

Il gruppo micologico alle prese con la 27esima edizione della mostra **Al casello degustazione a base di funghi**

FOLLONICA - L'attività del Gruppo micologico follonichese (Gmf) quest'anno è stata, a dir poco, frenetica, ma non per questo meno qualificante: la stagione si è aperta con il primo Convegno di storia della micologia, che ha visto partecipare alla significativa manifestazione una ventina tra i più famosi micologi italiani. Dopodiché gli iscritti, che quest'anno hanno superato le 100 unità, si sono impegnati a vario titolo in corsi e lezioni 'intra moenia' ed 'extra moenia', ottenendo un lusinghiero successo: dopo la pausa estiva il clou è stato rappresentato dalle tre conferenze micologiche tenute dal presidente e da alcuni soci nel mese di ottobre rispettivamente a Massa Marittima, a Roccatederighi e nella meravigliosa

cornice del Belagaio a Roccastrada con vistoso afflusso di pubblico. Certamente, però, la sintesi dell'impegno di tutto l'anno è rappresentata dalla mostra micologica del fungo autunnale, che è giunta alla sua 27esima edizione. L'esposizione si terrà nei giorni di sabato, domenica e lunedì nei locali dell'ex-casello idraulico, in via Roma e nel retrostante giardino. Due le importanti novità di questa mostra: "Il filo conduttore - dice Giuseppe Vella, il presidente del Gruppo micologico - sarà costituito, oltre che dalla determinazione dei vari tipi di funghi raccolti, soprattutto dall'indicazione e dall'insegnamento su come saper distinguere la sospetta *Clitocybe nebularis* (ordinale grigio) dal pericolosissimo *Entoloma sinuatum*:

accanto alle delucidazioni degli esperti, ci saranno pannelli esplicativi, messi a punto dall'ispettorato micologico della Usl 9 di Grosseto, che mostreranno in percentuale ai visitatori l'incidenza degli avvelenamenti e delle intossicazioni a causa dei funghi predetti e di altri carporiferi, come ad esempio l'*Omphalotus olearius* (Fungo dell'olivo) scambiato pericolosamente con il *Cantharellus cibarius* (Giallarello o Galletto e)". Ma ci sarà anche un'altra novità gustosa: nel giardino retrostante l'ex-casello ai visitatori saranno offerti gratuitamente crostini ed assaggi a base di funghi accompagnati da prodotti locali, da parte degli amici del Quartiere "Zona Nuova".

mar.col.