



funghi  
*e*  
natura



Anno XXXVIII ~ 2° semestre 2011



Gruppo di Padova

mico-notiziario



**In copertina:**  
*Cortinarius collinitus*  
 foto di  
 Giovanni  
 Di Stasio

## SOMMARIO

<b>Dalla Segreteria di P. Bordin</b>	pag. 3
<b>Il lardaiolo bianco <i>Hygrophorus penarius</i> di F. Galvanin</b>	pag. 6
<b>Leggende e pregiudizi sui funghi</b> di M. Giliberto	pag. 10
<b>Le micene sui Colli <i>Mycena inclinata</i> di R. Giolo</b>	pag. 12
<b>Un cantarello controverso <i>Cantharellus lutescens v. axanthus</i> di S. Pizzardo</b>	pag. 14
<b>Primi passi</b> Come riconoscere i funghi di G. Di Stasio	pag. 16
<b>Un impostore nel bosco <i>Tylopilus felleus</i> di A. Cavalletto</b>	pag. 19
<b>A passeggio fra le russule <i>Russula cianoxantha</i> di R. Menegazzo</b>	pag. 22
<b>Fascino interiore <i>Inocybe tenebrosa</i> di G. Costiniti</b>	pag. 24
<b>Il fungo della copertina <i>Cortinarius collinitus</i> di G. Di Stasio</b>	pag. 26



**Associazione Micologica Bresadola**  
**Gruppo di Padova**  
[www.padovanet.it/amb](http://www.padovanet.it/amb)

## Notizie utili

e-mail: [ambpadova@alice.it](mailto:ambpadova@alice.it)  
 Sede a Padova Via Pinelli 4  
 C/C/ Postale 14153357 C.F. 00738410281  
 Quota associativa anno 2011: € 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. didat-  
 tiche serate e coordinamento impostazione scientifica  
 mostre, con la collaborazione di 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, A. Cavalletto,  
 D. Caccin e C. Fracasso.

funghi  
 e  
 natura

### Hanno collaborato in questo numero:

Paolo Bordin, Giuseppe Costiniti,  
 Andrea Cavalletto, Giovanni Di Stasio,  
 Gianantonio Fongher, Federico Galvanin,  
 Mario Giliberto, Rossano Giolo,  
 Riccardo Menegazzo e Silvano Pizzardo.  
 Direzione e grafica:  
 Giovanni Di Stasio  
 (tel. 049 7808862 - e-mail: [giodi.distasio@alice.it](mailto:giodi.distasio@alice.it))  
 Realizzazione: A.M.B. Gruppo di Padova  
 La versione stampata di Funghi e Natura è inviata  
 gratuitamente a tutti agli associati in regola con la  
 quota sociale.  
 LUGLIO 2011

## La cronaca delle attività

**C**ari associati,  
l'Assemblea Ordinaria dei Soci del 18 aprile, oltre ad approvare la relazione morale e quella finanziaria, ha anche deliberato in relazione alla quota associativa a decorrere dal 2012.

Infatti la delibera da parte dell'AMB Nazionale di aumentare di € 2 pro capite la quota che ciascun gruppo dovrà versare all'AMB di Trento, ha ridotto il nostro margine gestionale a soli € 7 annui, dato che, su € 20, ne dovremo versare ben 13 a Trento. In considerazione che la quota associativa è stata congelata da 10 anni a € 20 e che già un precedente aumento di € 1 era stato assorbito dal nostro Gruppo, evitando di farlo gravare sui soci, il Consiglio Direttivo, all'unanimità, ha deciso di sottoporre all'approvazione dell'Assemblea **l'aumento a € 25,00 della quota per l'anno sociale dal 2012**. L'Assemblea ha approvato con l'astensione di un solo socio.

### **L'escursione sul Monte Calbarina nei Colli Euganei dell'8 maggio.**

Numerosi ci siamo trovati presso il lago La Costa di Arquà Petrarca per la presenza anche degli amici del gruppo micologico di Chioggia - Sottomarina.

Lasciate le auto presso il parcheggio del Ristorante La Costa, gentilmente messoci a disposizione, abbiamo potuto osservare in loco l'antica fonte Raineriana con il sacello progettato dal famoso architetto Jappelli (lo stesso del Caffé Pedrocchi per intenderci). La fonte di acque termali sulfuree, dotate di proprietà medicamentose era ampiamente usata in passato e l'acqua veniva imbottigliata e successivamente venduta. Ai residenti della zona che versavano in condizioni di indigenza era concesso l'uso gratuito delle

acque; però il loro stato di povertà doveva essere certificato dal parroco con l'apposizione di un sigillo su una dichiarazione ad hoc.

Il sacello fu costruito nel 1829 ed attualmente è in condizioni di degrado e, a causa del palleggiamento delle competenze tra i vari enti, finora non si è provveduto al restauro. Oggi la fonte non è più utilizzata anche per l'abbassamento della falda acquifera.

Abbiamo effettuato il giro del monte a 360 gradi potendo osservare nel lato sud lo spettacolo delle ginestre in fiore, mentre le orchidee, solitamente presenti nella zona, erano ormai sfiorite.

Il monte Calbarina è molto interessante anche sotto il profilo micologico in quanto la presenza di varie specie arboree: pino nero, querce, carpini, frassini, lecci, fa sì che crescano numerose specie di funghi particolarmente interessanti per le mostre micologiche o per studio, più che dal punto di vista gastronomico. Interessante è stata la visita al laghetto di Corte Borin dove abbiamo visto numerose tartarughe dalle orecchie rosse (*Trachemys scripta elegans*), introdotte dagli Stati Uniti, che tendono a scacciare le testuggini palustri, tipiche delle

nostre zone.

L'escursione si è conclusa al laghetto della Costa. La zona era abitata fin dall'età del bronzo con un insediamento di palafitte, come risulta dai reperti ritrovati. Attualmente il laghetto è utilizzato per il prelievo dei fanghi usati dagli



Galla del cinipide galligeno del castagno  
(foto: P. Bordin)

alberghi di Abano e Montegrotto per le cure termali, essendo le acque del lago temperate. Nel corso dell'escursione abbiamo potuto anche rilevare come, oltre alla solita processionaria che attacca i pini, che conosciamo da diverso tempo, ci siano degli insetti che stanno attaccando, anche con rilevanti danni, alcune piante tipi-



Albero di "beretta del prete" defogliato da *Yponomeuta*.  
(Foto: W. Boscolo Buleghin)

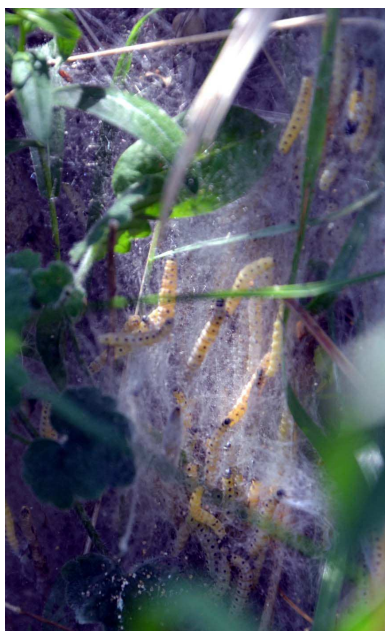
che dei colli. Il castagno risulta invaso dal **cinipide galligeno del castagno** o vespa del castagno (*Dryocosmus kuriphilus* Yasumatsu). Si tratta di un imenottero originario della Cina e segnalato per la prima volta in Piemonte nel 2002 che in pochi anni si è esteso a tutte le zone castanicole d'Italia. Nel Veneto i primi focolai sono stati rilevati tra il 2007 e 2008. Nonostante si sia intervenuto tempestivamente, sradicando le piante infestate, la diffusione è stata rapida. Questo insetto determina la formazione di galle che comportano la riduzione dello sviluppo dei germogli, con conseguente calo della produzione di castagne che può arrivare anche al 60%. Se l'attacco si protrarrà per diversi anni in maniera intensa potrà portare anche alla morte della pianta. L'unica forma di lotta possibile è quella biologica: infatti il cinipide del castagno ha un parassita, *Torymus sinensis*, che depono le uova nelle galle vicino alle larve del cinipide e la larva del *T. sinensis* si nutre della larva del cinipide. Si è pertanto proceduto, partendo dal Piemonte, al lancio di coppie di *T. sinensis* nelle varie regioni dove la coltivazione del castagno è più diffusa e si stanno studiando i risultati. La Regione Veneto ha effettuato i primi lanci a Cavaso del Tomba il 29 aprile 2010 per una successiva diffusione in tutta la regione.

Un'altra strada che si sta perseguendo è quella dell'introduzione di ibridi resistenti; infatti la sensibilità all'attacco della vespa del castagno è diversa a seconda della



varietà coltivata.

Abbiamo visto gli effetti di una farfalla del Genere *Yponomeuta* che colpiva l'albero "beretta del prete" (*Euonymus europaeus*). Una ricerca su internet ci ha consentito di stabilire che si



Bruchi (*Yponomeuta cagnatellus*)  
(Foto: W. Boscolo Buleghin)

tratta dell'*Yponomeuta cagnatellus* che si dedica esclusivamente a questa pianta. L'attacco di questa tignola crea delle ragnatele. I bruchi di tali farfalle vivono in modo gregario all'interno di tele sericee che avvolgono interamente le piante, defogliandole completamente. I bruchi non sono pericolosi come quelli della processionaria, in quanto non hanno peli urticanti. Quando sono pronti per trasformarsi in crisalide, si raccolgono in gruppo all'interno di un sacco alla base della pianta. I danni non sono particolarmente gravi in quanto l'attacco avviene nella prima metà del ciclo vegetativo per cui la pianta riesce ad emettere nuove foglie nel corso dell'estate.

Nell'escursione del 6 giugno sui Colli Euganei

con il giro del Monte Croce e Spinefrasse, a cui hanno partecipato una ventina di soci, abbiamo visto il bosco invaso da una cavalletta, la *Barbitistes Vicetinus*; su di una piantina di un metro di altezza si potevano contare anche dieci esemplari. La cavalletta è presente da alcuni anni e sta, ormai, estendendosi in tutti i *Colli Euganei*; è sotto osservazione, in quanto, essendo le coltivazioni (vite, ecc.) limitrofi ai boschi, potrebbe arrecare gravi danni all'economia della zona.

#### **Serate di micologia in collaborazione con il quartiere 4 sud-est.**

Ricordiamo ai soci, che verranno effettuate 4 serate nel Centro Parrocchiale di S. Maria Assunta di Salboro (via Salboro) in collaborazione col Quartiere 4 Sud Est, alle ore 21.00 con ingresso libero.

Questo il programma:

giovedì 15 settembre - Il meraviglioso mondo dei funghi; giovedì 22 settembre - morfologia; giovedì 29 settembre - Andare per funghi: conosciamoli; giovedì 6 ottobre - Funghi a confronto: commestibili e velenosi.

Poiché gli argomenti verranno trattati nella maniera più semplice possibile, essendo le proiezioni destinate ad un pubblico anche inesperto, pensiamo che le serate saranno particolarmente interessanti. Tra l'altro verranno esaminati dei generi non affrontati quest'anno nelle serate in Associazione.

Un cordiale saluto ed auguri di fruttuoso raccolto micologico.

## Il lardaiolo bianco

di Federico Galvanin

### *Hygrophorus penarius*

#### ABSTRACT

*H. Penarius*, collected in the Colli Berici (province of Vicenza) is described in the article. The article is completed with photos in its habitat and description of the microscopic and macroscopic characters of the species.



*Hygrophorus penarius*

(foto: F. Galvanin)

**O**ttobre è tempo di castagne, oltre che di funghi, e i Colli Berici offrono un luogo ideale per rilassare la mente e lo spirito, regalando scenari suggestivi e inconsueti. Inoltrandosi nei fitti boschi di latifoglie, dove prevalgono il castagno, il carpino e la roverella, è spesso possibile reperire specie interessanti e inusuali, e al contempo riempire il cesto del prelibato frutto autunnale. Sin da bambino frequen-

to i boschi nei pressi di Altavilla Vicentina (VI) e, nella tradizionale “uscita a castagne” con la mia famiglia, mi sono imbattuto in alcuni esemplari di questo bellissimo fungo dalle forme eleganti e dalle leggere tonalità biancastre. Raccogliendo un esemplare del carpoforo, dal cappello di un bel color bianco-crema più candido al margine, mi sono accorto che il gambo, di color crema-giallastro, era attenuato alla base ed era ivi ricoperto da una fine forforosità più scura. Il portamento era tipicamente da igroforo: lamelle decorrenti piuttosto spesse, relativamente rade e di consistenza lardosa con riflessi ceracei. Il margine del cappello degli esemplari giovani era nettamente involuto, rialzato e leggermente frastagliato con la maturità. Sfregan-

do la carne, specie nell’esemplare più maturo, si percepiva un odore gradevole molto pronunciato e caratteristico, come di latte bollito o di burro. Queste caratteristiche macroscopiche, davvero peculiari, hanno da subito indirizzato la mia determinazione su *Hygrophorus*

*penarius*, ricercato e delicato fungo commestibile noto come “lardaiolo bianco”. Il nome *penarius* deriva dal latino *penarius*, riferito alle provviste di viveri, da cui deriva “cella penaria” = dispensa (attinente alla sua buona commestibilità).

Nel seguito si riporta una breve descrizione sistematica, macroscopica e microscopica.

### ***Hygrophorus penarius* var. *penarius* (Fr.)**

Nomi volgari: lardaiolo bianco, gallinaccio bianco, galluccio bianco.

#### **Posizione sistematica**

Classe: *Basidiomycota*, Ordine: *Tricholomatales*, Famiglia: *Hygrophoraceae*, Genere: *Hygrophorus*, Sezione: *Pallidini*, Specie: *penarius*.

#### **Etimologia**

*Hygrophorus*, dal greco *hygros* = umido e dal latino *fero* = io porto: portatore d’umidità.

*Penarius*, dal latino *penarius* = relativo alle provviste di viveri (cella penaria = dispensa, cella delle provvigioni), con riferimento all’utilizzo alimentare.

#### **DESCRIZIONE**

**Cappello:** diametro 5-12 cm, carnoso, convesso nel giovane, poi più pianeggiante, sovente con umbone centrale poco accentuato o depresso al centro con bordo rialzato. Margine nettamente involuto nel fungo giovane, sovente frastagliato nel fungo maturo. Superficie asciutta e liscia, color bianco sporco o bianco-crema, spesso con toni giallastri verso il disco.

**Imenio:** lamelle di color bianco-crema più o meno decorrenti, di consistenza lardacea, non molto rade, intervallate con lamellule, spesse, arcuate, venate e rugose verso la base.

**Gambo:** 5-7 × 1,5-3 cm, cilindrico irregolare, robusto, incurvato e nettamente attenuato verso

il basso; superficie asciutta, liscia o finemente fibrillosa, leggermente pruinoso verso l’apice. Color bianco-crema tendente al giallastro-ocra nei 2/3 inferiori con la manipolazione; sodo e compatto nel giovane, poi fibroso-bambagioso, infine vuoto nel carpoforo maturo.

**Carne:** soda e consistente, bianco-crema, più scura alla base del gambo; sapore nullo, talvolta leggermente amarognolo (specie negli esemplari più maturi); odore grato, fungino; sfregando le lamelle e al taglio si percepisce un odore simile al latte bollito.

**Macroreazioni:** leggero e lento viraggio della carne al giallo al contatto con KOH (2%).

**Habitat:** comune in boschi di latifolia (preferibilmente sotto *Quercus*) in estate e autunno (anche inoltrato). Predilige terreni calcarei.

**Commestibilità:** buon commestibile, carnoso e redditizio. Spesso accostato come commestibilità ad *H. Russula*, è commestibile molto apprezzato e ritenuto tra i migliori igrofori commestibili.

**Ecologia:** cresce gregario a gruppi anche numerosi in simbiosi con le latifoglie (preferibilmente sotto *Quercus*) anche in ambienti tipicamente mediterranei, in pianura, collina e montagna.

#### **OSSERVAZIONI**

Macroscopicamente è possibile confondere *H. Penarius* con altri igrofori bianchi, sempre commestibili, aventi tonalità pileiche simili, ma di taglia molto più contenuta (ad esempio *Hygrophorus*

*rossus*) o altre specie affini della sezione *Pallidini* crescenti sotto aghifoglia (*Hygrophorus melizeus*, fungo raro, e *Hygrophorus piceae*, assai più comune). Esiste una sua varietà (*Hygrophorus penarius* var. *barbatulus*) la quale si differenzia, oltre che per l'habitat (esclusivamente *Fagus*) per il margine pileico



Reazione su carne col KOH 2%

pubescente nel giovane e per l'aspetto feltrato quasi lanuginoso del cappello. Anche *Hygrophorus poetarum* è specie dall'habitus simile, ma dalle delicate tonalità rosate. Cresce esclusivamente sotto *Fagus* e le sue carni emanano un profumo dal sentore fruttato o come di giuggiolo (di "balsamo del Perù" secondo alcuni autori).

Recentemente in Svezia è stato reperito sotto *Quercus* un fungo molto simile a *Hygrophorus penarius*, denominato *Hygrophorus penarioides*: avanzati studi di filogenetica hanno dimostrato che si tratterebbero di due specie geneticamente distinte.

## MICROSCOPIA

**Materiali e metodi:** osservazioni microscopiche effettuate sul fungo fresco con l'utilizzo di Floxina (1%) quale colorante. Macroreazione testata sulla carne utilizzando come reagente idrossido di potassio (KOH, 2%).

**Spore:** ialine, ellittiche-ovoidali, con evidente apicolo;  $5-8 \times 4-5.5 \mu\text{m}$ .

**Basidi:** sub-claviformi, slanciati e leggermente flessuosi, prevalentemente tetrasporici;  $40-55 \times 5-6 \mu\text{m}$ . Sterigmi molto pronunciati.

**Epicute:** di tipo ixotricoderma, formata da ife cilindriche settate, erette e intrecciate (di lunghezza  $40-100 \times 2-5 \mu\text{m}$ ) inglobate in scarsa sostanza gelatinosa; gli apici delle ife sono arrotondati e sovente presentano ramificazioni.

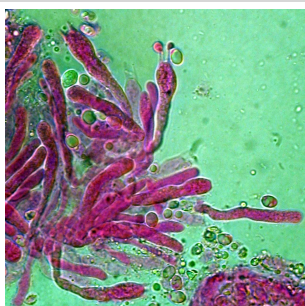
**Ife:** cilindrico-allungate a parete sottile, settate; giunti a fibbia presenti in tutti i tessuti.



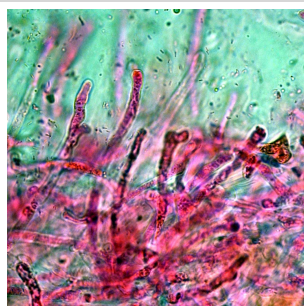
#### Immagini di microscopia



Spore



Basidi



Pileipellis

#### **BIBLIOGRAFIA**

JACOBSON S., LARSSON E. - 2007: *Hygrophorus penarioides*, a new species identified using morphology and ITS sequence data". Mycotaxon.

CETTO B. - 1982: *I funghi dal vero* - Vol 2. Saturnia - Trento.

MOSER M. - 2000: *Guida alla determinazione dei funghi* - Vol 1. Saturnia - Trento.

WEB: [www.indexfungorum.org](http://www.indexfungorum.org)

Testo e foto di F. Galvanin

## Leggende e pregiudizi sui funghi

Mario Giliberto

### ABSTRACT

Legends and popular tales regarding mushrooms edibility often are not supported by any scientific rationale, at the risk of causing misunderstanding and suspicious behaviours.

occasione. Non ci sarebbe niente di pericoloso nell'espone queste convinzioni o credenze, se non per il fatto che, a volte, suggeriscono metodi senza alcun fondamento scientifico per riconoscere i funghi commestibili, determinando comportamenti pericolosi. Cerco di fornire qualche esempio

Quando realizziamo una mostra micologica, abbiamo la possibilità di discutere con una svariata e variopinta gamma di persone che, oltre ad essere interessate alle nostre spiegazioni sul complesso mondo dei funghi, interpolano le nostre argomentazioni con le loro esperienze personali, e, spesso, con fantasiose convinzioni circa le prove cui devono essere sottoposti i funghi per valutarne la

commestibilità, od originali teorie sulla loro biologia. Ciò è dovuto al fatto che, da sempre, i fenomeni naturali poco conosciuti alimentano la curiosità della gente la quale, nel tentativo di trovare comunque una risposta a ciò che non comprende, galoppa sulle ali della fantasia. Nascono così le credenze popolari che si tramandano di generazione in generazione, per poi essere sciorinate come perle di saggezza alla prima



*Amanita phalloides*

(foto: G. Di Stasio)

nella certezza di contribuire ad un più corretto approccio al mondo dei funghi abolendo le convinzioni più pericolose.

Si dice che mettendo nel recipiente di cottura una moneta d'argento, uno spicchio d'aglio, la mollica di pane od il prezzemolo, questi diventano neri se i

funghi sono velenosi: ma questo non è assolutamente vero. Infatti il prezzemolo cotto assieme alla velenosa *Amanita phalloides* non perde il suo colore verde e l'aglio e l'argento non anneriscono.

Altra pericolosa convinzione è quella che se un fungo viene roso da lumache, o presenta larve di insetti nel suo interno, sia una specie sicuramente commestibile. Bisogna sapere che le lumache si cibano sia di porcini che di amanite velenose, ed in questo caso quale certezza abbiamo che l'animale sia sopravvissuto al veleno?

Qualcuno dice che se i funghi sono mangiati dal cane o dal gatto senza alcun danno sono senz'altro innocui: gli enzimi digestivi di questi animali sono estremamente diversi dai nostri, quindi gli effetti degli eventuali veleni possono essere diversi, almeno nei tempi di reazione agli

stimoli dannosi.

C'è chi è convinto che tutti i funghi che crescono su alberi vivi o sulle ceppaie marcescenti siano eduli: su questi ceppi non crescono solo piopparelli e chiodini, ma anche i temibili *Omphalotus ole-*



*Omphalotus olearius*

(foto: G. Costiniti)

*arius* e *Galerina marginata*.

Non è certamente vero che tutti i funghi, anche quelli velenosi, diventano commestibili dopo una prolungata cottura: questo è valido solo per quei funghi in cui sono presenti sostanze tossiche termolabili, e che per tale ragione vanno conosciuti senza alcuna ombra di dubbio.



*Galerina marginata*

(foto: G. Costiniti)

## Le micene nei Colli

*Mycena inclinata*

di Rossano Giolo

## ABSTRACT

*Mycena Inclinata*, a common species growing in the Euganean Hills (province of Padova) is illustrated in the article, completed by photocolors and macro- and microscopic description.

tuata su essiccata, con preparati reidratati e colorati con rosso Congo.

## DESCRIZIONE

**Cappello:** 15-30 mm, conico, conico-campanulato, conico-espanso, con umbone ottuso, anche appiattito all'apice, solcato, striato per trasparenza fino a metà raggio e oltre; un po' viscido, liscio. Colore molto variabile, dal bruno, bruno-grigio, grigio-giallastro, grigio-crema, margine tipicamente denticolato, pallidescente, quasi bian-

**I**l Genere *Mycena* nei *Colli Euganei* è presente con moltissime specie e la *Mycena inclinata* è indubbiamente quella che incontriamo più frequentemente, in modo particolare nei boschi di castagno. La troviamo cespitosa sulle vecchie ceppaie, a volte di pochi elementi, altre volte copiosissima con cinquanta od anche un centinaio di esemplari.

Il periodo di crescita è l'autunno sino all'inizio dell'inverno.

Di seguito diamo una descrizione morfologica macroscopica e microscopica della specie e la posizione sistematica.

*Mycena inclinata*

***Mycena inclinata*** (Fr.) Quelet

**Posizione sistematica**

Ordine *Tricholomatales*, Famiglia *Tricholomataceae*, Genere *Mycena*, Sezione *Mycena*.

**MATERIALI E METODI**

Le osservazioni microscopiche sono state effet-

co.

**Lamelle:** abbastanza fitte, poco ventricose, unite alla base da sottili venature, adnate o decorrenti per un piccolo dentino, bianche, bianco-grigio, con orlo bianco.

**Carne:** bianco-grigia, bianco-



brunecchia, sotto la cuticola bruno-grigia, odore sgradevole, rancido, sapore rancido-farinoso.

**Gambo:** 1-2,5 x 35-100 mm, cilindraceo, cavo, un po' tenace, elastico flessuoso, pruinoso, bianco, bianco traslucido in alto, verso il basso gradualmente crema, bruno traslucido, bruno-rosso, base bruno-rossa scura con peluria bianca, bianco-ocrea, giallo-rossiccia.

**Habitat:** crescita cespitosa su ceppaie, cortecce di tronchi, in boschi di latifolia (castagno, quer-

ellissoidali, ialine, con una o due guttule a contenuto opaco.

**Basidi:** claviformi, tetrasporici, con sterigmi molto lunghi.

**Cheilocistidi:** irregolarmente claviformi, sub piriformi, ricoperti da escrescenze sottili, flessuose, ramificate.

#### OSSERVAZIONI

Specie non difficile da determina-



*Mycena inclinata*

cia, faggio), più raramente in boschi di aghifolia (abete)

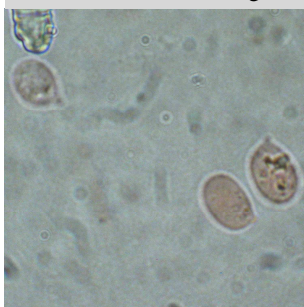
#### MICROSCOPIA

**Spore:** 5-6 x 8-11 µm, ellissoidali, ovoidi-

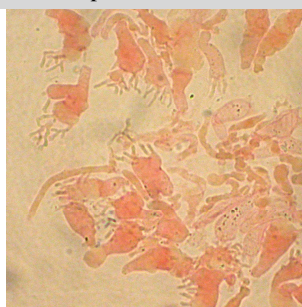
re: il gambo dai colori variabili a partire dall'alto verso il basso, bianco, bruno, bruno-rosso scuro con peluria biancastra o bianco-ocrea, il margine del cappello denticolato, l'odore molto sgradevole, sono caratteri importanti per la determinazione della specie. *Mycena maculata* ha un gambo simile a quello della *Mycena inclinata* però

ha lamelle grigie che si chiazzano di bruno rugginoso; anche il cappello a maturità si presenta con chiazze bruno-rugginose o più scure.

#### Immagini di microscopia



Spore



Cheilocistidi

#### BIBLIOGRAFIA

ROBICH.G. - 2003: *Mycena d'Europa* - A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici - Trento

Testo e foto di R. Giolo

## Un cantarello controverso

di Silvano Pizzardo

### *Cantharellus lutescens* var. *axanthus*

#### ABSTRACT

The Author describes a peculiar species of the *Cantharellus* genus, characterised by a completely white appearance. The available dicotomic keys do not allow a precise characterisation of the species. The article is completed by photocolors in habitat.

**Key-words:** *Basidiomycetes*, *Aphyllphoromycetidae*, *Cantharellales*, *Cantharellaceae*, *Cantharellus*, Monte Carelli, Toscana.

**Cappello:** 1,0 - 4,0 cm, flessuoso e irregolarmente lobato, asciutto e glabro, snello, fortemente incavato, infundibuliforme, con il margine debolmente increspato e rivolto verso il basso; completamente

**I**l ritrovamento di 7/8 esemplari appartenenti al Genere *Cantharellus*, completamente bianchi, avvenuto durante un'escursione nell'Appennino Toscano ha stimolato, proprio per l'inusuale colore dei reperti, l'interesse ad approfondirne la conoscenza, chiedendoci alla fine, come nel vasto mondo della micologia vi possano ancora sussistere dubbi, almeno da parte nostra, circa precise determinazioni. Ogni contributo in proposito è bene accetto.

*Cantharellus cibarius* var. *albus* Fr.(?)  
o *Cantharellus lutescens* var. *axanthus* Puchet & Jossierand (?)



*Cantharellus lutescens* v. *axanthus*

(foto: S. Pizzardo)

bianco.

**Imenoforo:** pliciforme e diramato, con venosità prominenti e arrotondate, decorrenti; bianco.

**Gambo:** 3,0 - 4,0 cm flessuoso, cavo, svasato verso l'alto, bianco.

**Carne:** bianca, poco consistente, elastica, odore gradevole e sapore

dolciastro.

**Habitat:** tardo autunno appenninico, sotto fogliame in un bosco umido di latifolia con prevalenza di castagno, cerro e pinus sp. - Monte Carelli, Barberino nel Mugello, 20 novembre 2009.

#### Microscopia

**Spore:** da elissolidali a elittiche, da bianche a ialine 8.2 x 5.2 µm. Q. 1.6.

**Basidi:** claviformi e con dimensioni variabili.

#### OSSERVAZIONI

La consultazione della bibliografia specifica, a disposizione, non ha consentito una definizione precisa dei corpi fruttiferi. Le chiavi usate, in relazione ai caratteri considerati: macroscopici, morfologici e cromatici (totalmente bianchi) portano a due ipotesi.

**Prima ipotesi:** la chiave “delle varietà del *Cantharellus cibarius*” porterebbe a *C. cibarius* var. *albus* Fr.

**Seconda ipotesi:** la chiave “delle specie del Sottogenere *Phaeocantharellus*” porterebbe a *C. lutescens* var. *axanthus* Pouchet & Jossierand.

La prima ipotesi, a parte la colorazione, può essere messa in disparte in quanto la “*silhouette*” dei basidiocarpi si discosta notevolmente per consistenza e portamento dalle forme del *C. cibarius*.

La seconda ipotesi invece è più vicina al caso in esame, ma non garantisce una sicura determinazione. I due autori, riferendosi ad una raccolta risalente al 1955 e pubblicata nel 1957 nel Bull. Soc. Nat. Oynnax descrivono, per la loro determinazione, un caso di “schizochroismo” in cui gli esemplari esaminati mancavano della pigmentazione solamente dell’imenoforo e del gambo, mantenendo la normale colorazione bruno aranciata del cappello. Anche in questo caso si registra un’incongruenza con il ritrovamento toscano completamente privo di pigmentazione in ogni sua parte.

Ulteriore ipotesi emerge poi dall’esame microscopico (vedi tabella) che, oltre al portamento e alla consistenza, escludendo anche in questo caso le tonalità cromatiche, ci porta, a nostro avviso, ad avvicinarlo maggiormente alla “*silhouette*” di *Craterellus cinereus* (Pers.:Fr.) Fr.

denominazione	spore	dimensioni sporali
<i>Cantharellus cibarius</i> (Fr.:Fr.) Fries	ottuso elissoidali	8 - 12 x 5 - 7 µm
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr var. <i>albus</i> (?) Kawamura	ovoidali - elissoidali	8 - 11 x 6 - 8 µm
<i>Cantharellus lutescens</i> (Pers.:Fr.) Fries	ottuso elissoidali	9 - 12 x 6 - 8.5 µm
<i>Cantharellus tubaeformis</i> Fr.:Fries	da ovoidali a elissoidali	9 - 12 x 6 - 7.5 µm
<i>Cantharellus cinereus</i> (Pers.:Fr.) Fries	da ovoidali a elissoidali	8 - 10 x 5 - 6.5 µm
<i>C. lutescens</i> var. <i>axanthus</i> (?) Pouchet & Jossierand.	da elissolidali a elittiche	8.2 x 5.2 µm

#### BIBLIOGRAFIA

CORNER E.J.H. - 1966: *A Monograph of Cantharelloid Fungi* - Oxford University Press.  
POUCHET A. & M. JOSSERAND - 1957: *Sur un cas de Schizochroïsme présenté par Cantharellus lutescens* - Bull. Soc. Nat. Oyonnax.

## Come riconoscere i funghi

di Giovanni Di Stasio

## ABSTRACT

The principal characteristics to be analysed for determining a mushroom are here described, focusing on the stem and the veils appearance.

Nel precedente numero ci siamo soffermati su alcuni dei principali caratteri per riconoscere un fungo: il cappello (forma, rivestimento, orlo e colore), l'imenoforo (lamelle, tuboli, pori, aculei). Proseguiamo ora con il gambo (o stipite) e i veli.

## IL GAMBO

E' necessario osservare la **forma** del gambo, l'**ornamentazione**, la **struttura** e la **consistenza**.

Per prima cosa esamineremo l'inserzione sul cappello e cioè se il gambo è centrale, eccentrico o laterale. Se il fungo fosse addirittura privo di gambo, verrebbe definito "sessile".

**Forma del gambo**

Il gambo può essere cilindrico, diritto, flessuoso o arcuato, fusiforme, bulboso, clavato, inguainato (provvisto di una calzata), obeso o ventricoso (come il gambo del porcino), filiforme (sottilissimo), radicante (che termina con una parte più sottile a forma di radice piantata nel terreno).

Nel caso il gambo fosse bulboso sarà necessario descrivere la forma del bulbo: sub globoso (con

forma arrotondata), depresso (schiacciato leggermente nella parte inferiore del bulbo), napiforme (la parte inferiore del bulbo a forma di radice di rapa), turbinato (a forma di trottola o di cono), marginato (con la parte superiore del bulbo ± piatta, creando appunto un margine, come in alcuni caratteristici cortinari).

**Ornamentazione del gambo**

La parete del gambo può essere liscia, quando è priva di decorazioni, verrucosa, quando presenta granulosità, fibrillosa (sottili formazioni filamentose che percorrono la parete del gambo), squamosa (gambo provvisto di squamule, come nella *Pholiota squarrosa*), a rivestimento granuloso (con una sorta di punteggiatura o granulosità), glutinoso (ricoperto da un glu-



tine, come alcuni cortinari del Sottogenere *Myxacium*), reticolato (tipico è il reticolo del *Boletus edulis*).

### Struttura e consistenza

La struttura del gambo in rapporto al cappello è indicata in eterogenea (quando la struttura ifale è diversa fra gambo e cappello ed è soggetta ad una facile rottura, come nelle fragili amanite), omogenea (quando, invece, la struttura è la medesima, e la separabilità del cappello avviene solo con una decisa frattura della carne, tipico dei tricolomi, ma come anche nella maggior parte dei funghi).

Possiamo inoltre definire gambi **carnosi**, quando il gambo appare consistente e senza evidenziare una struttura fibrosa, **fibrosi**, il gambo ha una maggiore resistenza grazie alla struttura fibrosa della carne, assumendo una consistenza flessibile (come nelle clitocibi), **fibroso-carnosi**, gambi con una struttura intermedia fra i carnosì e i fibrosi.

Inoltre un gambo si può definire **corticato**, quando la parte esterna del gambo è molto consistente, come una corteccia (*Gyroporus castaneus*), **cartilagineo**, con una struttura piuttosto elastica, che si piega, **pieno**, dove la carne del gambo è uguale a quella del cappello avendo una struttura omogenea, **cavo**, quando appunto

quando la carne all'interno del gambo si presenta molle, **fistoloso**, con una cavità lunga e stretta che percorre tutto il gambo, **tuboloso**, quando è cavo ed a forma di tubo.

### I VELI

#### Velo generale

Numerosi funghi, allo stadio di primordio, sono avvolti da una membrana protettiva, chiamata velo generale o universale. Durante la crescita del fungo, il velo è soggetto a lacerarsi e, in diversi casi, potranno residuare resti sul cappello (verruche, placche, cortine e altre decorazioni), mentre alla base del gambo si potrebbero reperire i resti  $\pm$  consistenti del velo, definiti volva. Nel caso in cui i resti sono evidenti, il velo viene definito persistente, in altri casi, in cui esso si dissolve completamente o quasi, si definisce fugace. Altri resti di velo è possibile trovarli lungo il gambo di

alcune specie, sotto forma di armilla o rivestimenti squamosi o fioccosi, ma si possono anche trovare tracce indistinte del velo sul gambo (come sul cappello) e fra gambo e cappello in diverse altre specie di funghi.

La volva merita un piccolo approfondimento. Essa può presentarsi con forme diverse a causa dei diversi caratteri che la compongono. Se la volva è costi-



il gambo si presenta vuoto (questo avviene in particolare per i funghi abbastanza maturi), **lacunoso** o **cavernoso**, quando il gambo presenta all'interno alcune parti vuote, **midolloso**,

tuita da ife filamentose si produrrà una consistente volva membranosa a forma di sacco (*Amanita phalloides*, *A. caesarea*). Se, invece, la volva è formata in prevalenza da ife di forma sferocitica la volva avrà una consistenza friabile e tenderà a dissociarsi alla base del gambo in placche o scaglie che produrranno sul cappello la formazione di verruche (*Amanita muscaria*, *A. rubescens*).

In altri casi la struttura del velo può presentarsi in una formazione vischiosa o mucosa, ad esempio il *Gomphidius glutinosus* ma anche in alcune specie di igrofori.

#### **Anello**

L'anello, residuo del velo parziale, è una membrana ± consistente che protegge la parte imeniale e collega il margine del cappello alla parte alta del gambo nella prima fase di sviluppo del fungo. Con la crescita si stacca dal cappello (lasciando dei residui sul cappello stesso) e si riversa sul gambo a mo' di gonnellino, formando il tipico anello che ritroviamo su diverse specie di funghi (amanite, lepiote, chiodini, suilli,

prataioli, ecc.)

La forma dell'anello può presentarsi molto diversa da specie a specie ed è necessario soffermarsi sulla sua consistenza, sulla persistenza sul gambo, sul colore e sulle eventuali ornamentazioni (quali: appendici, fioccosità, frangiature, striature, ecc).

E' necessario osservare anche la posizione dell'anello sul gambo, cioè se ascendente o infero, sviluppato dal basso verso l'alto, supero o discendente, sviluppato dall'alto verso il basso.

Persino la cortina, velo araneoso presente nei cortinari tra gambo e cappello, è da considerarsi velo parziale.

#### **BIBLIOGRAFIA**

PAPETTI C., C. COLOSINI, M. CHIARI & E. MARCHINA – 2006: *Introduzione allo studio dei funghi* - Vol. 1 - Circolo Micologico G. Carini. Brescia.

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

## Un impostore nel bosco!

*Tylophilus felleus*

di Andrea Cavalletto

### ABSTRACT

*Tylophilus Felleus* is described in the article. The species pays a strong similarity with some species of the *Edules* section. The article is presented with photocolors of the mushroom in its habitat as well as from microscopic analysis.

I conoscitori più esperti sostengono che ogni fungo commestibile ha un suo sosia tossico, ma anche innocuo e qualche volta immangiabile. Il fungo presentato non si sottrae a questo vecchio detto, però fortunatamente presenta problemi più legati alla commestibilità, che alla tossicità trattandosi di un fungo molto amaro (come il fiele - da cui deriva il nome "felleus"), persino un singolo esemplare riesce a rovinare un'intera pietanza con funghi eduli.

Lo spunto di questo articolo è stato tratto da una recente serata micologica in Associazione, dedicata all'Ordine *Boletales*, nella quale è stato dato risalto a questa boletacea ingannatrice.

Il *Tylophilus felleus* (il fungo del fiele), presenta caratteristiche macroscopiche molto simili a quelle dei ben più attraenti "porcini", di cui tutti conosciamo le qualità organolettiche e culinarie.

***Tylophilus felleus*** (Bull. : Fr.) Karst

Posizione sistematica: Ordine *Boletales*, Fami-

glia *Boletaceae*, Genere *Tylophilus*

### DESCRIZIONE

**Cappello:** fino ed oltre 12 cm, inizialmente si presenta con forma da sub globosa ad emisferica, poi convessa, cuticola finemente



*Tylophilus felleus*

(foto: A. Cavalletto)

vellutata, liscia, talora finemente screpolata con tempo secco; colore uniforme bruno-beige, brunocciola, camoscio.

**Tuboli:** l'imenoforo a tuboli e pori è dapprima biancastro, color ghiaccio, con la crescita presenta leggere tonalità rosa, che divengono sempre più evidenti con la maturità del fungo; ciò è dovuto al

colore della sporata in massa rosa sporco, che ne colora l'imenoforo.

“Il colore rosa dei pori deve subito insospettire il raccoglitore!”

Inoltre i pori sono spesso visibilmente appressati, poi ampi e angolosi, concolori ai tuboli, appena imbrunenti al tocco.

**Carne:** tenera, soda, poi molle, spessa e compatta, biancastra, bruna sotto la cuticola del cappello, a volte alla sezione vira leggermente al rosa a contatto con l'aria, fibrosa quella del gambo, odore grato o subnullo, sapore da amaro-gnolo a fortemente amaro a seconda del grado di umidità.

**Gambo:** inizialmente obeso, di colore nocciola chiaro, poi via via più slanciato e di colore nocciola-bruno, con riflessi olivastri; è presente un reticolo a maglie generalmente di forma allungata e piuttosto grossolano, ossia molto in rilievo già nelle specie immature e di un colore più scuro del gambo, bruno-nerastro.

**Commestibilità:** immangiabile per il sapore molto amaro, neanche dopo cottura o essiccazione. La maggiore parte dei testi escluderebbe elementi di tossicità.

**Habitat:** specie ubiquitaria, comune sia sotto latifoglie (castagno, quercia, faggio e ontano), che aghifoglie (abete, pino), principalmente su suoli acidi. Sovente si può ritrovare negli incavi di vecchie ceppaie, dove il legno si sta trasformando in humus. Questa strana preferenza farebbe pensare ad un possibile saprofitismo della specie, mentre è nota l'associazione micorrizica di quasi tutte le boletacee. Fungo poco comune, ma a volte invasivo in certe zone ed in annate particolarmente favorevoli. Diffuso soprattutto nelle abetaie o nei boschi misti delle Alpi e nei castagneti delle Prealpi o dell' Appennino.

**Microscopia:** spore fusiformi, lisce, di colore rosa sporco in massa: 12,5-16 x 4-6 µm

**OSSERVAZIONI**  
Come già accennato il *T. felleus* presenta analogie macroscopiche molto simili ai porcini, che possono trarre in inganno facilmente il raccoglitore.

Quali sono i caratteri che differenziano il porcino buono dal cattivo?

L'imenoforo del *T. felleus* si presenta, già negli esemplari giovani, di un colore bianco, con una tonalità piuttosto fredda, per poi presentare sfumature rosate, dal momento di maturazione.

Invece i ben più pregiati funghi della Sezione *Edules* (*Boletus edulis*, *B. aereus*, *B. aestivalis* e *B. pinophylus*), dapprima presentano un imenoforo bianco candido, poi con la maturazione delle spore diventa giallo e poi verde carico.

Altro carattere differenziale da osservare attentamente è il reticolo presente sul gambo; mentre per l'“*edulis*” si presenta a maglie bianche concolori al gambo, il *T. felleus*, come già segnalato, presenta un reticolo piuttosto grossolano, più in rilievo e di un colore nettamente più scuro del gambo.

Le due specie condividono lo stesso habitat, quindi latifolia e aghifolia, periodo estate – autunno, e dunque aumentano le probabilità di incontrare negli stessi boschi sia il porcino, che il *T. felleus* ed il rischio di scambiare i due funghi è molto elevato. Alcuni esemplari molto giovani del fungo del fiele sono così rassomiglianti al buon porcino, che persino il raccoglitore più esperto può cadere in errore!

A questo punto per eliminare qualsiasi dubbio è sufficiente assaggiare un pezzettino di carne del fungo. Nei boleti eduli all'assaggio non si avvertirà nulla di anomalo, nel *T. felleus* immediatamente si percepirà un forte gusto amaro.



Immagini di microscopia



Spore



Basidi con spore



Cistidi imeniali



Caulocistidi

BIBLIOGRAFIA

- ALESSIO C. L. - 1985: *Boletus s.l.* Libreria Editrice Biella Giovanna. Saronno.  
EYSSARTIER G., P. ROUX - 2011: *Le guide des champignons France et Europe*. Éditions Belin. Paris  
MUÑOZ J.A. - 2005: *Boletus s.l.* Edizioni Candusso. Alassio  
PAPETTI C., CONSIGLIO G. & SIMONINI G. - 2000: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia* - Vol. 1 - A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici - Trento

Foto: A. Cavalletto

## A passeggio fra le russule

di Riccardo Menegazzo

### *Russula cyanoxantha*

#### ABSTRACT

*Russula Cyanoxantha* is described in the article. The well known edibility of the mushroom is discussed together with macro e microscopic analysis of the species and reactions.

Cari lettori, vorrei intrattenermi su di un genere che da un po' di anni mi sta appassionando e vorrei farlo con una specie molto comune, che da sempre è prota-

gonista nel colmare i nostri cestini di vimini. Non desidero fare una dissertazione tecnica del fungo, ma una semplice narrazione discorsiva dello stesso, condita con qualche dato tecnico, quale assunto di curiosità.

Incontrare una russula, durante una spensierata passeggiata nel bosco, non è cosa difficile, soprattutto non è arduo imbattersi nella regina delle russule, che per la sua riconosciuta bontà, è largamente consumata ed apprezzata dai molti cercatori.

Si tratta della *Russula cyanoxantha*.

Queste le principali caratteristiche.

Il cappello ha un diametro che può superare i 12 cm, ed è generalmente superiore all'altezza

del gambo.

Come tutte le russule ha una carne fragile (anche se un po' meno di tante altre), per il motivo che la composizione strutturale è costituita da "sferociti", cellule tondeggianti, che ricordano vagamente il polistirolo.

Le russule sono funghi simbiotici e anche questa russula vive in uno



*Russula cyanoxantha*

(foto: R. Menegazzo)

stretto legame con diverse specie arboree, con i cui apparati radicali scambia essenziali sostanze nutritive.

Ma vediamo un po' dove e quando cercarla!

Già da maggio o ai primi giorni di giugno possiamo trovarla a quote

che vanno dai 200 ai 400 mt, in boschi di castagno.

Più avanti possiamo rinvenirla sotto faggio ad altitudini tra i 900-1000 mt e nei periodi più caldi dell'estate sotto abete.

Possiamo ancora incontrarla ad inizio e fine estate e poi in autunno, anche sotto carpino, leccio e altre essenze ancora.

Lo strato di foglie secche dell'inverno precedente spesso occulta alla nostra osservazione la russula che, sovente, fa capolino tra le foglie sconnesse o ammucciate dal vento e dalla pioggia.

La *Russula cyanoxantha* il cui nome stesso vuol dire "fiore di color viola", riferito alla colorazione del cappello.

La colorazione del cappello delle russule è in realtà formata da un miscuglio di colori idrosolubili e, a causa di determinate condizioni ambientali (pioggia, sole), prevarrebbe il colore meno oggetto del fenomeno di dilavamento dei pigmenti. Di conseguenza i colori che caratterizzano la *R. cyanoxantha* variano dal viola al violetto lilacino, dal blu all'indaco, fino a colorazioni verde oliva o verde pera (*f.ma peltereaui*).

Nel raccogliere questa russula avremo l'accortezza di staccare completamente e delicatamente il gambo dal terreno. Il gambo è sodo, cilindrico, ingrossato nella metà inferiore e a volte soffuso di un delicato colore rosa-lilacino su una parte di esso. Il gambo, di colore bianco, sostiene un cappello lubrificato e brillante. Se il tempo è umido, presenta un imenio bianchissimo, la cui sporata è catalogata dal noto russulologo francese Henry Romagnesi, come "I a".

L'imenio è formato da lamelle e numerose lamellule che aderiscono al gambo; sono piuttosto basse, ma soprattutto hanno una caratteristica unica nel genere *Russula* e cioè di essere lardose al tatto. Se portiamo un frammento di carne, bianca e soda, alla lingua, avvertiremo un gusto mite e di delicata gradevolezza.

A questo punto, la certezza dal punto di vista macroscopico è pressoché totale.

Possono, comunque, venire in aiuto, per ulteriore conferma determinativa, per gli appassionati

che volessero cimentarsi con i noti reagenti chimici, ben due reazioni macrochimiche: la prima con la Tintura di Guajaco, che sarà positiva, mentre la seconda, reazione al  $\text{FeSO}_4$ , sarà negativa. Per gli studiosi del genere i reagenti sono componenti fondamentali e irrinunciabili! A completamento dello studio di questa russula, ovviamente per i più esperti, è necessario avvalersi della microscopia ottica, avendo cura di osservare la forma, le misure e le ornamentazioni delle spore e l'analisi della pileipellis.

#### **Microscopia**

Senza ulteriori dilungamenti, un accenno alla morfologia obovoide-reniforme della spora, di 7-9 x 5,5-7 $\mu\text{m}$ , con verruche piccole ed emisferiche, a volte connesse a zig-zag, alla metacromasia dei cistidi, delle ife della cuticola e dei vasi laticiferi, col blu di Cresile, alla pileipellis con la presenza di peli criniformi con dermatocistidi vagamente clavati, in parte capitulati.

Buone raccolte con la *Russula cyanoxantha*, ma soprattutto godetevi le spensierate e salutari passeggiate nei boschi!

#### **BIBLIOGRAFIA**

- SARNARI M. – 1998 : *Monografia Illustrata del Genere Russula in Europa*. Tomo I. Grafica A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici. Trento e Vicenza.
- PAPETTI C., G. CONSIGLIO & G. SIMONINI - 1999: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia. vol. 1*. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici. Trento.



*Inocybe tenebrosa*

di Giuseppe Costiniti

## ABSTRACT

*Inocybe Tenebrosa*, one of the few species of the *Inocybe* genus that can be easily determined without the use of microscopic analysis, is described in the article with micro- and macroscopic analysis of the species in its habitat.

studiarne una e riesco a determinarla è sempre una grande soddisfazione!

Ma è vero che le inocibi non si possono determinare senza eseguire l'analisi microscopi-

Capita, a volte, che, quando si dialoga con i micologi, al solo pronunciare le inocibi qualcuno cerchi di cambiare discorso.

Questa sorta di refrattarietà verso questo genere è, probabilmente, dovuto al consistente numero di specie (circa 200 o poco più) e tutte molto simili tra loro.

L'opinione dei micofagi su questi funghi è molto perentoria: funghetti, tutti uguali, di colore brunoastro, dall'odore repellente e persino velenosi!

Certo che con queste premesse si fa poca strada!

Eppure si tratta di funghi molto intriganti, sebbene molto simili, ma con una splendida e interessante microscopia. Funghi molto difficoltosi da determinare e da studiare: è molto più facile, invece, essere reputati dei paranoici a volerli esaminare.

Ebbene io studio le inocibi e non mi piace chi esprime una tale opinione! Trovo che sia una sfida bellissima: quando comincio a



ca?

In linea di massima si può affermare che buona parte delle specie la si può determinare con sicurezza solo con l'analisi microscopica. Altre sono determinabili anche solo macroscopicamente con ragio-

nevole certezza.

*Inocybe tenebrosa* Quel.

Sin. *Inocybe atripes* Atk.

#### DESCRIZIONE

**Cappello:** fino a 5-6 cm di diametro regolare, bordo lungamente involuto, con largo umbone; colore ocre brunastro, al disco più scuro, fino a nero fuliginoso.

**Lamelle:** normali  $\pm$  adnate di colore beige con filo più chiaro (sterile).

**Gambo:** 3-5 x 0,5 cm, cilindrico regolare, leggermente ingrossato alla base, con la presenza di un piccolo bulbillo alla base stessa; biancastro-brunastro, fino a bruno fuliginoso nella parte inferiore.

**Carne:** biancastra, con odore complesso spermatico.

#### MICROSCOPIA

**Spore:** amigdaliformi, con intervallo di variabilità 8,14-9,51 x 5,20-5,58  $\mu\text{m}$ ;

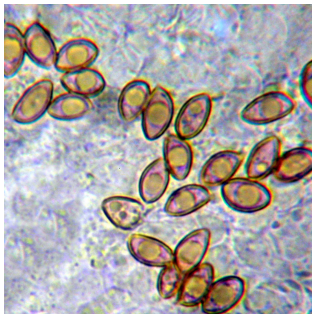
**Cistidi** 48-58 x 14-16  $\mu\text{m}$  con pareti spesse 1,5-2,5  $\mu\text{m}$ ; caulocistidi presenti su tutta la lunghezza del gambo

**Habitat:** in prossimità di boschi di latifoglie e peccete

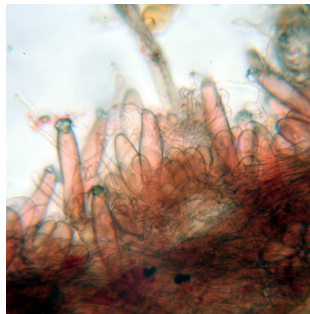
**Commestibilità:** tossico

**Osservazioni:** Questa *Inocybe*, di medie dimensioni, può essere facilmente determinata grazie alla particolare colorazione del gambo e ai luoghi di ritrovamento. Le foto presentate sono relative a raccolte effettuate a Rosolina Mare (RO), in prossimità di un leccio isolato.

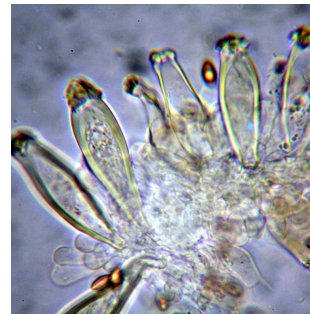
#### Immagini di microscopia



Spore



Caulocistidi



Cheilocistidi

#### BIBLIOGRAFIA

STANGL J. - 1991: *Guida alla determinazione dei funghi* - Vol. 3 *Inocybe*. Saturnia. Trento.

FERRARI E.-2010: *Fungi non delineati - Pars LIV-LV - Inocybe dai litorali alla zona*

Testo e foto di G. Costiniti



## Il fungo della copertina

di Giovanni Di Stasio

### *Cortinarius collinitus*

*Cortinarius collinitus* (Pers.) Fr.

Sinonimi:

*Cortinarius muscigenus* Peck

*Cortinarius mucosus* var. *caerulipes* Smith



*Cortinarius collinitus*

(foto: G. Di Stasio)

**S**i tratta di un cortinario tipico dei boschi di montagna. Appartiene al Sottogenere *Myxacium*, raggruppamento di cortinari con cappello e gambo viscido. Il *C. collinitus* (collinitus = vischioso) è caratteristico per avere il cappello ed il gambo ricoperto da uno strato glutinoso, che è un vero e proprio velo generale, che si dissocia in fase di maturazione del fungo.

#### DESCRIZIONE

**Cappello:** 3-8 cm, prima globoso allungato da giovane, poi si distende per divenire appianato. Poco carnoso. Cuticola molto vischiosa, brillante e interamente separabile; colore bruno-arancio, col disco più scuro ed il bordo più chiaro. Cortina biancastra.

**Lamelle:** non molto fitte, adnate, colore biancastro, bianco-argillaceo, col filo più pallido rispetto alle facce, infine bruno-cannella.

**Gambo:** cilindrico, slanciato, a volte un po' ingrossato in basso, biancastro in alto, più in basso biancastro-ocraceo, ricoperto da un denso strato vischioso a guisa di calzatura, con riflessi violacei.

**Carne:** soda, colore crema, sapore dolce e odore quasi impercettibile. Non commestibile.

**Habitat:** dall'estate fino ad inizio autunno nei boschi montani di aghifoglie (abeti e pini) o anche boschi misti (abeti, faggi). Cresce fra i muschi prevalentemente isolato o gregario con pochissimi esemplari.

**Microscopia:** spore amigdaliformi con verruche evidenti, misura 12-15 x 7,5-9 µm e presenza di giunti a fibbia rcellule marginali.

#### OSSERVAZIONI

Simile è il *C. integerrimus* che il cappello di colore marrone ed odore mielato allo sfregamento.

Il *C. mucosus* assomigliante, si differenzia per il gambo nettamente bianco (senza riflessi violacei)

#### BIBLIOGRAFIA

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

## *i prossimi appuntamenti*



### **SETTEMBRE**

Lunedì 5 - 12 - 19 - 26

Funghi dal vero a cura del Gruppo di Studio.

### **OTTOBRE**

Lunedì 3 - 10 - 17 - 24 - 31

Funghi dal vero a cura del Gruppo di Studio.

### **NOVEMBRE**

Lunedì 7 - 14 - 21 - 28

Funghi dal vero a cura del Gruppo di Studio.

Domenica 13: PRANZO SOCIALE

### **DICEMBRE**

Lunedì 12 FESTA DEGLI AUGURI

### **MOSTRE E GITE**

3 - 4 settembre	Mostra Micologica di Trebaseleghe (PD)
17 - 18 settembre	Mostra Micologica di S. Michele delle Badesse (PD)
24 - 25 settembre	Week end micologico a San Lorenzo in Banale (TN)
2 ottobre	Mostra Micologica di Albignasego (PD)
9 ottobre	Mostra micologica di Abano Terme (PD). Giornata Nazionale di micologia.



*Agaricus augustus*

(foto: G. Costiniti)

funghi  
e  
natura

### Atlanti fotografici 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!**

