

Naturalmente

Notiziario di Nuova Micologia



Numero 27

Primo semestre 2024

INDICE

	<i>pag.</i>
<i>Editoriale</i>	3
<i>Naturalmente ... FUNGHI</i>	
<i>Russula aurea</i>	4
<i>Come eravamo</i>	5
<i>Geopora sumneriana</i>	6
<i>I tartufi possono essere coltivati?</i>	8
<i>La settimana micologica sulle Dolomiti</i>	13
<i>Fine settimana micologico a Badia Prataglia</i>	16
<i>La Mostra micologica "I Funghi e il Bosco"</i>	18
<i>Schede: Le erbe dei nostri campi, Portulaca oleracea</i>	19
<i>L'angolo delle ricette</i>	20
<i>Phytolacca americana</i>	21
<i>Ospiti illustri: Angelo Miceli</i>	23
<i>Le attività del primo semestre 2024</i>	
<i>Lunedì al circolo</i>	28
<i>Corsi di formazione</i>	29
<i>Escursioni didattiche</i>	29



In prima di copertina:

Cantharellus cibarius Fr.

Il galletto è tra i funghi commestibili più apprezzati. Difficilmente invaso da larve, ha un'ottima resa in tutte le preparazioni culinarie per il sapore e la consistenza della carne. E' tra i funghi che più a lungo possono essere conservati in frigo prima del consumo.



In ultima di copertina:

Papaver rhoeas L.

Dettaglio della foto "Rosso fuoco" di Roberto Nevola, in concorso nella sezione botanica del 2022. La brillantezza del colore rosso del papavero ha ispirato da sempre pittori, fotografi, cantonieri, scrittori...

Care amiche e cari amici,

in questo secondo semestre abbiamo fatto molte attività, finalmente senza l'incubo del Covid, che non è ovviamente cessato, ma che possiamo affrontare con più tranquillità, sia per la ridotta gravità, sia perché siamo tutti vaccinati. Faccio un riepilogo di ciò che la nostra Associazione ha realizzato nel secondo semestre del 2023.

- Dal 27 agosto al 3 settembre siamo stati sulle Dolomiti bellunesi, a Caprile di Alleghe, per la settimana dedicata allo studio della flora micologica alpina, dove abbiamo realizzato una Mostra con oltre 100 specie fungine esposte (vedi pag. 13).
- Dal 13 al 15 ottobre abbiamo fatto un weekend micologico molto apprezzato a Badia Prataglia, come potrete leggere a pagina 16.
- Abbiamo organizzato nella nostra sede due corsi di formazione micologica per l'autorizzazione alla raccolta dei funghi nel Lazio, dal 18 al 29 settembre e dal 20 novembre al 1° dicembre: entrambi i corsi hanno avuto un ottimo successo.

Abbiamo organizzato numerose escursioni didattiche, guidate da un nostro micologo che al termine della raccolta ha identificato e illustrato le specie rinvenute:

- Livata 16 settembre, Collegiove 30 settembre, Campaegli 7 ottobre, Oriolo 28 ottobre, Oricola 4 novembre, Allumiere 18 novembre, Priverno 25 novembre.

Le conversazioni del lunedì sono state sviluppate su argomenti molto interessanti:

- Funghi dal vivo, il 9 ottobre, a cura di Alessandra Coppola; Frutti selvatici commestibili e velenosi, il 16 ottobre, Paolo Lavezzo; La famiglia delle Brassicacee, il 23 ottobre, Susanna Coen; Cibo e paesi, il 6 novembre, Renato Lotti; Piante tossiche in 2 presentazioni da me tenute, il 4 e l'11 dicembre, che rappresentano il seguito di altre due conversazioni sullo stesso argomento fatte sempre in questo anno il 15 e 22 maggio.

La realizzazione più importante, il nostro fiore all'occhiello, è stata come ogni anno la Mostra Micologica, effettuata, come di consueto in questi ultimi anni, nei locali della Casa della Cultura di Villa De Sanctis, in collaborazione con il V Municipio di Roma. La Mostra ha avuto un grandissimo successo, in termini di visitatori (almeno 800, secondo una stima prudenziale) e soprattutto per numero di specie esposte, oltre 400. Siamo riusciti a sistemare in adeguate librerie i libri e le riviste di micologia della preziosa collezione Brunori, un tesoro micologico invidiabile, che possiamo ora mettere a disposizione dei soci per la consultazione.

Il 9 dicembre ci siamo incontrati, come ogni anno, per il Pranzo di Natale, circa una quarantina di soci, per formularci gli auguri per le feste e per il nuovo anno, allietati dallo scambio dei consueti pensierini anonimi.

Per il prossimo anno abbiamo già in programma alcune attività, che posso anticipare:

- In gennaio-febbraio faremo almeno un altro corso per il rilascio del "patentino" per la raccolta dei funghi nel Lazio.
 - Nei giorni 4-11-18 marzo terremo il consueto corso sulle Buone Erbe Alimentari.
- Ci saranno altre numerose iniziative delle quali potrete prendere visione nelle pagine che seguono.

Un cordiale saluto a voi tutti,

Amedeo Schipani



Naturalmente... FUNGHI

Spazio di approfondimento di specie più o meno frequenti nei nostri boschi, a cura dei micologi dell'Associazione

Russula aurea Pers.

Sinonimi:

Russula aurata (Whit.)Fr.

Sistematica

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Agaricomycetes**

Ordine **Russulales**

Famiglia **Russulaceae**

Genere **Russula**

Specie ***Russula aurea***

Nome italiano:

Colombina dotata

Dal latino "**aureus**" per il suo colore dorato



Cappello 50 – 80 (110) mm. Emisferico, poi convesso ed infine spianato, leggermente depresso solo a maturità, con una discreta consistenza solo in gioventù, via via sempre più fragile; cuticola brillante di colore rosso-arancio vivo, ma spesso con estese zone gialle, o anche completamente gialla.

Lamelle fitte, sottili, molto fragili, piuttosto larghe, con filo lamellare tipicamente giallo.

Gambo 11 – 30 x 80 mm, cilindrico, sodo solo in gioventù, rugoso, biancastro, con sfumature gialle più vistose verso la base.



Carne presto fragile, con sapore gradevole e odore non distintivo.

Habitat: specie abbastanza comune, preferisce i boschi freschi sia di latifoglie che di conifere, molto rara nelle quercete termofile mediterranee.

Commestibilità: ottimo commestibile, una delle migliori *Russule* in assoluto, con carne molto gu-

stosa, ma molto fragile.

Note: è una *Russula* di medie dimensioni, con carne dolce e molto fragile. Semplice da riconoscere quando si presenta nella forma tipica, con le caratteristiche colorazioni giallo-rosse, con il filo lamellare giallo vivo e la sfumatura gialla alla base del gambo. Qualche volta si presenta completamente rossa (forma *axantha*), senza colorazioni gialle; in questo caso la carne fragile, la sporata crema tra IIIc e IVa e la reazione rapida ed intensa alla tintura di Guaiaco facilitano il riconoscimento.

Enzo Ferri

Bibliografia consultata:

Monografia illustrata del Genere *Russula* in Europa - Mauro Sarnari — AMB Trento
Atlante fotografico dei Funghi d'Italia - Consiglio G., Papetti C., Simonini G. - AMB Trento
Funghi d'Italia - Boccoardo F., Traverso M., Vizzini A., Zotti M. (Zanichelli)

---ooOoo---

COME ERAVAMO



2009: in cammino verso il Rifugio Pertini. Terza edizione del Convegno per lo studio della flora micologica alpina a Canazei. Il responsabile della Settimana era Paolo Lavezzo, il Micologo Antonio Mallozzi. All'epoca il Presidente di Nuova Micologia era Luigi Corbò, il Segretario Generale Silvio Serbassi, il Tesoriere Luigi Pertici.

Geopora sumneriana (Cooke ex W. Phillips) M. Torre 1976

Divisione *Ascomycota*
Ordine *Pezizales*
Famiglia *Pyronemataceae*
Genere *Geopora*
Specie *sumneriana*

Caratteristiche morfologiche

La *Geopora sumneriana* è un fungo ascomicete molto particolare, che possiamo trovare in primavera. Ha nascita simbiote e gregaria, con più funghi concresciuti, generalmente su terreno nudo. È associato unicamente all'albero di Cedro (*Cedrus atlantica*, *C. deodara*, *C. libani*). È presente nel nostro paese; è uno dei primi funghi fruttificanti all'inizio della primavera.



Il nome deriva dal greco: “*Geopora*” da “*γῆ*”, terra, e “*πόρος*”, tazza, coppa, dalla forma del fungo, ma anche dal significato “passare attraverso” in quanto è semi-ipogeo, quasi interrato; “*sumneriana*” in onore al biologo statunitense Francis Bertody Sumner (1874-1945).

L'Ascocarpo misura dai da 3 a 7 cm, nei primordi si presenta sferiforme, con una piccola apertura superiore, poi man mano che il fungo arriva a maturità la superficie si apre, lacerandosi in più lobi e assumendo così una forma di coppa interrata, quasi un fiore dai petali irregolari o una stella. E' semi-ipogeo, pertanto da giovane è poco visibile perché coperto da terra.



L'interno (la parte fertile) è liscio, di colore giallino chiaro o crema ocraceo. La superficie esterna è di color bruno-rossiccia, leggermente feltrata, ricoperta su tutta la superficie da una folta peluria brunastra che ingloba terriccio.

Il gambo è assente o appena

accennato.

La carne è compatta, ma fragile, biancastro-gialla, priva di odore e sapore particolari. Non ha valore alimentare.

Al microscopio presenta aschi dalle dimensioni medie di 360–380 x 20-22 micron, di forma cilindrica, non amiloidi contenenti otto spore uniseriate.

Le spore hanno dimensioni di 28,1–34,2 x 14,5–16,6 micron, di aspetto ellittico, spesso con due guttule, più raramente con una o tre guttule.

Sinonimi:

Lachnea lanuginosa (Bull.) Cooke

Lachnea sumneriana (Cooke) Sacc., Syll. fung. (Abellini) 8: 171 (1889)

Lachnea sumneriana (Cooke) W. Phillips, Man. Brit. Discomyc. (London): 213 (1887)

Peziza lanuginosa Bull., (1789)

Peziza sumneri (Berk.) Berk.

Peziza sumneriana Cooke

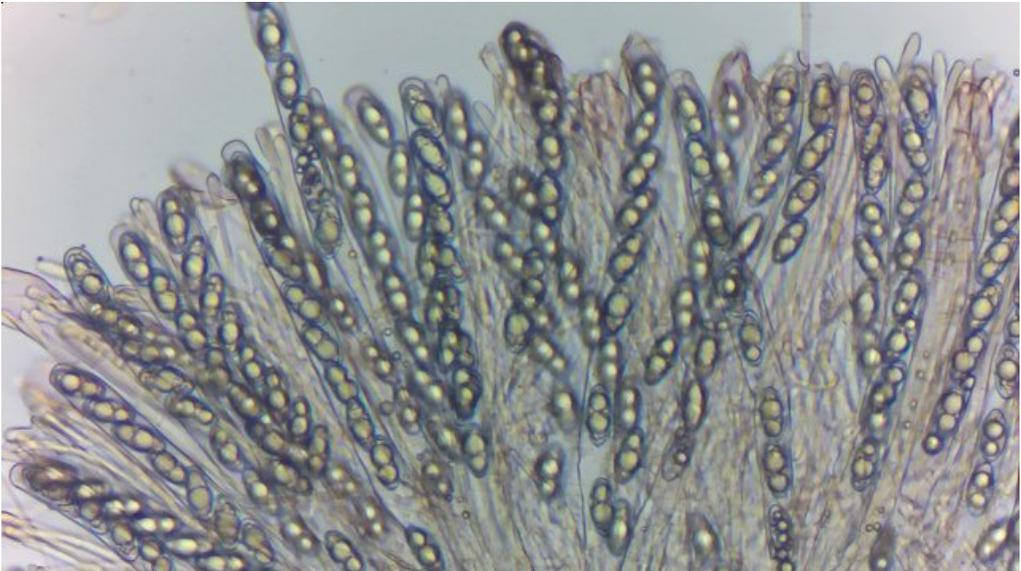
Sepultaria sumneriana (Cooke) Masee, British Fungus Flora. Agarics and Boleti (London) 4: 391 (1895)



Alessandra Coppola

N.B.

foto effettuate nei pressi del Cimitero di Rocca di Papa nel mese di Aprile 2023; autori **Enzo Ferri** e **Matteo Bevilacqua**. Microscopia a cura di **Matteo Bevilacqua**.



I tartufi possono essere coltivati?

Il Regno dei *Fungi* comprende più di 100.000 specie conosciute benché la diversità sia stata stimata in più di 3 milioni di specie, suddiviso nelle seguenti divisioni:

- 1-Basidiomycota (Basidiomiceti);
- 2-Ascomycota (Ascomiceti);
- 3-Zygomycosa (Zigomiceti);
- 4-Chytridiomycota (Chitridiomiceti).

I tartufi sono funghi ipogei simbiotici, così classificati:

- Divisione: Ascomycota;
- Classe: Pezizomycetes;
- Ordine: Pezizales;
- Famiglia: Tuberaceae;
- Genere: *Tuber*

Poiché si tratta di funghi simbiotici, non è possibile effettuare la coltivazione partendo semplicemente dal micelio e un opportuno substrato di crescita, come avviene per i funghi con rapporto nutrizionale saprofito (Orecchiette - *Pleurotus ostreatus*, Prataioli - *Agaricus spp.*, Pioppini - *Clyclocybe cylindracea*, ecc.) ma bisogna indurre la simbiosi tra il fungo e la pianta a livello radicale.

Per raggiungere tale obiettivo è molto importante lavorare in ambiente controllato. Il progetto pilota "Produzione a livello sperimentale di piantine micorrizzate con specie di tartufo di origine autoctona della Campania", di cui è responsabile il Consorzio Osservatorio Appennino Meridionale, è stato condotto in collaborazione con i competenti uffici della Regione Campania e grazie anche alla disponibilità delle Associazioni di tartuficoltori, con l'obiettivo di produrre piantine micorrizzate nella Regione Campania partendo da piante e tartufi autoctoni del territorio regionale. Il progetto ha inteso rispondere all'esigenza di valorizzazione del tartufo nella regione Campania basata sulla salvaguardia della biodiversità e tenuto conto dell'assenza di Centri di produzione di piante micorrizzate e di Centri di controllo nella regione.

Il progetto è stato avviato nel 2017; nel primo anno l'attività è stata concentrata sullo scorzone (*Tuber aestivum*) e successivamente sul bianchetto (*Tuber borchii*), una specie di tartufo largamente diffusa sul territorio, utilizzando alcune specie vegetali di maggiore interesse per il territorio (carpino, roverella, cerro, nocciolo) per la messa a punto delle tecniche di micorrizzazione e controllo dell'avvenuta micorrizzazione (Figura 1).





Figura 1: Fasi di micorrizzazione in ambiente controllato

Per le piante micorrizzate, dopo circa un anno, è stata verificata la presenza delle micorrize sull'apparato radicale mediante il controllo microscopico seguendo le procedure del d.lgs. 386/2003. Il lotto è stato considerato correttamente micorrizzato se è stata riscontrata la presenza di una percentuale di micorrizzazione superiore al 30%. A questo punto le piantine sono risultate pronte per essere trapiantate in pieno campo per l'allestimento di tartufighe coltivate.

È consigliabile, in genere, che la tartufiga coltivata venga avviata in un areale che, per la presenza di tartufi allo stato spontaneo, denoti la sua idoneità alla coltivazione del tartufo stesso e che il terreno presenti le caratteristiche fisico-chimiche ottimali. Pertanto, è sempre opportuno, prima di iniziare la preparazione del terreno, far analizzare il terreno stesso. I principali parametri analitici utili per valutare la vocazionalità del suolo sono: granulometria (composizione in sabbia, limo, argilla), reazione (pH), contenuto in sostanza organica, rapporto carbonio/azoto, contenuto in carbonato di calcio totale e solubile.

Oltre a questo è bene valutare preliminarmente il clima, le cui caratteristiche possono variare anche su brevi distanze; l'orografia, ossia l'altitudine, l'esposizione e l'inclinazione del sito d'impianto; la vegetazione spontanea presente.

Il terreno favorevole alle specie di tartufo è prevalentemente calcareo, molto permeabile, ha una reazione sub-alkalina e la terra fine è equilibrata nei componenti di sabbia, limo e argilla; dovrebbe essere ben dotato di sostanza organica e ricco di carbonato di calcio totale e solubile.

Se i risultati dell'analisi sono tali da soddisfare le esigenze della specie di tartufo prescelta, si procede alla preparazione del terreno.

Le densità di impianto più idonee, in funzione della specie arborea adottata, sono:
m 4×4 o m 5×4 per querce, leccio, pini, carpino;
m 4×4 o m 4×3 per il nocciolo.

Dalla messa a dimora delle piante fino all'entrata in produzione devono essere effettuati alcuni interventi colturali che consentiranno uno sviluppo ottimale delle piante e favoriranno la diffusione delle micorrize negli apparati radicali, come di seguito riportate:

- Irrigazione
- Pacciamatura
- Sarchiatura
- Potatura
- Inoculo sporale.
- Difesa parassitaria
- Risarcimento delle fallanze

Un caso studio: la tartufaia di Campagna (SA)

La tartufaia è stata impiantata nel mese di Aprile 2019 nel territorio di Campagna (SA), a 281 m s.l.m., su terreno con giacitura piana e ampia esposizione solare.

Sono state utilizzate piante micorrizzate con il *Tuber aestivum*, di carpino nero (*Ostrya carpinifolia*), nocciolo (*Corylus avellana*), roverella (*Quercus pubescens*) e pino d'Aleppo (*Pinus halepensis*) provenienti dal progetto pilota "Produzione a livello sperimentale di piantine micorrizzate con specie di tartufo di origine autoctona della Campania", prodotte e controllate presso il vivaio Improsta. Il sesto d'impianto adottato è stato di m 3x3.

I risultati delle analisi chimico-fisiche preliminari hanno evidenziato che il suolo presentava un pH di 7,4 con tessitura prevalentemente sabbiosa (65,8% di sabbia, 6,9% di limo, 27,3% di argilla). Il calcare totale è risultato pari a 9,8 g/kg mentre il calcare attivo a 8,7 g/kg e la sostanza organica pari a 20,2 g/kg. I principali elementi chimici sono elencati nella tabella 1.

La preparazione del terreno per l'impianto è stata effettuata nel mese di marzo con leggera aratura del terreno. L'impianto è stato dotato di irrigazione a goccia e le piante sono state protette con dischi pacciamanti in fibra di cocco.

Successivamente il terreno non è stato più lavorato e le erbe infestanti presenti nell'interfila sono state trinciate con decespugliatore. Il pianello è stato lavorato con motozappa a fine estate ed inoculato con circa 2g/pianta di tartufo.



Tabella 1: Risultati relativi ai principali elementi minerali del suolo dove è stata impiantata la tartufaia.

Azoto totale (DM 185/99 Met XIV.3)	3,1 g/kg
Fosforo totale DM 185/99 Met XV.1	21 mg/kg
Potassio DM 185/99 Met XIII.5	0,8 meq/100g
Calcio DM 185/99 Met XIII.5	17,3 meq/100g
Magnesio DM 185/99 Met XIII.5	4,1 meq/100g

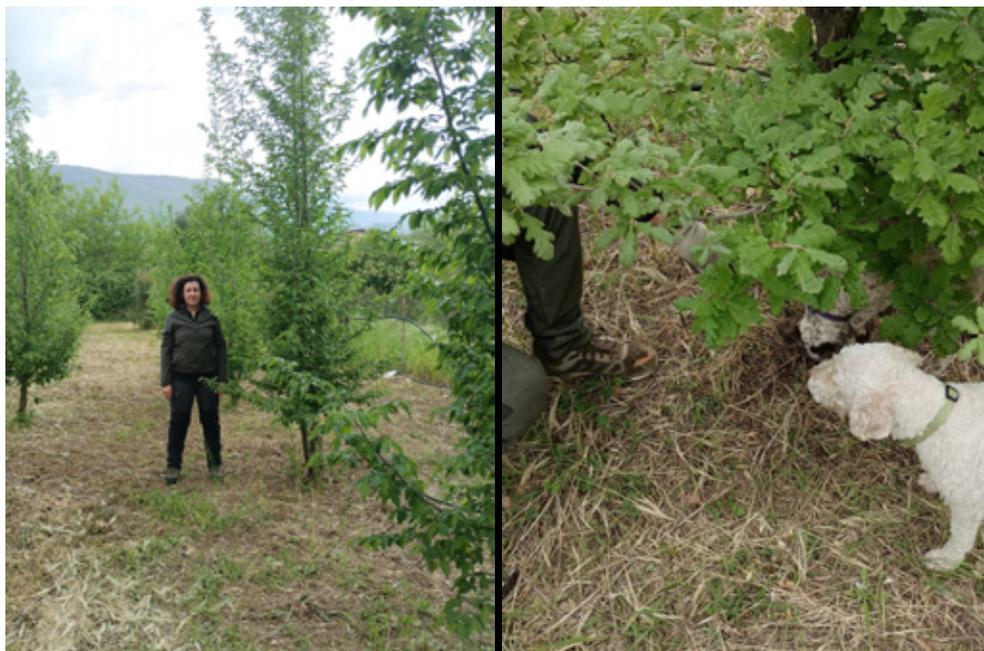


Figura 2: Ricerca e raccolta del tartufo presso l'azienda Stagioni Picentine

L'avvio della produzione di una tartufaia non ha una tempistica ben definita, varia dai 4 ai 12 anni a seconda di vari fattori (% micorrizzazione delle piante, parametri chimici del terreno, altitudine, orografia).

Nella tartufaia coltivata oggetto di studio, 4 anni dopo l'impianto (1° Maggio 2023) è stato trovato il primo tartufo (Figura 2) indicando quindi l'entrata in produzione della tartufaia.

Il risultato positivo ottenuto può essere attribuito alle condizioni ottimali per la coltivazione del *Tuber aestivum* in relazione sia al sito di impianto e alla qualità delle piantine utilizzate, sia alle tecniche colturali adottate. Pertanto, le procedure utilizzate per questa tartufaia possono essere considerate un modello per la realizzazione di altre tartufaie.

*Michele Caputo*¹, *Filomena Noemi Iuorio*²,
*Pasquale Santalucia*³, *Enrica De Falco*¹

¹ Dipartimento di Farmacia, Università degli Studi di Salerno

² Stagioni Picentine-Montecorvino Rovella (SA)

³ Servizio Foreste, Regione Campania

Bibliografia

- Biaciarelli F.L., Benucci G.M.N., Bencivenga M., Donnini D. 2012. Mycorrhization level in truffle plants and presence of concurrent fungi. *Acta mycologica* Vol. 47 (2): 169–173.
- Bencivenga M., Fallini L.B. 2012. Manuale di tartuficoltura. Esperienze di coltivazione dei tartufi in Umbria. Regione Umbria.
- Caputo M., Santalucia P., Pergola M.T., De Falco E. 2023. Mycorrhization of forest plants with truffles for the enhancement of inland areas. IV Convegno AISSA#under40 Campus di Fisciano, 12-13 luglio 2023.
- Ceruti A., Fontana A., Meotto F., Nosenzo C., 2005. Tartufi e tartuficoltura. *Centro di Studi sulla micologia del Terreno del C.N.R.*
- Chevalier G., 2009. The truffle of Europe (*Tuber aestivum* Vittad.): ecology and possibility of cultivation. In: Abstracts: first conference on the “European” Truffle *Tuber aestivum/uncinatum*. 6–8.11.2009. Faculty Centre of Biodiversity, University of Vienna, Vienna, pp 1–2.
- Chevalier G., Sourzat P., 2012. Soils and techniques for cultivating *Tuber melanosporum* and *Tuber aestivum* in Europe. Edible ectomycorrhizal mushrooms. *Springer, Berlin*, pp 163–189.
- García-Montero L.G., Manjor J.L., Pascual C., García-Abril A., 2007. Ecological patterns of *Tuber melanosporum* and different *Quercus* Mediterranean forests: Quantitative production of truffles, burn sizes and soil studies. *Forest Ecology and Management* 242. 288–296.
- Hall I.R., Yun W., Amicucci A., 2003. Cultivation of edible ectomycorrhizal mushrooms. *Biotechnology* Vol.21 No.10.
- La Toscana dei Tartufi 2006. Settore Promozione dell’Innovazione e Sistemi della conoscenza - Gianfranco Nocentini, Tiziana Mazzei, Anna Luisa Freschi.
- Le Tacon F., 2011. Point de vue sur *Tuber aestivum* Vittad. *Le Trufficulteur* 74:13–17.
- Manuale del ricercatore di tartufi 2009. Regione Lombardia.
- Murat C. 2015. Forty years of inoculating seedlings with truffle fungi: past and future perspectives. *Mycorrhiza* 25:77–81.
- Nuti M. e Sbrana C. il tartufo una simbiosi multipla. Università di Pisa-CNR.
- Paolucci F., Rubini A., Riccioni C., Topini F., Arcioni S., 2004. *Tuber aestivum* and *Tuber uncinatum*: two morphotypes or two species? *FEMS Microbiol Lett* 235:109–115.
- Tartufo ricerca sperimentale promossa dalla Regione Piemonte 2001.
- Tibiletti E., Zambonelli A. 2000. I Tartufi della provincia di Forlì-Cesena, Patron, Bologna.
- Vittadini C (1831) *Monographia tuberacearum*. France.
- Zambonelli A., Iotti M., Hall I.R., 2015. Current status of truffle cultivation: recent results and future perspectives. *Micol Ital* 44:31–40. doi:10. /issn.2465-311X/5593.



La settimana micologica sulle Dolomiti

Caprile di Alleghe, 27 agosto-3 settembre 2023

La settimana per lo studio della flora micologica alpina quest'anno si è svolta sulle Dolomiti, a Caprile, una piccola frazione di Alleghe, un delizioso paese caratterizzato da un lago naturale che si è formato nel 1771 dopo la caduta dal monte Piz di un'enorme frana che ha interrotto per sempre il corso del torrente Cordevole.

Il lago è un piccolo gioiello letteralmente incastonato tra i monti del gruppo Civetta, maestoso ed imponente, noto nell'ambiente alpinistico come "il regno del sesto grado". Costeggiamo le sue rive per arrivare in albergo e ci colpisce la quantità di fiori che ornano non solo le belle case in legno, ma perfino le fioriere poste lungo il lago. Una bellezza tipica delle Dolomiti.



Il lago si presta sia agli sport invernali che a quelli estivi: d'inverno si ghiaccia e diventa quasi fiabesco, è qui che è nata la grande tradizione dell'Hockey su ghiaccio tuttora praticato nel moderno Stadio che sorge sulla sponda del lago. In estate, invece, si pescano trote, si noleggiavano barche e pedalò e si praticano vela e windsurf.

Il nostro nutrito gruppo arriva alla spicciolata all'Hotel La Posta, su una piazzetta anch'essa piena di gerani coloratissimi, nel corso di una giornata grigia e a tratti piovosa, perfetta per un po' di riposo dopo il lungo viaggio. L'indomani piove davvero a dirotto e non ci resta che giocare a burraco o fare rapide sortite nei negozi di artigianato locale durante qualche pausa della pioggia. Nel frattempo la temperatura è scesa vertiginosamente, ma è anche piacevole coprirsi un po' dopo tanto caldo... I negozi sportivi pieni di cose calde e colorate saranno visitati volentieri.

Martedì un folto gruppo si dirige in direzione Pescul verso la Malga Fiorentina e si disperde tra i larici e gli abeti della Val Fiorentina salendo ai lati del sentiero 467, mentre il nostro presidente Amedeo Schipani si sofferma con la sua macchina fotografica su minuscoli fiorellini che solo il suo occhio professionale ed amorevole può scoprire.

Fa freddo, ma siamo ben coperti, la pioggia non ci ferma. Il panorama è decisamente affascinante con i suoi colori cupi avvolti dalla nebbia. A 1850 m. di quota verrà trovato l'unico porcino, umido ma onesto, della giornata.

Nei giorni successivi, man mano che il clima migliora i vari gruppi si disperdono nei boschi delle tante località attorno a Caprile. La Riserva Naturale dei Serrai di Sottoguda, una gola scavata nella roccia con pareti alte fino a 100 metri e lunga circa 2,5 km., è una meta irrinunciabile. Purtroppo i sentieri, ricchi di cascate e ponticelli sul torrente Pettorina, non sono ancora praticabili dopo le rovinose frane del 2018, ma si spera che possano essere riaperti alla fine dell'anno. Possiamo solo intravedere dall'alto della strada come si snodi una serie

di orridi stretti e tortuosi e il panorama è davvero affascinante già così. La zona si estende tra il paese di Sottoguda, che rientra tra i borghi più belli d'Italia, la Malga Ciapela e la Marmolada, la regina delle Dolomiti. La sua funivia permette di raggiungere il Museo della Grande Guerra di Punta Serauta, il più alto d'Europa. Unica nota dolente è vedere quanta parte dei boschi di questa zona è stata attaccata dal bostrico, un parassita dell'abete rosso che lo sta letteralmente mettendo a rischio. L'*Ips typographus*, detto bostrico tipografo, è un coleottero endemico del Trentino che attacca prevalentemente l'abete rosso scavando sotto la corteccia gallerie che interrompono il flusso della linfa. E questo porta inevitabilmente all'abbattimento degli alberi colpiti e di tutto il potenziale materiale riproduttivo.

Il borgo di Sottoguda è famoso anche per il laboratorio di lavorazione del ferro battuto della famiglia De Biasio e durante il nostro soggiorno sarà oggetto di continue e fruttuose visite ai suoi negozi. Ci consoliamo così della scarsità di funghi nei dintorni!

Un'altra valle che sarà percorsa è quella del Biois, con Canale d'Agordo, città natale di Papa Luciani, la piana di Falcade, fino a raggiungere il Passo San Pellegrino a 1800 metri per poi arrivare nella deliziosa Moena, nella Val di Fassa.

Nel frattempo ci dobbiamo anche preoccupare di raccogliere quante più varietà possibili di funghi per la nostra mostra...

La sera del 30 agosto il nostro chef ci fa una gradita sorpresa: una cena tipica del bellunese a base di maiale cotto con varie procedure. Nella processione che presenta le varie pietanze la più divertente e scenografica presentazione è una grande palla di crosta di pane rivestita al suo interno di fieno, dalla quale lo chef estrae un roseo e fumante prosciutto cotto!



Intanto il tempo pare finalmente volgere al bello e venerdì 1° settembre si decide di andare verso il Passo Falzarego, nella zona dove sorge il Castello di Andraz, una particolarissima fortificazione medievale che si eleva su di un alto sperone roccioso che permetteva il controllo di tutte le vie d'accesso provenienti sia dal nord e sia dal sud. Il bosco è magnifico e ci spinge a salire sempre di più, tra molti funghi non eduli, ma utilissimi per la Mostra, compaiono anche ottimi galletti, ma io mi incanto a seguire la corsa di una lepre che schizza via con le orecchie al vento! Notevoli anche le tracce di cervi sul terreno... Al rientro ci saranno molte specie di funghi da esporre con soddisfazione di tutti.

La sera, dopo cena, musica dal vivo in albergo con un simpatico dj che ci fa cantare e ballare.

Sabato, ultimo giorno di vacanza, qualcuno di noi decide di recarsi ai Piani di Pezzè come soluzione rilassante ma senza pretesa di fare grandi ritrovamenti...

e invece, oltre ad essere uno spettacolare belvedere sul lago di Alleghe diventa un'escursione piena di sorprese. Torniamo con i cesti colmi di galletti e di *Albatrellus ovinus*, il bianco fungo del pane, ottimo da fare sott'olio, ed un raro esemplare di *Gomphus clavatus* che suscita l'entusiasmo della nostra micologa Susanna Coen, quotidianamente bersagliata da strane creature fungine che sottoponiamo alla sua competente e paziente attenzione.

Alla fine il nostro tavolo, grazie alla sua cura meticolosa e paziente e alla preziosa assistenza di Amedeo Schipani, è pronto e ospita circa 100 specie diverse, tra cui una spettacolare *Amanita vaginata*, un gruppo di *Sarcodon versipelle* e molti tipi di Ramarie e Russule che attraggono diversi turisti curiosi.

Non possiamo che dirci soddisfatti della conclusione di una settimana di certo non favorita dal clima, ma che tuttavia ci ha permesso di godere di panorami bellissimi, anche sotto la pioggia... penso a tutti quegli intrepidi che si sono fatti a piedi i 5 km per arrivare ad Alleghe lungo il fiume, intabarrati in fantastiche incerate a prova di onde dell'Oceano Pacifico, sprezzanti dell'umidità nelle ossa, incoraggiati al pensiero della ricca cena che li avrebbe consolati al ritorno!

E anche il giorno della partenza l'ultimo pensiero di molti, tra cui la sottoscritta, è stato quello di portarsi via uno strudel fatto dalla meravigliosa pasticceria dell'albergo, un vero luogo di perdizione...

Grazie agli organizzatori Alberto e Carmelo e arrivederci alla prossima avventura micologica!



Paola Misischia



Fine settimana Micologico a Badia Prataglia (Ar) 13-15 ottobre 2023

La scelta dei luoghi dove dedicarsi alla ricerca dei funghi autunnali è soggetta in genere alla soluzione di un dilemma; scegliere posti nuovi e incerti o puntare alla riconferma di luoghi già utilizzati, ma che hanno lasciato un buon ricordo?

Questa volta è stata scelta la seconda ipotesi e questo ci ha condotti a Badia Prataglia -frazione di Poppi- al confine estremo del Casentino (Arezzo) con la Romagna -passo del Mandrioli- che è praticamente ad accesso limitato per lunghi lavori di manutenzione stradale.

L'hotel Bosco Verde, di collaudata tradizione, un po' stagionato, ci ha accolto nelle sue ampie sale, col conforto e la disponibilità della gestione familiare.

Una cucina attenta ai valori gastronomici del territorio ha rallegrato il soggiorno di circa quaranta partecipanti, dalle età e provenienze più varie, in modo da compensare le fatiche e gli strapazzi della ricerca fungina più o meno appagante, con la concretezza del ristoro e dell'accoglienza a tavola.

L'attività di ricerca, concentrata nella giornata di venerdì, si è svolta fra i colori del 'foliage' autunnale fra imponenti esemplari di faggi ed abeti su un terreno, oltre i mille metri, spesso impegnativo (il Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna).



Sono state raccolte diverse specie fungine sottoposte al garbato vaglio della micologa Alessandra Coppola, alla sua seconda esperienza sul posto, che ha sopportato il bombardamento di interventi e richieste con grande pazienza ed elevata disponibilità.

Il tavolo dei funghi presentati ed esaminati diligentemente nel pomeriggio del sabato testimonia delle varietà raccolte in un ambiente piuttosto asciutto e frequentato da numerosi cercatori.

Come sempre il *Boletus edulis* (e affini) ha costituito l'obiettivo più mirato anche se realizzato solo parzialmente, a differenza del *Boletus erythropus* presente in

discreta quantità, ma in condizioni di elevata maturazione assieme alla *Russula delica* abbastanza diffusa.

Le risorse dei boschi costituivano il fondamento alimentare dei monaci della vicina Camaldoli, fagge, foglie giovani dei faggi (da usare previa bollitura), castagne, erbe dell'orto monastico, mentre gli abeti ed i faggi di buone dimensioni rappresentavano le risorse per la flotta di Pisa e Livorno, dove pervenivano attraverso una difficile fluitazione sulle scarse acque dell'Arno.



Ciò a simiglianza degli abeti del Cansiglio e Cadore, trasportati in zattera lungo il Piave fino a Venezia, col medesimo scopo di costruire remi e alberi da nave; di ciò abbiamo avuto esempi e testimonianze durante il soggiorno ad Auronzo di Cadore di qualche tempo fa.

Infine -last but not least- abbiamo lietamente festeggiato il traguardo dei quattro volte venti (come dicono in Francia) raggiunto da parte di Alberto Tomassi, nostro trentennale ricercatore di funghi, luoghi ameni, ambienti e prestazioni confortevoli per trascorrere settimane, fine settimana (come, nello specifico, questo a Badia Prataglia) e singoli eventi.

Dalla sua natura di "bourru bienfaisant" (burbero benefico come dice il Goldoni) siamo stati tutti catturati, trovandoci spesso a confronto con le effervescenti caratteristiche del suo estroso e variegato carattere.

Un ringraziamento infine a quanti hanno collaborato alla riuscita dell'incontro, dal segretario fotografo Lavagno, al tesoriere Zonetti -attento controllore dei conti nonché strumentista e scultore- alla coordinatrice botanica Maria Teresa Restaino e a tutti gli altri che hanno contribuito in ogni modo.

Renato Lotti

---ooOoo---



Servizio ai Soci. Desideriamo ricordare che presso la sede è possibile acquistare libri micologici e botanici, tra i più apprezzati e prestigiosi nel panorama divulgativo e scientifico del settore, a prezzi inferiori a quelli di copertina. Info: Fausto Marino Museo 3383654652 e Andrea Traversi 3395204826.

LA MOSTRA MICOLOGICA “I FUNGHI E IL BOSCO”

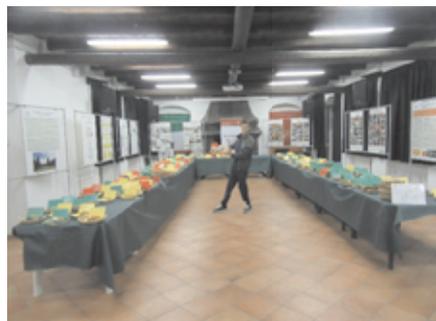
Nei giorni 11 e 12 novembre 2023 è stata in esposizione, nella splendida cornice della Casa della Cultura - Villa De Sanctis, in via Casilina 665 Roma, la XXI edizione della Mostra “I funghi e il bosco”. La manifestazione, il cui nastro di apertura è stato tagliato



dal Presidente di Nuova Micologia, Amedeo Schipani, e dal Presidente del V municipio di Roma Capitale, Mauro Caliste, si proponeva di sensibilizzare i cittadini sulla corretta raccolta dei funghi epigei spontanei, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità. I visitatori, oltre ad aver potuto ammirare i funghi e alcune erbe e piante esposte, hanno avuto la possibilità di iscriversi ai corsi di micologia e sulle erbe eduli organizzati da Nuova Micologia. La Casa della Cultura di

Villa De Sanctis si è confermata una sede eccellente per la posizione molto prossima a popolose zone cittadine e per la funzionalità della struttura. Essere poi inserita in un parco pubblico molto bello, ampio, ben curato e molto frequentato, soprattutto nei fine settimana, ha contribuito non poco al successo dell'evento. Le tre conferenze tenute nei due giorni della mostra da esperti micologi, sia dell'Associazione sia esterni, hanno avuto un ottimo consenso. Particolarmente apprezzata è stata quella svolta dal micologo Pieremilio Ceccon, con oggetto “Funghi: meraviglie della natura”. Abbondante come non mai la raccolta dei funghi effettuata dai soci. Le specie esposte, tutte di notevole interesse micologico, alcune anche rare, sono state più di 400, numero mai raggiunto nelle precedenti edizioni, grazie all'opera dei numerosi raccoglitori (soci e amici) e all'entusiasmo e alla competenza del nuovo responsabile scientifico della Mostra, il nostro giovanissimo micologo Matteo Bevilacqua, coadiuvato nell'opera di determinazione delle varie specie fungine da numerosi altri micologi.

Due belle giornate di sole, con un po' di nuvole solo di domenica, hanno contribuito alla perfetta riuscita della manifestazione, con un numero di visitatori che ha superato le 800 persone. Tanti micologi provenienti da varie parti d'Italia ci hanno onorato della loro visita



a riprova dell'importanza sempre maggiore che l'evento rappresenta nel centro Italia e non solo. Un grazie sincero quindi a tutti quelli che hanno collaborato nei vari settori che compongono “l'organizzazione” costituita per la realizzazione della Mostra, che per diverse settimane si sono impegnati per la buona riuscita della Mostra, soprattutto a quelli che hanno operato senza “apparire in pubblico”, in particolare nella fase di allestimento e smontaggio di tutto ciò che era necessario per una buona riuscita della manifestazione. Diversi giorni impegnativi ma piacevoli e spero spensierati per tutti, organizzatori e visitatori.

Arrivederci quindi alla prossima edizione, con una sempre più ampia partecipazione “attiva” dei soci per una manifestazione ancora più efficiente, efficace e innovativa.

Achille Olivieri

Schede: Le erbe dei nostri campi

Portulaca *Portulaca Oleracea* L.

Famiglia: Portulacaceae

Habitat:

Questa specie è distribuita in tutta Europa e nell'Asia settentrionale. Sa affrontare bene caldo e siccità, si accontenta di terreni poveri e rocciosi, resiste all'aridità, alle alte temperature e al sole diretto, perciò è una risorsa preziosa, disponibile anche quando le altre piante non riescono a sopravvivere. In inverno la pianta muore per via delle basse temperature, non sopporta quelle inferiori ai 10° C.



Descrizione:

La *Portulaca oleracea* è una piccola pianta spontanea, con rami e foglie carnose che produce fiorellini gialli. Nota anche come erba porcellana, la portulaca è una pianta annuale con portamento prostrato: i suoi fusti carnosì, di colore verde o rossastro e molto ramificati, crescono lungo il terreno schiacciati a terra. I fusti della portulaca portano foglioline ovali, verdi, lucide e carnose e, nelle giornate calde e assolate, si possono notare i suoi piccoli fiori gialli. La fioritura avviene a scalare per tutta l'estate e, dopo la fioritura si sviluppano capsule che a maturazione si aprono lasciando cadere i semi a terra.



Principi attivi e fisioterapici:

La sua proprietà principale è la grande quantità di acidi grassi omega 3 che contiene. Ne possiede più di qualsiasi altra pianta e la sua assunzione permette di supplire alla mancanza di pesce nella dieta. Contiene mucillagini che ci aiutano in caso di infiammazioni della bocca, delle vie urinarie e del tratto digestivo. E' ricca di proteine e minerali come magnesio, potassio, manganese, fosforo, zinco, selenio, ferro, calcio e rame.

Curiosità e note:

Dal momento che è anche ricca di vitamine A, B e C, in passato veniva impiegata contro lo scorbuto.

Il nome Portulaca deriva dal latino e significa letteralmente "piccola porta", quasi certamente per via del fatto che i semi fuoriescono automaticamente per dischiussione.

I Romani usavano la pianta a scopo medicinale e magico, oltre che alimentare. La portulaca era infatti considerata un rimedio contro la febbre e, in quanto magica, contro il malocchio.

Tiziana Timpano

L'angolo delle ricette: Portulaca Oleracea L.

Esistono numerose ricette con la portulaca: foglie e fusti crudi possono essere usati per preparare l'insalata di portulaca o insalate miste con pomodoro ed erbe aromatiche come il basilico o con altre verdure e il loro sapore si abbina bene con quello di formaggi e burro. Le foglie e i gambi teneri possono anche essere pestati con aglio, pinoli e formaggio grattugiato per realizzare il pesto di portulaca.

I semi della portulaca cotti in acqua bollente possono essere aggiunti a yogurt, cereali per la colazione, zuppe di legumi. Dai semi della portulaca si ottiene anche una farina che può essere usata in piccole quantità per arricchire gli impasti per pane, dolci e altri prodotti da forno.

Portulaca in agrodolce

Ingredienti: 400 g portulaca senza gli scarti, 400 ml aceto di vino bianco, 180 g zucchero semolato, 200 g olio extra vergine di oliva, 60 g sale, 2 cucchiaini pepe in grani.

Dopo aver raccolto la portulaca e averla lavata bene, dovete eliminare i gambetti più duri e asciugarla bene.

Versare in una padella la portulaca insieme a tutti gli altri ingredienti e portate ad ebollizione. Lasciate bollire per 1 minuto e scolate il tutto con un mestolo forato.

Lasciare raffreddare il tutto, compreso il liquido di cottura. Una volta che tutto è freddo versatelo in vasetti con chiusura ermetica e riempite col liquido di cottura. Conservare in frigorifero.

Rotolo alla portulaca

Ingredienti: 300 gr. di foglioline fresche di portulaca, 6 uova, 1 confezione di formaggio cremoso di capra, 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano 24 mesi, 1 spicchio di aglio, 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

Staccate le foglie dalle piantine, lavatele con cura e fatele insaporire in una padella insieme all'olio d'oliva, uno spicchio d'aglio e il sale.

Quando la portulaca è cotta, frullate il tutto fino ad ottenere una crema abbastanza densa ed omogenea.

In una ciotola sbattete le uova insieme ad un po' di sale ed al parmigiano; mettete il composto in una teglia rivestita di carta forno e poi infornate per 15 minuti a 150 gradi.

Terminata la cottura, mettete la frittata su un piano di lavoro e copritela con il formaggio spalmabile e poi con la crema di portulaca.

Avvolgete la frittata creando un rotolo, rivestitelo con una pellicola alimentare e mettetelo in frigo per almeno un'ora. Trascorso questo tempo si può facilmente tagliare a fette e servire.

Tiziana Timpano

***Phytolacca americana* L.**

Il nome del genere deriva dalla parola greca “*phytón*” = pianta e dalla parola di lingua indi “*lakh*”, riferita a un colorante estratto da un insetto che fornisce una tinta simile a quella violacea del succo contenuto nelle bacche. L'aggettivo specifico si riferisce alla provenienza dal Nord America.

Appartiene alla famiglia *Phytolaccaceae*. Nomi italiani: cremesina, uva turca, fitolacca americana. È una specie neofita, introdotta in Europa verso la metà del XVII secolo e successivamente spontaneizzata e diffusa rapidamente, essendo piuttosto invasiva. In Italia è presente in tutte le regioni.

È una pianta erbacea perenne, con portamento arbustivo, alta fino a 3 mt circa. Il fusto è erbaceo, legnoso alla base, tetragonale, glabro, verde chiaro e spesso arrossato, con rami subcilindrici. Ha una grossa radice a fittone orizzontale, con un rizoma che ogni anno emette radici e fusti avventizi. Le foglie, con breve picciolo, sono alterne, ovali-lanceolate, con margine intero e ondulato, base arrotondata e apice acuminato. L'infiorescenza è a racemo, con orientamento opposto alle foglie, solo raramente pendulo, con asse arrossato. I fiori sono piccoli, di colore bianco o bianco verdastro, poi rossiccio. I frutti sono bacche arrotondate, lucide, di colore inizialmente verde, poi rosso porpora, infine nero, che contengono ognuno 10 semi, reniformi o lenti-colari lucidi e neri. Cresce su terreni incolti nei campi, bordi di strade, rive di corsi d'acqua, massicciate ferroviarie, ambienti ruderali, margini e sentieri boschivi, dal piano fino ai 400 mt s.l.m.



Il periodo di fioritura va da giugno a ottobre.

In inverno la parte aerea della pianta muore, ma ogni nuovo anno l'apparato radicale la rigenera emettendo nuovi fusti.



La riproduzione avviene solo per seme: numerose specie di uccelli si cibano dei frutti e disperdono così i semi nell'ambiente.

I giovani germogli vengono considerati commestibili e consumati, in primavera e inizio estate. Ha proprietà antiinfiammatorie, antibatteriche, antivirali, antifungine, antiparassitarie, per cui è stata utilizzata nelle malattie articolari, nel mal di gola, nelle tonsilliti, bronchiti, dermatiti, mastiti, emorroidi. Ma in realtà tutta la pianta è tossica, soprattutto le radici, le foglie e le bacche, per l'uomo e gli animali domestici (equini, ovini, bovini). I bambini sono coloro che vengono più frequentemente avvelenati dopo averne consumato le bacche: poche bacche possono risultare fatali. L'utilizzo terapeutico è assolutamente da abbandonare. L'intossicazione si manifesta in genere circa 6 ore dopo l'ingestione, con bruciori alla bocca e alla gola, aumento della salivazione, vomito, diarrea sanguinolenta, formicolio in tutto il corpo, spasmi muscolari, mal di testa, visione offuscata, vertigini, sonnolenza, convulsioni e coma. Non esistono antidoti. La pianta contiene numerosi costituenti: triterpeni, saponine, glicoproteine, glucosidi, ossalati, resina, cera, gomma, tannino, amido, fitolaccina, fitolaccigenina, cariofillene, lectina. Alcuni componenti tossici possono facilmente attraversare la barriera cutanea provocando dermatiti da contatto in soggetti sensibili.

Una nota positiva è che dalle foglie di *Phytolacca americana* è stata estratta una proteina (PAP = pokeweed antiviral protein) che è attualmente usata per inibire la replicazione del virus HIV nelle cellule umane, ossia come terapia per l'AIDS.

Amedeo Schipani

OSPITI ILLUSTRI

Il Prof. Angelo Miceli, già Preside di Licei e attuale Dirigente e Coordinatore del prestigioso Liceo Parificato a indirizzo Biomedico "Empedocle" di Messina, è ormai un nostro puntuale e prezioso collaboratore. In qualità di Presidente dell'Associazione ADSeT (Associaz. Dirigenti Scolastici e Territorio) cura e coordina la pubblicazione della rivista MICROLOGIA E AMBIENTE che potrete sfogliare consultando il sito al seguente link: www.adset.it/riviste/

Macrolepiota rhacodes (Vittad.) Singer (1951)

Chlorophyllum rhacodes (Vitt.) Vellinga (2002)

Specie comune, tipica dei terreni ricchi di humus, a nutrizione saprotrofica, facilmente confondibile con le specie congeneri.

Tradizionalmente nota con l'epiteto binomiale di *Macrolepiota rhacodes*, è stata, in tempi relativamente recenti, unitamente ad altre specie appartenenti al medesimo genere, quali, ad esempio: *M. venenata* Bon, *M. brunnea* (Farl. & Burt) Wasser, *M. oliveri* (Barla) Wasser, riposizionata nel

genere *Chlorophyllum*, di nuova creazione. La ricombinazione delle varie specie dal genere *Macrolepiota* al genere *Chlorophyllum* si è resa necessaria soprattutto per la diversa colorazione della sporata: bianca nel primo, verde nel secondo.

L'autonomia dei due generi è supportata anche dai risultati delle analisi filogenetiche pubblicate in diversi studi.



Genere *Macrolepiota* Singer

Pap. Mich. Acad. Sci. 32: 141 (1948)

Specie tipo:

Macrolepiota procera (Scop.) Singer

Pap. Mich. Acad. Sci. 32: 141 (1948)

Tratto da Miceli, 2021 (118): 28-37

Al genere, la cui denominazione fa riferimento al micologo tedesco Rolf Singer (Schliersee, 1906 – Chicago, 1994), appartengono funghi saprofiti (che crescono su sostanze organiche morte delle quali si nutrono, provocandone la decomposizione), eterogenei (quando il cappello ed il gambo, stante la loro diversità strutturale, si staccano facilmente l'uno dall'altro senza lasciare tracce evidenti di frattura), con imenoforo (parte inferiore del cappello ove è posizionato l'imenio, formato, nel genere *Macrolepiota*, da lamelle) non asportabile e residui del velo parziale sotto forma di anello, che presentano le seguenti caratteristiche morfologiche:

Cappello di grandi dimensioni, raggiunge facilmente, e spesso supera, in alcune specie, i 30 cm di diametro; inizialmente subgloboso, emisferico, campanulato, poi piano, disteso; caratterizzato in diverse specie alla presenza di un umbone più o meno prominente; generalmente decorato da squame concentriche; colore variabile da nocciola più o meno chiaro a bruno-nocciola, bruno-castano, fino a bruno-ocra, bruno-nerastro.

Lamelle bianco-biancastre, leggermente imbrunenti verso la maturazione in alcune specie. Libere (quando si interrompono prima di raggiungere il gambo) ed inserite in un collarium (struttura anulare posizionata all'apice del gambo sulla quale si inseriscono le lamelle). Le spore in massa di colore bianco identificano le specie come appartenenti al gruppo dei funghi leucosporei (eccezione: *M. olivascens* che ha sporata rosata).

Gambo cilindrico, slanciato, molto alto, supera spesso i 30-35 cm., liscio in alcune specie, screziato per la presenza di squamule più o meno evidenti in altre. Nella zona apicale è ornato da un anello semplice o doppio, a volte scorrevole; la base si presenta ingrossata e tondeggiante per la presenza di un bulbo più o meno grosso. È costituito da cellule filamentose di consistenza molto fibrosa, cavo all'interno, si schiaccia facilmente alla pressione sfilacciandosi longitudinalmente, formando lunghi e consistenti filamenti. Il colore, sui toni bianco-rosati, varia dal bianco, bianco-biancastro, al bruno, bruno-rosato, bruno-rossastro.

Carne bianca immutabile in alcune specie, più o meno arrossante o imbrunente al taglio in altre specie. Odore e sapore generalmente gradevoli.

Habitat: al genere, come già detto, appartengono funghi saprofiti che prediligono, quale habitat di crescita, terreni ricchi di humus, pertanto non hanno un legame simbiotico con specie arboree specifiche ed è facile trovarle sia in terreni incolti quanto in radure ai margini dei boschi e nei boschi stessi sia di latifoglie che di conifere.

Fruttificano, generalmente, nel periodo autunno-inverno ma, a seconda delle condizioni climatiche, è possibile trovarle anche in primavera o in estate.

Commestibilità:

il genere comprende specie di buona commestibilità e molto ricercate per il consumo (es. *M. procera*) e specie tossiche che se consumate provocano sindrome gastrointestinale (es. *M. rhacodes* = *Chlorophyllum rhacodes*; *M. venenata* = *Chlorophyllum venenatum*). Tutte le specie commestibili devono essere private, prima del consumo, del gambo in quanto particolarmente fibroso, legnoso, difficilmente masticabile ed indigesto. Il cappello, unica parte edule, viene generalmente cucinato a cotoletta o alla griglia, non è commestibile da crudo e deve essere consumato ben cotto.

Etimologia:

la denominazione del genere nasce dall'unione di tre diversi termini: *macro* = grande, *lepis* = squama, *otos* = orecchio... ovvero grande orecchio squamoso.

Le numerose specie appartenenti al Genere, specialmente quando si presentano di piccole dimensioni, si prestano facilmente ad essere confuse con specie fungine appartenenti al Genere *Lepiota* che, tradizionalmente, ospita specie velenoso-mortalì. È consigliabile, al fine di evitare errori di determinazione con conseguenti

esiti di natura spesso irreversibile, astenersi dal raccogliere specie fungine ancora poco sviluppate e, in ogni caso, sottoporre, prima del consumo, gli esemplari raccolti all'esame di un micologo professionista al fine di acquisirne la corretta valutazione di commestibilità.

Macrolepiota rhacodes (Vittad.) Singer

Lilloa 22: 417 (1951)

Basionimo: *Agaricus rhacodes* Vitt. [as 'rachodes'] (1835)

Accentazione: *Macrolepióta rhacódes*

Nome corrente: *Chlorophyllum rhacodes* (Vittad.)

Vellinga Mycotaxon 83: 416 (2002)

Posizione sistematica: classe *Basidiomycetes*, ordine *Agaricales*, famiglia *Agaricaceae*, Genere *Macrolepiota*

Etimologia: *rhacodes* dal greco *ῥαχόδης* (*rhachódes*) = *lacerato, stracciato, cencioso* con espresso riferimento alla particolare conformazione squamulata del cappello



Principali sinonimi: *Lepiota rhacodes* (Vittad.) Quel. 1872; *Mastocephalus rhacodes* (Vittad.) Kuntze (1891); *Leucocoprinus rhacodes* (Vittad.) Pat. (1900); *Lepiotochium rhacodes* (Vittad.) Locq. (1942)

Descrizione macroscopica

Cappello da oviforme a sferico, poi piano-convesso; superficie discale unita nella zona centrale in una calotta di colore bruno-nocciola, sfaldata nella zona periferica in squame larghe, grossolane, concentriche di colore più chiaro. **Imenoforo** a lamelle inizialmente bianche poi imbrunenti, facilmente separabili, libere, inserite in collarium. **Gambo** cilindrico, tozzo con grosso bulbo marginato (delimitato da un bordo netto e ben definito) alla base, liscio, inizialmente bianco-biancastro tende al bruno-rossastro con l'età ed allo sfregamento. **Anello** doppio, scorrevole, bianco-grigiastro nella parte esterna, brunastro in quella interna. **Carne** bianca con viraggio al rosso vinoso al taglio, specialmente nel gambo.

Habitat: in parchi, giardini e boschi misti, dall'estate all'autunno.

Commestibilità: Tossico – non commestibile, provoca sindrome gastrointestinale.

Caratteri differenziali

Si caratterizza per le grandi dimensioni; per la cuticola che si presenta, inizialmente, intera e, successivamente, verso la maturazione, dissociata in squamule poligonali non sovrapposte tra di esse; per l'anello doppio; per la base del gambo ingrossata a forma di bulbo; per il viraggio della carne tendente ad assumere colorazioni su toni rossastri, rosso-brunastri.

Specie simili

- ***Macrolepiota rhacodes* var. *bohemica*** (Wichanský) Bellù & Lanzoni (1987)

[Nome corrente: ***Chlorophyllum brunneum*** (Farl. & Burt) Vellinga (2002)]

Differisce per le dimensioni mediamente maggiori; per il rivestimento del cappello di colore bruno, inizialmente unito, poi, verso la maturazione, dissociato in squame grosse e regolari disposte in maniera concentrica; per l'anello semplice, senza doppia corona; per il gambo liscio, con bulbo marginato e leggermente arrossante solo alla base; per il viraggio della carne al taglio che, anche se analogamente arrossante, si presenta con una minore intensità.

Ritenuta, inizialmente, una semplice varietà, è stata elevata, successivamente, al rango di specie ed inserita nel Genere *Chlorophyllum*.

- ***Macrolepiota venenata* Bon (1979)**

[Nome corrente: ***Chlorophyllum venenatum*** (Bon) C. Lange & Vellinga (2004)]

Specie molto simile e facilmente confondibile presentando analoghe caratteristiche morfologiche ed analogo viraggio della carne.

Differisce per l'anello semplice e per la base del gambo che ha bulbo marginato. Sulla posizione tassonomica della specie c'è diversità di vedute tra i vari studiosi, alcuni dei quali ritengono che sia da sinonimizzare con *Chlorophyllum brunneum*, quindi anche con *Macrolepiota rhacodes* var. *bohemica*, altri, invece, ritengono possa considerarsi specie autonoma ed inserita nel genere *Chlorophyllum*.

Curiosità tassonomico-nomenclaturali

La prima descrizione della specie fa riferimento al micologo italiano Carlo Vittadini (San Donato Milanese, 11 giugno 1800 - Milano, 20 novembre 1865), che la descrisse in maniera eccellente e molto accurata in "Funghi Mangerecci" (1835) con l'originaria denominazione di "*Agaricus rachodes*" che, in seguito, per probabile errore di trascrizione, molti micologi a lui successivi, fatta eccezione per alcuni, trasformarono in "*rhacodes*" [Candusso & Lanzoni, 1990], facendo scivolare la "h" che compone l'epiteto di un paio di posizioni. Successivamente, per problematiche di natura etimologica, assolutamente indiscutibili, come approvato da numerosi linguisti, si convenne di utilizzare definitivamente l'ortografia "*rhacodes*" [Bon, 1993] che deve essere considerata, a tutti gli effetti, quella corretta.

La specie, dopo l'originaria descrizione e l'inserimento nel genere *Agaricus*, fu riposizionata, nel tempo, prima nel genere *Lepiota*, poi nel genere *Macrolepiota* e infine nel genere *Chlorophyllum*.



Angelo Miceli

Bibliografia Essenziale:

- **Boccardo Fabrizio, Traverso Mido, Vizzini Alfredo, Zotti Mirca** - 2008: *Funghi d'Italia*. Ristampa 2013. Edit. Zanichelli, Bologna. I
- **Bon Marcel**, 1993: *Flore Mycologique d'Europe. 3. Les Lépiotes*. Doc. Mycol. Mémoire hors série n. 3. CRDP De Picardie. Amiens Cedex. F
- **Candusso Massimo, Lanzoni Gianbattista**, 1990: *Lepiota s. l.* Collana Fungi Europaei Vol.4. Libreria Editrice Giovanna Biella, Saronno. I
- **Illice Mirko, Tani Oscar, Zuccherelli Adler**, 2011: *Funghi velenosi & commestibili. Manuale macro-microscopico delle principali specie*. Tipoarte Industrie Grafiche. Ozzano Emilia (BO). I
- **La Chiusa Lillo**, 2013: *Funghi Agaricoidi*, Vol. I – Agaricaceae. ANDER Editore, Monza. I
- **Lavorato Carmine, Rotella Maria**, 2004: *Funghi in Calabria. Guida per il riconoscimento delle specie. Raccolta e commercializzazione, Tutela ambientale e sanitaria*. Edizioni Pubblisfera . San Giovanni in Fiore (CS). I
- **Maletti M., 2016**: *Due Macrolepiota spostate nel Genere Chlorophyllum. Micologia nelle Marche*. Bollettino del C.A.M.M. (Coordinamento Associazioni Micologiche delle Marche) Anno X(2): 11-15.
- **Miceli Angelo**, 2021: *Macrolepiota procera*. Passione Funghi & Tartufi, (118): 28-37. ErrediGrafiche, GE. I
- **Papetti Carlo, Consiglio Giovanni, Simonini Giampaolo**, 2004: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*, Vol. 1 (seconda ristampa). A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Trento. I
- **Sorbi Claudio**, 2010: *Le Macrolepiota più comuni delle nostre zone, le mazze di tamburo*. Micoponte - Bollettino del Gruppo Micologico Massimiliano Danesi, n. 4: 5-12, Ponte a Moriano (LU). I
- **Vittadini Carlo**, 1935: *Funghi mangerecci più comuni dell'Italia e de' velenosi che possono co' medesimi confondersi*. Edizioni Felice Rusconi, Milano. I

Sitografia

- **Acta Plantarum** (ultima consultazione giugno 2022): *Etimologia dei nomi botanici e micologici e corretta accentazione*. <https://www.actaplantarum.org/etimologia/etimologia.php>
- **IF** (ultima consultazione, giugno 2022): Indexfungorum database. www.indexfungorum.org
- **Micologia Messinese** (ultima consultazione, giugno 2022): https://micologiamessinese.altervista.org/Funghi_Macrolepiota.htm
- **MB** (ultima consultazione, giugno 2022): Mycobank database. Fungal databases, Nomenclature e Special Banks. www.mycobank.org



Le attività del primo semestre 2024

Tutte le iniziative proposte da Nuova Micologia nel semestre, sono definite ed illustrate a cura del Comitato Organizzazione, coordinato da Carmelo Murabito.

Lunedì al Circolo

Riprendono dopo la sosta natalizia gli incontri del lunedì presso la sede operativa di Via dello Scalo San Lorenzo n. 16, dove i micologi dell'Associazione eseguono (dalle 17.00 alle 17.30) il riconoscimento dei funghi raccolti nel fine settimana dai soci, illustrandone le caratteristiche morfologiche. A seguire, con inizio alle 17.30, si svolgono le "conversazioni", secondo il seguente programma:

8 gennaio 2024: Iscrizione al Corso Micologico

Pomeriggio riservato alle pratiche amministrative d'iscrizione al Corso di formazione micologica per l'autorizzazione alla raccolta dei funghi nel Lazio (*vedi spazio corsi*).

15/17/19/22/24/26 gennaio 2024: Corso Micologico (*vedi spazio corsi*)

12 febbraio 2024: Il Ritratto - come migliorare i propri scatti

A cura di Antonio Lavagno

19 febbraio 2024: I funghi nell'Arte

A cura di Gabriele Lazzi

26 febbraio 2024: Cisto e corbezzolo, due piante da non sottovalutare

Interazione di queste due essenze con il mondo fungino. A cura di Matteo Bevilacqua.

4/11/18 marzo 2024: "Le buone erbe alimentari"

Corso erbe spontanee commestibili (*vedi spazio corsi*).

15 aprile 2024: Le api

A cura di Costantino Macari e Geanina Parpaut.

L'Associazione di Protezione Civile di Roma sud-ovest terrà una conferenza sull'organizzazione delle api e sulla loro utilità per la Natura.

22 aprile 2024: Le erbe tintorie – prima parte

A cura di Amedeo Schipani.

29 aprile 2024: Le erbe tintorie – seconda parte

A cura di Amedeo Schipani.

6 maggio 2024: Funghi dal vivo

A cura di un micologo dell'Associazione.

13 maggio 2024: In viaggio con i sapori

A cura di Renato Lotti.

Martedì 21 maggio 2024: Alberi e funghi - prima parte

In questo incontro, dalla particolare collocazione infrasettimanale, Paolo Lavezzo e Susanna Coen ci illustreranno, rispettivamente, le principali specie arboree e i funghi più diffusi negli habitat trattati.

27 maggio 2024: Funghi dal vivo

A cura di un micologo dell'Associazione.

Martedì 4 giugno 2024: Alberi e funghi - seconda parte

Sempre di martedì, Paolo Lavezzo e Susanna Coen completano la carrellata sulle principali specie arboree e sui funghi che prediligono l'associazione con tali essenze.

NB: non per tutti i lunedì si è potuto indicare la relativa conferenza. Il completamento del programma verrà comunicato mese per mese a mezzo posta elettronica.

I nostri corsi

CORSO DI FORMAZIONE MICOLOGICA

Il corso è finalizzato al conseguimento dell'attestato che costituisce ora l'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei (L.R. 32 del 5/8/1998 e succ. mod.).

Le lezioni si svolgeranno nei giorni 15/17/19/22/24/26 gennaio 2024 dalle ore 17.10 alle ore 19.30, presso la sede operativa di via Scalo San Lorenzo 16, Roma. Escursione didattica facoltativa sabato 27 gennaio a Castelfusano.

La partecipazione al corso è gratuita per i Soci con il solo contributo di 10€ per il materiale didattico. **E' necessario prenotarsi** tramite posta elettronica all'indirizzo segreteria@nuovamicologia.eu per poi provvedere **all'iscrizione al corso lunedì 8 gennaio** dalle ore 17.00 alle ore 19.00 presso la stessa sede, sino al limite massimo di 20 partecipanti.

LE BUONE ERBE ALIMENTARI

Corso di formazione per la ricerca, il riconoscimento e l'utilizzo delle erbe.

Paolo Lavezzo e Amedeo Schipani cureranno la nuova edizione del corso, che si terrà presso la sala Italia dell'UnAR, via Aldrovandi 16, nei giorni 4, 11, 18 marzo 2024 (la sede di via dello Scalo San Lorenzo 16 rimarrà chiusa), alle ore 17,30.

Contributo di partecipazione, comprensivo del materiale didattico: € 15 per i soci, € 50 per i non soci. Il pagamento del contributo, ove non effettuato in precedenza, può essere effettuato il 4 marzo, prima dell'inizio della lezione (presentarsi con almeno 30' di anticipo). **E' rigorosamente necessario prenotarsi** per tempo al 380 5311167 – Pina Incitti, oppure all'indirizzo segreteria@nuovamicologia.eu.

A completamento del corso, il 6 aprile 2024 si effettuerà un'escursione alla Riserva della Marcigliana. Dettagli saranno forniti durante il corso e a mezzo posta elettronica.

Le nostre escursioni

*Per ciascuno degli eventi viene fornito il numero telefonico dell'organizzatore, al quale rivolgersi per conferme, prenotazioni e qualsiasi ulteriore informazione relativa a ciascuna attività. I nostri organizzatori/micologi provvedono, infatti, a visitare anticipatamente i luoghi dell'escursione per prevenire eventuali mancate raccolte, fornendo alternative o rinviando l'escursione: è **pertanto indispensabile il contatto con l'organizzatore.***

Nel ribadire che l'Associazione non assume responsabilità per eventuali danni a cose e/o persone che si verificassero nel corso dell'evento, si consiglia di essere puntuali anticipando l'appuntamento di 10-15 minuti.

27 gennaio 2024: Castelfusano

L'appuntamento, destinato soprattutto ai partecipanti al corso di formazione, ma aperto a tutti gli associati, è fissato per le ore 9.00 a Ostia sul lato destro del piazzale Cristoforo Colombo (al termine di viale C. Colombo, venendo da Roma). Prenotarsi durante il corso, comunque entro il 27 gennaio al nr. 349/7389191, Antonio Mallozzi. Pranzo non previsto.

16 marzo 2024: Lago di Martignano

L'escursione è principalmente dedicata alla ricerca di asparagi. Appuntamento alle ore 8,30 al parcheggio del bar Le Rughe, via Cassia bis. L'organizzatore verrà comunicato per e-mail. Seguirà pranzo facoltativo presso l'agriturismo in loco.

23 marzo 2024: Monte Romano, alla ricerca di ferlenghi.

Alla ricerca del gustoso "Ferlengo". Appuntamento ore 9.00 presso il distributore Erg, autostrada Roma-Civitavecchia al Km 60 circa, superato il casello di Civitavecchia Sud. L'organizzatore verrà comunicato per tempo, il micologo sarà Alessandra Coppola.

6 aprile 2024: Uscita di fine corso "Le buone erbe alimentari" alla Riserva della Marcigliana

L'uscita è riservata ai partecipanti al corso e si svolgerà con le modalità precisate durante le lezioni.

13 aprile 2024: Uscita alla ricerca di erbe spontanee a Vetralla

Durante questa escursione, anch'essa riservata ai partecipanti al corso, avremo modo di approfondire le nostre conoscenze presso l'Azienda Agricola Stelo di Vetralla. Maggiori informazioni saranno fornite durante il corso erbe e per e-mail.

26-27-28 aprile 2024: Weekend Botanico a Sabaudia

Andremo alla ricerca di erbe tipiche dei nostri litorali. Alloggeremo all'hotel Le Palme***. Forniremo tutte le informazioni mediante le consuete comunicazioni a mezzo posta elettronica.

3-4-5 maggio 2024: Weekend Micologico a Pescopennataro (IS)

Appuntamento anticipato perché andremo alla ricerca dei pregiati funghi primaverili molisani, non reperibili nella nostra regione. I dettagli per e-mail.

11 maggio 2024: Prataglia

Andremo alla ricerca dei prugnoli. Micologa Alessandra Coppola. L'appuntamento è presso il parcheggio della piazza principale di Cervara di Roma alle 8,45; per e-mail verrà comunicato l'organizzatore presso il quale dovrà effettuarsi la prenotazione. Ci si può fermare a pranzo.

25 maggio 2024: Manziana

La micologa Alessandra Senettin ci accompagnerà in questa tradizionale escursione nel vicino bosco. Appuntamento alle ore 9,00 nel parcheggio del centro commerciale KESP di Manziana, al km. 27 della via Braccianese. L'organizzatore al quale rivolgersi per la prenotazione verrà comunicato in tempo utile.

8 giugno 2024: Camporotondo – Cappadocia

Appuntamento alle 9,00 nella piazza principale di Cappadocia. Percorrere l'autostrada A24; uscire a Tagliacozzo e proseguire sulla S.S. 5quater per 15 Km. Dopo Tagliacozzo si sale per altri 12 Km fino a Cappadocia (tot. 100 km.).

Andremo alla ricerca dei prataioli nei pianori intorno a Camporotondo. Pranzo in loco. L'organizzatore e il micologo verranno comunicati a mezzo newsletter.

15 giugno 2024: Campo Felice

Anche qui andremo alla ricerca di prataioli e gambesecche, accompagnati dal micologo Andrea Traversi. Dettagli sull'evento verranno forniti tramite le consuete comunicazioni per e-mail.



Nuova Micologia – Associazione di Studi Micologici – onlus

Sede operativa: via dello Scalo San Lorenzo n. 16, Roma

Sede legale: via Cesare Brandi 14/F3 – 00133 Roma

Codice fiscale: **97138630583**

web: **www.nuovamicologia.eu**

e-mail: **segreteria@nuovamicologia.eu – nuovamicologia@pec.it**

tel. **375 6177361**

SOCIAL NETWORK

FACEBOOK: <http://www.facebook.com/nuovamicologia>

YOUTUBE: <http://www.youtube.com/nuovamicologia>

TWITTER: <http://twitter.com/nuovamicologia>

Per ricevere le NEWSLETTER chiedere direttamente sul sito o scrivere a segreteria@nuovamicologia.eu

Iscrizioni. Tale operazione si effettua con la compilazione della **scheda d'iscrizione**, che si può anche scaricare dal sito www.nuovamicologia.eu, sezione "Chi siamo – Come si diventa soci", e con il versamento della quota annuale. La scheda può essere consegnata presso la sede operativa o spedita all'indirizzo mail dell'Associazione; il versamento della quota può essere effettuato con le modalità di seguito indicate, oppure corrisposto direttamente al Tesoriere.

Versamenti. Qualsiasi versamento a favore dell'Associazione (rinnovi annuali, manifestazioni, ecc.), può essere effettuato sul c/c Intesa Sanpaolo numero **55000/1000/00196542**, intestato a "NUOVA MICOLOGIA – ASSOCIAZIONE DI STUDI MICOLOGICI", tramite "bonifico", utilizzando il seguente Codice IBAN:

IT50E0306909606100000196542

Quote associative annuali per il 2024

Tessera junior, per giovani compresi tra 10 e 25 anni ... € 20,00

Prima iscrizione o Rinnovo € 40,00

Tessera sostenitore da € 60,00 in su.

***Naturalmente* - notiziario di Nuova Micologia**

NUMERO VENTISETTE – Primo semestre 2024

Comitato di redazione: Ivan Meloni (coordinatore),

Antonio Lavagno, Andrea Traversi

Disegni di Antonio Spada

I contributi al notiziario (articoli, notizie, informazioni, idee) vanno inviati per posta elettronica alla casella:

ivanoemeloni@hotmail.it

