



C.A.M.M.

COORDINAMENTO ASSOCIAZIONI
MICOLOGICHE DELLE MARCHE

MICOLOGIA nelle MARCHE

Anno X- numero 2 - ottobre 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 2 - ottobre 2016

Pubblicazione aperiodica non venale

SOMMARIO:

NICOLA MANES: Editoriale	1
FONTENLA R.: Corso di tecnica molecolare	3
BENIGNI F., G. BARIGELLI & M. PETROSELLI: Russule per tutti (settimo contributo)	5
MALETTI M.: Due <i>Macrolepiota</i> spostate nel Genere <i>Chlorophyllum</i>	11
POLIDORI L.: Un ritrovamento interessante nella città di Fano.....	16
FABRIZI F., F. BRUTTI & M. LUCARINI: Gli ambienti di crescita dei funghi: la cerreta....	21
ENNIO CARASSAI: Autunno tempo di funghi.....	25
ROBERTO FONTENLA: Escursione a Valle Scurosa.....	31
Notizie dai Gruppi.....	34

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: *Panus neostrigosus* Drechsler-Santos & Wartchow, (foto Luciano Polidori)

EDITORIALE

Ha avuto luogo l'incontro tra la Regione e gli Enti interessati alla gestione della normativa sui funghi. C'erano tutti, ma proprio tutti ma dal cappello non è uscito nessun coniglio, nessuna decisione, nessuna normativa. Del resto i problemi da affrontare con la soppressione delle Province sono tali e tanti che quello dei funghi sicuramente non è ai primi posti. Bene, aspetteremo e pazienza se in questo anno non si riuscirà ad organizzare nessun corso ed avranno pazienza anche tutti coloro che ci hanno inoltrato la domanda.

Mi corre l'obbligo però di citare l'esempio della Regione Umbria che, a seguito di problemi soggettivi relativi al rilascio dei permessi, ha ritenuto di liberalizzare la possibilità di andare a funghi con la concessione dell'autorizzazione a semplice richiesta con l'inoltro di una domanda ed in modo assolutamente gratuito per l'anno 2016.

Va bene che in Umbria non è necessario possedere il patentino però, in condizioni di inadeguatezza soggettiva ci si può anche sforzare di compiere un atto creativo.

E veniamo alle belle notizie. Sembra che l'integrazione di argomenti nella nostra rivista sia piaciuta a tutti coloro che, in ordine sparso, abbiamo contattato in maniera informale. Certo è ancora presto per dare valutazioni ma continueremo a chiedere pareri perché l'Assemblea possa decidere se continuare o meno su questa strada.

L'altra bella notizia è che il Comitato Scientifico regionale che ha avuto luogo a Pioraco ha conseguito il record di affluenza con ben 70 partecipanti.

E veniamo ai funghi attrattivi. Registriamo una grande crescita, dopo le grandi piogge, proprio nelle zone terremotate, di porcini, galletti ecc. Ce ne dispiace. Non hanno portato fortuna ma guai e poi ancora guai seri.

Sulle Alpi invece una fioritura da record di galletti e poi di porcini, in quantità inusuali per la gioia di coloro che si sono fatti la vacanza nel mese di agosto.

Adesso si è in trepidante attesa, specie per gli ultimi patentati, per la buttata di ottobre sull'Appennino. Speriamo per le varie Mostre in allestimento che ci si possa divertire e far divertire.

Direttore Editoriale
Nicola Manes

Anch'io leggo Micologia nelle Marche



Edmondo Grilli, specialista del genere *Hebeloma* mentre legge la rivista "Micologia nelle Marche" durante il Convegno organizzato dall'AMER a Bracciano (Roma).

CORSO DI TECNICA MOLECOLARE

Nei giorni 2 e 23 aprile 2016 si è svolto nei locali di Via Musone ad Ancona un mini corso sulle tecniche molecolari applicate alla micologia.

Malgrado il contenuto del corso non fosse proprio di interesse generale, la partecipazione dei soci dei gruppi è stata maggiore del previsto, sicuramente al di sopra di quello che avevamo sperato: hanno partecipato al corso 26 soci appartenenti a 14 gruppi micologici del CAMM, segno che l'interesse è ben distribuito in tutta la Regione e questo è motivo di soddisfazione.



Questo dimostra come in molti abbiano compreso che questa nuova tecnica, che inizialmente era ritenuta riservata ai laboratori universitari, sia invece interessante anche per gli appassionati, da coloro quindi che non vanno a funghi solo per il consumo alimentare, sempre comunque rispettabile, ma che vogliono approfondirne lo studio. Ma parliamo ora dei docenti: il corso è stato magistralmente condotto dal nostro Responsabile Scientifico Roberto Para affiancato dal Segretario David Monno; entrambi infatti hanno partecipato al corso “Workshop sulla sistematica molecolare fungina” organizzato dall’Associazione Micologica Ecologica Romana (AMER) e tenuto da ricercatori dell’Università di Torino, che si è svolto a Roma alla fine del 2015. Il corso romano è stato di più ampio respiro, sei lezioni, con una parte teorica molto più approfondita, mentre nelle due giornate anconetane si è cercato di dare una base teorica ma trattare soprattutto la parte pratica, per fornire ai partecipanti le cognizioni utili ad operare.

Lo scopo del corso era duplice: fornire ai partecipanti le conoscenze per capire a fondo



il contenuto dei moderni articoli scientifici di micologia pubblicati sulle riviste (ormai quasi tutti basati sul molecolare) e, ed è questa la parte più interessante, spiegare come confrontare il DNA dei propri campioni con quello di altre raccolte o con le sequenze già presenti nelle banche dati.

Se infatti è vero che se per una parte del procedimento, quella iniziale di estrazione e sequenziazione del DNA, occorre sempre rivolgersi ad un laboratorio specializzato, è altrettanto vero che per la restante parte è possibile operare personalmente.

Si possono quindi analizzare e sistemare le sequenze ottenute, allinearle, confrontarle con altre e ottenere una rappresentazione grafica (albero) dei risultati, per meglio interpretare la relazione filogenetica dei campioni analizzati.

Attenzione, si può quindi operare in un campo del tutto nuovo (almeno per una parte significativa e decisiva del procedimento) ottenendo risultati molto interessanti.

Questa nuova tecnica, come è stato ribadito più volte durante il corso, non sostituisce assolutamente l'analisi morfologica dei campioni (macro e microscopica) né quella bibliografica, ma le affianca e le completa al fine di ottenere risultati maggiormente attendibili.

Questa iniziativa si inserisce perfettamente in quello che deve essere il compito del C.A.M.M.: promuovere iniziative, soprattutto scientifiche, che i singoli gruppi non potrebbero intraprendere in quanto riguardano un numero ristretto di soci o necessitano di conoscenze non presenti al loro interno.

Grazie a tutti i partecipanti.

Roberto Fontenla
Presidente C.A.M.M.

Russule per tutti

(Settimo 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

e-mail: sasypet_97@live.it

RIASSUNTO

vengono presentate *Russula pseudoaeruginea* fo. *galochroa*, *R. medullata* e *R. subterfurcata*, di ognuna viene fornita la descrizione e l'immagine in habitat.

ABSTRACT

The following species are described, each with photographs in situ: *Russula pseudoaeruginea* fo. *galochroa*, *R. medullata* e *R. subterfurcata*.

KEY WORDS

Russulaceae, *Russulales*, *Russula*, *pseudoaeruginea* f. *galochroa*, *R. medullata*, *R. subterfurcata*, taxonomy.

INTRODUZIONE

Presentiamo, in questo contributo, tre specie della subsezione *Griseinae* J. Schaeffer, raccolte nella nostra regione. Queste specie non sempre sono facili da determinare perché i caratteri distintivi che separano le specie vicine presentano differenze molto sottili, spesso rilevabili solo al microscopio. Noi, come sempre descriviamo queste specie così come le abbiamo trovate e sulla loro validità esprimeremo le nostre considerazioni nelle note.

MATERIALI E METODI

Le raccolte qui descritte sono state reperite nei boschi di Polverina (MC) e Montemonaco (AP). I caratteri microscopici sono stati rilevati sia sul fresco sia su essiccata. Per

Russule per tutti

le rilevazioni sono stati usati il Rosso congo per lo studio della pileipellis, il Melzer per evidenziare l'amiloidia delle spore, il TL4 per reidratare il materiale d'erbario. Per le rilevazioni di microscopia sono stati usati uno stereoscopio e un microscopio Optek. Le foto dei caratteri microscopici sono state effettuate con una fotocamera Canon PowerShot G12 montata su microscopio Olympus SZ2. Le foto in habitat sono state effettuate con una Canon 600d con obiettivo 105 macro stabilizzato Canon.

Russula pseudoaeruginea f. galochroa Sarnari

Micologiae Vegetazione Mediterranea, 8 (1): 64 (1993).

Cappello 6-8 cm, inizialmente subgloboso, poi convesso, infine appianato, margine intero, scanalato al brodo solo in vecchiaia; cuticola asciutta, opaca, di colore biancastro, a volte sfumato di grigio-verdastro, asportabile per $\frac{1}{3}$ del raggio.

Lamelle poco fitte, più o meno spaziate, fragili, da adnato a sub-decorrenti, crema-ocracee con filo concolore.

Gambo sodo, robusto, cilindroide, corrugato, biancastro, ma con tendenza a macchiarsi di bruno ruggine.

Carne soda, biancastra con leggero ingiallimento in vecchiaia; sapore mite, odore non significativo.

Sporata crema IIc/d del codice Romagnesi. Reazioni chimiche sulla carne: rosa arancio con solfato di ferro, lentamente azzurro pallido con la tintura di Guaiaco, giallo sul



Russula pseudoaeruginea

foto F. Benigni

cappello con il KOH. Spore $6,4-8,5 \times 5,2-7,1 \mu\text{m}$, ovoidali, verrucose, sub-crestate. Epicutis con peli (larghi $3-6 \mu\text{m}$) corti, cilindrici, molto settati, con terminali affusolati; riscontrati dermatocistidi (larghi $5-8 \mu\text{m}$) claviformi, ottusi, a volte capitulati. Habitat cresce in boschi di *Quercus ss.* Il nostro ritrovamento è stato fatto in un bosco di *Quercus cerris* Linnaeus, in Località Polverina, Comune di Camerino (MC), Legit F. Benigni, G. Barigelli & M. Petroselli il 27.06.2016.

Russula medullata Romagnesi

Documents Mycologiques, 27 (106): 53 (1997).

Cappello 4-10 cm, inizialmente convesso, poi appianato, irregolarmente depresso; margine intero, leggermente scanalato a maturità; cuticola, asportabile per $\frac{1}{2}$ del raggio, lucida, rugosa, di colore verdastro, grigio-verde, a volte decolorata all'avorio o all'ocraceo.

Lamelle prima fitte, poi spaziate, da adnate a subdecorrenti, biancastre, crema, con il filo concolore.

Gambo sodo, cilindroide, pruinoso, rugoso, biancastro, si macchia di ocrà ruggine alla base a maturità.

Carne soda, biancastra, leggermente ingiallente nella corteccia; sapore mite, odore non significativo.

Sporata crema, IIIa/b del codice Romagnesi. Reazioni chimiche sulla carne: rosa-



Russula medullata

foto F. Benigni

Russule per tutti

arancio tenue con il Solfato di ferro, debolmente blu con la tuntura di Guaiaco, negativa all'Anilina.

Spore 6,5-8,6 × 5,6-6,7µm, ovoidali, subglobose, a verruche isolate; Epicutis formata da peli, (larghi 2-6 µm), corti, cilindroidi, ramificati, con terminali più o meno affusolati, arrotondati od ottusi; osservati dermatocistidi cilindroidi, claviformi, papillati od ottusi alla sommità.

Habitat cresce nei boschi di latifoglie. Il nostro ritrovamento è stato fatto in un bosco di *castanea sativa* Miller e *Fagus sylvatica* Linnaeus, in Località Montemonaco, Comune di Montemonaco (AP), Legit F. Benigni, G. Barigelli & M. Petroselli il 20.10.2015.

Russula subterfurcata Romagnesi

Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord : 318 (1967).

Cappello 3-5 cm, subgloboso, convesso, piano-ombelicato, infine piano depresso; margine intero ma leggermente scanalato a maturità; cuticola asportabile per circa 1/3 del raggio, opaca, pruinosa, bianco-avorio, crema, grigio-nocciola, grigio-verdastro, con macchioline oca-ruggine.

Lamelle prima fitte poi spaziate, fragili, da adnate a subdecorrenti, biancastre, bianco-crema, con il filo lamellare concolore.

Gambo sodo, cilindroide, rugoso, pruinoso, biancastro, con macchie rugginose soprattutto alla base.



Russula subterfurcata

foto F. Benigni

Carne soda, bianca, con debole ingiallimento a maturità; sapore mite, odore non significativo.

Sporata crema IIc/d del codice Romagnesi. Reazioni chimiche sulla carne: rosa-arancio con Solfato di ferro, lentamente azzurro con la tintura di Guaiaco, bruno scuro con il Fenolo, negativa all'Anilina.

Spore 5,1-6,6 × 4,5-5,5 μm, ovoidali, verrucose, subcrestate, reticolate. Epicutis formata da peli grossi, (larghi 4-8 μm), corti, cilindrici, poco o per nulla ramificati, molto settati, con terminali poco più lunghi e poco affusolati; osservati dermatocistidi, (larghi 5-8 μm), cilindrici, claviformi, fusiformi, ottusi o papillati all'apice.

Habitat Cresce in boschi di latifoglie in particolare nelle faggete. Il nostro ritrovamento è stato fatto in un bosco di *Fagus sylvatica* Linnaeus, in Località Polverina, Comune di Camerino (MC), Legit F. Benigni, G. Barigelli & M. Petroselli il 27.06.2016.

DISCUSSIONE

Nell'ambito della subsezione *Griseinae* il complesso di specie che raggruppa *R. medullata*, *R. subterfurcata*, *R. pseudoaeruginea* Romagnesi, *R. galochroa* (E.M. Fries) E.M. Fries e *R. faustiana* Sarnari, si presenta molto omogeneo e con qualche taxa molto critico. È questo un gruppo dalle colorazioni molto simili tra loro che rende la determinazione macroscopica molto difficile, resa, peraltro, ancor più complicata dalle facili decolorazioni su tonalità molto chiare che possono ricordare specie che invece hanno sempre tonalità biancastre o grigio-crema. Le specie che presentiamo in quest'articolo provengono dai boschi della zona adriatica dei Monti Sibillini. La specie più frequente è sicuramente *R. pseudoaeruginea* f. *galochroa* che differisce dal *typus* esclusivamente per le colorazioni pileiche molto chiare. È una specie che abbiamo incontrato sovente nelle provincie di Ancona, Macerata e Fermo, molto spesso determinata come *R. galochroa*, che invece è una specie molto critica, rarissima in tutt'Italia (SARNARI 1998). R. Galli (1996), la giudica comune, mentre, a quanto ci risulta, non è mai stata trovata e studiata nelle Marche. In virtù degli studi da noi fatti, su questo gruppo, pensiamo che tutte le specie chiare determinate come *R. galochroa* nella Regione Marche debbano essere ricondotte a *R. pseudoaeruginea* f. *galochroa*, che ha comunque una microscopia diversa, con spore nettamente subreticolate e non finemente ornate come in *R. galochroa*. *R. medullata* è una specie che noi troviamo da molti anni con continuità anche se Sarnari (1998), la giudica molto rara nel centro Italia. La sua determinazione è facilitata da colorazioni pileiche abbastanza monotone su tonalità verdastre, grigio-verdastre, la sporata molto scura per una *Griseinae* e dal quadro microscopico che prevede spore ovoidali verrucose e subcrestate ed un epicutis a peli corti, settati e terminali poco affusolati. *R. subterfurcata* è una specie critica e secondo Sarnari (1998) rarissima, Noi l'abbiamo raccolta nei boschi di latifoglie che sovrastano il lago di Polverina nel maceratese, e alla sua determinazione siamo arrivati dopo un accurato studio dei caratteri macroscopici, macrochimici e microscopici. La prima sensazione che abbiamo avuto infatti, era quella di attribuire il ritrovamento a specie molto più comuni, ma le piccole dimensioni del carpoforo, le spore molto

Russule per tutti

piccole, le decorazioni con verruche che in parte erano isolate ed in parte unite da piccole creste, hanno tolto ogni dubbio sulla reale identità di questa raccolta.

BIBLIOGRAFIA

GALLI R. – 1996: *Le Russule*. Edinatura. Milano.

ROMAGNESI H. – 1967: *Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord*. :1-998.

ROMAGNESI H. – 1997: *Validation de Russula medullata*. Documents Mycologiques. 27(106):53-53.

SARNARI M. – 1993: *Russule nuove o interessanti dell'Italia Centrale e mediterranea. 18 contributo. Le sottosezioni Griseinae e Illicinae nell'Italia centrale*. Micologia e Vegetazione Mediterranea. 8(1):15-66.

SARNARI M. – 1998: *Monografia illustrata del Genere Russula in Europa. Tomo Primo*. AMB, Centro Studi Micologici. Trento.

Due *Macrolepiota* spostate nel Genere *Chlorophyllum*

MARCO MALETTI

Via Ferrari, 7

61120 Pesaro

e-mail: malettimarco171046@gmail.com

RIASSUNTO

Vengono presentate e discusse due specie che, a seguito di studi filogenetici, sono state trasferite dal Genere *Macrolepiota* al Genere *Chlorophyllum*.

ABSTRACT

are presented and discussed two species, that as a result of phylogenetic studies, were transferred from the Genus *Macrolepiota* to the Genus *Chlorophyllum*.

KEY WORDS

Analisi filogenetica, tassonomia, *C. rachodes*, *C. venenatum*.

INTRODUZIONE

A seguito di importanti studi di revisione dei generi in trattazione sulla base di analisi filogenetiche Vellinga (2002) e Lange & Vellinga (2008), *Macrolepiota rachodes* (Vittadini) Singer e *Macrolepiota venenata* Bon vengono ricombinate nel Genere *Chlorophyllum*. La Diagnosi originale del Genere *Macrolepiota* Singer (1948) cita: Spore piuttosto grandi o grandissime, membrana colorabile metacromaticamente con soluzione di blu cresile, bianche o crema (o rosee) in massa, ife con giunti a fibbia. Mentre per il Genere *Chlorophyllum*, la Diagnosi originale Masee (1898) cita: imenoforo con gambo separabile, velo universale ispessito con l'epidermide del cappello. Gambo con anello, senza volva. Lamelle libere, membranacee, persistenti, bianche, poi verdi. Spore ellissoidali, verdi.

In pratica, il carattere principale che separava il Genere *Macrolepiota* dal Genere *Chlorophyllum* era dato dal colore della sporata: biancastra nel primo, verdastra nel secondo. A seguito degli studi sopra esposti le due diagnosi sono state emendate aggiungendo alcuni importanti caratteri microscopici:

Genere *Macrolepiota*, pileipellis a trichoderma, superficie del gambo con desquamazione zebra e spore con apice arrotondato e poro germinativo coperto.

Genere *Chlorophyllum*, pileipellis ad imenoderma, superficie del gambo liscia e spore sovente tronche con poro germinativo non coperto o assente.

***Chlorophyllum venenatum* (Bon) C. Lange & Vellinga**
Svampe 50: 37 (2004).

≡ *Macrolepiota venenata* Bon, in Bon M., Vallée, L. & Jacob, M., Documents Mycologiques 9(35): 13 (1979). (Basionimo).

Due *Macrolepiota* spostate nel Genere *Chlorophyllum*

≡ *Macrolepiota rachodes* var. *venenata* (Bon) Gminder, in Krieglsteiner, Die Großpilze Baden-Württembergs 4: 443 (2003).

Cappello fino 25 cm di diametro, inizialmente globoso, emisferico, poi convesso, solo in vecchiaia disteso; margine involuto, appendicolato, lacerato, lanuginoso. Cuticola nel giovane unita, liscia, bruna, poi si dissocia in squame radiali un poco sollevate che scoprono il fondo biancastro di aspetto tomentoso, mentre il centro rimane uniformemente liscio.

Lamelle libere, fitte, formanti un collarium ± netto, bianche poi crema, rosate poi imbrunenti al tocco.

Gambo cilindraceo, biancastro, al tocco arrossante poi imbrunente; termina con un vistoso bulbo marginato, quasi circonciso (simile ad *Amanita citrina* Pers.). Spesso a crescita cespitosa. Anello semplice, mobile, biancastro con bordo bruno e leggermente squamuloso nella faccia inferiore.

Carne biancastra, rosso-brunastra al taglio, odore fungino, gradevole e sapore mite. Sporata biancastra.

Spore ovoidali, lisce, a parete spessa, con poro germinativo largo e tronco, 12-15 x 8-9 µm.

Cheilocistidi numerosi, da clavati a vescicolosi, 32-40 x 12-18 µm.

Giunti a fibbia assenti.

Habitat: Specie poco comune ma fedele ed abbondante nei suoi luoghi di crescita. Predilige terreni fortemente azotati, parchi e giardini. La raccolta presentata proviene da un parco di Roma con eucalipti e qualche pino.



Chlorophyllum venenatum

foto M. Maletti

Chlorophyllum rachodes (Vittad.) Vellinga
Mycotaxon 83: 416 (2002).

- ≡ *Agaricus rachodes* Vittad., Descrizione dei funghi mangerecci più comuni dell'Italia: 158 (1835). (Basionimo).
- ≡ *Agaricus procerus* b *rachodes* (Vittad.) Rabenh., Deutschlands Kryptogamenflora 1: 574 (1844).
- ≡ *Lepiota rachodes* (Vittad.) Quéf., Mémoires de la Société d'Émulation de Montbéliard 5: 70 (1872).
- ≡ *Lepiota procera* var. *rachodes* (Vittad.) Quéf., Enchiridion Fungorum in Europa media et praesertim in Gallia Vigentium: 5 (1886).
- ≡ *Leucocoprinus rachodes* (Vittad.) Pat., Essai taxonomique sur les familles et les genres des Hyménomycètes: 171 (1900).
- ≡ *Lepiotothyllum rachodes* (Vittad.) Locq., Bulletin Mensuel de la Société Linnéenne de Lyon 11: 40 (1942).
- ≡ *Macrolepiota rachodes* (Vittad.) Singer, Lilloa 22: 417 (1951).

Cappello fino a 15 cm. di diametro, ovoidale, poi convesso, disteso a maturità. Cuticola scissa in grosse squame cotonose a disposizione concentrica, rialzate, brunastre, su fondo grigiastro chiaro.

Lamelle libere formanti un collarium, fitte, inizialmente bianche poi grigiastre, arrossanti al tocco.

Gambo cilindraceo, allargato verso la base in un bulbo globoso o submarginato, liscio, bianco poi brunastro, arrossante al tocco. Anello persistente, robusto, mobile, con margine doppio bordato di marrone.



Chlorophyllum rachodes

foto M. Maletti

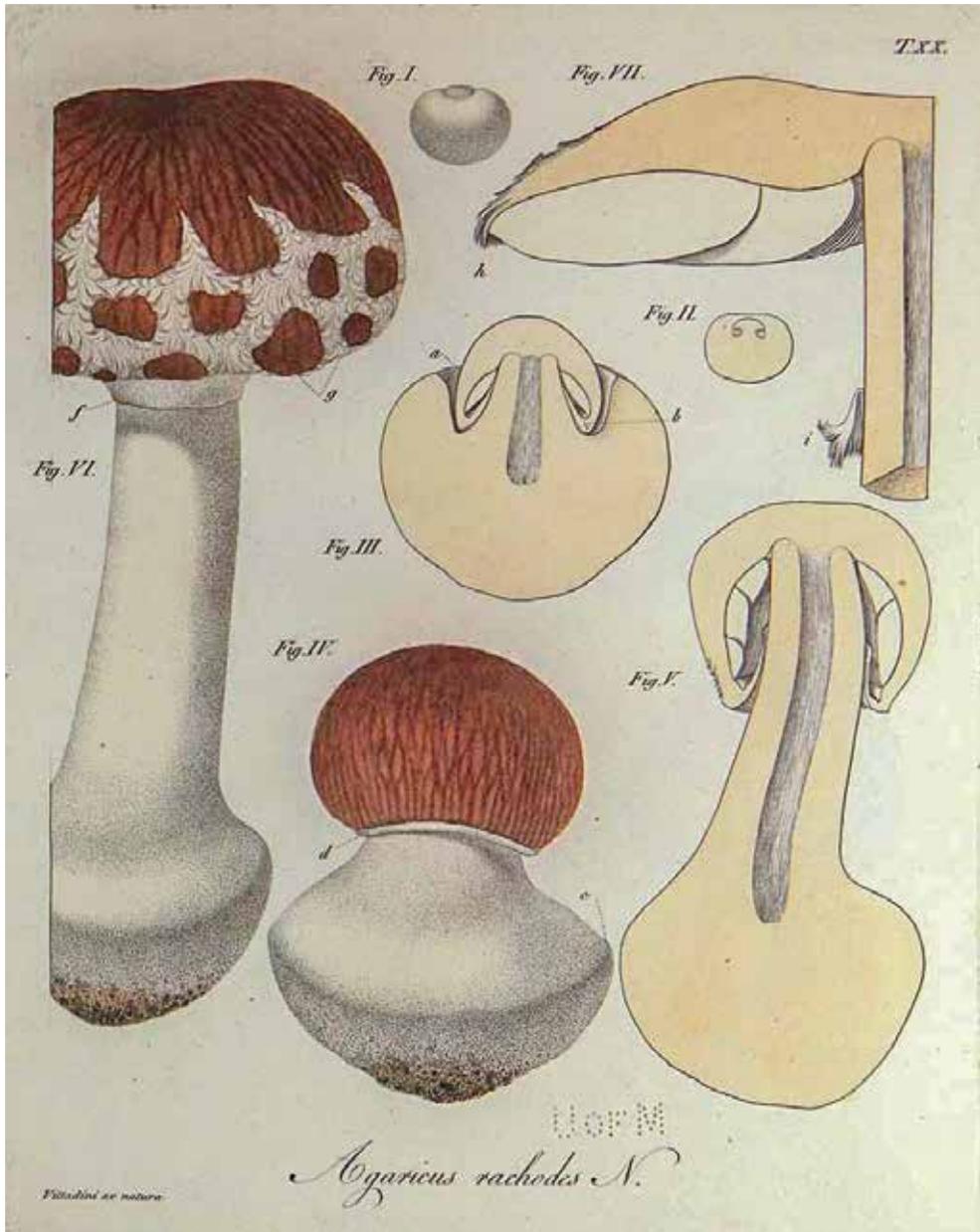
Due *Macrolepiota* spostate nel Genere *Chlorophyllum*

Carne bianca, soda, fibrosa nel gambo; al taglio rosso-arancio poi vinoso. Odore gradevole e sapore mite di nocciola.

Sporata crema.

Spore lisce, da ovoidali ad ellissoidali, con poro germinativo e parete spessa, 9-11 x 6-7 μm .

Cheilocistidi numerosi, vescicolosi, 24-40 x 18,5-24 μm .



Agaricus rachodes, tavola di Carlo Vittadini (1800-1865).

Giunti a fibbia presenti.

Habitat: cresce isolata od in piccoli gruppi nei boschi, soprattutto sotto conifere di montagna dell'arco alpino, rara al centro-sud. Rinvenuta anche nel pesarese in faggeta pura.

Osservazioni

Come si vede dalle foto e dalle descrizioni queste due entità risultano molto simili. Per il loro riconoscimento un certo aiuto ce lo può dare l'habitat, il tipo di desquamazione della cuticola, in *C. rachodes* le squame sono disposte concentricamente, mentre in *C. venenatum* sono lacerate irregolarmente quasi imbricate; anche il bulbo basale in *C. venenatum* si presenta decisamente marginato e sovente cespitoso, mentre in *C. rachodes* è più piccolo e globoso. In pratica solo il controllo microscopico ci può dare la certezza della determinazione, infatti *C. venenatum* presenta spore più grandi e assenza di giunti a fibbia (carattere non sempre semplice da verificare).

Riguardo alla commestibilità di queste due specie, in letteratura si è concordi nel definire *C. venenatum* specie tossica che provoca intossicazioni gastrointestinali anche gravi; invece *C. rachodes* è considerato commestibile, più o meno apprezzato, però sono stati segnalati alcuni casi in cui ha provocato disturbi gastrici, viene, comunque, sconsigliato per la facile confusione con *C. venenatum* o peggio ancora con *C. molybdites* (G. Mey. : Fr.) Masee (= *Lepiota morgani* (Peck.) Sacc.), decisamente velenosa, specie tipicamente extraeuropea, ma da alcuni anni segnalata anche in Italia (vedi R.dM. 58 (3): 245-252, 2015).

BIBLIOGRAFIA

BON M., L. VALLÉE & M. JACOB – 1979: *Une nouvelle lépiote toxique: Macrolepiota venenata* Bon sp. nov. Documents Mycologiques. 9(35): 13-21.

KRIEGLSTEINER, G.J. – 2003: *Die Großpilze Baden-Württembergs, Vol. 4.* Eugen Ulmer, Stuttgart.

LANGE C. & E.C. VELLINGA – 2004: *Rabarber-Parasolhat holder flyttedag – molekylærgenetiske studier omkring slægten Macrolepiota.* Svampe 50: 23-42.

LOCQUIN M. - 1942: *Etude du développement des spores du genre Leucocoprinus.* Bulletin Mensuel de la Société Linnéenne de Lyon 11: 39-48.

MASSEE G.E. - 1898: *Fungi Exotici, I.* Bulletin of Miscellaneous Information: 113-136.

PATOUILLARD N. - 1900: *Essai taxonomique sur les familles et les genres des Hyménomycètes.* Lucien Declume, Lons-Le-Saunier.

QUÉLET L. – 1872: *Les Champignons du Jura et des Vosges.* Mémoires de la Société d'Émulation de Montbéliard 5: 43-332.

QUÉLET L. – 1886: *Enchiridion Fungorum in Europa media et praesertim in Gallia Vigentium.* Octavii Doin, Lutetiae.

RABENHORST G.L. – 1844: *Deutschlands Kryptogamenflora, Vol. 1.* Eduard Kummer, Leipzig.

SINGER R. – 1948: *New and interesting species of Basidiomycetes. II.* Papers of the Michigan Academy of Sciences. 32: 103-150.

SINGER R. - 1951: *The Agaricales in modern taxonomy.* Lilloa 22: 1-832.

VELLINGA E.C. – 2002: *Mycotaxon 83: New combinations in Chlorophyllum.* Mycotaxon 83: 415-417.

VITTADINI C. – 1935: *Descrizione dei funghi mangerecci più comuni dell'Italia.* Felice Rusconi, Milano.

Un ritrovamento interessante nella città di Fano

LUCIANO POLIDORI
Via E. De Poveda, 9 – 61032 Fano (PU)
e-mail : polidor46@teletu.it

RIASSUNTO

Viene presentata *Panus neostrigosus* (*Polyporaceae*), una specie interessante, con descrizione, immagine a colori in habitat e microscopia.

ABSTRACT

An interesting species, *Panus neostrigosus*, is described and illustrated with both colour photographs in situ and of its microscopic features.

KEY WORDS

Agaricomycetes, *Polyporales*, *Polyporaceae*, *Panus*, *P. neostrigosus*, Taxonomy, Fano, Italy.

INTRODUZIONE

In Fano i giardini che fiancheggiano le rive del Vallato del porto (Canale Albani) sono comunemente chiamati “i passeggi” e sono stati trasformati in parco pubblico sin dal lontano 1783.

La vita di questo giardino ha avuto periodi felici alternati ad altri veramente tristi.

Nel 1863, in una sola notte, l'intero parco fu devastato completamente, distrutte le suppellettili, abbattuti alberi secolari e, per circa un decennio, fu abbandonato a se stesso diventando ricettacolo di immondizie, erbacce e rovi.

Nel 1874 si ritornò a piantare robinie, tigli, cipressi, ridando così nuova vita al parco e per molti anni la cittadinanza usufruì di questo angolo di verde. Il trascorrervi ore liete entrò così a far parte delle abitudini dei fanesi.

Poi questo bel periodo fu interrotto con l'avvento della seconda guerra mondiale ed il parco divenne posteggio dei mezzi degli alleati e finita la guerra lo scempio fu totale. La popolazione per necessità cominciò ad abbattere i grandi tigli, le robinie, gli ippocastani per farne legna da ardere e nel giro di breve tempo fu squallore e desolazione.

Solo agli inizi degli anni cinquanta l'amministrazione comunale pensò di mettere mano al recupero del parco, nel 1952 venne approvato un progetto di ripristino rifacendosi al vecchio progetto originale del 1783 ed in breve furono messe a dimora giovani piante. Il risultato è che oggi il parco è un luogo ideale di sosta, passeggio e giochi per la cittadinanza, ombreggiato da due superbe file di ippocastani.

E' proprio su una ceppaia di ippocastano, tagliato da circa quattro anni, è avvenuto il ritrovamento. In pratica ho scattato le foto sotto lo sguardo incuriosito dei



Panus neostrigosus

foto L. Polidori

bambini, in compagnia delle loro grida, al chiacchiericcio delle mamme ed all'abbaiare stizzito dei cagnolini.

Materiali e metodi

Le foto in habitat sono state scattate con macchina digitale Nikon 8700. Per le foto microscopiche è stata usata una Canon EOS 500. La descrizione macroscopica è stata effettuata su materiale fresco e secco raccolto dall'autore, conservato nel suo erbario al n. 91. La microscopia è stata effettuata sia su materiale fresco che di erbario (reidratato in acqua o con KOH al 2-5 %), colorato con rosso Congo acquoso, usando microscopio Zeiss Axiolab trioculare dotato di obiettivi 5×, 10×, 40× e 100× ad immersione.

Panus neostrigosus Drechsler-Santos & Wartchow
Journal of the Torrey Botanical Society 139: 438 (2012).

= *Agaricus strigosus* Schweinitz, Schriften der Naturforschenden Gesellschaft zu Leipzig 1: 89 (1822). Basionimo. (nom. illeg. Art. 53.1).

= *Lentinus strigosus* (Schweinitz) E.M. Fries, Systema Orbis Vegetabilis 1: 77 (1825). (nom. illeg. Art. 53.1).

= *Agaricus crinitus* Schweinitz, Schriften der Naturforschenden Gesellschaft zu Leipzig 1: 89 (1822). (nom. inval. Art. 53.1)

= *Lentinus strigosus* var. *tenuipes* Berkeley M.J. & C.E. Broome, Botanical Journal of the Linnean Society 14: 43 (1875).

= *Pocillaria strigosa* (E.M. Fries) Kuntze, Revisio generum plantarum 2: 866 (1891). (nom. illeg. Art. 53.1).

Un ritrovamento interessante nella città di Fano



Panus neostrigosus

foto L. Polidori

DESCRIZIONE

Cappello 2-9 cm. di diametro, convesso poi depresso, irregolare, a forma di conchiglia o ventaglio con margine a lungo involuto, ondulato-lobato densamente peloso; superficie ricoperta interamente da corti e fitti peli rigidi (setole) tanto da sembrare vellutata, color carneo-lilacino nel giovane poi carnicino, giallo-ocra a maturità.

Lamelle fitte, lungamente decorrenti quasi fino alla base del gambo, filo lamellare seghettato, inizialmente bianche o biancastre con riflessi violacei, poi crema giallastre, giallo-ocracee.

Gambo 1-4 x 0,5-1 cm, corto, a volte quasi assente, da centrale ad eccentrico fino a laterale, densamente peloso, inizialmente bianco-violaceo, poi giallo-ocraceo.

Carne soda, inizialmente elastica poi coriacea, bianca; odore debole fungino, sapore debolmente amaro.

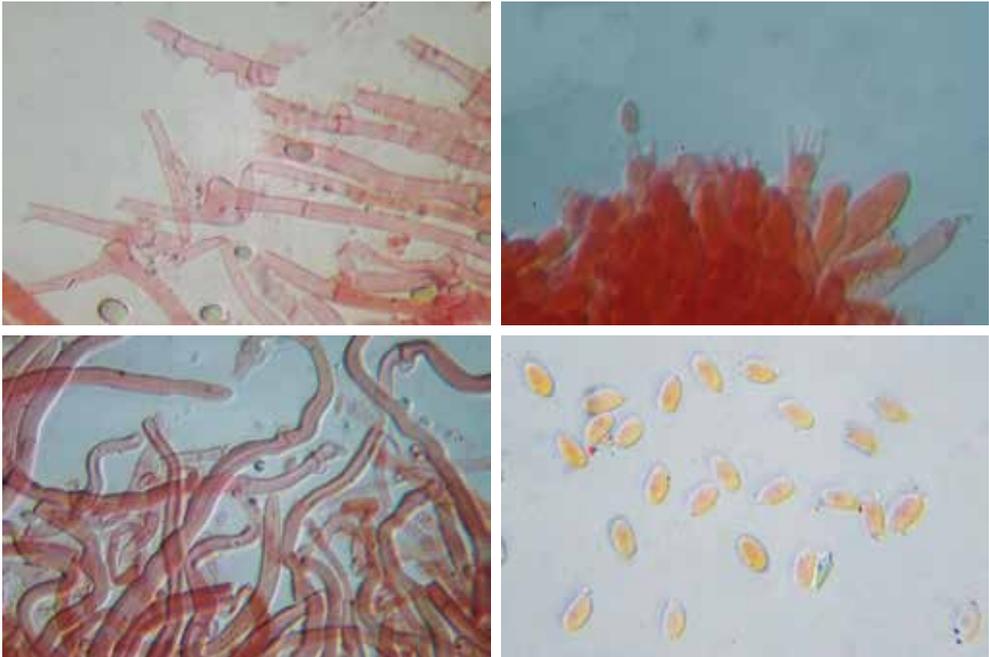
Commestibile da giovane, ma sconsigliato.

MICROSCOPIA

Spore 5,0-6,0 × 2,0- 3,5 μm, ialine, ellissoidali, lisce, non amiloidi. Basidi slanciati, clavati, tetrasporici. Cheilocistidi 60 × 10-13 μm, metuloidi con parete spessa fino a 5 μm, da strettamente utriformi a clavati. Pleurocistidi strettamente clavati, simili ai cheilocistidi. Pileipellis tipo cutis ad ife intrecciate, dalla quale partono ciuffi di ife che costituiscono i peli della cuticola. Giunti a fibbia presenti.

HABITAT

Saprofita, su ceppaie di latifolia non ancora marcescenti, in primavera ed autunno.



dall'alto, a 100×: Giunti a fibbia; imenoforo; peli terminali della pileipellis; spore foto L. Polidori

MATERIALE STUDIATO

Fano, in località Passeggi, lungo il Canale Albani che attraversa la città, Legit Luciano Polidori 09/04/2014.

Essiccata n. 0091 nell'erbario dell'autore.

OSSERVAZIONI

Si tratta di una specie piuttosto facile da determinare, se si osserva da giovane, per la colorazione lilacina splendente, per il cappello ricoperto da fitti peli e per la crescita su ceppaie di latifoglia non marcescenti.

Preliminarmente è importante caratterizzare il genere *Panus* rispetto al genere *Lentinus*: DRECHSLER-SANTOS & WARTCHOW (2012) hanno individuato nella presenza o assenza delle ife scheletriche il carattere determinante per separare i due generi; tali elementi sono presenti in *Panus* mentre sono assenti in *Lentinus*.

Panus neostrigosus è una specie creata nel 2012 in sostituzione di *Agaricus strigosus* Schweinitz 1822, nome illegittimo in quanto è sinonimo posteriore di *Agaricus strigosus* C.F. Schumacher 1803 (art. 53.1) pertanto anche *Lentinus strigosus* (Schweinitz) E.M. Fries e *Pocillaria strigosa* (E.M. Fries) Kuntze 1891 risultano illegittimi, successivamente è stato istituito il nome valido di *Panus strigosus* M.J. Berkeley & M.A. Curtis 1859. Il genere *Lentinus*, dapprima collocato da Fries nella Famiglia *Agaricaceae* Chevallier F.F., in quanto dotato di imenoforo a lamelle, successivamente è stato collocato nella Famiglia *Polyporaceae* E.M. Fries ex Corda; dopo lunghe discussioni (PEGLER 1983, CORNER 1981, SINGER 1986), questa nuova collocazione viene supportata anche dallo studio molecolare (HIBBETT-VILGALYS 1993). Possibili confusioni si possono avere con alcune specie vicine: *Panus strigellus* (M.J.

Un ritrovamento interessante nella città di Fano

Berkeley) Overholts, che però ha sul cappello squame a forma di spine e sono più diffuse e le spore sono più grandi; *Panus parvus* Drechsler-Santos & Wartchow, che si presenta di dimensioni inferiori, presenza di gleocistidi, pareti dei metuloidi più sottili e spore leggermente più grandi; *Panus hirtiformis* Drechsler-Santos & Wartchow, che presenta il gambo molto corto, la mancanza di squamule e peli sul cappello e le spore più piccole. (VARGAS-ISLA ed altri 2015, HIBBETT ed altri 1993, PEGLER 1983).

RINGRAZIAMENTI

Si ringrazia sentitamente Pierluigi Angeli (Rimini) per l'aiuto nella stesura di questo lavoro e un grazie particolare a Roberto Para (Cartoceto PU) per la revisione critica dell'articolo.

BIBLIOGRAFIA

- BERKELEY M.J. & CURTIS M.A. – 1869: *Fungi Cubenses (Hymenomycetes)*, Botanical Journal of the Linnean Society of London 10: 280-392.
- CORNER E.J.H. – 1981: *The agaric genera Lentinus, Panus and Pleurotus*. Beihefte zur Nova Hedwigia. 69:1-169.
- DRECHSLER-SANTOS E.R., F. WARTCHOW, V.R.M. COIMBRA, T.B. GIBERTONI & M.A.Q. CAVALCANTI – 2012: *Studies on lentinoid fungi (Lentinus and Panus) from the semi-arid region of Brazil*. Journal of the Torrey Botanical Society 139: 437-446.
- FRIES E.M. – 1825: *Systema Orbis Vegetabilis. Plantæ homonemæ / primas lineas novae constructionis periclitatur*. Lundae.
- HIBBETT D.S. & R. VILGALYS – 1993: *Phylogenetic relationships of Lentinus (Basidiomycotina) inferred from molecular and morphological characters*. Systematic Botany. 18(3): 409-433.
- HIBBETT D.S., S. MURAKAMI & A. TSUNEDA – 1993: *Sporocarp ontogeny in Panus (Basidiomycotina): evolution and classification*. American Journal Botany 80(11): 1336-1348.
- KUNTZE O. – 1891: *Revisio Generum Plantarum*, Arthur Felix. Leipzig. 2: 375-1011.
- PEGLER D.N. – 1983: *The genus Lentinus: a world monograph*. Kew Bulletin Additional Series 10: 1-281.
- SCHWEINITZ, L.D. VON. – 1822; *Synopsis fungorum Carolinae superioris*. Schriften der Naturforschenden Gesellschaft zu Leipzig. 1: 20-131.
- SINGER R. – 1986: *The Agaricales in Modern Taxonomy, edn 4*. Koeltz Scientific Books. Koenigstein, Germany.
- VARGAS-ISLA R., M. CAPELARI, N. MENOLLI JR., E. NAGASAWA, K. TOKIMOTO. & N.K. ISHIKAWA – 2015: *Relationship between Panus lecomtei and P. strigellus inferred from their morphological, molecular and biological characteristics*. Mycoscience 56: 561-571.

Gli ambienti di crescita dei funghi: la cerreta.

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 *Quercus cerris* L. e le specie fungine tipiche di tale habitat micologico nella regione Marche, con le relative foto.

ABSTRACT

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

INTRODUZIONE

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

Quercus cerris Linneus

Descrizione: Il Cerro (*Quercus cerris* 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*.

Origine e diffusione: pianta originaria dell'Europa centro-meridionale e dell'Asia minore; è presente in quasi tutta Italia, soprattutto nelle zone collinari e pedemontane, dai 100 agli 800 m S.l.m., dove forma associazioni boschive pure o miste con altre latifoglie.

Dimensioni e portamento: pianta con portamento arboreo con chioma globosa tendente ad espandersi con l'età e lo spazio. Raggiunge l'altezza di 30-40 metri.

Gli ambienti di crescita dei funghi: la cerreta



Foglie di Cerro con lamina superiore lucida



cerreta

foto F. Fabrizi

Tronco e corteccia: albero con fusto generalmente dritto, ramificato nella parte medio alta a formare un cappello espanso più o meno globoso. La corteccia è grigiasta con sfumature brunastre, fessurata e solcata longitudinalmente formando costolature in rilievo che si accentuano con gli anni.

Foglie, gemme e rami: pianta caducifolia, la lamina fogliare è di forma lanceolata o ellittica, lobata, con lobi generalmente molto incisi e profondi e con margine mucronato appuntito. Le foglie sono picciolate e lunghe 7-14 cm, con pagina inferiore tomentosa e peli sfumati di grigio, mentre la pagina superiore è di colore verde intenso e tende a diventare lucida. Le foglie sono disposte sul rachide in modo alterno.

Apparato riproduttivo: pianta monoica con fiori unisessuali generalmente riuniti in infiorescenze. I fiori maschili sono raggruppati in modo lasso su amenti penduli di colore verde giallastro, lunghi 4-5 cm, mentre i fiori femminili sono per lo più solitari, posti lungo i rametti all'ascella delle foglie o in posizione terminale. La fioritura avviene a maggio. Il frutto è rappresentato da una ghianda ovoidale di circa 2-3 cm e rivestita, all'inserzione, da una tipica cupula con squame filiformi lunghe ed arricciate che ricopre circa metà ghianda (cupula a riccio).

Osservazioni: specie mesofila (teme gelate e siccità), predilige suoli profondi, freschi, anche argillosi, si spinge fino ai 1100 m S.l.m. insinuandosi nelle faggete in esposizioni più calde. Tre settori preferenziali nelle Marche: substrati marnoso-arenacei (Val Marecchia e Serre di Burano), substrati carbonatici della dorsale appenninica (dall'alto Esino alla valle del Chienti, nelle valli del Potenza e del Nera), nuclei sul



Le foglie con lobi molto incisi



Particolare della corteccia



Amanita caesarea



foto F. Fabrizi *Boletus aereus*

foto F. Fabrizi

San Vicino, rilievi arenacei della Laga (spesso sostituiti da castagno). Il Cerro predilige terreni acidi o sub-acidi, con struttura anche argillosa purché siano profondi ed umidi. Si adatta anche ai terreni leggermente calcarei ed è specie tendenzialmente eliofila ossia che preferisce climi temperati e non troppo freddi. Esso si riconosce per la corteccia molto scura e profondamente solcata, per la chioma quasi sempre allungata e per le foglie profondamente incise e molto irregolari. Anche le ghiande inserite in una cupula con lunghe squame arricciate, contribuiscono alla sua corretta determinazione sul campo.

Specie fungine della cerreta: di seguito vengono riportate alcune specie tipiche e comuni che potremmo trovare nella cerreta in diversi periodi dell'anno, soprattutto nel periodo autunnale dopo abbondanti piogge e assenza di vento. In primavera potremmo trovare *l'Hygrophorus marzuolus* (commestibile) e *l'Amanita verna* (velenoso-mortale); in estate-autunno potremmo rinvenire la maggior parte dei funghi, tra cui: *l'Amanita caesarea* (commestibile) il *Boletus aereus* (commestibile) *l'Amanita phalloides* (velenosa-mortale) il *Suillellus luridus* (commestibile) *l'Armillaria tabescens* (commestibile) *l'Armillaria mellea* (commestibile) il *Cantharellus pallens* (commestibile) la *Russula aurea* (commestibile) la *Russula virescens* (commestibile) la *Russula laurocerasi* (tossica) la *Clitocybe nebularis* (tossico) il *Cortinarius bulliardii* (non commestibile) la *Russula subfoetens* (tossica) la *Russula luteotacta* (tossica) *l'Hygrophorus penarius* (commestibile) il *Lactarius chrysorrheus* (tossico).

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.

Vieni a scoprire la nostra STANZA DEI FUNGHI dove potrai, gratuitamente, pulire, cucinare, essiccare e congelare il tuo raccolto



*Albergo

Antico*

Via Prai de Mont, 19 38037 Bellamonte - Predazzo - Trento

Tel. +39 0462 576122 Fax +39 0462 576145

<http://www.albergoantico.com>

Autunno, tempo di funghi!

ENNIO CARASSAI
Associazione Micologica Naturalistica “Monti Sibillini”

Normalmente se la stagione estiva è stata calda, con le prime consistenti piogge di inizio settembre i boschi iniziano a popolarsi di moltissime specie fungine sia commestibili che tossiche, a tal riguardo ricordiamo ancora una volta di usare la massima prudenza nell'utilizzo culinario dei funghi raccolti e di farli controllare (gratuitamente) dagli appositi Ispettorati Micologici delle ASUR.

Dove andremo allora a fare qualche salutare escursione a contatto con la natura raccogliendo anche qualche suo prelibato frutto sempre rispettando le normative vigenti (max 3 kg)?

All'inizio di settembre le fresche faggete ancora possono darci belle soddisfazioni seguite poi dai castagneti, in ottobre saranno i boschi termofili di Cerro ad accogliere, per poi terminare le nostre ricerche a novembre inoltrato nelle pinete collinari.

Sono molte le specie da vedere e osservare con attenzione, impossibile elencarle tutte in queste poche righe, pertanto ci limiteremo a descriverne alcune tra le commestibili più comuni e di facile riconoscimento reperibili negli ambienti sopra citati.



Faggeta nei Sibillini



Lepista nuda “violetto”

Prima che inizino a cadere le foglie in questi ombrosi boschi è possibile fare delle belle raccolte di *Lepista nuda* (Bulliard) Cooke che cresce spesso in gruppi numerosi tra lo strato di foglie.

È un fungo di dimensioni medio-grandi fino a 12 cm, completamente color violetto-lilla con una sfumatura brunastra al centro del cappello, lamelle anch'esse viola che si staccano facilmente dalla carne del cappello, gambo robusto, cilindrico, alla base del quale troviamo sempre attaccati dei residui vegetali di cui il micelio di questa specie si nutre decomponendoli, carne soda color grigio-violaceo con forte odore aromatico. Necessita di adeguata cottura (25-30 minuti) in quanto contiene delle sostanze leggermente tossiche ma termolabili che vengono quindi annullate dal calore della cottura.

Autunno tempo di funghi

Altra bella specie che possiamo rinvenire semicoperta dallo strato di foglie è questa varietà di *Cantharellus* che si differenzia dal più conosciuto *C. cibarius* E.M. Fries (con il quale viene spesso scambiato), per le minori dimensioni, il cappello ricoperto



Cantharellus subpruinus “galluccio, galletto, finferlo”

Russula olivacea “cocco, scrocco”

da una leggera pruina bianco-rosata, la tendenza del fungo a macchiarsi di ocra-ruggine ove manipolato e per il profumo meno intenso.

Siamo sempre in presenza di un fungo tutto giallo che non ha vere lamelle bensì delle pliche decorrenti sul gambo, carne soda fibrosa e biancastra, crescendo a piccoli gruppi, quando si scorge un esemplare occorre cercare bene nei paraggi, sicuramente ne troveremo altri, fruttifica fino a tutto settembre, abbastanza comune nelle faggete dei Sibillini.

Russula olivacea (J.C. Schaeffer) E.M. Fries, è esclusiva delle nostre faggete calcaree e può raggiungere anche i 20 cm di diametro pileico, se la stagione è piovosa la troviamo numerosa tra il fogliame da metà estate fino ai primi freddi autunnali.

Il cappello è variamente colorato, rosso-porporino con macchie decolorate giallastre fino a completamente olivaceo, lamelle molto alte e fragili che a maturità assumono un color crema carico, gambo robusto, all’inizio sodo e pieno poi midolloso, normalmente soffuso di rosa-lilacino negli esemplari tipici, ma quando è tutto bianco presenta sempre un tipico alone violetto all’attaccatura delle lamelle.

Pur essendo una *Russula* a carne dolce (quindi notoriamente commestibile) questa specie necessita almeno 25 minuti di cottura in quanto cotta velocemente o alla brace può provocare delle leggere intossicazioni gastrointestinali, mentre adeguatamente cotta è buon commestibile e di discreta resa.

Due sono i tipi di castagneto delle nostre zone: quello incolto spesso frammisto ad altre essenze arboree (cerro, carpino, frassino, ecc.) e soggetto a tagli periodici e quello coltivato da frutto con piante anche secolari: mentre nel primo caso la ricerca è libera, nel secondo può essere vietata dai proprietari (art. 2 L.R. 17/2001) soprattutto per evitare la raccolta abusiva di castagne.

Questa è senz’altro la specie più ambita da quasi tutti i “fungaroli”, e volgarmente conosciuta come ovolo buono o fungo dei Cesari.



castagneto



Amanita caesarea "ovolo buono, cocchi"

All'inizio tutto il fungo è avvolto da un velo generale formato da una membrana bianca che lo fa somigliare a un uovo sodo, poi con lo sviluppo del carpoforo questo velo si lacera nella parte alta facendo intravedere un bel cappello giallo-arancio vivo mentre il resto del velo rimane alla base del gambo come un sacchetto inguainante chiamato volva.

Il cappello è inizialmente emisferico poi diviene piano con il margine nettamente striato, lamelle, gambo e anello sono di un bel giallo vivo, la carne è bianca nelle zone interne e gialla in periferia.

La legge regionale vieta la raccolta di esemplari ancora completamente chiusi in quanto in questo stadio di crescita sono indistinguibili dalla mortale *Amanita phalloides* S. Vaillant, con cui condivide habitat e periodo di crescita.

Gli esemplari giovani e sani sono ottimi da fare in insalata, tagliati a fettine sottili e conditi con olio extra vergine di oliva, scaglie di parmigiano e qualche goccia di limone. *Russula* dal cappello a lungo globoso poi emisferico con la cuticola inizialmente quasi bianca tendente a maturità a divenire verde acqua marina e a screpolarsi in caratteristiche areole che lasciano intravedere la sottostante carne bianca, lamelle bianche con qualche macchia ocra-ruggine, gambo duro e pieno da giovane poi molle e spugnoso, carne soda e dolce; è una delle pochissime *Russula* che si possono mangiare crude in insalata purché siano esemplari giovani e sani.



Russula virescens "verdone"



Craterellus cornucopioides "trobetta dei morti"

Contrariamente al suo nome volgare che la vorrebbe far crescere ai primi di novembre, questa specie si può trovare già dalla fine di settembre nelle zone ombrose e umide

Autunno tempo di funghi

dei castagneti spesso nascosta tra lo strato di foglie cadute a terra.

Fungo dalla curiosa e inconfondibile forma che ricorda la tromba dei vecchi gramofoni, ha una colorazione che varia dal grigio chiaro fino a nerastro sempre più chiaro nella superficie esterna che è liscia senza lamelle, il gambo è completamente cavo e svasato, la carne è sottile, grigiasta, di consistenza ceraceo-cartacea con odore fruttato.

Questa specie si presta molto ad essere essiccata e polverizzata per venire poi utilizzata per insaporire sughi e condimenti vari; per il suo sapore e colore nero veniva a volte usata al posto del tartufo, da qui l'altro nome volgare di "tartufo dei poveri".

I boschi collinari di cerro rappresentano un ambiente termofilo che produce funghi fino all'inizio dell'inverno specialmente quelli di alto fusto esposti a sud; già dopo le piogge settembrine qui è possibile trovarvi, tra le altre, la seguente pregiatissima specie: Tra i quattro *Boletus* commercializzati come "porcini" il *Boletus aereus* Bulliard, è indubbiamente il migliore sia per il profumo e la consistenza della sua carne che per le notevoli dimensioni che possono raggiungere alcuni esemplari: anche 20 cm. Il cappello di forma emisferica è sodo e carnoso, ha una cuticola finemente vellutata di colore bruno-marrone scuro fino al nerastro spesso con chiazze più chiare, i tubuli e pori sono bianchissimi nei giovani esemplari e diventano giallo-verdi a maturità, il gambo è massiccio spesso obeso rivestito da un reticolo a maglie dello stesso colore



cerro



Boletus aereus "porcino nero, bronzino"

del cappello, carne soda bianca immutabile di sapore dolce e odore leggero di nocciola. Esemplari giovani e sani sono ottimi fatti a fettine in insalata, essiccati acquistano molto in aroma.

Questa è una buona specie facilmente riconoscibile in quanto al posto delle lamelle ha l'imenoforo formato da aculei aranciati lunghi alcuni mm. Il cappello è di forma irregolare, lobato, gibboso, colore da giallo-arancio fino a ocrea chiara, gambo corto, tozzo e biancastro, carne molto soda e compatta, biancastra, odore leggero farinaceo. Per la consistenza della carne si presta particolarmente per la conservazione sott'olio. NB: nel pulirli sotto il getto d'acqua, occorre togliere gli aculei usando un normale spazzolino da denti in quanto a volte possono risultare un po' amarognoli.

Altra specie molto abbondante e reperibile fino ai primi freddi invernali, di cui se



Hydnum repandum “steccherino, pelosella”



Hygrophorus penarius “galluccio bianco”

ne possono fare delle abbondanti raccolte in quanto crescono a gruppi di numerosi esemplari; fungo completamente bianco-avorio con leggera sfumatura rosata al centro del cappello che può raggiungere anche i 15 cm di diametro, lamelle decorrenti, spesse e spaziate, gambo sodo e carnoso come pure la carne che è bianca e con un caratteristico profumo di “latte bollito”, anche questa specie oltre al consumo immediato si presta egregiamente alla conservazione sott’olio.

Ultimo ambiente a regalarci funghi fino a dicembre sono le pinete collinari realizzate principalmente con rimboschimenti di pino nero (*Pinus nigra* Arnold), se abbiamo pazienza e buona vista, tra lo spesso strato di aghi caduti possiamo trovare diverse buone specie commestibili.

I “sanguinacci” sono funghi di facile riconoscimento per i seguenti caratteri: capello fino a 15 cm, convesso da giovane poi ma mano che cresce diviene imbutiforme, colore arancio-rossastro con delle zonature discolori e delle fossette verso il margine che è sempre involuto, lamelle color giallo-arancio, si macchiano di arancio-rossastro ove lesionate, gambo corto, cilindrico ornato da scrobicoli, pieno poi farcito, carne tipicamente a struttura cassante (si rompe come un gessetto) color carota, al taglio



pineta



Lactarius deliciosus “sanguinello, sanguinaccio”

emette un lattice color arancio vivo e di sapore mite.

Fa parte di un gruppetto di lattari a lattice arancio o vinoso, tutti buoni commestibili, ottimi al forno, preparati come si fa con i pomodori gratinati o in sugo rosso con la polenta. Una curiosità: l’utilizzo alimentare di queste specie colora momentaneamente

Autunno tempo di funghi

le urine di arancione.

Questo piccolo funghetto nascosto tra lo strato di aghi e erba mette a dura prova la pazienza e la vista dei cercatori, ma una volta individuato uno, lì vicino c'è ne saranno sicuramente molti altri.

Può raggiungere anche l'altezza di 10-12 cm e un diametro pileico di 6-8 (sempre che riesca a crescere tanto) ma ciò è abbastanza difficile in quanto oggetto di meticolosa ricerca.

Il fungo ha una forma imbutiforme, cappello ombelicato di color bruno-arancio con margine sinuoso, imenoforo formato da pieghe di colore giallo-aranciato a volte sfumato di rosa salmone, gambo lungo, di forma irregolare, compresso, cavo all'interno, di colore giallo-arancio, carne sottile, elastico-fibrosa, giallastra con buono e forte odore fruttato, sapore dolce.



Craterellus lutescens "finferla"



Suillus granulatus "pinarolo"

Ottima specie commestibile si può essiccare facilmente (acquista più aroma) e poi far rinvenire a bagno con il latte e utilizzare assieme alle carni o in sugo per polenta. Si può dire che non esista una pineta di pino nero che non sia colonizzata dai *Suillus*, in quanto i rimboschimenti forestali vengono effettuati con piantine già micorizzate con il micelio di queste specie il che garantisce un attecchimento più veloce e sicuro del nuovo impianto.

Detto questo, se la stagione è favorevole troveremo "pinaroli" in abbondanza; funghi dal cappello di media grandezza, emisferico, cuticola color marrone-rossiccio molto vischioso-glutinosa (specie con tempo umido), tubuli gialli e corti, pori gialli inizialmente piccoli poi angolosi secernenti delle goccioline lattiginose che rapprendendosi sulla superficie del gambo, che è di colore bianco-giallastro, formano delle piccole e tipiche granulazione brunastre (inde nomen).

Carne giallina, tenera, acquosa negli esemplari vecchi, odore leggermente fruttato e sapore dolce. Gli esemplari giovani con pori ancora giallo chiari e di 4-6 cm di cappello, sono buoni commestibili ma occorre togliere completamente la cuticola pileica in quanto può provocare effetti leggermente lassativi.

ESCURSIONE A VALLE SCUROSA

di ROBERTO FONTENLA

La Valle Scurosa si trova ai piedi del Monte Pennino (1570 m), le fresche acque del torrente che la percorre e la quiete delle faggete sono gli aspetti ambientali che rendono questa stretta valle un luogo molto caratteristico, particolarmente adatto alle giornate calde in quanto tutta l'escursione si svolge all'ombra del bosco e con il quieto rumore dell'acqua che scorre.

Da Sefro (MC) costeggiate in auto il torrente Scarzito, lungo la S.P.79 verso Montelago per circa 2,6 km, fino ad un imbocco sulla destra dove è ben visibile l'indicazione "Rifugio Valle Scurosa" (foto 1).

Io proporrei di lasciare la macchina nel piazzale perché si potrebbe, effettivamente, portarla un poco più avanti ma poi il posto dove lasciarla è piccolo, con il rischio di non trovare parcheggio e poi, in fin dei conti, stiamo partendo per una escursione e farla più lunga di qualche centinaio di metri non ne cambia sostanzialmente la difficoltà.

Al primo bivio proseguite dritti nella direzione suggerita dal cartello 201 (foto 2).



foto 1



foto 2

Poi non ci si può più sbagliare, il sentiero da seguire è quello che cammina lungo lo stretto fondovalle e più che passare da un lato all'altro del corso d'acqua non si potrà fare.

L'imbocco della valle è a quota 568 m. e il luogo di destinazione

proposto è la Fonte del Sepolcro, che si trova a quota 956 m.; il dislivello quindi è di circa 400 m, da percorrere in salita in circa 2 ore e mezza.

Si procede lungo un itinerario non difficile, in leggera ma costante salita e quindi, nonostante i suoi 6 km di lunghezza, più simile ad una piacevole passeggiata.

L'escursione non è impegnativa da un punto di vista fisico ma sono assolutamente indispensabili delle buone scarpe da trekking, la necessità di attraversare il torrente più volte, mettendo i piedi nell'acqua bassa e su sassi scivolosi, e di camminare su uno stradello stretto e sollevato dal piano sottostante rende assolutamente inadatte le scarpe da ginnastica.

Si cammina per circa un'ora su un tracciato abbastanza agevole, il sentiero inizialmente è ben distinto dal torrente ma poi, per circa 20 minuti, si procede nell'alveo, con l'acqua che

in alcuni punti è ancora presente in superficie e in altri procede sotterranea (foto 3). Superato questo passaggio la valle si apre un poco e ci si ritrova all'interno di una bella faggeta (foto 4) con alberi d'alto fusto e poi nel classico bosco di Carpino



foto 3

Fontenla R.



foto 4



foto 5

e Orniello (foto 5), fino alla Fonte del Sepolcro.

Se salendo vi siete attardati a cercare qualche fungo e/o ad osservare le numerose specie botaniche presenti le 2 ore e mezzo sopraindicate non saranno state sufficienti e, se vi siete portati da mangiare, sarà ora di consumare il pranzo al sacco.

L'escursione, a questo punto, può essere considerata terminata e potete imboccare la strada del ritorno.

Se invece foste intenzionati ad andare avanti, dalla fonte potete riprendere il cammino seguendo il sentiero n.259 sino raggiungere la Bocchetta della Scurosa (1152 m.), da cui si può ammirare un bellissimo panorama della piana di Colfiorito, e poi a sinistra sino ai prati sovrastanti, fra il Monte Camorlo (1396 m.) e Monte Stinco (1300 m.).

Mostra Micologica Città di Ancona 2015 – XIV Edizione

In anticipo rispetto alla data tradizionale di fine ottobre, si é tenuta dal 17 al 20 ottobre 2015 la quattordicesima edizione della Mostra Regionale di Micologia, Piante ed Erbe Officinali “Città di Ancona”.



Saluto del Presidente del CAMM all'inaugurazione della Mostra Regionale

foto A. Alberto

Il successo dell'evento é stato garantito dagli ingredienti base: la localizzazione spettacolare nella Mole Vanvitelliana, con notevole aumento degli spazi disponibili rispetto agli anni precedenti, l'organizzazione e la gestione, ormai superesperta, del GMN di Ancona in collaborazione con il CAMM. Valore aggiunto nella edizione di quest'anno il taglio particolare che il GMN, sollecitato dai suggerimenti e dall'interessamento fattivo della consigliera Daniela Cesaroni, ha inteso dare, in ossequio al tema dell'alimentazione proposto all'EXPO di Milano, con aggiunta di banchi espositivi di Slow Food e di Aziende Agricole associate con promozione di prodotti biologici e di nicchia, degustazioni varie e show-cooking. La scenografia é stata arricchita da nuovi e suggestivi addobbi in cartapesta a richiamare il mondo dei funghi, il bosco e il protagonista indiretto della mostra: il cercatore di funghi. Un ampio spazio attiguo era occupato fra gli altri da una friggitoria allestita dal ristorante Fiorfri di Serra de' Conti che ha presentato sorprendenti ed esclusive frittiture di fiori, tuberi ed erbe officinali.

Notizie dai Gruppi



dall'alto: angolo dei prodotti tipici; visitatori alla mostra; illustrazione dei funghi agli alunni.

foto A. Agostinelli

Ai banchi di esposizione oltre 230 specie fungine, un centinaio di specie botaniche, numerose erbe officinali ed un angolo dedicato all'apicoltura, dove in una sezione di arnia era possibile seguire l'affollato ma metodico lavoro dell'ape regina e delle sue operaie.

L'inaugurazione, alla presenza delle Istituzioni locali, dei rappresentanti dell'Università Politecnica delle Marche, dei vertici del CAMM e del GMN Ancona, ha avuto inizio con il saluto del Presidente del GMN Alberto Agostinelli ed è proseguita con relazioni sul tema "I funghi e i prodotti naturali nell'alimentazione".

Nel pomeriggio il Prof. Fabio Taffetani e la D.ssa Lara Lucchetti dell'Università Politecnica delle Marche hanno presentato la relazione "Alla scoperta di erbe, funghi e ricette nelle tradizioni della provincia di Ancona", seguiti dal micologo Pierluigi Angeli, GMN Ancona, con la sua relazione "Funghi da mangiare (il loro utilizzo in cucina)".

La domenica mattina si è svolta l'iniziativa più innovativa ed attesa di questa edizione: uno show-cooking presentato dalla

Notizie dai Gruppi



Scuola Alberghiera Einstein-Nebbia di Loreto. Davanti ad un pubblico curioso ed attento, gli chefs e diversi studenti della Scuola hanno preparato dal vivo e servito ai numerosi presenti tre piatti gourmet a base di funghi ed erbe officinali, riscuotendo un successo lusinghiero e, speriamo, precursore di ulteriori collaborazioni.



Due ulteriori relazioni nel pomeriggio: “Funghi ed alimentazione” a cura di Mario Gottardi del GMN Ancona e “Tartufi: istruzioni per l’uso” di Serafino Fioravanti di Comunanza (AP).



Al termine del momento culturale, per la delizia dei numerosi presenti é stata offerta una degustazione di gelati alle erbe confezionati dalla rinomata e pluripremiata Gelateria Brunelli di Agugliano (AN). Dolci per tutti offerti dalla Industria Dolciaria Giampaoli, sponsor immancabile della manifestazione.

Tantissimi i visitatori che hanno confortato con la loro presenza gli organizzatori della mostra, a testimonianza dell’interesse e dell’apprezzamento della cittadinanza marchigiana,

dall’alto: mostra botanica; presentazione piatti; degustazione
foto A. Agostinelli

Notizie dai Gruppi

per le proposte sull'ambiente e l'alimentazione legata al territorio.

La manifestazione, come da tradizione, si è protratta per altri due giorni per permettere la visita di alcune scolaresche, accuratamente seguite sia dai propri insegnanti che dagli esperti del GMN di Ancona i quali, oltre che introdurre i bambini alla conoscenza del mondo fungino e vegetale attraverso le specie esposte, si sono anche impegnati in un'opera di sensibilizzazione sulle attrattive della natura e sulla salvaguardia degli ambienti naturali, nel tentativo di formare generazioni future più attente, rispetto a quelle passate, verso i problemi ambientali. Nelle stesse giornate sono intervenute alcune associazioni di diversamente abili, che, come già accaduto negli anni precedenti, rispondono molto volentieri all'opportunità offerta dalla mostra di trascorrere alcune ore di svago al di fuori dei propri usuali ambienti.



Cortinari della regione Marche

In preparazione.

100 schede di Cortinarius raccolti tassativamente nella regione Marche e presentate dopo accurato studio.

Edito dal CAMM, il libro, verrà distribuito ai Gruppi aderenti al CAMM proporzionalmente al numero delle riviste prenotate.

Uscita prevista per novembre 2016.



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