



C.A.M.M.

COORDINAMENTO DELLE ASSOCIAZIONI  
MICOLOGICHE DELLE MARCHE

# MICOLOGIA nelle MARCHE

Anno V - numero 1 - giugno 2011



**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 V - numero 1 - giugno 2011

*Pubblicazione aperiodica non venale*

**SOMMARIO:**

Tullii M. : Racconto della Mostra di Micologia e Botanica Regionale	4
Angeli P.: Un ritrovamento interessante in Provincia di Rimini	7
Benigni F.: Russule per tutti (terzo contributo)	12
<b>RUBRICA DEL C.A.M.M.:</b>	
Relazioni all'Assemblea dei Delegati	17
Cosa fanno gli altri (i programmi dei Gruppi).	22
Recensioni	28

*Impaginazione e progetto grafico: Pierluigi Angeli*

**CONSIGLIO DIRETTIVO DEL C.A.M.M.:**

Presidente Roberto Fontenla, Vice presidente Franco Benigni, Segretario David Monno, Tesoriere Cesare Curi, Responsabile Comitato Scientifico Roberto Para, Consigliere Livio Agostinelli.

Direttore responsabile

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

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

Segreteria di redazione: 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 redazione si potrà avvalere di Consulenti esterni per la revisione dei lavori.

In copertina: *Entoloma saundersii* var. *hiemale* (Foto di Livio Agostinelli)



Gent.me Signore e Gent.mi Signori,  
porto il saluto del Presidente Matteo Ricci e mio personale a testimonianza del fatto che la Provincia di Pesaro Urbino non poteva non essere presente a questa manifestazione di carattere regionale, organizzata dal Coordinamento delle Associazioni Micologiche delle Marche. Desidero altresì esprimere il mio compiacimento per la Mostra Micologica organizzata dai micologi del CAMM, a riprova della ricchezza e della varietà delle specie fungine reperibili nella nostra Regione.

Il territorio della Provincia di Pesaro Urbino è del resto ricchissimo di funghi epigei ed ipogei prelibati ed apprezzati in tutto il mondo. Non a caso, sul nostro territorio si organizzano ben due Fiere del tartufo di rilevanza nazionale: Acqualagna e Sant'Angelo in Vado, oltre ad altre Fiere distribuite

su tutto il territorio.

I prodotti eno-gastronomici della nostra Provincia sono delle vere e proprie eccellenze per la Regione Marche, ma anche a livello nazionale. Non a caso contiamo nella Provincia di Pesaro e Urbino tre DOP su quattro della Regione Marche:

Il Prosciutto di Carpegna

L'Olio Cartoceto

La Casciotta di Urbino

A tal proposito con l'Azienda Speciale della Camera di Commercio "Terre di Rossini e Raffaello" abbiamo realizzato un video per promuovere i prodotti enogastronomici di qualità e di tutto il territorio della Provincia. Rocche, castelli, centri storici, musei, teatri, beni monumentali ed il paesaggio dipinto da Raffaello e Piero della Francesca proposti come un "unicum" per attrarre turisti interessati a queste bellezze che in molti casi sono delle vere e proprie eccellenze.

Quattro Comuni con la Bandiera Blu caratterizzano poi la costa della provincia: Gabicce, Pesaro, Fano e Marotta-Mondolfo. Tutta la riviera della Provincia coperta dalle bandiere blu significa non solo acque pulite ma anche grande attenzione e rispetto del territorio dal punto di vista ambientale. Dal mare poi è possibile trasferirsi, attraversando dolci colline, sull'Appennino dove gli appassionati di sci possono trovare tre stazioni sciistiche ben organizzate sul Monte Catria, sul Nerone e sul Carpegna.

Per l'Amministrazione Provinciale il sistema turismo, progettato e realizzato in pieno spirito di collaborazione con tutti gli operatori del settore, costituisce un nuovo modello di sviluppo che tiene conto del rispetto dell'ambiente, che mira a valorizzare ed a rendere fruibili le eccellenze del territorio, in modo da favorire anche nuove opportunità di lavoro, specie in un momento di grave crisi economica del settore manifatturiero

La manifestazione di oggi si inserisce a pieno titolo in questo contesto. Non possiamo quindi che esprimere compiacimento per le attività svolte da tutti coloro che hanno collaborato: Comune, Comunità Montana e soprattutto il Coordinamento delle Associazioni Micologiche delle Marche.

Dr. Renato Claudio Minardi  
Assessore al Bilancio, Attività Produttive,  
Trasporti ed Enogastronomia  
della Provincia di Pesaro e Urbino



Colgo l'occasione per ringraziare ufficialmente il Presidente dell'Associazione CAMM – “Coordinamento Associazioni Micologiche delle Marche” Prof. Nicola Manes e il Presidente dell'Associazione Micologica “Massa Trabaria di Sant'Angelo in Vado Sig. Gabriele Picciani, per il prezioso contributo che è stato determinante per il successo della “47<sup>a</sup> Mostra Nazionale del Tartufo Bianco pregiato delle Marche”.

E' stato fondamentale per questa manifestazione inserire nel suo programma la “9<sup>a</sup> Mostra Regionale di Micologia e Botanica a cura dell'Associazione Micologica Massa Trabaria e Dibattito dal tema “I funghi e tartufi nell'economia nel territorio montano”.

I dibattiti che hanno affrontato importanti tematiche del ns territorio quali “I funghi e tartufi nell'economia nel territorio montano”. “I sapori antichi e le frodi sul tartufo – antichi sapori e nuove alchimie” sono stati di altissimo livello culturale e scientifico e hanno ottenuto un notevole successo di pubblico e di risalto nella stampa specializzata del settore.

Importantissima come sempre è stata la Mostra Micologica per la divulgazione scientifica sui funghi e sul corretto rapporto con la natura che devono avere le persone.

Per questo vi ringrazio a nome mio personale, della Giunta Comunale e dell'intera comunità Vadese.

Settimio Bravi

Sindaco Comune di Sant'angelo in Vado.



*Mostra micologica e botanica regionale  
Sant'Angelo in Vado 30-31 ottobre 2011*

La decisione di indicare la città di Sant'Angelo in Vado, nella provincia di Pesaro Urbino per l'anno 2011, come sede dell'annuale mostra micologica e botanica regionale, è scaturita dalla consapevolezza che questo piccolo comune rappresenta, da ormai tanti anni, un appuntamento tra i più importanti a livello nazionale, per tutti gli appassionati del tartufo, specie a livello gastronomico oltre che scientifico. E poiché il tartufo è un fungo ipogeo, quale miglior sede anche per gli appassionati di funghi epigei.

La manifestazione, realizzata con l'impegno del CAMM, dei gruppi micologici regionali ed in particolare del Gruppo micologico di Sant'Angelo in Vado, ha avuto il consueto successo, con grande partecipazione

di pubblico e di appassionati di micologia e botanica. I micologi addetti all'organizzazione sono stati tempestati di domande da parte dei visitatori sulle caratteristiche dei 300 funghi messi in mostra, sulle loro caratteristiche di carattere gastronomico e sulle proprietà delle erbe e delle piante che facevano bella mostra al centro dell'esposizione. La degustazione di piatti e ricette a base di funghi, elaborati e preparati dal dott. Claudio Gasparini, apprezzato docente di cucina dell'Istituto Alberghiero di Senigallia, ha quindi dato modo ai presenti, di apprezzare e gustare ricette particolari a base di funghi originali ed inconsuete, perché preparate con l'ausilio dei micologi del CAMM.

La presenza poi del gruppo di micologi ed appassionati provenienti dal Massachusetts, dalla Pennsylvania, dal New Jersey, dal Nebraska, dal Maryland, dall'Arizona, dal Missouri, dalla California, da New York, dall'Ohio, dall'Idaho, con i quali i micologi delle Marche hanno avuto un confronto intenso e costruttivo nel mese di permanenza nelle Marche, ha dato alla manifestazione un carattere internazionale che dimostra, tra l'altro, l'interesse sempre crescente dei cittadini USA nei confronti della nostra regione.

Un ringraziamento doveroso va infine espresso per tutti coloro che si sono prodigati per la riuscita della manifestazione : Per tutti i soci che si sono impegnati alla ricerca dei funghi da mettere in mostra, per i micologi delle Marche che li hanno studiati e catalogati, per il botanico che si è impegnato a presentare le specie autoctone, per lo chef dell'Istituto Alberghiero. Ma soprattutto un grazie sentito per il Sindaco Settimio Bravi, per il rappresentante della Comunità Montana Alfio Federici Per l'Assessore al Bilancio della Provincia, dott. Renato Minardi che, con la loro partecipazione e presenza, hanno reso possibile una edizione della manifestazione tra le più belle degli ultimi anni.

Nicola Manes  
Presidente C.A.M.M.

## Racconto della 9ª Mostra di Micologia e Botanica Regionale.

di Maria Tullii



*Il Sindaco di Sant'Angelo in Vado, Settimio Bravi, in visita alla mostra.*

Remo Mei e Roberto Para, rappresentanti i vari gruppi marchigiani partecipanti. (Gruppo AMB di Pesaro, Gruppo AMB di Marotta, Gruppo AMB di Fano, Gruppo AMB di Jesi e Gruppo AMB di Macerata). La manifestazione si è aperta con il discorso inaugurale del Presidente del C.A.M.M. Prof. Nicola Manes, che ha spiegato l'importanza della mostra



*Renato Minardi Assessore provinciale.*



*Alfio Federici Responsabile festa del tartufo.*

Si è svolta, a S. Angelo in Vado, dal 30 al 31 ottobre nell'ambito della 45ª mostra del tartufo, la 9ª edizione della mostra micologica regionale delle Marche. La mostra, organizzata dal C.A.M.M. e dall'associazione Micologica di Massa Trabaria, ha visto la presenza di illustri micologi, quali Pierluigi Angeli, Franco Benigni, Roberto Fontenla, Mauro Massi,

sia da un punto di vista scientifico che da quello divulgativo-didattico; sono poi intervenuti: l'Assessore della Provincia di Pesaro dott. Renato Minardi che ha descritto il territorio e le risorse agricole ad esso legate; il Sindaco di Sant'Angelo, dott. Settimio Bravi che ha parlato della Festa del Tartufo, dell'importanza che ricopre per



Roberto Para Responsabile scientifico CAMM.

venti ha fatto seguito un rinfresco a cura dell'Istituto Alberghiero di Senigallia, che ha preparato una grande varietà di piatti, tutti a base di funghi, con particolare utilizzo di quella che è stata eletta specie dell'anno: *Marasmius oreades* (gambesecche). I piatti sono stati accompagnati dalla degustazione di vini, bianchi e rossi, gentilmente offerti dall'Azienda vitivinicola "La Montata" di Sant'Angelo in Vado. Inutile dire che questa parte dell'inaugurazione è stata quella maggiormente gradita da tutti i presenti, grazie alla fantasia, alla bravura e alla cortesia dei cuochi e dei loro allievi.



dott. John Stuart Presidente Western Pennsylvania Mushroom Club



Scorcio della esposizione micologica.

l'economia del paese ed ha illustrato le bellezze naturali e artistiche del territorio; infine il sig. Alfio Federici, responsabile della festa del tartufo, che ha auspicato per il futuro una collaborazione continuativa tra l'organizzazione della festa e quella della Mostra Micologica, ritenendo, a ragione, che quest'ultima non possa che aggiungere lustro alla Festa. Agli inter-

Quest'anno la Mostra, oltre alla consueta esposizione fungina, con più di 250 specie reperite nel territorio, ha ospitato, in parallelo, altre due manifestazioni: l'esposizione delle specie botaniche autoctone, con particolare riferimento alle piante che maggiormente vengono micorrizzate per la produzione del tartufo, sia bianco sia nero (*Tuber*

*Magnatum e Tuber estimum*), a cura del botanico dott. Silvano Elisei; e una mostra personale della sig.ra Maria Tullii (micologa del gruppo di Marotta), che ha esposto le sue Porcellane artistiche, pezzi unici, dipinti interamente a mano con colori fissati a fuoco. Grazie anche al magnifico locale messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale, l'afflusso delle



*Nicala Manes Presidente CAMM.*

persone è stato imponente e continuo per tutta la durata della manifestazione. La Mostra ha raccolto grande consenso dai visitatori, per l'allestimento e il rigore scientifico. Nell'ambito della mostra sono state inoltre tenute due conferenze, rivolte alla cittadinanza: dal micologo Pierluigi Angeli la conferenza dal titolo *Funghi e Ambiente*,

che illustrava il ruolo dei funghi sia nell'ecosistema ambientale sia come bioindicatori; dalla micologa Maria Tullii la conferenza dal titolo "Sapori antichi e nuove alchimie", conferenza sugli utilizzi, vecchi e nuovi in cucina, di erbe e aromi dimenticati, seguita da una dimostrazione pratica (assaggi) offerta ai partecipanti. Inoltre, durante le giornate della Mostra



*Presentazione e degustazione vini La Montata.*

sono state organizzate delle uscite micologiche con un gruppo di americani, micologi e alcuni appassionati della materia, appositamente giunti in Italia, i quali hanno partecipato attivamente alla raccolta delle specie e hanno usufruito delle spiegazioni dei micologi presenti.

Tutto bene quindi? Una piccola nota stonata c'è stata ed è rappresentata dalla scarsa o nulla partecipazione di alcuni gruppi marchigiani che, evidentemente, non vedono l'organizzazione della Mostra Regionale come una iniziativa da cui trarre beneficio. A questi gruppi vorremmo ricordare che il ritorno, a volte un po' lento ma inevitabile, è rappresentato dall'interesse e dalla curiosità che la Mostra suscita nei visitatori, molti dei quali si accostano alla micologia, e quindi alle Associazioni del territorio, proprio dopo aver frequentato eventi di questo tipo.

## Un ritrovamento interessante nella provincia di Rimini: *Chamaemyces fracidus*

PIERLUIGI ANGELI  
Via Cupa, 7  
47923 Corpolò di Rimini (RN)  
e-mail: pierangeli1@alice.it

### RIASSUNTO

Viene descritta e illustrata, attraverso immagini macroscopiche e microscopiche, una specie piuttosto rara, almeno per l'Italia: *Chamaemyces fracidus*, raccolta in tardo autunno nel Comune di Rimini.

### ABSTRACT

It is described and illustrated, through macroscopic and microscopic images, a rather rare species, at least for Italy: *Chamaemyces fracidus*, found in late autumn near Rimini.

### KEY WORDS

*Agaricomycetes*, *Agaricaceae*, *Chamaemyces fracidus*, Corpolò (RN), taxonomy.

### INTRODUZIONE

Nell'autunno del 2010, verso la fine di novembre, ho osservato nel mio giardino una notevole quantità di funghi che per il loro aspetto mi hanno fatto pensare in un primo momento a una *Lepiota*. A un più attento esame, la decorazione del gambo formata da una guaina armilliforme, il cappello liscio, decorato negli esemplari giovani da goccioline color ambra che asciugandosi lasciano negli esemplari maturi delle macule sulla superficie pileica e, soprattutto, l'omogeneità fra gambo e cappello, mi hanno portato abbastanza facilmente verso il Genere *Chamaemyces* Battarra ex Earle. Le successive verifiche macroscopiche e microscopiche hanno confermato questa ipotesi e più precisamente la determinazione come *C. fracidus* (Fries) Donk, specie non certo comune, anche se spesso abbondante nelle stazioni di crescita.

### MATERIALI E METODI

I caratteri macro- e micromorfologici sono stati desunti dallo studio di materiale sia fresco sia d'erbario; quest'ultimo reidratato con KOH al 5% o in acqua, è stato poi colorato con rosso Congo, floxina 1% e blu di cresile. Le misure sono state rilevate con microscopio ottico Optech con obiettivo 1000× a immersione.

## *Chamaemyces fracidus* (Fries) Donk

Nova Hedwigia, Beihefte 5: 48 (1962)

BASIONIMO *Agaricus fracidus* Fries, Epicrisis systematis mycologici: 25 (1838)

### SINONIMI

= *Armillaria fracidia* (Fries) Gillet, Les Hyménomycètes ou Description de tous les Champignons qui Croissent en France 1: 77 (1874).

≡ *Lepiota irrorata* Quélet, Comptes rendus de l'Association française pour l'Avancement des Sciences 11: 387 (1883).

≡ *Lepiota demisannula* (Secretan ex Fries) Quélet, Enchiridion Fungorum in Europa media et praesertim in Gallia Vigentium: 8 (1886).

≡ *Lepiotella irrorata* (Quélet) Konrad, Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde 12: 177 (1934).

≡ *Armillaria irrorata* (Quélet) J.E. Lange, Flora Agaricina Danica 1: 41 (1935).

≡ *Agaricus demisannulus* Secretan ex Fries, Epicrisis Systematis Mycologici: 19 (1838).

≡ *Drosella demisannula* (Secretan ex Fries) Locquin, Bulletin Mensuel de la Société Linnéenne de Lyon 23:54 (1954).

≡ *Chamaemyces demisannulus* (Secretan ex Fries) M.M. Moser, Kleine Kryptogamenflora, Edn 3, IIb/2: 194 (1967).

### DESCRIZIONE

Cappello 2-8 cm di diametro, inizialmente emisferico-convesso, poi convesso ed infine appianato ma non completamente piano, margine dapprima rivolto verso il basso, poi diritto, non striato, ± regolare, un po' eccedente; superficie liscia, glabra, opaca, vischiosetta a tempo umido, rugolosa e tendente a screpolarsi con tempo secco, crema-ocra, oca, bruno-marrone al centro, a volte con delle macule dovute all'asciugarsi delle goccioline, di color ambra, presenti nel fungo giovane.

Lamelle mediamente fitte, libere al gambo, alte, spesse, con filo intero, intercalate da numerose lamellule di varia lunghezza; bianche, biancastre.

Gambo 0,6-1,1 × 5-8 cm, cilindroide, attenuato in basso, pieno poi farcito ed infine fistuloso, inguainato da una sorta di calza fatta di squamette puntiniformi concolori al cappello, nel giovane ricoperto da goccioline color ambra come quelle del cappello al di sotto dell'anello, bianco e liscio sopra la zona anulare. Anello armilloide, inguainante, infero, stretto, fugace, con la faccia superiore biancastra e quella inferiore concolore al cappello.

Carne spessa, compatta, soda, fibrosa nel gambo, bianca, sapore mite, odore sgradevole come di *Lepiota cristata* o di pesce.

### MICROSCOPIA

Spore ellissoidali, lisce, metacromatiche, non amiloidi, non destrinoidi, 5,26-4,95 × 3,36-3,30 μm, max/min 5,5-4,4 × 3,6-2,5 μm, spora media 4,95 × 3,08 μm, Qm 1,62 (1,47-1,77) Vm 24,78 μm<sup>3</sup> (19,34-30,23) μm<sup>3</sup>.

Basidi clavati, tetrasporici, ma anche bisporici, con giunti a fibbia, 29,7-28,6 × 6,6-



*Chamaemyces fracidus*

foto Pierluigi Angeli

5,5  $\mu\text{m}$ .

Cheilocistidi clavati, ventricosi, fusiformi, lageniformi, con pigmento intracellulare citoplasmatico, 79,2-58,3  $\times$  17,6-13,2  $\mu\text{m}$ .

Pleurocistidi simili per forma e misure ai cheilocistidi.

Epicute imeniforme formata da cellule clavate, sferopeduncolate, con pigmento intracellulare citoplasmatico, 57,2-38,5  $\times$  11-19,8  $\mu\text{m}$ ; sono presenti elementi (dermatocistidi?) più o meno fusiformi con pigmentazione intracellulare citoplasmatica fino a 63,8  $\times$  11  $\mu\text{m}$ .

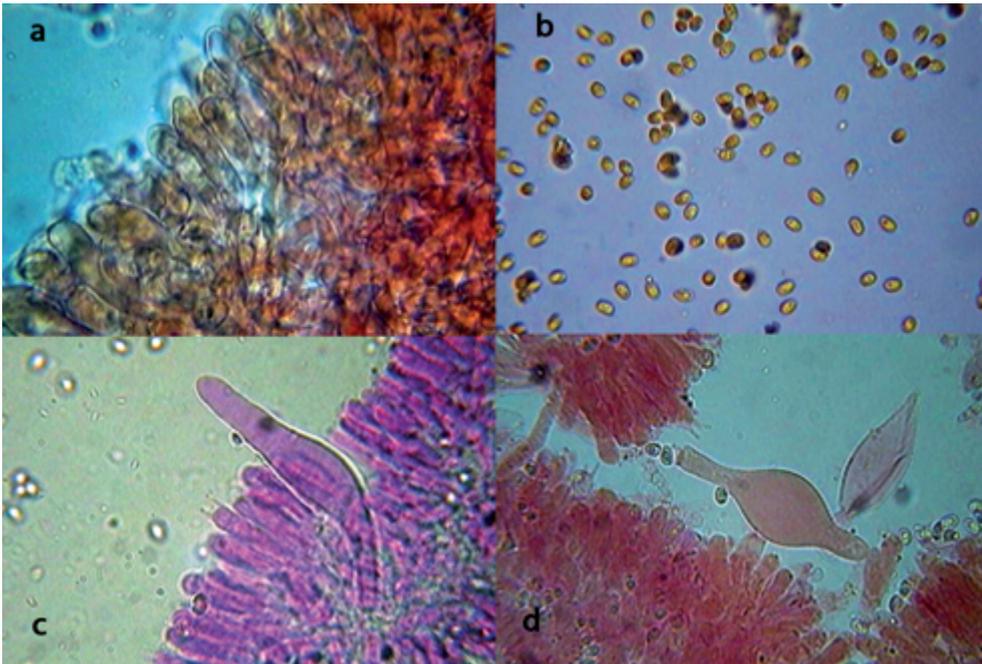
Giunti a fibbia presenti e numerosi su tutto il carpoforo.

#### HABITAT E RACCOLTE

L'ambiente del ritrovamento era costituito da un giardino con prato all'inglese, con presenza di *Pinus pinea*, *Cedrus atlantica* e *Olea europaea*, situato nella frazione Corpò della città di Rimini, a pochi chilometri dal mare, a circa 20 m di altitudine. Raccolte studiate: MCV 25635, leg. P. Angeli, 24.11.2009. - AP 910, 25.10.2010. Corpò, Rimini (RN).

#### OSSERVAZIONI

Si tratta di una specie non molto frequente, tuttavia, facilmente riconoscibile sul campo per l'aspetto simile a una *Lepiota*; ne differisce però per alcune caratteristiche fondamentali: il cappello nel fungo giovane è ricoperto da goccioline che inizialmente sono chiare poi diventano via via ambrate, la cuticola formata da cellule imeniforme con presenza di dermatocistidi; la decorazione del gambo, che è ricoperto da squamette formanti una guaina armilliforme; l'omogeneità tra gambo e cappello e le lamelle libere.



Microscopia: a) pileipellis; b) spore; c - d) cheilocistidi.

#### NOTE TASSONOMICHE

Fries (1838) descrive *Agaricus fracidus* basandosi sul testo e sulla tavola di *Chamaemyces odoratus* di BATTARRA (1759) e sulle tavole pubblicate in Flora Danica (1761) (MIGLIOZZI & FANTOZZI 2007). La descrizione del Battarra non è molto chiara dal momento che egli stesso si pone la domanda se i due esemplari da lui trovati appartengano o meno allo stesso Genere; inoltre, nella tavola in bianco e nero non si evidenzia quale dei due funghi rappresentati corrisponda alla specie in discussione. Dopo le descrizioni di Battarra e di Fries, la specie in questione è stata descritta da vari micologi sotto svariati nomi e, per di più, ascritta a Generi diversi dando origine ad almeno sette sinonimi.

GILLET (1874) descrive *Armillaria fracidida* ricombinando il binomio di Fries *Agaricus fracidus*. Successivamente QUÉLET (1882) descrive la nuova specie *Lepiota irrorata* che ha tutte le caratteristiche della specie in esame.

KÜHNER & MAIRE (1934) descrivono *Drosella irrorata*, ricombinando la specie di Quélet.

Nel 1909 Earle tipifica il Genere *Chamaemyces* di Battarra con la specie *A. fracidus* Fries. Poiché la tipificazione di Earle è valida, secondo il Codice Internazionale di Nomenclatura Botanica, da questa data si potrebbe utilizzare il nome *Chamaemyces*, ma non tutti sono d'accordo. C'è chi sostiene che il Genere *Chamaemyces* descritto da Battarra e *Agaricus fracidus* di Fries rappresentano una *Armillaria* per cui la tipificazione di Earle deve ritenersi sinonimo di *Armillaria* (MIGLIOZZI & FANTOZZI 2007). J.E. LANGE (1935) ricombina *Lepiota irrorata* Quélet come *Armillaria irrorata* perché la specie, in quanto omogenea, non può essere assegnata al Genere *Lepiota* e inoltre presenta pleurocistidi, elementi assenti in *Lepiota*. In calce alla sua descrizione Lange cita che Gilbert ha creato il nuovo Genere *Lepiotella* per questa specie (Lange 1935). SINGER (1951) ricombina *Armillaria fracidida* (Fries) Gillet nel Genere *Drosella* Maire,

combinazione che risulta illegittima perché superflua essendo già esistente *Drosella irrorata* (Quélet) Kühner & Maire.

MIGLIOZZI & FANTOZZI (2007) sostengono che *Chamaemyces odoratus* Battarra e *Agaricus fracidus* Fries siano rispettivamente una *Agrocybe* e una *Armillaria* e che le descrizioni di *C. fracidus* siano da riferire a *Lepiotella irrorata* (Quélet) J.-E. Gilbert. 1918. Altri (CANDUSSO & LANZONI 1990) affermano che *C. odoratus* costituisca una sinonimia non proprio convincente della nostra specie, per via della descrizione del Battarra che riportiamo: “*Presso un tronco di acero rinsecchito ho trovato un paio di questi funghetti bianchi e carnosì, pieni, lisci, lamellati, che emanano un forte odore fungino. L’uno ha velo in luogo de anello, l’altro un anello in luogo di velo. O un’unica varietà di questo genere, o di genere diverso*”.

SINGER (1986) sancisce che queste ricombinazione sono tutte congeneri e riconducibili a *C. fracidus*.

#### BIBLIOGRAFIA

AA. VV. - 1763-1883: *Flora Danica*.

BATTARRA A.J. - 1759: *Fungorum Agri Ariminensis Historia*: 32, tav. VII. Ed Bruno Ghigi (Ristampa integrale 1990, Rimini).

CANDUSSO M. & G. LANZONI - 1990: *Lepiota s.l.* *Fungi Europei*. Ed. Giovanna Biella, Saronno.

DONK M.A. - 1962: *The generic names proposed for Agaricaceae*. *Nova Hedwigia, Beihefte* 5: 48.

EARLE F.S. - 1909: *The genera of North American gill fungi*. *Bulletin of the New York Botanical Garden* 5: 446.

FRIES E.M. - 1838: *Epicrisis systematis mycologici seu Synopsis Hymenomycetum* (Upsaliae): 25.

GILBERT J.-E. - 1918: *Le Genre Amanita Persoon*: 159

GILLET C.-C. - 1874: *Les Hyménomycètes ou description de tous les champignons (fungi) qui croissent en France*: 77. Alençon.

KÜHNER R. & R. MAIRE - 1934: *Étude sur la réaction de la membrane sporique à l’iode dans les divers genres d’Agarics leucosporés*. *Bulletin Trimestriel de la Société Mycologique de France* 50 (1): 15.

LANGE J.E. - 1935: *Flora Agaricina Danica* 1: 41. Copenhagen.

LOCQUIN M.V. - 1954: *Deux Lépiotes confondues: Drosella fracidata et Drosella demissannula*. *Bulletin Mensuel de la Société Linnéenne de Lyon* 23: 54.

MIGLIOZZI V. & FANTOZZI D. - 2007: *Lepiotella irrorata f. pseudocastanea e Lepiotella irrorata f. passerinii sono coincidenti*. *Parliamo di funghi, Bollettino del Gruppo Micologico camaiorese VX*, numero unico: 21-29.

QUÉLET L. - 1883: *Quelques espèces critiques ou nouvelles de la flore Mycologique de France*. *Compt. Rend. Assoc. Franç. Avancem. Sci.* 11: 387.

SINGER R. - 1936: *Das System der Agaricales*. *Annales Mycologici* 34 (4/5): 338.

SINGER R. - 1951: *The Agaricales in modern taxonomy*. *Lilloa* 22: 446.

SINGER R. - 1986: *The Agaricales in modern taxonomy*. *Koeltz Scientific Books, Koenigstein* 501

## **Russule per tutti** (Terzo contributo)

FRANCO BENIGNI  
Via S.Francesco, 81  
60035 Jesi (AN)  
e-mail: mykofranco@alice.it

### RIASSUNTO

vengono presentate *Russula luteotacta*, *Russula mairei* e *Russula silvestris*, di ognuna viene fornita la descrizione e la diacolor.

### ABSTRACT

they come introduced *Russula luteotacta*, *Russula mairei* and *Russula silvestris*, it comes supplied the description and some diacolor.

### KEY WORDS

*Russulaceae*, *Russulales*, *Russula*, *luteotacta*, *mairei*, *silvestris*, taxonomy.

Continuiamo il nostro percorso dentro al genere *Russula* presentando in questo contributo tre specie di facile reperimento nella nostra regione, ma non da tutti conosciute e spesso confuse tra di loro. Queste russule che all'apparenza, colorazioni pileiche più o meno rosse, lamelle bianche così come la sporata, sembrerebbero appartenere ad uno stesso gruppo oggi sono inserite, in gruppi differenti, secondo il Sarnari. La *R. luteotacta* nella sez. *Sardoninae*, la *R. mairei* nella stirpe *Mairei* e la *R. silvestris* nella stirpe *Emetica*. Anche se all'apparenza, per i neofiti di questo genere, le tre specie presentate potrebbero creare qualche problema di determinazione, l'esperienza che abbiamo maturato sul campo in questi anni ci dice che i caratteri distintivi sono costanti e abbastanza netti e aiutano a determinarle con sicurezza.

### ***Russula luteotacta* Rea**

British Basidimycetes: 469 (1922).

Cappello 4-10 cm, convesso, poi appianato e leggermente depresso, irregolare a consistenza carnosa e quasi dura, margine ricurvo, a volte percorso da scanalature alla



*Russula luteotacta*

foto Franco Benigni

fine; cuticola adnata, brillante con il tempo umido, opaca a tempo secco, di colore rosso, tende a decolorarsi rapidamente all'ocra avorio anche sull'intera superficie.

Lamelle appena decorrenti, spaziate, fragili, bianche, con tendenza a macchiarsi di giallo cromo, talvolta lacrimanti.

Gambo di forma variabile, spesso tarchiato e claviforme, biancastro, con tendenza a macchiarsi di giallo cromo.

Carne soda all'inizio, bianca, ingiallente nei punti contusi; odore fruttato e sapore acre. Sporata bianco puro Ia del codice Romagnesi. Reazioni chimiche: rosa arancio con solfato di ferro, blu rapido con guaiaco, con il KOH a volte si macchiano di rosso le parti che sono ingiallite.

Spore,  $6,2-8,5 \times 5,6-7,1 \mu\text{m}$ , obovoidi, con connessioni crestato-zebrate. Epicutis gelificata con peli cilindracei, ottusi, sottili,  $2,1-4,9 \mu\text{m}$ , riscontrati dermatocistidi poco o per nulla settati, talvolta strangolati.

Habitat cresce in boschi di latifolia.

#### OSSERVAZIONI

Questa *Russula* è una delle più frequenti nei nostri boschi di latifolia. Essa si caratterizza per: la taglia medio piccola; la consistenza subdura all'inizio; la colorazione del cappello rosso, che decolora molto rapidamente all'ocra avorio; la forma del cappello più o meno lobata, irregolare; il margine ricurvo e la cuticola non asportabile facilmente; le lamelle spaziate e più o meno decorrenti, che con il tempo umido secernono goccioline acquose; il gambo spesso eccentrico e talvolta sfumato di rosa; l'odore fruttato, il sapore pepato e la tendenza a macchiarsi di giallo cromo nella parti contuse. Carattere quest'ultimo dal quale deriva il nome della specie, ma non è per nulla costante.

## *Russula mairei* Singer

Bulletin Trimestriel de la Société Mycologique de France 45: 103 (1929).

Cappello 4-6 cm, convesso, infine anche un po' depresso, a consistenza carnosa, margine liscio, generalmente senza scanalature se non tardivamente; cuticola separabile per metà raggio, brillante, di colore rosso, a volte parzialmente decolorata al crema, crema avorio.

Lamelle attenuate, fragili, di colore bianco, con talvolta riflessi glauchi.

Gambo robusto, rugoso, con corteccia rigida e all'interno farcito, di colore bianco che tende a sporcarsi di bruno ocraceo con l'età.

Carne soda, bianca, a volte un pochino ingiallente, odore come di cocco e sapore molto pepato.

Sporata bianca, Ia del codice Romagnesi.

Reazioni chimiche: rapidamente blu con il guaiaco; negativo con l'ammoniaca; arancio ruggine con l'anilina sulle lamelle.

Spore,  $6,6-8,5 \times 5,6-6,7\mu\text{m}$ , obovoidi, a verruche legate da creste o linee di connessioni formanti un reticolo, tacca sopra-illare poco amiloide. Epicutis formata da peli molto sottili,  $4-5\mu\text{m}$ , attenuati, con dermatocistidi plurisetati, cilindracei.

Habitat cresce in boschi di latifoglia, in particolare nelle faggete.

### OSSERVAZIONI

Questa specie, presente nella nostra regione in maniera abbondante specialmente nelle



*Russula mairei*

foto Franco Benigni

faggete, si fa riconoscere per la taglia medio piccola, le lamelle bianche e abbastanza fitte, con a volte riflessi glauchi, l'odore tipico, come di cocco, delle “*Emeticinae*” e il sapore fortemente pepato.

***Russula silvestris*** (Singer) Remaux

Russules Rares ou Méconnues, p. 289 (1996)

Cappello 2-5 cm, fragile, subgloboso, poi appiattito, depresso, con il margine scanalato, cuticola facilmente asportabile anche interamente, brillante, di colore rosso puro, o decolorata parzialmente, o anche interamente al crema giallastro o avorio.

Lamelle fragili, adnate, un po' spaziate, biancastre.

Gambo cilindrico, slanciato, rugoso, satinato, bianco, con tendenza a sporcarsi di bruno, oca alla manipolazione.

Carne fragile, a basso peso specifico, bianca, con odore di cocco e sapore leggermente pepato.

Sporata bianca Ia del codice Romagnesi.

Reazioni chimiche: rosa con solfato di ferro, lentamente e debolmente blu con guaiaco.

Spore, 7,1- 9,7 × 6,1-7,8µm, obovoidi, a grosse verruche connesse, reticolate, tacca sopra-ilare amiloide. La pileipellis è gelificata, formata da peli sottili, 2-4 µm, e dermatocistidi settati, claviformi o cilindracei.

Habitat cresce in estate e autunno, sia in boschi di conifera sia in quelli di latifoglia.



*Russula silvestris*

foto Franco Benigni

#### OSSERVAZIONI

Questa specie è, in certi periodi caldi dell'anno, una delle poche russule presenti nei nostri castagneti. Si riconosce per l'aspetto fragile di tutto il carpoforo, la cuticola che si separa molto facilmente per un lungo tratto e talvolta interamente. Il sapore, solo leggermente e debolmente acre, utile può essere anche il modo di crescita, sul muschio alla base dei castagni, quest'ultimo carattere è stato ripetutamente constatato, durante le nostre escursioni, almeno per quanto riguarda la nostra regione.

#### BIBLIOGRAFIA CONSULTATA

BENIGNI F. – 2008: *Il genere Russula per tutti, secondo contributo*, Micologia nelle Marche 2 (2): 21-26.

BENIGNI F. & FABRIZI F. – 2007: *Il genere Russula per tutti, Primo contributo*, Micologia nelle Marche 1 (1): 16-21.

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

REA C., – 1922: *British Basidiomycetae: A handbook to the larger British fungi*, Cambridge, 469.

REUMAUX, P.; BIDAUD, A.; MOËNNE-LOCCOZ, P., – 1996: *Russules Rares ou Méconnues*. Ed. Fed. Mycol. Dauphiné-Savoie. Marlioz, 289.

ROMAGNESI H. – 1967: *Les Russules D'Europe et D'Afrique du Nord*, Bordas, Paris.

SARNARI M. – 1998: *Genere Russula in Europa tomo primo*, AMB, Trento.

SINGER R. – 1929: *Russula mairei Singer*, Bulletin Trimestriel de la Société Mycologique de France 45: 103-105.

## Assemblea dei Delegati del C.A.M.M.

Egredi Presidenti dei Gruppi CAMM  
Componenti il Consiglio Direttivo  
Componenti il Comitato Scientifico  
Delegati all'Assemblea  
Loro sedi

Oggetto: **Relazione dell'Assemblea dei Delegati, 24 marzo 2011.**

Sabato 24 marzo 2011, si è svolta nella sede Operativa del CAMM , via Musone 2/A – Torrette di Ancona (sede Gruppo di Ancona), l'Assemblea dei Delegati per assolvere alle normali funzioni dell'Associazione e deliberare sui punti all' O.D.G.

Presenti: 15 gruppi dei 19 aderenti.

Assenti:

Gruppo Micologico Serravallese, Serravalle di Chienti (MC);

Gruppo Micologico Alta val Cesano, Pergola (PU);

Gruppo Micologico ATAM Sibillini, Amandola (AP);

Gruppo Micologico Matelicense, Matelica (MC)

Presenti 25 Delegati in rappresentanza di 15 su 19 Gruppi aderenti.

<b>Ancona AMB</b>	Mario Gottardi.
<b>Chiaravalle (AN)</b>	Rossi Sergio, Moretti Manlio.
<b>Fano AMB (PU)</b>	Gabellini Samuele, Massi Mauro (con delega).
<b>Jesi AMB (AN)</b>	Benigni Franco, Barigelli Gianni.
<b>Macerata AMB</b>	Carassai Ennio.
<b>Marotta AMB (PU)</b>	Manes Nicola, Angeli Pierluigi.
<b>Montottone (AP)</b>	Curi Cesare, Santarelli Stefano.
<b>Osimo (AN)</b>	Petroselli Marcello, Pavoni Mauro (con delega).
<b>Ass.ne Mic. Massa Trabaria</b>	Angeli Pierluigi, Marchetti Diego.
<b>Pesaro AMB</b>	De Angelis Adriano, Berarducci Ruggero.
<b>Recanati (MC)</b>	Montanari Romano.
<b>Senigallia (AN)</b>	Giuliani Faustino, Landi Fulvio.
<b>Gr. Mic. Serravallese</b>	Cruciani Marco, Cruciani Andrea.
<b>Gruppo La Tignosa</b>	Simoni Sara.
<b>Gruppo Federici II</b>	Tencinella Dorianò (con delega), Governatori Marco (con delega).

### **Relazione del Presidente sullo stato e le attività del CAMM.**

Il Presidente. Nicola Manes, relaziona sull'attività svolta e sulla nuova funzione che il

C.A.M.M. dovrà tenere in virtù delle modifiche apportate alla legge regionale.

### **Relazione del Responsabile del Comitato**

Il Responsabile Roberto Para, relaziona sugli aspetti scientifico-didattici del C.A.M.M.

### **Bilancio consuntivo 2010.**

Il Tesoriere Cesare Curi, illustra specificatamente le varie voci di bilancio, come da prospetto distribuito ai Delegati.

Segue la discussione:

Ruggero Berarducci propone di organizzare il Comitato Scientifico anche fuori dalle Marche.

Romano Montanari chiede di informarsi presso la Regione sulle normative e tabellazione dei parchi e delle aree riservate.

Le tre relazioni, verranno pubblicate integralmente nel prossimo numero di “Micologia nelle Marche” che uscirà a giugno 2011.

Il Presidente Nicola Manes invita i Soci Ruggero Berarducci, Ennio Carassai e Sara Simoni a formare la Commissione Elettorale.

### **Elezioni per il rinnovo del Comitato Esecutivo triennio 2011 – 2013.**

Sono pervenute cinque candidature per il Comitato Esecutivo ed una per il Responsabile del Comitato Scientifico.

Si procede alla votazione del nuovo Organo Direttivo del C.A.M.M. Il Presidente della Commissione Elettorale, Ruggero Berarducci coadiuvato da Ennio Carassai e Sara Simoni, dopo lo spoglio delle schede danno lettura dei risultati. Vengono eletti i seguenti Soci:

<b>Presidente</b>	<b>ROBERTO FONTENLA</b> , Gruppo Micologico Marotta (PU).
<b>Vice Presidente</b>	Franco Benigni, Gruppo Micologico Vallesina Jesi (AN).
<b>Tesoriere</b>	Cesare Curi, Gruppo Micol. Valli Picene Montottone (AP).
<b>Consigliere</b>	Livio Agostinelli, Gruppo Micologico Naturalistico Ancona.
<b>Responsabile Scientifico</b>	Roberto Para, Gruppo Micologico Pesaro.

il Presidente, a norma dell'art.13 dello Statuto, ha nominato il nuovo Segretario del C.A.M.M. nella persona del Socio Monno David del Gruppo Micologico di Fabriano.

*Il Segretario uscente*  
**Angeli Pierluigi**

*Il Presidente uscente*  
**Manes prof. Nicola**

Marotta 28 Marzo 2011

## Relazione morale del Presidente

Al termine del mio mandato come presidente del C.A.M.M., intendo innanzitutto esprimere un sincero ringraziamento ai membri del comitato direttivo ed al coordinatore scientifico con i quali, in pieno spirito di collaborazione, ho affrontato questo impegno. Andando indietro nel tempo col pensiero, fino al 2004, anno della mia elezione a presidente, prendo improvvisamente coscienza del fatto che senza il segretario da me indicato nella persona di Angeli Pierluigi, probabilmente molto del lavoro fatto non sarebbe stato possibile, sia per le attività di segreteria ma soprattutto per il lavoro di elaborazione di proposte ed iniziative poi portate in consiglio direttivo.

Né va sottaciuto il gran lavoro per la realizzazione della rivista, sia per il coordinamento che anche per la successiva impaginazione che Pierluigi riusciva a fare da solo. Mi rendo anche conto che col passare del tempo, l'impegno è andato man mano aumentando con la continuazione delle iniziative realizzate dai presidenti precedenti ma anche con attività nuove, con iniziative pensate ma non realizzate per mancanza di tempo, mentre le modifiche apportate alla legge regionale, non secondarie bensì fondamentali, ci hanno costretto a fare un gran lavoro di adeguamento alla mutata normativa, cosicché si è dovuto, in assemblea, approvare l'indicazione della nuova figura del delegato provinciale, con una obbligatoria redistribuzione di competenze ed attività.

Molto tempo è stato dedicato ai rapporti con gli Enti Locali ed un gran numero di convenzioni per i corsi abilitanti alla raccolta dei funghi, è stato attivato e concluso. Ci fa piacere il rapporto appena iniziato con la Provincia di Pesaro Urbino che latitava da tempo, mentre una nuova ipotesi di accordo con la Provincia di Ancona è in atto con l'ipotesi della compartecipazione. Stabile il rapporto con la Provincia di Macerata, benemerita per il contributo negli anni per la rivista, mentre sono iniziati i contatti con la nuova Provincia di Fermo. In Ascoli purtroppo siamo assenti e non abbiamo punti di riferimento.

Numerose e variegata nella normativa le Comunità Montane, alcune delle quali addirittura fanno la gara al ribasso per l'assegnazione dei corsi, cosa che abbiamo rifiutato per la connotazione giuridica del C.A.M.M. che, nei fatti, impedisce l'attività commerciale.

Rapporti sono stati costituiti con l'Università di Ancona per la ricerca scientifica, grazie al Coordinatore Roberto Para.

Le mostre micologiche regionali con la novità della collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Senigallia col conseguente aspetto gastronomico, hanno avuto un notevole successo.

La rivista Micologica, vero fiore all'occhiello del C.A.M.M., ci ha fatto conoscere in tutto il paese e riscuote apprezzamenti e considerazione.

E passiamo alle note dolenti: L'ultimo Comitato scientifico non ha avuto adesioni. Il motivo è sicuramente quello della data. Va ricondotto alla sessione primaverile, quando cioè non si hanno gli impegni delle mostre locali.

Non sempre e non da tutti i gruppi si è avuta collaborazione e compartecipazione. I motivi possono essere tanti e tutti plausibili.

In definitiva, è stata un'avventura a volte esaltante, a volte deprimente, ma sempre e comunque degna di essere percorsa.

Ed è l'auspicio di impegno attivo e gratificante con gli auguri più sinceri al fine di arricchire le competenze del C.A.M.M., che mi sento di fare al nuovo Presidente ed al nuovo Comitato Direttivo.

Prof. Nicola Manes

## RAPPORTO TRA RICERCA SCIENTIFICA E SVILUPPO DEL TURISMO MICOLOGICO.

Si sta sempre più diffondendo un nuovo tipo di turismo collegato sia alla raccolta dei funghi che allo studio degli stessi e degli ambienti naturali ad essi correlati.

Tale tipo di turismo è stato sviluppato soprattutto nelle regioni dell'arco alpino, Trentino in testa, ma un numero sempre maggiore di persone, sia indipendentemente che collegate ad Associazioni, organizzano nelle Marche convegni, incontri e vacanze-studio su temi micologici.

Ad esempio ricordiamo il Comitato Scientifico del gruppo di Bolzano tenutosi ad Altino di Montemonaco (AP) nel 2010, la vacanza-studio del gruppo di micologi americani da noi accompagnati in varie località delle Marche sempre nel 2010 o la presenza di micologi di altre regioni ai nostri incontri regionali.

Questo comporta un aumento delle presenze presso alberghi, ristoranti, agriturismi e attività commerciali, nonché un aumento della conoscenza del nostro territorio con un possibile aumento del turismo indotto.

Ritengo che le Marche abbiano le giuste caratteristiche naturali per accogliere questo tipo di turismo che dovrebbe essere incrementato con migliori servizi, diffusa ricettività e maggiore visibilità.

A mio parere è impossibile sviluppare il turismo micologico senza una politica di valorizzazione del "prodotto fungo", che passi inevitabilmente attraverso la conoscenza sempre più approfondita di quanto vogliamo pubblicizzare.

Tale conoscenza deve comprendere sia gli aspetti eno-gastronomici, turistici, ricreativi ma anche, e per noi soprattutto, quelli scientifici perché solo la comprensione sempre più profonda permette la giusta e corretta valorizzazione.

Pertanto auspico un sempre maggiore collegamento e coinvolgimento delle Associazioni Micologiche del C.A.M.M. per quanto attiene alla programmazione delle attività dei territori maggiormente vocati al "prodotto fungo" (Regione e Comunità Montane) per individuare gli aspetti di maggior interesse quali mostre, feste o particolarità micologiche del territorio.

Dott. Roberto Para  
Responsabile Scientifico C.A.M.M.

**BILANCIO AL 31.12.2010**  
Rendiconto finanziario di cassa

**A-ENTRATE**

1-Quote associative	€ 1850,00
2-Contributi da Enti Pubblici e Privati:	
Prov. MC per Mostra Mic. Regionale a Matelica	€ 2000,00
UNI-AN per determinazione micromiceti	€ 550,00
Hotel Cantore per bollettino "Micologia nelle Marche"	€ 500,00
Prov. MC per bollettino "Micologia nelle Marche"	€ 2000,00
	<b>Sub-totale € 5050,00</b>
3-Contributi dagli Enti per corsi di form. Micologica	€ 795,91
4-Competenze liquidazione c/c postale	€ 0,02
<b><u>A-TOTALE ENTRATE</u></b>	<b>€ 7695,93</b>

**B-USCITE**

1-Residui passivi 2009	€ 1756,02
2-Istituto Panzini per Mostra Micologica	€ 1200,00
3-Tipografia LaPieve per bollettino "Micologia nelle Marche"	€ 1260,00
4- "Natura" di F. Marmonti per Libri di R. Galli	€ 732,80
	<b>Sub-totale € 4948,82</b>
5-Spese funzionali amministrative: viaggio	€ 817,30
telefono	€ 155,00
postali, cancelleria, varie	€ 271,20
	<b>Sub-totale € 1243,50</b>
6-Costi tenuta conto	€ 135,84
<b><u>B-TOTALE USCITE</u></b>	<b>€ 6328,16</b>

AVANZO: (A-B)	€ 1367,77
DISPONIBILITA' FINANZIARIE 2009	€ 2503,22
<b><u>DISPONIBILITA' FINANZIARIE 2010</u></b>	<b>€ 3870,99</b>
Di cui nel c/c postale € 3806,08 in cassa € 64,91	

Prof. Cesare Curi  
Tesoriere C.A.M.M.

## **COSA FANNO GLI ALTRI.... LE ATTIVITÀ DEL 2011**

### **Associazione Micologica Marotta - Val Cesano (AMB)**

Domenica 20 marzo:

- Ore 09,30, raccolta erbe selvatiche a Jesi e pranzo in agriturismo al costo di €15,00 circa.
- Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 16/03/211.

Lunedì 21 marzo:

- Ore 20,30, in sede: conferenza sulle erbe selvatiche. Relatore Franco Benigni.

Lunedì 28 marzo:

- Ore 20,00 in sede, tradizionale festa del tesseramento con la consueta spaghetтата con i funghi.

Lunedì 11 aprile:

- Conferenza su fiori e orchidee. Relatore Domenico Rossi.

Lunedì 18 aprile:

- Conferenza sui funghi "dal bosco alla tavola". Relatore Pierluigi Angeli.

Maggio (data da decidere):

- A prugnoli in agriturismo.

Giugno (data da decidere):

- Tutti a porcini.

Dal 28 agosto al 4 settembre:

- Vacanza studio a Madonna di Campiglio, prenotazioni entro fine aprile. Per prenotare telefonare a : Pierluigi 328-3620263, Nicola 328-7447875.

Dal 29 settembre al 02 ottobre:

- Weekend sul Monte Amiata per la raccolta di funghi e castagne, e degustazione di assaggi particolari, prenotazioni entro 25 luglio. Per prenotare telefonare a Pierluigi 328-3620263, Nicola 328-7447875.

Domenica 09 ottobre:

- Mostra Micologica: presso la sala P. Ciriachi, viale Europa - Marotta (PU).

Domenica 06 novembre:

- Pranzo sociale e chiusura attività.

La sede è aperta tutti i lunedì dalle ore 18,00 alle 20,00.

Si potrà inoltre usufruire di informazioni e di assistenza per norme e regolamenti.

### **Gruppo Micologico Vallesina Jesi (AMB)**

Dal 16 al 18 marzo:

- il prato in tavola: corso sulle erbe selvatiche.

Domenica 20 marzo:

- ore 9,30 presso Az. Agricola "L'Arca Felice" uscita per raccolta erbe selvatiche, presentazione del libro "Il Prato in Tavola".

Venerdì 1 aprile:

- ore 21,00, in sede, conferenza funghi commestibili e tossici a confronto.

Sabato 9 aprile:

- uscita in pullman a Vallombrosa per la ricerca dell'Hygrophorus marzuolus.

Venerdì 29 aprile:

- ore 21,00, in sede, conferenza funghi primaverili, morchelle, spugnoli e altre specie.

Venerdì 27 maggio:

- ore 21,00, in sede, conferenza di approfondimento sul genere *Agaricus*.

Domenica 29 maggio:

- uscita in pullman in Abruzzo, Pian delle 5 miglia, per spignoli e turrini.

Sabato 18 giugno:

- uscita in pullman a Caprese Michelangelo con cena al ristorante "Il Rifugio".

Venerdì 24 giugno:

Ore 21,00, in sede, conferenza di approfondimento sul genere *Russula*.

Giovedì 8 e venerdì 9 settembre:

- corso teorico sul riconoscimento dei frutti e delle bacche spontanee

Domenica 10 settembre:

- uscita alla ricerca delle più importanti bacche e frutti selvatici.

Sabato 17 e domenica 18 settembre:

- uscita con auto proprie per weekend sui Monti della Laga, pernottamento in albergo con pensione completa.

Venerdì 23 settembre:

- ore 21,00, in sede, conferenza di approfondimento sulle principali specie fungine..

Domenica 2 ottobre:

- mostra micologica a Genga.

Dal 7 al 9 ottobre:

- a funghi e castagne sul Monte Amiata all'Hotel Contessa.

Domenica 16 ottobre:

- mostra micologica a Jesi, presso il Palazzo dei Convegni

Sabato 19 e domenica 20 novembre:

- uscita in pullman in Puglia alla ricerca del *Pleurotus eryngii* (cardoncello), pernottamento in albergo.

Domenica 18 dicembre:

- chiusura anno micologico.

### **Gruppo Micologico Naturalistico Ancona (AMB)**

Venerdì 25 marzo:

- ore 18,00, in sede, "la determinazione dei generi" 1ª parte, relatori Mario Gottardi e Roberto Fontenla.

Venerdì 01 aprile:

- re 18,00, in sede, "la determinazione dei generi" 2ª parte, relatori Mario Gottardi e Roberto Fontenla.

Venerdì 08 aprile:

re 18,00, in sede, "la determinazione dei generi" 3ª parte, relatori Mario Gottardi e Roberto Fontenla.

Venerdì 15 aprile:

- ore 18,00, in sede, "Nuovi incontri micologici dell'anno 2010" relatore Sauro Ausili.

Domenica 15 maggio:

- escursione naturalistica in località Eremo di S. Silvestro (Fabriano), accompagnatore Mario Gottardi. Pranzo al sacco.

Venerdì 20 maggio:

-ore 18,00, in sede, “Il Genere Hygrophorus” relatore Sauro Ausili.

Domenica 5 giugno:

- escursione per “piante e funghi” nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini in località Montelego di Sefro (MC), accompagnatori Ausili e Gottardi.

Dal 24 al 26 giugno:

- giornate per “funghi e piante” a Carpegna (PU) in pullman, con escursioni guidate e relazioni.

Dal 28 agosto all’11 settembre:

- consueto raduno studio, quest’anno a Canazei (TN), per prenotazioni telefonare a Nicolini Mario tel. 348 5510386, Giampieri Vincenzo tel. 347 1199381.

Dal 21 al 25 settembre:

- giornate micologiche in località Lizzano in Belvedere con la collaborazione di Nicola Sitta, per prenotazioni telefonare a Nicolini Mario tel. 348 5510386, Giampieri Vincenzo tel. 347 1199381.

Dal 2 al 9 ottobre:

- a “funghi e castagne” sul Monte Amiata ospiti dell’hotel Generale Cantore, per prenotazioni telefonare a Nicolini Mario tel. 348 5510386, Giampieri Vincenzo tel. 347 1199381.

### **Associazione Micologica Massa Trabaria, Sant’Angelo in Vado (PU)**

Domenica 03 aprile:

- ore 17,00, in sede, Assemblea dei soci.

Domenica 08 maggio:

- uscita per prugnoli (da decidere il posto);

Lunedì 09 maggio:

- ore 21,00, in sede, conferenza “I Boleti” relatori Marco e Valerio;

Lunedì 23 maggio:

- ore 21,00, in sede, microscopia, teorica e pratica, per i soci, relatore Pierluigi Angeli;

Lunedì 06 giugno:

- ore 21,00, in sede, il genere Tricholoma, relatore Pierluigi Angeli;

Lunedì 13 giugno:

-ore 21,00 in sede, i funghi delle latifoglia relatore Pierluigi Angeli;

Lunedì 20 giugno:

- ore 21,00, in sede, i funghi delle aghifoglia relatore Pierluigi Angeli;

Lunedì 27 giugno:

- ore 21,00, in sede, conferenza “dal bosco alla tavola” relatore Pierluigi Angeli;

luglio e agosto: sede chiusura estiva;

dal 28 agosto al 4 settembre:

- vacanza micologica a Madonna di Campiglio (TN) per prenotazioni: Pierluigi 328-3620263, Nicola 328-7447875;

dal 29 settembre al 2 ottobre:

- funghi e castagne sul Monte Amiata, ospiti dell’hotel Generale Cantore, per prenotazioni : Pierluigi 328-3620263, Nicola 328-7447875.;

dal 29-31 ottobre:

- mostra Micologica a Sant’Angelo in Vado (PU);

Domenica 13 novembre:

- uscita in quel di Anghiari (AR) per finferle;

Domenica 20 novembre:

- pranzo sociale di fine stagione micologica, menu e ristorante da stabilire.

### **Associazione Micologica Naturalistica Monti Sibillini, Macerata**

Lunedì 21 marzo:

- ore 21,00, in sede, le principali specie arboree, relatore Laura Colasanti.

Lunedì 28 marzo:

- ore 21,00, in sede, la coltivazione dei funghi, relatore micologo Romano Montanari.

Lunedì 04 aprile:

- ore 21,00, in sede, sicurezza nei boschi e in montagna, relatore Andrea Antinori Geologo e membro della Commissione protezione Alpina del CAI.

Lunedì 11 aprile:

- ore 21,00, in sede, Aphyllophorales 1<sup>a</sup> parte, relatori: dott. Alessandro Vitale e Micologo Josè Calamita.

Lunedì 18 aprile:

- ore 21,00, in sede, Aphyllophorales 2<sup>a</sup> parte, relatori: Romano Montanari e Angelo Rossi.

Lunedì 02 maggio:

- ore 21,00, in sede, Ambienti micologici 1<sup>a</sup> parte, relatori: Fabrizio Splendiani e Rossano Fusari.

Lunedì 09 maggio:

- ore 21,00, in sede, Ambienti micologici 2<sup>a</sup> parte, relatori: Carlo Pietrella e Rodolfo Egidi.

Lunedì 16 maggio:

- ore 21,00, in sede, Erbe in tavola, relatore Franco Castellani, erborista esperto.

Domenica 29 maggio:

- dalle 09,00 alle 12,00, escursione ai prati di Elcito alla ricerca di erbe commestibili e funghi primaverili. Ritrovo ore 9,00 all'ingresso del paese di Elcito.

Lunedì 06 giugno:

- ore 21,00, in sede, La Sibilla: fata e sciamana della montagna, relatore Giampiero Angelomè.

Lunedì 13 giugno:

- ore 21,00, in sede, La Sibilla Appenninica della montagna, relatore Giampiero Angelomè.

Da lunedì 20 giugno in poi:

- ore 21,00, in sede, determinazione dei funghi portati dai soci con l'utilizzo delle chiavi di determinazione AMB.

Domenica 19 giugno:

- ore 09,00 escursione al monte Sibilla con pranzo al sacco, ritrovo piazza Montemonaco.

Dal 20 al 27 agosto:

- Soggiorno estivo di studio naturalistico per soli soci e famiglie in Valle d'Aosta a Lèverogne. Prenotazione entro il 30 maggio.

Domenica 4 settembre:

- escursione micologica a Canfaieto con pranzo al sacco.

Dal 08 al 11 settembre:

- 67° Comitato Scientifico Nazionale AMB a Forni di Sopra (UD).

Sabato 24 e domenica 25 settembre:

- mostra micologica a San Severino al chiostro del Castello, in collaborazione con l'Associazione Pro-Castello.

Sabato 08 e domenica 09 ottobre:

- 10ª Giornata Nazionale della Micologia, inserita nella manifestazione “i tesori del bosco”, organizzata dall’Associazione Turistica di Cingoli: mostra micologica e botanica, escursioni guidate ecc.

Dal 29 ottobre al 01 novembre:

- Weekend autunnale a Badia Prataglia nelle Foreste Casentinesi.

Dal 02 al 06 novembre:

- 68° Comitato Scientifico Nazionale AMB a Locorotondo Bari.

Dal 19 al 21 novembre:

- mostra micologica e botanica a macerata, presso la galleria Antichi Forni.

Domenica 04 dicembre:

- chiusura delle attività annuali con escursione naturalistica e pranzo sociale.

### **Gruppo Micologico Valle del Metauro, Fano (AMB).**

Domenica 05 maggio:

- escursione di gruppo per funghi primaverili, con mezzi propri, in Umbria sul monte Subasio.

Domenica 22 maggio (in caso di maltempo si sposta alla domenica 19):

- incontro conviviale alle Cesane, nella porzione di bosco riservata al gruppo, con pranzo a cura del Direttivo.

Domenica 12 giugno:

- uscita micologica di Gruppo in pullman a Castelluccio di Norcia con pranzo al sacco.

Dal 20 al 27 agosto:

- soggiorno estivo a Predazzo (TN) in Val di Fiemme.

Dal 08 al 11 settembre:

- partecipazione al Comitato Scientifico Nazionale AMB a Forni di Sopra (UD).

Dal 17 al 18 settembre:

- mostra micologica a Fossombrone , con conferenza su argomento micologico nella serata di sabato 17.

Dal 06 al 09 ottobre:

- Weekend sul Monte Amiata, con mezzi propri, per coloro che fanno tre giorni di pensione completa; con mezzi propri o in pullman per coloro che fanno due pensioni complete.

Domenica 16 ottobre:

- mostra micologica a Montecucco di S. Giorgio, nell’ambito della manifestazione “Grigliate in festa”. Giornata nazionale della micologia.

Dal 22 al 23 ottobre:

- mostra micologica a Urbania.

Dal 02 al 06 novembre:

- partecipazione al Comitato Scientifico Nazionale AMB a Locorotondo (BA)

Dal 20 al 27 novembre:

- mostra micologica a Fano (CODMA)nell’ambito della manifestazione “Sapori ed aromi d’autunno”.

Domenica 04 dicembre:

- chiusura dell’anno micologico con pranzo sociale e auguri.

### **Gruppo Micologico di Pesaro (AMB)**

Lunedì 21, 28 marzo e 4 aprile:

- in sede, serate di carattere micologico.

Dal 14 al 17 aprile:

- Weekend alla ricerca di funghi primaverili (marzuolo e spugnole) al Passo della Presolana.

Dal 13 al 15 maggio:

- Weekend alla ricerca di prugnoli nella Piana del Fucino.

Domenica 12 giugno:

- pranzo sociale.

Dal 24 al 26 giugno:

- Weekend alla ricerca dei porcini a Borgo Val di taro.

Dal 21 al 28 agosto:

- vacanza studio funghi delle Dolomiti a S. Martino di Castrozza.

Dal 29 settembre al 2 ottobre:

- Weekend a Lizzano in Belvedere.

Dal 8 al 9 ottobre:

- mostra micologica a Pesaro.

Novembre (data da stabilire):

- Weekend alla raccolta di finferle.

## **Gruppo Micologico Osimano**

Giovedì 7 e venerdì 8 aprile:

- in sede, "erbe spontanee commestibili" relatore Prof. Vincenzo Pirani.

Domenica 10 aprile:

- uscita guidata per la raccolta erbe commestibili con lezione sul campo, seguirà pranzo "da Adriano" in località Campocavallo di Osimo.

Lunedì 2 e 9 maggio:

- in sede, "i funghi commestibili da conoscere: quali, quando e dove; relatori: Marcello Petroselli e Claudio Silvestrini.

Domenica 15 maggio:

- uscita per funghi con Marco Papa in località Canfaiato, con pranzo al ristorante Forconi a Pian dell'Elmo.

Domenica 12 giugno:

- uscita "andar per funghi", pranzo al sacco (destinazione da decidere in base alle notizie sui funghi del momento).

Domenica 10 luglio:

- tradizionale uscita di gruppo con famiglie per pic-nic con grigliata sul monte Canfaiato.

Agosto:

- a funghi in Trentino Alto Adige (in preparazione).

Domenica 2 ottobre:

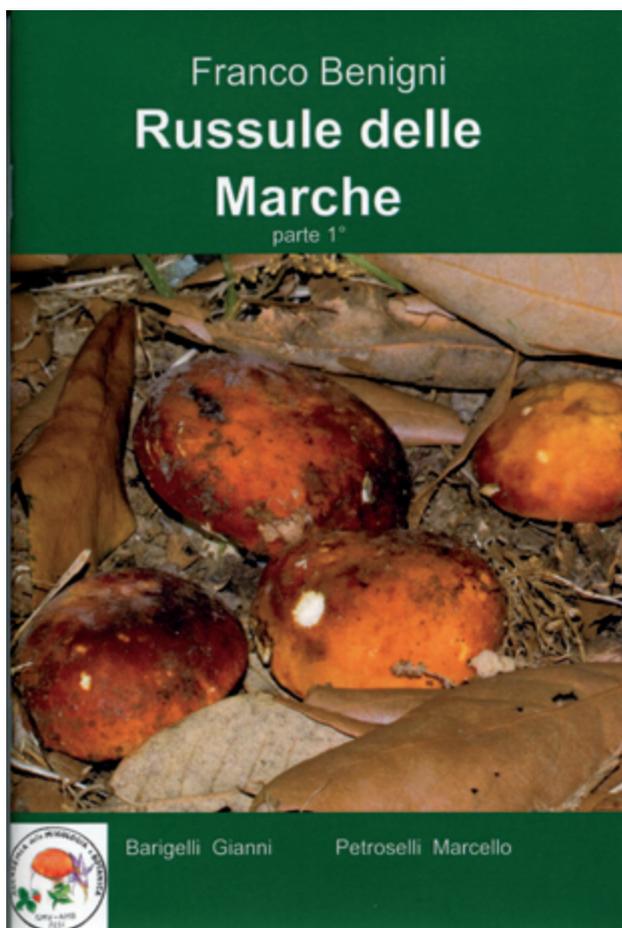
- andar per funghi con l'esperto.

Domenica 23 ottobre:

- XI mostra Micologica a Osimo.

RECENSIONI  
(a cura del Comitato di Redazione)

“**Russole nelle Marche**” Nel numero 1 dell’anno IV di questa rivista abbiamo avuto il piacere e l’onore di recensire la prima pubblicazione dell’Accademia della Micologia e Botanica “Cortinarius delle Marche parte 1<sup>a</sup>”, oggi torniamo ad interessarci a questa istituzione per presentarvi una nuova realizzazione, “**Russule delle Marche parte 1<sup>a</sup>**”, questo nuovo sforzo prende in esame il Genere *Russula*, uno tra i più estesi



e complessi generi all’interno dei basidiomiceti, nel volume vengono descritte e raffigurate *Russula alutacea*, *R. aurea*, *R. cyanoxantha*, *R. foetens*, *R. heterophylla*, *R. luteotacta*, *R. maculata*, *R. mustelina*, *R. olivacea*, *R. vesca*, *R. violeipes* e *R. virescens*.

Il compito viene svolto dagli autori con descrizioni complete e precise, corredate da immagini dei caratteri microscopici e dalla sporata, elementi fondamentali per la corretta determinazione di questi funghi; ogni specie viene raffigurata da due o a volte tre immagini a colori del fungo ripreso nel proprio ambiente di crescita, a completamento dell’opera ogni specie viene commentata fornendo: frequenza di crescita, habitat, inquadramento sistematico ed elementi essenziali per il riconoscimento.

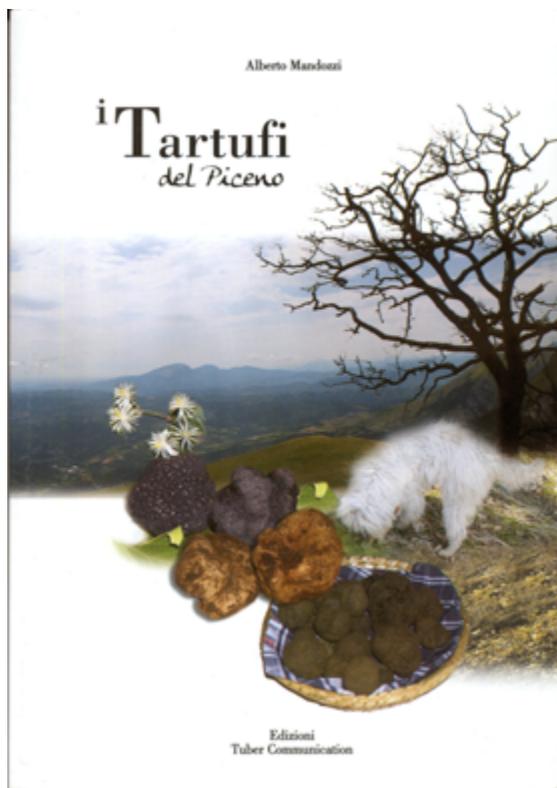
Gli autori sono Franco Benigni, Gianni Barigelli e Marcello Petroselli. L’opera può essere richiesta al Gruppo Micologico Vallesina AMB di Jesi (AN).

La pubblicazione di questa nuova fatica da parte dell’Accademia della Micologia e Botanica costituisce un nuovo mattone nella costruzione di una scuola marchigiana per lo sviluppo della micologia a tutti i livelli, impegno a cui il CAMM si è impegnato da sempre con il proprio Comitato scientifico, pertanto auspichiamo che queste ottime iniziative proseguano e siano di stimolo ed esempio per un numero sempre maggiore di appassionati e studiosi.

## I TARTUFI DEL PICENO di Alberto Mandozzi

Solo da poco siamo venuti a conoscenza della pubblicazione di questo volume del Presidente della Associazione Tartufai Monti Sibillini Gruppo Micologico di Amandola edito nel 2006 dalla Edizioni Tuber Communication di Amandola.

Il libro conta 190 pagine e si articola su sette capitoli: Nozioni di ecologia, Cenni



di micologia, I tartufi, La cerca e la raccolta dei tartufi, Il cane da tartufi ed il suo addestramento, La tartuficoltura e Gli alberi dei tartufi ed è completato da un glossario, una bibliografia ed i riferimenti legislativi. Quindi si tratta di un'opera completa ed esaustiva sui tartufi e sulle attività ad essi collegate, con particolare attenzione al territorio del Piceno.

Sono presenti nove schede descrittive di *Tuber* commercializzati ed ulteriori dieci di altri *Tuber* e di ipogei reperibili negli stessi ambienti.

Nella parte relativa agli alberi sono presenti quindici schede di piante arboree possibili simbionti di tartufi. Il volume è corredato da numerosissime ed ottime immagini a colori che ne valorizzano il contenuto e ne facilitano la comprensione.

Fa piacere notare come nella nostra regione sia stata realizzata una opera

micologica di tale livello, in particolare su questo argomento per il quale la Regione Marche si pone ai primi posti in Italia ed in Europa.

Per la completezza della trattazione, la bellezza delle foto e la particolarità di alcuni argomenti, si tratta di un libro che non può mancare nella biblioteca di quanti si interessano alla raccolta ed allo studio dei funghi ipogei, nonché a chi cerca, coltiva e commercializza i tartufi.

Il CAMM esprime grande soddisfazione nel constatare come un numero sempre maggiore di soci di gruppi ad esso aderenti siano in grado di produrre materiale di notevole valore scientifico-divulgativo.

Il volume è reperibile direttamente sul sito [www.iltartufodeisibillini.it](http://www.iltartufodeisibillini.it) al costo di 16 euro.



GENERALE  
CANTORE  
★★★

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