



C.A.M.M.

COORDINAMENTO ASSOCIAZIONI
MICOLOGICHE DELLE MARCHE

MICOLOGIA nelle MARCHE

Anno X- numero 1 - giugno 2016



MICOLOGIA nelle MARCHE

BOLLETTINO DEL



Tutti i diritti sono riservati: nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcun modo o forma senza il permesso scritto dell'Editore.

All rights are reserved: in any way or form this document, or parts of it, can be reproduced, recorded and distributed without a written permission of the publisher.

Anno X - numero 1 - giugno 2016

Pubblicazione aperiodica non venale

SOMMARIO:

NICOLA MANES: Editoriale	1
BENIGNI F., G. BARIGELLI & M. PETROSELLI: Russule per tutti (sesto contributo).....	3
MAURO MASSI: La famiglia delle <i>HYGROPHORACEAE</i> : settimo contributo <i>HYGROPHORUS</i> : terzo atto	9
MALETTI M.: Funghi del litorale pesarese (parte 2 ^a).....	17
FABRIZI F., F. BRUTTI & M. LUCARINI: Gli ambienti di crescita dei funghi: la faggeta...	25
ENNIO CARASSAI: Andar per funghi.....	28
ROBERTO FONTENLA: Una passeggiata sul Monte Conero.....	35

Impaginazione e progetto grafico: Pierluigi Angeli

CONSIGLIO ESECUTIVO DEL C.A.M.M.:

Presidente: Roberto Fontenla; Vice presidente: Livio Agostinelli; Segretario: David Monno; Tesoriere: Gianni Barigelli; Responsabile Comitato Scientifico: Roberto Para; Consigliere: Fulvio Landi.

Direttore responsabile:

Direttore editoriale: Nicola Manes, Via Liguria, 19 - 61035 Marotta (PU).

Comitato di lettura: Pierluigi Angeli, Franco Benigni, Fabrizio Fabrizi, Roberto Fontenla, Mario Gottardi, Roberto Para.

Responsabile redazionale: Pierluigi Angeli - Via Cupa, 7 - 47828 Corpolò di Rimini (RN) e-mail pierangeli1@alice.it

La rivista pubblica articoli a tema micologico, redatti da micologi operanti nella regione Marche. In relazione agli articoli a carattere tassonomico avranno la precedenza quelli relativi a raccolte effettuate nelle Marche. La scelta degli articoli da pubblicare è affidata al comitato di redazione. Si invitano gli Autori ad attenersi alle "norme per gli Autori" da richiedersi alla segreteria di redazione.

Il Comitato di lettura si potrà avvalere di Consulenti esterni per la revisione dei lavori.

In copertina: *Clitocybe odora* (Bulliard) P. Kummer, (foto Roberto Para)

EDITORIALE

LA NUOVA RIVISTA

E' da un po' di tempo che ci ponevamo il problema del gradimento della nostra rivista Micologia nelle Marche e la diminuzione delle quote da parte dei gruppi, oltre alle considerevoli rimanenze, ci hanno sollecitato a fare il punto della situazione ed a cercare di capire il perché ed il per come di tale disaffezione.

Abbiamo quindi invitato il Comitato di lettura ad una riunione per discutere, analizzare e quindi proporre iniziative adeguate.

Il dibattito è stato serrato ed al termine non abbiamo potuto non prendere atto del fatto che la rivista, nella sua attuale definizione, non prendeva in considerazione tutte le valenze, le manifestazioni, le competenze, in pratica buona parte delle iniziative che i Gruppi portavano avanti nella loro attività di studio ma anche di divulgazione, di tutto ciò che comunque si riferisce al mondo dei funghi.

Ci siamo quindi concentrati su questo aspetto ed, al termine, abbiamo unanimemente risolto di trovare delle soluzioni.

Non si tratta di andare alla ricerca di soluzioni del terzo tipo, bensì di adeguare i messaggi non riconducibili solo all'aspetto della ricerca scientifica, ma anche alle altre discipline di pari dignità dal punto di vista scientifico. E quindi alla botanica con piante, fiori, erbe, simbionti o meno e nel contempo di favorire anche la conoscenza della nostra regione con la presentazione di ambienti di particolare bellezza dal punto di vista naturalistico, anche sconosciuti ai più.

SIA CHIARO: IL PARADIGMA COSTITUTIVO DELLA RIVISTA NON CAMBIA, ma si arricchisce. Predominanza agli articoli scientifici di micologia ma anche altro, con la speranza di rendere la nostra rivista sempre più viva e sempre più interessante.

Ci aspettiamo dai Gruppi sempre più scienza ma anche novità.

Il Direttore Editoriale
Nicola Manes

Anch'io leggo Micologia nelle Marche



Luis Albert Parra Sanchez, specialista del genere *Agaricus* e dell'utilizzo del molecolare applicato alla micologia, intento a leggere la rivista "Micologia nelle Marche" durante il convegno A.Mi. Umbria. Terni 01-06-2014

Russule per tutti

(Sesto contributo)

FRANCO BENIGNI

Via S. Francesco, 81 - 60035 Jesi (AN)

e-mail: mykofranco@alice.it

GIANNI BARIGELLI

Via Dante Alighieri 10 - 60035 Jesi (AN)

e-mail: giannibarigelli@virgilio.it

MARCELLO PETROSELLI

Contrada Fratte 12 - 62010 Montefano (MC)

e-mail: sasypet_97@live.it

RIASSUNTO

sono presentate *Russula foetens*, *R. subfoetens* e *R. illota*, di ognuna viene fornita la descrizione ed una immagine a colori.

ABSTRACT

Russula foetens, *R. subfoetens* and *R. illota* are shown, each with a description and colour photograph.

KEY WORDS

Russulaceae, *Russulales*, *Russula*, *foetens*, *subfoetens*, *illota*, taxonomy.

INTRODUZIONE

In questo sesto contributo presentiamo tre specie appartenenti alla Sottosezione *Foetentinae* (V. Melzer & Zvara) R. Singer che, per i loro caratteri morfocromatici, sono molto simili tra loro e non sempre è facile differenziarle. Una specie è ubiquitaria e molto comune mentre le altre due sono più selettive e poco comuni nel nostro territorio.

MATERIALI E METODI

Le raccolte presentate in questo lavoro provengono tutte dalla Regione Marche, in particolare dai boschi del territorio del Monte San Vicino (MC). Sia i

Russule per tutti

caratteri macroscopici che quelli microscopici sono stati rilevati sul fresco. Per le rilevazioni sono stati usati il Rosso congo come colorante per lo studio della pileipellis, il reagente di Melzer per la osservazione delle ornamentazioni sporali. Per l'osservazione e la misurazione delle spore e delle ife della pileipellis sono stati usati uno stereoscopio ed un microscopio Optek. Le foto sono state effettuate con un microscopio Olympus SZ2 ed una camera Canon PowerShot G12. Le reazioni macrochimiche sono state eseguite con reagenti freschi, di nostra preparazione: in particolare abbiamo usato il KOH ad una concentrazione del 30%, il solfato di ferro, il fenolo e la tintura di guaiaco.

Russula foetens Persoon : E.M. Fries
Systema mycologicum I: 59 (1821).

- = Agaricus piperatus Bulliard, Herbar de la France 7: 7, t. 292 (1787).
- = Agaricus bulliardii J.F. Gmelin, Systema Naturae 2: 1413 (1792).
- = Agaricus fastidiosus Persoon, Annalen der Botanik (Usteri) 15: 9 (1795).
- ≡ *Russula foetens* Persoon, Observationes mycologicae 1: 102 (1796).
- ≡ Agaricus foetens (Persoon) Persoon, Synopsis methodica fungorum: 443 (1801).

Cappello 5-18 cm, globoso, convesso, poi appianato e depresso, irregolare, margine decisamente scanalato; cuticola viscida, glutinosa, di colore ocrea, bruno-ocracea con macchie bruno-rossastre, asportabile per metà del raggio. Lamelle spaziate, falciformi, di colore crema ma tendenti a macchiarsi di ruggine, secernenti goccioline acquose.

Gambo robusto, cilindroide, corrugato, biancastro, tendente a macchiarsi di bruno-ruggine.

Carne soda, biancastra; sapore molto acre, odore d'ipoclorito, forte e nauseante. Sporata crema, IIb del codice Romagnesi.

Reazioni chimiche sulla carne: rosa con solfato di ferro, bluastra con guaiaco, rosso-brunastra con il fenolo, KOH negativo.

Spore 8,1-10,0 × 6,9-8,1 μm, subglobose, echinulate, con grosse verruche coniche con apice smussato, per lo più isolate e poco amiloidi, tacca sopra-illare poco visibile e poco amiloide. Pileipellis con ife ottuse, sottili, 2-4 μm, e presenza di dermatocistidi subulati, a volte capitulati.

Habitat sia nei boschi di latifoglie che in quelli di conifere, molto comune.

OSSERVAZIONI

Questa specie è collocata, secondo SARNARI (1998), nel sottogenere *Ingratula* Romagnesi, sezione *Ingratae* (Quelet) R. Maire, subsezione *Foetentinae* (V. Melzer & Zvára) R. Singer, serie *foetens* ad inter.



Russula foetens

foto F. Benigni

La sua determinazione non crea difficoltà già sul campo al momento della raccolta per i suoi caratteri morfocromatici e organolettici. I caratteri salienti come: la taglia medio-grande, la cuticola fortemente glutinosa, il margine pileico nettamente scanalato, le lamelle che secernono goccioline acquose, la carne bianca dal sapore fortemente acre e l'odore penetrante e sgradevole di ipoclorito, sono caratteri sufficienti per determinarla. Inoltre la reazione negativa al KOH e le spore sub globose, con aculei sostanzialmente isolati, aiutano a separarla con maggiore sicurezza dai taxa vicini. In questo gruppo di specie abbastanza monotone per le colorazioni, *R. subfoetens* W.G. Smith è un vero sosia ma di taglia più piccola, cuticola poco glutinosa, carne ingiallente e reazione positiva al KOH; altra specie molto simile è *R. illota* Romagnesi, che si differenzia per l'habitus più slanciato, l'odore di mandorle amare e le decorazioni sporiali differenti.

Russula subfoetens W.G. Smith

Journal of Botany, British and Foreign 2: 337 (1873).

Cappello 4-13 cm, subgloboso, convesso poi appianato, irregolarmente depresso, con margine scanalato; cuticola asportabile per metà del raggio, viscida, a volte subglutinosa, di colore oca, bruno-ocracea con macchie bruno-rossastre.

Russule per tutti

Lamelle fitte, adnate, biancastre che si macchiano di ruggine in vecchiaia.

Gambo cilindroide, biancastro poi, a maturità, sporco di oca-ruggine.

Carne soda, biancastra, con la tendenza ad ingiallire all'aria, sapore acre ed odore sgradevole ma poco intenso, di ipoclorito.

Sporata crema, IIa/b del codice Romagnesi.

Reazioni chimiche sulla carne: rapidamente blu con il guaiaco, grigio-rosa con solfato di ferro, bruno-rossastra con fenolo, giallo oro col KOH nella corteccia del gambo.

Spore $7,1-9,9 \times 5,9-8,0 \mu\text{m}$, da ovoidali ad ellissoidali, con verruche debolmente legate da creste o linee di connessione, tacca sopra-illare poco visibile e parzialmente amiloide.

Pileipellis formata da ife molto sottili, $2,5-4,0 \mu\text{m}$, attenuate, con presenza di dermatocistidi cilindroidi, appendicolati.

Habitat : Cresce nei boschi di latifoglie.

OSSERVAZIONI

R. subfoetens è una specie molto localizzata anche se, nei luoghi di crescita ed in annate favorevoli, può essere molto abbondante. Non sempre il suo riconoscimento sul campo è agevole per la forte somiglianza con *R. foetens*, in particolar modo nei periodi caldi e siccitosi quando il carattere della glutinosità è meno evidente. Le caratteristiche principali per il suo riconoscimento sono la taglia più piccola, la cuticola viscida ma non o poco glutinosa, la carne che tende ad ingiallire all'aria, in particolare nella corteccia del gambo, e l'odore



Russula subfoetens

foto F. Benigni

poco intenso di ipoclorito. Più facile la distinzione con *R. illota* Romagnesi, che differisce per la taglia media, più o meno slanciata, il netto odore di mandorle amare e per le spore nettamente crestate. A nostro avviso la specie più vicina è *R. inamoena* Sarnari, da noi presentata nel quinto contributo (BENIGNI, BARIGELLI & PETROSELLI 2014), che è simile nella taglia e nell'ingiallimento della carne all'aria, ma si differenzia per la reazione negativa o subnulla al KOH e le decorazioni sporiali che ricordano il gruppo di *R. grata* Britzelmayer.

Russula illota Romagnesi

Bulletin Mensuel de la Société Linnéenne de Lyon 23: 105-112 (1954).

Cappello 4-15 cm, globoso, poi appiattito, poco depresso, con il margine scanalato; cuticola poco asportabile, viscida, glutinosa, ocrea, bruno-ocracea, con macchie bruno-rossastre o bruno-lilla.

Lamelle poco fitte, adnate, biancastre poi crema, con il margine punteggiato da macule ruggine o bruno-violacee.

Gambo cilindroide, rugoso, bianco, punteggiato di bruno, e sporco di bruno-rossastro alla base.

Carne compatta e fragile, bianca; sapore leggermente acre, odore di mandorle amare con sentori di ipoclorito.

Sporata crema, IIa del codice Romagnesi.



Russula illota

foto F. Benigni

Russule per tutti

Reazioni chimiche sulla carne: rosa con solfato di ferro, blu con guaiaco, bruno-rossastra con fenolo, nulla con KOH.

Spore 7,1- 8,1 × 6,0-7,1µm, da ovoidali a subglobose, echinulate, con aculei in parte amiloidi, un poco zebrate, con verruche isolate o connesse e crestate, tacca sopra-illare non amiloide. La pileipellis è formata da peli ottusi, 2,5-4,5 µm, diverticolati, presenti dermatocistidi fusiformi, capitulati.

Habitat: Cresce in boschi di latifoglie (principalmente castagno e carpino) e conifere su terreno calcareo.

OSSERVAZIONI

R. illota è specie abbastanza rara nella nostra regione, in particolare cresce nei castagneti e nei boschi misti con presenza di carpini, SARNARI (1998). Già sul campo la sua determinazione è abbastanza facile in virtù dei caratteri morfocromatici ed olfattivi. Si riconosce, infatti, per la taglia media ed un portamento slanciato, il glutine pileico che a volte ha colorazioni violacee e le lamelle che presentano sul filo una punteggiatura brunastra così come sulla superficie del gambo. Anche l'odore, un misto tra mandorle amare e sentori d'ipoclorito, aiuta nella determinazione. *R. foetens* e *R. subfoetens* si separano facilmente per il diverso e sgradevole odore, inoltre anche la microscopia è diversa. Probabilmente la specie più vicina è *R. grata* Britzelmayer, che però ha colorazioni pileiche più uniformi, assenza di glutine, filo lamellare e superficie del gambo privi di punteggiature brunastre.

BIBLIOGRAFIA

BENIGNI M., G. BARIGELLI & M. PETROSELLI – 2014: *Russule per tutti (quinto contributo)*. Micologia nelle Marche 8(2): 2-6.

BULLIARD P. – 1797: *Herbier de la France*. Paris.

FRIES E.M. – 1821: *Systema mycologicum*. Lundae.

GMELIN J.F. – 1792: *Caroli a Linné, Systema naturae* 2. Lipsiae.

PERSOON C.H. – 1795: *Observationes mycologicae*. Annalen der Botanik (Usteri) 15: 1-39.

PERSOON C. H. – 1796: *Observationes mycologicae*. Lipsiae.

PERSOON C.H. – 1801: *Synopsis methodica fungorum*. Göttingen.

ROMAGNESI, H. – 1954: Étude de trois russules a odeur d'amandes amères. Bulletin Mensuel de la Société Linnéenne de Lyon 23: 105-112.

SARNARI M. – 1998: *Monografia illustrata del genere Russula in Europa 1*. Trento.

SMITH W.G.- 1873: *New British Fungi*. Journal of Botany, British and Foreign 2: 335-337.

La famiglia delle *HYGROPHORACEAE* : settimo contributo *Hygrophorus* : terzo atto

MASSI MAURO
Via San Pietro 4
61030 Cartoceto (PU)
e-mail:martinamassi@alice.it

RIASSUNTO

In questo terzo ed ultimo contributo sul genere *Hygrophorus* E.M. Fries sono descritte due specie appartenenti alla sezione *Tephroleuci* (F. Bataille) Candusso, due specie alla sezione *Pudorini* (F. Bataille) Konrad & Maublanc e due specie alla sezione *Discoidei* (F. Bataille) Konrad & Maublanc, con relative foto in habitat.

ABSTRACT

In this third and last contribution on the *Hygrophorus* genus, two species belonging to the Section *Tephroleuci* are described, as well as two of the Section *Pudorini* and two of the Section *Discoidei*, together with photographs in situ.

KEY WORDS

Agaricales, *Hygrophorus*, *H. camarophyllus*, *H. agathosmus*, *H. fragicolor*, *H. hypothejus*, *H. lindtneri*, *H. roseodiscoideus*, taxonomy.

INTRODUZIONE

Con questo articolo sul genere *Hygrophorus* si conclude un percorso che ha voluto mettere in evidenza il mio interesse per la famiglia delle *Hygrophoraceae* Lotsy.

I colori prevalentemente vivaci che risaltano la loro bellezza hanno, senza dubbio, stimolato la mia curiosità a ricercare e ad approfondire lo studio del Genere sia con l'osservazione diretta sia grazie alla partecipazione ai comitati scientifici ed all'esame della letteratura.

Ai comitati scientifici, in particolare, ho avuto la possibilità di confrontarmi con i micologi di fama, studiosi di questo genere.

Auspico che il mio contributo susciti l'interesse sia di coloro che iniziano lo studio dei funghi sia dei più esperti di questo mondo meraviglioso ma ancora desiderosi di approfondire questa famiglia.

MATERIALI E METODI

Le foto sono state scattate in habitat con una fotocamera digitale Fuji FinePix S 7000 (zoom ottico 6 ×, f 2.8-f 3.1); le osservazioni macroscopiche sono state desunte da materiale fresco.

Per la stesura di questo lavoro ci siamo avvalsi della seguente letteratura: Candusso, 1997; Papetti, Consiglio, Simonini, 1999; Papetti, Consiglio, 2001-2009.

La famiglia delle *HYGROPHORACEAE* : settimo contributo

Hygrophorus camarophyllus (Albertini & Schweiniz) Dumée, Grandjein & R. Maire.

Bulletin de la Société Mycologique de France, 28: 292, (1912).

≡ *Agaricus camarophyllus* Albertini & Schweiniz, Conspectus Fungorum in Lusatae Superioris Agro Niskiensi Crescentium e Methodo Persooniana: 177, (1805) (basionimo).

Cappello 30-90 mm, emisferico, campanulato, con largo umbone, a volte anche depresso al centro, margine eccedente; superficie finemente fibrillosa, asciutta, ma un po' viscida con tempo umido, uniformemente grigio-bruno-nerastra.

Lamelle arcuate, decorrenti, abbastanza spesse, crema-grigiastre.

Gambo 40-100 × 10-20 mm, cilindroide, attenuato alla base, slanciato, bianco, ricoperto da fibrille scure concolori al cappello, biancastro alla base.

Carne soda, compatta, bianco-grigiastro, molto scura sotto la cuticola, odore leggermente fungino.

Habitat: cresce nei boschi di conifere o misti a faggio, in autunno.

Commestibile.

NOTE

H. camarophyllus appartiene alla sezione *Tephroleuci*. In questa sezione si trovano generalmente specie con gambo asciutto, a volte granuloso o pruinoso e con colori del cappello più o meno grigio-bruno.

Si può confondere con *H. marzuolus* (E.M. Fries) Bresadola, che però cresce in inverno-primavera, ha un portamento diverso, con gambo tozzo e corto rispetto al



Hygrophorus camarophyllus

foto Mauro Massi

diametro del cappello che si presenta gibboso e con colori non uniformi, spesso maculato di bianco o interamente bianco maculato di grigio.

Hygrophorus agathosmus (E.M. Fries) E. M. Fries.
Epicrisis Systematis Mycologici : 325, (1838).

≡ *Agaricus agathosmus* E.M. Fries, Observationes Mycologicae 1:16 (1815)
(basionimo).

Cappello 30-80 mm, emisferico, campanulato, poi appianato; superficie viscida, liscia, finemente rugosa, di colore grigio, grigio-ocracea, più scura al centro.

Lamelle adnate o leggermente decorrenti, arcuate, spesse, ceracee, bianche, a volte con riflessi giallastri.

Gambo 40-80 × 10-20 mm, cilindroide, ricurvo, asciutto, interamente fioccoso, bianco in alto, crema-ocraceo verso la base.

Carne bianco-grigiastria, soda, fibrosa, più scura sotto la cuticola, odore caratteristico di mandorle amare.

Habitat: cresce nei boschi di abete, anche misti a faggio, fine estate, autunno.

Non commestibile.

NOTE

H. agathosmus appartiene alla sezione *Tephroleuci*. In questa sezione troviamo generalmente specie con gambo asciutto, a volte granuloso o pruinoso e con colori del cappello più o meno grigio-bruni.



Hygrophorus agathosmus

foto Mauro Massi

La famiglia delle *HYGROPHORACEAE* : settimo contributo

È un fungo di facile identificazione per i suoi colori grigiastri, anche se raramente si può trovare interamente bianco, ma ha la cuticola vischiosa ed un pronunciato odore di mandorle amare: caratteri che lo rendono inconfondibile.

Hygrophorus fragicolor Papetti.

Bollettino dell'Associazione Micologica ed Ecologica Romana, 27: 8 (1992).

Cappello 30-70 mm, emisferico, convesso con orlo a lungo involuto, poi appianato con largo umbone; superficie inizialmente vischiosa, poi asciutta, completamente asportabile, da giovane rosa-rossastra, invecchiando assume una colorazione bianco-giallastra con centro rosato.

Lamelle adnate o leggermente decorrenti, spesse, spaziate, con numerose lamellule, biancastre, a maturità sfumate di rosa con qualche macula rossa.

Gambo 40-90 × 10-20 mm, slanciato, attenuato alla base, a volte ricurvo, fioccoso all'apice, tendente a macchiarsi di rosso porpora in vecchiaia.

Carne bianca, ingiallente soprattutto alla base del gambo, amarognola, inodore.

Habitat: cresce nelle abetaie dell'arco alpino.

Commestibile.

NOTE

H. fragicolor appartiene alla sezione *Pudorini* sottosezione *Erubescens* A.H. Smith & Hesler, mai rinvenuta nelle Marche.

Da giovane il cappello è uniformemente colorato di rosa-rossastro, a maturità tende a diventare biancastro, con il disco più intensamente colorato.



Hygrophorus fragicolor

foto Mauro Massi

Al contrario, le due specie simili, *H. erubescens* (E.M. Fries) E.M. Fries e *H. russula* (J.C. Schaeffer) Kauffman, nascono con il cappello completamente bianco che si macula di rosso-porpora a maturità. L'ingiallimento in vecchiaia è comune in tutte le specie.

Hygrophorus hypothejus (E.M. Fries) E.M. Fries.

Epicrisis Systematis Mycologici, : 324, (1838).

≡ *Agaricus hypothejus* E.M. Fries, Observationes Mycologicae, 2: 10 (1818) (basionimo).

Cappello 30-60 mm, emisferico, convesso, poi appianato, con umbone, depresso al centro; superficie glutinosa, bruno-olivastra, bruno-rossastra, grigio-giallastra, con centro più scuro, a volte quasi nero.

Lamelle adnate o leggermente decorrenti, arcuate, non molto spaziate, con lamellule di varie lunghezze, inizialmente crema-giallastre, poi a maturità giallo molto più carico. Gambo 40-80 × 10-15 mm, cilindroide, attenuato alla base, ricurvo, striato, crema-biancastro, ricoperto da uno strato glutinoso che quando asciuga lascia delle bande giallastre disposte a zigzag, a volte con sfumature rosse.

Carne scarsa, soda, fibrosa, bianco-giallastra, a volte quasi arancio, odore tenue resinoso.

Habitat: cresce nei boschi di conifere, quasi sempre associato a pini, in autunno inoltrato.

Commestibile.



Hygrophorus hypothejus

foto Mauro Massi

La famiglia delle *HYGROPHORACEAE* : settimo contributo

NOTE

H. hypothejus appartiene alla sezione *Pudorini* sottosezione *Aurei* F. Bataille.

Il colore giallo abbastanza carico delle lamelle, in contrasto con il colore bruno-olivastro-nerastro del cappello, rende questo fungo facile da determinare.

Altri caratteri da osservare sono il glutine che lo ricopre e la crescita sotto *Pinus* in tardo autunno.

Un altro fungo simile potrebbe essere *H. olivaceoalbus* (E.M. Fries) E.M. Fries, che però ha gambo e lamelle bianche e cresce sotto abete.

Hygrophorus lindtneri M.M. Moser.

Zeitschrift Für Pilzkunde 33: 3 (1967).

= *Hygrophorus lindtneri* var. *carpini* (F. Gröger) Bon, Documents Mycologique 19(75): (1989).

Cappello 30-80 mm, convesso, subito appianato, con ampio umbone, a volte anche depresso al centro, margine involuto da giovane, poi eccedente e lobato; superficie glutinosa, crema-rosata con una zona centrale ben delimitata oca-brunastra.

Lamelle da adnate a decorrenti, arcuate, spesse, non molto spaziate, con lamellule di diversa lunghezza, crema-biancastre, con riflessi rosati.

Gambo 35-80 × 10-15 mm, cilindroide, attenuato alla base, fioccoso all'apice, vischioso ma subito asciutto, subconcolore al cappello.

Carne esile nel cappello, crema-fulvo-biancastra con odore debole simile a *H. cossus* (J. Sowerby) E.M. Fries.



Hygrophorus lindtneri

foto Mauro Massi

Habitat: cresce nei boschi di latifoglie, in autunno, non molto comune.
Comestibile.

NOTE

H. lindtneri appartiene alla sezione *Discoidei*. In questa sezione troviamo funghi che hanno il cappello con il centro bruno-ruggine, il margine rosa-biancastro e la cuticola sempre viscida.

I caratteri principali che identificano questa specie sono: la colorazione chiara con centro scuro del cappello, la superficie pileica glutinosa, il gambo vischioso, ma presto asciutto, e le lamelle con riflessi rosati.

Molto simile è *H. arbustivus* E.M. Fries che però è completamente asciutto e con lamelle bianche; *H. unicolor* F. Gröger è una specie che differisce per avere il cappello crema-giallastro, fulvastro al centro, e lamelle giallognole.

***Hygrophorus roseodiscoideus* Bon & Chevassut**

Documents Mycologique 15(59): 42 (1915).

Cappello 30-80 mm, convesso, poi appianato, sempre con largo umbone, circondato da una depressione negli esemplari adulti, margine involuto e non regolare; superficie glutinosa, lucida quando è asciutta, con fibrille innate, bruno-rossastra al centro, rosa-ocracea esternamente.

Lamelle adnate o leggermente decorrenti, arcuate, abbastanza spaziate, crema-ocracee, crema-rosacee.

Gambo 40-70 × 12-20 mm, cilindroide, ricurvo, attenuato alla base, fioccoso all'apice,



Hygrophorus roseodiscoideus

foto Luciano Polidori

La famiglia delle *HYGROPHORACEAE* : settimo contributo

vischioso da giovane, ma poi asciutto, fibrilloso, bianco-ocraceo.

Carne fibrosa soprattutto nel gambo, crema-rosacea, odore insignificante.

Habitat: cresce nei boschi di latifoglie, preferibilmente querce, in autunno anche inoltrato.

Commestibile.

NOTE

H. roseodiscoideus appartiene alla sezione *Discoidei*. In questa sezione troviamo funghi che hanno il cappello con il centro bruno-ruggine, il margine rosa-biancastro e la cuticola sempre viscida.

H. roseodiscoideus si distingue da *H. lindtneri* per il colore rosa-ocraceo della superficie del cappello e delle lamelle; da *H. arbustivus* per il cappello glutinoso, lucido da asciutto, e per il colore delle lamelle; da *H. discoideus* (Persoon) E.M. Fries per la zona anulare glutinosa che forma una strozzatura nella parte alta del gambo e per l'habitat sotto abete.

RINGRAZIAMENTI

Ringrazio sentitamente il responsabile scientifico del C.A.M.M. Roberto Para e il responsabile redazionale Pierluigi Angeli per il loro prezioso contributo.

BIBLIOGRAFIA

ALBERTINI I.B. & L.D. SCHWEINIZ – 1805: *Conspectus Fungorum in Lusatiae Superioris Agro Niskiensi Crescentium e Methodo Persooniana*, Lipsiae.

BON M. – 1989: *Nouveaux taxons (Hygrophoraceae)*. Documents Mycologique 19(75): 55-59.

BON M. & G. CHEVASSUT – 1985: *Trois Hygrophorus nouveaux de la chenaie verte mediterraneene et leur ecologie*. Documents Mycologique 15(59): 41-50.

CANDUSSO M. – 1997: *Fungi Europaei Hygrophorus s.l.*, Alassio.

CONSIGLIO G. & C. PAPETTI – 2001: *Funghi d'Italia*, vol. 2, Trento.

CONSIGLIO G. & C. PAPETTI – 2009: *Funghi d'Italia*, vol. 3, Trento.

DUMÉE P., M. GRANDJEAN & R. MAIRE – 1912: *Sur la synonymie et les affinités de l'Hygrophorus marzuolus (Fr.) Bres.* Bulletin de la société Mycologique de France 28: 285-298.

FRIES E.M. – 1815: *Observationes Mycologicae*, 1: 16.

FRIES E.M. – 1818: *Epicrasis Systematis Micologici* 2: 10.

FRIES E.M. – 1838: *Epicrasis Systematis Micologici*: 325.

MOSER M. – 1967: *Beitrag zur Kenntnis verschiedener Hygrophoreen*. Zeitschrift für Pilzkunde 33:1-21.

PAPETTI C. – 1992: *La sezione Rubentes Fries del genere Hygrophorus Fries*. Bollettino dell'Associazione Micologica ed Ecologica Romana 27 : 3-20.

PAPETTI C., G. CONSIGLIO & G. SIMONINI – 1999: *Funghi d'Italia*, vol. 1, Trento.

Funghi del litorale pesarese (Parte 2^a)

MARCO MALETTI
Via Ferrari, 7
61122 Pesaro (PU)
e-mail: malettimarco171046@gmail.com

RIASSUNTO

In questo secondo contributo vengono rappresentati e descritti altri 5 miceti rinvenuti lungo il litorale tra Pesaro e Fano: *Entoloma sarcitum* (E.M. Fries) Noordeloos, *Galerina laevis* (Persoon) R. Singer, *Geopora foliacea* (J.C. Schaeffer) S. Ahmad, *Arrhenia spathulata* (E.M. Fries : E.M. Fries) Redhead, *Marasmiellus mesosporus* R. Singer, *Omphalina pyxidata* (Bulliard ex Persoon : E.M. Fries) Quélet. Di tutte si fornisce una breve descrizione e le foto in habitat; le essiccate sono presso l'erbario dell'autore.

ABSTRACT

Several species from the coastal areas near Pesaro are described and illustrated: *E. sarcitum*, *G. laevis*, *G. foliacea*, *A. spathulata*, *M. mesosporus*, *O. pyxidata*.

KEY WORDS

E. sarcitum, *G. laevis*, *G. foliacea*, *A. spathulata*, *M. mesosporus*, *O. pyxidata*.

Introduzione e Materiali e metodi: già descritti nella parte 1°.

Geopora foliacea (J.C. Schaeffer) S. Ahmad
Biological society of Pakistan, Monograph 7: 175 (1978).

≡ *Helvella foliacea* J.C. Schaeffer, Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur icones, nativis coloribus expressae 4: 113 (1774) (basionimo).

DESCRIZIONE

Apotecio da 15 a 25 mm di diametro, globoso, interamente immerso nel substrato, poi, a maturità, la parte superiore si apre verso l'esterno in lobi revoluti. L'imenio è liscio, grigiastro chiaro, tendente all'ocraceo a maturità. La superficie esterna è ricoperta da corti peli bruni che gli conferiscono un aspetto feltrato ed inglobano granelli di sabbia. Spore lisce, ialine, con una grossa guttula centrale ed altre più piccole, 27,0-30,0 x 16,0-18,0 µm. Aschi cilindracei, 8-porici, non amiloidi. Parafisi cilindraceo-filiformi, leggermente allargate in alto. Habitat: in terreni sabbiosi ed umidi.



Geopora foliacea

foto M. Maletti

OSSERVAZIONI

Questa specie non è specifica dei litorali marini, ma si può trovare anche lungo le sponde dei fiumi od anche nei boschi, in terreni sabbiosi tra il muschio. Senza un controllo microscopico è facile confonderla con *G. arenicola* (Léveillé) Kers che ha spore decisamente più strette ed un poco più corte; o con *G. arenosa* (Fuckel) S. Ahmad con spore fino a 20,0-21,0 μm di lunghezza e carpofori più piccoli che non superano i 2 cm di diametro.

Entoloma sarcitum (E.M. Fries) Noordeloos

Persoonia 11(2): 150 (1981).

≡ *Agaricus sarcitus* E.M. Fries, *Epicrisis systematis mycologici, seu synopsis hymenomycetum*: 155, 183 (1838) (basionimo).

DESCRIZIONE

Cappello fino a 3 cm. di diametro, presto disteso, ombelicato al centro e con margine fortemente involuto. Cuticola igrofana, sericea, glabra, bruno scura, bruno seppia. Lamelle smarginate, quasi spaziate, intercalate da numerose lamellule, bruno-rosate, subconcolori al cappello; filo fertile concolore. Gambo cilindraceo, fibrilloso, striato, contorto, concolore al cappello od anche più scuro. Carne esigua, brunastra, senza odori particolari. Spore nodulose con faccetta basale, 10,0-14,0 x 6,0- 9,5 μm . Cuticola a cutis con transizione verso un tricotoderma con ife ingrossate e pigmento bruno intracellulare.



Entoloma sarcitum

foto M. Maletti

Giunti a fibbia presenti. Habitat: trovato una sola volta nel retroduna di Baia del Re (PU). In letteratura viene descritto tra il muschio od in tappeti erbosi con humus.

OSSERVAZIONI

Questa rara specie, Noordeloos (1992, 2004) dice di essere a conoscenza di ritrovamenti certi solo in Francia ed Olanda, appartiene al Sottogenere *Paraleptonia* Romagnesi ex Noordeloos che comprende carpofori collybioidi, onfalinoidei o pleurotoidei; epicute con ife rigonfie, transizione verso il tricotoderma; giunti a fibbia presenti; spore con faccetta basale. Sezione *Sarcita* (Romagnesi) Noordeloos per il cappello bruno ed igrofano; *E. sarcitum* si riconosce per la piccola taglia, il portamento onfalinoide ed il colore uniforme di tutto il carpoforo.

Marasmiellus mesosporus R. Singer

Mycologia 65(2): 469 (1973).

= *Marasmiellus dunensis* Robich, G. Moreno & Pöder, *Mycotaxon* 42: 181 (1991).

DESCRIZIONE

Cappello fino 2 cm di diametro, inizialmente convesso poi piano con centro ombelicato, solcato dal margine fino quasi al centro. Cuticola glabra, grinzosa, colore da rosa carnicino a rosa-ocra scuro. Lamelle spaziate, anche intervenate, rosa carnicino. Gambo cilindraceo, svasato in alto, flessuoso e tenace, subconcolore al cappello,



Marasmiellus mesosporum

foto M. Maletti

tomentoso alla base. Carne esigua, elastica, con odore acidulo di mosto di vino. Habitat: alla base di graminacee sabulicole (*Elytrigia junacea* (L.) Nevski).

OSSERVAZIONI

Comune in inverno, alla base delle prime cannule che colonizzano l'arenile. Inconfondibile per colore, taglia ed habitat.

Omphalina pyxidata (Bulliard ex Persoon : E.M. Fries) Quélet
Encheiridion fungorum in Europa media et praesertim in Gallia vigentium: 43 (1886).

≡ *Agaricus pyxidatus* Bulliard, Herbar de la France 12: tab. 568 (1792) (basinimo).

DESCRIZIONE

Cappello fino 3,5 cm. di diametro, da imbutiforme a quasi appianato ma profondamente ombelicato con margine crenulato e marcatamente striato. Cuticola igrofana, finemente pruinoso, da bruno-rossiccia a quasi aranciata, fino a bruno-ocracea. Lamelle spaziate, intercalate da lamellule di varia lunghezza, falciformi, decisamente decorrenti, da rosa incarnato ad ocracee. Gambo cilindraceo, liscio, subconcolore al cappello, alla base feltrato da rizoidi biancastri. Carne esigua, bianco-ocracea, senza odore o sapori particolari. Spore lisce, larmiformi, alcune largamente ellissoidali, non amiloidi, con guttule rifrangenti, 8,0-10,0 x 4,5-5,2 μm . Habitat: ubiquitario.



Omphalina pyxidata

foto M. Maletti

OSSERVAZIONI

È uno dei funghi più comuni ed abbondanti del retroduna preso in esame, ma non esclusivo di questo habitat, presente dagli ambienti alpini fino alla costa, tra muschi, licheni, ai margini di strade. Fungo abbastanza caratteristico: per il colore, il cappello fortemente ombelicato, il margine crenulato e la piccola taglia. In letteratura sono descritti numerosi sinonimi, non solo come *Omphalina* ma anche come *Agaricus* e come *Clitocybe* che non sto ad elencare. *O. galericolor* (Romagnesi) Bon, del tutto simile a *O. pyxidata* è tipica delle dune marine, si riconosce solo per le spore più corte e più larghe (6,5-8,2 x 5,2-6,5 µm).

Arrhenia spathulata (E.M. Fries : E.M. Fries) Redhead
Canadian journal of botany 62(5): 876 (1984).

≡ *Cantharellus spathulatus* E.M. Fries, Elenchus fungorum, sistens commentarium in Systema Mycologicum 1: 53 (1828) (basionimo).

DESCRIZIONE

Cappello di 1-2 cm. di diametro, spatuliforme, a volte quasi chiuso ad imbuto, con margine ondulato-lobato; cuticola igrofana, finemente pruinosa, grigio-crema chiaro, lievemente zonata. La parte fertile, un poco più chiara del cappello, è quasi liscia e le lamelle trasformate in pieghe della carne. Gambo rudimentale, appena accennato con base tomentosa. Carne molto esigua, senza odori e sapori particolari. Spore larmiformi, lisce, 7,0-9,0 x 4,5-5,5 µm. Habitat: ubiquitaria.



Arrhenia spathulata

foto M. Maletti

OSSERVAZIONI

Questa specie, anche se comune nei retroduna marini, la si può trovare, dopo le piogge, nei boschi ai margini di sentieri, tra il muschio o l'erba bassa. Tra le *Arrhenia* si riconosce per la forma del carpoforo, il colore tendenzialmente grigiastro e la cuticola igrofana e zonata.

Galerina graminea (Velenovský) Kühner,
Encyclopédie Mycologique 7: 168 (1935).

≡ *Galera graminea* Velenovský, *České Houby* 3: 548 (1921) (basionimo).
= *Galerina laevis* R. Singer, *Persoonia* 2(1): 31 (1961).

DESCRIZIONE

Cappello fino 1,5 cm di diametro, inizialmente campanulato, poi convesso fino a disteso in vecchiaia, striato per trasparenza; cuticola liscia, igrofana, gialla, giallo miele, anche fulvastra. Lamelle non fitte, quasi spaziate, adnate, ventricose, gialle nel giovane poi ocraceo-fulvastre. Gambo esile, slanciato, fragile, da biancastro a subconcolore al cappello. Carne molto esigua, concolore alla parte esterna, senza odori e sapori particolari. Spore gialline in acqua, oblunghe, con una leggera verrucosità puntiforme non sporgente, 7,5-10,5 x 4,5-5,5 μm ; cheilocistidi capitulati. Habitat: tra i muschi, in luoghi umidi ricchi di sostanza organica.



Galerina graminea

foto M. Maletti

OSSERVAZIONI

Comune ed abbondante tra il muschio del retroduna. Si riconosce per la taglia piccola e gracile, le lamelle spaziate e per il colore giallo mielato del carpoforo. Nello stesso habitat si possono trovare anche *G. clavus* Romagnesi, riconoscibile per il cappello bruno scuro e gambo bruno-nerastro e *G. clavata* (Velenovský) Kühner che ha tinte simili a *G. graminea* solo più scure, ma possiede spore nettamente verrucose e decisamente più grandi: 12,0-13,0 x 7,0-7,5 µm.

BIBLIOGRAFIA

AHMAD S. – 1978: *Ascomycetes of Pakistan. I.* Biological society of Pakistan, Monograph 7: 1-236.

BULLIARD J.B.F. – 1780-1793: *Herbier de la France.* Paris.

FRIES E.M. – 1828: *Elenchus fungorum, sistens commentarium in systema mycologicum. I.* Greifswald.

FRIES E.M. – 1836-1838: *Epicrisis systematis mycologici, seu synopsis hymenomycetum.* Uppsala.

KÜHNER R. - 1935: *Le genre Galera (Fries) Quélet.* Encyclopédie Mycologique 7: 1-240.

NOORDELOOS M.E. – 1981: *Introduction to the taxonomy of the genus Entoloma sensu lato (Agaricales).* Persoonia 11(2): 121-151.

NOORDELOOS M. E. – 1992: *Entoloma s.l.* Saronno.

NOORDELOOS M. E. – 2004: *Entoloma s.l.* Alassio (SV).

Funghi del litorale pesarese

- QUÉLET L. - *Encheiridion Fungorum in Europa Media et praesertim in Gallia Vigentium*. Paris.
- REDHEAD S.A. – 1984: *Arrhenia and Rimbachia, expanded generic concepts, and a reevaluation of Leptoglossum with emphasis on muscicolous North American taxa*. Canadian Journal of Botany 62(5): 865-892.
- ROBICH G., G. MORENO & R. PÖDER - 1991: *Marasmiellus dunensis* (*Marasmiaceae, Agaricales*), a new species from the European Mediterranean. Mycotaxon 42: 181-186.
- SCHAEFFER J.C. – 1774: *Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur icones, nativis coloribus expressae* 4: 1-136.
- SINGER R. – 1961: *Type studies on basidiomycetes*. X. Persoonia 2(1): 1-62.
- SINGER R., L.T. LUCAS & T.B. WARREN – 1973: *The Marasmius-blight fungus*. Mycologia 65(2): 468-473.
- VELENOVSKÝ J. – 1921: *České Houby* 3. Prague.

BIBLIOGRAFIA CONSULTATA

- CONSIGLIO G. & C. PAPETTI – 2001: *Funghi D'Italia* vol. 2°. Trento
- FRANCHI P., L. GORRERI, M. MARCHETTI & G. MONTI – 2001: *Funghi di ambienti dunali*. Grafiche 2000. Ponsacco (Pisa)
- MEDARDI G. – 2006: *Ascomiceti d'Italia*. Bagnolo Mella (Brescia).
- MOSER M. – 1993: *Guida alla determinazione dei funghi* vol. 1°. Trento.
- ZUCCHERELLI A. – 1993: *Funghi delle pinete delle zone mediterranee* vol. 1°. Ravenna.
- ZUCCHERELLI A. – 2006: *Funghi delle pinete delle zone mediterranee* vol. 2°. Ravenna.

Gli ambienti di crescita dei funghi: la faggeta.

FABRIZIO FABRIZI
Via Solazzi 10 – 60035 Jesi (AN)
e-mail: fabrizio.fabrizi@alice.it

FRANCESCA BRUTTI
Via Milano 13 – 60015 Falconara M. (AN)
e-mail: fra87cc@live.it

MIRKO LUCARINI
Via Russel 13 – 60035 Jesi (AN)
e-mail: mirko.lucarini@gmail.com

RIASSUNTO

Viene descritta la specie arborea *Fagus sylvatica* L. e le specie fungine tipiche di tale habitat micologico nella regione Marche, con le relative foto.

ABSTRACT

Are described tree species *Fagus sylvatica* L. and typical mushroom species and mycological habitat in the region Marche with related photo.

INTRODUZIONE

Il presente lavoro costituisce un primo contributo, alla divulgazione di specie arboree ed arbustive che caratterizzano gli habitat micologico-boschivi della nostra regione Marche.

Fagus sylvatica Linneus

Descrizione: il Faggio (*Fagus sylvatica* L.) appartiene all'Ordine delle *Fagales*, Famiglia delle *Fagaceae*, quest'ultime comprendono alberi e arbusti decidui e sempreverdi, per un totale di circa 1000 specie, ripartite tra 7 generi, il più grosso e diversificato dei quali è *Quercus*. Il Faggio è il più importante costituente dei boschi di latifoglie del piano montano. Boschi di faggio ad alto fusto o cedui ricoprono la parte boschiva dei nostri monti dagli 800 m sino ai pascoli sommitali. Lo troviamo in formazioni pure od associato ad abeti, pini, tasso, frassino maggiore, olmo montano, aceri, sorbi, ciliegio selvatico, carpini, fino a 1400-1800 m di altitudine. La specie a distribuzione strettamente montana, predilige clima temperato ed esige ambienti freschi. Vegeta in maniera ottimale in zone con una temperatura media annua di 6-12°C e precipitazioni intorno a 1500 mm/anno. Teme anche aridità (limite



Tronco del faggio

Gli ambienti di crescita dei funghi: la faggeta

minimo 600 mm/anno). Non è particolarmente esigente per il terreno, purché sia ben aerato e drenato e non troppo acido, inoltre soffre le gelate tardive ed il forte vento.

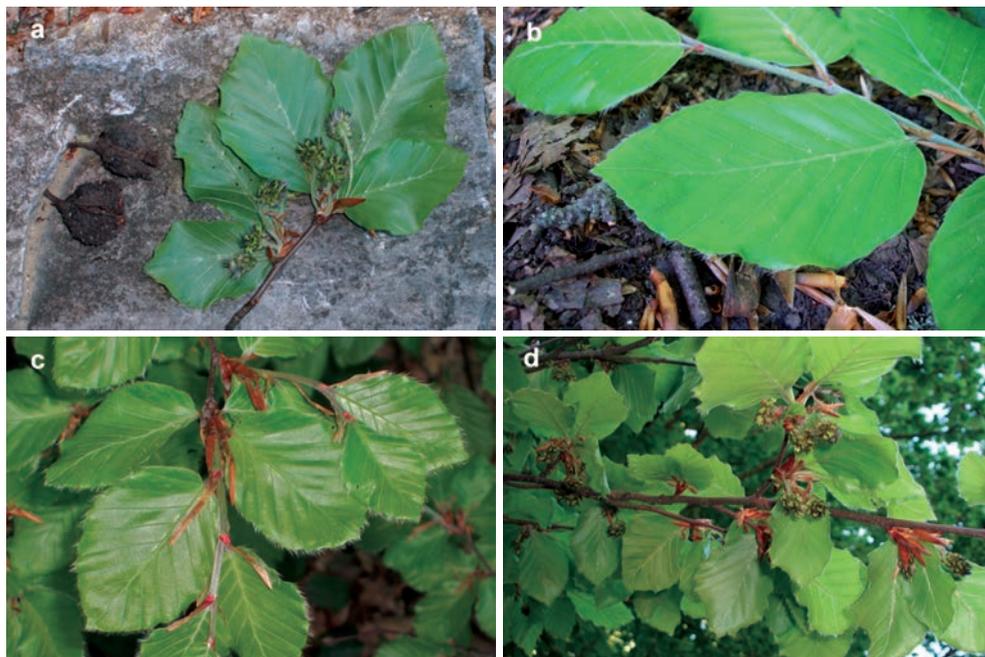
Origine e diffusione: il Faggio è una pianta originaria dell'Europa centrale, con un areale di crescita che si estende dal nord della Spagna, toccando il sud dell'Inghilterra, fino alla Grecia. In Italia è presente dalle alpi agli Appennini dai 600 ai 1800 metri di altezza.

Dimensioni e portamento: albero con portamento a chioma conico-globosa, con tendenza ad allargarsi nelle piante adulte. La vegetazione è folta e può raggiungere i 20-30 metri di altezza.

Tronco e corteccia: pianta con fusto diritto, la corteccia è chiazzata tipicamente di color grigio ed abbastanza liscia.

Foglie, gemme e rami: la pianta è a foglie caduche, semplici con lamina ovale ellittica, il margine è intero, leggermente ondulato, finemente cigliato o peloso, con apice acuto. Le foglie sono lunghe 6-10 centimetri e presentano 5-9 paia di nervature asimmetriche e penninervie, esse sono lucide e di colore verde chiaro nella pagina superiore e si inseriscono in modo alterno sui rametti mediante un rachide o picciolo lungo qualche centimetro. Le gemme del Faggio sono tipicamente affusolate, appuntite e molto pronunciate.

Apparato riproduttivo: pianta monoica con fiori unisessuali riuniti in infiorescenze, quelli maschili (androceo) sono costituiti da numerosi amenti giallastri e penduli di 1,5-2 centimetri con un lungo peduncolo mentre i fiori femminili (gineceo) sono verdastri e si inseriscono all'estremità dei nuovi getti. La pianta fiorisce in aprile-maggio. Il frutto è una piccola noce "faggiola" lunga circa 2 centimetri di forma ovoidale-



a: Pagina inferiore delle foglie con vecchie cupule; b: Pagina superiore delle foglie; c: Particolare della pelosità del margine fogliare; d: Rami, foglie e infiorescenza maschile.



Faggeta



Amanita phalloides in faggeta d'autunno

triangolare, avvolta da una cupula legnosa e spinosa, munita di aculei non pungenti, che a maturità si apre in 4-5 valve lasciando disperdere due o tre frutti per cupula.

Michiolo del faggio (Mikiola fagi): l'autore delle galle del faggio è un piccolissimo dittero di 4-5 mm e di colore rosa. Nel periodo della riproduzione, le femmine perforano ripetutamente le nervature delle foglie di faggio e vi depongono le uova. A causa di ciò, nei punti di ovideposizione, la foglia produce una struttura proliferativa, la tipica galla del faggio che è lunga 4-10 mm e assume la forma di cipolla a punta. La sua superficie è liscia, lucida e di colore intenso. All'interno si trova una camera in cui si sviluppa la larva. Essa si nutre del tessuto della galla consumandolo lentamente. Alla fine di marzo la Michiolo del faggio ha completato il suo sviluppo ed esce all'esterno.

Specie fungine della faggeta: di seguito vengono riportate alcune specie tipiche e comuni che potremmo rinvenire in faggeta in diversi periodi dell'anno, naturalmente con le condizioni atmosferiche favorevoli ossia temperatura adeguata, buona piovosità ed assenza di ventosità. In primavera potremmo trovare l'*Hygrophorus marzuolus* (commestibile) mentre in estate –autunno potremmo rinvenire la maggior parte dei funghi tra cui: l'*Amanita phalloides* (velenoso-mortale) il *Cortinarius orellanus* (velenoso-mortale) il *Cortinarius largus* (non commestibile) il *Cortinarius turgidus* (non commestibile) il *Cortinarius cristallinus* (non commestibile) il *Cortinarius splendens* (velenoso) il *Cortinarius elegantissimus* (non commestibile) il *Cortinarius caerulescens* (non commestibile) il *Cortinarius calochrous* (non commestibile) il *Lactarius pallidus* (tossico) il *Lactarius acris* (tossico) il *Lactarius fuliginosus* (tossico) l'*Oudemansiella mucida* (non commestibile) il *Boletus reticolatus* (commestibile) la *Russula olivacea* (commestibile cotta bene) la *Russula faginea* (commestibile) la *Russula cianoxantha* (commestibile) la *Russula aurea* (commestibile) il *Tricholoma sciodes* (tossico) la *Clitocybe nebularis* (tossico) il *Cantharellus pallens* (commestibile) il *Cantharellus cinereus* (commestibile) l'*Hydnum albidum* (commestibile) l'*Hydnum repandum* (commestibile).

BIBLIOGRAFIA

CONSIGLIO G., C. PAPETTI & G. SIMONINI – 2000-2009: *Atlante fotografico dei funghi italiani. Vol. 1-2-3*. Trento.

BOCCARDO F., M. TRAVERSO, A. VIZZINI, M. ZOTTI – 2008: *Funghi d'Italia*. Bologna.

TESTI A. – 2000: *Alberi d'Italia*. Prato.

FERRARI M. & D. MEDICI – 2003: *Alberi ed Arbusti in Italia*. Bologna

Andar per funghi

ENNIO CARASSAI

Associazione Micologica Naturalistica “Monti Sibillini” Macerata

Sappiamo che sono buoni e che non tutti si possono mangiare. Ma che cosa sono i funghi, come si riconoscono e perchè sono così importanti per l'ecosistema del pianeta? Per gli amanti della raccolta o per semplici golosi, ecco alcune informazioni per consumarli in sicurezza e, nel dubbio, affidarsi sempre ad esperti micologi.

Raccogliere i funghi è quasi una magia: i colori ed i profumi d'autunno, della terra bagnata, il silenzio del bosco interrotto solo dai versi degli animali, elementi che ci riportano a quando l'uomo era tutt'uno con la natura e sapeva procurarsi il cibo. La stagione micologica dei funghi, tra estate ed autunno, spinge tanti appassionati ad andare a cercarli nei boschi. Le piogge, insieme al calore, costituiscono uno dei fattori principali indispensabili per lo sviluppo dei funghi. Compito del fungo maturo è la diffusione delle spore, milioni di spore, che provvedono a formare nuove ife e micelio ed a diffondere la specie. Diverse specie di funghi sono commestibili ma molte altre non lo sono e possono provocare fenomeni di intossicazione, anche con esito mortale. Non esistono regole empiriche per provare la commestibilità: è necessario che ogni specie di fungo venga identificata con certezza prima di essere consumata. Per questo la passione deve sempre essere accompagnata dalla conoscenza. Ecco una breve descrizione di alcune delle specie più comuni insieme ad utili suggerimenti e regole da rispettare per raccogliere i funghi in sicurezza.

Agaricus crocodilinus Murrill

= *Agaricus urinascens* (Jul. Schäffer & F.H. Møller) R. Singer (turino)



Questa specie considerata dai raccoglitori come la migliore del genere *Agaricus* (comunemente chiamati prataioli o turini) cresce nei prati, pascoli alto collinari e montani in caratteristici “cerchi delle streghe” dove l'erba è più verde di quella circostante grazie proprio all'azione bio-chimica svolta dal micelio di questi funghi.

Il fungo è di color bianco avorio ingiallente con il vento o alla manipolazione, il cappello che può raggiungere anche i 30 cm di diametro è emisferico da giovane fino a piano-convesso a maturità, ornato da

fine squame bianche e tendente a fessurarsi con il vento, lamelle inizialmente grigio-carnicine poi bruno-nerastre a maturità, il gambo è fioccoso-squamoso, massiccio e con la base appuntita, fornito di un evidente e persistente anello, la carne è soda, bianca con buon odore mandorlato. È un fungo dalla facile ricerca: basta individuare le verdi fungaie nei pendii erbosi, per questo, oltre le qualità organolettiche, è oggetto ad una intensa raccolta. Specie ottima commestibile, esemplari giovani e sani, possono essere consumati anche crudi in insalata conditi con olio di oliva e limone.

Anche per questo Genere la L.R. 17/2001 ne vieta la raccolta di esemplari con il cappello più piccolo di 4 cm di diametro.

Cyclocybe cylindracea (De Candolle) Vizzini & Angelini
= *Agrocybe aegerita* (V. Briganti) R. Singer (piopparello, pioppino)



Se fate una passeggiata lungo i fossi che dividono gli appezzamenti agricoli o lungo gli argini dei fiumi dove crescono pioppi e salici, è facile imbattersi in questa specie che vegeta su tronchi e radici di queste piante vive o morte durante quasi tutto l'anno ad eccezione della stagione secca estiva. È un fungo di vecchia "coltivazione": già ai tempi degli antichi romani veniva coltivato nei pioppeti lungo il Tevere a riprova

che sin da allora erano note le ottime qualità di questo piopparello. Fungo facile da riconoscere, ma sempre con la dovuta cautela in quanto su queste piante a volte possono crescere anche altre specie velenose. Come riconoscerlo con sicurezza? Innanzitutto è un fungo che cresce in gruppetti, il cappello nei giovani esemplari è globoso-emisferico, di color marrone scuro, diviene appianato e schiarisce fino crema-biancastro a maturità con la tendenza a screpolarsi specialmente in periodi ventosi, le lamelle sono biancastre poi oca-brunastre in vecchiaia, il gambo è cilindrico, bianco, provvisto di un anello bianco e persistente, spesso è appressato alla base con altri esemplari, la carne è bianchissima, soda con leggero odore vinoso e sapore dolce di nocciola, per l'uso in cucina si utilizzano solo i cappelli degli esemplari giovani, il gambo va scartato in quanto fibroso-legnoso. Date le sue eccellenti qualità è coltivato e commercializzato su vasta scala utilizzando come substrato di crescita diversi residui legnosi e vegetali che poco o nulla tolgono al sapore della specie raccolta in natura.

Boletus reticulatus J.C. Schaeffer
= *Boletus aestivalis* (Paulet) E.M. Fries (porcino estivo, estatino)

Tra le quattro specie di *Boletus* raccolti e commercializzati con il nome di "porcini", (*B. aestivalis*, *B. aereus*, *B. pinophilus*, *B. edulis*) il *B. aestivalis* è il più precoce e profumato, cresce già dalla fine di maggio fino a tutto ottobre in boschi caldi di

Andar per funghi



querce, castagni e faggi. Si riconosce per avere il cappello leggermente vellutato e mai viscido, cuticola di color nocciola marroncino che tende a screpolarsi con il tempo secco e ventoso, la parte sottostante il cappello è formata da tuboli e pori bianchi nei giovani esemplari poi gialli fino a verde oliva in quelli maturi, il gambo anch'esso di colore simile al cappello, in genere è obeso-panciuto e ricoperto

da un fine reticolo concolore, la carne è bianca immutabile con buon odore fungino e sapore dolce come di nocciola. Ottimo commestibile, si presta molto bene per essere essiccato (acquistando così maggior profumo), da fresco è buonissimo per i risotti o come contorno per vari piatti di carne, peccato che proprio per il suo precoce periodo di crescita e per la carne che diviene presto molle è spesso invaso dalle larve di diversi Ditteri. La L.R. 17/2001 vieta la raccolta dei porcini con il cappello di diametro inferiore a 4 cm.

Cantharellus cibarius E.M. Fries (finferlo, galluccio, galletto, ecc.)



Assieme al *Boletus edulis* (porcino), il *C. cibarius* è il fungo in assoluto più ricercato e venduto sia fresco che essiccato in tutte le località alpine dell'Italia, Austria, Svizzera, Slovenia, ecc. Con il suo colore giallo vivo si fa notare bene nel sottobosco delle foreste di abeti ma anche nelle faggete e nei castagneti dove in estate, se la stagione è piovosa, cresce a gruppi numerosi e

rappresenta una vera prelibatezza per i tanti appassionati cercatori.

Il galluccio è facilmente riconoscibile per la sua forma imbutiforme, il cappello lobato con margine involuto, spesso cretato come la cresta del gallo (da qui il nome volgare), interamente di un bel colore giallo-arancio, giallo-uovo, questo fungo non ha vere e proprie lamelle, ma l'imenoforo è formato da pliche ramificate, il gambo è sodo, pieno e svasato verso l'apice, la carne è bianco-giallina, compatta con forte e caratteristico odore fruttato che ricorda la pesca o l'albicocca mature. Questo fungo, per le eccellenti qualità organolettiche si presta a molte ricette. Inoltre si può conservare in congelatore una volta cotto; non da fresco in quanto diviene amaro.

Corsi di Micologia per l'abilitazione alla raccolta dei funghi.

Per ottenere l'abilitazione alla raccolta dei funghi, (art.4 L.R. 17/2001), occorre partecipare ad uno specifico corso della durata di 21 ore, suddivise in sette lezioni, dove vengono fornite nozioni di base, di educazione ed informazione mico-ecologica, integrate da norme di prevenzione tossicologica per quanto attiene il consumo alimentare dei funghi; vengono inoltre illustrate le principali caratteristiche morfo-botaniche delle principali specie micologiche e degli ambienti naturali del nostro territorio provinciale.

Particolare attenzione viene riservata all'aspetto della prevenzione mico-tossicologica con una specifica lezione dedicata appositamente ai "*funghi a confronto*" con la spiegazione dei singoli caratteri specifici per poterle distinguere correttamente.

Lo scopo principale di questi corsi è far sì che l'andar per funghi non risulti pericoloso per coloro

che li utilizzano per fini alimentari e non sia dannoso per l'ambiente.

False credenze sui funghi

Non è vero che sul legno e sulle piante crescono solo funghi buoni.

Sulle piante vive e sulle ceppaie crescono anche specie mortali.

Non è vero che i funghi mangiati dagli animali sono buoni anche per noi

Gli animali mangiano funghi velenosi senza avvelenarsi in quanto hanno un apparato digerente diverso dal nostro.

Non è vero che usare, l'aglio o il cucchiaino d'argento serve a verificare se un fungo è commestibile.

Queste prove che non hanno nessuna attendibilità scientifica sono assolutamente da evitare.

Non è vero che la prebollitura rende commestibili i funghi velenosi.

Questo trattamento elimina solo alcune sostanze tossiche termolabili, ma mantiene intatte quelle velenose o mortali.

Non è vero che i Funghi nati vicino al ferro diventano velenosi.

Il micelio fungino non assorbe il ferro allo stato solido.

Non è vero che tutti i funghi rossi sono buoni e quelli verdi sono cattivi.

Ci sono funghi buoni e velenosi di ogni colore.

Non è vero che i funghi sono una malattia del terreno o generati da una muffa.

I funghi sono il frutto del micelio, che è il vero e proprio apparato vegetativo e riproduttivo dei funghi.

Non è vero che la luna influisce sulla nascita e la crescita dei funghi.

Le fasi lunari non interagiscono con il loro sviluppo.

Non è vero che i funghi nascono in una notte.

Ci sono funghi che spuntano, crescono e si dissolvono in poche ore, e altri che invece vivono per più anni.

Non è vero che se nevicata molto d'inverno, ci saranno tanti funghi in estate.

La quantità di neve caduta in inverno è ininfluente: per i funghi ci vogliono acqua e caldo nello stesso periodo.

Non è vero che guardare un fungo blocca la sua crescita.

Andar per funghi

E' un detto comune che sta a significare quanto la crescita fungina sia particolarmente soggetta a delicati equilibri ecologico-ambientali che stiamo velocemente stravolgendo. ***Non è vero che i funghi commestibili diventano tossici a contatto con quelli velenosi.*** Ma per precauzione è bene separare nel cestino quelli buoni dai cattivi onde evitare che pezzi di funghi velenosi si mescolino a quelli commestibili.

Alcuni consigli per andare a funghi con sicurezza e evitare spiacevoli inconvenienti.

Per prima cosa serve un adeguato equipaggiamento: stivali o scarpe alte ed indumenti che coprano braccia e gambe, onde evitare morsi di vipera o punture d'insetti. Usare un cestino rigido ed aerato (cesto di vimini) per mantenere i funghi integri e freschi, evitiamo assolutamente borsette di plastica o simili, che ne causano un veloce deterioramento. Portare sempre con sé un bastone per frugare tra i cespugli prima di metter giù le mani così eviteremo possibili pericoli.

Lasciamo l'ambiente pulito ed integro, non abbandonando rifiuti, non danneggiamo le piante, evitiamo rumori inutili.

Anche i funghi velenosi e quelli che non conosciamo sono utilissimi all'ambiente in cui vivono.

Se desideriamo andare a funghi in una zona che non conosciamo, informiamoci prima sulle normative vigenti in loco, e rispettiamo la proprietà privata.

In caso di puntura di zecca non estraiamola da soli, ma rivolgiamoci al pronto soccorso. Raccogliamo per l'uso alimentare solo funghi che conosciamo perfettamente, altrimenti limitiamo a pochi esemplari la raccolta di quelli che vogliamo studiare o sottoporre al controllo delle AUSL, per la commestibilità, o dei Gruppi Micologici (per la determinazione scientifica).

Diffidare degli "esperti" non qualificati, soprattutto di quelli che dicono di conoscere tutti i tipi di funghi! Il sicuro riconoscimento dei funghi è possibile solo con una precisa ed attenta osservazione dei loro caratteri morfologici (forma, dimensioni, colori, odore, ecc.), qualunque altro metodo basato su false credenze, è assolutamente da rifiutare. Controlliamo costantemente dove ci troviamo e durante il cammino memorizziamo dei punti di sicuro riferimento; eviteremo di perderci nei boschi come spesso succede. La legge vieta drasticamente per la raccolta, l'uso di rastrelli ed uncini che danneggiano gravemente il micelio fungino. Raccogliamo solo gli esemplari freschi, scartiamo quelli troppo maturi o troppo giovani, e quelli invasi dalle larve.

Raccogliamo i funghi interi, estraendoli delicatamente dal terreno con un leggero movimento rotatorio dal basso in alto, non tagliandoli alla base del gambo, anche questo elemento è indispensabile per la corretta determinazione della specie.

Al rientro a casa ricontrolliamo ogni esemplare raccolto e, nel dubbio asteniamoci dal consumo!

Un po' di micologia

Cosa sono i funghi.

(mikes = fungo + logos = studio).

La micologia è la scienza della botanica che si occupa dello studio dei funghi e delle loro problematiche.

Quando vediamo un fungo, spesso pensiamo che sia solamente una delle tante piante che nascono spontaneamente dal terreno ma non è proprio così.

I funghi sono una strana pianta che molto spesso nasce e cresce inizialmente sotto terra, per poi completare in superficie il suo sviluppo, ma anche sugli alberi, nelle lettiere di foglie e rami caduti, nelle ceppaie, nei prati ed a volte anche in luoghi molto insoliti. Nascono in ogni stagione ma con maggior abbondanza nei periodi di giugno/luglio e settembre/ottobre, vivono da alcune ore o pochi giorni, fino a più anni, si trovano dalla riva del mare fino a 3000 m slm. La vera “pianta” fungo è il *micelio*, costituito da una fitta rete di filamenti microscopici chiamati ife le quali, quando si verificano le idonee condizioni ambientali (substrato nutritivo, umidità, temperatura, ecc.) si moltiplicano formando delle fruttificazioni (*carpofori*); ossia quelli che comunemente chiamiamo funghi.



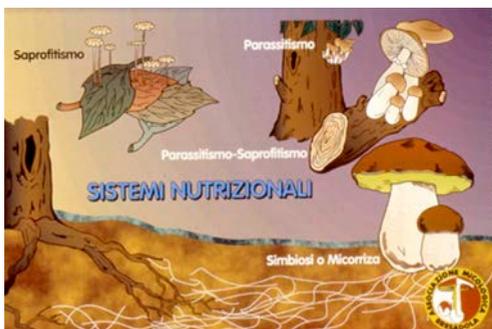
Una volta raggiunto lo stato adulto questi funghi produrranno dei ‘semi’ microscopici (*spore*) che, depositandosi nel terreno od in altro substrato idoneo, daranno vita a loro volta ad un nuovo micelio; il ciclo biologico si ripete finché non intervengano fattori ambientali contrari o danneggiamenti del micelio.

I funghi sono composti dall’80% di acqua e da diverse sostanze minerali, vitamine a-b-d, zuccheri, potassio, ferro, rame, composti organici del carbonio, glicogeno, chitina, ecc.

Come tutti gli esseri viventi anche essi, per crescere e riprodursi, hanno bisogno di nutrirsi e nel fare questo, svolgono una importantissima azione biologica per l’ecosistema che li ospita.

Non essendo dei vegetali essi sono sprovvisti di clorofilla e non possono realizzare la fotosintesi, funzione per mezzo della quale le piante, sfruttando l’acqua, la

luce solare e l’anidride carbonica, elaborano autonomamente le sostanze necessarie alla loro crescita (composti del carbonio, zuccheri, amidi, ecc.). Per questo motivo essi devono procurarsi in altro modo le sostanze necessarie al loro sviluppo e nel corso della loro evoluzione hanno “escogitato” diverse modalità per trovare il nutrimento necessario alla loro alimentazione:



Andar per funghi

PARASSITISMO Si verifica quando il fungo si nutre a spese di altri esseri viventi, sia animali che vegetali, traendo da essi il necessario per la sua alimentazione. Così si accelera il processo di decadimento di organismi già vulnerabili, svolgendo un'utile azione di selezione naturale.

SAPROFITISMO In questo caso il micelio prolifera su organismi morti (legno secco, foglie, letame, animali), nutrendosi della cellulosa ed altre sostanze organiche ancora presenti, contribuendo alla loro decomposizione e riduzione ad humus, nuovamente disponibile per l'ecosistema. Se non ci fossero i funghi e i batteri che costantemente decompongono la sostanza organica morta, le foglie ed i rami caduti, si andrebbero ad accumulare nel tempo e creerebbero uno strato compatto che non lascerebbe più passare acqua ed ossigeno causando l'asfissia del bosco stesso.

Teniamo presente che tutte queste azioni importantissime per la vita del bosco, vengono svolte sia dai funghi buoni che velenosi, per questo anche questi vanno rispettati e lasciati crescere.

I funghi quindi sono utilissimi per l'ecosistema, essi sono anche la culla e prima risorsa alimentare per molte specie di insetti e piccoli animali.

SIMBIOSI Per soddisfare questo sistema di alimentazione le ife del micelio avvolgono come una guaina le radici terminali delle piante; in questa condizione avviene uno scambio di sostanze a livello cellulare tra le ife del micelio e le radici, il micelio fornisce alla pianta acqua, sali minerali, sostanze azotate, protegge la pianta dagli attacchi degli agenti fitopatogeni, ecc, e ne riceve in cambio i composti del carbonio e gli zuccheri necessari alla sua crescita.

Si realizza così una mutua collaborazione con notevoli vantaggi per ambedue: la pianta micorizzata, grazie al micelio amplia di molto la sua superficie radicale ed ha una crescita più rapida e rigogliosa, il fungo ne riceve ombra e nutrimento.

Un bosco ricco di funghi è un bosco sano e rigoglioso, mentre la scomparsa dei funghi è indice di degrado e spesso ne prelude la morte.

UNA PASSEGGIATA SUL MONTE CONERO di ROBERTO FONTENLA

Per me, che ho vissuto tanti anni in Ancona, il Monte Conero è un po' come il mio giardino di casa, tante domeniche passate a percorrere i suoi stradelli, a tentare il riconoscimento delle sue piante e, nella giusta stagione, anche a cercare di capire qualcosa dei suoi funghi.

Certo il territorio del Conero è circoscritto, molto antropizzato, tutt'ora percorso da numerose persone che, a piedi ed in bicicletta, cercano di uscire per un poco dalla città e dal traffico.

Si tratta, comunque, di uno dei pochi pezzi di costa sfuggito alla dissennata cementificazione della metà del secolo scorso e che quindi va protetto per le future generazioni. A volte mi è capitato di sentire qualcuno dichiarare di non conoscere, o di conoscere molto poco, il territorio del Conero, ma non solo da parte di persone che abitano in località lontane, ma anche da persone residenti in provincia o, addirittura, nei Comuni adiacenti.

Approfitto di questa occasione per proporre a tutti Voi, che non avete avuto occasione di percorrere i suoi sentieri, la descrizione di una passeggiata che pochi giorni fa ho ripercorso dopo tanti anni di assenza. I tempi indicati sono riferiti a una persona che cammina a passo "normale" senza soste; certo che se vi fermate a guardare fiori e funghi, se vi incantate con i panorami o se vi fermate a mangiare un panino i tempi



CONOSCERE LE MARCHE

si allungano. Non ci sono forti dislivelli da superare ma incontrerete qualche salita ed anche qualche discesa su fondo roccioso, per cui consiglio di indossare comunque scarpe da escursione.

Dalla strada provinciale SP1, quella che da Sirolo va verso il Poggio e poi verso Ancona e che costeggia, in pratica, la parte ovest del Monte, salite in località Fonte d'Olio verso la cima, con l'unica strada asfaltata che c'è, sino dove la strada finisce e lì parcheggiate. Nelle domeniche di primavera, quando l'afflusso di auto è maggiore, il parcheggio è difficile da trovare, tenendo conto che ogni sosta fuori dagli spazi delimitati è suscettibile di contravvenzione.

Ridiscendete per poche centinaia di metri lungo la strada che avete percorso salendo, sino a raggiungere la prima stradina a destra; è facile da riconoscere perché proprio al bivio c'è un grosso manufatto in cemento per lo scolo dell'acqua. Quest'ultima strada, che inizialmente è asfaltata e poi diventa di terra battuta, finisce contro un cancello ormai sempre chiuso e che permetteva l'accesso carrabile alla caserma dell'esercito, ormai in disuso. Ma il sentiero che prenderete sulla sinistra si trova prima del cancello ed è riconoscibile perché al suo inizio si trova un cartello giallo del Parco che indica "Piani di Raggetti", "Pian Grande" e il numero del sentiero "301".

La vegetazione circostante è la tipica macchia mediterranea con prevalenza di Leccio e Pino e con presenza di numerosi arbusti come Lentisco, Alaterno, Laurotino ecc.

Occorrono circa 20 minuti per raggiungere Piani di Raggetti; si tratta di un grosso prato, in discreta discesa per cui non si capisce bene perché lo abbiano chiamato "piani". Avrete sulla destra una casa diroccata detta "Casa Cipriani" poi un punto dove ci sono un paio di cartelli indicatori da cui potete salire un poco verso destra, sino a raggiungere un punto di osservazione. Ci sono un paio di tavoli ed una tabella con lo skyline del panorama, da cui vi potete godere "*tanta parte dell'ultimo orizzonte*", dalla campagna marchigiana alla costa verso sud.

Ridiscendete e continuate la passeggiata seguendo il cartello "Pian grande-301".

Il sentiero è in leggera discesa sino ad un bivio (ricordatevelo) e poi in pianura, in circa 30 minuti sarete arrivati. Visto il toponimo ora uno si aspetterebbe un grande piano, un prato sconfinato, tipo campo da golf, ed invece niente di tutto questo: c'è uno slargo circondato da alberi, con una tabella dei sentieri, da cui si dipartono alcuni stradelli che vanno in varie direzioni. Sullo sfondo, però, si intravede una staccionata dalla quale, sporgendosi con la dovuta cautela, è possibile vedere una parte della costa nord, il Trave e Portonovo.

Ora attenzione, vi fornisco due alternative:

- Tornate indietro, ripercorrete il sentiero verso Piani di Raggetti ma, invece che imboccare la salita che vi riporterebbe nella parte alta prendete il sentiero a destra, che prima vi ho detto di ricordare, sino a raggiungere l'indicazione "Grotte romane". Scendete il breve ma scosceso tratturo e potrete così visitare il luogo che sin dai tempi antichi è stato sfruttato per la costruzione delle fondazioni dell'arco di Traiano, dell'anfiteatro romano e del Duomo di Ancona. Poi ritornate al sentiero, andate verso destra sino ad arrivare nella parte bassa dei Piani di Raggetti, riportatevi in quota sino a "Casa Cipriani" e riprendete il sentiero che vi riporterà alla vostra auto dopo circa 2 ore.

Fontenla R.

- Se la vostra fame di panorami sconfinati e di viste mozzafiato non fosse ancora soddisfatta vi propongo di imboccare, a Pian Grande, il sentiero che si trova alle spalle del cartello con lo schema dei sentieri. Non è indicato da alcuna freccia (quindi per facilitarvi ho inserito la foto 1) ed è l'unica vera salita che incontrerete ma, a mio parere, ne vale la pena. Infatti quando sarete arrivati in cima, dopo un dislivello di circa 100 m, girate a sinistra e dopo pochi metri sarete al Belvedere Nord da cui godrete di un panorama spettacolare su Portonovo, e su tutta la costa verso Ancona, neanche foste su un aereo.

Poi potrete o tornare semplicemente indietro, ripercorrendo la strada fatta, oppure chiudere l'anello: partendo dal belvedere, invece che ridiscendere, andate sempre dritti lungo il sentiero principale e dopo pochi minuti arriverete ad una vera e propria strada asfaltata. Se andate a destra andate al ripetitore della Rai, se andate a sinistra tornate alla macchina. Anche in questo caso il tempo totale di percorrenza sarà di circa 2 ore.

Parliamo ora del momento giusto di effettuare questa escursione. Secondo me andrebbe evitata l'estate perché sul Conero fa molto caldo, a meno che non partiate molto presto la mattina. Naturalmente vanno benissimo primavera ed autunno ma anche l'inverno, quando l'Appennino è inospitale, è una stagione propizia perché sul Conero la vegetazione è comunque sempreverde ed il clima mite.

Per quanto riguarda la produzione micologica, nel caso vorreste dare un'occhiata ai funghi, direi che il periodo migliore va da fine ottobre ad inizio dicembre. Buona passeggiata.





GENERALE
CANTORE

Località 2° Rifugio - Cantore - 53021 Abbadia San Salvatore (SI) - MONTE AMIATA
Tel. 0577 789789 - Fax 0577 789704 - www.ilcantore.it - info@ilcantore.it