



# occhio al fungo

Periodico trimestrale.  
Redazione:  
P. Cazzoli, G. Consiglio, W. Zuntini  
Sede: via dell'Ospedale, 20 - Bologna  
Tel. 335.62.85.923  
Fax 051.64.29.301  
gmavisbo@gmail.com  
www.avis.it/bologna  
www.gruppomicologicoavisbologna.org

## L'imperatore e le due amanite

di Giovanni Consiglio

■ Tiberio Claudio Druso, terzo figlio di Nerone Claudio Druso e di Antonia minore, nacque a Lugdunum (l'odierna Lione), il 1° agosto del 10 a.C.

Claudio ebbe due fidanzate e quattro mogli. Le fidanzate furono Emilia Lepida, pronipote di Augusto, che fu abbandonata per offese recate dalla famiglia di Lepida alla casa imperiale, e Livia Medullina, discendente del dittatore Marco Furio Camillo, che morì il giorno stesso che era stato fissato per le nozze. La prima moglie fu Plauzia Urgulanilla che fu ripudiata per sospetto di omicidio e per la sua infedeltà coniugale. La seconda moglie fu Elia Petina che lo fece padre di Antonia e fu anch'essa ripudiata. La terza moglie fu Valeria Messalina, figlia di Valerio Messalla Barbato, cugino dell'imperatore, e discendente, per parte della madre Domizia, da Ottavia e Marc'Antonio. Messalina fu una delle donne più corrotte del suo tempo. Priva di pudore, sensualissima, insaziabile, essa passava con estrema facilità da un amore all'altro senza far mistero della sua turpe condotta, girava per le vie di notte in cerca di avventure, non disdegnava di concedersi ai suoi liberti, dei quali si era accaparrato il silenzio e la complicità, innalzava i suoi amanti o si vendicava ferocemente di coloro che osavano rifiutarsi alle sue insane voglie. Per ordine dell'imperatore venne fatta sgozzare dal liberto Narciso.

L'ultima moglie fu sua nipote Agrippina, figlia di Germanico e di Agrippina maggiore. Sposata due volte, e due volte vedova in condizioni molto sospette, era riuscita a sedurre l'imperatore con le sue "carezze incestuose", ed esercitava su di lui



→ *Amanita phalloides*

un dominio assoluto. Agrippina concepiva grandi ambizioni per suo figlio Domizio, il futuro Nerone. Così riunì una sorta di "consiglio di crisi" con l'eunuco Aloto, assaggiatore dell'imperatore, Senofonte di Cos, medico personale di Claudio, e la sinistra, spaventosa, Locusta, "la donna della falloide". Una bella giornata dell'ottobre del 54 d.C., il bulimico Claudio si getta su un piatto di ovoli, il "cibo degli dei". Gli ovoli sono stati avvelenati con una salsa alla falloide, proveniente dalle riserve personali di Locusta e che Aloto ha mescolato al pasto, ma gli assassini hanno dimenticato che Claudio "mangia per vomitare e vomita per mangiare", secondo gli amabili costumi dell'epoca. Dopo ripetuti

assaggi dei funghi avvelenati, Claudio è abbastanza in difficoltà ma pur sempre vivo. Ed ecco che entra in scena il medico Senofonte, che somministra all'imperatore una dose elevata di colicoquinto, il cui frutto contiene un alcaloide virulento, purgativo in piccole dosi, molto tossico a dosi elevate, ma il sapore amaro di questa droga non avrebbe potuto non suscitare la diffidenza di Claudio. Così il finto rimedio fu somministrato per via rettale. Dopo la morte Claudio venne divinizzato. Nerone, salendo sul trono, non si lasciò sfuggire l'occasione di fare una battuta di cattivo gusto: « È proprio vero che i funghi sono un piatto degli Dei, essi hanno trasformato il padre mio in Divinità! ».

# Le vesce

Testo di Paolo Cazzoli - Foto di P. Cazzoli e G. Consiglio (alcune sono state scaricate da alcuni siti della rete ed elaborate)

■ La sottoclasse *Gastromycetidae* (per semplicità *Gastromiceti*) raccoglie specie caratterizzate da un involucro esterno chiamato peridio, che a maturità si rompe per fare uscire le spore.

Le *Lycoperdaceae*, generalmente chiamate Vesce, Puff Balls in inglese, o altri nomi a volte poco carini, sono rappresentati da vari Generi. I più importanti sono: *Lycoperdon*, *Calvatia*, *Bovista* e *Langermannia* che si distinguono per il modo con il quale il peridio si rompe per fare uscire le spore.



In tutte le specie nei funghi giovani la parte interna (gleba) è bianca, poi con la maturazione diventa gialla, gialla oliva, infine marrone e si dissolve per lasciare il posto alle spore. Alla fine rimane una polvere secca che uscirà dalla frattura del peridio per essere trasportata lontano dal vento.

Il Genere *Lycoperdon* è quello più rappresentato in Italia con 14 specie, alcune molto frequenti, altre rare.

Undici possono essere raggruppate in due gruppi in base alla consistenza degli aculei.

- A. Specie con aculei più o meno grossi, composti (cioè uniti al vertice a formare un cono o una piramide), più di rado singoli, e difficilmente o per nulla detersili: *Lycoperdon echinatum*, *L. caudatum*, *L. marginatum*, *L. nigrescens*, *L. umbrinum*.
- B. Specie con aculei sottili, semplici, fragili e più o meno completamente detersili: *Lycoperdon molle*, *L. lambinonii*, *L. atropurpureum*, *L. ericaeum*, *L. frigidum*, *L. lividum*.

Rimangono tre specie che si riconoscono per alcuni caratteri evidenti e caratteristici:

- ✓ *Lycoperdon mammiforme*, unica specie completamente ricoperta da una membrana bianca che si sfalda in fiocchi cotonosi.
- ✓ *Lycoperdon pyriforme*, unica specie che cresce su legno, soprattutto ceppaie e legni marcescenti.
- ✓ *Lycoperdon perlatum*, la specie più comune, che si riconosce per i grossi aculei tipicamente conici, semplici e detersili, che alla loro caduta lasciano caratteristiche areole rotonde.

## Gruppo A

### *Lycoperdon echinatum* Pers.

Specie abbastanza comune nei boschi di faggio, inconfondibile per i sottili aculei, lunghi fino a 6 mm, confluenti e riuniti all'apice. Non sono detersili ma cadono con la maturazione lasciando evidenti areole irregolari.



Tutte le altre specie di questo gruppo si distinguono da *L. echinatum* per gli aculei molto più corti e di conformazione diversa. *L. caudatum* e *L. marginatum* sono molto simili ma si distinguono bene perché nel primo la caduta degli aculei lascia solo deboli areole, mentre nel secondo gli aculei cadono a gruppi unitamente a placche del peridio esterno. Differiscono anche per caratteri microscopici.



*L. nigrescens* e *L. umbrinum* possono essere molto simili all'inizio dello sviluppo, ma nel primo gli aculei cadendo lasciano profonde areole rotondeggianti; nel secondo, invece, non lasciano traccia di areole. Inoltre *L. nigrescens* emana un odore sgradevole, specialmente a maturità.



## Gruppo B

### *Lycoperdon molle* Pers.

Specie abbastanza comune sia nei boschi di latifoglie che di conifere, si distingue per il colore da biancastro-nocciola a marrone, per la gleba color cacao a maturità e per gli aculei per lo più singoli, sottili, malformati, fragili e facilmente detersili, che alla caduta non lasciano areole.



Le due specie seguenti sono di aspetto molto simile e crescono solo nei boschi. Spesso per distinguerle si deve ricorrere a controlli delle caratteristiche microscopiche.

*L. atropurpureum* ha quasi sempre grosse rizomorfe al posto di semplici micorrize e la gleba nel maturo ha sfumature porpora.

*L. lambinonii* ha la gleba nel maturo con una sfumatura bruno tabacco.

Le seguenti tre specie hanno aspetto abbastanza simile alle precedenti ma crescono nei prati.

*L. frigidum* è una piccola specie che cresce in alta montagna, a lungo di colore bianco, ha gli aculei mescolati a verruche e granuli, in alcune zone detersili, in altre persistenti.

*L. ericaeum* cresce dalla pianura fino all'alta montagna, prima biancastro, presto assume toni ocra; gli aculei sono sottili, malformati, fragili e detersili.

*L. lividum* si distingue per il peridio verrucoso-granuloso senza aculei o con pochi aculei malformati, fragili e detersili.

### *Lycoperdon mammiforme* Pers.

Basidioma interamente ricoperto da un velo con superficie esterna liscia-farinosa, che ben presto si sfalda in tante placche o fiocchi, caduchi a maturità. È l'unica specie che presenta questo carattere, perciò è inconfondibile.

Specie abbastanza comune che cresce soprattutto nei boschi di latifoglie o al loro margine o nelle radure.



### *Lycoperdon pyriforme* Schaeff.

Specie molto comune, cresce anche in numerosi esemplari, in genere cespitosi, concresciuti, con spessi rizoidi bianchi, su ceppaie e legni marcescenti anche interrati, in ogni luogo.

Può rassomigliare a varie specie con aculei sottili e fragili ma questo è l'unico *Lycoperdon* lignicolo e ha grosse rizomorfe. Questi caratteri consentono una facile determinazione.



### *Lycoperdon perlatum* Pers.

Specie molto comune, caratterizzata dagli aculei robusti e caduchi che lasciano evidenti areole circolari. La determinazione dovrebbe essere assicurata; unica specie confondibile *Calvatia excipuliformis* che nella sua grande variabilità assume aspetti ingannevoli, ma nei rari casi in cui presenta aculei simili, la loro caduta non lascia areole così nette.



## COMESTIBILITÀ

Tutte le specie sono commestibili fintantoché la parte interna (gleba) è bianca e soda. Quando diventa molle, poi gialla e infine marrone, non sono più commestibili.

Come tutti i funghi, anche questi vanno puliti e lavati. A volte è consigliabile togliere il peridio, che può diventare viscido in cottura.

Ovviamente si possono usare tutte le vesce quando la gleba è ancora bianca e soda, ma le specie sono molte e di diversa consistenza, odore e sapore; se non sapete riconoscerle annusatele e assaggiatene un pezzettino. Se consistenza, odore e sapore sono di vostro gradimento potete utilizzarle.

# Programma delle attività del secondo semestre del 2014

Le date e gli argomenti di seguito indicati potranno subire modifiche per cause indipendenti dalla nostra volontà. Per informazioni o maggiori dettagli sui vari eventi consultare periodicamente il nostro sito o contattarci per e-mail o per telefono.

## CORSI

Da **mercoledì 17 settembre** e a seguire nei venerdì e mercoledì successivi si svolgerà il "Corso per riconoscere i funghi" con cinque lezioni in aula e domenica 5 ottobre uscita per la lezione nel bosco riservata ai partecipanti al Corso.

## CONFERENZE E APPUNTAMENTI DEL LUNEDÌ

**Lunedì 15 settembre** - Conferenza - "I boleti satanici: commestibili o velenosi?".

**Lunedì 29 settembre** - Esercitazione con funghi freschi per la determinazione dei Generi di funghi con imenoforo a lamelle.

## MOSTRE - GITE - PRANZI ECC.

**Lunedì 21 luglio** - Ci ritroviamo in Sede per la "Festa d'estate".

Da **sabato 23 a sabato 30 agosto** - Settimana di ricerca e studio dei funghi. La settimana sarà organizzata anche come villeggiatura per gli accompagnatori.

**Domenica 21 settembre** - Partecipazione a VOLONTASSOCIATE, Festa delle Associazioni, ai Giardini Margherita - Mostra dei Funghi e Percorso Didattico destinato ai bambini.

**Domenica 21 settembre** - Mostra dei Funghi e delle Erbe - presso la sede CONFCOMMERCIO - ASCOM Bologna - Strada Maggiore, 23.

**Sabato 4 e domenica 5 ottobre** - Mostra Micologica Regionale delle Marche, a San Sisto (PU) in occasione della Sagra del Porcino.

**Sabato 11 e domenica 12 ottobre** - Mostra dei Funghi e menù a base di funghi in occasione della Festa d'Autunno a Sala Bolognese.

**Domenica 19 ottobre** - "37<sup>a</sup> Mostra dei Funghi e delle Erbe" - Esposizione di funghi e piante spontanee freschi presso la nostra Sede.

**Sabato 25 a domenica 26 ottobre** - Fine settimana in una località della Toscana per ricerca e studio dei funghi autunnali.

**Lunedì 10 novembre** - Ci ritroviamo in Sede per la "Festa d'autunno".

**Lunedì 15 dicembre** - Auguri di fine anno in Sede.

## Con noi a funghi Facciamo le ferie assieme

### SETTIMANA MICOLOGICA IN VAL DI FIEMME VERONZA - CAVALESE

da sabato 23  
a sabato 30 agosto 2014

Soggiorno presso l'Hotel "Veronza",  
sito a Carano di Cavalese (TN),  
in posizione incantevole,  
contornato da prati e boschi

Anche quest'anno torniamo in Val di Fiemme. I motivi sono tanti: la Val di Fiemme e la confinante Val di Fassa hanno tanta Natura da osservare e si può andare a funghi tutti i giorni a differenza di tante altre zone.

### FINE SETTIMANA MICOLOGICA NEL PARCO DELLE FORESTE CASENTINESI

sabato 25  
e domenica 26 ottobre 2014

Arrivo Venerdì 24 pomeriggio/sera  
Soggiorno presso l'Hotel Bosco Verde  
Via Nazionale 8/10 Badia Prataglia (AR)  
situato nel cuore del  
Parco delle Foreste Casentinesi

Il Parco ha un ricchissimo patrimonio boschivo con una straordinaria varietà faunistica, floreale e micologica (circa 900 le specie censite).

per informazioni contattare:

Enzo Franceschini cell. 3333839528 - Massimo Tarroni cell. 3451745039  
gmavisbo@gmail.com - SMS al 377.16.94.210.

