



*funghi
e
natura*



Anno XXXV I ~ 1° semestre 2009



Gruppo di Padova

mico-notiziario riservato agli associati



In copertina:
Morchella conica
 Foto di Oliviero Tagliabue

SOMMARIO

Viva Voce di G. Costiniti	pag. 3
Dalla Segreteria di P. Bordin	pag. 4
Primavera è tempo di morchelle Famiglia <i>Morchellaceae</i> di G. Costiniti	pag. 6
Elegante come una fanciulla <i>Leucoagaricus nipharum</i> di G. Di Stasio	pag. 8
La boscaglia termofila con elementi mediterranei di P. Di Piazza	pag. 10
<i>Amanita muscaria</i> tra storia e leggenda di M. Giliberto	pag. 12
Orchidee <i>Nei Colli Euganei in cerca di orchidee spontanee</i> di C. Fracasso	pag. 15
Un boleto poco conosciuto <i>Boletus subappendiculatus</i> di Rossano Giolo	pag. 18
Primi passi Impariamo a riconoscere le amanite di G. Di Stasio	pag. 20
i Prossimi appuntamenti	pag. 23



Associazione Micologica Bresadola
Gruppo di Padova

Notizie utili

www.padovanet.it/amb
 e-mail: ambpadova@alice.it
 Sede a Padova Via Pinelli 4
 C/C/ Postale 14153357 C.F. 00738410281
 Quota associativa anno 2009: € 20,00 inclusa ricezione della "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 Giuseppe Costiniti (tel. 049 5741350)
 Vice Pres. Renato Zangrandi (tel. 348 4907858) Supervisore attività tecnico-scientifiche
 Vice Pres. Mario Giliberto (tel. 049 701850) Resp. didattiche serate e coordinamento impostazione scientifica mostre (collaboratore Donatello Caccin)
 Segretario e tesoriere Paolo Bordin (tel. 049 8725104)
 Resp. Gruppo di Studio: Rossano Giolo (tel. 049 9714147)
 Resp. tossicologia Dr. Riccardo Menegazzo (tel. 041 462125)
 Resp. attività ricreative e allestimento mostre: Ennio Albertin (tel. 049 811681) (collaboratore Gaetano Friso)
 Resp. pubbliche relazioni: Gino Segato (tel. 049 613881)
 Resp. segreteria mostre e vendita libri: Ida Varotto
 Gestione sito internet: Cinzia Fracasso
 Responsabile Funghi e Natura: Giovanni Di Stasio
Consiglio Direttivo:
 G. Costiniti, P. Bordin, R. Giolo, E. Albertin, M. Giliberto, R. Zangrandi, I. Varotto, R. Menegazzo, G. Segato, D. Caccin e C. Fracasso.



Hanno collaborato in questo numero:

Paolo Bordin, Giuseppe Costiniti, Paolo Di Piazza, Giovanni Di Stasio, Cinzia Fracasso, Mario Giliberto, Rossano Giolo.
 Direzione e grafica:
 Giovanni Di Stasio
 (tel. 049 7808862 - e-mail: giodi.distasio@alice.it)
 Realizzazione e stampa: A.M.B. Gruppo di Padova

Funghi e Natura è inviato gratuitamente a tutti agli associati in regola con la quota sociale.
 Finito di stampare a Febbraio 2009

Quasi ci siamo e a marzo si riparte. Ma com'è stato il 2008? Esaltante vorrei dire!

La partecipazione durante le serate è stata rilevante, con una presenza almeno doppia di quanto eravamo abituati a vedere. E' il segno che il nostro impegno nella realizzazione di serate di micologia sempre più comprensibili ed utilizzando tecniche all'avanguardia (almeno per la micologia) ha prodotto i risultati che tutti noi speravamo di ottenere.

La stagione micologica è stata abbastanza deludente, ciononostante nelle mostre (cinque anche quest'anno) non abbiamo mai presentato meno di duecento specie e questo è indicativo delle capacità che i nostri "raccoltori" hanno acquisito nel tempo.

Ormai plaudere al "team" che si occupa dell'allestimento ed evidenziare le sue peculiari capacità può sembrare un inutile ripetersi, ma credetemi si tratta di un gruppo perfettamente affiatato e rodato e dunque indispensabile a queste attività divulgative.

Anche gli assistenti di mostra e la segreteria meritano di essere menzionati per la disponibilità e la sempre maggiore competenza con cui affrontano le mostre.

Un ringraziamento particolare va ad Antonio Fasolato, che puntualmente, su *Il Gazzettino*, ricorda i nostri appuntamenti settimanali.

A tutti va il mio personale ringraziamento e plauso.

Anche le serate dei funghi dal vero si sono svolte con la consueta qualità, merito, anche qui, di un gruppo affiatato, sviluppato nel corso degli anni, che assicurerà, pertanto, la continuità per il futuro.

A novembre il nostro Gruppo ha organizzato un **Comitato Scientifico Nazionale AMB**. Un centinaio di micologi provenienti da tutta Italia si sono incontrati a Montegrotto Terme (PD), presso

l'albergo Commodore, per studiare la flora fungina dei *Colli Euganei*. Questa manifestazione, seppur disturbata dalla scarsità di funghi, ha avuto un ottimo successo. Sono state prodotte oltre 100 schede, con ritrovamenti fungini rari, addirittura, forse, un paio di specie nuove, in corso di studi. Un vero successo! I partecipanti serberanno un buon ricordo di Padova e del nostro Gruppo per un bel po' di tempo.

Spero che tutti voi abbiate trascorso felicemente le Feste Natalizie e che vi sentiate vogliosi di ricominciare le attività, proprio come noi.

Ricordo a tutti che quest'anno ripartiamo con il programma dall'inizio e cioè con l'Ordine *Tricholomatales* e poi via via nei prossimi anni procederemo nel modo più completo possibile.

Continuate a stare con noi e magari a stimolarci con nuove idee o ad invitare in Associazione qualche vostro amico, che ha voglia di imparare nuovi funghi da *raccolliere* e da gustare, anche se il nostro obiettivo va un po' oltre la sola commestibilità, affrontando altri argomenti quali la tossicologia e i comportamenti ambientali.

Per chi lo desidera c'è la possibilità di entrare nei gruppi operativi: una mano in più è sempre bene accetta.

A presto cari Amici.

dalla Segreteria

di Paolo Bordin

Cari soci, un cordiale saluto a tutti e qui di seguito una breve sintesi dell'attività svolta nel secondo semestre del 2008.

La gita micologica del 27 e 28 settembre si è svolta, come programmato, nell'Altopiano di Pinè, nella frazione Miola di Baselga di Pinè, zona ben conosciuta dagli appassionati raccoglitori in quanto offre parecchie specie arboree interessanti dal punto di vista micologico (abete rosso, faggio, pino e in alcune zone ristrette addirittura castagno e quercia).

Ospiti dell'Hotel Lagorai abbiamo avuto la fortuna dalla nostra parte essendo state le due giornate accompagnate da uno splendido sole.

Alla gita hanno partecipato, rispetto al nostro standard abituale, molti soci o familiari, 68 per la precisione, tra cui alcuni bambini. La maggior parte in pullman e alcuni con mezzi propri.

Anche dal punto di vista della raccolta le cose sono andate abbastanza bene, pur essendo stati raccolti pochi porcini (*Boletus edulis* e *B. pinicola*), vi è stata una raccolta abbondante di finferle (*Cantharellus lutescens* e *C. tubaeformis*) trombette da morto (*Craterellus cornucopioides*) ed altre specie commestibili, seppur meno pregiate.

Le persone meno interessate ai funghi, accompagnate dal nostro autista, nonché socio, Renato, hanno visitato il santuario di Montagnaga (TN) e fatto una passeggiata al lago di Serraia.

Anche le diverse mostre micologiche hanno avuto un esito più che soddisfacente, infatti, nonostante l'annata sia stata in linea generale piuttosto avara di porcini e di boleti in genere, altre specie di funghi si sono presentate in buone quantità. Ciò ha consentito ai nostri esperti mi-

cologi di esporre nelle mostre un numero rilevante di specie. La nostra macchina organizzativa ci consente di fare sempre un'ottima figura con soddisfazione degli enti ed associazioni, che si rivolgono a noi per organizzare questi eventi. Tutto questo grazie al perfezionamento negli anni dei soci di maggiore anzianità e alle migliori conoscenze dei nostri esperti micologi cresciuti con la partecipazione ai Comitati Scientifici e al buon fun-



62° Comitato Scientifico Nazionale AMB di Micologia: la serata dell'inaugurazione.

zionamento di tutto il nostro Gruppo di Studio, ultimamente anche con l'inserimento di alcuni nuovi soci, che hanno dimostrato passione e grande spirito di collaborazione.

L'evento più importante dell'anno è stato però il **Comitato Scientifico Nazionale di Micologia** dedicato allo studio della flora micologica dei *Colli Euganei* svoltosi nelle giornate dal 5 al 9 novembre.

I partecipanti tra micologi e accompagnatori sono stati 120, un buon numero rispetto agli standard abituali.

Siamo stati ospiti dell'Hotel Commodore di Montegrotto Terme e con soddisfazione abbiamo registrato che il trattamento è stato, a detta dei partecipanti, uno dei migliori nella storia dell'AMB. Per quanto riguarda l'aspetto strettamente scientifico, la siccità manifestatasi nei mesi precedenti



Un'immagine degli esperti durante i lavori del Comitato Scientifico Nazionale AMB



Villa Selvatico di Battaglia T. (PD): uno dei luoghi di ricerca, durante il Convegno AMB

ha condizionato molto la crescita dei funghi. Infatti, le abbondanti piogge verificatesi nella settimana precedente hanno consentito soltanto lo sviluppo di specie di piccole dimensioni e la quasi totale assenza di boleti, russule, amanite e lattari (cioè delle specie simbiotici).

Tuttavia sono state determinate anche alcune specie molto rare. Possiamo dire con soddisfazione che l'esito del C.S.N. è stato altamente positivo sotto tutti gli aspetti.

Anche il Pranzo Sociale svoltosi come al solito presso il Ristorante Monte Grande di Rovolon ha avuto una partecipazione notevole, 179 persone tra soci, familiari e amici.

Come di consueto, al pranzo di ottimo livello, è seguito il ballo in taverna con la torta e successivamente il piatto di pastasciutta per chiudere in gloria la serata.

Nella penultima pagina di questo notiziario troverete il programma delle attività dell'anno 2009 che si svolgeranno anche questo anno nella Casa delle Associazioni di Albignasego, presso la sede dell'Associazione Anziani, con la quale abbiamo stabilito un ottimo rapporto di collaborazione ed

amicizia.

Prima serata lunedì 9 marzo.

Coloro che non hanno ancora rinnovato troveranno allegato anche un modulo per il versamento della quota associativa 2009, rimasta anche quest'anno invariata, cioè € 20.00 (venti).

GITE PRIMAVERILI SUI

COLLI EUGANEI.

Le due gite primaverili sui Colli Euganei si svolgeranno con la consueta guida dell'amico Zanollo.

domenica 05 aprile escursione di mezza giornata, medio-facile, questi i particolari:

Giro di Teolo

Passo Fiorine - chiesetta Sant'Antonio Abate - Fonte Canoaia.

Ritrovo come al solito a Bressio (PD) davanti a Villa Cavalli ore 8.30.

Domenica 17 maggio escursione intera giornata, medio-facile:

Giro del Monte Gemola

Valle San Giorgio - Cornoleda - Villa Beatrice - Monte Rusta - Monte Fasolo - Mottolo - Valle San Giorgio.

Ritrovo a Bressio di fronte la solita Villa Cavalli alle ore 9.00.

Primavera: é tempo di morchelle

di Giuseppe Costiniti

Sta per arrivare la primavera e con la primavera i primi funghi: in questo periodo i più ricercati sono le morchelle. Ho pensato, essendo questi funghi molto apprezzati, di approfondire l'argomento e di presentarvi la famiglia delle *Morchellaceae*.



soffici e umidi, le possiamo trovare specialmente vicino a corsi d'acqua o ai limiti dei boschi litoranei.

Morfologia:

la mitra (cappello): si presenta alveolata (a nido d'ape) di varie forme, da allungata a rotonda e di colori variabili, dal giallo al grigio-brunastro, fino a bruno scuro.

Il gambo è cilindrico, più o meno ingrossato alla base, di colore biancastro.

I carpofori si presentano completamente cavi in tutta la loro lunghezza e la carne è di consistenza cartilaginea.

Commestibilità: commestibili dopo prolungata cottura, contengono delle tossine termolabili che si disgregano con l'alta temperatura di cottura.

L'inquadramento tassonomico di questo genere è il seguente:

Classe: *Ascomycetes*

Ordine: *Pezizales*

Famiglia: *Morchellaceae*

Habitat:

le morchelle le possiamo trovare su: detriti organici in decomposizione (*Morchella conica var. costata*) terreno ricco di sostanza organica (*Morchella hortensis*).

Oppure sotto latifoglie: frassini, olmi, alberi da frutto (*Morchella esculenta*) conifere (*Morchella conica*).

In genere hanno bisogno di terreno sabbioso, prediligono terreni aerati





l'ornamentazione del cappello, liscio in *Verpa* e costolato in *Ptychoverpa*.

La commestibilità è la stessa: necessitano tempi di prolungata cottura.

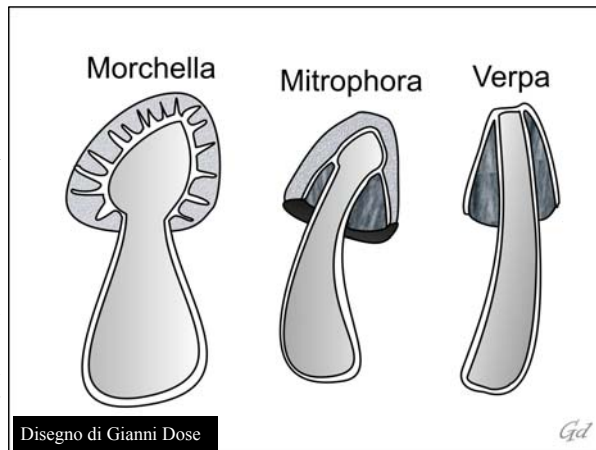
Ci sono delle specie "vicine" con le quali ci si può confondere e che sono tossiche anche dopo cottura, si tratta delle *Giromitra infula*, *Giromitra esculenta* e *Giromitra gigas*, (fam. Helvellaceae) queste si differenziano dalle *Morchellaceae* per la

funghi e natura

La famiglia delle *Morchellaceae* è composta dai seguenti generi:

Morchella, *Mitrophora*, *Verpa*, *Ptychoverpa* e *Disciotis*.

Per il Genere *Disciotis*, che ha forma di coppa, non c'è pericolo di confusione, mentre per le prime quattro qualche problema può sorgere e per inquadrare con facilità il genere di appartenenza bisogna osservare l'**attaccatura** del gambo alla mitra: nelle *Morchelle* all'inizio della mitra, nelle *Mitrophora* a metà della mitra, nelle *Verpa* al disco del cappello (vedi disegno). La *Ptychoverpa* si differenzia dalla *Verpa* per



forma differente della mitra, cerebriforme e corrugata in *G. esculenta* e *G. gigas* liscia e più o meno appuntita in *G. infula*.



Cenni bibliografici
APB (Forum):
Morchella - genere, Pers.ex Fr.

http://botit.botany.wisc.edu/toms_fungi/apr97.html

Elegante come una fanciulla

Leucoagaricus nympharum

di Giovanni Di Stasio

La stagione 2008 non ha riservato grandi soddisfazioni ai raccoglitori, soprattutto in autunno inoltrato. E' risaputo che le bizzarrie della meteorologia non favoriscono un equilibrato sviluppo fungino, compromettendo così, non solo le raccolte, ma anche mostre micologiche, comitati scientifici ed eventi.

Il fungo di queste paginette è stato ritrovato a fine agosto 2008 in Valvislende (BL); mi ha incuriosito soprattutto il bel portamento (in riferimento al sinonimo *Macrolepiota puellaris*, l'aggettivo *puellaris* esprime il concetto di eleganza e grazia come quello raffigurato da una fanciulla), piuttosto che la rarità o il rilievo micologico, per quanto sia, comunque, particolarmente insolito il suo rinvenimento. Questi elementi mi hanno indotto a scegliere questa bella specie (tra l'altro il suo taxon sembra ancora non ben definito) quale valido soggetto per questo spazio.

Leucoagaricus nympharum (Kalchbr.) Bon sin. *Macrolepiota puellaris* (Fr.) Moser

MATERIALI E METODI

Osservazioni effettuate su esemplari freschi con l'utilizzo del rosso congo, quale colorante, e del reattivo di Melzer per verificarne l'amiloidia.

DESCRIZIONE

Cappello: 6 - 10 cm prima di forma emisferica, successivamente convessa e alla fine distesa, con



Leucoagaricus nympharum

umbone accennato; cuticola formata da fitte squamule sovrapposte di colore pallido e calotta discale nuda di colore brunastro.

Lamelle: libere, fitte, larghe e con filo intero, divise da un collarium,

prima bianche, poi crema-rosate sul filo e biancastre sulla faccia, a maturità nettamente rosate sul filo e delicatamente rosa per 1/3 della faccia inferiore della lamella, con tendenza a macchiarsi di bruno al tocco.

Gambo: 8 - 15 x 1 cm, cilindrico e slanciato, quasi sempre un pò ricurvo, che gradualmente si ingrossa verso la base, terminando in un bulbo arrotondato, grosso fino a 2 cm, e a volte eccentrico; fibrilloso, tomentoso alla lente, fistoloso e cotonoso sul bulbo; di colore bianco-crema sporco, leggermente arrossante nella parte bassa. Anello mobile, alto, frangiato-lanoso, concolore alle lamelle.

Carne: da bianca a crema sporco e odore debolmente rafanoide, non particolarmente gradevole.

Habitat: specie gregaria, cresce ai margini dei boschi di conifere in montagna, da fine estate. Abbastanza rara.

Commestibilità

Pur considerato discreto commestibile è consigliabile evitare la raccolta per la rarità della specie.

MICROSCOPIA

Spore: 8-9-(10) x 4-5 µm ellissoidali, lisce e

poro germinativo minuto, destrinoide (il reattivo di Melzer ha evidenziato solo il contorno della spora), sporata bianca in massa.

Basidi: claviformi, 20-25 x 7,5-8,5 µm sterigmi piuttosto lunghi, fino a 5 µm.

Cheilocistidi: claviformi, 15-20 x 6-9 µm.

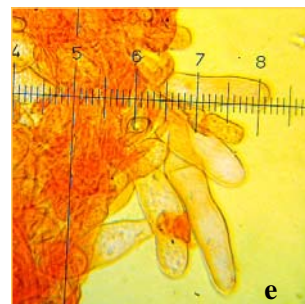
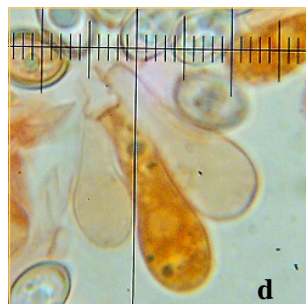
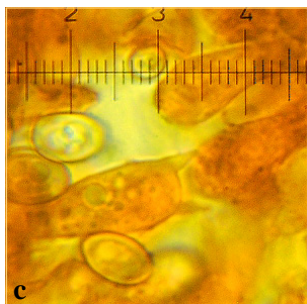
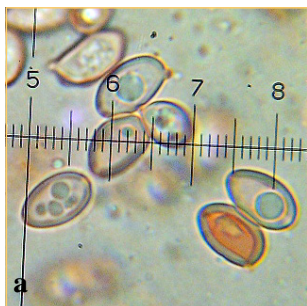
Pileipellis: ife cilindriche 6-10 µm, intrecciate, con elementi emergenti claviformi 40-60 x 10-20 µm, anche a fasci. Non osservati giunti a fibbia.

BIBLIOGRAFIA

CANDUSSO M. & G. LANZONI - 1990: *Lepiota s.l.* Libreria editrice G. Biella. Saronno.

COMITATO SCIENTIFICO G. FRANCESCHI VICENZA: *Chiave macroscopica sul Genere Macrolepiota* - Bollettino 2003. A.M.B. Gruppo di Vicenza.

CONSIGLIO G. & C. PAPETTI - 2001: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia. vol. 1.* A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici. Trento.



Micro-fotografie

- a) Spore
- b) Spore con reazione destrinoide
- c) Basidi e spore
- d) Cheilocistidi
- e) Pileipellis

testo e foto: G. Di Stasio

La boscaglia termofila con elementi mediterranei

i Colli Euganei

di Paolo Di Piazza

Le formazioni boschive che analizziamo in questo numero sono il querceto con elementi mediterranei e la pseudomacchia: sono ambedue formazioni termoxerofile che si sviluppano sui versanti rivolti a sud dei Colli (particolarmente in quelli meridionali), su terreni di origine vulcanica.

Il querceto che si sviluppa sui substrati magmatici, arricchito con elementi mediterranei costituisce una vera e propria formazione boschiva, nella quale prevalgono tra le specie arboree la roverella (*Quercus pubescens*), l'orniello (*Fraxinus ornus*) e nelle situazioni più calde, anche il leccio (*Quercus ilex*), ai quali si accompagnano nello strato arbustivo alcuni elementi tipici della macchia mediterranea quali il corbezzolo o "sgolmare" (*Arbutus unedo*) e l'erica arborea o "breccane" (*Erica arborea*).

Il suolo è generalmente di ridotta potenza e non consente alla poca acqua meteorica di rimanere a lungo.

La copertura arborea tanto è più fitta e continua maggiormente limita l'invadenza degli arbusti mediterranei, determinando un microclima più fresco e mesofilo.

Il querceto dei substrati magmatici riesce ad evolversi ed a raggiungere una discreta maturità nelle esposizioni calde e lungo i bassi versanti, qualora non sia soggetto a fenomeni perturbativi tra i quali ricordiamo soprattutto l'incendio, che lo fanno regredire allo stato di pseudomacchia favorendo ed esaltando il pronto ricaccio delle specie arbustive mediterranee, più rustiche.

Begli esempi di questa formazione li troviamo sul M. della Madonna, sul M. Spinefrasse, sul M. Ortone, sul M. Sengiari, sul M. Venda – M. Vendevolo, sul M. Ricco, sul M. Castello e sul

M. Rusta.

Passando alla parte media ed alta dei versanti rivolti a sud, la pendenza aumenta e diminuisce la potenza del suolo, che spesso è discontinuo per la presenza di frequenti affioramenti rocciosi: in tali situazioni il querceto lascia posto alla pseudomacchia.




Giovani roverelle sul Monte Venda

La pseudomacchia è una formazione prevalentemente arbustiva che ricorda nei suoi caratteri generali la macchia mediterranea. Rispetto a questa risulta però nel sottobosco più povera di piante

strettamente mediterranee, mentre invece compaiono specie più o meno mesofile proprie anche del castagneto. Si tratta di relitti di climi più caldi la cui persistenza è dovuta a particolari condizioni microclimatiche. Marcata è anche l'acidità del suolo evidenziata dalla presenza di specie acidofile quali il corbezzolo (*Arbutus unedo*), l'erica arborea (*Erica arborea*) ed il cisto a foglia di salvia (*Cistus salvifolius*). I pochi alberi presenti sono di roverella, di carpino nero e di orniello.

La copertura molto elevata rende la formazione boschiva impenetrabile in mancanza di piste o sentieri, carattere che la fa facilmente riconoscere. Esempi di questa formazione li troviamo sul M. Zogo, sul M. Ceva, sul M. Venda – M. Vendolo e sul M. Rusta.

i funghi

 In questo tipo di formazioni boschive tra le specie fungine più frequenti ed interessanti vanno ricordate: *Amanita caesarea*, *ovoidea*, *proxima*, *pantherina*, *phalloides*, *rubescens*, *vaginata*, *Omphalotus olearius*, *Armillaria mellea*, *Boletus aereus*, *pulchrotinctus*, *queletii*, *rhodoxanthus*, *Xerocomus chrysenteron*, *rubellus*, *subtomentosus*, *leonis*, *Aureoboletus*



Cisto femmina (*Cistus salvifolius*) è un arbusto della Famiglia delle *Cistaceae* ed è tipico della macchia mediterranea, le foglie ricordano quelle della salvia, cresce anche nei Colli Euganei, qui fotografato nella zona del Piccolo Marte.



Arbutus unedo: il corbezzolo, fotografato nella zona del Roccolo, dove sono presenti numerose piante ed è probabilmente nei Colli la crescita più settentrionale di questo grosso arbusto. La fioritura avviene in autunno e i frutti rossi maturano solo l'anno successivo.

tus gentilis, *Leccinum lepidum*, *Cantharellus cibarius* e var. *alborufescens*, *Collybia asema*, *buthyracea*, *dryophila*, *Clitocybe gibba*, *nivea*, *phyllophila*, *Cortinarius infractus*, *trivialis*, *Craterellus cornucopioides*, *Entoloma rhodopolium*, *Hydnum repandum* e var. *alba*, *Hygrophorus eburneus*, *nemoreus*, *russula*, *penarius*, *Hypholoma fasciculare*, *Lactarius acerrimus*, *atlanticus* fo. *strigipes*, *chrysorrheus*, *cimicarius*, *decepiens*, *mairei*, *quietus*, *Lepiota aspera*, *clypeolaria*, *ignivolvata*, *Lepista inversa*, *nuda*, *Macrolepiota procera*, *Russula cyanoxantha*, *densifolia*, *foetens*, *fragilis*, *maculata*, *atro purpurea*, *ilicis*, *persicina*, *Tricholoma acerbum*, *columbetta*, *sulphureum*, *sejunctum*, *ustale*, *ustaloides*.

■

Foto: G. Di Stasio

Amanita muscaria tra storia e leggenda

di Mario Giliberto

Il mondo dei funghi è sempre stato legato alla sfera della magia, dell'esoterismo e delle leggende popolari, ma fra tutti è l'*Amanita muscaria* che vanta, in questo ambito, una presenza veramente interessante, tale da indurmi a scrivere quest'articolo nella certezza che la lettura di esso potrà risultare interessante per una buona parte dei nostri Soci.

Vediamo di capire qual'è l'origine del nome: perchè "*muscaria*"? troppe volte ci viene detto che il nome deriva dalla presenza dei residui di velo sul cappello, cioè da quelle verruche bianche sparse in maniera tale apparire come tante "mosche" bianche. Niente di meno esatto, perchè il nome si riferisce all'uso che se ne è fatto di un infuso prodotto da porzioni di *A. muscaria* e latte, infuso che produceva un liquido che, debitamente esposto, attirava le mosche, le quali, cibandosene, morivano.

Le proprietà allucinogene di *A. muscaria* erano conosciute già presso i popoli antichi come gli Aztechi ed i Maya che la consideravano, assieme ad altri funghi allucinogeni, "carne divina" o "teonanacatl".



Un esemplare di "pietra fungo"

Nei siti archeologici di queste popolazione sono infatti venuti alla luce diversi "mushroom stones", cioè pietre che raffigurano carporiferi con sembianze umane, veri e propri totem, e Guzman, studioso delle civiltà precolombiane, individuò

in una scultura di pietra rinvenuta nella Cuenca de Patzcuaro, nel 1997, la rappresentazione di una fase giovanile di *A. muscaria*.

Dagli studi sulla civiltà Maya emerge questa pittografia del Codice Maya di Madrid, detto anche Codice Tro-Cortesiano, ove per Codice s'intende un testo originale dalle cui immagini si traggono informazioni su usi e costumi di un popolo, in cui è raffigurato un sacerdote che offre al Sovrano un



Foglio 51 del Codice Maya di Madrid

fungo, che è stato interpretato, da Bernard Lowy, come *A. muscaria*. Ma è soprattutto tra i popoli siberiani che le leggende legate a questa specie sono numerose; vi è una leggenda molto fantasiosa che narra dell'origine dell'*A. muscaria*.

Narra infatti una leggenda del popolo dei Koriaki, che uno dei loro eroi mitici, un certo Grande Corvo, dovendo affrontare

un'impresa impossibile, si cibò dell'*A. muscaria*, donatagli da Dio; avendo sperimentato i poteri di tale dono divino, Grande Corvo chiese, ed ottenne, che essa rimanesse sulla Terra, affinché ne potessero godere anche i suoi figli.

Sempre in quelle latitudini, presso diverse comunità, come gli Yakuti ed i Chukchee, l'esperienza con i funghi allucinogeni è un motivo rituale ricorrente come continuità di quanto raffigurato nelle incisioni rupestri preistoriche.

Un altro popolo siberiano, i Vogali, asserisce che gli stessi Dei si cibavano del prezioso fungo.

Ancora presso altri popoli della Siberia vi era la credenza che l'*A. muscaria* fosse generata dalla saliva di Dio e che, per questa ragione, la sua potenza ed i suoi poteri derivassero dall'essere creatura diretta di Dio, senza mediazioni.

E' assodato che tra le popolazioni siberiane l'*A. muscaria* era ed è usata collettivamente in occasioni di cerimonie e di feste, o, comunque, era utilizzata dagli sciamani per favorire la "trance" durante pratiche mediche per contattare lo spirito dei morti, durante cerimonie divinatorie o per interpretare i sogni.

Certamente l'uso originale era destinato esclusivamente agli Sciamani, ma in un secondo momento, dopo l'affievolimento del potere sciamanico, l'impiego dell'*A. muscaria* si è diffuso presso gli altri membri della società tribale, ma solo presso gli uomini, e non da tutti, ma solo da chi poteva permetterselo, cioè dai più ricchi. Ed il resto della tribù?

E' presto detto: " *I più poveri, che non disponevano di questi funghi si ponevano in queste occasioni in prossimità delle capanne dei ricchi e cercavano di approfittare di una eventuale min-*

zione da parte dei banchettanti e, dopo aver raccolto l'urina in un grosso recipiente, la bevevano con godimento. Spesso veniva bevuta la propria stessa urina per prolungare l'azione originale del fungo".

Vorrei, in tutta franchezza, sapere quanti siberiani siano sopravvissuti a questa pratica!

Neppure i fenomeni naturali, come i temporali, sfuggivano alla legge dell'*A. muscaria*; infatti alcune popolazioni credevano



Due esemplari di *Amanita muscaria*, dai colori tipici e dal cappello non ancora disteso.

(foto: G. Di Stasio)

che i tuoni fossero originati dal rumore di una donna trascinata per i piedi dal fratello in stato di ebbrezza, avendo consumato *A. muscaria* e che la pioggia, che ne scaturiva, era originata dalla sua urina che si trasforma in elemento liquido vitale, acqua ristoratrice capace di prodigi, tra i quali la risurrezione dei morti. Mi sem-

bra che sia chiaro il richiamo all'usanza di bere l'urina di chi si è cibato di *A. muscaria*.

Lo studioso W. Jochelson ha affermato che le renne, quando si nutrono di soli licheni, acquisiscono un particolare desiderio per l'urina umana, tanto che i Siberiani usano riempire grossi recipienti di urina per attirare le renne, le quali gradiscono maggiormente i recipienti in cui si trova urina contenente i residui del consumo di *A. muscaria*.

Tralasciando queste argomentazioni, mi sposto verso popolazioni di cacciatori che avevano come totem il lupo; gli sciamani delle steppe attraverso il consumo del Fungo Sacro (*A. muscaria*) che dilatava la coscienza, lasciava che lo spirito del lupo lo possedesse ed indossando una pelle dell'animale totemico, ne assumeva la forma e come uomo-lupo (un licantropo!) eseguiva le danze propiziatricie alla caccia.

L'*Amanita muscaria* dai colori rosso e bianco, comunemente rappresentata nei libri delle fiabe, ed associata al mondo della magia, contiene un potente allucinogeno ed usato per tale motivo da popoli antichi; funghi che crescono sotto gli abeti. Questi popoli seminomadi abitavano in dimore fatte di pelle di renna chiamate "yurds", caratterizzate da un camino centrale, spesso usato come ingresso, ed era da lì che entravano gli sciamani, indossanti stivali neri, portando nei sacchi i funghi raccolti sotto gli abeti, distribuendo in regalo il fungo agli abitanti della capanna.

Quante strane analogie: l'abete, le renne, il colore scuro degli stivali degli sciamani, l'ingresso dal camino centrale, il sacco, la distribuzione dei doni, i colori rosso e bianco che caratterizzano l'*A. muscaria* e, in ultimo, un naso rubizzo ed i pomelli delle gote anch'essi rossi, segno di una alterazione godereccia. Meditando su queste caratteristiche non è difficile immaginare un personaggio a noi tanto caro, con abito rosso contornato da pelliccia bianca, indossante stivali neri, che con un sacco entra in casa dai camini e distribuisce doni agli abi-

tanti della casa e capiremo che per le popolazioni nordiche Babbo Natale è esistito davvero, mentre da noi è solo leggenda.

Anche i Vichinghi sono coinvolti in qualche leggenda, ed una di esse narra che i Berserk in alcuni periodi erano preda di una tale furia bestiale che nessuno era in grado di fermarli durante una battaglia; i primi studiosi, fra cui Odman, descrissero la furia Berserk come prodotta dall'ingestione di *A. muscaria*.

■

Avviso ai praticanti

L'Amanita muscaria è un fungo altamente tossico, da non consumare e da non sperimentare.

Declino ogni responsabilità per eventuali libagioni, da parte dei lettori, a base di liquidi non conformi, che possono scaturire dalla lettura di quanto da me riportato solo come cronaca.

Orchidee

Nei Colli Euganei in cerca di orchidee spontanee

di Cinzia Fracasso

(Seconda parte)

Genere *Ophris*

Si tratta di un genere di orchidee diffuso esclusivamente nelle regioni che circondano il Mar Mediterraneo, con un gran numero di specie e forme, non sempre di facile differenziazione e

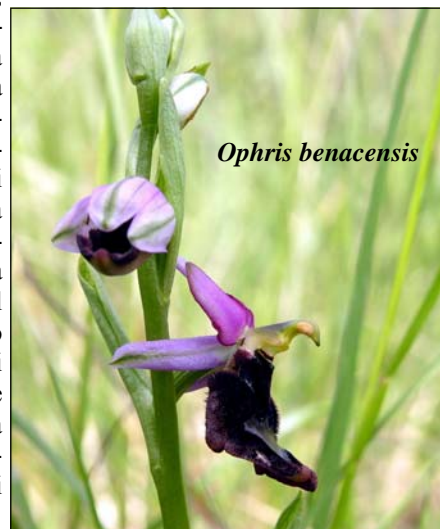


autori o entità autonome da altri.

O. apifera: pianta alta fino a 50 cm, il fiore ha sepalì bianchi o rosati, mentre i petali laterali sono piuttosto ridotti. Il labello è trilobato con i lobi laterali piccoli e ricoperti da una peluria bruna, mentre il lobo centrale ha un disegno variabile con colori bruni, gialli e aranciati, l'infiorescenza è composta da pochi fiori. Fiorisce in maggio in zone aperte. Nei Colli è presente in poche località nella zona calcarea meridionale.

O. aurelia: appartiene, come le due specie seguenti al complesso di *O. bertolonii*. Assomiglia ad

non sempre riconosciute da tutti gli autori, spesso caratterizzate da numerose varianti geografiche o di origine ibrida. Stupefacente è la stretta relazione con l'insetto impollinatore già descritta nella parte generale. Il labello riproduce l'insetto impollinatore in modo così perfetto tanto che l'animale preferisce accoppiarsi con il simulacro, anche quando è presente la sua femmina, come hanno dimostrato le ricerche scientifiche; tuttavia una lieve differenza temporale tra la comparsa dell'orchidea, del maschio e della femmina permette all'insetto di riprodursi comunque con successo. Le ofridi sono sempre legate al terreno calcareo in aree termofile, da noi sono presenti con certezza cinque specie, mentre altre quattro sono considerate semplici varianti di queste da alcuni



O. benacensis da cui si distingue per la forma a sella del labello e per le dimensioni leggermente più grandi. Non tutti gli autori accettano questa differenziazione e considerano gli esemplari con il labello insellato come semplici varietà di *O. benacensis*. Specie comunque molto rara si può rinvenire nella zona calcarea vicina a Monte Cecilia.

***O. benacensis*:** pianta alta fino a 35 cm con sepoli e petali rosati, il labello è piano o un po' incavato a forma di sella caratterizzato da una macchia centrale. Secondo alcuni studiosi questa specie deriva da una ibridazione tra *O. Bertolonii* e *O. sphegodes*. Fiorisce in aprile e maggio nei rilievi calcarei meridionali.

***O. bertoloniiiformis*:** assomiglia alle due specie precedenti da cui si distingue solamente per i petali e i sepoli di colore verdastro sfumato di viola e il labello leggermente più largo, per questi motivi da alcuni è considerata una semplice variante di *O. benacensis*. Fioritura e localizzazione simili alle due specie precedenti.



Ophris holoserica

***O. holoserica* (*O. fuciflora*):** bellissima specie che si riconosce per il labello corto e largo con una protuberanza al centro del margine inferiore.

re. I sepoli possono essere bianchi o di diverse intensità di rosa, come anche due petali laterali che sono però ridotti. Fiorisce a fine maggio in zone cespugliate. Si trova, poco frequente, nell'area calcarea meridionale, tra Monte Cecilia e Calaone.

***O. insectifera*:** pianta alta fino a 50 cm, con infiorescenza lassa e



Ophris insectifera

pauciflora. Il fiore ha sepoli verdastri e petali ridotti a due appendici scure. Il labello è trilobato con il lobo centrale assai più grande e a sua volta leggermente diviso, di aspetto vellutato con una sfumatura più chiara al centro. Presente solamente in una stazione sul Monte Calbarina, si può osservare fiorita in maggio.

***O. sphegodes*:** è l'*Ophris* più frequente nel territorio e la prima a fiorire, essendo osservabile già in marzo. La pianta è alta fino a 40



cm e ha fiori con sepalì verdastri, a volte bianchi, i petali sono un po' più piccoli e di colore variabile rosso bruno o verdastro. Il labello è bruno e generalmente ha forma bombata ed è segnato da un disegno ad H, ma forma e disegno possono essere variabili e il labello può presentare delle gibbosità laterali più o meno prominenti. Si trova nei prati della zona calcarea meridionale, ma anche in altre regioni dei Colli, dove il

suolo calcareo affiora.

O. araneola: assomiglia molto alla precedente, da cui si distingue per le dimensioni minori il labello sempre privo di gibbosità e i cromatismi leggermente diversi, inoltre avrebbe fioritura un po' più precoce. Per la difficoltà di distinzione e perché condivide gli stessi ambienti di *O. sphegodes*, alcuni la considerano una semplice variante della stessa

O. incubacea: anche questa è da molti considerata una variante di *O. sphegodes* a cui somiglia moltissimo, si dovrebbe distinguere per le gibbosità del labello più marcate e per alcune differenze cromatiche. Stessa localizzazione e stesso periodo di fioritura delle due specie precedenti.

Terza parte nella prossima uscita

PER APPROFONDIRE

Se si desidera imparare a riconoscere le orchidee dei nostri Colli e non solo, sono indispensabili alcuni libri specifici:

DELFORGE P. & D. TYTECA - 1984: *Orchidee d'Europa*. Priuli e Verlucca.

DELFORGE P. - 2001: *Guides des orchidées d'Europe, d'Afrique du Nord et du Proche-Orient*. Delachaux Et Niestle'. Lausanne.

PAOLUCCI P. & S. RASI - 1994: *Le orchidee spontanee dei Colli Euganei* - Ed. Cierre e Parco dei Colli Euganei. Caldogno. (Si tratta di un testo dettagliato con splendide foto degli autori).

PAOLOCCI P. - 2005: *Piccola guida alle orchidee spontanee del Triveneto*. Edizioni Cierre. (E' una guida tascabile con splendide foto dell'autore, le descrizioni e le chiavi per determinare le specie.)

PERAZZA G. - 1992: *Orchidee spontanee del Trentino A.A.* Manfrini Editore

ROSSI W. - 2002: *Orchidee d'Italia*. Quaderni di Conservazione della Natura n. 15. Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio. Direzione Conservazione della Natura Istituto Nazionale per la fauna selvatica Alessandro Ghigi

Esistono inoltre innumerevoli siti internet ricchi di documentazione, tra cui non va dimenticato

www.giros.it, il sito del GIROS – Gruppo Italiano Ricerca Orchidee Spontanee- dove sono disponibili, descrizioni, chiavi dettagliate e la rivista che l'associazione pubblica periodicamente e che si può scaricare in formato PDF, inoltre da questo sito è possibile trovare link ad altre risorse ricche di notizie e bibliografia.

Infine sul Sito del Ministero dell'ambiente www.miniambiente.it è possibile scaricare il libro "Orchidee in tasca" di Walter Rossi (una piccola guida delle orchidee italiane in formato PDF, non molto approfondita e con immagini a bassa definizione, ma dotata di chiavi di determinazione).

Testo e foto di Cinzia Fracasso

Un boleto poco conosciuto

di Rossano Giolo

Boletus subappendiculatus

E'da una ventina d'anni che frequento le abetaie del Comelico (BL) e puntualmente ogni anno, tra agosto e i primi di settembre, ritrovo diversi esemplari di un bel boleto dai pori, gambo e reticolo gialli.

Già in passato reperivo questo boleto quando il mio interesse per la micologia era agli esordi e non ero in grado di pervenire ad una determinazione certa. Sicuramente assomigliava moltissimo al *Boletus appendiculatus*, però i pochi testi di micologia di cui disponevo, indicavano che l'habitat del *B. appendiculatus* fosse un ambiente di latifolia termofila e di altitudini collinari.

Solo successivamente frequentando il nostro Gruppo micologico e disponendo di una vasta biblioteca sono riuscito a dare un nome a quel boleto. Si tratta del *Boletus subappendiculatus*.

Ecco una descrizione macroscopica, microscopica, nonché la posizione sistematica.

Boletus subappendiculatus

Dermek, Lazebnicek & Veselsky

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Sezione *Appendiculati*

MATERIALI E METODI

Le osservazioni microscopiche sono state fatte su essiccata con preparati reidratati e colorati con rosso congo.



Boletus subappendiculatus

(foto R. Giolo)

DESCRIZIONE

Cappello: 80-150 mm di diametro, emisferico, convesso, guancialiforme, orlo leggermente debordante per 1-2 mm, superficie pileica leggermente vellutata per diverso tempo, poi liscia, cuticola difficilmente separabile dalla car-

ne del cappello, colore bruno-giallo, ocrea.

Tuboli: sottili, lunghi 10-25 mm, adnati al gambo con corto filetto, colore giallo chiaro all'inizio, poi giallo vivo, infine verde oliva.

Pori: piccoli tondi, gialli come i tuboli, verde oliva in vecchiaia.

Carne: soda, spessa, quasi immutabile, bianco-giallina, sapore e odore deboli ma buoni.

Gambo: 100-150 x 20-50 mm, obeso da giovane, poi cilindrico leggermente allargato alla base, giallo con fine reticolo concolore, si macchia di azzurrino alla pressione.

Habitat: sotto aghifoglie, in alta montagna, sembra prediligere l'abete bianco.

Commestibilità: ottimo commestibile.

Raccolta: Monte Zovo, loc. La sega, comune di San Pietro di Cadore (BL) 05/09/2008

MICROSCOPIA

Spore: 10,5-15 x 4,2-4,8 μm , fusiformi, bruno-olivacee in massa.

Basidi: tetrasporici, clavati

Cistidi: fusiformi, claviformi.

OSSERVAZIONI

La specie ha sollevato molti dubbi e, come si intuisce dalla descrizione, i caratteri macroscopici e microscopici sono sovrapponibili al *Boletus appendiculatus*, salvo piccole differenze: l'ambiente di crescita è l'unico carattere evidente di differenziazione. Ormai la specie è stata accettata dalla maggioranza delle scuole micologiche europee e quindi da ritenere valida.

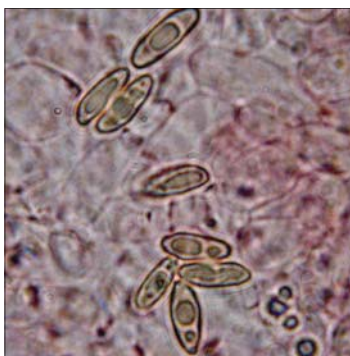


Boletus appendiculatus: imenio e gambo.

BIBLIOGRAFIA

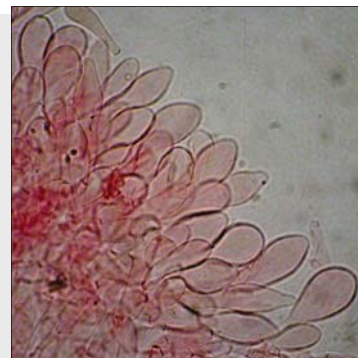
P. CAZZOLI & G. CONSIGLIO
- 2001: *Approccio al Genere Boletus II*. Rivista di micologia 3: 195-213.

testo e foto: R. Giolo



Microscopia di
Boletus
subappendiculatus:

Spore a sinistra
Cistidi a destra



Primi passi

di Giovanni Di Stasio

Impariamo a riconoscere le amanite

Il Genere *Amanita* comprende funghi conosciuti dall'antichità, sia per l'apprezzata commestibilità dell'*Amanita caesarea*, che per la pericolosità delle specie velenose mortali. Anche la bellezza per forme e colori di alcune amanite ha contribuito all'apprendimento di queste specie.

Non sono funghi difficili da riconoscere, almeno nel proprio genere, per alcuni particolari caratteri morfologici quali la volva, l'anello e il portamento.

Posizione sistematica:
Ordine *Tricholomatales*,
Famiglia *Amanitaceae*,
Genere *Amanita*.

Il Genere *Amanita* Pers.

Include funghi terricoli, con gambo centrale, cappello facilmente separabile dal gambo (carne eterogenea), una presenza più o meno evidente del velo parziale (anello); la parte imeniale è costituita da lamelle, più o meno fitte, libere e intercalate da lamellule; alla base del gambo c'è la presenza di una parte del velo generale (volva), che può essere di forme diverse.

I giovani funghi, prima dello sviluppo, si presentano racchiusi in un ovulo, cioè completamente avvolti dal velo generale. Durante la crescita il fungo lacera il velo: in alcune specie resti di esso rimangono appiccicati sul cappello, sotto forma di frammenti (verruche); mentre un'altra parte resta sotto la base del gambo (volva). Caratteristica è la volva di alcune amanite a forma di un piccolo sacco. Il velo parziale, invece, a protezione dell'imenio nel fungo

immaturo, si stacca dalle lamelle, rimanendo penzolante e attaccato al gambo (anello). In altre specie, nello sviluppo, l'anello lascia residui fioccosi, squamosi o zebrati



A. caesarea: lamelle, anello e gambo giallo. La volva, bianca, è membranosa, ampia a forma di sacco e la base appuntita.



Una *A. caesarea* che sviluppandosi lacera il velo generale.

lungo il gambo.

Il cappello.

Le dimensioni variano da un minimo di cm 5 ad un massimo di cm 20, come in *A. ovoidea* e *A. muscaria*. Le colorazioni sono diverse e così le forme, da globose, emisferiche, convesse, piano-convesse, ecc. La cuticola, più o meno vischiosa, è asportabile dalla carne. Diverse possono essere le decorazioni presenti sulla superficie del cap-



A. muscaria, con verruche bianche sul cappello e volva friabile che si è dissociata in placche sulla base bulbosa.

pello: fibrille innate in *A. phalloides*, verruche diverse a seconda delle specie. Tutti elementi importanti ai fini della determinazione!

Altro carattere fondamentale al riconoscimento è la presenza o meno delle striature radiali al margine del cappello.

Il gambo.

E' centrale, eterogeneo con la carne del cappello, sovente slanciato, cilindrico, con base bulbosa (subsferico, napiforme) e con presenza della volva. Può essere liscio o anche

mostrare decorazioni di vario tipo, può, inoltre, presentare un anello ± evidente, che, nella Sezione *Vaginatae*, non è più visibile, perché obliaterato (perduto).

La volva.

Nelle amanite può presentarsi con differenti forme a causa della diversa consistenza dovute alle caratteristiche anatomiche del velo generale. Se il velo è costituito da ife filamentose, si produrrà una volva membranosa, che si lacererà alla sommità, durante lo sviluppo e lascerà un



A. citrina: la caratteristica volva circoncosa e i cercini lungo il gambo.

sacchetto evidente alla base del gambo (es. *A. phalloides*, *A. caesarea*). Se, al contrario, il velo generale sarà composto in prevalenza da ife sferocitiche, la volva prodotta avrà una consistenza ± friabile, che tenderà a dissociarsi sotto forma di scaglie alla base del gambo, abbandonando residui sul cappello (verruche) e formazioni di cercini lungo il gambo. Anche lo spessore del velo, nonché la vischiosità della cuticola del cappello, contribuiranno alla conformazione della volva.

Le caratteristiche morfologiche della volva saranno estremamente utili al riconoscimento della specie, oltre ad avere valore sistematico nella creazione dei sottogeneri.

La carne.

Di norma poco consistente e fragile, quasi sempre bianca, tranne limitate eccezioni è immutabile; gli odori sono poco caratterizzanti, eccettuando l'odore rafanoide di un paio di specie (*A. citrina*, *A. porphyria*) e poco altro.

Le spore.

La sporata in massa è biancastra (funghi leucosporei), sono lisce con parete sottile. Al microscopio si presentano ialine (trasparenti) e dunque sono necessari dei coloranti per l'individuazione. Forme: da globose a ellissoidali, fino ad oblunghe e cilindriche e con misure diverse.

Fondamentale carattere nel Genere *Amanita* è la reazione della parete sporale ad un reattivo io-

dato (Melzer), per verificare l'amiloidia, carattere che ha valore sistematico.

Ecologia e habitat.

Le amanite sono funghi simbiotici, a parte alcune limitate eccezioni, e sembra non ci sia un legame verso una specifica essenza arborea. La crescita della *A. vittadini* e *A. singerii* in prati lontani da alberi farebbe pensare, invece, a funghi saprofiti; così anche una forma dell'*A. fulva*, che ha una crescita nell'humus di ceppaie di castagno (*A. fulva* f.ma *xylophila*). Le amanite fruttificano dalla primavera a fine autunno. Alcune specie si ritrovano solamente in primavera o ad inizio estate (*A. verna*, *A. boudieri*). Nelle nostre aree una delle amanite più precoci è l'*A. junquillea*. Altre hanno una crescita meridionale o lungo le litoranee. La ricercatissima *A. caesarea* predilige boschi di latifoglie, a quote piuttosto basse, e periodi caldi. E' possibile il ritrovamento di quest'ultima specie nei nostri *Colli Euganei*, pur essendo divenuta sempre più una rarità.

Commestibilità.

Sono poche le specie apprezzate per il consumo, in particolare, come la già citata, l'*A. caesarea*, tra i funghi in assoluto più valutati. Altre specie: quelle appartenenti alla Sez. *Vaginatae*, ma solo dopo adeguata cottura. Mentre per la pericolosa tossicità è necessario saper riconoscere assolutamente l'*A. phalloides*, *A. verna* e *A. virosa* (cosiddette triade della morte).

Altre specie tossiche meno temibili: *A. pantherina*, *A. muscaria*, *A. proxima*, *A. junquillea*, ecc.

Sistematica.

Gli autori (prima Gilbert, successivamente Küner e Romagnesi) nel classificare questo importante genere hanno tenuto conto, in particolare, di 3 caratteri di rilevante valore tassonomico: la struttura della volva, l'amiloidia delle spore e la striatura al margine del cappello. Mi piace segnalare una singolare correlazione tra questi due ultimi caratteri e cioè le amanite con il bordo del cappello liscio presentano spore amiloidi, viceversa le amanite con cappello striato

risultano avere sempre spore non amiloidi.

Questi i ranghi inferiori del Genere *Amanita*:

Sottogenere *Amanita* ;

Sottogenere *Amanitina*;

Sottogenere *Amidella*;

Sottogenere *Amanitaria*;

Sottogenere *Lepidella*.

E' previsto, comunque, per i nostri iscritti un approfondimento del Genere *Amanita* nella prossima primavera, durante le serate di micologia 2009 della nostra Associazione. I lettori, invece, che volessero meglio conoscere questo genere, invitiamo a tener conto della bibliografia segnalata a margine.

BIBLIOGRAFIA

CONSIGLIO G. & C. PAPETTI - 2001: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia. vol. 2. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici. Trento.*

GALLI R. - 2001: *Le Amanite*. Colono Monzese.

MERLO E.G. & M. TRAVERSO - 1983: *I nostri funghi. Le Amanite*. SAGEP Editrice Genova.

PAPETTI C., G. CONSIGLIO & G. SIMONINI - 1999: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia. vol. 1. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici. Trento.*

TRAVERSO M. - 1998: *Il Genere Amanita in Italia*. A.M.E.R. Roma.

i prossimi appuntamenti



Marzo	Lunedì	9	Introduzione alla micologia	G. Costiniti
	Lunedì	16	Morfologia	L. Valentini
	Lunedì	23	Alberi e funghi	C. Fracasso
	Lunedì	30	Erbe spontanee	P. Di Piazza
Aprile	Domenica	5	Giro da Teolo, P.sso Fiorine, S. Antonio Abate, Fonte Canola	G. Zanovello
	Lunedì	6	I piccoli abitanti dei boschi	G. Ceccato
	Sabato	18	Cena di Primavera Ristorante "Il Bastione"	
	Lunedì	20	Assemblea dei Soci (non elettiva)	
	Lunedì	27	Ordine <i>Tricholomatales</i>	R. Zangrandi
Maggio	Lunedì	4	Genere <i>Tricholoma</i>	R. Giolo
	Lunedì	11	Genere <i>Amanita</i>	G. Di Stasio
	Domenica	17	Giro del M. Gemola, Cornoleda, Villa Beatrice, M. Rusta, M. Fasolo, Mottolo, Valle S. Giorgio	G. Zanovello
	Lunedì	18	I funghi della Laguna veneta	E. Bizio
	Lunedì	25	Genere <i>Clitocybe</i>	M. Giliberto
Giugno	Lunedì	1	Famiglia <i>Hygrophoraceae</i>	G. Costiniti
	Lunedì	8	Proviamo a determinarli	M. Giliberto
	Lunedì	15	Tossicologia generale	R. Menegazzo
	Lunedì	22	Funghi a confronto	R. Zangrandi
	Lunedì	29	Quiz micologico	Gruppo di Studio

CORSO DI MICOLOGIA A PADOVA

La nostra Associazione organizza e conduce un corso di micologia anche a Padova in Piazza Napoli, 14 (zona Sacra Famiglia), queste le serate:

11 marzo - Il meraviglioso mondo dei funghi e cenni sulle norme di raccolta nel Veneto;

18 marzo - Morfologia dei funghi;

25 marzo - Andar per funghi: conosciamoli;

08 aprile - Funghi a confronto: commestibili e velenosi .

I relatori introdurranno i convenuti nel mondo dei funghi. Illustreranno che cos'è un fungo, come si nutre, come si riproduce, l'utilità per l'ambiente; descriveranno quali sono le forme delle varie parti del fungo e quali gli elementi da osservare per una corretta determinazione del genere e della specie. Ci sarà una serie di proiezioni sui funghi più interessanti sotto il profilo della commestibilità e della tossicità, con un confronto diretto delle specie confondibili fra di loro e come evitare errori gravi che potrebbero recare danni alla salute a causa di un'errata raccolta. Non mancheranno cenni sulle regole di comportamento nei boschi e sulla legislazione per la raccolta nella nostra Regione.

AMB Padova



Xerocomus parasiticus

(foto di G. Di Stasio)

*funghi
e
natura*