



funghi
e
natura



Anno XXXIX ~ 2° semestre 2012



Gruppo di Padova

mico-notiziario riservato agli associati



In copertina:

Pholiota squarrosa
foto di
Rossano
Giolo

SOMMARIO

Dalla Segreteria di P. Bordin	pag. 3
L'agarico color verdere <i>Stropharia aeruginosa</i> di F. Galvanin	pag. 5
Un insolito cortinario <i>Cortinarius corrosus</i> di G. Di Stasio	pag. 9
Gli odori in micologia di M. Giliberto	pag. 12
Un fungo velenoso sempre in agguato <i>Amanita phalloides</i> di G. Costiniti	pag. 16
Un agarico imponente <i>Agaricus orinascens</i> di R. Giolo	pag. 18
L'organizzazione del servizio micologico a Padova di P. Di Piazza	pag. 20
Curiosando Invasione di cavallette nei Colli Euganei di P. Di Piazza	pag. 24
Il fungo della copertina <i>Pholiota squarrosa</i>	pag. 26



Associazione Micologica Bresadola
Gruppo di Padova
www.ambpadova.it

Notizie utili

e-mail: ambpadova@alice.it
Sede a Padova Via Pinelli 4
C/C/ Postale 14153357 C.F. 00738410281
Quota associativa anno 2012: € 25,00 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),
Renato Zangrandi (Presidente Onorario).
Vice Pres. Mario Giliberto (tel. 348 8949007).
Segretario e tesoriere Paolo Bordin (tel. 049 8725104).
Resp. Gruppo di Studio Rossano Giolo (tel. 049 9714147).
Supervisore attività tecnico-scientifiche: Paolo Di Piazza.
Resp. attività ricreative: Ennio Albertin (tel. 049 811681).
Resp. organizzazione mostre ed erbario: Andrea Cavalletto con la collaborazione di Donatello Caccin.
Resp. pubbliche relazioni:
Gino Segato (tel. 049 613881) e Ida Varotto.
Gestione materiale e allestimento mostre: Ennio Albertin, Gaetano Friso e A. Perco Nanti.
Responsabile Funghi e Natura: Giovanni Di Stasio.
Consiglio Direttivo:
G. Costiniti, E. Albertin, P. Bordin, D. Caccin, A. Cavalletto, C. Fracasso, M. Giliberto, R. Giolo, R. Menegazzo, A. Perco Nanti, I. Varotto.
Revisori dei Conti:
Buson Mario, Checchetto Alfredo e Novella Riccardo.



Hanno collaborato in questo numero:

Paolo Bordin, Giuseppe Costiniti,
Paolo Di Piazza, Giovanni Di Stasio,
Federico Galvanin,
Mario Giliberto, Rossano Giolo,
Direzione e grafica: Giovanni Di Stasio
Vice Direzione e traduzioni: Federico Galvanin
Comitato di lettura: Gianantonio Fongher,
F. Galvanin e G. Di Stasio
Realizzazione e stampa: 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.

TERMINATO IL 15 LUGLIO 2012

La cronaca delle attività

Cari soci,
l'Assemblea Ordinaria del 16 aprile prevedeva, oltre ai consueti argomenti all'ordine giorno, anche l'elezione del Consiglio Direttivo e del Collegio dei Revisori dei Conti, in seguito alla quale risultano eletti undici consiglieri, qui citati secondo il numero di consensi:

Giolo Rossano, Costiniti Giuseppe, Bordin Paolo, Menegazzo Riccardo, Albertin Ennio, Giliberto Mario, Varotto Ida, Cavalletto Andrea, Fracasso Cinzia, Perco Nanti Andrea, Caccin Donatello. Gli undici eletti entrati a far parte nel nuovo Consiglio Direttivo, in conformità alla modifica dello Statuto approvata nell'Assemblea Straordinaria del 28/11/2011, attualmente dureranno in carica quattro anni.

Con la prima riunione il Consiglio ha attribuito la carica di Presidente a Giuseppe Costiniti, di Vice Presidente a Mario Giliberto, di Segretario e Tesoriere a Paolo Bordin.

Renato Zangrandi è Presidente Onorario.

Per quanto riguarda gli altri incarichi o compiti sono evidenziati nella seconda di copertina.

Il Collegio dei Revisori dei Conti sarà composto da Buson Mario, Checchetto Alfredo e Novella Riccardo.

LEGGE REGIONE VENETO RACCOLTA FUNGHI.

La Regione Veneto con Legge n. 7 del 31 gennaio 2012 pubblicata sul BUR Veneto del 03/02/2012 ha modificato alcuni punti della Legge Regionale sulla raccolta funghi.

Vi segnaliamo le più importanti modifiche:

Tesserino Regionale

Il tesserino regionale non sarà più necessario. Pertanto la Provincia non rilascerà più tesserini

per la raccolta funghi. Si dovranno pagare, come sempre, i vari permessi locali; per i controlli sarà sufficiente avere un documento d'identità in corso di validità e la ricevuta del versamento.

Limiti di peso.

Viene elevata da 2 a 3 Kg la quantità giornaliera massima di funghi che si possono raccogliere. Tra questi, però, i funghi pregiati (porcini, ovoli, finferli, finferle, trombette da morto, mazze di tamburo, pioppini, morette, morechelle, *Russula virescens*, *Clitopilus prunulus*, *Clitocybe geotropa*) non possono, tutti insieme, superare un Kg. In queste liste non sono più comprese le armillarie varie (chiodini), le quali, da sole, potranno raggiungere i fatidici 3 Kg al giorno. In relazione a questo aumento la forestale o le altre persone preposte, probabilmente, saranno più fiscali nel controllo del contenuto del cestino.

Sanzioni

Le sanzioni, per le varie violazioni, sono state sensibilmente aumentate e variano da un minimo di 50,00 € ad un massimo di 280,00 €.

E' stata introdotta anche una sanzione specifica per la raccolta di chiodini pari a € 20,00 per ogni Kg oltre al limite previsto.

Bisogna tenere presente che le sanzioni sono cumulabili, per cui se un soggetto va a funghi in un giorno non previsto, col sacchetto di plastica, si sommano più sanzioni.

Nel caso di reiterazione delle violazioni, la sanzione amministrativa viene raddoppiata, e triplicata in caso di nuova reiterazione.

Si ha reiterazione quando, nei dodici mesi successivi alla sanzione precedente, viene commessa un'altra violazione. Se la sanzione viene onorata subito, si applica la riduzione ad un terzo dell'importo.

Si ricorda che i giorni di raccolta nella Regione Veneto sono: martedì, venerdì e domenica.

E' stata però data facoltà alle Comunità Montane di modificare i giorni e infatti la Comunità del Centro Cadore ne ha subito approfittato (vedi sotto).

Mentre nei **Colli Euganei** per i non residenti sono: lunedì, mercoledì e venerdì dal 15 settembre al 15 dicembre. Per i residenti tutti i giorni della settimana nell'arco dell'anno escluso il martedì.

Recentemente, in data 3 maggio, il **Centro Cadore** avvalendosi della facoltà accordata dalle nuove norme, ha cambiato i giorni di raccolta, spostandoli, **per i non residenti, a martedì, giovedì e sabato** (anziché martedì, venerdì e domenica).

Inoltre ha stabilito importi diversi in relazione al ruolo del richiedente (se ospite in albergo, se di bed&breakfast, se di appartamento per almeno due notti, se proprietario di seconda casa o di semplice escursionista). I soci che hanno comunicato il loro indirizzo e mail hanno ricevuto copia della delibera. Sarà quindi necessario in futuro, prima di andare a funghi, accertarsi che nella località prescelta non siano stati modificati i giorni di raccolta.



Si chiama Pai, come le famose patatine.

E' un vivacissimo cucciolo bastardino di 2 mesi e mezzo.

Il suo padrone è convinto di poterlo addestrare alla ricerca di porcini!

Noi ne siamo un po' scettici, comunque tanti auguri!

L'agarico color verderame

Stropharia aeruginosa

di Federico Galvanin

ABSTRACT

Stropharia aeruginosa: a description of the verdigris toadstool.

Stropharia aeruginosa, is presented in the article, including microscopic analysis and photos of the mushroom in its habitat.

A settembre, durante una piacevole passeggiata autunnale sui Colli Berici (VI), mi trovavo in un bosco di roverella e castagno piuttosto rado. Il sentiero che stavo percorrendo conduceva verso una radura erbosa ai margini del bosco, dove un piccolo fungo dalle inconsuete tonalità verdastro-azzurrine, che tendeva a nascondersi tra il verde dell'erba, catturò la mia attenzione. A volte il mondo dei funghi ci stupisce con specie dalle tonalità cromatiche uniche che guidano il raccoglitore verso una determinazione più facile. Pochi sono infatti i funghi con un cappello glutinoso color verderame (verde-azzurro) coperto da fini fioccosità biancastre. Curiosamente il verderame, oltre che un anticrittogramico, è anche un pigmento usato nelle arti pittoriche proprio per ottenere per velatura, mediante stratificazioni successive, l'effetto verde erba. La presenza di un gambo con anello, decorato da fini squamosità nella regione sottoanulare, e di lamelle color grigiastro, hanno indirizzato la mia determinazione verso *Stropharia aeruginosa*. Già un bellissimo fungo nel suo particolare *habitus* verde-azzurro, la pic-

cola *stropharia* nascondeva delle peculiarità celate al mondo del visibile. L'osservazione al microscopio rivelava forme particolari



Singolare crescita di una *Stropharia aeruginosa* (foto G. Di Stasio)

e differenziate degli elementi sterili denominati "cistidi" nei diversi punti del fungo: sulla superficie del gambo

("caulocistidi"), sul filo lamellare ("cheilicistidi") e sulla faccia delle lamelle ("pleurocistidi"). In seguito, approfondendo lo studio del genere *Stropharia*, grazie al web e agli strumenti resi disponibili dall'AMB di Padova, ho notato che proprio l'osservazione di questi elementi si rivela essenziale per la corretta determinazione della specie.

Si riporta una breve descrizione sistematica, macroscopica e microscopica.

NOMI volgari: *Agarico color verderame*, *Stropharia color ramarro*

Stropharia aeruginosa (Curtis) Quél.

Posizione sistematica

Classe *Basidiomycota*, Ordine *Agaricales*, Famiglia *Strophariaceae*, Genere *Stropharia*, Specie *Aeruginosa*.

Etimologia: il nome del genere deriva dal latino *stróphium* = fascia pettorale, cioè con le fasce pettorali (riferito alle decorazioni sulla superficie del gambo) mentre il nome della specie deriva dal latino *aeruginosus* = verderame, per il suo colore verdastro-azzurro.

DESCRIZIONE

Cappello: convesso o campanulato, piano a maturità e leggermente umbonato, azzurro-verdastro, glutinoso e con scaglie bianche; giallastro-pallido alla perdita delle scaglie e del glutine; 2-8 cm di diametro.

Imenio: lamelle da adnate al gambo a smarginato-uncinate, bianco-grigie, poi bruno-violacee, con margine biancastro e con lamellule, più o meno rade.

Gambo: 50-90 x 4-8 mm, biancastro-azzurro, più o meno cilindrico e cosparso di piccole squamette biancastre nella regione sottoanulare, poi liscio con l'età.

Anello: ampio, membranoso, caduco e spesso colorato superiormente da striature bruno-violacee per la caduta delle spore.

Carne: blu-biancastra o bianca, inconsistente. Odore terroso. Sapore sgradevole.

Macroreazioni: non distintive.

Habitat: cresce in estate-autunno, nei boschi sia di latifolia che di aghifolia, nelle brughiere e nei prati.

Commestibilità: non commestibile, sospetto per alcuni autori (alcune specie del Genere *Stropharia* come *Stropharia semiglobata* e *Stropharia rugosoannulata* causerebbero intossicazioni con sindrome psilocibinica) comunque da rifiutare per le qualità organolettiche molto mediocri. Secondo alcuni studi (Ohtsuka *et al.*, 1973), alcuni polisaccaridi estratti dalla cultura miceliare di *S. aeruginosa* sarebbero in grado di ridurre la crescita di alcune cellule tumorali fino al 70%.

Ecologia: fungo saprofito, cresce gregario a piccoli gruppi.

NOTE

Da non confondere con: secondo Noordeloos (2011) è possibile confondere *S. aeruginosa* con almeno quattro altre specie che, collocate nel sottogenere *Stropharia* (Fr.) Quél., evidenziano una colorazione verde più o meno intensa: *S. squamulosa*, *S. caerulea*, *S. alpina* e *S. pseudocyanea*. A differenza di *S. aeruginosa*, le prime due specie presentano sempre cheilicistidi con contenuto granuloso. *S. alpina* invece, presenta misure sporiali completamente differenti. *S. pseudocyanea* (nelle sue due forme, f. *pseudocyanea* e f. *ocro-*

cyanea) si differenzia per le dimensioni dello stipite, e per la massiccia presenza di caulocistidi con contenuto oleoso.



Stropharia aeruginosa (foto G. Friso)

MICROSCOPIA

Materiali e metodi: osservazioni effettuate su essiccata con l'ausilio di floxina (1%).

Spore: 6-8 x 4-5 μm da amigdaliformi a ovoidali, lisce, marrone-porpora in acqua, poro germinativo indistinto o appena visibile, parete leggermente ispessita.

Basidi: 30 x 8 μm in media, clavati e tetrasporici.

Epicute: di tipo ixocutis, con tendenza a ixotricoderma negli strati più esterni, formata da ife a parete spessa di diametro 3-5 μm . Presente un pigmento incrostante bruno-giallastro, più evidente negli strati più interni della pileipellis. Pileocistidi non osservati.

Cheilocistidi: 45 x 9 μm in media, cilindrici con apice da clavato fino a capitulato, molto flessuosi, ialini, filo lamellare sterile.

Pleurocistidi: 35 x 10 μm in media, da largamente clavati a subfusiformi, spesso con apice mucronato, con contenuto oleoso.

Caulocistidi: in media 37 x 8 μm , in maggioranza clavati con apice subcapitulato, molto sinuosi, abbondanti nella porzione sopra anulare, non osservati nella porzione subanulare.

Ife: Ife del gambo composte da ife cilindriche parallele (tipo cutis). Giunti a fibbia presenti in tutti i tessuti osservati.

(a pag. 8: foto della microscopia)

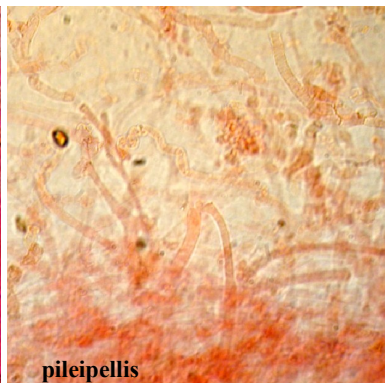
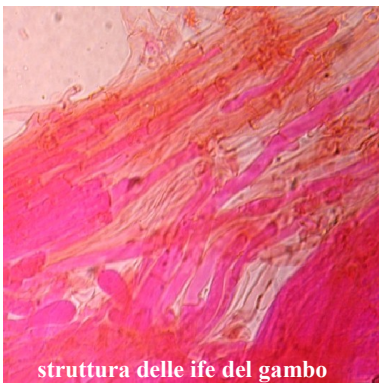
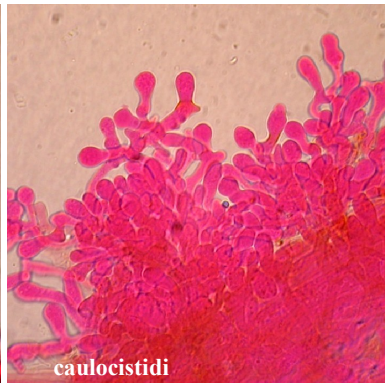
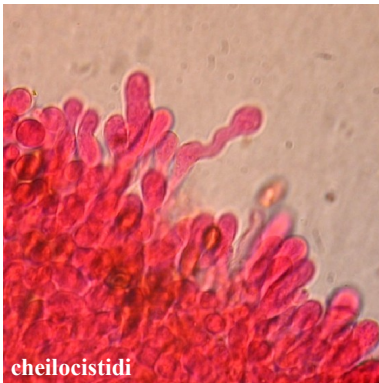
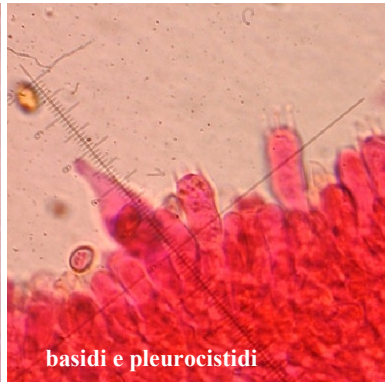
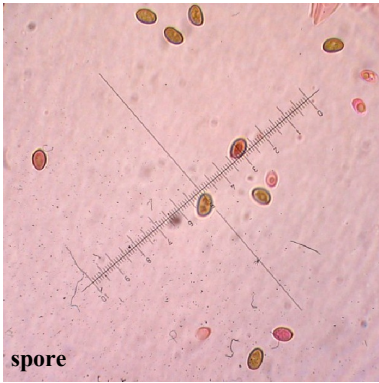
Bibliografia

- BREITENBACH J. & F. KRÄNZLIN - 1995: *Champignons de Suisse*. Tome 4. Ed. Mykologia - Lucerna.
- MOSER M. -2000: *Guida alla determinazione dei funghi*. Vol 1. Ed. Saturnia - Trento.
- NOORDELOOS M. E. - 2011: *Fungi Europaei*. Vol. 13 (Strophariaceae). Edizioni Candusso.
- OHTSUKA S, S. UENO, C. YOSHIKUMI, F. HIROSE, Y. OHMURA, T. WADA, T. FUJII, E. TAKAHASHI. - 1973: *Polysaccharides having an anticarcinogenic effect and a method of producing them from species of Basidiomycetes*. UK Patent 1331513.

WEB

Index Fungorum: <http://www.indexfungorum.org>

Microscopia di *Stropharia aeruginosa*



**Testo e foto microscopia
di F. Galvanin**

Un insolito cortinario

Cortinarius corrosus

di Giovanni Di Stasio

ABSTRACT

Cortinarius corrosus, a rare cortinarius species recently found in Trentino is presented in the article. The description of the species, belonging to the *Phlegmacium* subgenus and poorly described in the scientific iconography, is completed with photos of the species in its habitat and microscopic analysis.

La passata stagione micologica (2011) ha avuto un andamento estremamente irregolare, con momenti di scarsità di funghi, che rasentavano quasi l'assenza totale in alcune zone. Alcune aree montane più fresche ed umide hanno meglio contribuito, in particolare modo, alle raccolte fungine delle 4 mostre micologiche in Provincia di Padova programmate tra settembre ed ottobre 2011.

Anche il week end micologico del 24 e 25 settembre 2011 a San Lorenzo in Banale (TN) non ha fatto eccezione e le ricerche effettuate sui monti nei dintorni del paese, poco elevati e piuttosto asciutti, hanno avuto scarsissimi risultati, mentre maggior fortuna è stata concessa a coloro che si sono spinti sui monti nei dintorni di Andalo, a quote più elevate e nei versanti settentrionali.

E' proprio in quell'occasione che abbiamo reperito alcuni esemplari di un bel cortinario, dal gambo bianco e dal bulbo marginato, appartenente al Sottogenere *Phlegmacium*, che andiamo a descrivere.

Cortinarius corrosus Fries

Posizione sistematica

Genere *Cortinarius*, Sezione *Claricolores*, Sottosezione *Multiformes*, Serie *Napus*.

Etimologia

Dal latino *corròsus* = corroso

DESCRIZIONE

Cappello: 5 – 6 cm, emisferico, poi convesso, infine piano-convesso, piuttosto carnoso, margine prima involuto, poi disteso. Cuticola viscida con umidità, lucida col secco, dolce all'assaggio, di colore ocraceo chiaro, bruno-ocraceo, con sottili fibrille innate e piccole macchiette ocracee scure al tocco.

Lamelle: mediamente fitte, strette, adnato-smarginate, con lamellette, di colore biancastro, argilla, con un leggero riflesso azzurrognolo, non nettamente percepibile, poi beige, infine ocracee, filo irregolare. Sporata bruno-ruggine.

Gambo: 70-80 x 15-20 mm, cilindrico, piuttosto robusto, provvisto alla base di un bulbo piuttosto largo, marginato, obliquo, in alcuni esemplari parzial-

mente arrotondato, setoso, bianco e con tendenza a macchiarsi di colore ocraceo soprattutto nel margine; cortina bianca sericea, abbondante nei giovani esemplari, tendente a sporcarsi per la sporata ocracea, successivamente evanescente.

Carne: soda, fibrosa bianca, odore nullo o leggero e gradevole, sapore dolce, mentre con l'essiccazione l'odore diventa molto forte e sgradevole, come di salumi.

Habitat: boschi di montagna, abete rosso e bianco, rari faggi. Raccolta: Andalo (TN) piste da sci il 24/09/2011, legit GDS.

Reazioni: KOH 30% + carne = negativa

KOH 30% + Cuticola = negativa

MICROSCOPIA

Spore: misura 9-13,5 x 5,2-6,7 μm Q = 1,6-2,1 da citriformi a oblunghe, ornamentazioni costituite da placchette grossolane, plaga a volta evidente, appendice ilifera accentuata e papilla pronunciata.

Basidi: tetrasporici, ma rilevata presenza di diversi elementi monosporici.

Cellule marginali: da clavate a cilindriche, misura 11-20 x 3-6 μm

Cutis: ife cilindriche, intrecciate con apice arrotondato, larghe 3-6 μm

Rilevata presenza di giunti a fibbia.

NOTE

Ritenevamo che si trattasse del *Cortinarius napus*, ma le indicazioni del prof. G. Consiglio, che ringraziamo, ci hanno chiarito essere il *C. corrosus*. Le due specie sono molto vicine e si differenziano solo macroscopicamente, per le tonalità più cariche, rosso-brunastre del cappello di *C. napus* e per la leggera sfumatura azzurrina delle lamelle di *C. corrosus*.

Queste due specie fanno parte della Sezione

Claricolores, alla quale appartengono cortinari a lamelle biancastre e con reazione negativa della cuticola al KOH. La serie *Napus* si caratterizza invece per le spore di grandi dimensioni, il cappello dal colore ocraceo, l'odore assente, il bulbo marginato, la carne bianca e la crescita sotto abeti.

Come giustamente affermano gli AA. nella monografia "Il Genere *Cortinarius* in Italia", le specie della Serie *Napus* ricordano molto il *Leucocortinarius bulbiger*: di-

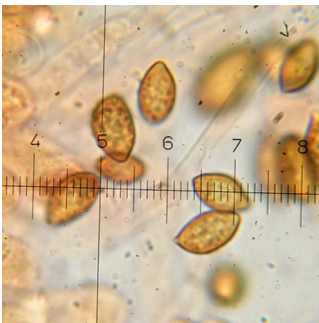


Cortinarius corrosus in habitat

fatti è stata anche la nostra prima impressione nell'osservare il fungo in habitat.

Dunque, a conclusione, con molta probabilità riteniamo che la specie trattata sia il *Cortinarius corrosus*, taxon poco illustrato in letteratura e dunque anche poco conosciuto.

Microscopia di *Cortinarius corrosus*



Spore



Basidio tetrasporico



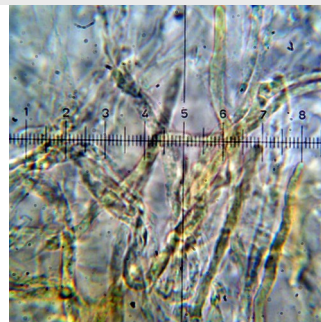
Basidio monosporico



Cellule marginali e giunto a fibbia



Giunto a fibbia



Pileipellis

BIBLIOGRAFIA

CETTO B. - 1983: *I funghi dal vero vol. IV*. Ed. Saturnia. Trento

CONSIGLIO G., D. ANTONINI & M. ANTONINI - 2006: *Il Genere Cortinarius in Italia - Vol. 4*. - A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici. Vicenza.

MARCHAND A. - 1983: *Champignons du nord et du midi. Tome 8*. Société Mycologique des Pyrénées Méditerranéennes. Perpignan.

Foto di G. Di Stasio

Gli odori in micologia



di Mario Giliberto

ABSTRACT

The author analyses one of the major characters of the mushrooms: the smells; more specifically, the smells that can be compared with well known fragrances of flowers, plants or odors which can be easily found in nature.

Spesse volte, durante le escursioni nei boschi, si notano i cercatori di funghi portarsi i carpofori al naso, o masticare una piccola parte di essi, e soffermarsi a definirne l'odore ed il sapore; è questa una pratica importante, in considerazione del fatto che questi due caratteri organolettici, unitamente ad altre osservazioni di ordine morfologico, sono spesso decisivi per il riconoscimento di un numero considerevole di specie.

L'odore

Esiste un numero considerevole di funghi che possiede il caratteristico odore definito "fungino", ed altrettanti con odore "nullo", ma spesso ci troviamo di fronte ad una notevole quantità di specie caratterizzate da odori particolari, per cui, in alcuni casi, l'odore può essere sufficiente per determinarne la specie. Alcuni odori sono facilmente identificabili, in quanto paragonabili a quelli di fiori, piante, o, comunque, sostanze semplici, mentre altri risultano essere più problematici da descrivere a causa della loro complessità.

Per poter meglio definire l'odore di un fungo, è consigliabile utilizzare carpofori freschi, strofinando con le dita le varie parti degli esemplari, specialmente le lamelle. È consigliabile aspirarne l'odore brevemente, ripetendo più volte l'operazione. A volte, per meglio apprezzare odori tenui, è utile chiudere alcuni carpofori in un vasetto di vetro, permettendo all'odore di

concentrarsi e renderlo più percepibile all'apertura del recipiente.

Si elencano di seguito gli odori più comunemente riscontrabili nei funghi, e i nomi di alcune specie in cui si presentano.

Acetilene

Cortinarius argutus, *Tricholoma album*, *Tricholoma bufonium*, *Tricholoma sulphureum*, *Tricholoma pseudoalbum*, *Tuber magnatum*, *Tuber macrosporum*.

Aceto

Boletus calopus, *Ramaria botrytis*.

Aglio

Lepiota acutesquamosa, *Marasmius alliaceus*, *Marasmius scorodonius*, *Marasmius prasiosmus*, *Marasmius foetidus*, *Gautieria morchelliformis*, *Gautieria othii*, *Micromphale perforans*.

Anice

Agaricus arvensis, *Agaricus comptulus*, *Agaricus sylvicola*, *Agaricus essettei*, *Clitocybe anisata*, *Clitocybe fragrans*, *Clitocybe odora*, *Clitocybe obsoleta*, *Clitocybe suaveolens*, *Cortinarius hinnuloides*, *Cortinarius odorifer*, *Gloeophyllum odoratum*, *Hydnellum suaveolens*, *Lentinellus cochleatus*, *Lentinus lepideus*, *Russula fragrantissima*, *Trametes suaveolens*.

Balsamico

(Rientra in questa categoria una vasta gamma di odori balsamici, da

quello di resina, di cuoio, di cedro, fino a quello mentolato)

Bankera fuligineoalba, *Camarophyllus russocoriaceus*, *Clitocybe mentiodora*, *Cortinarius violaceus*, *Cortinarius sanguineus*, *Cortinarius subtortus*, *Hygrophorus poetarum* (medicinali), *Hygrophorus pudorinus*, *Inocybe dulcamara*, *Inocybe calamistrata*, *Lepiota felina*, *Pholiota alnicola*, *Russula badia*, *Russula lepida*.

Bucato (biancheria pulita)

Amanita solitaria, *Amanita vittadinii* (giovane), *Amanita boudieri*, *Amanita echinocephala*, *Melanoleuca grammopodia*.

Burro o panna

Clitocybe inornata, *Collybia butyracea*, *Lentinus tigrinus*.

Cadaverico

Clathrus cancellatus, *Mutinus caninus*, *Leucopaxillus elegans*, *Phallus impudicus*, *Phallus adriani*.

Capra

Cortinarius camphoratus, *Cortinarius traganus*, *Lycoperdon pyriforme*, *Lycoperdon foetidum*.

Cavolo

Boletus satanas, *Gymnopus hariolorum*, *Collybia impudica*, *Cortinarius brassicolens*, *Marasmius foetidus*, *Marasmius brassicolens*, *Thelephora palmata*.

Cetriolo

Cathatlasma imperialis, *Tricholoma focale*, *Tricholoma pessundatum*.

Caffè

Lactarius helvus, *Ramaria pallida*.

Cianico

Clitocybe gibba, *Marasmius oreades*, *Phaeolepiota aurea*, *Pseudoclitocybe cyathiformis*.

Cimice

Hygrocybe quieta, *Lactarius atlanticus*, *Lactarius camphoratus*, *Lactarius camicarius*, *Lactarius cremor*, *Lactarius mitissimus*, *Lactarius quietus*, *Lactarius serifluus*, *Tricholoma groanense*.

Cumarinico (cicoria)

Cortinarius anomalus, *Gautieria graveolens*, *Lactarius camphoratus*, *Hydnaceae* spp., *Phellodon niger*, *Phellodon tomentosus*.

Dolce

Cortinarius torvus, *Rhodophyllus icterinus*.

Dolce acidulo

Clitocybe alexandri, *Clitocybe olearia*, *Clitocybe tabescens*, *Leucopaxillus acerbus*, *Leucopaxillus tricolor*, *Dermocybe jurana*, *Boletus poikilochromus*.

Erba tagliata

Melanoleuca evenosa.

Farina (pasta del pane)

Agrocybe praecox, *Agrocybe aegerita*, *Calocybe ionides*, *Cathatlasma imperiale*, *Clitocybe cerussata*, *Clitocybe connata*, *Clitocybe gambosa*, *Clitopilus prunulus*, *Cortinarius aleuriosmus*, *Cortinarius dionysae*, *Entoloma sinuatum*, *Entoloma clypeatum*, *Hohenbuehelia geogenia*, *Hohenbuehelia petaloides*, *Hydnellum coeruleum*, *Hydnum aurantiacum*, *Hygrophorus metapodius*, *Hygrophorus nemoreus*, *Hygrophorus pleurotoides*, *Lepista paradoxa*, *Limacella* spp., *Lyophyllum georgii*, *Mycena inclinata*, *Mycena galericulata*, *Omphalotus olearius*, *Pleurotus cornucopiae*, *Pleurotus eryngii*, *Polyporus squamosus*, *Porpoloma pes-caprae*, *Rhodocybe truncata*, *Sarcodon joiedes*, *Sarcodon versipellis*, *Tephroclybe rancida*, *Tricholoma aurantium*, *Tricholoma albobrunneum*, *Tricholoma flavobrunneum*, *Tricholoma focale*, *Tricholoma populinum*, *Tricholoma portentosum*, *Tricholoma scalpturatum*, *Tricholoma columbetta*, *Tricholoma sejunctum*, *Volvariella bornbycina*, *Entoloma lividum*, *Entoloma aprile*, *Entoloma sepium*, *Entoloma saundersi*, *Rhodopaxillus truncata*.

tus, *Rhodopaxillus glaucocanus*, *Tricholoma vaccinum*.

Fiori

Hygrophorus gliocyclus, *Hygrophorus pudorinus*, *Hygrophorus hyacinthinus*, *Pluteus patricius*, *Cortinarius odoratus*, *Cortinarius percomis* (fiori di arancio), *Inocybe pyriodora*, *Inocybe corydalina*, *Lepista irina* (iris o violetta), *Leucopaxillus paradoxus* (iris), *Russula risigallina* (rosa), *Russula maculata* (rosa).

Formaggio (Camembert)

Hygrophorus penarius.

Formica

Hygrophorus chrysaspis.

Fruttato

Agrocybe aegerita, *Boletus chrysenteron*, *Boletus appendiculatus*, *Boletus fragrans*, *Boletus purpureus*, *Cantharellus cibarius*, *Cantharellus lutescens*, *Calocybe persicina*, *Clitocybe nebularis*, *Cortinarius amoenolens*, *Cortinarius percomis*, *Cortinarius diosmus*, *Cortinarius nemorensis*, *Cortinarius purpurascens*, *Cortinarius talus*, *Craterellus cornucopiodes*, *Dryodon cirrhatum*, *Dryodon erinaceum*, *Entoloma ameides*, *Hebeloma hiemale*, *Inocybe bongardii*, *Inocybe abietis*, *Lactarius sanguifluus*, *Lactarius glyciosmus*, *Lactarius fuscus*, *Lactarius porninensis*, *Lactarius citriolens*, *Lepiota helveola*, *Lepista nuda*, *Lepista panaeola*, *Pholiota alnicola*, *Hygrophorus russula*, *Inocybe bongardi*, *Inocybe cookei*, *Inocybe corydalina*, *Inocybe haemacta*, *Inocybe patouillardii*, *Inocybe piriodora*, *Lactarius deliciosus*, *Lactarius porninensis* (buccia di arancia), *Lactarius scrobicolatus*, *Lactarius salmonicolor*, *Lactarius sanguifluus*, *Lactarius semisanguifluus*, *Lactarius torminosus* (mela acerba), *Lactarius vinosus*, *Lactarius zonarius*, *Lepiota pseudofelina*, *Leucopaxilus acerbus* (mela acerba), *Leucopaxilus macrocephalus* (nauseante), *Pholiota destruens*, *Pluteus cervinus* (cocomero), *Russula claroflava*, *Russula delica*, *Russula fellea*, *Russula mairei*, *Russula pectinata* (fetido), *Russula queletii*, *Russula solaris*, *Russula torulosa* (mela cotta), *Volvaria speciosa*

(cocomero), *Volvaria gloiocephala* (cocomero), *Volvaria volvacea* (cocomero)

Geranio o Pelargonio

Cortinarius paleifer, *Cortinarius palaceus*, *Flammulina velutipes*, *Inocybe geraniodora*, *Inocybe pelargonium*, *Lactarius blurnii*, *Lactarius mairei*, *Lepiota felina*, *Russula atropurpurea*, *Russula firmula*, *Russula decipiens*, *Volvariella murinella*.

Inchiostro o fenolo

Agaricus meleagris, *Agaricus placomyces*, *Agaricus praeclaresquamosus*, *Agaricus radicans*, *Agaricus xanthodermus*, *Scleroderma areolatum*, *Scleroderma citrinum*, *Scleroderma verrucosum*, *Scleroderma vulgare*, *Calvatia utriformis*, *Cortinarius obtusus*, *Russula amethystina*, *Russula turci*.

Legno marcescente (odore fungino)

Agaricus campestris ed altri, *Collybia fusite*.

Liquirizia

Gautieria graveolens, *Hydnaceae*, *Sarcodon imbricatus*.

Mandorle amare

Hebeloma radicosum, *Agaricus silvicola*, *Clitocybe alexandri*, *Hygrophorus agathosmus*, *Hygrophorus odoratus*, *Inocybe hirteii*, *Russula illota*, *Russula laurocerasi* (disgustoso), *Inocybe boltonii*, *Pholiota populea*.

Metano

Tuber spp., *Elaphomyces granulatus*.

Miele

Clitocybe geotropa, *Cortinarius allutus*, *Cortinarius melliolens*, *Cortinarius purpurascens*, *Hygrocybe reidii*, *Hygrophorus camaros*

phyllus, *Russula mairei*, *Cortinarius multiformis*, *Russula melliolens*.

Muffa

Cortinarius hinnuleus, *Cortinarius coerulescens*, *Cystoderma carcharias*, *Hygrocybe fornicata*, *Inocybe cervicolor*, *Inocybe godeyi*, *Ramaria fennica*.

Muschio

Tuber aestivum, *Tuber brumale*, *Tuber melanosporum*

Nocciola

Agaricus campestris, *Agaricus hortensis*, *Agrocybe aegerita* (giovane), *Macrolepiota procera*, *Marasmius oreades*, *Oudemansiella longipes*, *Lepiota excoriata*.

Pepe

Tricholoma atosquamosum.

Pesce

Agaricus bernardi, *Amanita ovoidea*, *Entoloma hirtipes*, *Inocybe pisciodora*, *Inocybe sambucina*, *Lactarius volemus*, *Lactarius oedematopus*, *Lactarius corrugis*, *Lactarius plumbeus*, *Macrocyttidia cucumis*, *Russula chloroides*, *Russula delica*, *Russula erythropus*, *Russula faginea*, *Russula pseudodelica*, *Russula xerampelina*.

Putrido

Phallaceae, *Amanita phalloides* (vecchia), *Amanita verna* (vecchia).

Rafano

Cortinarius scutulatus.

Rancido

Amanita phalloides, *Amanita verna*, *Clitocybe cerussata*, *Clitocybe dealbata* (forte), *Clitocybe inornata*, *Clitocybe rivulosa*, *Clitocybe hydrogramma*, *Cortinarius hinnuleus*, *Cortinarius varicolor*, *Melanoleuca cognata*, *Melanopus squamosus*, *Pleurotus ulmarius*, *Rhodopaxillus sordidus*, *Tricholoma album*.

Rapa

Amanita citrina, *Amanita porphyria*, *Amanita spissa*, *Biannulana imperialis* (a volte), *Cortinarius cinnamomeus*, *Cortinarius cotoneus*, *Cortinarius duracinus*, *Cortinarius rapaceus*, *Cortinarius venetus*, *Hebeloma mesophaeum*, *Hebeloma crustuliniforme*, *Hebeloma sinapizans*, *Inocybe*

geophylla, *Inocybe patouillardii*, *Mycena pelianthina*, *Mycena pura*, *Mycena rosea*, *Tricholoma bresadolatum*, *Tricholoma vaccinum*.

Resina

Hygrophorus pudorinus.

Sapone di Marsiglia

Hebeloma subsaponaceum, *Ramaria pallida*, *Tricholoma saponaceum*, *Russula foetens*, *Entoloma nidorosum*.

Spermatico

Inocybe pusio, *Inocybe geophylla*, *Inocybe godeyi*, *Inocybe fastigiata*, *Inocybe atripes*, *Verpa bohemica*.

Urina di gatto

Armillaria mellea.

Varechina (ipoclorito:)

Disciotis venosa, *Entoloma nidorosum*, *Hygrocybe nitrata*, *Hygrocybe ingrata*, *Hygrocybe ovina*, *Mycena alcalina*, *Mycena niveipes*, *Mycena strobilicola*, *Mycena viridimarginata*.

Zucchero caramellato

Cortinarius sacchariosmus, *Cystolepiota sacchariolens*, *Hebeloma sacchariolens*.

BIBLIOGRAFIA

MAZZA R. - 1998: *Introduzione alla "micosmologia"*. Pagine di Micologia (10): 29-96.

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

Un fungo velenoso sempre in agguato

Amanita phalloides

di Giuseppe Costiniti

ABSTRACT

Amanita phalloides: this poisonous mushroom is universally known as one of the most harmful to human health. The macroscopic and microscopic characters of the species are detailed in the article.

cola si scorgono le fibrille innate, elementi longitudinali scuri, visibili per trasparenza della cuticola. A differenza di molte altre amanite sul cappello non ci sono verrucche;

L'*Amanita phalloides* è uno dei funghi più conosciuti, ma solo ipoteticamente! Chi, invece, frequenta le associazioni micologiche ben riconosce questo fungo a prima vista. Difatti molti dei normali visitatori delle mostre micologiche la confondono con l'*Amanita muscaria*. Altri sono

convinti che la si ritrovi solo in montagna, in ogni caso sono sicuri che nei loro giardini o nei parchi non possa crescere. Ben visibile la meraviglia nei loro volti quando apprendono che l'area di crescita di *Amanita phalloides* va dal livello del mare, nei boschi retrodunali, fino ai 1200 metri, sotto latifolia.

In autunno inoltrato, se la stagione micologica è regolare, nei Colli Euganei se ne incontrano in grande quantità!

Ma come riconoscere questo fungo mortale?

Il cappello è di dimensioni medio grandi e può essere di vari colori, dal verde, in tutte le sue variabili, al bianco fino al nocciola; sotto la cuti-



le lamelle sono bianche; sul gambo, generalmente è visibile un anello bianco che cade a gonnellino, il gambo è bianco con una sorta di zebraatura, anche essa bianca; alla base c'è una volva a forma di sacco più allargato nella parte inferiore.

Si tratta di un fungo pericolosissimo perché mortale e che è indispensabile conoscere bene.

Un ulteriore carattere morfologico che è utile distinguere è l'odore che nel primordio ricorda il miele

e, man mano che il fungo cresce, diventa odore di cadavere o acqua marcìa.

Amanita phalloides (Vaill. Ex Fr) Link

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

DESCRIZIONE

Cappello 50-150 mm di diametro, prima convesso, poi campanulato, infine piano; margine regolare, liscio e non striato; cuticola leggermente umida, sericea con tempo secco. Molto variabile nel colore, da verde oliva con tonalità che vanno fino al verde brunoastro o verde giallastro, con colori non uniformi. Senza resti del velo generale oppure con grandi lembi.

Lamelle libere al gambo, di colore bianco con riflessi verdognoli, intercalate da lamellule tronche.

Gambo 70-140 x 8-22 mm cilindrico, bianco, decorato da bande cangianti caratteristiche, di colore biancastro, prima pieno, poi farcito, bulboso alla base, inguainato da una volva molto ampia e persistente sacciforme, di colore bianco. Anello nella parte alta del gambo a forma di gonnellino, di colore bianco, sottile, ma persistente.

Carne di colore bianco, leggermente verdina sotto la cuticola del cappello, soda negli esemplari giovani, poi presto molliccia, con sapore gradevole ed inodore. Negli esemplari in via di invecchiamento la carne assume un odore di acqua marcìa.

Habitat prevalentemente boschi di latifolia, in boschi misti, in gruppi anche numerosi, dalla tarda primavera fino ad autunno inoltrato.

MICROSCOPIA

Spore amiloidi, da subglobose a leggermente ellissoidali bianche e lisce. Misura 8-10 x 7-9 μm .

Basidi di norma tetrasporici, di forma clavata 38-50 x 8-12 μm

Velo generale costituito da ife piane di norma larghe 2-6,5 (13) μm intervallate da sferociti di larghezza da 30 a 60 μm oppure da cellule clavate 33 x 65 μm .

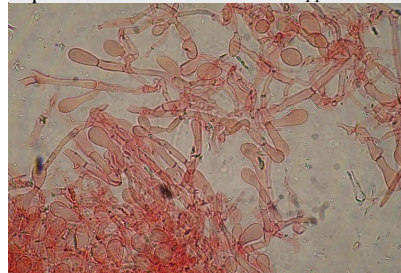
Velo parziale costituito da cellule filamentose

larghe 2-6 μm , molte terminanti con cellule clavate larghe 20-65 x 10-28 μm .



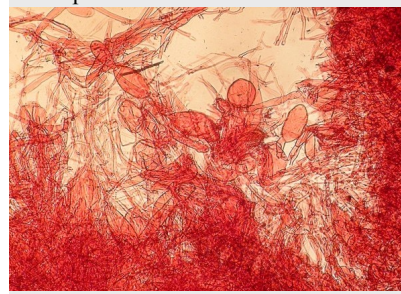
Spore

foto: Giuseppe Costiniti



Velo parziale

foto: Daniele Sartori



Velo generale

Foto: Daniele Sartori

BIBLIOGRAFIA

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

Un agarico imponente

Agaricus urinascens

di Rossano Giolo

ABSTRACT

Agaricus urinascens is a medium to *large-sized* agaricus characterised by a peculiar growing modality. The macroscopic characters of the species are described and the microscopic elements are analysed and illustrated by color photography.

Viene presentata una specie del Genere *Agaricus*, poco conosciuta nelle nostre zone. Si tratta di

una specie piuttosto appariscente per la rilevante stazza e per la modalità di crescita.

Negli ultimi anni ho cominciato a frequentare i monti Berici (VI) nel periodo primaverile, alla ricerca dei pregiati prugnoli (*Calocybe gambosa*). In un paio di occasioni, nell'attraversare un prato, tra due diverse zone boschive, ho notato in lontananza, tra l'erba, alcuni funghi bianchi, globosi, disposti ordinatamente in fila: sembravano delle grosse vesce (*Lycoperdon*). Avvicinandomi ho notato subito che, in realtà, si trattava di specie del genere *Agaricus* e più precisamente dell'*Agaricus urinascens*

Di seguito diamo una descrizione macroscopica e microscopica, nonché la posizione sistematica.

Agaricus urinascens

(Jul. Schaff. & F.H. Moller) Singer.

Posizione sistematica:

Ordine *Agaricales*, Famiglia *Agaricaceae*, Genere *Agaricus*, Sezione *Minores*, Sottosezione *Arvenses*, specie *urinascens*.

Sinonimi: *Agaricus villaticus* (Brondeau) sensu Ricken, J.



Agaricus urinascens, in habitat.

Lange, Pearson

Agaricus macrosporus (F.H. Moller & Jul. Schaff.) Pilät

Agaricus stramineus (F.H. Moller & Jul. Schaff.) Singer

Agaricus excellens (F.H. Moller) Pilät

Agaricus albertii Bon

Agaricus kuehnerianus Heinem.

DESCRIZIONE

Cappello: sino a 300 (400) mm di diametro, emisferico, campanulato, poi convesso, con centro appiattito, bianco, ricoperto fittamente da piccole squamette concolori, margine con resti del velo secondario appendicolati.

In vecchiaia tende al colore camoscio.

Lamelle: libere al gambo, strette, all'inizio pallide, poi rosa carnicino, infine nerastre, filo sterile più chiaro.

Gambo: 50-100 x 30-40 mm, inizialmente corto e tozzo, poi cilindraceo con base appuntita, squamoso fioccoso sotto l'anello, sopra liscio, con colore al cappello. Anello supero, ampio, sottile, fioccoso nella faccia inferiore.

Carne: spessa e consistente, arrossante al taglio nel gambo, odore leggermente anisato nel giovane, in vecchiaia di muffa o di urina.

Habitat: nei prati collinari tra l'erba, formanti dei caratteristici cerchi delle streghe.

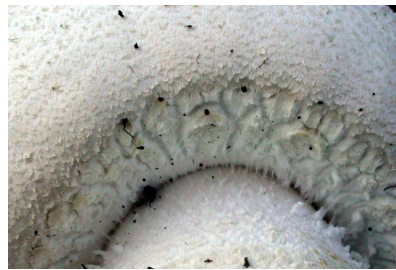
Raccolte: monti Berici, legit R.Giolo - S. Soranzo 30/04/2010-08/05/2012

MICROSCOPIA

Spore: 8,4-10,8 x 6-7,2 µm, ellissoidali, ovate, bruno-nerastre in massa.

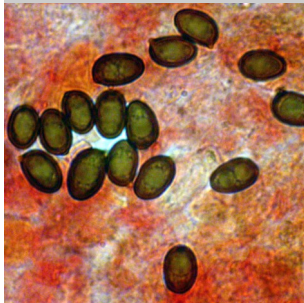
Basidi: 28,8 - 1,4-12 µm, clavati, tetrasporici.

Cistidi: globosi, catenulati, rari clavati, numerosi

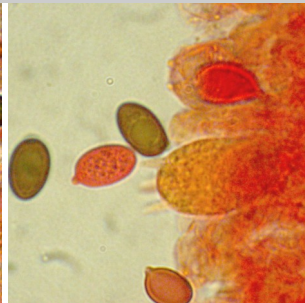


Agaricus urinascens, particolare del velo parziale.

Microscopia



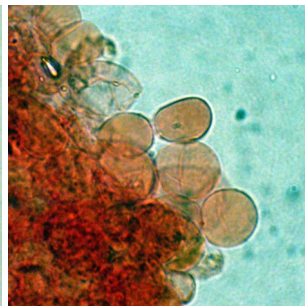
Spore



Basidi e spore



Cistidi



Cistidi catenulati

NOTE: la taglia massiccia, le squamette che ricoprono quasi per intero il carpoforo, la faccia inferiore dell'anello fioccoso, non a ruota dentata, il gambo terminante a punta, l'odore in vecchiaia di muffa o di urina, sono caratteri importanti che aiutano a riconoscere abbastanza agevolmente la specie.

BIBLIOGRAFIA

CAPPELLI A. - 1984: *Agaricus L. : Fr. Fungi Europaei 1*. Edizioni Biella. Saronno (VA).

CETTO B. - 1980: *I funghi dal vero* - Vol. II - Ed. Saturnia. Trento.

BON M. - 1988: *Champignons d'Europe Occidentale*. Arthaud. Paris.

Testo e foto di R. Giolo

L'organizzazione del servizio micologico a Padova

Segue dal n° 01/2012

di Paolo di Piazza

ABSTRACT

Mycology Service at PD. The author introduces the activities, duties and experiences of the Mycology Service of the City of Padua.

Da allora il Servizio a seguito della Riforma Sanitaria è passato sotto l' U.L.S.S. 21 (ora Azienda U.L.S.S. 16) e come deliberato con il D.M. 16 ottobre 1998: "Organizzazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)" è stato inserito all'interno del S.I.A.N., ove peraltro non è ancora stato istituzionalizzato, con delibera direzionale, come Ispettorato Micologico, pur esistendo di fatto tale servizio.

L'attività viene svolta presso i locali del S.I.A.N. ubicati all'interno del Mercato Agroalimentare di Padova, in Corso Stati Uniti 50, da 2 Tecnici della Prevenzione Micologi (dei quali uno è lo scrivente), che hanno conseguito il relativo diploma a Trento, dopo avere frequentato i Corsi di Formazione organizzati dalla Provincia Autonoma ed avere superato i relativi esami finali.

Attività svolte ed esperienze vissute presso il Servizio Micologico del S.I.A.N. di Padova.

Tra le varie attività istituzionali richieste al personale micologo che lavora presso la struttura pubblica le principali possono essere ricondotte alle seguenti: di queste prenderemo in considerazione la prima.

A. Controllo dei funghi freschi spontanei a favore dei privati raccoglitori

B. Controllo e certificazione dei funghi diretti alla commercializzazione e alla ristorazione.

C. Consulenza e interventi in occasione di presunta intossicazione da funghi.

L'attività di controllo dei funghi freschi spontanei a favore dei privati raccoglitori è un servizio

a titolo gratuito che viene fornito dall'Azienda U.L.S.S. 16 per i cittadini che vengono a fare controllare le loro raccolte.

Tale servizio è uno dei compiti più delicati e di maggiore responsabilità che il micologo si trova a svolgere ma anche il più gratificante in quanto egli viene direttamente a contatto con l'utente ed ha la possibilità non solo di scartare le specie non commestibili, ma anche di educarlo al consumo dei funghi, al loro corretto riconoscimento ed ai rischi connessi al loro consumo.

Qualunque Micologo, anche chi scrive, ha dovuto costruire la propria esperienza nella propria realtà locale, direttamente sul posto di lavoro e, nei casi particolari o difficili, si è trovato a dovere agire secondo la propria coscienza professionale (tenendo sempre presente la regola aurea che dice "nel dubbio si scarta!") o secondo quanto stabilito a livello di Ispettorato micologico per alcuni casi "codificabili" (es. come comportarsi per specie di commestibilità critica come *Clitocybe nebularis* o *Leucoagaricus leucothites*).

Durante il controllo dei funghi, infatti, ci si può veramente trovare nelle più svariate situazioni e può succedere veramente di tutto: innanzitutto incontrare persone, con le quali stabilire un rapporto di fiducia ed alle quali cercare di trasmettere parte delle proprie cono-

scenze ed inoltre avere la possibilità di osservare un gran numero di specie fungine (delle quali anche alcune di gran rarità) che permettono agli appassionati della materia di avere una palestra continua a portata di mano.

Alcune delle situazioni che più frequentemente si presentano al micologo sono le seguenti:

- Visitare funghi portati all'ispezione troppo vecchi o in cattivo stato di conservazione (spesso perché raccolti e tenuti nelle borsine di plastica) che pertanto vanno prontamente eliminati.

- Visitare funghi commestibili e velenosi di diverse specie, mescolati fra loro e spesso più o meno frammentati.

- Visitare funghi "ufficialmente non commestibili" (es. *Clitocybe nebularis*, *Leucoagaricus leucothites*, *Ramaria* spp., *Macrolepiota rachodes* var. *hortensis* e tante altre... che il raccoglitore dichiara di avere già più volte consumato e che ha portato al controllo solo "per sicurezza", pur essendo convinto che sono "buoni" e che gli saranno lasciati consumare.

- Vi è poi il caso di raccoglitori interessati a imparare il riconoscimento dei funghi, che portano campioni anche solamente per sapere l'esatta determinazione delle specie e che volendo progredire in questo loro desiderio, vengono invitati



Un momento del controllo micologico a Padova

a frequentare l'attività di associazioni micologiche locali.

- Vi sono poi persone che ritornano da ferie o viaggi da aree geografiche diverse ed anche distanti, portando funghi di specie talora mai viste prima dal micologo e che mettono a dura prova

le sue competenze micologiche.

Ogni Ispettore micologo con un minimo di "anzianità" nel controllo dei funghi ha nel suo bagaglio di esperienza qualche episodio di specie velenose più o meno ingannevoli, individuate in mezzo a quelle commestibili.

Anche il micologo più esperto però rischia di sbagliare, se esegue il controllo con troppa rapidità per cui non deve mai abbassare il livello di attenzione durante il controllo della commestibilità dei funghi.

Un frequente motivo di discussione con i raccoglitori, a causa del pericolo che può comportare, deriva dalla convinzione di molte persone che sia sufficiente far controllare al micologo pochi esemplari, perché "tanto gli altri sono tutti uguali". Non è sempre facile far capire al raccoglitore che fra i funghi lasciati a casa può nascondersi, non riconosciuto, un esemplare di altra specie velenosa! E se anche l'utente capisce il problema, spesso non ha la possibilità di andare a prendere la rimanente parte di funghi e poi tornare in tempo utile all'Ispettorato micologico.

Altro motivo di discussione è quello dovuto al fatto che per raccogliere un cestino di funghi in montagna il cittadino si è sottoposto a pressioni notevoli come la levataccia di prima mattina, il viaggio per raggiungere il luogo di raccolta, il versamento della tariffa di raccolta, il lungo peregrinare per boschi per raccogliere un cestino di funghi e non accetta facilmente che essi vengano eliminati dal micologo, senza "contrattare fungo per

fungo”, in quanto in quel momento sarebbe disposto a tutto per un pugno di funghi.

Presso l’Ufficio Micologico di Padova che ha sede presso il Mercato Agroalimentare di Padova ogni mattina chiunque può recarsi ad effettuare la visita dei funghi.

Attualmente i nominativi, gli indirizzi dei raccoglitori e le specie raccolte vengono trascritti su di un registro solamente ai fini statistici, a dimostrazione dell’utilità del servizio.

In esso vengono evidenziate da una parte le specie rilasciate al consumo e dall’altra quelle eliminate perché velenose ed i funghi scartati perché non più commestibili in quanto alterati od altro. La restituzione in alcuni casi di campioni per espliciti motivi di studio contribuisce alla formazione dei raccoglitori, dato che il riconoscimento dei funghi commestibili passa attraverso la conoscenza-confronto con le principali specie tossiche.

Il tentativo di educazione dei raccoglitori, importante strumento di prevenzione delle intossicazioni, avviene innanzitutto confutando una serie di pericolose false credenze contro le quali si combatte da tempo, come si può ben vedere dal "decalogo" che si allega.

Al giorno d’oggi, si dovrebbero divulgare, con i moderni mezzi d’informazione, ma anche con corsi rivolti alla popolazione ed alle scuole, poche e chiare notizie circa l’importanza dei funghi nell’ecosistema e la difficoltà di determinazione dei funghi, anziché invogliare il cittadino al riconoscimento fai-da-te: oggi-

giorno gran parte delle intossicazioni deriva da una combinazione di ignoranza e, soprattutto, presunzione.

Infatti, se tutti sanno che esistono funghi velenosi, molti ignorano la reale difficoltà del loro riconoscimento rispetto alle specie commestibili e chi si intossica, molto spesso, ha sopravvalutato le proprie conoscenze.



Rozites caperatus

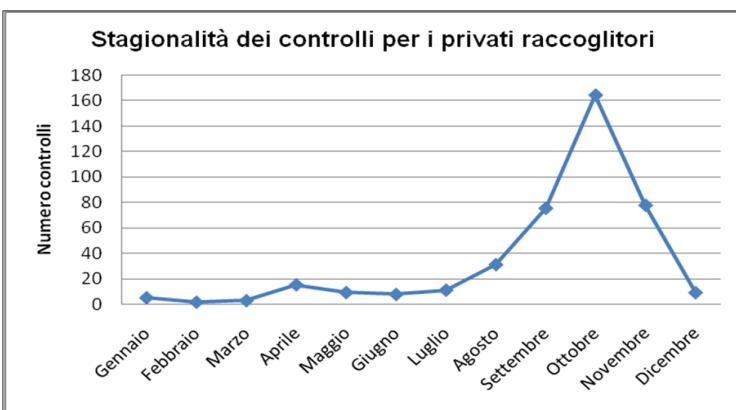


Grafico riferito alla media tra il 1998 e il 2007 dei controlli a favore dei privati raccoglitori: negli ultimi due anni il picco si è spostato verso il mese di novembre

DECALOGO PER IL CONSUMO DEI FUNGHI

Nel riconoscimento e nel consumo dei funghi evitare il pressapochismo. La sicurezza deve essere del 100%. Nel dubbio, rinunciare al consumo.

Non consumare funghi crudi o poco cotti, se non di provata commestibilità anche da crudi (porcini, ovoli, tartufi, champignons).

Considerare i funghi un contorno ed evitare di farne abbuffate, anche se si tratta delle specie più prelibate.

Evitare di consumare funghetti di piccola taglia, perché in genere sono di difficile riconoscimento. Inoltre tra essi si annoverano specie che contengono principi attivi tossici di alta velenosità (ad ex. nei generi *Lepiota*, *Inocybe*, *Panaeolus*, *Stropharia*). Guardarsi in modo assoluto dal consumo di funghi nei quali sia in atto un processo, anche allo stato iniziale di alterazione organica (il 40% delle intossicazioni è di questa origine).

Non raccogliere funghi lungo arterie di traffico, parchi, aiuole, giardini (verde di città), in prossimità di impianti industriali e di discariche, perché assorbono metalli pesanti. Non consumare insieme ad essi alimenti capaci di accumulare tali metalli (pesce, crostacei, molluschi, ecc).

Evitare di consumare funghi che possono essere andati incontro ad un processo di congelamento e successivo scongelamento.

Evitare di tenere congelate grandi quantità di funghi: il consumo deve essere moderato e limitato nel tempo. La conservazione frigorifera a livello casalingo deve essere di breve durata.

Consumare i funghi dopo aver tolto loro la cuticola del cappello, in particolare quando è viscosa e consistente, le parti imeniali (lamelle, tubuli), quando il fungo risulta essere maturo; infine i gambi quando risultano particolarmente fibrosi e coriacei, perché indigesti.

Alcune specie di funghi - in particolare, tra quelli comunemente consumati: *Xerocomus (Boletus) badius* (boletto baio), *Cantharellus lutescens* (finferla) e *Rozites (Pholiota) caperatus* (foliota grinzosa) sono ancora oggi in grado di accumulare, a seguito dell'incidente nucleare di Chernobyl, il Cesio 137 radioattivo, per cui è opportuno limitare o meglio astenersi dal loro consumo soprattutto se provenienti da stazioni dell' arco alpino orientale, particolarmente colpite.

BIBLIOGRAFIA

AA.VV. - 2007: Parliamo di funghi - Manuale per i corsi di formazione per il rilascio dell'attestato di micologo a cura del Gruppo Micologico Bresadola - Trento - nuova edizione - Vol.II°: Tossicologia, commercializzazione, legislazione. Provincia Autonoma di Trento .

GOLZIO F., M. BALMA, M. DONINI, N. SITTA: *I funghi spontanei nel commercio e nell'alimentazione umana in Parliamo di funghi...*

ASSISI F. , S. BALESTRIERI, R. GALLI - 2008: *Funghi Velenosi*. Tossicologia, Speciografia e Prevenzione - Ed. Della Natura - Milano.

DI PIAZZA P. - 2008: *Le funzioni del micologi nei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione* (S.I.A.N.). Gli Ispettorati Micologici a Padova e nella regione Veneto. -Tesi di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro facoltà di Medicina e Chirurgia - Università degli Studi di Padova.

Invasione di cavallette nei *Colli Euganei*

Durante le nostre escursioni micologico-naturalistiche per i *Colli Euganei* (PD) abbiamo recentemente avuto modo di rilevare la presenza sempre più rimarchevole di un insetto somigliante perlopiù o ad un grillo o ad una cavalletta che, con grande voracità, aggredisce il fogliame degli alberi, degli arbusti e le erbe del sottobosco (difficile trovare foglie integre, in quanto l'insetto causa singolari erosioni fogliari con il margine sfilacciato). Interessati dal problema abbiamo effettuato delle ricerche che ci hanno condotto alle seguenti conclusioni: si tratta di una cavalletta dell'Ordine degli Ortoteri ensiferi, della Famiglia Faneropteridi, il cui nome scientifico è *Barbitistes vicetinus*. La specie, che è stata recentemente descritta (Galvagni e Fontana, 1993), si riproduce in prossimità dei margini dei boschi collinari, visitando la chioma di alberi e soprattutto arbusti, per poi espandersi nelle colture agrarie circostanti, persino sui muri delle abitazioni. E' nota finora solo in alcune aree del Veneto (Monti Lessini orientali, Colli Berici, Colli Euganei) e in una stazione del Trentino (Val d'Adige).

*Barbitistes vicetinus* su castagno

L'insetto compie un ciclo all'anno (monovoltino) con svernamento come uovo nel terreno. Le femmine iniziano le deposizioni normalmente dalla metà di giugno, mentre le schiuse si avviano di regola ai primi di aprile. I giovani insetti si portano immediatamente sulle fronde degli alberi e degli arbusti e iniziano la loro attività trofica. Gli adulti compaiono dalla seconda decade di giugno e sono rinvenibili, numerosi, sulla vegetazione sino alla fine di luglio, con una più rara presenza nel mese di agosto. Anche quest'anno in alcune aree dei Colli Euganei si stanno ripetendo le pullulazioni di questa cavalletta. Si tratta, dunque, di una specie autoctona, piuttosto rara, tipica delle zone collinari del Veneto che, a basse densità,

*Barbitistes vicetinus* (foto G. Friso)

presenta una colorazione verde e che, in queste fasi di esplosione demografica, assume una colorazione nera.

Queste pullulazioni di regola si verificano in seguito all'azione concomitante di fattori climatici favorevoli o per l'insufficiente azione dei nemici naturali.

Tali insetti sono dotati di zampe saltatorie, usufruendo del salto solo se spaventati; in condizioni normali si spostano lentamente con tendenza a portarsi verso l'alto.

Anche se sono innocui per l'uomo, possono apparire fastidiosi per il loro numero e per la loro invadenza.

Attualmente la pullulazione di *Barbitistes vicetinus* è attentamente monitorata dai tecnici dell'Ente Parco

Colli Euganei in collaborazione con il Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali ed Ambiente dell'Università di Padova. Riteniamo si stiano cercando entità antagoniste in grado di contrastare l'espansione del *Barbitistes vicetinus*.

Nei nostri luoghi di ricerca, in particolare in loc. Laghizzolo del Monte Venda, abbiamo potuto notare già questo fenomeno dalla primavera del 2010: inizialmente era stato aggredito il foglia-

CURIOSANDO

me delle roveri e di varie piante del sottobosco, in particolare dei rovi. Quest'anno (2012) abbiamo avuto modo di notare che il fenomeno è sicuramente serio constatando persino alcune roveri prive di vita.

Dal punto di vista micologico si è rilevata la **curiosa** asportazione della cuticola di alcune russionelle.

Paolo Di Piazza



Fogliame di castagno eroso dalle cavallette

Siti WEB consultati
www.euganeamente.it
www.parcocolleieuganei.it
www.unipd.it

Notizie dalla Federazione dei Gruppi Veneti



Nel primo semestre del 2012 si sono svolti, con grande successo, due interessanti appuntamenti micologici organizzati dalla Federazione dei Gruppi Veneti (Coordinatore Regionale Silvano Pizzardo);

- il 3 marzo 2012 sono stati trattati i seguenti temi: "la nomenclatura dei funghi" relatore Marco Floriani e "tecnica fotografica applicata alla micologia" relatore Ledo Setti;

- il 24 marzo 2012 si è svolto il 16° incontro di approfondimento micologico sul tema: "Ascomycetes" - relatore Matteo Carbone.



Foto di gruppo dei partecipanti e dei relatori del convegno del 3 marzo a sinistra e del 24 marzo 2012 a destra.



Pholiota squarrosa (Vahl) P. kummel

Etimologia: squarrosus, dalle squame arruffate

Posizione sistematica: Classe *Basidiomycetes*, Ordine *Agaricales*, Fam. *Strophariaceae*.

E' un fungo che cresce a gruppi numerosi su cepaie e tronchi di latifoglia, ma anche di aghifoglia.

Può avere dimensioni apprezzabili ed è caratteristico per la colorazione giallastra e la superficie di tutto il basidioma ricoperta da squame irsute.

Cappello: 4 - 12 cm di diametro, carnoso, globoso, poi piano; superficie asciutta (mai viscida) di colore giallo-ocra, giallo-brunastra, ricoperta interamente da squame irsute di colore più scuro.

Lamelle: leggermente decorrenti, fitte, con molte lamelule, di colore giallo pallido, poi brunastra a maturità.

Gambo: 8-12 x 1-2,5 cm, cilindrico, attenuato alla base, robusto, sodo e tenace, dotato di anello alto, fioccoso-squamoso, poi evanescente con l'età; di colore giallastro. Base brunastra.

ABSTRACT

Pholiota squarrosa it is the mushroom of the front cover image. The main macroscopic characters of the species are here briefly summarised



Foto di G. Costiniti

Carne: bianco-giallognola, spessa, tenace; odore e sapore leggermente rafanoide, non gradevole.
Commestibilità: da rifiutare.
Habitat: dall'estate all'autunno sui ceppi e sui tronchi in prevalenza di latifoglie, più raramente di conifere.
GDS

i prossimi appuntamenti 2012



Albignasego (PD) presso la "Casa delle Associazioni" via Damiano Chiesa ore 21

SETTEMBRE

Lunedì 3 - 10 - 17 - 24

Funghi dal vero a cura del Gruppo di Studio.

OTTOBRE

Lunedì 1 - 8 - 15 - 22 - 29

Funghi dal vero a cura del Gruppo di Studio.

NOVEMBRE

Lunedì 5 - 12 - 19 - 26

Funghi dal vero a cura del Gruppo di Studio.

Domenica 18: PRANZO SOCIALE

DICEMBRE

Lunedì 10 FESTA DEGLI AUGURI

INOLTRE

Serate di micologia presso il Centro Parrocchiale della Parrocchia di S.Maria Assunta di Salboro. (Via Salboro 4/B - Padova) ore 21

- mercoledì 12 settembre **I PERICOLI NEL BOSCO**

- mercoledì 19 settembre **I BOLETI**

- mercoledì 26 settembre **RUSSULE E LATTARI**

- mercoledì 3 ottobre **FUNGI A CONFRONTO: COMMESTIBILI E VELENOSI**

M O S T R E E G I T E

SETTEMBRE

Domenica 2

Mostra Micologica di Trebaseleghe (PD)

Sabato 22 e domenica 23

Week end micologico a San Lorenzo in Banale (TN)

Domenica 30

Mostra Micologica di S. Michele delle Badesse (PD)

OTTOBRE

Domenica 14

Mostra micologica di Abano Terme (PD): "Giornata nazionale della micologia".

Domenica 21

Mostra Micologica di Albignasego (PD).



Lycoperdon perlatum Pers. : Pers.

(foto: G. Costiniti)

funghi
e
natura

Atlante fotografico dei Funghi d'Italia vol. 1 – 2 – 3

G. CONSIGLIO, C. PAPETTI & G. SIMONINI.

Descrizione e foto di 1.500 specie nei 3 volumi. **Richiedeteli alla nostra segreteria!**

