

occhio al fungo

Bollettino del Gruppo Micologico **AVIS**



GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



Boletus luridus Schaeffer

Questa specie fa parte della sezione *Luridi* caratterizzata da funghi con pori, carne e superfici da poco a molto viranti al blu scuro fino all'azzurro-glaucio. Cappello di vari colori, i più comuni vanno dall'ocra al bruno spesso con sfumature rosa, vira al blu alla pressione, cuticola vellutata fino a tarda età. Tuboli lunghi, gialli poi con l'età giallo-verdastri; pori piccoli, di colore che va dal rosso all'arancione secondo la varie raccolte; entrambi molto viranti. Gambo grosso e sodo, ornato da grosso reticolo rosso. Carne spessa e soda, giallina, molto virante al blu. Cresce un po' in tutti i boschi da fine primavera all'autunno. Buon commestibile ma deve essere consumato ben cotto per evitare problemi all'apparato digerente.



Cappello sezionato di Boletus luridus

La sezione del cappello dei *Boletus luridus* mette in evidenza una sottile linea da rossa ad arancione che divide la carne del cappello giallina dai tuboli gialli, entrambi subito viranti al blu-azzurro. Questo è dovuto al colore della superficie inferiore del cappello che assume un colore molto simile a quello dei pori. In tutte le altre specie della sezione *Luridi* questa superficie è gialla. Saltuariamente sono state fatte raccolte di *B. luridus* con questa superficie gialla.

97

Giugno 2012

Funghi di stagione

William Zuntini

Con le prime piogge primaverili, aspettando che i boschi facciano il proprio dovere regalandoci le prede preferite, cioè porcini, russule, ovuli ecc., possiamo “battere” i parchi e i giardini di pianura senza fare tanti chilometri. Infatti, in questi luoghi possiamo trovare tanti funghi e possiamo ugualmente divertirci e, già da gennaio-febbraio con qualche specie della famiglia *Entolomataceae* (*Entoloma clypeatum*, *E. aprile*, *E. sepium*) che abbiamo trattato nei bollettini precedenti. In questo articolo descriviamo alcune fra le specie più comuni che crescono in primavera-estate.

Piopparello [*Agrocybe aegerita* (Briganti) Fayod]

Molto conosciuto e ricercatissimo, meglio noto come pioppino o piopparello; ha un cappello, talvolta largo fino a 15 cm, superficie liscia o appena rugosa, da bianco-crema a ocre scura in particolare al centro; lamelle fitte, molto alte, da bianco latte a grigio-ocraceo e, infine color tabacco; carne spessa, bianca e profumata, come di vino; gambo robusto e coriaceo, bianco-crema provvisto da un evidente e ampio anello membranoso che viene colorato, a maturazione, dalle spore.



Agrocybe aegerita

Foto: Giovanni Consiglio

Cresce a cespi di numerosi esemplari da saprofita o parassita su ceppaie, alberi abbattuti o viventi di latifoglie (pioppi, olmi, salici, gelsi, aceri, meli, ippocastani, ecc.). Viene cucinato solo il cappello.

Nelle stazioni di crescita fruttifica in modo continuo dalla primavera inoltrata all'autunno, quindi occorre, se si trova una “bolata”, dopo qualche settimana, stagione permettendo, ritroverete nuovi e freschi esemplari ancora nello stesso posto.

Prataiolo [*Agaricus bitorquis* (Quélet) Saccardo]

È un fungo di medie o grandi dimensioni (cappello largo fino a 12 cm) che ha, nel mese di maggio la massima produzione primaverile. La superficie del cappello è liscia o con fibrille appena accennate, di un colore biancastro, poi crema, il margine rimane involuto fino a tarda maturazione; lamelle rosa pallido, poi rosa carne e infine porpora-nere; carne dura al taglio, biancastra o nocciola pallido al taglio, poi tendente al ro-

sa, rossiccio-vinoso, molto profumata, sapore dolce; gambo tozzo e robusto, da biancastro a rosa sporco, decorato, nella parte mediana, da un anello infero, doppio, caratteristico, che lo rende, nella sezione *Bitorques*, inconfondibile.



Agaricus bitorquis

Foto: Yves Deneyer

Cresce a gruppi talvolta molto numerosi nei parchi, nei giardini, nei boschetti radi di robinia, pioppi, aceri e tigli. È facile reperirlo lungo i viali cittadini alberati dai platani. Io l'ho trovato nella piazzola del benzinaio di Castelmaggiore dove qualche esemplare aveva divelto lo strato di asfalto (che forza!).

Fungo dell'inchiostro [*Coprinus comatus* (Bolt. : Fr.) S. F. Gray]

È un ottimo fungo se consumato molto giovane, quando le lamelle sono ancora bianche (pian piano, con la maturità, diventano rapidamente rosate e infine nere, liquefandosi). È l'unico *Coprinus* considerato commestibile. Ha un cappello che talvolta raggiunge grandi dimensioni, glandiforme da giovane, poi campalunato, con la superficie squamoso-fioccosa, di colore bianco o appena ocraceo al centro; carne molto sottile, tenera, bianca, con odore e sapore gradevoli e leggeri; gambo separabile dal cappello, fibroso, liscio, bianco, provvisto di un piccolo anello fugace situato nella parte mediana o verso la base.



Coprinus comatus

Foto: Paolo Cazzoli

Cresce dalla primavera al tardo autunno, spesso in gruppi di numerosi esemplari nei luoghi erbosi e concimati (prati, campi, orti, giardini, terreni di riporto e argini fluviali). È un

delicato fungo commestibile che si può consumare crudo in insalata, o ripieno e fritto o impanato.

Gambasecca [*Marasmius oreades* (Bolt. : Fr.) Fries]

È un funghetto snello, alto fino a 8 cm e con un cappello largo fino a 4 cm, da emisferico a spianato, talvolta con umbone arrotondato, carnoso, liscio, color nocciola chiaro, sbiadito con tempo secco, lucido e intenso con tempo umido. Gambo tipicamente sottile e tenace, legnoso, pieno, color nocciola chiaro. Lamelle larghe e spesse, inframezzate da lamellule evidenti, alte, staccate dal gambo, biancastre, poi nocciola chiaro. Carne bianca.



Marasmius oreades

Foto: Paolo Cazzoli

Cresce un po' dappertutto sui prati in gruppi sparsi, in cerchi (detti delle streghe) o file regolari, abbondanti, quasi tutto l'anno, la sua stagione ottimale sarebbe la tarda primavera, ma basta un po' di pioggia prolungata in estate o qualche giorno caldo d'inverno per farlo spuntare.

È un commestibile eccellente, si utilizza solo il cappello, staccando gambo e si osserva nel punto d'attacco al cappello per vedere se è forato da larve, in questo caso si scarta.

Le sue caratteristiche peculiari lo rendono quasi inconfondibile per le lamelle spaziate e grosse e l'odore aromatico di mandorla e sapore dolce di nocciola. Si potrebbe confondere con *M. collinus*, che però presenta lamelle fitte. Spesso, scambiate per gambasecca, sono raccolte delle *Conocybe*, specie

non commestibili. Sono abbastanza simili ma si distinguono facilmente per le lamelle fitte, di colore crema-ocra o bruno rossastro in vecchiaia e per il gambo meno rigido

Lyophyllum decastes (Fr. : Fr.) Singer [Sinonimo: *L. aggregatum* (Schaeffer) Kühner]

Ha un cappello di medie o grandi dimensioni, inizialmente emisferico, infine appianato, talvolta provvisto di un largo umbone, superficie liscia o fibrillata, brillante e con tempo umido lardacea al tatto, di un colore bruno-grigio o quasi nerastro, di consistenza elastica, orlo spesso lobato e ondulato, più chiaro; lamelle più o meno fitte, da biancastre a crema, talvolta sfumate di rosa; carne elastica, biancastra, con odore gradevole, fungino e sapore dolce; gambo robusto, tenace, di colore bianco-grigiastro con la superficie decorata da una pruina bianca.



Lyophyllum decastes

Foto: Yves Deneyer

Cresce fascicolato a gruppi numerosi nei campi erbosi, nei parchi, nei giardini, in luoghi incolti, argini fluviali, boschi di latifoglie e conifere, specialmente in luoghi aperti o ai bordi dei sentieri. È un fungo talvolta molto difficile da vedere per la sua crescita molto interrata, spesso sotto i ciuffi d'erba, tanto che cespi di oltre mezzo chilo possono essere mimetizzati e non essere visti. Una volta individuato, fortunatamente, occorre osservare il luogo molto attentamente perché la crescita è solitamente e straordinariamente abbondante.

È buon commestibile cucinato trisolato o in umido.

Programma attività

Sabato 7 e domenica 8 - Castel d'Aiano, sagra del porcino e mostra dei funghi in occasione della tradizionale Festa dei Funghi.

Domenica 15 luglio - escursione nel Parco Corno alle Scale alla ricerca di fiori e funghi. Mezzi propri e pranzo al sacco.

Lunedì 23 luglio - cocomerata presso la nostra Sede in via dell'Ospedale 20

Da lunedì 20 a domenica 26 agosto - settimana di ricerca e studio dei funghi, soggiorno presso Sport Hotel di Pampeago - Tesero (Trento).

Domenica 23 settembre partecipazione alla festa del volontariato ai Giardini Margherita.

Dal 12 al 30 settembre - corso di avviamento alla micologia in cinque lezioni. Domenica 30 ottobre uscita per la lezione nel bosco riservata ai partecipanti al corso.

Sabato 6 e domenica 7 ottobre - Mostra Micologica Regionale delle Marche, San Sisto (PU) in occasione della Sagra del Porcino.

Domenica 7 ottobre - mostra dei funghi all'Agriturismo Le Conchiglie, Sasso Marconi località Lagune.

Domenica 14 ottobre - 35^a Mostra dei Funghi e delle Erbe - Esposizione di piante e di funghi spontanei freschi. Quest'anno la manifestazione si svolgerà presso la Sede dei gruppi dell'AVIS, via dell'Ospedale 20.

Sabato 20 ottobre - Festa d'Autunno a Sala Bolognese - Mostra dei Funghi e menù a base di funghi.

Da venerdì 26 a domenica 28 ottobre - fine settimana in una località della Toscana per ricerca e studio dei funghi autunnali.

Incontri del lunedì sera presso la nostra sede

Nei mesi di settembre e ottobre, tutti i lunedì saranno dedicati a lezioni dal vivo e a piccole mostre organizzate con i funghi portati dai Soci. Nei mesi di novembre e dicembre si terranno alcune conferenze di cui vi sarà data conferma successivamente.

Piante protette

Nino Lontani

Cefalantera bianca

Cephalanthera damasonium (Mill.) Druce
Famiglia *Orchidaceae*

Il nome del genere (*Cephalanthera*) deriva dal greco. La prima parte della parola significa “testa” (*cephalos* o *kephalè*), la seconda “antera” (*antheros*): indica ovviamente la forma del fiore simile ad una testa. Il nome specifico (*damasonium*) potrebbe derivare da un classico nome greco. Altri testi propongono un’etimologia derivata dal termine “di Damasco”. Il termine volgare di “Elleborine” (usato soprattutto nei paesi di lingua anglosassone) deriva da una certa rassomiglianza con alcuni fiori degli Ellebori.



È una piccola pianta erbacea perenne alta da 15 a 60 cm con un particolare fusto sotterraneo, detto rizoma, che ogni anno si rigenera con nuove radici e fusti avventizi. Queste piante, contrariamente ad altri generi delle orchidee, non vivono a spese di altri vegetali di maggiori proporzioni (hanno cioè un proprio rizoma), quindi vengono raggruppate fra le orchidee terrestri. Le radici sono secondarie da rizoma. La parte sotterranea del fusto consiste in un rizoma fibroso. La parte aerea del fusto è eretta, di colore bianco e angoloso. La base è scagliosa e inguainata da 2 - 3 foglie quasi atrofizzate. Ogni pianta possiede non più di 3 - 5 foglie. Queste sono intere, a forma ovato-ellittica con nervature parallele (come la maggioranza delle monocotiledoni). Alla base sono amplessicauli e molto inguainanti; l’apice è acuto. Lungo il fusto sono disposte in modo alterno e progressivamente diminuiscono in grandezza fino a confondersi con le brattee dell’infiorescenza. Dimensioni delle foglie medie: larghezza 3 cm; lunghezza 7 cm.

L’infiorescenza si trova all’apice del fusto ed è del tipo a racemo lasso con 2 - 12 fiori per pianta. I fiori (di colore biancastro o giallognolo) in genere rimangono socchiusi, si aprono appena un po’ nelle ore più luminose e calde della giornata. L’infiorescenza è provvista di brattee di protezione lunghe come il fiore (nella parte inferiore dell’infiorescenza superano i fiori); sono posizionate alla base del pedicello e sono di tipo fogliaceo; normalmente tutti i fiori sono posti all’ascella di queste brattee. Sono inoltre privi di sperone (struttura tipica della maggior parte delle orchidee), di dimensione di 14-20 mm. Fioriscono tra maggio e luglio. Il frutto consiste in una capsula deiscente (si apre per più fenditure) a tre valve contenente numerosissimi minuti semi che il vento può trasportare facilmente

(similmente alle spore). Queste piante vivono in stretta simbiosi con micorrize endotrofiche, questo significa che i semi possono svilupparsi solamente dopo essere infettati dalle spore di funghi micorrizici. Questo meccanismo è necessario in quanto i semi da soli hanno poche sostanze di riserva per una germinazione in proprio.

La riproduzione di questa pianta può avvenire per via sessuata, grazie all’impollinazione degli insetti pronubi, ma anche per autogamia e cleistogamia. I fiori di queste piante sono privi di nettare, ma l’impollinazione avviene ugualmente in quanto i vari imenotteri sono attratti dalla zona centrale gialla del labello che viene scambiata per stami ricchi di polline (può essere scambiata ad esempio con la parte centrale del fiore *Cistus salviifolius* L. (Cisto femmina) che fiorisce più o meno nello stesso periodo e vive negli stessi habitat). L’impollinazione avviene in maniera altamente specifica e non sempre in modo facile per cui il fiore attende a lungo prima di essere fecondato. La germinazione dei semi è condizionata dalla presenza di funghi specifici.

È una specie diffusa in tutta la regione a sud della Via Emilia, dalla collina fino a 1.600 m di altitudine, rarissima in pianura e sulla costa, l’habitat tipico sono i boschi di latifoglie (faggete termofile). In particolare nelle Pinete, nei gineprai e nei querceti sub-mediterranei.



Le specie che in stato sterile possono essere confuse sono le seguenti: *Cephalanthera longifolia* - *Cephalanthera rubra* - *Epipactis atrorubens* - *Epipactis helleborine* - *Lilium bulbiferum*. In particolare qui confrontiamo la “Cefalantera bianca” con due specie dello stesso genere:

Cephalanthera rubra (L.) L.C. Rich. - Cefalantera rossa, che abbiamo già trattato precedentemente, si differenzia soprattutto per il colore rosso porporino dei fiori.

Cephalanthera longifolia (L.) Fritsch - Cefalantera maggiore: si differenzia per le foglie lievemente più lunghe (oltre 15 cm) e il colore dei fiori (bianco candido). La sua distribuzione è molto simile a “Cefalantera bianca”, ma è anche discretamente comune in pianura fino alle zone costiere.