FUNGHI E NATURA

www.ambpadova.it

Anno 44° ~ 2° semestre 2017

Gruppo di Padova

notiziario micologico semestrale riservato agli associati

A.M.B. FUNGHI E NATURA FGV

www.ambpadova.it Anno 44° – 2° semestre 2017

Foto di Copertina

Flammulina velutipes (Curtis) Singer

Foto di Paolo Di Piazza.

notiziario micologico semestrale riservato agli associati

SOMMARIO

Funghi e Natura 31 Luglio 2017

Dalla segreteria pag. 3
di Paolo Bordin

Concorso fotografico AMB "Gino Bellato"
di Gianluca Donà pag. 4

Pluteus aurantiorugosus, una specie da preservare
di Rossano Giolo pag. 5

Una chioma di seta dorata Psathyrella conopilus
di Alberto Parpajola pag. 7

Un avvincente cortinario Cortinarius bolaris
di Giovanni Di Stasio pag. 10

Un porcinello molto particolare Leccinum holopus (Rostk.) Watling
di Paolo Di Piazza pag. 13

Russula versatilis Romagnesi
di Riccardo Menegazzo pag. 18

Tuber magnatum Pico pag. 20
di Fiorello Baratto

Hygrophorus persoonii Arnolds
di Andrea Cavalletto pag. 22

Avere "NASO" per ..... i funghi
Andrea Perco-Nanti pag. 24

I prossimi appuntamenti pag. 27

A.M.B. Associazione Micologica Bresadola Gruppo di Padova

Associazione Micologica Bresadola
Gruppo di Padova
www.ambpadova.it

Notizie Utili

e-mail: ambpadova@alice.it
Sede a Padova Via Bezzecca 17
C/C/ Postale 14153357 C.F. 00738410281
Quota associativa anno 2017: € 25,00 incluse ricezioni di:
"Rivista di Micologia"
edita da AMB Nazionale e
"Funghi e Natura"
del Gruppo di Padova.
Incontri e serate ad Albignasego (PD) nella Casa delle Associazioni, in via Damiano Chiesa, angolo Via Fabio Filzi

Presidente Riccardo Novella (tel.335 7783745)
Vice Pres. Rossano Giolo (tel. 049 9714147).
Segretario
Paolo Bordin (tel. 049 8725104).
Tesoriere:
Ida Varotto (tel. 347 9212708).
Direttore Gruppo di Studio:
Paolo Di Piazza(tel. 349 4287268).
Vicedirettore Gruppo di Studio:
Riccardo Menegazzo.
Resp. attività ricreative:
Ennio Albertin (tel. 049 811681).
Resp. organizzazione mostre ed erbario:
Andrea Cavalletto
Resp. pubbliche relazioni:
Ida Varotto (tel. 347 9212708) e Fiorello Baratto.
Gestione materiale e allestimento mostre:
Ennio Albertin.
Responsabile Funghi e Natura:
Alberto Parpajola e-mail:
alberto.parpajola@tiscali.it
Consiglio Direttivo:
R. Novella ,E. Albertin, P. Bordin, A. Cavalletto, R. Giolo, R. Menegazzo, A. Perco-Nanti, I. Varotto, P. Di Piazza, G. Galeazzo e F. Baratto.
Revisori dei Conti:
Buson Mario, Checchetto Alfredo e Alberto Parpajola.

FUNGHI E NATURA

A CURA DEL GRUPPO DI STUDIO

Articolisti di questo numero:
Paolo Bordin, Paolo Di Piazza, Riccardo Menegazzo, Fiorello Baratto, Rossano Giolo, Andrea Perco-Nanti, Andrea Cavallatto, Gianluca Donà, Alberto Parpajola, Giovanni Di Stasio

Realizzazione e stampa:
A.M.B. Gruppo di Padova

La versione stampata di Funghi e Natura è inviata gratuitamente a tutti gli associati in regola con la quota sociale.

Terminato il 31 Luglio 2017

Dalla Segreteria

di Paolo Bordin

Foto di gruppo a villa Beatrice d'Este

Cari Amici,

le buone condizioni meteorologiche hanno favorito la partecipazione di soci e familiari alle due escursioni programmate sui Colli Euganei nelle domeniche del 2 aprile e del 14 maggio. Con la guida dell'amico Stefano Formaglio, che ha illustrato strada facendo le varie specie di fiori e piante osservate e fornito notizie storiche sui luoghi percorsi, abbiamo rilevato, per l'occasione, la presenza di 40-50 persone. Nella seconda escursione, incoraggiando le richieste fatte in sede di assemblea da alcuni soci, alla fine della passeggiata, grazie all'interessamento di Paolo Di Piazza, una ventina di partecipanti si sono radunati a pranzare in un ristorante della zona. Si è cercato così di incentivare e consolidare i rapporti di amicizia tra i vari iscritti al gruppo.

Nel corso dell'anno si sono iscritti 23 nuovi soci, siamo quindi soddisfatti anche se il turnover per vari motivi è sempre abbastanza elevato. A partire dal 2017 i numeri annuali del Bollettino dell'Associazione Micologica Bresadola "Rivista di Micologia", che si caratterizza per l'elevato rigore scientifico, ma è poco apprezzata dalla maggior parte dei nostri soci, saranno ridotti da quattro a tre. Il numero mancante sarà sostituito da una rivista tutta nuova di circa 60 pagine il cui contenuto, pur mantenendo la correttezza scientifica, sarà di più facile e piacevole consultazione. In questo modo i nostri soci avranno a disposizione una valida alternativa all'acquisto oneroso di altre riviste di micologia, perché quella nuova sarà già compresa nella quota annuale. Questa opportunità dovrebbe ridurre il turnover e fidelizzare maggiormente i nuovi soci.

Soddisfacente anche il corso di micologia organizzato a Limena svolto in sei serate con il contributo del Comune. La presenza ha sempre superato le 20 persone per serata e i partecipanti hanno seguito con notevole interesse le presentazioni fatte dai nostri esperti del Gruppo di Studio, che ringraziamo vivamente. Il corso si è concluso con una escursione micologica a Baselga di Pinè in cui si è data applicazione pratica alle informazioni ricevute durante le lezioni.

Un'importante notizia riguarda il nostro compianto presidente Giuseppe Costiniti. Come i soci che frequentavano

il gruppo senz'altro ricorderanno, Giuseppe assieme a Mario Giliberto (anch'egli prematuramente scomparso) si era dedicato allo studio del genere Inocybe, che comprende funghi dall'aspetto poco appariscente e dai colori monotoni, ma molto interessanti per la microscopia sempre varia e indispensabile per arrivare alla determinazione. Giuseppe, con altri appassionati di questo genere in Veneto, aveva creato l'Inocybe Team, che periodicamente si riuniva in varie località per la ricerca e lo studio di questi funghi. Ebbene a Giuseppe sarà dedicata da Enrico Bizio, responsabile di questo team, una nuova specie di Inocybe. Presumibilmente nel mese di ottobre lo avremo come ospite e per l'occasione ci illustrerà questa nuova scoperta.
Questo fatto ci rende orgogliosi e attesta l'affetto e la stima di cui era circondato Giuseppe. Quando saremo a conoscenza della data precisa provvederemo ad avvisarvi via e-mail.
Ricordiamo che le attività riprenderanno lunedì 4 settembre con le consuete serate sui funghi dal vero, dopo la tradizionale mostra di Trebaseleghe di domenica 3 settembre.
Cordiali saluti.

Concorso fotografico AMB "Gino Bellato" *di Gianluca Donà*

UNA GIOIA INASPETTATA

L'iniziativa dell'AMB pubblicata su qualche recente numero di "Rivista di Micologia", ha subito attirato la mia attenzione: un concorso fotografico, tema "i funghi" ovviamente, intitolato alla memoria di Gino Bellato, presidente dell'AMB di Vicenza e membro del Consiglio Direttivo Nazionale, recentemente scomparso.
Per il sottoscritto, sin dai primi approcci alla micologia, immortalare i ritrovamenti con una certa cura attraverso la fotocamera è sempre stato importante, non solo l'erbario da incrementare, ma anche le foto delle raccolte uniche o più belle da conservare, un po' come per i bambini la raccolta delle figurine.
Così, dopo aver frugato nelle cartelle del pc, recuperato qualche foto d'archivio tra quelle a cui tenevo di più e inviato i file, grande è stata la mia sorpresa quando, una settimana prima di Pasqua, ho ricevuto la mail da parte di Carlo Papetti (Direttore CSM AMB) che mi comunicava il piazzamento di uno dei miei scatti nelle prime tre posizioni.
La premiazione si è svolta il 30 aprile a Mattarello (TN), a chiusura dei tre

giorni di Assemblea Nazionale dei Delegati: un mix tra la foto un po' particolare e tanta buona sorte ha voluto che l'immagine si classificasse al primo posto e, con piacere, voglio condividere con tutti Voi del Gruppo di Padova questa bella e inaspettata soddisfazione.
Come ho già fatto nel corso della premiazione, approfitto di questa occasione per ricordare i cari amici Mario Giliberto e Pino Costiniti recentemente scomparsi, compagni di tante uscite e scambi di opinioni inerenti al genere Inocybe, nostra croce e delizia, e dedicare loro questo riconoscimento.

Pluteus aurantiorugosus, una specie da preservare

di Rossano Giolo

Pluteus aurantiorugosus *foto di R.Giolo*

RIASSUNTO

Viene presentata una specie appartenente al Genere Pluteus, caratterizzata dalla colorazione del cappello molto appariscente e, data la rarità, ritenuta fra le specie da proteggere.

INTRODUZIONE

Si tratta di una specie fungina di rara bellezza, la cui vivace colorazione pileica potrebbe far pensare ad una hygrocybe, genere che però contempla solo specie di crescita terricola. Il pluteus descritto invece, cresce sui tronchi di latifoglia morti o anche vivi, tra le fessure della corteccia.
Questa rara specie è stata ritrovata nella Pineta di San Vitale in provincia di Ravenna.
Di seguito sono indicati una descrizione macro e microscopica e la relativa posizione sistematica.

MATERIALI E METODI

Le osservazioni macroscopiche sono state effettuate su materiale fresco, invece la microscopia è stata effettuata su materiale d'erbario rinvenuto in acqua e colorato con rosso congo anionico.

Pluteus aurantiorugosus (Trog) Sacc.

Sinonimi:
Agaricus aurantiorugosus Trog
Pluteus caloceps G.F. ATK Pluteus coccineus (Massee) J. E. Lange
Pluteus leoninus var.coccineus Massee

POSIZIONE SISTEMATICA

Ordine: Pluteales;
Famiglia: Pluteaceae;
Genere: Pluteus;
Sezione: celluloderma.

DESCRIZIONE

Cappello: 30-50 mm di diametro, campanulato-convesso da giovane, poi piano-convesso, spesso e con largo umbone, poco evidente, non sempre presente; superficie finemente granulosa da giovane, a maturità grinzosa-rugosa, asciutta, colorazione arancio-rossastra, rossa, verso il bordo decolorato nelle tonalità giallo-arancio, bordo regolare da giovane e a maturazione leggermente striato. ***Lamelle:*** libere al gambo, mediamente fitte con lamellule, ventricose, all'inizio

bianche poi a maturità rosate.
Gambo: 40-60 x 4-8 mm, cilindraceo, più stretto all'apice allargato alla base, pieno o fistoloso, fibrilloso, biancastro in alto, giallo verso la base.
Carne: bianca, esigua, con odore leggero indefinibile, sapore non accertato, anche se in letteratura viene definito amarognolo. Da considerare comunque non commestibile per il sapore amarognolo, l'esiguità della carne e soprattutto per la rarità. Habitat:crescenellefessuredellecortecce di tronchi di latifoglie, con preferenza

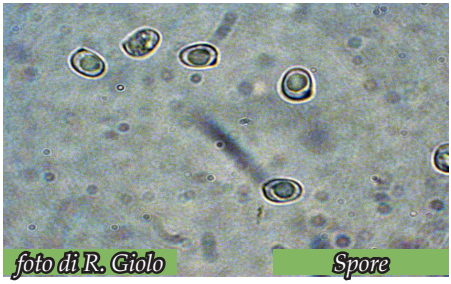


foto di R. Giolo — Spore

per pioppo sp., ontano, olmo, acero.
Raccolta: 02/11/2013
legit R. Giolo-S. Soranzo
Pineta di San Vitale Ravenna.

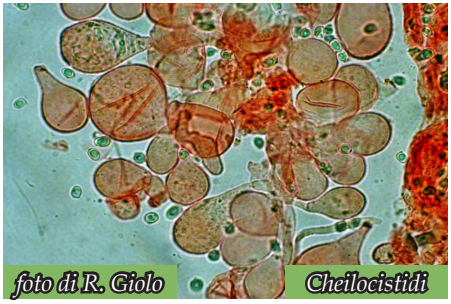


foto di R. Giolo — Cheilocistidi

MICROSCOPIA

Spore: da ellissoidali a largamente ellissoidali, 6,6-7,2 x 4,8-5,4 µm.
Basidi: clavati tetrasporici.
Cheilocistidi: piriformi,sferopeduncolati che ricoprono l'intero orlo lamellare.
Pleurocistidi: utriformi,fusiformi, poco numerosi.
Cuticola: di tipo imeniforme.

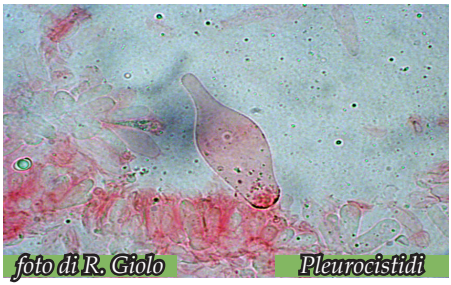


foto di R. Giolo — Pleurocistidi

OSSERVAZIONI

La specie non dovrebbe creare problemi di confusione con altri Pluteus, quali il Pluteus romellii, il Pluteus leoninus e il Pluteus variabilicolor che presentano colorazioni giallastre e mai arancio-rossastre. Come già accennato potrebbe essere scambiato per una hygrocybe, che però cresce nei prati ed è terricola, mentre la crescita lignicola del pluteus e le lamelle rosa, libere al gambo, dovrebbero togliere ogni dubbio nella determinazione.

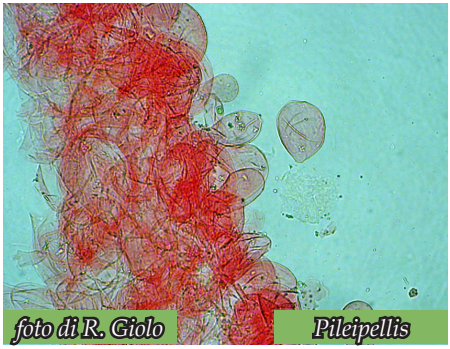


foto di R. Giolo — Pileipellis

BIBLIOGRAFIA:

- BREITENBACH, J. & F. KRÄNZLIN - 1986: Champignons de Suisse. Tome 2. Édition Mykologia. Lucerne.
- CETTO B. - 1980: I funghi dal vero - Vol. II - Ed. Saturnia. Trento.
- CONSIGLIO G. & C. PAPETTI - 2009: Atlante fotografico dei Funghi d'Italia - Vol. 3. - A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici. Vicenza.
- EYSSARTIER G.& P. ROUX – 2011: Le Guide des Champignons France et Europe. Éditions Belin. Paris

Una chioma di seta dorata
Psathyrella conopilus

di Alberto Parpajola

RIASSUNTO

In questo articolo viene presentata Psathyrella conopilus. Questo fungo si distingue bene al microscopio, non altrettanto con l'osservazione ad occhio nudo. Una caratteristica utile per la sua determinazione è la struttura della cuticola del cappello. Si tratta di una specie frequente nella stagione autunnale, di cui si conferma la presenza nei Colli Euganei.

INTRODUZIONE

La Psathyrella qui rappresentata è comune nei boschi i cui cascami formano un terreno ricco di detriti legnosi. Nell'area di ricerca da noi percorsa erano presenti carpini, castagni e qualche Robinia pseudoacacia. Quest'ultima attecchisce in ogni ambiente e risulta per questo infestante soffocando le altre specie di alberi. L'occasione per incontrare questa Psathyrella mi è stata offerta dall'esperto del gruppo AMB di Padova Rossano Giolo che mi ha accompagnato in una visita guidata nei Colli Euganei nel mese di ottobre. Ed è proprio nel versante rivolto a nord che è avvenuto il ritrovamento di questo fungo saprofita, molto comune anche lungo i viali e nei tratti erbosi. In questo caso le indicazioni fornitemi da Rossano mi hanno consentito, quando sono rientrato a casa, di mettere alla prova il mio microscopio.

MATERIALI E METODI

Le osservazioni sono state effettuate su reperti freschi. Per realizzare i preparati microscopici il materiale è stato colorato con Rosso Congo ammoniacale. Le indagini microscopiche sono state condotte utilizzando un microscopio biologico trinoculare Breukhoven modello E1 con obiettivi 40x Motic EF-N Plan e 60x BMS e-Plan. Le fotografie microscopiche sono state realizzate con un dispositivo Brondi 530 4G HD.

Psathyrella conopilus (Fr.) A. Pearson & Dennis (1949)

Etimologia del genere: diminutivo di "Psathyra" dal greco "psathyrós" = fragile, friabile, molle.
Etimologia della specie: da konos (greco) = cono e pileos (greco) = cappello. Per la forma conica del cappello.

Sinonimi:

Agaricus conopilus Fr.
Psathyra conopilea (Fr.) P. Kumm.
Psathyra conopila (Fr.) P. Kumm.
Psathyra conopilus (Fr.) P. Kumm.
Drosophila conopilea (Fr.) Quél.
Drosophila conopilus (Fr.) Quél.
Pilosace conopilus (Fr.) Kuntze
Parasola conopilus (Fr.) Örstadius & E. Larss.
Agaricus subatratus Batsch

POSIZIONE SISTEMATICA

Fungi, Basidiomycota, Agaricomycotina, Agaricomycetes, Agaricomycetidae, Agaricales, Psathyrellaceae, Psathyrella.

DESCRIZIONE

Cappello: da 1,5 (2) a 3 (4) cm di diametro e da 1 a 2 cm di altezza, conico- campanulato, igrofano, striato, di colore da brunastro- rosso fino a bruno castano, con il tempo secco si schiarisce sino a diventare bianco-ocra. Sprovvisto di velo.
Lamelle: adnate, molto fitte, bruno-porpora con filo chiaro.
Gambo: da 9 a 14 cm di altezza, 0,2 – 0,4 cm di diametro, cilindrico, da

biancastro a marroncino chiaro, striato con base ingrossata e ricoperta di peli bianchi, pruinoso all'apice, cavo e rigido.
Carne: fragile, bruno- grigiastra, con odore e sapore non rilevanti.
Habitat: in autunno, in radure di boschi, su terreno ricoperto da detriti legnosi, sull'erba, gregario, a gruppi abbastanza numerosi.
Raccolta: 21/10/2016 legit A. Parpajola –det. R. Giolo- Laghizzolo, Colli Euganei.

MICROSCOPIA

Spore: ellissoidali 13,2-18,0 x 6,5-8,2 µm di colore bruno-nerastro con evidente poro germinativo eccentrico, nere in massa.

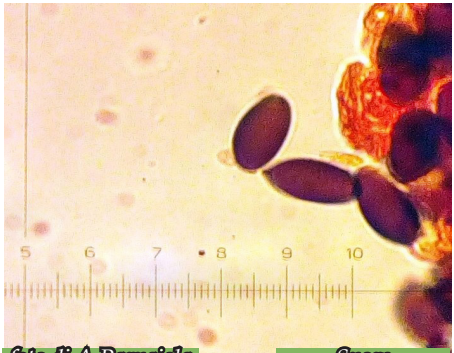


foto di A.Parpajola — *Spore*

Pleurocistidi: assenti.
Cheilocistidi: variabili, da clavato-lageniformi a utriformi, misura 70 x 20 µm.

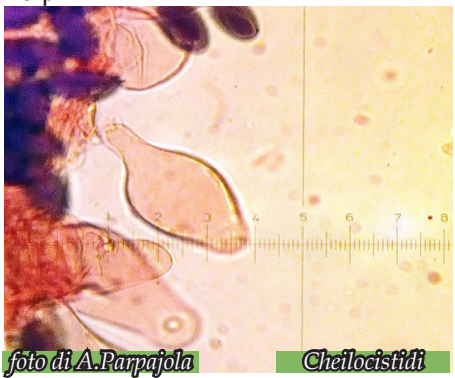


foto di A.Parpajola — *Cheilocistidi*

Cuticola: pileipellis imeniforme, setae giallastre anche in Rosso Congo, con pareti spesse, lunghe dai 100 ai 250 µm e larghe dai 4 ai 10 µm.
Commestibilità: senza valore e pertanto da non consumare.

OSSERVAZIONI

Il genere Psathyrella raccoglie specie fragilissime, pochissimo carnose, che presentano un gambo normalmente macchiato di bianco argenteo e, a livello microscopico, spore nerastre che colorano le lamelle di tonalità scure, bruno grigie, bruno viola o bruno porpora.
A prima vista, cercando tra l'erba o nei margini del bosco, altri funghi da piccoli a medi potrebbero essere scambiati per "Psathyrelle" a causa del portamento slanciato e della fragilità del carpoforo.
Simili alle "Psathyrelle", in tal senso, appaiono i "Coprini" che però si distinguono per lamelle deliquescenti e sono decisamente melanosporei. Melanosporeo ma non deliquescente, è anche il genere Panaeolus, che tuttavia presenta lamelle di aspetto screziato,

foto di A.Parpajola — *setae nella cuticola del cappello*

quasi fosse marmorizzato, per via della maturazione delle spore a zone.
Per determinare con una certa sicurezza una Psathyrella è indispensabile effettuare alcuni rilievi microscopici.
Nel genere Psathyrella la dimensione sporale spazia da una lunghezza di 5 µm ad un massimo di 17/18 µm: nella specie P. conopilus le spore sono le più

grandi del genere Psathyrella. Con l'utilizzo del microscopio ho potuto analizzare un elemento che non avevo ancora incontrato: le setae che sono una sorta di lunghi peli presenti nella cuticola del cappello e che contraddistinguono inequivocabilmente la specie da me analizzata. La superficie pileica infatti presenta al microscopio lunghe "sete" bruno giallastre a parete spessa, che si distribuiscono sul cappello del fungo come i capelli biondo-dorati di una chioma.

BIBLIOGRAFIA:

- CETTO B. - 1993: I funghi dal vero. Vol. 7. Saturnia – Trento.
- BREITENBACH J. & KRÄNZLIN F. - 1995: Champignons de Suisse. Tome 4. Fred Kränzlin, Édition Mycologia. Lucerne.
- MOSER M. – 2000: Guida alla determinazione dei funghi Vol. 1° - Saturnia – Trento.
- PAPETTI C. & CONSIGLIO G. - 2001: Atlante fotografico dei Funghi d'Italia. Vol. 2. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici. Trento.

WEBGRAFIA:

- KUO, M. (2011, February). Parasola conopilus. Retrieved from the MushroomExpert.Com
- Web site: http://www.mushroomexpert.com/parasola_conopilus.html
- http://www.mycobank.org/iolomicsspx?Table=Mycobank&MycoBankNr_=438922
- http://www.actaplantarum.org/acta/etimologia.
- http://www.funghiemicologia.com

Psathyrella conopilus *foto di R. Menegazzo*

Un avvincente cortinario
Cortinarius bolaris

di Giovanni Di Stasio

Cortinarius bolaris — *foto di G. Di Stasio*

PREMESSA

L'appassionato raccoglitore è solitamente poco interessato alle specie di questo complesso genere, che pur si sviluppano numerose nei boschi in certi momenti, tra il finire dell'estate e l'inizio dell'inverno. Sicuramente è anche responsabile la non facile determinazione, proprio per la grande quantità di specie annoverate e poi sono davvero poche quelle apprezzabili sotto il profilo della commestibilità, al contrario talune sono anche veramente insidiose per tossicità. Eppure tante sono veramente interessanti per forma, altre per i colori, altre ancora per gli odori. Mi riferisco ai cortinari, quei tipici funghi riconoscibili per la cosiddetta "cortina", cioè un velo araneoso che avvolge il carpoforo dai primi stadi di sviluppo e che solitamente si colloca fra cappello e gambo negli esemplari già sviluppati. Tra i cortinari più particolari per colori o forme e sicuramente tra i più avvincenti mi piace segnalare il fungo oggetto di questo articolo: il Cortinarius bolaris.

Non lo si incontra facilmente e non è tipico dei boschi montani alpini, ma piuttosto dei boschi di latifoglie od anche boschi collinari o quantunque dei boschi termofili. Se si ha la fortuna di ritrovarlo per la prima volta, il ricordo va immediatamente a qualche immagine o tavola già osservata e memorizzata: dunque la determinazione non è impegnativa. Le sue dimensioni sono piuttosto ridotte, ma il colore rosso delle squame contrastanti col fondo chiaro ne fanno una specie splendida ed inconfondibile!

Cortinarius bolaris (Pers.) Fries

Anno della pubblicazione 1838 Epicrisis systematis mycologici
Sinonimi: Agaricus bolaris Pers.
Etimologia: bolaris = attinente a piccole zolle

POSIZIONE SISTEMATICA:

Ordine: *Cortinariales*
Famiglia: *Cortinariaceae*
Genere: *Cortinarius*
Sottogenere: *Leprocybe.*

MATERIALI E METODI

Le osservazioni sono state effettuate su reperti freschi e, per le indagini

al microscopio, il preparato è stato colorato con il rosso congo. La misurazione microscopica è stata eseguita al PC con l'utilizzo del programma "Mycromètre".

DESCRIZIONE

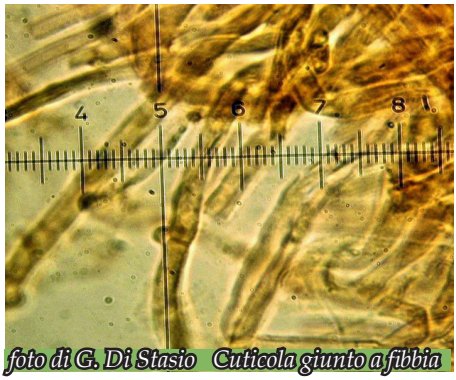


foto di G. Di Stasio Cuticola giunto a fibbia

Cappello: cm. 2 - 7 da subgloboso a convesso, infine piano, umbone ottuso presente in alcuni esemplari maturi, flessuoso con margine irregolare, cuticola asciutta e opaca, ricoperta da squamette irregolari e di misura variabile di colore rossastro, rosso-aranciato su fondo biancastro e a tratti con sfumature rosate; asportabile.
Lamelle: mediamente fitte, con lamellule, piuttosto spesse, da adnate a subdecorrenti, prima di colore crema, poi con tendenza a divenire rossicce o rosso-aranciate, infine ocracee; filo intero prima chiaro, poi rossastro.

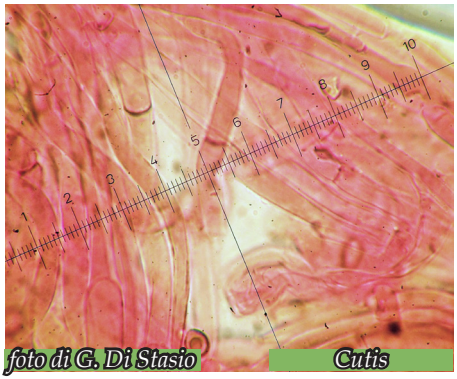


foto di G. Di Stasio Cutis

Gambo: 5-8 x 0,5- 1,3 cm cilindrico, a volte con ingrossamento verso la base, diritto o anche ricurvo, sodo ma anche cavo in funghi maturi, con squamule rossastre su fondo chiaro, come sul cappello e con tendenza ad ingiallire, anche per manipolazione o contatto, soprattutto verso il basso, inoltre la base è ricoperta da un consistente feltro miceliare biancastro.
Carne: biancastra, tenera, giallina sotto la cuticola e giallo-cromo alla base del gambo. Odore leggero non sgradevole. Sapore mite, sia la carne del cappello, che quella di gambo e cuticola.
Habitat: in ottobre nei boschi di latifoglie, castagno, faggio, querce e betulle, su suolo acido. Gregario. Piuttosto raro.
Macro- Reazioni: KOH cuticola = giallo chiaro, carne = nulla

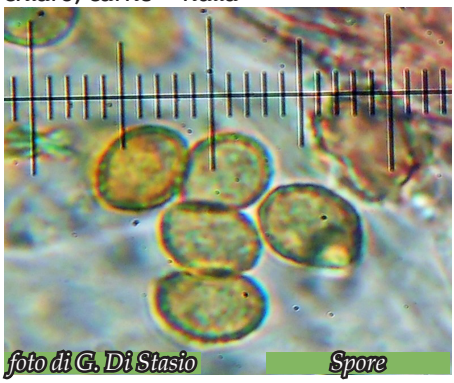


foto di G. Di Stasio Spore

MICROSCOPIA:

Spore: subglobose, verrucose puntiformi, misure 6-7 x 4-5,5 µm Q = 1,30. Basidi clavati tetrasporici.
Sono presenti sul filo delle lamelle rare cellule marginali, claviformi misura 26-28 x 8-13 µm; pleurocistidi non osservati; cuticola costituita da ife cilindriche, parallele o un poco intrecciate, larghe 4-6,5 µm.

NOTE

Il C. bolaris potrebbe ricordare in qualche modo il C. rubicundulus (vedi Funghi e Natura n. 2 del 3 settembre 2007) per la tendenza all'ingiallimento della superficie, ma che non presenta il particolare contrasto rossastro su sfondo chiaro, è di taglia più robusta,

cappello fibrilloso e spore più grandi.

CONCLUSIONI

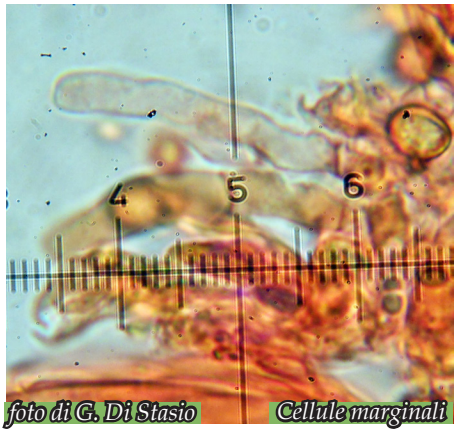


foto di G. Di Stasio — Cellule marginali

Da parecchi anni, nella zona di Valli del Pasubio (VI), frequento boschi dove convivono diversi tipi di latifoglie molto interessanti per la crescita fungina. Le essenze arboree principali sono il frassino, il carpino nero, il nocciolo, il castagno, la roverella e alcuni faggi. Il luogo si presenta piuttosto umido e poco esposto ai venti, ma anche difficilmente accessibile perché si sviluppa lungo il corso di un torrente, con pareti con discreta pendenza. L'altezza è poco elevata, intorno ai 500 mt. Molte sono le specie fungine interessanti, tra i cortinari potrei citare, oltre al C. bolaris, il C. orellanus e il C. phoeniceus.

Altri ritrovamenti del C. bolaris sono avvenuti in località Anza rossa del Comune di Caldonazzo (TN) e nei pressi del lago di Piazze (Baselga di Pinè - TN).

foto di G. Di Stasio — Cortinarius bolaris

BIBLIOGRAFIA:

- Breitenbach J. & F. Kränzlin - 2000: Champignons de Suisse. Tome 5. Fred Kränzlin, Édition Mycologia. Lucerne.
- Courtequisse R. & B. Duhem - 1994: Guides des champignons de France et d'Europe. Delachaux et Niestlé. Lausanne.
- Consiglio G., C. Papetti & G. Simonini - 1999: Atlante fotografico dei Funghi d'Italia. vol. 1. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici. Trento.
- Eyssartier G. & P. Roux– 2011: Le Guide des Champignons France et Europe. Éditions Belin. Paris
- Marchand A. - 1982: Champignons du nord et du midi. Tome 7. Società Mycologique des Pyrénées Méditerranéennes. Perpignan.

Un porcinello molto particolare
Leccinum holopus (Rostk.) Watling

di Paolo Di Piazza

Leccinum holopus (Rostk.) Watling

ABSTRACT

Leccinum holopus (Rostk.) Watling: a description of the Ghost Bolete

Leccinum holopus (Rostk.) Watling is presented in the article, including microscopic analysis and photos of the mushroom.

Nel corso della determinazione di funghi effettuate durante le esposizioni micologiche curate dalla Nostra Associazione Micologica Bresadola di Padova può capitare di venire a contatto con specie rare o di difficile determinazione immediata: a Limena e successivamente ad Albignasego, nel mese di ottobre, cernendo gli esemplari portati da Posina dagli amici Luigi e Mattia Valentini mi è capitato di vedere una boletacea di rara bellezza e dalle colorazioni insolite appartenente al Genere Leccinum. Siamo infatti soliti raccogliere porcinelli grigi, marroni, arancio o rosso cupo, ma mai bianco candidi od addirittura azzurri.

L'unico esemplare portato a Limena biancastro era già adulto e cominciava a manifestare colorazioni azzurrine maggiormente pronunciate sul bordo del cappello. Tali colorazioni il giorno seguente e quelli successivi hanno

foto di P. Di Piazza *Esemplare in studio*

finito per pervadere tutto il cappello che è diventato azzurro. Anche la squamettatura del gambo, notevolmente lungo rispetto alle dimensioni del

cappello, erano particolari rispetto agli altri Leccini similari: infatti erano di un bianco candido erano molto in rilievo e formavano, nella parte superiore, una anastomosi simulando nella forma un pseudoreticolo. Ovviamente il fungo a Limena non è finito in mostra ma in studio per le foto di rito e la preparazione di un campione di erbario.
La settimana seguente ad Abano sono giunti altri esemplari sempre portati da Posina da Luigi e da Mattia Valentini: questa volta si trattava di esemplari più giovani e con il cappello ancora emisferico e completamente bianco, ma sia la lunghezza del gambo che la particolarità del rilievo della squamettatura sullo stesso, oltre che la località di ritrovamento, deponevano per

foto di P. Di Piazza *Esemplare in mostra*

la medesima specie.
Dopo avere consultato i testi a mia disposizione ed avere effettuato ricerche sul Web sono giunto alla determinazione: Leccinum holopus.
Da giovane questo Leccinum è inconfondibile, per il colore del cappello e del gambo completamente bianchi.
Alcuni testi (in particolare il genere Leccinum di Lennoy - Estades) ed alcuni siti propendono per una differenzazione specifica della specie che diventa azzurra chiamandolo Leccinum aerugineum mentre altri ne fanno una semplice forma di Leccinum holopus (forma aerugineum), facendolo rientrare nella variabilità intraspecifica di tale specie. Il cambiamento della colorazione pileica nell'esemplare più adulto mi porta a propendere per quest'ultima corrente di pensiero, in accordo con la bella descrizione che ne dà anche il datato ma pur sempre valido testo di André Marchand (Champignons du Nord et du Midi) "…come souligne son nom, Leccinum holopus présente un pied remarquable par sa longueur…" e "… bien caractéristique aussi le chapeau blanc, trés convexe… blanc au début, il verdit beacoup plus que ne signale la littérature car, avec l'âge , il devient du même vert que Clitocybe odora…"

DESCRIZIONE SISTEMATICA, MACROSCOPICA E MICROSCOPICA.

Leccinum holopus (Rostk.) Watling

NOMI volgari:

Leccino bianco neve
Snow White Bolete (En.)
Bolet blanc de neige (Fr.)

POSIZIONE SISTEMATICA:

Classe: Basidiomycota
Ordine: Boletales
Famiglia: Boletaceae
Genere: Leccinum Persoon
Sezione: Scabra A.H. Smith, Thiers & Watling
Sottosezione: Olivascentes Lannoy & Estadès - Specie Leccinum holopus (Rostk.) Watling.

ETIMOLOGIA:

Il nome del genere, Leccinum, genere di Funghi Basidiomiceti appartenenti alla famiglia Boletaceae, deriva dal latino scientifico Ilex ilicis (f.) che significa elce, leccio, quercia, piante sotto le quali crescono alcune specie del genere Leccinum; il nome della specie, holopus, deriva dal greco ολοσ = tutto, intero, completo ma anche intatto e póus podós = piede, gambo (per la lunghezza del gambo od anche per il gambo intatto).
Cappello: 5-10 cm di colore bianco, inizialmente emisferico, poi a lungo convesso pulvinato, carnoso, bordato da un orlo spesso, appendicolato verso i pori. Cuticola separabile, liscia, opaca e feltrata, asciutta da giovane ed a tempo secco, diviene poi liscia e di apparenza grassa con l'età ed a tempo umido. Di colore biancastro all'inizio e in seguito

foto di P. Di Piazza Particolare del cappello

fiammata di zone beige rosato al disco, diventa decisamente inverdente con l'età, a partire dal margine e nelle parti contuse, diventando di un colore aeruginoso simile a quello della Clitocybe odora, con il disco appena beige rosato.
Imenoforo: tubuli liberi, lunghi 10-14 mm. separabili, biancastro - crema poi grigiastri con l'età. Pori fini, arrotondati, semplici, biancastri o appena crema, infine bruno grigiastri.
Gambo: 12-20 x 1,5-2 cm., cilindraceo, molto slanciato, come sottolinea il nome specifico, la sua lunghezza può giungere a 2,5 volte il diametro pileico, rastremato in alto ed un poco ingrossato alla base, biancastro, sodo e rigido, pieno, scabro, cosparso di piccole squamosità in rilievo bambagiose e concolori, fini e chiare alla sommità, più grossolane altrove, da biancastre a rosa brunastre, chiare su fondo biancastro che finiscono per formare in basso uno pseudo reticolo. Il suo aspetto elegante, oltre che dall'altezza, è sottolineato da allineamenti longitudinali di scaglie brune. La base può presentare tracce verdastre mentre il micelio è biancastro.
Carne: spessa, abbastanza soda e compatta nel cappello dei giovani esemplari, poi di consistenza molle e flaccida fibroso legnosa nel gambo, bianca, immutabile, poi appena sfumata di giallo ocraceo nel cappello, diventa appena rosato sordescente nel gambo, ed infine grigio olivastra negli esemplari maturi. Non annerisce alla cottura: è forse l'unico Leccinum, al pari dello scabrum, che mantiene la carne immutabile e compatta alla cottura. Odore lieve e grato, sapore dolce.
Reazioni chimiche: Nulla al formolo ed all'ammoniaca, appena gialla alla soda e grigiastra al solfato di ferro.
Habitat: Cresce tipicamente in luoghi umidi e muscosi, sovente in torbiere o fra gli sfagni in associazione simbiotica con le betulle in estate autunno. Solitario o gregario in piccoli gruppi. Non molto frequente, se non addirittura raro in certe zone, anche se fedele ai luoghi di crescita.

foto di P. Di Piazza Particolare dello stipite

MICROSCOPIA

Materiali e metodi: osservazioni effettuate su exsiccata con l'ausilio di rosso congo anionico.
Spore: 18-22,8 x 4,8-6 µm (15 misurazioni) lisce, ellissoidali allungate, brune in massa.

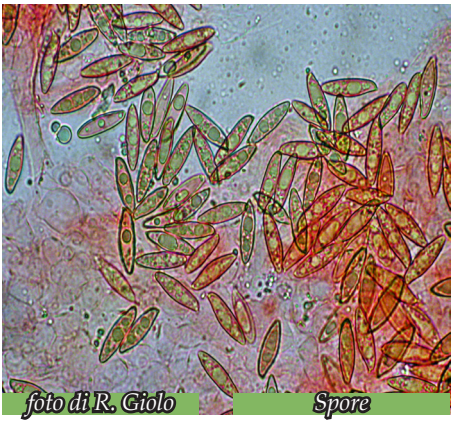


foto di R. Giolo Spore

foto di R. Giolo — Pileipellis x 200

Cistidi: lageniformi, fusiformi.
Caulocistidi: numerosi nella parte alta del gambo.
Commestibilità:
Commestibile, mediocre a causa della mollezza della sua carne: è consumabile solo il cappello del fungo giovane e con i tubuli non ancora molto sviluppati, mentre il gambo è comunque da scartare perché rimane duro e coriaceo. Per la sua rarità, dovrebbe essere raccolto essenzialmente per scopo di ricerca e studio.

OSSERVAZIONI:

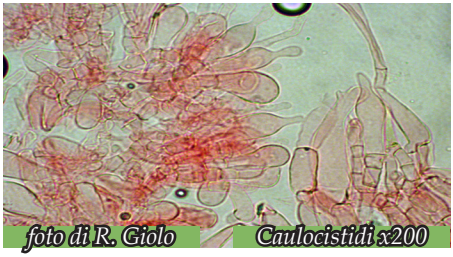


foto di R. Giolo — Caulocistidi x200

Specie caratterizzata dalle dimensioni slanciate del gambo, dalla colorazione interamente bianca del cappello con tendenza ad assumere sfumature ocracee e poi olivastre sempre più marcate e per l'assenza di colorazioni verdi bluastre alla base del gambo presenti invece in Leccinum cyanobasileucum, anch'esso dal cappello biancastro e dall'habitat presso Betulla, in luoghi umidi presso torbiere.

SOMIGLIANZE E VARIETÀ:

Considerato all'inizio una forma albina di Boletus scaber, venne in seguito denominato dal Fries sia Boletus chioneus che Boletus niveus. Attualmente l'appellativo ritenuto più corretto dagli Autori moderni è quello attribuito a questa Boletacea dal micologo tedesco Friedrich W.G. Rostkovius (1770 / 1848): Boletus holopus , inserito infine nel Genere Leccinum. Si tratta di un Leccinum ben delineato all'interno della Sezione Scabra - Sottosezione Olivascentes. Lannoy G. & Estadès A. nella loro Monographie des Leccinum d'Europe e poi Flore Mycologique d'Europe, Vol. 6, Les Bolets della serie, Documents Mycologiques, riportano anche come specie autonoma Leccinum aerugineum (Fries) Lannoy & Estadès, differenziandolo solamente per caratteri macroscopici quali l'inverdimento del cappello, il gambo meno slanciato e caratteri microscopici quali le spore più larghe (Q verso 3 in L. holopus e 2,6 in L. aerugineum) e le ife cuticolari più spesse. Si può confondere con Leccinum cyanobasileucum Lannoy & Estadès (per alcuni autori forma albina di L. brunneogriseolum Lannoy & Estadès) pure inizialmente bianco neve e poi tardivamente con tonalità o sfumature verdi olivastre che presenta colorazioni verde blu nella carne del gambo, con L. avellaneum (Blum) M. Bon che mostra di possedere un cappello di colore nocciola chiaro, o con Leccinum chioneum (Fries) Redeuilh, che presenta carne ingrigente annerente, che lo fa differenziare dalle altre specie a cappello bianco ed esclude, secondo alcuni autori, la sinonimia con L. holopus.

COMUNICAZIONI DI SERVIZIO

In questi giorni si sta provvedendo alla sistemazione del sito internet dell'associazione. Dopo la revisione avrà una nuova veste e sarà presumibilmente riattivato entro i primi di settembre.

BIBLIOGRAFIA:

- Bellù F. – Veroi G., Per non confondere i funghi – Casa Editrice Panorama. Leccinum holopus Pag. 276 - Pag. 550 sinonimi (2014).
- Boccardo F., Traverso M., Vizzini A., Zotti M., Funghi d'Italia, Zanichelli, Bologna, Leccinum holopus Pag. 500 (2008)
- Bon M., The mushrooms and toadstools of Britain and North West Europe, London - Leccinum holopus Pag. 40 (1987)
- Breitenbach J., Kranzlin F., Champignons de Suisse Tome 3 – Bolets et champignons à lames (I° partie) – Ed Mykologia Lucerne - Leccinum holopus, Pag. 70 (1991)
- Cazzoli Paolo, Approccio al Genere Leccinum, in Rivista di Micologia, vol. 3, 2002, p. 198.
- Consiglio G. & Papetti C., Atlante fotografico dei Funghi d'Italia, Vol. 3° - A.M.B. Fondazione Studi Micologici. – Leccinum holopus Pag. 1.388. (2009).
- Courtecuisse R., Duhem B., Les champignons de France Guide Encyclopèdique – Eclectis – Paris - Leccinum holopus, Pag. 424 (1994)
- Eyssartier G. – Roux P., Le guide des champignons France et Europe, Ed. Belin, Paris, Leccinum brunneogriseolum Pag. 72 (2011).
- Kuhner R. e Romagnesi H., Flore analytique des champignons supèrieurs, Ed. Masson & C., Paris, 1974, pag. 39;
- Lannoy G., Estadès A., Monographie des Leccinum d'Europe Edite par la Fèdèration mycologique Dauphinè-Savoie – Leccinum holopus Pag. 76-77, Leccinum aerugineum, Pag. 104-105 (1995).
- Lannoy G. & Estadès A., Flore Mycologique d'Europe Vol. 6 Les Bolets – Documents Mycologiques Mémoire Hors Sèrie n° 6 Boletaceae Chevalier Leccinum holopus Pag. 126 Leccinum aerugineum Pag. 133 (2001).
- Marchand A., Champignons du nord et du midi Vol. 3 Sociètè Micologique des Pirènèes Mediterranèennes Perpignan – Leccinum holopus Pag. 52(1975) editrice
- Moser M., Guida alla determinazione dei funghi, Saturnia, Trento, 1980, pag. 78;
- Munoz J.A., Boletus s.l., Fungi Europaei, Vol.2 – Edizioni Candusso Pagg.491-494 (2005).
- Watling R. & Hills A.E., Boletales and their allies, Royal Botanic Garden Edinburgh Leccinum holopus Pag. 81(2005)

WEBGRAFIA:

- http://www.indexfungorum.org, CABI Bioscience.
- http://www.micoweb.it/leccinum-holopus.html
- http://ilmondodeifunghi.it
- http://www.mushroomexpert.com/leccinum_holopus.html
- http://www.funghiitaliani.it,
- http://www.mycobank.org,
- http://www2.muse.it/russulales-news/tx_photos.asp?index=341
- https://it.wikipedia.org/wiki/Leccinum_holopus
- http://www.mycodb.fr/fiche.php?genre=Leccinum&espece=aerugineum
- http://www.mycobank.org/name/Leccinum%20aerugineum&Lang=Eng

Russula versatilis Romagnesi

di Riccardo Menegazzo

Russula versatilis Romagnesi *foto di R. Menegazzo*

Trattasi di un fungo di modeste dimensioni, non supera i sei cm. di diametro, piuttosto raro, fedele ai luoghi di crescita, in boschi di latifoglia, umidi ed ombrosi, spesso lungo i corsi d'acqua.

La raccolta del 29.06.2014, che si osserva nella foto sovrastante, proviene dalle Prealpi Vicentine. La pianta simbionte è il Carpino nero (Ostrya carpinifolia).

La raccolta, trasformata in exsiccata, è depositata nell'Erbario dell'Autore dell'articolo.

La collocazione sistematica è intuitiva per le dimensioni, ma soprattutto per la consistenza del carpoforo e l'ingiallimento che è presente già nel fungo fresco e che non è affatto segno di invecchiamento.

La descrizione di questa specie è apparsa nel Bullettin de la Société Lineénne de Lyon già nel 1967, dopo la Validazione di un primo ritrovamento e descrizione fatta, nel 1962, da Henry Romagnesi col nome di Russula versatilis.

La descrizione "a vista" dei carpofori suesposti risulterebbe piuttosto elementare, se non sapessimo cogliere, in realtà, le caratteristiche che la possono far confondere, per esempio per l'odore di pelargonio, anche se più contenuto, con la Russula terenopus, che però ha la sporata rigorosamente crema, ed è simbionte del Populus tremula.

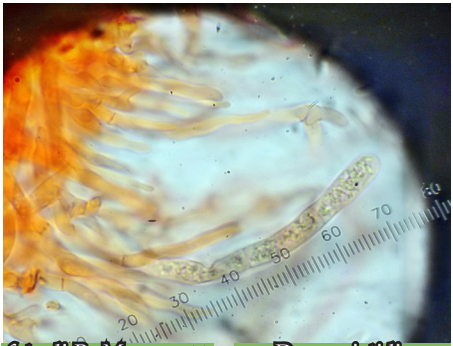


foto di R. Menegazzo *Dermacistidio*

Il primordio ha il cappello campanulato, umido e brillante, di un giallo mai carico, che accompagna con altre pigmentazioni lo sviluppo del carpoforo. Pigmentazioni che variano da un rosa carminio fino a un rosso vinoso, con centro discale bruno-rameico; non manca l'ocra un po' sfumato e spesso macchioline di ruggine qua e là.

Naturalmente, dalla forma campanulata si passa, nella crescita, ad un cappello dapprima convesso poi piano o addirittura depresso con margine ottuso e ben scanalato.
Trattandosi di una Tenella, la consistenza del carpoforo e la carnosità sono piuttosto modeste, per cui anche il gambo è molle e fragile, cilindrico o claviforme, a volte ben svasato verso il basso, rugolosetto, con macchie ruggine che, invecchiando, danno origine a vistose colorazioni giallo-brune.
Le lamelle stesse, fragili e spaziate, subiscono la colorazione suddescritta e all'assaggio hanno un sapore pepato, anche se non così convincente come quello della carne.
Altri elementi utili per tipizzare questi carpofori sono la sporata, indotta artificialmente su vetro e classificata secondo il Codice Romagnesi, che in questo caso è color ocra pari a III b, peraltro non stabile, per cui potremmo avere un excursus pari a 5 punti.
Alla fine il quadro microscopico sarà utile per dissipare eventuali dubbi:
1) Le Spore obovoidali misurano 6,5-8,5 x 5,2-6,8 µ, sono verrucose ed echinulate con aculei di 0,5 µ isolati o concatenati.
Sono presenti verruche puntiformi.
Tacca soprailare: amiloide.

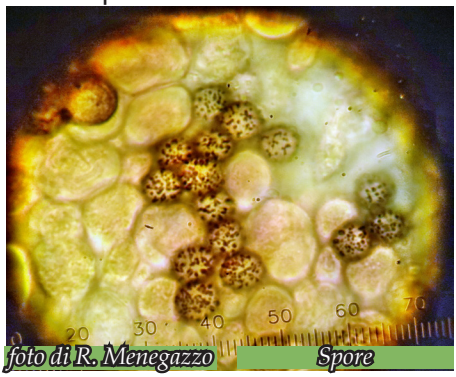


foto di R. Menegazzo — Spore

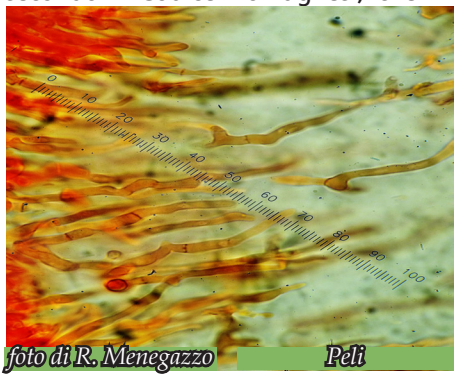


foto di R. Menegazzo — Peli

2) La pileipellis ha un ipoderma riccamente attraversato da vasi laticiferi, mentre l'epicutis ha peli gracili ed ottusi, accompagnati da numerosi dermatocistidi cilindracei e ottusi, multi settati ad articoli corti, con la caratteristica di qualche gibbosità.
Per quanto riguarda la Sistematica la Russula versatilis viene ascritta alla Subsezione delle Puellarinae, Sezione TENELLAE (Quél.) Sarnari.

BIBLIOGRAFIA:

- SARNARI: Genere RUSSULA in Europa. Tomo II Pag.1157 – 1162 Editore: C.S.M. AMB Trento 2005
- ROMAGNESI: Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord. Pag.599 – 602 Editore: BORDAS 1967

Tuber magnatum Pico

di Fiorello Baratto

Tuber magnatum Pico — *foto di F. Baratto*

Il Tuber Magnatum Pico è un tartufo bianco pregiato, presente in Italia in un'area di diffusione piuttosto ampia, che dal Piemonte raggiunge il Molise seguendo la dorsale appenninica.

foto di F. Baratto — *Querceto*

Ultimamente sono giunte notizie di primi ritrovamenti anche in Sicilia. Nel Veneto invece lo si trova principalmente nelle province di Rovigo e Padova. Fuori dall'Italia cresce solamente in determinate aree di Croazia e Slovenia soprattutto nella foresta di Montona.

Il costo del Tuber Magnatum rimane elevato, poiché ad oggi si tenta di creare tartufaie controllate, che tuttavia non danno gli esiti sperati.

Il terreno di crescita di questo tartufo, sia in Piemonte che nell'Italia centrale, deriva da un substrato abbastanza omogeneo costituito da sabbia, calcare e argilla in uguale misura. Lo sviluppo del tartufo bianco è strettamente legato alle condizioni termopluviometriche: in particolare si è osservato che nelle zone di produzione si ha una buona distribuzione delle piogge durante tutto l'anno e il terreno non presenta mai caratteristiche di aridità. Il tartufo vegeta e fruttifica in una varietà di ambienti, dal livello del mare fino a 1000 m di altitudine, nelle esposizioni più diverse e con ogni tipo di pendenza. Le tartufaie si localizzano di preferenza nel fondovalle fresco e lungo i fossati, in una fascia altimetrica ottimale che va dai 100 ai 600 m.

Nelle zone di diffusione il tartufo si lega in simbiosi con diverse specie forestali: a seconda dell'ambiente si associa con roverella, cerro, carpino nero nelle zone collinari; farnia, tiglio e nocciolo nei terreni profondi di pianura; pioppo e salice nel fondovalle e lungo i fossati.

foto di F. Baratto — *Il fedele cane Asia*

Una caratteristica che accomuna le stazioni di produzione del tartufo bianco è la frequente presenza di una serie di arbusti, come nocciolo, rosa selvatica, vitalba, rovo, prugnolo, biancospino, sambuco e di varie erbe che crescono sotto di essi, come tarassaco, viola, ortica, lampone selvatico e ranuncolo.

I tempi e i modi di fruttificazione del Tuber Magnatum Pico sono diversi: le punte di produzione più elevate si raggiungono con la temperatura ambientale media intorno ai 10° C. La maggior parte della fruttificazione avviene in autunno, benché vi sia una precoce fioritura di fine estate caratterizzata da carpofori poco profumati con crescita superficiale. Tali tartufi, anche se larvati e poco adatti al consumo in virtù di una veloce deperibilità, rivestono altresì una importantissima funzione riproduttiva.
Il Tuber Magnatum fruttifica, di norma isolato, mediamente a 20- 40 cm di profondità; a volte si possono

foto di F. Baratto — Tuber magnatum a Padova

trovare esemplari di grosse dimensioni formati da tanti singoli carpofori che si sono saldati insieme in un unico agglomerato. Se le condizioni climatiche lo permettono il ritrovamento avviene, di solito, nello stesso punto l'anno successivo.
Nel corso della mia esperienza di cercatore di tartufi nella provincia di Padova mi sono imbattuto in fortunati ritrovamenti grazie al mio fedele cane Asia ed ho raccolto sotto tiglio, nocciolo, roverella e pioppo esemplari di tartufo bianco con pesature fino a 55 grammi.
Si descrivono di seguito le caratteristiche morfologiche macro e microscopiche del Tuber magnatum. Il carpoforo può assumere varie forme: rotonda, lobata, con cavità ecc. in relazione ai vari tipi di terreno in cui viene a formarsi; anche la pezzatura è molto variabile: non è raro trovare carpofori di 200-300 gr ed oltre. Il peridio è liscio, di colore giallo ocra o giallo olivastro, ma talora anche grigio verdastro. La gleba è di colore bianco giallastro con toni nocciola o marroncino, sono sempre presenti venature biancastre, esili e

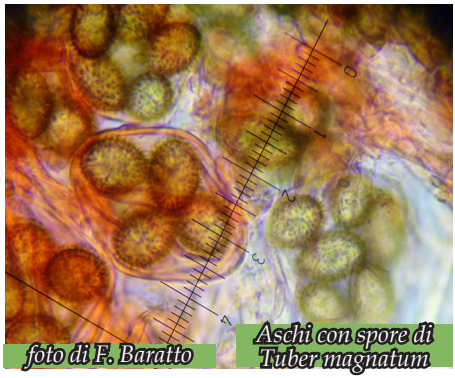
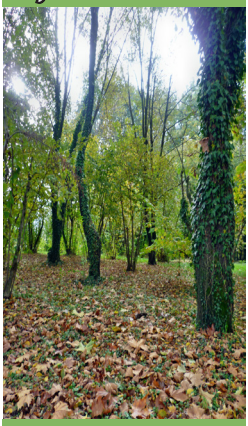


foto di F. Baratto — Aschi con spore di Tuber magnatum

numerose che conferiscono alla gleba il caratteristico effetto marmorizzato. Gli aschi sono di forma globosa, sacciformi e misurano 60-120 x 40-100 µm, contengono al loro interno da una a quattro spore. Le spore sono di colore giallo chiaro reticolate a maglie larghe, di forma ovoidale o sferica e misurano 35-50 x 32-42 µm.

foto di F. Baratto



Nocciolo misto a Carpino

BIBLIOGRAFIA:

- GREGARI G. - 1991: Tartufi e Tartuficoltura nel Veneto - Regione Veneto - Tip. Rumor Vicenza

Hygrophorus persoonii Arnolds

di Andrea Cavalletto

Hygrophorus persoonii Arnolds — *foto di R. Giolo*

INTRODUZIONE

Di seguito viene presentato Hygrophorus personii (Arnolds), fungo poco comune ascrivibile alla sezione Olivaceoumbrini del genere Hygrophorus, che ha catturato la mia attenzione.

DESCRIZIONE

L'autunno inoltrato è la stagione normale di crescita di questo fungo, se ancora esiste una "normalità" stagionale. Infatti ricordo che nelle mostre allestite dal nostro gruppo ad Abano Terme (PD) nel periodo di metà ottobre, gli igrofori fanno sempre la loro bella e numerosa comparsa sui tavoli espositivi.

Gli igrofori attirano sempre l'occhio di coloro che frequentano boschi e prati; in questo caso Hygrophorus personii attrae l'attenzione, non tanto per i colori particolarmente sgargianti tipici del genere Hygrocybe facente parte della stessa famiglia, quanto per l'effetto luminoso e lucido dei colori del cappello che variano dal marrone-beige al grigio-verde olivastro, passando per tutte le relative sfumature, dovuto alla presenza di uno strato di glutine. Le condizioni atmosferiche possono far scomparire questa caratteristica, la cui funzione non è ancora del tutto chiara dal punto di vista biologico, il carpoforo tuttavia rimane appiccicoso al tatto, tanto che facilmente si riempie di residui erbacei e terrosi.

Come descritto in un precedente articolo (cfr. "Funghi e Natura" n. 1 del 31 gennaio 2016) , in linea generale il genere Hygrophorus presenta una stretta associazione micorrizica con alberi (crescita boschiva); l'habitat quindi è molto importante per una corretta determinazione della specie: un Hygrophorus raccolto su latifoglia non può essere ritrovato su conifera e viceversa; questo accade nella norma, ma come più volte accennato esistono sempre le eccezioni, tenendo anche in considerazione che difficilmente si può stabilire l'estensione di un micelio e quindi affermare se il fungo micorriza con un'essenza o l'altra.

POSIZIONE SISTEMATICA:

Ordine: Tricholomatales
Famiglia: Hygrophoraceae

Genere: Hygrophorus
Sezione: Olivaceoumbrini.

SINONIMO:

Hygrophorus dichrous Kükner & Romagnesi

ETIMOLOGIA

Hygrophorus: dal greco hugros (umido) e fero (io porto) = portatore d'acqua.
persoonii: latinizzazione in onore del micologo Christiaan Hendrik Persoon.

CARATTERI PRINCIPALI:

Cappello: generalmente da emisferico a leggermente conico/convesso. Di piccole/medie dimensioni, presenta umbone centrale. Da giovane il margine è involuto e chiuso, poi a maturità espanso. Tutto il cappello è abbondantemente ricoperto di glutine, soprattutto al centro; superficie liscia e striature innate, con colori dal bruno al grigio e relative sfumature; a maturità tende a schiarirsi verso il margine; il glutine reagisce assumendo una colorazione blu-verdastra a contatto con ammoniaca (anche sul gambo).

Lamelle: di aspetto ceroso, larghe, rade, arcuate e di colore biancastro, sono adnate o lievemente decorrenti.
Gambo: 5-12 × 0,5-1,5 cm, di forma cilindrica, un po' attenuato alla base (spesso macchiata di giallo /ruggine), dapprima pieno, successivamente un poco fistoloso. È ricoperto da abbondante glutine che va a formare macchie o pseudo cercini bruni, grigio-olivastri, a partire dalla base e fino a circa 1 cm dall'apice, dove forma una zonatura fioccosa di colore bianco. Talvolta sullo stipite vi sono delle zone o bande circolari di colore bruno-oliva sul fondo biancastro, dovute probabilmente ai residui del velo generale.

Carne: di colore bianco, compatta in gioventù, poi diventa leggermente spugnosa/igrofana; debole odore indefinito e sapore tenue, gradevole, anche dolciastro.
Habitat: Cresce su latifoglia, soprattutto in associazione alla quercia.
Microscopia:
Spore:su basidi bi/tetrasporici claviformi e subcilindrici quindi variabili per forma e dimensioni. Ellittiche, ovoidali, lisce, con grosso apicolo.
Commestibilità: fungo di mediocre commestibilità, risulta assai poco invitante considerata la viscosità dovuta al glutine che ricopre tutto il carpoforo.
Somiglianze:
Hygrophorus personii appare molto simile a: Hygrophorus olivaceoalbus (Fries: Fries) Fries, che ha però dimensioni più ridotte con cappello 2-3,5 cm, gambo 10-15 × 0,5-0,8 cm; la carne del cappello è sottilissima e quasi inesistente, inodore e insapore, il gambo diventa presto cavo, l'habitat di crescita è l'abetaia in montagna (Picea abies), tra il muschio; reazione chimica con NaOH (Idrossido di Sodio): rosso-arancio nel gambo;
-Hygrophorus latitabundus Britzelmayr, con taglia nettamente superiore e robusta, ha cappello 5-10(15) cm, carnoso e con colorazioni più tenui, gambo 6-13 × 1,5-3(6) cm, con abbondante glutine, colorato solo in età, carne inodore e insapore spessa e soda. Cresce in autunno nelle pinete marittime (Pinus nigra o Pinus pinea); reazione chimica con NaOH (Idrossido di Sodio): giallo-ocraceo nel gambo.

BIBLIOGRAFIA:

- Eyssartier G., Roux P. – 2011: Le Guide des Champignons – France et Europe. Editions Belin. Paris
- Candusso, M. (1997): Hygrophorus s.l. Fungi Europaei N° 6. Alassio-SV.
- F.Boccardo, M.Traverso, A. Vizzini, M. Zotti – 2008: Funghi d'Italia – Zanichelli

AVERE "NASO" PER..... I FUNGHI

di Andrea Perco-Nanti

Tutti abbiamo provato, prima o poi, cosa vuol dire camminare nei boschi, in mezzo alla natura, lontano da strade, da automobili, da fabbriche, da agglomerati di case, dalla folla umana e dai suoi profumi-odori più o meno forti, più o meno gradevoli.
Il pieno e vero contatto con la natura, oltre a riempire di gioia lo spirito, sollecita tutti i nostri sensi e soprattutto quello dell'odorato che è il più potente di tutti, ma anche il più enigmatico e di certo il più profondamente legato alla nostra sopravvivenza.
Ci capita, camminando nei boschi, di distrarci per l'odore improvviso di funghi, che ci fa volgere subito lo sguardo verso terra. Si, ci sono alcuni funghi che si fanno sentire nell'ambiente circostante in maniera evidente, mentre ad altri bisogna andare molto vicino; altri ancora, e sono i più, che bisogna prendere in mano ed avvicinare alle nostre narici per apprezzarne l'odore.
L'esempio più classico è quello della Clitocybe odora, fungo saprofita comune tra i residui vegetali nei boschi di latifoglie ed aghifoglie ed il cui forte e persistente odore di anice si espande per un vasto raggio intorno, cosi ché se ne può intuire la presenza ancora prima di vederlo.
L'odore del fungo è certamente uno dei caratteri che spesso permettono, in concomitanza con altre caratteristiche morfologiche, di completare una determinazione micologica ed è bene ricordare che l'odore mai è

foto di R. Menegazzo | *Clitocybe odora*

assolutamente determinante per stabilire se un fungo sia commestibile o velenoso; vi sono funghi pericolosissimi che hanno lo stesso odore di altri commestibili e consumati.
Chi ha partecipato all'allestimento di mostre micologiche, si sarà accorto che spesso al tavolo di determinazione delle specie, molti funghi vengono ripetutamente ed abbondantemente

odorati e non solo da un unico incaricato alla determinazione.
Questo è bene, poiché ognuno di noi ha capacità e sensibilità olfattive diverse, per cui uno può sentire di più una frazione molecolare piuttosto che un'altra ed inoltre perché ogni odore è legato all'odore proprio di una o più situazioni di riferimento, con le quali ognuno di noi ha avuto esperienze diverse e quindi un ricordo personale; le sensazioni olfattive sono infatti intimamente legate alla memoria ed al ricordo; più uno ha fatto esperienze, più odori riesce a ricordare ed identificare.
Gli "odoranti" sono i mattoncini base dell'odore e, più o meno mescolati tra di loro, danno origine agli "odori ". La percezione degli odoranti è legata alla loro concentrazione, per cui, per esempio, possono risultare gradevoli se sono a bassa concentrazione, ma acri se sono a concentrazioni maggiori; teniamo presente anche che, spesso, più odoranti presenti vengono percepiti come un solo odore.

L'olfatto "assoluto" è oggi, per la specie umana, una cosa piuttosto rara e lo ritroviamo in quei "personaggi" che si dedicano alla composizione di nuovi fragranze e profumi, oppure alla classificazione specialistica degli aromi di vini ed oli.
Il nostro naso ha 350 recettori di odori ed ognuno di loro dà una risposta diversa al nostro cervello; la sollecitazione di più recettori confluisce in una risposta unica che sarà l'odore che noi percepiamo.
Si ritiene (anche se nuovi studi stanno rivoluzionando i dati) che la specie umana abbia la capacità di discriminare circa 10.000 "odoranti" differenti e che un individuo normale riesca a captare circa 4.000 "odori" diversi e che la capacità di distinguerli diminuisca con l'età, per cui, per un settantenne, risulta dimezzata rispetto a quella di un adolescente; ognuno di noi ha il suo proprio bagaglio di odori, mai vi sono varie situazioni alimentari, psicologiche, neurologiche oppure anatomiche o di salute, che portano ad una riduzione dell'odorato.
C'è poi la riduzione e la saturazione della risposta olfattiva alla presenza costante dello stesso odorante per cui, per esempio, chi entra in un ambiente con fumo di sigaretta, lo percepisce molto entrando, ma poi lo percepisce sempre meno.
Negli anni cinquanta del secolo scorso, le categorie degli "odoranti" sono state dall' Amoore così classificate (con il principio di riferimento)

foto di R. Giolo *Clitocybe odora*

- **CANFORACEI** (canfora)
- **ETEREI** (cloroformio)
- **FLOREALI** (vanillina)
- **MENTALI** (naftalene)
- **MUSCHIATI** (clorobenzene)
- **PUNGENTI**
- **PUTRIDI** (butirrato)
- **TERROSI** (geosmina)

L'"odore" di un fungo è la somma degli effluvi ("odoranti") che esalano dal carpoforo ed è un carattere stabile, e perciò, se è presente, lo sentiremo e ne potremo apprezzare il timbro, il tono, l'intensità.

TIMBRO è il tipo di odore; spesso paragonabile a "profumi" di animali, vegetali, minerali; è formato da una o più "note" di odore : la dominante e le secondarie, ma talora si ha una nota unica quando la somma di più componenti odorosi dà un risultato di timbro non definibile.

TONO è la penetranza del timbro (sub-nullo, debole, percettibile, penetrante).

INTENSITA' è la sensazione di odore gradevole (+) o di odore sgradevole (-)

ed è molto soggettiva perchè legata alla memoria individuale.

Diamo ora qualche suggerimento su come odorare bene i funghi.

Avere un apparato nasale normalmente funzionante è la condizione di base, ma bisogna stare molto attenti non solo

Foto di A.Perco-Nanti

alle mani, perchè porteranno il fungo al naso ed inoltre lo maneggeranno, ma bisogna stare attenti anche al viso, ai capelli, ai vestiti; quindi attenzione ai saponi profumati, alle creme, ai cosmetici, alle lozioni, al tabacco, ecc. Inoltre l'atto di odorare richiede calma e concentrazione e va fatta in un ambiente che non condizioni il nostro naso. Talora il sentore vegetale del sottobosco umido ci può condizionare nella scelta, ma anche i vari odori di un ambiente domestico non aiutano certamente.

Gli esemplari da esaminare saranno preferibilmente non troppo giovani o troppo maturi, in condizioni normali ed interi; questo permetterà di avere a disposizione un campione ottimale e completo.

Tutti sono d'accordo che, per i funghi con cappello e gambo, il punto migliore dove odorare un fungo sia all'apice del gambo, in prossimità dell'imenoforo, cioè delle lamelle, dove il fungo produce le spore; è lì che l'odore è più accentuato e definitivo. E' bene che l'esame sia ripetuto e, nel caso che l'odore sia scarso, si raccomanda di tenere il fungo nelle mani rinchiuse a coppa in modo che il suo effluvio si esalti, aiutando il riconoscimento. Questo tipo di suggerimento è importante specie quando si va a raccogliere i funghi per le mostre, e lo si mette in pratica racchiudendo,ma non troppo strettamente, i funghi in carta stagnola, così che i vari odori si conservino e non si influenzino tra di loro, aiutando a posteriori una più facile determinazione.

Ma ci sono altre zone del fungo che possono essere odorate, come il cappello e la sua cuticola, o il gambo e la sua base; altre volte, e più spesso di quanto si creda, è utile odorare proprio la carne del fungo incidendola o grattandola o tagliandola sia nel cappello, che nel gambo, che alla base del gambo stesso.

Nei casi di assenza, o quasi, di odore, o per avere conferma di una precedente sensazione, è veramente consigliabile prelevare una porzione di carne, porla sul dorso della mano e, comprimendola, strofinarla in modo che il suo effluvio, se c'è, si riveli ampiamente.

Infine, come sopra accennato, è bene avere anche l'opinione di altri "nasi" amici, così che dal confronto delle sensazioni e delle esperienze si possa arrivare ad una soluzione condivisa.

BIBLIOGRAFIA:

- A.M.B. - Funghi d'Italia - Vol 1Candusso, M. (1997): Hygrophorus s.l. Fungi Europaei N° 6. Alassio-SV.

WEBGRAFIA:

- Osvaldo e Rosario Tagliavini: "Caratteri organolettici dei funghi"
- Matteo Morosini: "L'odore dei funghi"
- Massimo Biraghi e Giovanni Acquaviva
- Aggiornamenti su "Introduzione alla Micosmologia" di Riccardo Mazza A.M.B. Brescia 16-11-1996
- "Vivere la Montagna" rivista n°85- febbraio 2011 : "Micosmologia by Luca Bettosini"
- Funghi dell'Aspromonte : "Miscomologia, news" di Gianni Crocè
- "Caratteri identificativi dei funghi" (Sardegnaflora) di Giuliano Campus
- Odore (micologia)- Wikipedia

Ricordiamo ai nostri lettori che dal nostro sito:
www.ambpadova.it
si possono scaricare tutti i numeri di Funghi e Natura degli ultimi anni.

PROGRAMMA ANNO 2017 SECONDO SEMESTRE

SETTEMBRE
Lunedì 4 - 11 - 18 - 25 ***Funghi dal vero*** a cura del Gruppo di Studio

OTTOBRE
Lunedì 2 - 9 - 16 - 23 - 30 ***Funghi dal vero*** a cura del Gruppo di Studio

NOVEMBRE
Lunedì 6 - 13 - 20 - 27 ***Funghi dal vero*** a cura del Gruppo di Studio

DICEMBRE
Lunedì 11 ***Festa degli Auguri***

SERATE ALL' AUSER DI VIA VARESE ORE 21.00
a cura del Gruppo di Studio A.M.B. Padova

04/10/2017 Il meraviglioso mondo dei funghi
11/10/2017 Funghi facili commestibili e non
18/10/2017 I Boleti (non solo porcini)
25/10/2017 Funghi a confronto

Mostre

Data	*Luogo*
3/9	TREBASELEGHE
24/9	SAN MICHELE DELLE BADESSE
1/10	LIMENA
8/10	ALBIGNASEGO
15/10	ABANO TERME

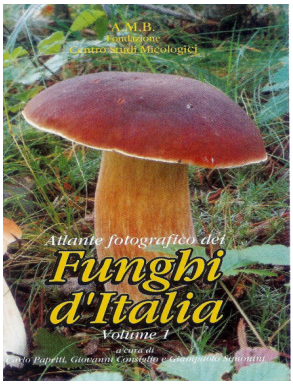
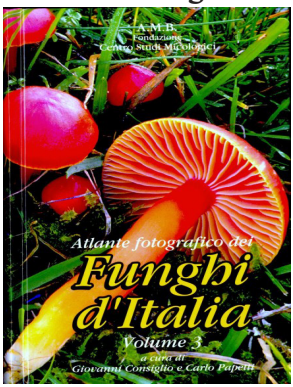
Altri Appuntamenti

Data	*Eventi*
16-17/9	WEEK-END MICOLOGICO
21/10	USCITA MICOLOGICA ALLA PINETA DI S.VITALE (RA) (FACOLTATIVA)
12/11	PRANZO SOCIALE

A.M.B.
Associazione Micologica Bresadola
Gruppo di Padova

Lacrymaria lacrymabunda (Bull.) Pat Foto di Riccardo Menegazzo

Tutti i diritti riservati

FUNGHI E NATURA

Atlante fotografico dei Funghi d'Italia vol. 1 – 2 – 3
G. CONSIGLIO, C. PAPETTI & G. SIMONINI.
Descrizione e foto di 1.500 specie nei 3 volumi. Richiedeteli alla nostra segreteria!