Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 94 (2016)
Heft: 4

Artikel: Gemeinsam an der "tavola reale" = Riuniti alla "tavola reale"
Autor: Meier, Peter / Panzini, Francesco
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935417

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 03.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Gemeinsam an der «tavola reale»

PETER MEIER & FRANCESCO PANZINI

Zum 21. Mal führte die Società Micologica Carlo Benzoni ihre Woche «Funghi ed amicizia» in Catto in der oberen Leventina durch. Die SZP besuchte am letzten Tag den Anlass und stellte dem Vereinspräsidenten Francesco Panzini folgende Fragen:

SZP: Warum veranstaltet ihr regelmässig diesen Anlass in Catto?

Francesco: Wir haben hier viele Möglichkeiten: Es gibt auf mehreren Höhenstufen verschiedene Arten von Wald, also ganz unterschiedliche Habitate.

Zudem ist das Lagerhaus der «Fondazione Don Willy» auf rund 1200 m bestens geeignet und in nur einer Stunde von Chiasso her erreichbar. Wir fühlen uns hier in jeder Beziehung sehr wohl!

SZP: Der Kurs heisst seit jeher «Funghi e amicizia». Warum?

Francesco: Diese Woche ist sehr wichtig für den Zusammenhalt in der SMCB.

Auch dieses Jahr haben wir wieder rund vierzig Teilnehmende, von denen der grössere Teil am Donnerstag angereist ist. Den Leuten gefällt offenbar die Atmosphäre, denn jeder ist frei in seinem Tun: Pilze suchen, bestimmen, mykologische Weiterbildung; aber auch der Gedankenaustausch, das kameradschaftliche und fröhliche Zusammensein am Abend ist wichtig.

SZP: Wie sieht das normale Tagesprogramm aus?

Francesco: Ab 7.30 Uhr kann gefrühstückt werden. Dann ist – wie erwähnt – jeder frei, seinen Tag persönlich zu gestalten. Oft schliesst man sich spontan zu kleineren oder grösseren Gruppen zusammen und macht eine Exkursion zu Fuss in der Nähe oder fährt in ein etwas weiter entferntes Gebiet. Dann trifft man sich zur Bestimmungsarbeit. Der nächste Fixpunkt ist der Apéro am frühen Abend und darauf das Nachtessen am grossen gemeinsamen Tisch, an unserer «tavola reale» (am «königlichen Tisch»), an der wirklich alle Platz haben. Ein schönes Erlebnis!

SZP: Und wer kocht denn?

Francesco: Wir haben eine super Küchenmannschaft: fünf erfahrene und begeisterte Vereinsmitglieder; einer ist professioneller Koch, die anderen sind leidenschaftliche Hobbyköche. Je nach Bedarf erhalten sie Unterstützung von anderen Teilnehmehmenden, z. B. wenn die überraschenderweise gefundenen Pfifferlinge und Steinpilze gerüstet werden müssen.

SZP: Ist Eure Woche auch für Interessierte ausserhalb des Vereins offen?

Francesco: Ja, wir freuen uns über Gäste bzw. auch Mitglieder. Dieses Jahr nahmen z. B. René Dougoud und zwei Mykologen aus Varese teil; sie geben uns wichtige mykologische Impulse.

SZP: Gab es genug Pilze?

Francesco: Wegen der Trockenheit war das Vorkommen eher gering, wie an vielen anderen Orten auch. Unser WK-Mitglied Emiliano Medici hat aber im Gotthardgebiet auf rund 2000 Metern Höhe einen sensationellen schweizerischen Erstfund gemacht. Er und René Dougoud bestimmten ihn als *Cheilymania sclerotiorum* T. Schumacher.

Foto MARIO MAGGIORI

Riuniti alla «tavola reale»

PETER MEIER & FRANCESCO PANZINI

Per la 21esima volta la Società Micologica Carlo Benzoni ha organizzato la manifestazione «Funghi e amicizia» presso la Fondazione Don Willy a Catto, in alta Val Leventina. La redazione del BSM ha fatto visita a questo evento ed ha posto a Francesco Panzini (Presidente) le seguenti domande:

BSM: per quale motivo questa manifestazione avviene a Catto?

Francesco: da questo punto abbiamo molte possibilità di escursione con diverse altitudini, diverse tipologie di bosco e diversi habitat. Oltretutto questa colonia é facilmente raggiungibile in meno di 1 ora da Chiasso, ci troviamo veramente a nostro agio.

BSM: Evento Funghi e amicizia, per quale motivo?

Francesco: questa settimana é importante per socializzare e mantenere i buoni rapporti di camerateria. Anche quest'anno abbiamo circa 40 partecipanti, e la maggior parte sono arrivati al giovedì. Ai partecipanti piace senz'altro anche l'atmosfera, ognuno é libero di utilizzare il suo tempo come meglio crede: ricerca funghi, determinazione, approfondire le proprie conoscenza micologiche, ma anche i rapporti sociali con scambi di idee, chiacchere e simpatiche serate.

BSM: Programma di massima delle giornate?

Francesco: dalle ore 07.30 colazione, poi come già menzionato, ognuno é libero di gestire la propria giornata. A volte ci si aggrega spontaneamente e si formano piccoli o grandi i gruppi con un'escursione nelle vicinanze, oppure ci si sposta con l'auto in alcune zone particolari. Al rientro ci si trova poi per la determinazione dei ritrovamenti ed i funghi commestibili, previo controllo Vapko, vengono consegnati alla cucina. In serata apero e poi una meritata cena. Quest'anno abbiamo disposto i tavoli a «tavola reale» alla quale tutti hanno trovato posto in modo simpatico. Una bella esperienza.

BSM: e chi cucina?

Francesco: la SMCB ha un team di cucina eccezionale: 5 esperti e motivati soci (1 cuoco professionista e 4 cuochi per passione) che ci deliziano il palato. All'occorrenza hanno il supporto di altri partecipanti, per esempio per pulire e preparare i funghi portati all'ultimo momento.

BSM: a Funghi e Amicizia possono partecipare anche altre persone?

Francesco: questo evento é aperto anche ad ospiti particolari e nel contempo anche nostri soci: anche quest'anno abbiamo avuto la partecipazione di

René Dugoud e di due micologi di Varese, che danno sempre impulsi micologici positivi.

BSM: avevate abbastanza funghi?

Francesco: causa la mancanza di pioggia, la situazione non é delle più rosee, come d'altronde anche negli altri cantoni. Però un nostro membro della CS Emiliano Medici ha scoperto nella zona del Gottardo a ca 2000 m una primizia svizzera. Con René Dogoud é stata determinata con il nome di *Cheilymania sclerotiorum* T. Schumacher.