



**FUNGI
E
NATURA**



www.ambpadova.it

Anno 48° ~ 1° semestre 2021



A.M.B. Gruppo di Padova A.P.S.

CINQUE PER MILLE IRPEF

Ricorda che puoi devolvere il 5 x mille anche alla tua associazione micologica!

A.M.B. Gruppo di Padova A.P.S. - Codice fiscale: 00738410281

notiziario micologico semestrale riservato agli associati



www.ambpadova.it Anno 48° - 1° semestre 2021



A.M.B. Gruppo di Padova A.P.S.

CINQUE PER MILLE IRPEF
 Ricorda che puoi devolvere il 5 x mille anche alla tua associazione micologica!

A.M.B. Gruppo di Padova A.P.S. - Codice fiscale: 00738410281
 notiziario micologico semestrale riservato agli associati

Foto di Copertina
Amanita caesarea
 Foto di
 Paolo Di Piazza



Associazione Micologica Bresadola
Gruppo di Padova A.P.S.
 www.ambpadova.it

Notizie Utili

e-mail: ambpadova@alice.it
 Sede a Padova Via Bezzecca 17,
 C/C/ Postale 14153357 C.F. 00738410281
 Quota associativa anno 2021: € 25,00 incluse
 ricezioni di:

"Rivista di Micologia" e "Funghi e Dintorni"
 edita da AMB Nazionale e

"Funghi e Natura"
 del Gruppo di Padova.

Incontri e serate ad Albignasego (PD)

nella Casa delle Associazioni,

in via Damiano Chiesa, angolo Via Fabio Filzi

Presidente Riccardo Novella (tel.335 7783745)

Vice Pres. Rossano Giolo (tel. 049 9714147).

Segretario

Paolo Bordin (tel. 049 8725104).

Tesoriere:

Ida Varotto (tel. 347 9212708).

Direttore Gruppo di Studio:

Paolo Di Piazza (tel. 349 4287268).

Vicedirettore Gruppo di Studio:

Riccardo Menegazzo.

Resp. attività ricreative:

Ennio Albertin (tel. 049 811681).

Resp. organizzazione mostre ed erbario:

Andrea Cavalletto

Resp. pubbliche relazioni:

Ida Varotto (tel. 347 9212708) e Gino Segato.

Gestione materiale e allestimento mostre:

Ennio Albertin.

Funghi e Natura:

a cura del Gruppo di Studio

Consiglio Direttivo:

R. Novella, E. Albertin, P. Bordin, A. Cavalletto,

R. Giolo, R. Menegazzo, G. Segato, I. Varotto,

P. Di Piazza, G. Galeazzo e D. Caccin.

Organo di controllo:

Checchetto Alfredo.



A CURA DEL GRUPPO DI STUDIO

Articlisti di questo numero:

Paolo Bordin, Riccardo Menegazzo,

Gianni Munari, Rossano Giolo, Alberto

Parpajola, Paolo Di Piazza, Riccardo

Novella

Realizzazione e stampa:

A.M.B. Gruppo di Padova A.P.S.

La versione stampata di *Funghi e Natura*

è inviata gratuitamente a tutti gli

associati in regola con la quota sociale.

TERMINATO IL 31 GENNAIO 2021

SOMMARIO

Funghi e Natura 31 gennaio 2021

DALLA SEGRETERIA
 di Paolo Bordin pag. 3

AMANITA PROXIMA
 SUL MONTE CALBARINA
 di Paolo Di Piazza pag. 5

MYCENA CORYNEPHORA
 MAAS GEEST.
 di Rossano Giolo pag. 11

AMANITA STROBILIFORMIS
 (PAULET EX VITTAD.) BERTILL. 1886
 = AMANITA SOLITARIA P.P.

SENZA ALLONTANARSI DA CASA...
 di Gianni Munari pag. 16

RUSSULA ANATINA ROMAGNESI
 di Riccardo Menegazzo pag. 20

"SI COMINCIA CON LA PENTOLA
 E SI FINISCE CON REAGENTI E MICROSCOPI:
 UNA RACCOLTA DI FINE OTTOBRE"

CORTINARIUS VESTERHOLTII
 FRØSLEV & T. S. JEPPESEN
 di Alberto Parpajola pag. 23

UN'OCCASIONE DA NON PERDERE
 di Riccardo Novella e
 di Gianni Munari pag. 26

FOTO USCITA PRIMAVERILE A
 BASELGA DI PINÈ pag. 29

PROSSIMI APPUNTAMENTI pag. 31



Cari amici, come già accennato nella nostra precedente comunicazione, l'evento covid-19 ha fortemente condizionato la nostra attività. Tuttavia, da un altro punto di vista, ha avuto effetti positivi relativamente alla nostra organizzazione costringendoci a cercare nuove strade per mantenere una continuità di rapporto con almeno una parte dei soci, in particolare quelli più avanzati dal punto di vista tecnologico.

L'utilizzo della piattaforma Zoom, organizzata dal nostro presidente Riccardo Novella, ci ha consentito di svolgere, a distanza, larga parte delle serate previste dal nostro programma come corso di micologia e l'adesione dei soci è stata abbastanza buona 25/30 persone.

L'escursione micologica a Baselga di



BIOTOPO LAGHESTEL A BASELGA DI PINÈ

Pinè prevista a fine giugno con utilizzo di mezzi propri ha avuto regolarmente luogo con una buona partecipazione ed una discreta raccolta di specie fungine, pranzo al sacco e successiva spiegazione delle specie raccolte a cura del dr. Riccardo Menegazzo ai bordi del lago di Serraia in una bella giornata di sole.

Anche le serate di Funghi dal vero si sono svolte regolarmente grazie all'impegno di Rossano Giolo e del dr. Paolo Di Piazza. Dobbiamo dire che la partecipazione dei soci è stata inferiore agli anni precedenti, la paura

del Covid-19 ha certamente influito al riguardo.

L'assemblea generale ordinaria del 26 ottobre ha concluso le attività, infatti successivamente il Circolo Anziani ha ritenuto di chiudere la sala in relazione al rapido incremento dei casi di positività al Covid-19. L'ordine del giorno prevedeva oltre all'approvazione del bilancio e della relazione morale del presidente anche l'elezione del nuovo Consiglio Direttivo. Vista la limitata presenza di soci e la mancanza di alcuni dei candidati, l'assemblea, in relazione alla scarsa rappresentatività che la stessa aveva rispetto al numero totale dei soci, ha deciso all'unanimità di rinviare al prossimo anno e in ogni caso entro il 30/04/2021 le elezioni per il rinnovo del Consiglio Direttivo. Quindi l'attuale Consiglio Direttivo svolgerà in proroga fino alle prossime elezioni la normale attività sociale. Il bilancio si è chiuso in pareggio dopo aver destinato Euro 643,15 per l'acquisto di attrezzature per il gruppo di studio (uno stereomicroscopio e un accessorio per microscopio). Euro 128,10 sono stati destinati all'acquisto del programma di contabilità "Banana" specifico per le



SAPPADA (UD) SEDE DELL' USCITA MICOLOGICA

Associazioni di Promozione Sociale che sarà utilizzato già per il 2020. Sono stati acquistati libri per la biblioteca, anche in lingua straniera, per Euro 529,8.

L'assemblea ha deliberato che la quota associativa rimanga invariata in Euro 25,00 nonostante il difficile momento economico che interessa tutte le associazioni. Contiamo sull'affezione

dei soci al Bresadola affinché continuino a dare il loro contributo.

La gita micologica a Sappada del 19 e 20 settembre ha soddisfatto tutti i partecipanti in quanto in quei giorni sono apparsi i primi chiodini, è stato quindi possibile effettuare una raccolta con funghi al punto ideale di maturazione. Mentre scarsa era la produzione di porcini e di altre specie in genere, però i soliti personaggi, leggi Giolo e Caccin, sono riusciti a fare una discreta raccolta di *Boletus edulis*. Dobbiamo rendere un grande grazie a Ida Varotto che ha dovuto impegnarsi fino all'inverosimile per poter portare a buon fine questo impegno a causa dei continui problemi causati dall'epidemia sia per quanto riguarda l'uso del pullman che per garantire l'accoglienza degli alberghi che a Sappada hanno posti limitati, infatti una decina di partecipanti sono stati alloggiati in un secondo albergo. I pasti sono stati consumati tutti assieme, e devo dire che per quanto riguarda cena e pranzo abbiamo assaggiato uno dei migliori menu che mi ricordi.



PANORAMA MONTE PIRIO

ESCURSIONI PRIMAVERILI.

Vengono riproposte le escursioni programmate per lo scorso anno e che non abbiamo potuto effettuare. Vi comunichiamo le date e una breve descrizione dell'escursione come presentataci dal nostro accompagnatore Stefano Formaglio.

COLLI EUGANEI DOMENICA 21 MARZO

Monte Piro:

Partenza dal parcheggio del Cimitero di Luvigliano. Vedremo esternamente il "Palazzo dei Vescovi", edificato nel

XV secolo come residenza del vescovo di Padova, subì diverse modifiche e ricostruzioni da architetti famosi del tempo: Giovanni Maria Falconetto, il suo allievo Andrea da Valle, Giulio Romano e lo Scamozzi. Restaurato e gestito ora dal FAI è aperto alle visite a pagamento. Percorreremo il fondovalle col Monte Solone e vedremo una vecchia fornace di calce, "Ea Fontana del Forneto", "Ea Fontana dea Calcara" e saliremo sulla rupe trachitica del Monte Piro dove si avrà una suggestiva visione dei Colli Settefontinali.

Lunghezza: 6,5 Km. Dislivello: 300 mt.



CHIESA SAN GIORGIO E VILLA MAFFEI DI CASTEGNERO

COLLI BERICI DOMENICA 16 MAGGIO

Sentiero dei Sengi Bei:

Partenza dal parcheggio vicino alla Trattoria al Sole, situata all'entrata di Castegnaro. Salita fino alla fine delle case e dei coltivi a uliveto e appena oltrepassata la Fontana Fontecchio, che serviva ad approvvigionare il paese, entreremo nel bosco termofilo per prendere la deviazione che costeggiando a mezza costa il versante orientale del monte delle Rose, ci permetterà d'incontrare diversi Covoli, alcuni dei quali abitati fino a tempi recenti. Ritourneremo percorrendo i sentieri del Monte Castellaro e la Valle del Pozzo.

Alleghiamo alla presente il programma tascabile 2021 e il bollettino di c/c postale per il versamento della quota associativa di euro 25,00. Contiamo sul vostro contributo per poter continuare la nostra attività, nonostante il difficile momento che speriamo possa risolversi con la prossima vaccinazione.

Amanita proxima sul Monte Calbarina

di Paolo Di Piazza



Amanita proxima: esemplari in habitat

FOTO DI P. DI PIAZZA

Amanita proxima Dumée, Bull. Soc. mycol. Fr. 32: 86 (1916)

Sinonimi:

Amanita ovoidea var. *proxima* (Dumée) Bon & Courtec., Docums Mycol. 18(no. 69): 37 (1987)

ABSTRACT

Amanita proxima Dumée a description of the "Near Neighbor Amidella"

Amanita proxima Dumée is presented in the article, including microscopic analysis and photos of the mushroom in its habitat.

Il Monte Calbarina è un piccolo colle, in gran parte costituito da calcari (scaglia rossa), situato tra il borgo di Monticelli (Monselice) ad oriente ed il paese di Arquà Petrarca ad occidente, con il laghetto di acqua termale della Costa ed il Monte Ricco a sud ed il complesso Monte Piccolo-Monte Ventolone a nord. Queste caratteristiche geografiche fanno sì che anche quelle climatiche siano miti ed idonee allo sviluppo di una

vegetazione di tipo submediterraneo, con boschi di roverella (*Quercus pubescens* Willd.) e leccio (*Quercus ilex* L.) frammisti ad ornello (*Fraxinus ornus* L.) ed altre latifoglie termofile, alternati a zone prative a "vegro" a sud ovest mentre sul versante rivolto verso nord est si sviluppano formazioni boschive ove predomina il carpino nero (*Ostrya carpinifolia* Scop.) e più in basso, in prossimità del laghetto di Corte Borin, vi sono anche dei lembi di vegetazione a carpino bianco (*Carpinus betulus* L.) e latifoglie igrofile (*Salici* e *Pioppi*). Questa vegetazione è stata in passato, tra gli anni '50 e '60 arricchita da piantagioni di conifere, soprattutto pini (*Pinus pinea* L., *P. pinaster* Aiton, *P. nigra* Arnold), che ora sono stati in gran parte eliminati in quanto parassitati dalla processionaria del pino (*Thaumetopoea pythiocampa*), ma che ancor oggi contribuiscono alla biodiversità del Colle.

Il Monte Calbarina grazie a queste caratteristiche geolitologiche, climatiche e vegetazionali è sempre stato anche

dal punto di vista micologico, uno "scrigno" di particolarità micologiche, anche uniche per i Colli Euganei. Quest'anno, verso la fine del mese di ottobre, ho avuto modo di effettuare una escursione sul Calbarina, ritrovando alcune specie caratteristiche del periodo: *Xerocomus dryophilus* (Thiers) Singer, *Boletus queletii* Schulz., *Boletus poikilochromus* Pöder, *Cetto et Zuccher.*, *Volvariella murinella* (Qué) M. Moser, *Paxillus involutus* (Batsch) Fr., *Agaricus silvaticus* J. Schaeff., e sotto i pini anche *Stropharia collinitus* (Fr.) Kuntze. In particolar modo mi ha colpito la fruttificazione copiosa e diffusa di esemplari di *Amanita ovoidea* (Bull.) Link in tutti gli stadi di crescita, ma quello che mi ha entusiasmato maggiormente è stato il ritrovamento localizzato di alcuni esemplari della rara *Amanita proxima* Dumée, che ho immediatamente provveduto ad immortalare con l'obbiettivo ed a raccogliere per preparare un campione di erbario.

Amanita proxima è un fungo velenoso, in quanto responsabile di sindrome nefrotossica con danno a carico delle cellule renali con necrosi tubulare, anche se non paragonabile a quella determinata dall'orellanina contenuta in alcune *Leprocybe* (*Cortinarii orellanus* Fr. e *speciosissimus* Kühner et Romagn.), sia per il tempo trascorso tra l'ingestione e la comparsa dei sintomi, sia per la gravità del danno stesso, che nel caso di *Amanita proxima* Dumée e di *Amanita smithiana* Bas (specie americana su cui per prima è stata studiata la sindrome) è di tipo reversibile.

DESCRIZIONE SISTEMATICA, MACROSCOPICA E MICROSCOPICA.

Amanita proxima Dumée,

NOMI volgari: non noti

Posizione sistematica

Regno: Fungi,

Phylum: Basidiomycota,

Sottodivisione: Agaricomycotina

(Hymenomycetes),

Classe: Agaricomycetes,

Sottoclasse: Agaricomycetidae,

Ordine: Agaricales Clements 1909,

Famiglia: Amanitaceae Heim ex Pouzar 1983,

Genere: *Amanita* Persoon 1797,

Sottogenere: *Lepidella* (Gilbert)

Beauseigneur 1926 emend. Corner

& Bas, (*Amidella* sec. Gilbert 1941)

Sezione: *Volvatae* (Schroeter)

Hennings 1898 emend. Neville &

Poumarat ,

Sottosezione: *Ovoideinae* Singer 1943,

Serie: *Ovoidea* Neville & Poumarat,

Specie: *Amanita proxima* Dumée.

Etimologia: il nome del genere deriva dal greco "αμανίται": furono chiamati infatti per la prima volta "amanitai" i funghi che crescevano intorno al Monte Amanos in Cilicia, che venivano in un lavoro storico del IX° secolo D.C. considerati i migliori rispetto a quelli cresciuti altrove. Il nome della specie, dal latino "proxima", vuol indicare che è specie prossima, ovvero simile (ad *Amanita ovoidea*).

DESCRIZIONE MACROSCOPICA:

Cappello:

Il cappello può raggiungere i 150 mm., è piuttosto carnoso, inizialmente emisferico, poi diventa convesso, ed infine spianato, con il margine appendicolato, liscio. La cuticola è asportabile, di colore bianco avorio, brillante, liscia, sericea con tempo asciutto, un po' vischiosa con tempo umido, talvolta con residui del velo generale di colore ocreo.

Imenoforo: le lamelle sono libere, abbastanza fitte, alte fino a 12 mm., larghe, da rettilinee a ventricose, di colore bianco negli esemplari giovani, poi anche leggermente crema con riflessi rosati, intercalate da diverse lamellule, con il filo finemente fiocoso e crenulato, concolore.

Gambo: il gambo può raggiungere in lunghezza i 100 - 120 mm ed in larghezza i 15- 20 mm., è robusto e slanciato, cilindrico, attenuato all'apice e progressivamente allargato alla base in un bulbo radicante (fino a 35 mm.),

liscio all'apice, con sottili squamosità fiocose nella parte sottostante l'anello, delicatamente striato longitudinalmente sopra, di colore da bianco a crema, sodo, per lungo tempo pieno, poi diventa farcito e midolloso.

Volva: la volva è interrata, sacciforme, membranosa, consistente e tenace, con i lembi liberi, aderente e strettamente inguainante al gambo (come del resto anche in *A. ovoidea*), da subito e costantemente di colore fulvo rossiccio od ocra aranciato nella parte esterna,



AMANITA PROXIMA : VOLVA COLORE ARANCIATO E GAMBO CON ANELLO NON FIOCCOSO

FOTO P. DI PIAZZA

bianca all'interno.

Anello: l'anello è ampio, supero, di colore bianco, semi-membranoso ed evidente in tutti gli stadi di sviluppo, fragile nella zona distale e finemente striato superiormente, più persistente rispetto ad *A. ovoidea* (Bull.) Link., la quale presenta tipicamente un anello fioccoso ed evanescente, talmente

fugace "da rimanere quasi sempre sul naso di chi si accinge ad annusarla".

Carne: la carne è soda, di colore biancastro ed immutabile nel cappello, diventa leggermente ingiallente con l'essiccamento nel gambo ove è anche più consistente e fibrosa. L'odore è sgradevole ma tipicamente salmastro, simile a quello di *A. ovoidea* (di pesce, aringhe in salamoia, di acqua salmastra) ed il sapore è dolciastro, non piccante, che ricorda l'odore (salmastro, di polpa d'ostrica, di crostacei).

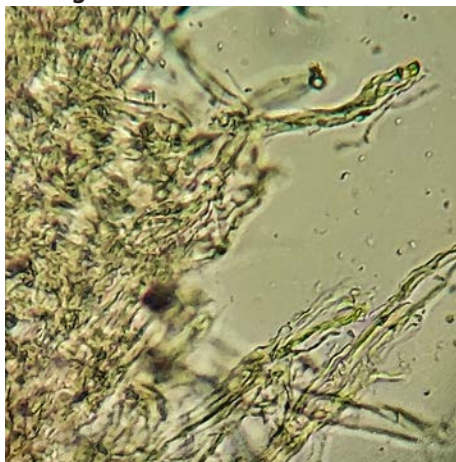
Habitat: l'*Amanita proxima* ha un areale di distribuzione tipicamente meridionale, presente soprattutto nel Centro e Sud Italia, ove cresce gregaria nei boschi mediterranei di Quercia (Leccio e Roverella), ma anche nelle pinete costiere, soprattutto su terreno sabbioso calcareo, in estate- autunno.

DESCRIZIONE MICROSCOPICA

Materiali e metodi: osservazioni effettuate su essiccata dopo adeguato rinvenimento in acqua e con l'ausilio di rosso congo anionico e liquido di Melzer (soluzione iodo-iodurata).

Spore: Spore sub-cilindriche, ellissoidali, lisce, ialine, amiloidi, $8,5-11,0 \times 5,5-7,5 \mu\text{m}$, Basidi $50-65 \times 9-12 \mu\text{m}$, perlopiù tetrasporici, strettamente clavati.

Velo generale: osservato su frammenti



TRAMA AD ARTICOLI FILAMENTOSI DEL VELO GENERALE (VOLVA) 100X

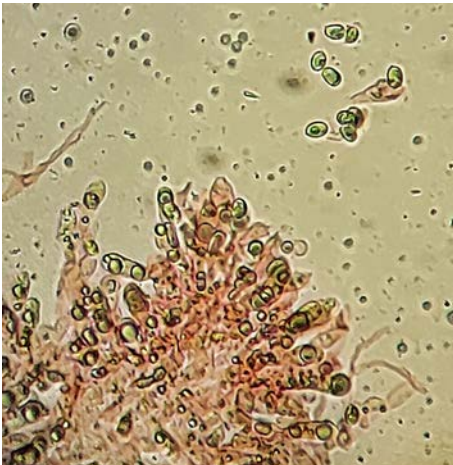
FOTO P. DI PIAZZA

volvari: formato in prevalenza da ife filamentose (textura filamentosa), allungate, di 4-10 μm di diametro, colorate di giallo.

Velo parziale: non osservato

Reazioni chimiche: negative ai principali reagenti.

Commestibilità o Tossicità: L'*Amanita proxima* è un fungo velenoso, in quanto responsabile di sindrome norleucina con danno a carico delle cellule renali con necrosi tubulare che la avvicinano inizialmente a quella del *Cortinarius orellanus*, salvo in seguito discostarsene. Quella causata dall'*Amanita proxima* è una sindrome di tipo reversibile: è stato evidenziato infatti che sia l'andamento

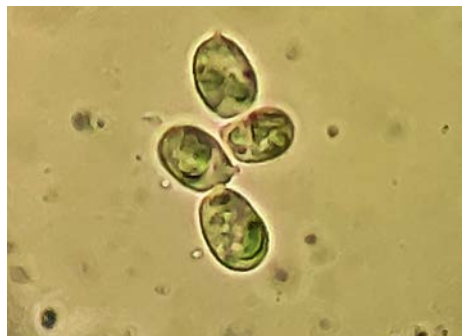


BASIDI E SPORE X 100 FOTO P. DI PIAZZA

clinico e la prognosi delle intossicazioni riconosciute ed a lei ricondotte sono diverse rispetto a quelli riconducibili alla sindrome nefrotossica orellanica, che è causa di danni irreversibili all'apparato renale. La sindrome in questione fa parte delle cosiddette "nuove sindromi" che hanno richiamato l'attenzione degli studiosi in periodi più recenti rispetto a quelle "classiche". È stata infatti descritta per la prima volta nel 1994 in Francia ed è ormai ben riconosciuta in seguito a diversi casi segnalati in seguito in altre località francesi ed italiane ed è stata chiamata in un primo momento

nefrotossica e successivamente norleucinica. Fortunatamente, dai dati segnalati dai C.A.V. la sindrome norleucinica da *Amanita proxima* è un evento non frequente.

Nel nostro continente è causata dal consumo di *Amanita proxima*, specie poco comune e confondibile con l'*Amanita ovoidea*, ben più frequente, generalmente ritenuta commestibile da cotta e tradizionalmente consumata in diversi paesi del bacino del Mediterraneo ed in varie zone del nostro paese, soprattutto centro meridionali. Attraverso la cromatografia si è scoperto che la tossina responsabile della sindrome norleucinica è un aminoacido allenico non proteico, la norleucina allenica, mentre il ruolo di un'altra sostanza nelle intossicazioni, la clorocrotigliquina, più recentemente isolata nel fungo, non è ancora conosciuto. Tossine simili a quelle di *Amanita proxima* sono state riscontrate anche in altre specie del genere *Amanita* come *A. echinocephala* (Vitt.) Qué. (1872) e *A. gracilior* Bas & Honrubia (1982), che però solitamente non vengono raccolte ai fini alimentari. Il periodo di latenza è solitamente di 4-8 ore (sino ad un max. di 48 ore). I primi sintomi sono di tipo gastrointestinale con nausea, vomito, dolori addominali, talora anche diarrea. In seguito, anche dopo 4-6 giorni dall'ingestione compare una insufficienza renale acuta più o meno grave, che talora rende necessario un trattamento temporaneo



SPORE X 400 FOTO P. DI PIAZZA

di dialisi ed un moderato interessamento epatico. La necrosi tubulare a carico delle cellule renali è tuttavia di tipo reversibile, l'intossicazione è molto raramente mortale ed in genere si verifica una completa ripresa della funzionalità renale nel giro di qualche settimana.

Osservazioni:

Ritenuta per molto tempo come una forma od una varietà di *Amanita ovoidea*, *Amanita proxima* viene attualmente considerata definitivamente degna di essere promossa a rango di specie. La sua importanza è rilevante da quando è stata accertata definitivamente la sua tossicità. Descritta per la prima volta da Paul Dumée, micologo e farmacista francese, si distingue dalla specie viciniera *Amanita ovoidea* per i seguenti caratteri: il suo portamento è più slanciato, meno tozzo e pesante, l'anello è più persistente e duraturo, la volva è sempre caratteristicamente di colore fulvo rossiccio od ocra arancione, la superficie pileica può essere adornata di sottili placche dello stesso colore della volva. Secondo la suddivisione del genere *Amanita* proposta da Drehmel et al. (1999) per i taxa europei, *Amanita proxima* fa parte del Sottogenere *Lepidella* (che raggrupperebbe tutte

le specie a margine pileico non striato e con le spore amiloidi del genere *Amanita*), della Sezione *Volvatae*, della Sottosezione *Ovoideinae* e della Stirpe *Ovoidea* (nella suddivisione proposta da (Gilbert) Konrad & Maublanc (1948), viene invece inserita direttamente nel Sottogenere *Amidella*) che raggruppa specie con volva membranosa, spessa, sacciforme, più o meno inguainante e ben formata, persistente, dovuta alla presenza di un velo generale membranoso, composto in prevalenza da ife filamentose, stipite con anello cremoso presto dissolto oppure membranoso e più persistente, bulbo più o meno pronunciato alla base del gambo, con il cappello carnoso, non verrucoso, biancastro (in taluni casi leggermente arrossante od imbrunente), con il margine non striato e con spore sub cilindriche od ellissoidali, amiloidi. All'interno della Sezione *Volvatae* corrispondente al sottogenere *Amidella*, *A. proxima* fa parte della Stirpe *Ovoidea* che comprende un piccolo gruppo abbastanza omogeneo di specie bianche con cappello e carne immutabili assieme ad *A. ovoidea*, *A. gilberti* con la var. *subverna*, ed *A. aminoaliphatica*.



*Paesaggio dal vegro del Monte Calbarina
sullo sfondo Arqua Petrarca il Monte Lozzo ed il Monte Cecilia*

FOTO DI P. DI PIAZZA

BIBLIOGRAFIA:

- Assisi F., Balestreri S., Galli R. : Funghi velenosi – Ed. dalla Natura – Pagg. 110-113 (2008)
- Boccardo F., Traverso M., Vizzini A. Zotti M. : Funghi d'Italia – Zanichelli - Pagg. 38-39 (2008)
- Consiglio & Papetti: Atlante fotografico dei Funghi d'Italia, Vol. 3° - A.M.B. Fondazione Studi Micologici - Pag. 1135 (2009).
- Traverso M. : Il genere Amanita in Italia, A.M.E.R. - Pagg. 102 (1998)
- Courtecuisse R. – Duhem B. : Les champignons de France – Electis - Pagg. 262-263 (1994)
- Eyssartier G. – Roux P. : Le guide des champignons - France et Europe – Belin - Pag. 288 (2010) :
- Galli R.: Le Amanite, Edinatura - Pagg. 176-179 (2001)
- Mazza R.: Gli odori ed i sapori dei funghi – Ed. Romar Pag. 208 - Scheda 52.2 (2018)
- Morini S.- Illice M. – Todeschini R.: Atlante dei macromiceti della famiglia Amanitaceae nella provincia di Bologna- Edizioni Tipoarte Bologna. - Pag. 14 e 124 (2020)
- Neville P. – Poumarat S. : Amaniteae (Amanita, Limacella & Torrendia), Fungi Europaei, Vol. 9 – Edizioni Candusso. - Pagg. 637-644 (2004).

WEBGRAFIA:

- <http://www.indexfungorum.org/names/Names.asp>
- <http://www.speciesfungorum.org/Names/SynSpecies.asp?RecordID=172017>
- <https://www.mycobank.org/page/Simple%20names%20search>
- <https://www.funghiitaliani.it/topic/26155-amanita-proxima-dum%C3%A9-1916/Amanita-proxima-Dumée-1916>
- <http://www.amanitaceae.org/?section%20Lepidella>
- <http://www.amanitaceae.org/?Amanita+proxima>
- <https://it.wikipedia.org/wiki/Amanita>
- <http://www.ambmuggia.it/forum/topic/7236-amanita-proxima/>
- <https://www.micoweb.it/amanite/amanita-proxima>
- <https://www.micologiaprofessionale.it/intossicazioni-42.html>



COMUNICAZIONI DI SERVIZIO

Si invitano tutti i Soci possessori di e-mail, che non lo avessero già fatto, a darne comunicazione a Paolo Bordin: pbordin@alice.it; questo permetterà una maggiore tempestività nel comunicare le informazioni che interessano tutti i Soci.

Chi volesse rinnovare la quota di iscrizione di € 25,00 per l'anno 2021 tramite bonifico, lo può fare utilizzando il seguente IBAN :

IT19U076011210000014153357

specificando nella causale: nome, cognome socio e rinnovo tessera anno 2021

Per i soci che rinnovano quest'anno verrà consegnato come omaggio il libro "FUNGHI ITALIANI Conoscerli e riconoscerli" da ritirare in sede

Mycena corynephora Maas Geest.



di Rossano Giolo



MYCENA CORYNEPHORA IN HABITAT

FOTO DI R.GIOLO

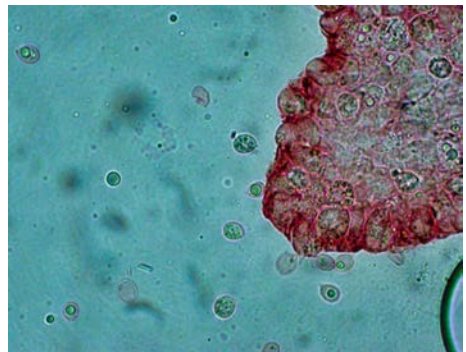
PREMESSA

Viene presentata una specie appartenente al Genere *Mycena*, crescente sulle cortecce muschiose di varie latifoglie, caratterizzata dalle piccolissime dimensioni e dalla difficoltà di essere visualizzata. Solo grazie alla passione ed alla dedizione verso questo genere sono riuscito ad individuare questo basidioma qualche anno fa.

INTRODUZIONE

Come accennato in diversi articoli di questo Notiziario, il nostro Gruppo di studio frequenta da parecchi anni i Colli Euganei in ragione del censimento delle specie fungine a cui siamo dediti in quell'area. La località prescelta è Laghizzolo, nel comune di Vò (PD), zona compresa tra il monte Venda e il monte Vendevolo. L'interesse personale

che nutro verso questo genere mi porta a dare priorità alla ricerca di specie appartenenti al Genere *Mycena* durante le escursioni micologiche e di alcune di queste mi è particolarmente caro il



SPORE

FOTO DI R.GIOLO

ritrovamento.

Da tempo speravo vivamente di incontrare la *Mycena corynephora* che non avevo



CAULOCISTIDI

FOTO DI R. GIOLO

mai raccolto e che probabilmente poteva crescere anche in questo areale dei Colli. Dopo tante ricerche nell'autunno del 2012, con mia grande soddisfazione, sulla corteccia di una quercia ho raccolto diversi esemplari di questa specie e anche l'anno successivo l'ho nuovamente ritrovata. Purtroppo negli anni seguenti il "nostro" fungo non si è più visto.

Di seguito ne viene data una descrizione macroscopica e microscopica e la posizione sistematica.

Mycena corynephora Maas geest. 1983

Sinonimo: *Mycena quercus ilicis* Robich 1989

Posizione sistematica

Divisione: Basidiomycota,

Classe: Basidiomycetes,

Ordine: Agaricales,

Famiglia: Tricholomataceae,

Genere: *Mycena*,

Sezione: Sacchariferae.

DESCRIZIONE MACROSCOPICA

Cappello: sino a 6 - 7 mm, globoso, emisferico, campanulato, zona discale appiattita, striato per trasparenza, superficie pruinoso-forforosa e colore bianco, bianco-grigio.

Lamelle: piuttosto spaziate, con lamellule, adnate od anche un po' decorrenti, bianche e orlo concolore.

Carne: inesistente, odore nullo, sapore non accertato.

Gambo: 10 - 15 x 0,5 mm, cilindraceo, curvo, flessuoso, pruinoso, bianco, base senza disco basale.

Habitat: gregario tra i muschi sulla corteccia di varie latifoglie (quercia, carpino, castagno).

Raccolta: Loc. Laghizzolo, Comune di Vò (PD), Colli Euganei, 03/10/2012 legit R. Giolo, 28/10/2013 legit R. Giolo

DESCRIZIONE MICROSCOPICA

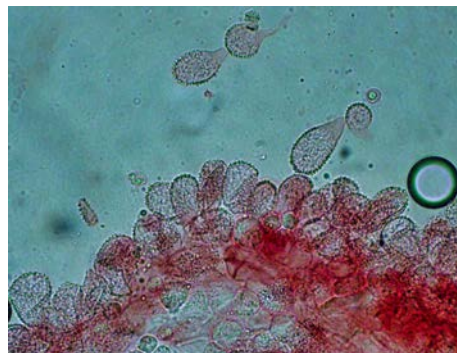
Spore: 7,5 - 9,6 x 6,5 - 7,5 µm, subglobose, largamente ellissoidali, ialine

Basidi: tetrasporici.

Cheilocistidi: claviformi, sferopedunculati, ricoperti di escrescenze corte e fitte.

Caulocistidi: claviformi od anche cilindracei, ricoperti di escrescenze molto fitte e corte.

NOTE

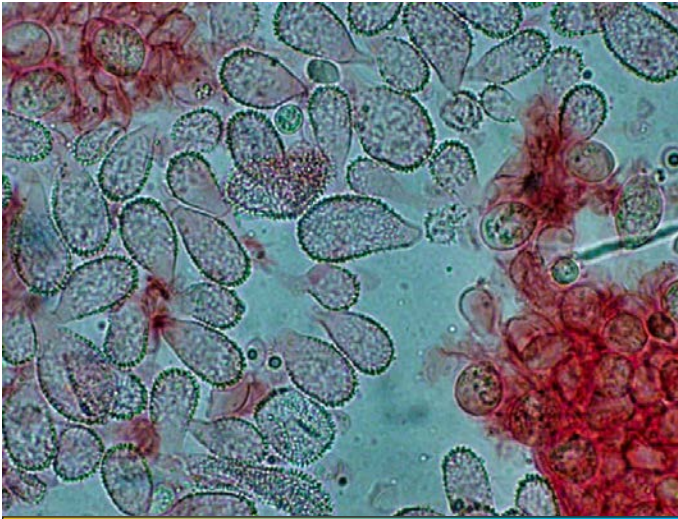


CHEILOCISTIDI

FOTO DI R. GIOLO

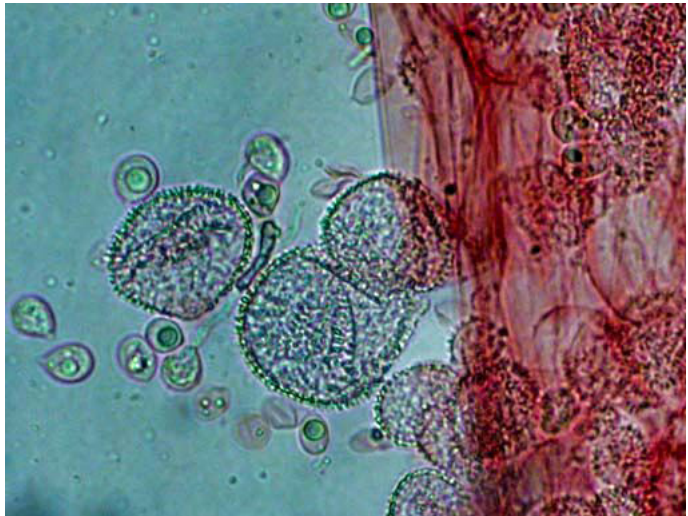
La specie, come sopracitato, non attira l'attenzione dei più, a causa delle dimensioni molto piccole, quindi l'interesse è solo per gli specialisti del Genere *Mycena*.

Macroscopicamente si può confondere con la *Mycena adscendens*; anche questa ha un aspetto farinoso del cappello, ma diversamente ha il gambo che termina con un disco basale. Microscopicamente la *M. corynephora* ha i cheilo- e caulocistidi ricoperti da escrescenze molto fitte e corte, mentre nella *M. adscendens* sono lageniformi con uno o due prolungamenti flessuosi e con escrescenze corte e sottili solo nella parte ventricosa.



CHEILOCISTIDI

FOTO DI R.GIOLO



PILEOCISTIDI

FOTO DI R.GIOLO

BIBLIOGRAFIA:



Robich G.2003- Mycena d'Europa-vol. 1-A.M.B. fondazione centro studi micologici

Amanita strobiliformis (Paulet ex Vittad.) Bertill. 1886
= *Amanita solitaria* p.p.
Senza allontanarsi da casa...

di Gianni Munari



AMANITA STROBILIFORMIS: CARPOFORI IN HABITAT

FOTO DI G.MUNARI

Amanita strobiliformis (Paulet ex Vittad.) Bertill. è una specie fungina che si può trovare anche vicino alle nostre case, in pianura, senza dover intraprendere passeggiate in boschi lontani o in luoghi segreti. Pur essendo considerato commestibile dopo cottura prolungata da diversi raccoglitori (tolta la cuticola per il sapore poco gradevole), il carpoforo viene normalmente e saggiamente lasciato sul terreno trattandosi di *Amanita* dal colore bianco, quindi a forte rischio di confusione con carpofori bianchi di *Amanita* mortali.

La raccolta degli esemplari oggetto delle indagini macroscopiche e

microscopiche per questo articolo è avvenuta ad inizio novembre 2020 in un appezzamento erboso di poche centinaia di metri quadrati nella frazione di Caselle in comune di Selvazzano Dentro, in provincia di Padova, sotto 5 piante di Tiglio (*Tilia europaea* L.). Il mese precedente avevo notato nella stessa stazione alcuni bei "cappelli" biancastri, rivelatisi poi giovani carpofori di *Amanita echinocephala* (Vittadini) Quélet 1872 = *Amanita solitaria* Bulliard p.p. trovati insieme, per giunta, a molti esemplari di agarici e boleti di grandi dimensioni, ormai marcescenti e quindi iriconoscibili (che approfondirò con



GIOVANE CARPOFORO CON VELO PARZIALE ANCORA INTATTO

FOTO DI G. MUNARI

più precisione nella prossima stagione autunnale, anticipandone la raccolta al fine di appagare la mia curiosità); tornato successivamente nella stazione di crescita al fine di monitorare lo sviluppo di ulteriori esemplari di *Amanita echinocephala*, ecco che a pochi metri ho notato la fioritura di tre esemplari di *Amanita strobiliformis*.

DESCRIZIONE SISTEMATICA, MACROSCOPICA E MICROSCOPICA.

Amanita strobiliformis (Paulet ex Vittadini) Bertillon 1866

Nomi volgari: Burroso, *Amanita solitaria*, *Tignosa campestre* a radice grossa.

POSIZIONE SISTEMATICA:

Regno: Fungi,

Divisione: Basidiomycota,

Classe: Agaricomycetes,

Ordine: Agaricales Clements 1909,

Famiglia: Amanitaceae Heim ex Pouzar 1983,

Genere: *Amanita* Pers. 1797,

Sottogenere: *Lepidella* Pers. 1797

Sezione: *Amidella* E.-J. (Gilbert) E.-J. Gilbert 1941,

Specie: *Amanita strobiliformis* (Paulet ex Vittadini) Bertillon 1866

Etimologia:

il termine generico *Amanita* deriva dal nome del monte Amanos, in Cilicia, nella parte asiatica della Turchia, oppure dal greco “*αμανίται*” = *amanítai*, appellativo dato dagli antichi Greci ai funghi in genere. L’epiteto specifico *strobiliformis* proviene dal latino *stróbilus* (trottola, fuso) che significa “con le sembianze di una pigna”.

Sinonimi:

Amanita solitaria* var. *strobiliformis (Paulet ex Vittad.) Costantin & L.M. Dufour 1891

Amanita pellita* var. *strobiliformis (Paulet ex Vittad.) Konrad & Maublanc 1925

Amanita solitaria* f. *strobiliformis (Paulet ex Vittad.) Cetto

Hypophyllum strobiliforme Paulet

Armillaria strobiliformis (Paulet ex Vittad.) Locq. 1952

Lepidella strobiliformis (Paulet ex Vittad.) E.-J. Gilbert & Kuhner 1828

DESCRIZIONE MACROSCOPICA

Cappello: dimensioni 80-180 millimetri, da subsferico a piano-convesso; margine liscio,

appendicolato dai residui del velo generale, cuticola bianca o bianco crema, con numerose verruche, disposte irregolarmente, ampie a forma tronco-conica o piramidale, bianche e poi grigiastre, facilmente asportabili.

Imenoforo: lamelle bianche, libere al gambo, ventricose, abbastanza fitte, bianco crema con il filo concolore flocculoso.

Anello: biancastro, fioccoso cremoso, evanescente.

Gambo: misura 80-250 x 20-35 millimetri, quasi cilindrico, talvolta molto lungo, coperto da fioccosità cremose, bulboso, con una pseudo radice profondamente infissa nel terreno.

Volva: aderente, friabile e poco persistente, biancastra.

Carne: bianca immutabile, soda, compatta e fibrosa nel gambo; odore leggero, gradevole, ricorda la biancheria pulita; sapore gradevole, leggero ma mediocre nella cuticola del cappello.

Habitat: specie che si trova sia isolata che gregaria, con presenza di latifoglie; da estate ad autunno.

DESCRIZIONE MICROSCOPICA

Materiali e metodi: osservazioni effettuate su materiale fresco con rosso congo ammoniacale.

Spore: di forma ellissoidale, lisce, ialine (bianche in massa), amiloidi. Dimensioni 9,5-13 x 6,5-9,0 micron.

Basidi: 55,0-60,0 x 10,0-15,0 micron, tetrasporici.

Cisti: da notare che nelle Amanitaceae non sono presenti;

Giunti a Fibbia: nell'Amanita strobiliformis non sono presenti.

COMMESTIBILITÀ

Nella gran parte dei testi dei micologi più autorevoli come pure dei siti internet più frequentati, questa specie viene classificata come commestibile purché il carpofooro venga privato della cuticola, che ha un sapore poco gradevole. Tuttavia, come

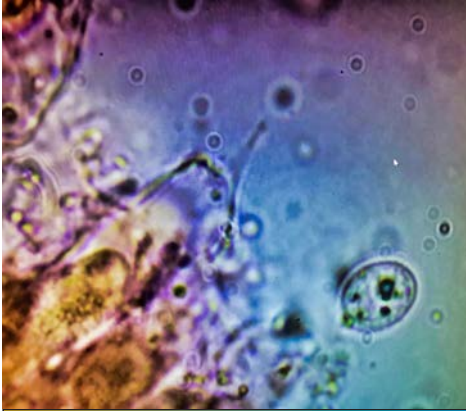


LAMELLE DI CARPOFORO MATURO, ALLO STEREOMICROSCOPIO
FOTO DI G. MUNARI

già scritto in introduzione, se ne sconsiglia fortemente l'uso alimentare per evitare confusioni con amanite tossiche simili per colorazione bianca o biancastra.

SISTEMATICA

Premesso che MycoBank attribuisce sinonimia tra la specie oggetto del presente articolo, **Amanita strobiliformis** (Paulet ex Vittad.) Bertill. 1866, ed **Amanita solitaria** var. **strobiliformis** (Paulet ex Vittad.) Costantin & L.M. Dufour 1891, nel volume del 1995, Champignon de lames, J. Breitenbach / F. Kranzlin, troviamo un'altra specie con l'appellativo «solitaria»: **Amanita solitaria** sensu (Bulliard : Fr.) Mérat p.p. A causa di interpretazioni diverse **Amanita solitaria** ed **Amanita echinocephala** sono state e sono tutt'ora considerate sia come sinonimi che entità distinte a seconda dell'una o dell'altra scuola micologica: per evitare malintesi e confusioni si è preferito mantenere il termine vittadiniano di **Amanita echinocephala** (Vittadini) Qué! 1872 al posto di **Amanita solitaria** sensu (Bulliard : Fr.) Mérat p.p. per identificare questa specie. **Amanita echinocephala** si distingue



BASIDIO E SPORA

FOTO DI G.MUNARI

nettamente da *Amanita strobiliformis*: la prima ha verruche piramidali sul cappello che, al tatto, sono nettamente appuntite; il cappello non è appendicolato dai residui del velo generale e, soprattutto, alla base del gambo presenta un bulbo arrotondato, mentre *Amanita strobiliformis* ha una sorta di radice napiforme molto pronunciata.

BIBLIOGRAFIA:

- ↵ Basso Maria Teresa– Manuale di microscopia dei funghi Vol. 2 –Libreria Mykoflora Villanova d’Albenga (2005) – pagg. 44/49
- ↵ Breitenbach J. / Kranzlin F. - Champignon de Suisse, Tome 4, Champignons à lames (1995), pagg. 154/155
- ↵ Consiglio G. / Papetti C.– “Funghi d’Italia” Brescia (2009) Vol. 3°- A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici - pag. 1133
- ↵ Courtecuisse Régis, Duhem Bernard - Guide des Champignons de France et d’Europe –Delachaux et Niestlé (2008) - pag. 278
- ↵ Mazza Riccardo – Gli odori e i sapori dei Funghi –IBS - pag. 145
- ↵ Morini, Illice, Todeschini – Atlante dei macromiceti della famiglia Amanitaceae nella provincia di Bologna –Edizioni Tipoarte Bologna (2020) – pag. 126
- ↵ Neville P., Poumarat S.- Fungi Europaei – Amaniteae – Edizioni Candusso (2004) – pagg. 501/9 - 984/6
- ↵ Traverso Mido – Il genere *Amanita* in Italia – A.M.E.R. (1998) – pag. 147

WEBGRAFIA:

- ↵ <http://www.indexfungorum.org>
- ↵ <http://www.antropocene.it>
- ↵ <http://www.mycobank.org>
- ↵ <http://www.funghiitaliani.it>

Russula anatina Romagnesi



di Riccardo Menegazzo



Russula anatina

FOTO DI R. MENEGAZZO

Trattasi di una *Russula* poco comune, di piccola taglia, appartenente alla subsezione delle *Griseinae*, note per la difficoltà interpretativa, e per di più, misconosciuta ai micofagi e alla gran parte dei cultori della Micologia. Il colore

palombino alla cute, pressoché uniforme nella succitata subsezione, la morfologia e il portamento, pur fedeli, in ogni singola specie, hanno creato pure tra gli autori disguidi, in parte risolti, negli anni scorsi con l'ausilio del microscopio ottico e ora



CUTICOLA

FOTO DI R. MENEGAZZO

con la Biologia Molecolare e la Filogenesi applicata.

Cappello: poco carnoso, a guancia, spesso irregolare, lobato, stipitato a volte in modo eccentrico. Cute asciutta e vellutata, di solito può presentarsi, col tempo umido, piuttosto viscida. La tonalità della cute è variabile, spesso al grigio piombo si sostituisce un verde salvia, fino a sfumature lillacine. La cute



BASIDIO E CISTIDIO FOTO DI R. MENEGAZZO

verso il margine tende a screpolarsi o frammentarsi in areole, come fa la *R. virescens*.

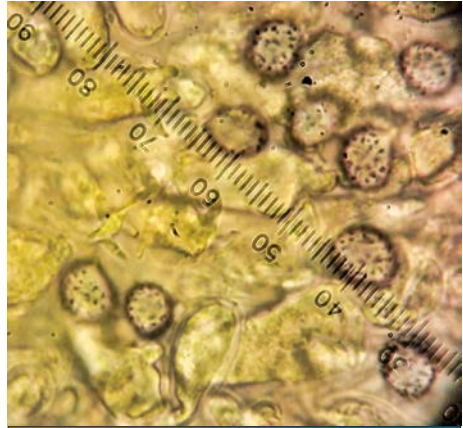
Lamelle: spaziate, supportano la presenza di lamellule intercalari. All'inserzione sono forcate qua e là, sublardacee e piccanti in gioventù, di color crema.

Gambo: Inizialmente cilindrico, in seguito, sarà svasato a ridosso delle lamelle e rastremato in basso, nel terzo medio inferiore. Pruinoso solo in alto, un po' corrugato per il resto, bianco a lungo, poi bruno ruggine.

Carne: bianca, di sapore dolce, piccanti le lamelle solo in gioventù. Odore trascurabile.

Sporata: Il d, cioè crema carico.

Habitat: Quercia in prevalenza, ma non disdegna altre essenze, per lo più latifoglie, come tigli, frassini, olmi.



SPORE FOTO DI R. MENEGAZZO

REAZIONI MACROCHIMICHE:

1. **Tintura di Guaiaco:** da rapidamente positiva a lenta e debole.
2. **Solfato di Ferro:** rosa pallido, poi rosa – arancio, poi verde-grigiastro

MICROSCOPIA

Spore: obovoidi, molto piccole (5,5 x 4,8 micron), con verruche isolate, localmente gemellate o confluenti in una cortissima cresta. Plaga liscia, priva di tacca amiloide.

Basidi: tetrasporici.

Cistidi: fusiformi, appendicolati.

Cuticola: filamentosa. Ha peli assai voluminosi, con articolo terminale ottuso. Numerosi dermatocistidi, ripieni di pigmento granulare, spesso affastellati, monocellulari.

BIBLIOGRAFIA:

↳ Mauro Sarnari : Tomo I e II

Monografia Illustrata del Genere *RUSSULA* in Europa. Editrice: A.M.B. Fondazione. Centro Studi Micologici

“Si comincia con la pentola e si finisce con reagenti e microscopi: una raccolta di fine ottobre”
Cortinarius vesterholtii Frøslev & T. S. Jeppesen



di Alberto Parpajola



Cortinarius vesterholtii

FOTO DI A. PARPAJOLA

RIASSUNTO

In questo articolo viene presentato *Cortinarius vesterholtii*. Si tratta di una specie relativamente recente considerato che è stata conosciuta solo 14 anni fa.

Il taxon costituisce un esempio di esercizio determinativo che introduce all'affascinante mondo dei Calochroi in ambiente mediterraneo.

L'articolo non ha pretese di scientificità ma vuol essere un'occasione per suscitare curiosità verso il mondo dei Cortinari e fornire spunti per l'eventuale indagine della Sezione Calochroi, Sottogenere Phlegmacium.

INTRODUZIONE

Spesso tutto comincia con una telefonata inaspettata: così è stato un venerdì pomeriggio di fine ottobre quando il nostro migliore esperto e appassionato



CORTINARIUS VESTERHOLTII KOH + CARNE

FOTO DI A. PARPAJOLA

di funghi dell'associazione AMB di

Padova mi chiede di andare con lui nei suoi posti segreti assieme al suocero. Un'occasione ghiotta per la cesta e per la pentola. È periodo di pioppini, sbrise, ma soprattutto tanti e tanti chiodini freschi e giovani. Direzione Mare, pineta costiera. Materiali e metodi: mi consiglia di portare via la cesta più grande e di lasciare a casa la carta stagnola (abituamente utilizzata dagli appassionati per raccogliere i



CORTINARIUS VESTERHOLTI KOH
FOTO DI A. PARPAJOLA

reperiti fungini a scopo di studio). Non c'è tempo da perdere con la raccolta di funghi "matti": il bosco è una fioritura di sapori per il palato!

La giornata comincia subito "col botto": appena scesi dall'auto un cespuglio mi ha regalato una fantastica fioritura di piopparelli, poco più avanti il sentiero era costellato di cespi di chiodini disseminati qua e là in bella vista. Una volta tanto sono capitato nel momento esatto: né un giorno prima, né un giorno dopo. Dopo due ore di questo andazzo però comincio a stancarmi e a pensare di essere al livello giusto per cominciare a lavorare sul serio. Allora estraggo dallo zaino la mia fidata Reflex Full frame e il cavalletto e comincio a guardarmi intorno. Russule, Cortinari, Lepiote Agaricus, di

tutto e di più. Amanite... phalloides, pantherina, e avanti così una foto dietro l'altra. Calochrous, Telamonie, Mycene, Chroogomphus..... rutilus, mediterraneus, e chissà cos'altro? Arriva mezzogiorno e gli accordi prevedono un ritorno alla macchina per il consueto panino. In tempo di COVID è meglio stare lontani dai ristoranti! Si mangia in fretta...tra un cartoccio di stagnola e l'altro: "hai visto...? Sai cos'è? E questo? È il Gymnopilus spectabilis? La Russula decipiens.... Hai visto questo che roba?...Il panino si consuma in fretta perché la macchina è già in partenza verso altri lidi. E se al Lido di...troviamo...? E in quel posto ...i Pleurotus! Ti ricordi? Una foga mai vista! Gocciolavamo come dei chrysorrheus solo al pensiero di cosa ancora ci aspettava. E allora avanti tutta: altro cesto di pioppini, altro cesto di sbrise....E questi!? Basta, basta! Ancora chiodini!?Ma sono piccoli, sono giovani, non vorrai mica lasciarli lì. Basta chiodini ho detto! Ma queste? 8, 9, 10 Mazze di tamburo! He no! Queste bisogna almeno fotografarle! E allora, dopo la foto, vuoi lasciarle lì?

Ore 16.30, ormai è tardi, andiamo a casa...aspetta! E lì sotto!? Sotto dove? Lì..., non vedi i cappelli insabbiati? Che cosa sono? Aspetta, ne raccolgo due. Cosa sono? Cortinari. Sì Cortinari. Sarà il dionysae. Va bene! Dai che è tardi! Andiamo. È ora che torniamo a casa...è tardi! Aspetta, ne raccolgo due. Allora prendi anche i piccoli! Non ci arrivo, le frasche sono troppo basse. Va bene, ci troviamo alla macchina, sbrigati. Dov'è andato? Si è fermato a fotografare. Che cosa? I Cortinari. Uffa, andiamo! Sai a che ora torniamo!? Mia moglie si arrabbia questa volta....

MATERIALI E METODI

Le macroreazioni sono state effettuate su reperti freschi. Le osservazioni microscopiche su essicata. Per realizzare i preparati microscopici le spore sono state trattate con ammoniaca al 5% e successivamente con KOH al 5%. La pileipellis è stata trattata con ammoniaca

al 5% e successivamente con acqua. Le indagini microscopiche sono state condotte utilizzando un microscopio biologico trinoculare Leitz Laborlux S con obiettivi Leitz NPL Fluotar 25X, Leitz 63X, Leitz PL Fluotar 100X con immersione in olio. Le fotografie microscopiche sono state realizzate con un dispositivo Canon EOS 760D. Le foto sul campo sono state effettuate con Canon EOS 6D Mark II, obiettivo Canon EF 100mm f/2.8 L Macro e treppiede Genesis C1 KIT.

Cortinarius vesterholtii Frøslev & T. S. Jeppesen (2006)

Etimologia del genere: Cortinarius



PILEIPELLIS X 250 FOTO DI A. PARPAJOLA

da cortina per la presenza del velo araneoso che protegge l'imenio. Etimologia della specie: vesterholtii è l'epiteto in onore del micologo danese Jan Vesterholt (1954 – 2011).

Sinonimi:

Cortinarius provencalis M.M. Moser s. auct.

POSIZIONE SISTEMATICA

Regno: Fungi

Sottodominio: Dikarya

Divisione: Basidiomycota

Suddivisione: Agaricomycotina

Classe: Agaricomycetes

Sottoclasse: Agaricomycetidae

Ordine: Agaricales

Famiglia: Cortinariaceae

Genere: Cortinarius

DESCRIZIONE

Cappello: 50 – 90 mm, leggermente glutinoso con tempo umido, da castano chiaro/ocra a color dattero, spesso percorso da fibrille innate, raramente con sfumature grigio-porporine; a volte con residui di velo bianco al centro o violacei sul margine.

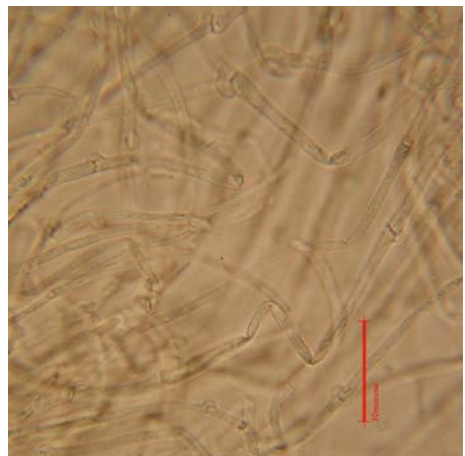
Lamelle: fitte e smarginate, da viola pallido a violetto beige.

Gambo: 35-55 X 10-15 mm con un bulbo di solito non molto largo ma sovente nettamente marginato, di colore violaceo molto consistente e persistente, anche se con l'età si attenua dal basso e spesso assume una colorazione brunastra. Bulbipellis (rivestimento del bulbo) e filamenti miceliari biancastri.

Carne: biancastra con corteccia dello stipite violacea. Sapore dolce, odore indistinto.

Macroreazioni chimiche: KOH su pileipellis da quasi negativo a brunastro, mai rosso; su bulbipellis negativo, nella carne negativo, tutt'al più rosa molto debole.

Habitat: autunno, soprattutto su quercus, in zone calde, mediterranee,



PILEIPELLIS X 630 FOTO DI A. PARPAJOLA

su suolo calcareo. Nel nostro caso vi era una prevalenza di *Q. ilex* (Leccio) su terreno siliceo.

Raccolta: 31/10/2020 legit A. Parpajola – det. F. Boccardo - Ambiente retrodunale - Goro (FE).

MICROSCOPIA

Basidiospore: da amigdaliformi a citriformi con apice ampio e pronunciato, con ornamento grossolano ben evidente a verruche concatenate, relativamente scure al microscopio, $n=20$; $(8,99)8,99-10,34(11,27) \times (4,63)5,13 - 5,89(5,96) \mu\text{m}$, media $10,225 \times 5,715$; $Q_m = 1,78$.

Pileipellis: monostrato, formata da ife aggrovigliate larghe $(2,07)2,21-4,00(4,22) \mu\text{m}$, in media $2,785 \mu\text{m}$ con pigmento parietale bruno in acqua. **Giunti a fibbia:** presenti.

COMMESTIBILITÀ

Sospetto di tossicità come tutti i *Phlegmacium* a carne colorata.

OSSERVAZIONI

Cortinarius vesterholtii si caratterizza per i colori marroni del cappello, viola del gambo e la reazione negativa al KOH sul rivestimento del bulbo. Specie simili hanno colori più chiari o più vivaci sul gambo o una reazione rosa al KOH sul rivestimento del bulbo. L'errore di determinazione più frequente si rischia raccogliendo carporofori scoloriti di *Cortinarius sodagnitus* o di *Cortinarius parasuaveolens*, entrambi con reazioni alcaline positive. Al di fuori della Sezione dei *Calochroi* invece troviamo alcune affinità morfologiche



SPORE X 1000

FOTO DI A. PARPAJOLA

raccogliendo i *Cortinarius* della sezione *Purpurascens*, che differiscono per la tipica reazione viola. Eccezionalmente è possibile anche travisare esemplari macchiati di brunastro appartenenti al gruppo *Cortinarius caeruleus*. Questi, tuttavia, hanno spore a verruche isolate che non tendono a concatenarsi e hanno un ipoderma ben diverso da quello dei *Calochroi*, e fibrille innate pronunciate nel cappello. Inoltre i colori violacei del gambo e delle lamelle di queste specie sono più bluastri che in *Cortinarius vesterholtii*.

Una sequenza ITS dall'holotipus di *C. vesterholtii* è disponibile presso GenBank con codice di accesso DQ350842

BIBLIOGRAFIA:

- ↖ AA.VV. - HENNING KNUDSEN & JAN VESTERHOLT (EDITORS) - 2018: *Funga Nordica* 2nd edition - Agaricoid, boletoid, clavarioid, cyphelloid and gastroid genera, Nordsvamp, Copenhagen (Denmark), p. 801.
- ↖ EYSSARTIER G., ROUX P. - 2011: *Le Guide des Champignons France et Europe*, Belin, Paris, p. 740.
- ↖ FRØSLEV, TOBIAS G., JEPPESEN, THOMAS S. & LAESSØE, THOMAS - 2006: Seven new calochroid and fulvroid species of *Cortinarius*, *Mycological Research* 110, pp. 1046-1058

WEBGRAFIA:

- ↖ <http://enciclopedia.funghiitaliani.it>

Un'occasione da non perdere



di Riccardo Novella
e Gianni Munari

Riccardo Novella

Il giorno 8 giugno 2020 alle ore 15.30 squillava il mio telefono con un numero che non conoscevo. Rispondo alla telefonata: "Sono Titano Pisani, ho avuto il vostro contatto da Veneto Agricoltura e chiedo alla vostra associazione se potreste collaborare alla correzione di una serie di schede micologiche da inserire su una pubblicazione di un piccolo manuale micologico che verrebbe distribuito come allegato di alcuni giornali su tutto il territorio nazionale."



FUNGHI ITALIANI

Conoscerli e riconoscerli



Copertina libro

Questa telefonata mi ha lasciato un po' perplesso e nello stesso tempo mi ha inorgoglito, visto che il nostro contatto è stato comunicato da una struttura dell'amministrazione della regione veneto. L'orgoglio che ho provato è perchè in ambito regionale siamo stati considerati capaci di dare supporto micologico a pubblicazioni a distribuzione nazionale, ma nello stesso tempo ho avuto delle perplessità circa il nostro coinvolgimento visto le difficoltà derivanti dall'epidemia di corona virus di poterci trovare assieme al gruppo di studio per pianificare il nostro impegno e il breve tempo che ci era concesso per dare la nostra consulenza. A quel punto ho ritenuto opportuno prendere un po' di tempo per verificare la fattibilità dell'impegno, confrontandomi con il gruppo di studio, chiedendo a Titano Pisani di inviare una mail alla nostra associazione indicando i tempi e le caratteristiche del progetto editoriale. Dopo poche ore alla nostra casella di posta ambpadova@alice.it è arrivata la seguente mail: "Buongiorno, mi chiamo Marialetizia Pivato e lavoro come editor e grafica presso la casa editrice Editoriale Programma di Treviso. Ho ricevuto il vostro contatto di posta elettronica da Titano Pisani, dopo una conversazione intercorsa con il presidente dell'associazione Riccardo Novella. Vi scrivo perché la nostra casa editrice si occupa della pubblicazione di libri riguardanti il territorio, ma anche di piccoli manuali a tema natura (fiori alpini, erbe spontanee, alberi e arbusti, ecc.); al momento abbiamo cominciato la lavorazione di un libro riguardante i funghi italiani, che prevede circa una settantina di schede riguardanti i principali funghi del nostro territorio (con relative immagini).

Per la realizzazione dei testi, mi sto servendo di materiale d'archivio in nostro possesso; a tal proposito vorremmo dunque sottoporvi il testo (plausibilmente entro la prossima settimana) per avere un vostro riscontro autorevole, anche al fine di evitare di riportare informazioni inesatte. Resto in attesa di un vostro gentile riscontro e vi ringrazio anticipatamente dell'attenzione.

Cordiali saluti
Marialetizia”

Letta la e-mail ho provveduto immediatamente a passare le informazioni a tutti i componenti del Gruppo di Studio; ne è seguita una profonda riflessione che ha portato Gianni a interloquire con la Casa Editrice.

Gianni Munari

Incaricato dal presidente ho chiamato la signora Marialetizia per approfondire gli aspetti organizzativi della pubblicazione ed ho scoperto che si trattava di correggere circa 70 schede, che ci avrebbe inviato, schede destinate alla pubblicazione in un libro di imminente uscita (dissero, una settimana e mezza dopo!). Come ho scoperto nel giro di qualche giorno la Casa Editrice non aveva alcuna possibilità di rispettare la scadenza con i quotidiani (gran parte del Nord e Centro Italia, in vendita abbinata), perché le cartelle per la gran parte erano ancora da compilare; non solo, quelle già compilate avevano troppe imprecisioni tanto da richiedere che fossero riscritte. Le stesse erano accompagnate da foto recuperate da Internet; di queste foto alcune si riferivano a specie con nomi sbagliati e addirittura a specie errate; mancavano, poi, sia il Glossario che una adeguata Introduzione con tutte le doverose indicazioni per il neofita. Ciò era deleterio; infatti, il manuale era pensato proprio per la persona che inizia ad interessarsi di funghi, una persona a digiuno di tutti i

concetti sulla determinazione, sulla sicurezza, sulla individuazione della specie, nozioni basilari per la raccolta delle specie fungine commestibili. Inutile nascondere che il dibattito all'interno del Gruppo di Studio è stato molto approfondito, ciascuno di noi combattuto tra il cogliere la ghiotta occasione, che ci è sorprendentemente capitata di dare lustro all'Associazione Bresadola di Padova, e di contro la valutazione del rischio, insito nel dover scrivere in maniera semplificata, sia di apparire poco scientifici nella competenza micologica che di essere responsabili per gli errori di determinazione di un lettore impreparato. Alla fine delle valutazioni e pesati i pro e i contro, la scelta è stata di provarci: avevamo ottenuto, nel frattempo, un po' più tempo, sempre poco ma tre settimane, l'accettazione della sfida ci avrebbe spronato a dare il meglio, anche per la necessità di coordinarci e di armonizzare il lavoro di ciascuno, cosa meno facile di quanto si immagini.



Boletus aereus Bull.
**PORCINO NERO o
BRONZINO**

Distribuzione: Boletus (gruppo) | **Classe:** Basidiomycota | **Ordine:** Boletales | **Famiglia:** Boletaceae
Descrizione: cappello fino a 200 mm e anche più, di ombelico a convexo infine appiattito, superficie scabellata, color d'oro scuro in base al terreno, più o meno bruno (bruno, in alcuni gusci) con ghirle bianche (bianco-cannoli). Tufoli e pori bianchi, più gialli, setole radianti e radiatazione. Gambe fino a 200 mm, striate, più o meno alungate, prima bianche poi con la base, con anelli bianchi o rosa sul primo terzo del gambo. Carne bianca, immutabile, odore gradevole, sapore dolce.
Fruttificazione: dall'estate al primo autunno.
 habitat: in un luogo umido che cresce esclusivamente sotto latifoglie (Quercia, Castagno).
Distribuzione: il fungo cresce sulle zone ombreggiate, più o meno sotto il suolo della più diversa più rare.
Commestibilità: ottimo commestibile.
Curiosità: il ruolo di fungo del gruppo B. venivano PR-E e materiali come il fieno il raso, uliveto, pino, etc. di cui il fieno può essere molto apprezzato in cucina per il suo sapore molto gradevole.
Etimologia: l'epiteto specifico deriva dal latino aereus, cioè bruno.
Sinonimi: Boletus aereus Bull.

Scheda di esempio

Riccardo Novella

Definita la nostra partecipazione al progetto ci siamo accorti che il nostro impegno non era solo la supervisione delle schede inviateci dalla Casa Editrice, ma con tutto il

Gruppo di Studio nelle tre settimane concesseci avremo dovuto riscrivere in modo sintetico tutte le informazioni relative alle specie fungine. Ulteriore impegno richiestoci è stato quello di stilare l'elenco dei funghi da esplicitare e trovare le fotografie da abbinare al testo. Risolto questo punto, visto il lockdown in vigore nel periodo, si è reso necessario trovare uno strumento di condivisione delle informazioni e delle schede già preparate; lo strumento individuato è stato DROPBOX, che, oltre a facilitare la condivisione fra di noi, è servito anche a passare le informazioni alla signora Marialetizia per poter impaginare il volumetto. Creato il team e trovato lo strumento necessario tutto il Gruppo di Studio ha solertemente lavorato alla compilazione dei testi, della bibliografia e alla fornitura delle fotografie a corredo. Inoltre è stata scritta una nota bibliografica della nostra associazione non prevista, in prima battuta, dalla casa editrice.

Gianni Munari

Nel libro troviamo ben valorizzata l'Introduzione, suddivisa in tre argomenti principali, **Conoscere il mondo dei funghi, Come sono fatti i Funghi, Andare a Funghi**; successivamente le 70 schede di specie fungine scelte con tre criteri; il primo, essere tra le più cercate per la loro commestibilità, il secondo, le più trovate perché comuni in gran parte d'Italia, il terzo, le più tossiche per imparare ad evitarle. Vero che la diatriba sull'ordine nel quale mettere le schede, volendo la casa editrice privilegiare l'alfabetico dei nomi comuni davanti ai nomi latini, si è risolta con l'accettare la nostra tesi per debbano prevalere le regole scientifiche, che significa poi, di fatto, che specie della stessa famiglia vanno pubblicate vicine: meglio, così saranno più facilmente confrontabili! Per ciascuna scheda una foto presa, per gran parte, dai nostri archivi personali; il formato del libro, in verticale per essere facilmente tascabile, è un pregio, tuttavia le foto così orientate non sono normali in micologia; c'è voluta pazienza e più di un tentativo per trovare il giusto

taglio che fosse accettabile; in questo ha contribuito la professionalità della nostra controparte, la signora Marialetizia della casa editrice; sua la copertina, la sovraccoperta e gli indici, Sua la supervisione molto professionale, tanto da farci sperare in collaborazioni future.

Chiudono la pubblicazione il Glossario (tanto semplificato da permettere egualmente la lettura delle schede ma senza avere tutta la terminologia dedicata alla microscopia, ovviamente inutile in questa pubblicazione), e la storia dell'Associazione Micologica Bresadola Gruppo di Padova: questa è stata scritta a più mani, breve perché il lettore ci conoscesse senza essere autocelebrativa, tuttavia giusta cornice alla nostra soddisfazione per il risultato finale del libro. Quando poi, a settembre, abbiamo visto nel sito Internet della Casa Editrice che non potevano più consegnare libri perché esauriti, il massimo!

Il contributo per il lavoro svolto che ci è stato riconosciuto sono state un certo numero di copie della pubblicazione, che come già esplicitato in altra parte del presente notiziario, **saranno consegnate**, previo ritiro in sede o durante le serate ad Albignasego quando la pandemia di Covid-19 ci permetterà di frequentare questi luoghi, **gratuitamente sia ai nuovi soci che ai vecchi che rinnoveranno l'iscrizione per il 2021**



La struttura dello sporoforo

Il primo elemento che viene generato dal micelio è il cappello e il suo colore (che tende subito alla determinazione della specie, ovviamente dopo l'effluvio): sono debbono presentarsi, insieme, colore, dimensioni e forma, per tutte altre particolarità, troppo per elencarle qui: solo come esempi, analizziamo le seguenti caratteristiche. La presenza di resti del velo sotto forma di chiazzerine o placche, striature, la forma stessa (liscia, vellutata, frotteggiata all'innesco al gambo, ecc.). Per essere esatte: l'umidità, ossia la presenza fertile del corpo dei funghi (basidiomiti e ascogoni), si può notare e tentare di prelevare, se contornato da lamelle, placche, aloni, con idroli e pezzi di laccio, ostacolando l'assorbimento dell'acqua; il gambo, il colore (differenziale, se il suo compimento giovane - se è già maturo, dove è presente la spora, il colore delle spore) presenza di lattice, ecc., segue il gambo, dove si nota la lunghezza rispetto al diametro del cap-

pello, l'insertione nel cappello (centrale o laterale), resti del velo (perché lamelle e non solo) (forma comparsa e presenza di curve o di bulbosità, colore innanzi e alla maturazione, se presente si vede la velle, si muove per la carne, la consistenza in tutte le sue parti, il frangere del colore al taglio ecc., infine si analizzano odore e sapore).

Chi si avvicina per la prima volta al mondo dei funghi, spesso pensa con sé la confusione che tutto lo spazio si possono riconoscere semplicemente leggendo una guida. Ma dal momento che questi elementi si prevedono, la realtà non sono poche le specie di cui riconoscerne esattamente può arrivare solo osservando i caratteri microscopici, dalla forma delle spore (di dimensioni misurabili in alcuni micrometri di centesimi e millesimi, anche per analisi e test), tutti elementi osservabili microscopicamente. Ciò non significa che la "determinazione delle specie" sia solo per esperti, tuttavia, è opportuno non arrivare subito a facili conclusioni, specialmente quando la gioco c'è la commestibilità o la tossicità di un fungo.



Scheda di esempio

**Materiale pubblicitario del libro divulgato
dalla Casa Editrice per la sua promozione**

FUNGHI ITALIANI

Conoscerli e riconoscerli

Un volume ricco di immagini e schede tecniche su settanta specie selezionate fra i funghi che popolano l'Italia, con tante informazioni sul loro habitat, sulla commestibilità e tossicità, su come conoscerli e riconoscerli durante le passeggiate estive.





Amanita caesarea (Scop.: Fr.) Pers.

OVOLO BUONO

Divisione: *Basidiomycota* | Classe: *Agaricomycetes* |
Ordine: *Agaricales* | Famiglia: *Amanitaceae*

Descrizione: cappello 80-120 mm, prima emisferico, poi convesso, infine pianeggiante, glabro; cuticola lucida, talvolta ricoperto da lamelle membranose residui dal velo generale, margine striato; di colore arancione rosso-rosso; lamelle libere al gambo, molto fitte, con lamelle di colore uniformemente giallo uovo, giallo-cromo. Gambo 80-160 x 18-25 mm; subcilindrico, ingrossato alla base e leggermente attenuato all'apice, di norma diritto, glabro; concavo alle lamelle osstonalità più chiare; piuttosto duro e fibroso, pieno-midolloso, fistoloso a maturità. Ampia volva a sacco, bianca, di consistenza molle ma tenace, spesso fino a 3 mm. Anello ampio, membranoso ricadente, striato longitudinalmente; colorato in giallo. Carne tenera e compatta nel cappello dove assume tonalità giallognole più o meno cariche sotto la cuticola; più granuloso-fibrosa nel gambo. Odore e sapore gradevole.

Fruttificazione: dall'estate all'autunno.

Habitat: preferisce le zone temperate e fruttifica nei boschi di latifoglie (Castagni e Querce) fino a 900 m di altitudine.

Distribuzione: è frequente in Italia, ma non ovunque diffuso.

Commestibilità: è la specie commestibile più rinomata, anche per preparazioni a crudo.

Curiosità: apprezzata fin dai tempi dei romani, ha subito una raccolta esagerata, specie di esemplari ancora chiusi; la legge, che disciplina la raccolta dei ricci epigei in Italia, proibisce la raccolta allo stadio di ovolo.

Etimologia: l'appellativo deriva dal latino *caesareus*, "dei Cesari", per la sua ottima commestibilità.

Sinonimi: *Agaricus amanitaceus* Bull.; *Agaricus caesareus* Scop.; *Agaricus clavatus* Batsch; *Fungus caesareus* (Scop.) Kuntze; *Venerarius caesareus* (Scop.) Murril; *Volvoamantia caesarea* (Scop.) E. Horak.

61



Morchella elata Fr.

SPUGNOLA SLANCIATA o SPONGIAROLA

Divisione: *Ascomycota* | Classe: *Ascomycetes* |
Ordine: *Pezizales* | Famiglia: *Morchellaceae*

Descrizione: carpofooro alto fino 150 mm, cavo, con mitra di forma conica; colore marrone chiaro poi bruno, infine nerastro; coperto di alveoli allungati con costolature più scure approssimativamente parallele. Gambo cavo, quasi solcato longitudinalmente, prinoso, biancastro, attenuato alla base. Carne poco consistente.

Fruttificazione: primavera.

Habitat: si trova nei boschi di conifere e terreni con detriti legnosi.

Distribuzione: cresce in tutte le regioni.

Commestibilità: commestibile dopo cottura.

Curiosità: la cottura prolungata o l'essiccazione consentono di eliminare le tossine termolabili sempre presenti nelle *Morchella* allo stato fresco; le spugnole brune, in gastronomia, sono meno pregiate di quelle gialle.

Etimologia: il termine *morchella* deriva dal tedesco *morchel*, cioè "piccola spugna". L'appellativo deriva dal latino *elatus*, ossia "slanciato".

Sinonimi: *Morchella conica* Pers.

Uscita a Baselga di Pinè il 27/06/2020



ALCUNI PARTECIPANTI ALL'USCITA MICOLOGICA PRIMAVERILE

FOTO DI G.MUNARI



NONOSTANTE TUTTO LA PENTOLA È SALVA

FOTO DI G.MUNARI



PREPARAZIONE MOSTRA PER LEZIONE DI MICOLOGIA
FOTO DI G.MUNARI



MOMENTI DELLA LEZIONE
DI MICOLOGIA
FOTO DI G.MUNARI



MOMENTI DELLA LEZIONE DI MICOLOGIA
FOTO DI G.MUNARI

ATTENZIONE

AL MOMENTO DELLA STAMPA DI QUESTO NOTIZIARIO NON È CERTO CHE LE SERATE SI POSSANO FARE IN VIA FABIO FILZI, PERTANTO, QUALORA LE DISPOSIZIONI DI LEGGE VIETINO GLI ASSEMBRAMENTI, LE SERATE SARANNO TRASMESSE IN VIDEO CONFERENZA.

VERRETE AVVISATI TRAMITE MAIL CON LE ISTRUZIONI PER SEGUIRE LA SERATA STESSA.

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

PROGRAMMA ANNO 2021

Data	Argomento	Relatore
1/3	<i>Introduzione al mondo dei funghi per iniziare a conoscere i funghi</i>	Gianni Munari
8/3	<i>Funghi a lamelle: principali generi e specie parte I: Il genere Tricholoma</i>	dr. Paolo Di Piazza
15/3	<i>Funghi a lamelle principali generi e specie -parte II: Il genere Russula</i>	Luciano Michelin
21/3	ESCURSIONE SUL MONTE PIRIO DA LUVIGLIANO (COLLI EUGANEI)	Stefano Formaglio
22/3	<i>Funghi a tubuli e pori: principali generi e specie - Il genere Boletus s.s.</i>	Rossano Giolo
29/3	<i>Altre categorie sistematiche: La Classe Ascomycetes</i>	dr. Alberto Parpajola
5/4	ATTIVITA' SOSPESA PER LE FESTIVITA' PASQUALI	
12/4	<i>Erbe spontanee in cucina</i>	Stefano Formaglio
19/4	<i>Il genere Amanita in Italia e nel mondo</i>	Nicolò Oppicelli
26/4	ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI	
3/5	<i>Cenni di Tossicologia: Le intossicazioni a breve latenza</i>	dott. Riccardo Menegazzo
10/5	<i>Andar per funghi: legislazione e comportamento</i>	Riccardo Novella
16/5	ESCURSIONE SUL SENTIERO "SENGI BEI" A CASTAGNERO (Colli Berici)	Stefano Formaglio
17/5	<i>Il Genere Cortinarius in Provincia di Belluno</i>	Emanuele Campo
24/5	<i>Alberi e funghi</i>	dr. Paolo Di Piazza
31/5	SOSPESA FESTA DELLA REPUBBLICA	
7/6	<i>Il Genere Agaricus</i>	Rossano Giolo
14/6	<i>Il Genere Lepiota</i>	dott. Riccardo Menegazzo
21/6	<i>I Funghi in cucina : preparazione e conservazione</i>	Gino Segato
28/6	USCITA MICOLOGICA A BASELGA DI PINE'	Gruppo di Studio

MESI DI LUGLIO E AGOSTO - pausa estiva, si riprende il 6 settembre 2019

Mostre

Serate Quartiere 4 Padova

Altri Appuntamenti

Data	Luogo
18/7	CODIVVERNO
5/9	TREBASELEGHE
26/9	SAN MICHELE DELLE BADESSE
3/10	LIMENA
17/10 e 18/10	ARSEGO

Data	Argomento
6/10	FORME E COLORI DEI FUNGHI: COME RICONOSCERLI
13/10	IL GENERE AMANITA
20/10	ALBERI E FUNGHI
27/10	ANDAR PER FUNGHI
<i>Le serate si terranno alla Guizza sala polivalente" ITACA " via Santa Maria Assunta 35/a</i>	

Data	Eventi
18-19/9	WEEK-END MICOLOGICO
7/11	PRANZO SOCIALE
13/12	FESTA DEGLI AUGURI





Cyclocybe cylindracea

Foto di Alberto Parpajola
Tutti i diritti riservati



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!

