

MICOPONTE

n. 3 - 2009



Bollettino del Gruppo Micologico
Massimiliano Danesi
Ponte a Moriano (LU)



DIRETTORE:
Marco Della Maggiora

VICEDIRETTORE:
Sergio Matteucci

COMPOSIZIONE E IMPAGINAZIONE GRAFICA:
Marco Della Maggiora

COMITATO DI REDAZIONE:
Marco Della Maggiora
Lamberto Gori
Sergio Matteucci
Sauro Tessandori
Francesco Tolaini

PER INFORMAZIONI E INVIO ARTICOLI:
marco.myco@gmail.com

Copyright @ tutti i diritti riservati - vietata la riproduzione anche parziale

Sommario

Presentazioni.....	3-5
F. Tolaini - Funghi sotto la lente II: <i>Auricularia auricula-judae</i> e <i>Tremella mesenterica</i> , due comuni specie di <i>Phragmobasidiomycetidae</i>	6
S. Matteucci - Le specie più comuni del genere <i>Suillus</i>	11
M. Della Maggiora - Funghi dall'aspetto particolare II: tre <i>Ascomycetes</i> dai colori sgargianti	18
C. Sorbi - Quattro <i>Russula</i> commestibili e facilmente identificabili, le <i>colombine</i> buone ..	25
L. Gori - Funghi ipogei III: un <i>Basidiomycetes</i> e un <i>Ascomycetes</i>	34
M. Della Maggiora & S. Matteucci - Buoni consigli per cercare e raccogliere i funghi	38
P. Buratti - Frutti di bosco spontanei III: frutti d'altri tempi ... i sorbi	41

In copertina: *Oudemansiella mucida* (Schrad. : Fr.) Höhn.

Foto: S. Matteucci

In quarta di copertina: *Amanita excelsa* (Fr. : Fr.) Bertill.

Foto: M. Della Maggiora

Gruppo Micologico "M. Danesi" Ponte a Moriano (LU)

Piazza della Stazione s.n.c., cp 28, 55100 Ponte a Moriano (Lucca)



PRESIDENTE:
Anita Notari

PRESIDENTE ONORARIO:
Lamberto Gori

VICEPRESIDENTE:
Enrico Biagini

SEGRETARIO:
Marcello Pieruccini

TESORIERE:
Giampiero Giuliani

CONSIGLIERI:
Antonio Betti
Enrico Biagini
Marco Della Maggiora
Carlantonio Giorgi
Giampiero Giuliani
Sergio Matteucci

Anita Notari
Michele Petroni
Marcello Pieruccini
Claudio Sorbi
Sauro Tessandori

SINDACI REVISORI DEI CONTI:
Giancarlo Coturri
Vincenzo Poggiani
Enrico Vannucci

RESPONSABILE COMITATO SCIENTIFICO:
Marco Della Maggiora

RESPONSABILE SITO WEB:
Sauro Tessandori

NUMERO SOCI:
118

Riunioni: lunedì dalle 21:00 - tel. 0583-492169
quota iscrizione anno 2010: € 20,00

Presentazione del Presidente della Provincia

Il Gruppo Micologico “*Massimiliano Danesi*” di Ponte a Moriano rappresenta una delle belle realtà associative del territorio provinciale, del quale ben testimonia la ricchezza di interessi e fermenti culturali.

Più di venticinque anni di attività confermano la passione ed il rigore, ma anche la capacità di proposta e di coinvolgimento, che il Gruppo Micologico ha saputo esprimere.

Un lavoro meritorio da molteplici punti di vista: perché dedicato alla diffusione a più livelli della conoscenza di una affascinante branca delle scienze naturali; perché capace di far crescere una maggiore consapevolezza del grande patrimonio ambientale di cui disponiamo; perché in grado di coinvolgere nelle proprie attività tanti appassionati e tanti cittadini.

I funghi, del resto, sono un mondo attraverso il quale moltissime persone, a cominciare dai cercatori, hanno imparato a conoscere meglio la natura (il bosco, il clima, il suolo...) e il nostro territorio. Senza considerare che il loro “magico” Regno offre moltissime possibilità di approccio, compresa quella, da non dimenticare, della buona cucina... .

Con la sue attività (gli incontri settimanali, le conferenze, le mostre, le gite e le escursioni, questa stessa rivista) il Gruppo ha saputo esplorare e valorizzare tutti questi aspetti.

Per questo credo che da molti punti di vista manifesti al più alto livello lo spirito vero e migliore dell’associazionismo, fatto della capacità di spendersi ed incontrarsi per il piacere di condividere una passione, di migliorarsi, di creare e veder crescere esperienze, di diffondere cultura e portare avanti un’importante azione di divulgazione. In poche parole: di costituire una risorsa preziosa per l’intera comunità.

La Provincia di Lucca apprezza tutto questo e augura a tutti i soci e a tutti gli amici del Gruppo Micologico “*Massimiliano Danesi*” di continuare con la stessa dedizione e lo stesso spirito questa bella avventura.

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA DI LUCCA
Stefano Baccelli

Con il contributo di



Comune di Capannori

Presentazione del Presidente del Consiglio

Questo nuovo sforzo letterario, volto a far conoscere un settore estremamente importante sotto il profilo ambientale ed economico, mette in evidenza la forte attività di questa associazione.

La mia personale vicinanza è scontata, vista anche la mia attività professionale ed il legame antico che mi avvicina alla micologia.

La qualità dei componenti, a iniziare dalla Presidenza, e sottolineando l'apporto intelligente del Dott. Lamberto Gori e dell'Ing. Marco Della Maggiora ha più volte, attraverso altre pubblicazioni, fatto conoscere varietà di funghi sconosciute alla gran parte del pubblico.

Io che da tempo mi occupo di funghi e tartufi coltivati, so quanto sia importante fare informazione al fine proprio di innalzare i livelli di sicurezza per chi ha la buona abitudine di recarsi nel bosco.

Le stesse targhe d'argento consegnate all'Associazione e ad alcuni dei suoi membri per il lavoro svolto da questa Presidenza, vogliono sottolineare che non solo ci sarà il mio massimo sostegno per il presente ma anche un forte impegno per il futuro.

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DELLA PROVINCIA DI LUCCA
Giovanni Gemignani



Targa d'argento consegnata al Gruppo Micologico "M. Danesi" da parte del Presidente del Consiglio Giovanni Gemignani. Foto: M. Della Maggiora

Ponte a Moriano (LU) 06-06-2009 - Intervento del Presidente Giovanni Gemignani durante la cerimonia di consegna delle targhe. Foto: T. Gori

Editoriale

In occasione di questo terzo numero di *MicoPonte*, a nome di tutto il Gruppo Micologico “M. Danesi”, rivolgo un particolare ringraziamento alla Provincia di Lucca che, con un sostanziale aiuto economico, ci ha permesso anche quest’anno di mantenere il livello della nostra pubblicazione, con la solita elegante veste grafica.

Non certo meno importanti sono gli altri sponsor che, con le loro inserzioni, completano il quadro dei fondi a disposizione per la rivista, permettendone la distribuzione gratuita al pubblico.

Anche questo numero è ricco di argomenti, con il proseguimento di tutte le rubriche del numero precedente, segno dell’impegno costante e sostanziale, anche se oneroso, dedicato alla fattiva realizzazione di MicoPonte.

I temi affrontati sono vari e, come sempre, sono trattati per la maggior parte con taglio divulgativo per rendere la consultazione della rivista piacevole da parte di un pubblico molto esteso, con solo qualche piccola porzione più tecnica, quindi ... buona lettura a tutti.

IL DIRETTORE
Ing. Marco Della Maggiora



Consegna targhe, Ponte a Moriano (LU) 06-06-2009 - Da sinistra a destra: Marco Della Maggiora, Mauro Marchetti, Lamberto Gori, Giovanni Gemignani e Anita Notari.

Foto: T. Gori

Funghi sotto la lente II

Auricularia auricula-judae e *Tremella mesenterica*, due comuni specie di *Phragmobasidiomycetidae*

FRANCESCO TOLAINI
Piazza Gereschi 101, 56017 San Giuliano Terme (PI)
francescotolaini@hotmail.com

KEY WORDS: *Basidiomycota*, *Basidiomycetes*, *Phragmobasidiomycetidae*, *Tremellales*, *Auriculariales*, taxonomy

INTRODUZIONE

Con questo articolo prosegue la rubrica *Funghi sotto la lente*, iniziata nel precedente numero di *MicoPonte*, nella quale viene focalizzata l'attenzione, dal punto di vista microscopico, su una o più specie fungine appartenenti alla classe dei basidiomiceti (*Basidiomycetes*) o degli ascomiceti (*Ascomycetes*), che vengono prese di volta in volta come esempio per approfondire alcuni aspetti della sistematica fungina o, più semplicemente, per comprendere la correlazione tra l'aspetto macroscopico osservato in una determinata specie e la sua struttura microscopica.

In questo articolo vengono prese in esame *Tremella mesenterica* Retzius : Fr. e *Auricularia auricula-judae* (Bull.) Wettstein, due basidiomiceti piuttosto comuni dei nostri boschi e di semplice determinazione macroscopica, caratterizzati però microscopicamente dal possedere basidi con una struttura piuttosto inusuale, muniti di setti, e per questo appartenenti alla sottoclasse *Phragmbasidiomycetidae*.

CENNI DI SISTEMATICA DEI BASIDIOMICETI: OLOBASIDIOMICETI E FRAGMOBASIDIOMICETI

Le specie appartenenti alla classe dei basidiomiceti hanno la caratteristica di produrre le spore (dette *basidiospore*) all'estremità di una particolare cellula, denominata **basidio**, al contrario dei cosiddetti ascomiceti, nei quali le spore (dette *ascospore*) vengono prodotte all'interno di una particolare cellula, detta **asco**.

I basidi si presentano generalmente di forma clavata e portano all'estremità delle piccole estroflessioni della parete, denominate *sterigmi*, presenti generalmente in numero inferiore o uguale a quattro; alla estremità degli sterigmi vengono prodotte le spore che, una volta liberate, presentano in corrispondenza del punto di distacco una "cicatrice", denominata *apicolo* o *ilo*.

È questo il caso della maggior parte dei funghi che comunemente incontriamo nel bosco, come ad esempio le specie appartenenti ai generi *Amanita*, *Lepiota*, *Agaricus*, *Tricholoma*, *Boletus*, *Xerocomus*, *Leccinum*, *Hydnum*, *Polyporus* e tanti altri ancora, ed in particolare di tutte quelle specie che possiedono un imenoforo a lamelle, tuboli e pori.

La classificazione dei basidiomiceti è molto complessa e si basa su molteplici fattori, quali ad esempio la struttura anatomica dei corpi fruttiferi e la tipologia di imenio (posto su lamelle, tuboli, ecc.), ma entrano in gioco anche aspetti ben più complessi, quali ad esempio la modalità

di liberazione delle spore, la possibilità di produrre spore secondarie e la morfologia dei basidi stessi.

Proprio in funzione della morfologia dei basidi, la classe dei basidiomiceti si suddivide in due sottoclassi: gli *olobasidiomiceti* (*Holobasidiomycetidae*) ed i *fragmobasidiomiceti* (*Phragmobasidiomycetidae*).

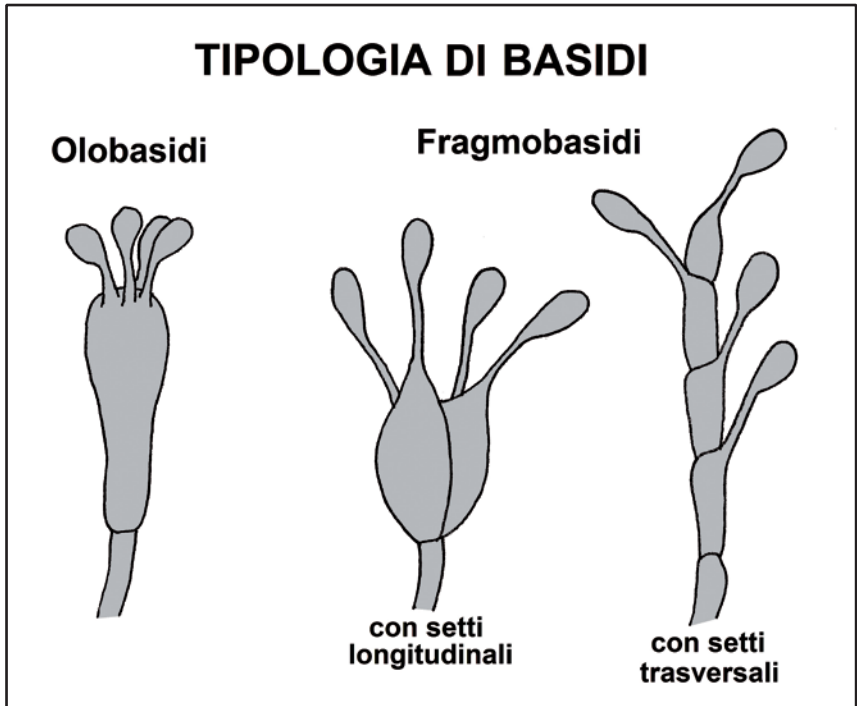
Gli *olobasidiomiceti* presentano basidi formati da un'unica cellula e sono pertanto non settati; il basidio è denominato in questo caso *olobasidio* (o anche *omobasidio* o *autobasidio*); è questo il caso più frequente, che si presenta in tutte le specie fungine caratterizzate da gambo e cappello

differenziati e aventi imenoforo a lamelle o tuboli, come nel caso dei cosiddetti funghi *agaricali* (ad esempio i generi *Amanita* e *Boletus*). Appartengono agli *olobasidiomiceti* anche numerose specie fungine aventi imenoforo a pori, aculei o indifferenziato (cioè liscio o rugoloso), come nel caso dei cosiddetti funghi *afilloforali* (ad esempio i generi: *Polyporus*, con imenoforo a pori; *Hydnum*, con imenoforo ad aculei; *Cantharellus*, con

imenoforo più o meno rugoloso) ed anche numerose specie senza gambo e cappello differenziati ed aventi l'imenoforo racchiuso all'interno del corpo fruttifero stesso, come nel caso dei cosiddetti *gasteromiceti* (ad esempio, i generi *Lycoperdon*, *Calvatia*, *Geastrum*, *Scleroderma*, *Clathrus*, *Phallus*).

I *fragmobasidiomiceti* presentano invece basidi non costituiti da un'unica cellula, ma settati longitudinalmente o trasversalmente, e con spore localizzate, rispettivamente, all'apice o lateralmente; il basidio è denominato in questo caso *fragmobasidio* (o anche *eterobasidio*). Appartengono generalmente a questa sottoclasse specie con forma complessa, senza gambo e cappello ben differenziati, e con carne di consistenza molle e gelatinosa. Esempi tipici di *fragmobasidiomiceti* sono le specie appartenenti al genere *Auricularia*, con basidi settati trasversalmente, e le specie appartenenti ai generi *Tremella*, *Pseudohydnum* e *Tremiscus*, con basidi settati longitudinalmente.

Di seguito si prendono in esame due tra le più comuni specie di *fragmobasidiomiceti* che è possibile incontrare nei nostri boschi: *Auricularia auricula-judae* e *Tremella mesenterica*.



Tipologia di basidi.

Disegno: F. Tolaini

Auricularia auricula-judae (Bull.) Wettstein

Etimologia: dal latino *auricula* = orecchietta, riferito alla forma dei carpofori.

Sinonimi: *Hirneola auricula-judae* (L. : Fr.) Berkeley

Descrizione macroscopica

A. auricula-judae è una specie fungina di medie dimensioni, larga fino a 5 cm circa, avente aspetto sessile, con forma a coppa rovescia ben presto irregolarmente distesa, simile ad una conchiglia; la parte inferiore della coppa (superficie fertile) si presenta venosa e questo aspetto rende il carpoforo molto simile ad un padiglione auricolare. La parte superiore (superficie sterile) è finemente pruinosa, di color bruno-rossiccio, come l'intero carpoforo. La carne presenta una consistenza elastica e molto tenace, gelatinosa con tempo umido, che diventa addirittura cornea nei periodi fortemente asciutti. Non presenta odori né sapori particolari.

Descrizione microscopica

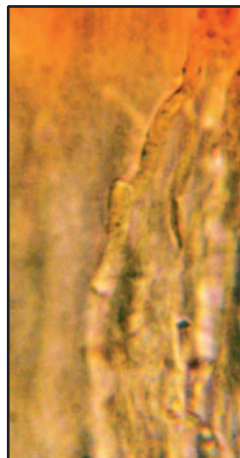
Microscopicamente presenta spore cilindriche, lievemente allantoidi, lisce, di dimensioni $15-20 \times 5,5-7,5 \mu\text{m}$; i basidi sono cilindrici, divisi in quattro elementi da setti trasversali, con lunghi sterigmi.

Habitat e fenologia

Si tratta di una specie piuttosto comune, che cresce tutto l'anno nei periodi umidi, come saprofita su legno morto o come parassita di varie latifoglie.

Confronto con specie simili

Si tratta di una specie di facile riconoscimento già sul campo: *A. mesenterica* Dicks. : Fr. presenta portamento e colori simili, ma possiede



Basidio di *A. auricula-judae*. Foto: F. Tolaini



Auricularia auricula-judae

Foto: F. Tolaini

venature nella parte inferiore (fertile) più accentuate e un cappello fortemente irsuto, con zone concentriche.

***Tremella mesenterica* Retzius : Fr.**

Etimologia: dal greco *mesenteron* = membrana dell'intestino, riferito all'aspetto dei carpofori.

Sinonimi: *T. lutescens* Pers ex Fr.

Descrizione macroscopica

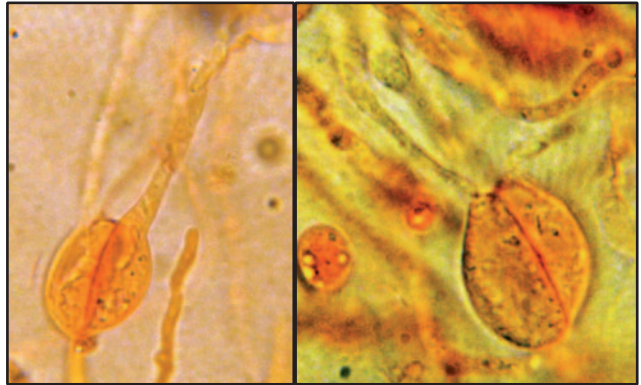
T. mesenterica è specie caratterizzata da una forma inizialmente cerebriforme, poi irregolarmente lobata, con carne di consistenza tenace e gelatinosa; presenta colore giallo più o meno carico, fino a color giallo uovo. La parte fertile, disposta sulla superficie esterna dei lobi, è liscia. Si tratta di una specie solitamente di piccole dimensioni, larga pochi centimetri, che può raggiungere occasionalmente i 5 -10 cm di larghezza.

Descrizione microscopica

Microscopicamente presenta spore ellissoidali, di dimensioni $9-15 \times 8-12 \mu\text{m}$, lisce; i basidi si presentano di forma ovoidale-clavata e sono divisi in quattro elementi da setti longitudinali, con lunghi sterigmi.

Habitat e fenologia

Si tratta di una specie piuttosto comune,



Basidi di *T. mesenterica*.

Foto: F. Tolaini



Tremella mesenterica

Foto: F. Tolaini

che cresce tutto l'anno nei periodi umidi, su legno morto di varie latifoglie.

Confronto con specie simili

T. lutescens Pers ex Fr. è descritta con colori più sbiaditi di *T. mesenterica* ed è ritenuta da molti autori un sinonimo di quest'ultima, come anche qui riportato, non rilevando sostanziali diversità microscopiche. *Dacryomyces chysospermus* Berk. & M.A. Curtis ha un aspetto complessivamente simile a *T. mesenterica*, ma presenta spore molto più lunghe e settate.

BIBLIOGRAFIA DI APPROFONDIMENTO

- BREITEMBACH J. & F. KRÄNZLIN, 1986: *Hétérobasidiomycètes, Aphyllophorales, Gasteromycètes*. Champignons de Suisse, Vol. I. Edit. Mykologia, Lucerne - CH.
- BRUNORI A., A. BUISCHIO & A. CASSINIS, 1985: *Introduzione allo studio dei funghi*. Edit. Il Libro, Roma - I.
- CETTO B., 1994: *I funghi dal vero*. Vol. 1, 12° edizione. Edit. Saturnia, Trento - I.
- CETTO B., 1992: *I funghi dal vero*. Vol. 2, 8° edizione. Edit. Saturnia, Trento - I.
- GERHARD E., X. LLIMONA & J. VILA, 2000: *Hongos de España y de Europa*. Edit. Omega, Barcelona - E.
- CONSIGLIO G. & C. PAPETTI, 2001: *Atlante fotografico dei funghi d'Italia*. Vol. 2. Edit. AMB Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella, Brescia - I.
- COURTECUISSIE R. & B. DUHEM, 1994: *Guide des Champignons de France et d'Europe*. Edit. Delachaux et Niestlé, Paris - F.
- LAZZARI G., 1989: *Glossario Micologico in cinque lingue*. Edit. Arti Grafiche Saturnia, Trento - I.
- PAPETTI C., G. CONSIGLIO & G. SIMONINI, 2000: *Atlante fotografico dei funghi d'Italia*. Vol. 1. Edit. AMB Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella, Brescia - I.
- RAMBELLI A. & M. PASQUALETTI, 1996: *Nuovi fondamenti di micologia*. Edit. Jaka Book, Ascoli Piceno - I.

► *Eventi micologici di carattere scientifico* ◀

Anche se non rivolti ad un pubblico esteso per il loro alto livello tecnico, come esempio dei nostri molteplici impegni in materia di micologia, oltre alle diverse mostre dislocate sul territorio, segnaliamo i seguenti eventi per la fine del 2009:

16-20 settembre 2009, Stava, Tesero (TN):

64° Comitato Scientifico Nazionale A.M.B.

- il nostro Gruppo ha partecipato con i propri rappresentanti scientifici -

19-22 novembre 2009, Lido di Camaio, Camaio (LU):

26° Comitato Scientifico Regionale A.G.M.T.

- organizzato dal Gruppo Micologico Camaiolese in collaborazione con la Segreteria Scientifica AGMT di cui il nostro Gruppo fa parte -

26-30 dicembre 2009, Marlia, Capannori (LU):

**Convegno Micologico Nazionale di ricerca e studio
dei funghi ipogei della lucchesia**

- organizzato dal nostro Gruppo e, in prima persona, dal dott. Lamberto Gori -

Le specie più comuni del genere *Suillus*

SERGIO MATTEUCCI

via Per Gignano 151, 55050 Vinchiana (LU)

sergiofungi@alice.it

INTRODUZIONE

Quando l'autunno veste i boschi d'arlecchino ed il calore estivo lo ritrovi nel canto del camino, nei nostri boschi di conifere o misti spuntano i primi Suillus comunemente chiamati pinacci.

Il genere *Suillus* appartiene alla famiglia delle *Boletaceae* e comprende circa 30 specie in Europa. Sono specie terricole ritenute quasi tutte simbiotiche, con cuticola vischiosa e facilmente asportabile (con eccezione per il *S. variegatus* e per il *S. bovinus*), con struttura omogenea, cioè con gambo che non si separa in modo netto dal cappello come ad esempio avviene nel genere *Amanita*; i tubuli sono separabili dalla carne del cappello (con eccezione per il *S. bovinus*), mentre i pori negli esemplari adulti sono irregolari e angolosi e secernano, in alcune specie, goccioline lattiginose che seccando lasciano granuli rossastri sul gambo.

Suillus bellinii (Inzenga) Kuntze

Etimologia: da nome proprio, in onore di Vincenzo Bellini (1801-1835), compositore italiano.

Sinonimi: *Boletus bellinii* Inzenga, *Ixocomus bellinii* (Inzenga) Gilb., *Rostkovites bellinii* (Inzenga) Reichert

Nomi volgari: pinarolo, pinacchiotto, polpetta

Principali caratteri macroscopici

Specie di aspetto tozzo, con cappello convesso-spianato con orlo involuto che può raggiungere i 15 cm di diametro; la cuticola è totalmente asportabile, liscia e molto vischiosa, maculata, bianco-grigio o bianco-marrone a volte anche con tonalità giallastre. Tubuli corti, adnati, da bianchi a gialli, giallo-verde. Gambo sempre più corto del diametro del cappello, cilindrico, attenuato alla base, privo di anello, ornato da granulazioni scure su tutta la superficie, alla fine rossastre verso l'alto. Carne soda, bianca, con alone rosa-rosso sotto la cuticola, sapore dolce e odore quasi nullo.

Principali caratteri microscopici

Presenta spore con dimensioni medie di $7,7-9,5 \times 3,4-3,8 \mu\text{m}$, da ellittiche a fusiformi, lisce, guttulate, ocrato-brunastra in massa.

Dove e quando cresce

Cresce sotto pino a due aghi, in particolare pino marittimo (*Pinus pinaster*) e pino domestico (*P. pinea*), abbastanza comune lungo la costa in ambiente mediterraneo dove fruttifica dal tardo autunno a tutto l'inverno, anche su terreno sabbioso, più raro verso la collina.

Commestibilità

Si tratta di un buon commestibile, quasi come *S. luteus* (L. : Fr.) Roussel, ma con la carne molto più soda; può risultare indigesto specialmente se non privato della cuticola.



Suillus bellinii - Esemplari raccolti in ambiente mediterraneo.

Foto: F. Tolaini

Confronti con specie simili

S. bellinii può essere confuso con *S. mediterraneensis* (Jacquet. & J. Blum) Redeuilh, sospetto tossico, che si presenta con aspetto più slanciato, cuticola inizialmente gialla e mai con tonalità bianche, carne gialla, base del gambo con tonalità rosate e cresce in simbiosi con il pino d'Aleppo (*Pinus halepensis*). *S. granulatus* (L. : Fr.) Roussel e *S. collinitus* (Fr.) Kuntze hanno aspetto completamente diverso, sia nel colore che nella forma, e soprattutto non presentano mai gambo così corto e granuloso come il *S. bellinii*.

In letteratura si trova anche *S. bellinii* fo. *lutea* Pérez-de-Gregorio, in tutto identico alla specie tipo tranne che per il cappello completamente giallo, fino ad oggi mai rinvenuto in Italia.

Suillus bovinus (L. : Fr.) Roussel

Etimologia: Dal latino *bos-bovis* = bue; si trova scritto che un tempo, nella regione di Arcachon (Francia), questo era destinato ai bovini per le sue scarse qualità organolettiche, in contrapposizione al *Tricholoma equestre*, rinvenibile nello stesso habitat, che, assai più prelibato (oggi ritenuto tossico), veniva riservato ai cavalieri [STECCHI, 1994].

Sinonimi: *Boletus bovinus* L. : Fr., *Ixocomus bovinus* (L. : Fr.) QuéL., *Viscipellis bovina* (L. : Fr.) QuéL., *Mariaella bovina* (L.) Šutara, *Suillus mitis* (Pers.) Höhn.

Nomi volgari: pinarolo, pinaccio scevro

Principali caratteri macroscopici

Specie di piccola taglia con cappello che raramente raggiunge i 10 cm di diametro, di colore nocciola chiaro o giallastro, con orlo involuto molto più chiaro, quasi bianco, con cuticola vischiosa, difficilmente separabile, il cui glutine tende a macchiarsi di violetto negli esemplari vecchi o mal conservati. Imenio con tubuli corti e pori che negli esemplari adulti si allungano



Suillus bovinus - Esempari tipici raccolti sotto pino marittimo (*P. pinaster*).

Foto: S. Matteucci

e diventano larghi e angolosi, tendenti al decorrente, di colore verde-grigio. Gambo cilindrico, liscio, concolore al cappello, pieno ed elastico, svasato all'apice. Carne molto scarsa, spugnosa ed elastica negli esemplari adulti, bianco-giallino, con sapore dolce e odore quasi nullo.

Principali caratteri microscopici

Spore fusiformi, lisce, mediamente $8-10 \times 3-5 \mu\text{m}$, bruno-olivastro in massa.

Dove e quando cresce

Cresce in colonie di numerosi esemplari solitamente sotto pino a due aghi, *Pinus pinea*, *P. nigra*, *P. pinaster*, *P. laricio* ecc..., dalla pianura alla montagna oltre i 1000 m s.l.m., anche cespitoso, a volte aggregato con *Gomphidius roseus* (Fr. : Fr.) Fr.; fruttifica tipicamente in autunno.

Il *S. bovinus*, nelle nostre zone volgarmente chiamato *pinaccio scevro*, veniva un tempo (30-40 anni fa) conservato sotto sale per essere poi fritto in inverno, in quanto era molto comune e tappezzava letteralmente i boschi misti di pino e castagno; ora è molto più raro e il suo posto sembra sia stato preso dal più carnoso *S. granulatus* (L. : Fr.) Roussel, il *pinaccio doppio*, che un tempo, assai più difficile da trovare, era ricercato per la sua più alta qualità.

Commestibilità

Gli esemplari molto giovani sono discretamente commestibili; divengono molto mediocri da adulti per la scarsità e l'elasticità della carne, decisamente da scartare.

Confronti con specie simili

Per la taglia piccola, il portamento esile e soprattutto il tipico colore dell'imenio, è molto difficile confonderlo con altri *Suillus*. Si può confrontare con *S. variegatus* (Sw. : Fr.) Richon & Roze, anch'esso commestibile scadente, che però presenta cuticola asciutta, ricoperta da fini scaglie brunastre, portamento più robusto, imenio con pori molto più piccoli e azzurri alla pressione.

***Suillus granulatus* (L. : Fr.) Roussel**

Etimologia: dal latino *granulatus* = granulato, per la punteggiatura che presenta sul gambo.

Sinonimi: *Boletus granulatus* L. : Fr., *Suillus lactifluus* (With.) A.H. Sm. & Thiers, *Ixocamus granulatus* (L. : Fr.) Quél., *Rostkovites granulata* (L. : Fr.) P. Karst., *Viscipellis granulata* (L. : Fr.) Quél.

Nomi volgari: *pinaccio doppio*, *pinarolo*

Principali caratteri macroscopici

Specie di medie dimensioni, con cappello di 10-12 cm di diametro circa, all'inizio quasi conico, poi emisferico, raramente spianato, molto carnoso, di colore giallastro-nocciola, raramente più bruno; cuticola interamente separabile, elastica e vischiosa, con bordo eccedente. Tubuli gialli, pori piccoli, prima rotondi poi angolosi, che secernano goccioline lattiginose gialline negli esemplari giovani. Gambo cilindrico, compatto, privo di anello, giallo con sfumature rugginose alla base e granulazioni concolori all'apice, arrossanti con l'invecchiamento. Carne tenera, molliccia e imbevuta d'acqua negli esemplari più vecchi, gialla, uniforme in gambo e cappello, con sapore dolce e odore debole fruttato.

Principali caratteri microscopici

Spore fusiformi e lisce, bruno-ocra in massa, in media $7,5-8,8 \times 2,5-3,5 \mu\text{m}$.

Dove e quando cresce

S. granulatus è comune e piuttosto abbondante sotto pino di varie specie, a 2, 3 o 5 aghi, come ad esempio *Pinus silvestris*, *P. nigra*, *P. halepensis*, *P. strobus*, *P. pinaster*, rinvenibile dal mare alla montagna, sia in primavera che in tutto il periodo autunnale, fino ai primi freddi dell'inverno.

Commestibilità

Si tratta di un buon commestibile ma solo se gli esemplari consumati sono giovani e sodi, privati della cuticola e del gambo che risulta coriaceo; gli esemplari vecchi o imbevuti d'acqua possono risultare piuttosto amari.



Suillus granulatus - Esemplari giovani. Notare le gocce essudate dall'imenio.

Foto: S. Matteucci



Suillus granulatus - Esempari adulti con imenio senza più gocce.

Foto: M. Della Maggiora



Suillus collinitus - Notare la base del gambo rosa e le fibrille radiali sul cappello. Foto: M. Della Maggiora

Confronti con specie simili

Si può confondere con *S. collinitus* (Fr.) Kuntze, con stessa commestibilità e altrettanto comune, che è praticamente un *S. granulatus* più bruno, con fibrille innate disposte radialmente sulla cuticola e con base del gambo spesso sfumata di rosa, colore del suo micelio. Il *S. mediterraneensis* (Jacquet. & J. Blum) Redeuilh, che sembra abbia provocato lievi intossicazioni, molto raro nelle nostre zone, presenta cappello inizialmente giallo puro per poi scurire a chiazze irregolari, cuticola leggermente fibrillosa, gambo decorato da piccole granulazioni con tracce di rosa alla base.

Il colore del cappello del *S. granulatus* è talvolta riscontrabile in diversi altri *Suillus* che però sono facilmente identificabili perché presentano anello sul gambo e crescono in simbiosi solo con il larice (*Larix decidua*); tra questi, tutti commestibili molto scadenti, possiamo citare il *S. tridentinus* (Bres.) Singer, raro nelle nostre zone, che ha pori di colore arancio e gambo fioccoso come rivestito da una calza, il *S. viscidus* (L.) Roussel, con le sue molteplici varietà, tutte con pori di colore grigio e carne molto molle e il *S. grevillei* (Klotzsch : Fr.) Singer, cromaticamente il più simile al *S. granulatus*, riconoscibile, oltre che per l'habitat e l'anello, per l'aspetto mediamente più slanciato e la carne meno consistente.

Suillus luteus (L. : Fr.) Roussel

Etimologia: dal latino *luteus* = giallo, per il colore giallo vivo dei pori.

Sinonimi: *Boletus luteus* L. : Fr., *B. annulatus* Pers., *B. volvatus* Batsch, *B. annularius* Bull., *Boletopsis lutea* (L. : Fr.) Henn., *Ixocomus luteus* (L. : Fr.) Quél., *Viscipellis luteus* (L. : Fr.) Quél.

Nomi volgari: pinuzzo, pinarello, luccio

Principali caratteri macroscopici

S. luteus è una bellissima specie, la più grande tra i *Suillus* potendo raggiungere dimensioni di 18-20 cm di diametro del cappello; si presenta spesso con aspetto tozzo, con colori che vanno dal nocciola al bruno, bruno-scuro, a volte con tonalità violacee, talvolta con piccolo umbone, con cuticola separabile, molto glutinosa, specialmente negli esemplari giovani e con tempo umido, decorata da fibrille nere radiali a volte poco visibili. Pori gialli poi brunastri, protetti negli esemplari giovani dal velo parziale bianco, il quale si stacca dal cappello man mano che questo cresce e rimane come anello sul gambo. Gambo cilindrico, pieno, giallo sopra l'anello e bianco screziato di viola-bruno nella parte inferiore. Carne bianco-giallino, con sapore dolce e odore debole fruttato.

Principali caratteri microscopici

Spore fusiformi, lisce, con dimensioni medie di 7-9 × 3-4 μm, color oca-bruno in massa.

Dove e quando cresce

S. luteus è una specie abbastanza comune che cresce sotto varie essenze di pino (*Pinus pinaster*, *P. radiata*, *P. halepensis*, *P. silvestris*, ecc...), dalla collina fino alla montagna, abbastanza comune, gregario. Fruttifica dall'autunno e resiste ai primi freddi dell'inverno.



Suillus luteus - Giovani esemplari. Foto: S. Matteucci



Suillus luteus - Esemplari in tutti gli stadi di maturazione.

Foto: S. Matteucci

Commestibilità

S. luteus è molto saporito e carnoso, il migliore dei *Suillus*, ottimo fritto, deve essere liberato della cuticola prima di essere cucinato.

Confronti con specie simili

Praticamente inconfondibile per il colore scuro del cappello e la presenza dell'anello bianco sul gambo.

Cromaticamente si avvicina a forme scure di *S. viscidus* (L.) Roussel che però ha pori grigi, carne molle e nasce sotto larice (*Larix decidua*). Altre specie provviste di anello presentano colori completamente diversi.

Può accadere di raccogliere esemplari di *S. luteus* che hanno perso completamente l'anello sul gambo; in questi casi può essere confuso con forme scure di *S. bellinii* (Inzenga) Kuntze, comunque commestibile, che però è privo di fibrille sul cappello, ha gambo molto corto, attenuato in basso, interamente granuloso.

Esiste anche una forma ecologica a cappello molto depigmentato, quasi bianco, il *S. luteus* fo. *albus* Wasser & Soldatova, di cui si conosce una stazione di crescita anche in Garfagnana.

RINGRAZIAMENTI

Ringraziamo in particolare Francesco Toalini per la foto del *Suillus bellinii*.

BIBLIOGRAFIA DI APPROFONDIMENTO

GALLI R., 1998: *I Boleti*. Edit. Edinatura, Milano – I.

MUÑOZ J.A., 2005: *Boletus s.l.*. Fungi Europaei 2. Edit. Edizioni Candusso, Lomazzo – Como – I.

STECCHI G., 1994: *Cercar funghi. Come riconoscerli, come trovarli, come cucinarli*. Fabbri Editori - I.

Funghi dall'aspetto particolare II

Tre *Ascomycetes* dai colori sgargianti

MARCO DELLA MAGGIORA
via F. Carrara 34, 55016 Porcari (LU)
marco.myco@gmail.com

INTRODUZIONE

In questo secondo appuntamento con i funghi dall'aspetto "particolare", attribuendo tale termine a quelle specie fungine con aspetto ritenuto non convenzionale per i non appassionati di micologia, vengono presentati 3 diversi *Ascomycetes*; senza scendere in dettagli tecnico-microscopici che esulano dallo scopo della presente rubrica, appartengono alla classe degli *Ascomycetes* le specie le cui spore si formano e maturano all'interno di strutture chiuse a sacco chiamate *aschi*.

Le tre specie descritte hanno un carpoforo (o corpo fruttifero), che negli *Ascomycetes* viene chiamato più propriamente *ascocarpo* o *ascoma*, a forma di coppa più o meno regolare e più o meno profondamente cupolata; questa forma viene indicata come *apotecio*. Questo può presentarsi sessile, cioè senza gambo con la coppa collegata direttamente al substrato, oppure brevemente stipitato. La sua parte fertile (imenio) si trova sulla superficie interna della coppa, mentre quella esterna è sterile.

Altra caratteristica in comune alle tre specie presentate sono i colori particolarmente accesi, dall'arancio al rosso ciliegia, nettamente in contrasto con i rispettivi habitat tanto che gli stessi ascomi risultano ben visibili anche in caso di folta vegetazione. Agli occhi dei micofagi, la particolare combinazione di forma e colori potrebbe però far pensare a qualcosa di diverso dai funghi, magari a fiori o comunque a qualcosa di vegetale.

Le tre specie trattate sono da considerarsi inoltre senza alcun valore alimentare per l'esiguità



Aleuria aurantia - Esemplari di colore rosso.

Foto: M. Della Maggiora

della loro carne e per gli odori ed i sapori nulli, anche se non risultano in alcun modo tossiche. In particolare si tratta di 3 specie appartenenti a 3 diversi generi, nello specifico, *Aleuria aurantia*, *Caloscypha fulgens* e *Sarcoscypha coccinea*. Come al solito altre entità simili verranno citate a scopo di confronto.

Aleuria aurantia (Pers. : Fr.) Fuckel

Etimologia: dal greco *áleuron* = farina di grano, riferito alla fine pruina bianca sulla superficie esterna della coppa; dal latino *aurantia* = arancio, con riferimento al colore.

Sinonimi: *Peziza aurantia* Pers. : Fr., *P. coccinea* Huds., *Scodellina aurantia* (Pers. : Fr.) Gray

Principali caratteri macroscopici

Ascoma fino a 8 cm di diametro, a forma di apotecio sessile, rotondeggiante e abbastanza regolare negli esemplari giovani, poi sempre più profondamente cupolato e con margine sempre più ondulato e irregolare. Orlo privo di decorazioni e sempre intero. Superficie imeniale liscia, di colore che spazia dall'arancio chiaro al rosso; superficie esterna leggermente pruinosa e di norma un po' più chiara dell'imenio. Carne esigua e fragile, di consistenza ceracea, di colore più chiaro rispetto alle parti esterne, con odore e sapore nulli.

Principali caratteri microscopici

Spore di forma ellissoidale, con dimensioni medie $14-15 \times 9-10 \mu\text{m}$, ialine (trasparenti), all'inizio lisce poi ricoperte da un reticolo a maglie poligonali complete. Le spore sono disposte in un'unica fila di otto elementi per asco; le spore in questa configurazione si dicono *uniseriate*.

Dove e quando cresce

Solitamente a gruppi di numerosi esemplari, sempre in spazi aperti come al bordo di sentieri o nei parchi, anche su terreno nudo o tra i sassi, raramente all'interno dei boschi. Abbondante nelle stazioni di crescita dove nasce fedelmente ogni anno. Non molto comune nelle nostre zone, è rinvenibile a tutte le altitudini, principalmente dalla fine dell'estate a tutto l'autunno.



Aleuria aurantia - Esemplari di colore arancio.

Foto: M. Della Maggiora

Confronti con specie simili

Tenendo conto di una serie di caratteri macroscopici quali il colore globale, l'orlo privo di peluria e le notevoli dimensioni, con un po' di esperienza, *A. aurantia* risulta di facile determinazione già al momento della raccolta. Altre specie che potrebbero vagamente somigliargli hanno colorazioni assai diverse, come altre *Aleuria* o quelle appartenenti al genere *Sowerbyella*, oppure, se cromaticamente simili, sono molto più piccole e spesso con orlo cigliato, come nei generi *Scutellinia* e *Melastiza*.

Sarcoscypha coccinea (vedi descrizione più avanti) presenta superficie esterna biancastra, molto più feltrata, e crescita lignicola; in caso di dubbio possono essere osservate le spore, lisce in *S. coccinea*, senza traccia di reticolo.

Caloscypha fulgens (Pers. : Fr.) Boud.

Etimologia: dal greco *kalós* = bello e dal latino *scyphus* = tazza (coppa), cioè "bella coppa"; dal latino *fulgens* = splendente, brillante, con riferimento ai colori brillanti degli ascomi.

Sinonimi: *Peziza fulgens* Pers., *Barlea fulgens* (Pers.) Rehm, *Otidella fulgens* (Pers.) Sacc.

Principali caratteri macroscopici

Acoma fino a 5 cm di diametro, a forma di apotecio, da sessile a brevemente stipitato, all'inizio quasi chiuso, subgloboso, poi sempre più aperto a coppa e sempre più irregolare, con orlo che tende a fessurarsi. Superficie imeniale leggermente rugosa, da giallo vivo fino all'arancio nei vecchi esemplari; superficie esterna pruinoso, dal giallo all'arancio e con tipici riflessi blu-verdastri, più evidenti a seguito della manipolazione. Carne esigua e fragile, a consistenza ceracea, di colore arancio e con odore e sapore nulli.

Principali caratteri microscopici

Spore subsferiche con dimensioni medie di 5-6 µm, lisce e ialine, uniseriate e 8 per ogni asco.

Dove e quando cresce

Specie primaverile tipica dei boschi di conifere. Cresce solitamente nei punti più umidi, spesso tra i rametti caduti e profondamente infissa nella lettiera di aghi. Sui nostri Appennini, dove è sempre stata rinvenuta in presenza di *Abies alba* (abete bianco), nello stesso habitat e periodo del prelibato *Hygrophorus marzuolus*, "dormiente", già trattato nel precedente numero di questa rivista [DI COCCO & DI COCCO, 2008], sono note alcune stazioni di crescita dove in certe annate si è presentata particolarmente abbondante.

Confronti con specie simili

Considerati i tipici toni verde-bluastri della superficie esterna, le dimensioni e l'orlo nudo, privo di peluria, *C. fulgens* risulta facilmente identificabile già sul campo. Altre specie con colori aranciati e con tali dimensioni hanno colorazioni diverse, sempre senza toni blu-verdi. Aiuta la determinazione anche il periodo di crescita, solitamente primaverile, quando poche altre specie sono rinvenibili.

Esiste una sua forma di colore bianco-celeste per l'assenza di pigmento giallo, la *C. fulgens* f. *caesioalba* Gaggianese & Parrettini, rinvenuta in toscana come documentato in ALTEMURA (2006).

C. fulgens presenta uno stadio imperfetto, asessuato, detto *conidiale* o *anamorfo*, chiamato *Geniculodendron pyriforme* G.A. Salt., che agisce come agente patogeno dei semi di alcune conifere (*Picea* sp., *Abies* sp.), specialmente in Canada [PADEN et al., 1978; SUTHERLAND & WOODS, 1978]. La sua diffusione sembra favorita dagli scoiattoli che nascondono le pigne in



Caloscypha fulgens - Esempari tipici raccolti sotto abete bianco.

Foto: M. Della Maggiora



luoghi umidi e freschi, condizioni ottimali per la crescita del fungo [SUTHERLAND, 1978]. La prima segnalazione in Europa dei semi infetti è stata in Germania nel 2002 [SCHRODER et al., 2002].

Sarcoscypha coccinea (Scop. : Fr.) Lambotte

Etimologia: dal greco *sarkinos* = carnoso e dal latino *scyphus* = tazza (coppa), cioè “coppa carnosa”; dal latino *coccineus* = rosso vermiglio, scarlatto, per il suo colore rosso ciliegia.

Sinonimi: *Peziza coccinea* Jacq., *P. insolita* Cooke, *P. epidendra* Bull., *P. cyathoides* L., *Geopyxis bloxamii* Massee

Principali caratteri macroscopici

Ascoma con diametro fino a 5 cm, da sessile a stipitato, a forma di coppa, all’inizio quasi chiusa poi sempre più aperta. Orlo regolare e intero, nei giovani esemplari rivolto verso l’interno. Imenio liscio e di un bel colore rosso vivo. Superficie esterna pruinosa, generalmente biancastra, tendente al rosso chiaro nei vecchi esemplari. Il gambo, quando presente, presenta superficie uguale a quella esterna della coppa, a volte totalmente infisso nel substrato di crescita. La carne



Sarcoscypha coccinea

Foto: M. Della Maggiora



è esigua ma fibrosa ed elastica, chiara, quasi bianca, con odore e sapore nulli.

Principali caratteri microscopici

Spore cilindracee, con dimensioni medie $30-45 \times 14-16 \mu\text{m}$, con estremità ottuse, quasi piatte, lisce e ialine, spesso pluriguttulate, uniseriate, 8 per ogni asco.

Dove e quando cresce

A gruppi di pochi esemplari su legno morto di latifoglie, anche marcescente e interrato. Cresce sempre con clima abbastanza freddo, tipicamente da fine inverno ad inizio primavera, poco comune nelle nostre zone.

Confronti con specie simili

Considerate le dimensioni, il colore rosso vivo della superficie imeniale e la crescita lignicola, *S. coccinea* è facilmente differenziabile dalle specie appartenenti ad altri generi.

Aleuria aurantia (vedi descrizione) si presenta con aspetto simile ma ha superficie esterna della coppa quasi liscia e mai bianca ed è terricola; anche la microscopia è molto diversa presentando spore reticolate anziché lisce.

Resta il problema della sua determina-

zione nei confronti delle specie congeneri, alcune macroscopicamente quasi identiche, che può essere risolto solo attraverso una accurata analisi dei caratteri microscopici.



Sarcoscypha coccinea

Foto: M. Della Maggiora



BIBLIOGRAFIA DI APPROFONDIMENTO

- ALTEMURA P., 2006: *Le schede del G.M.C.* 1° contributo. Parliamo di funghi 2006: 30-31.
- DI COCCO G. & S. DI COCCO, 2008: *I principali funghi commestibili rinvenibili in primavera.* MicoPonte 2: 30-37.
- MEDARDI G., 2006: *Atlante fotografico degli ascomiceti d'Italia.* Edit. AMB Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella – Brescia – I.
- PADEN J.W., J.R. SUTHERLAND & T. A. D. WOODS, 1978: *Caloscypha fulgens (Ascomycetidae, Pezizales): the perfect state of the conifer seed pathogen Geniculodendron pyriforme (Deuteromycotina, Hyphomycetes).* Canadian Journal of Botany 56 (19): 2375–2379.
- SCHRODER T., KEHR R., HUTTERMAN A., 2002: *First report of the seed pathogen Geniculodendron pyriforme, the imperfect state of the ascomycete Caloscypha fulgens, on imported conifer seeds in Germany.* Forest Pathology 32 (4–5): 225–230.
- SUTHERLAND J.R. & WOODS T.A.D., 1978: *The fungus Geniculodendron pyriforme in stored Sitka spruce seeds: effects of seed extraction and cone collection methods on disease incidence.* Phytopathology 68: 747–750.
- SUTHERLAND J.R., 1978: *Pathogenic fungus Caloscypha fulgens in stored conifer seeds in British Columbia and relation of its incidence to ground and squirrel-cache collected cones.* Canadian Journal of Forest Research 9 (1): 129–132.



CASELLI

CASELLI ENRICO s.r.l.

MATERIALI PER L'EDILIZIA - RISCALDAMENTO
PAVIMENTI - RIVESTIMENTI - SANITARI - RUBINETTERIA

Viale Europa 291 / 293 - 55014 Marlia (Capannori) LUCCA
Telef. 0583 30.003 - 407.691 - Fax. 0583 30.003
R.E.A. LU: 19490 - C.F. e P.I. 01389690460

MEDIAVALLE

Viaggi & Turismo s.r.l.



Via Leandro Puccetti, 32
(San Concordio) – LUCCA

- Davanti alla Cassa di Risparmio
di Lucca di San Concordio -

Telefono: **0583-583.563** - Fax: **0583-583.556**

E-mail: **mediavalleviaggi@virgilio.it**

Sito internet: **www.mediavalleviaggilucca.it**

Quattro *Russula* commestibili e facilmente identificabili, le *colombine* buone

CLAUDIO SORBI

via delle Ville 623/B, 55100 Saltocchio (LU)

sorbino83@gmail.com

INTRODUZIONE

Fin da piccolo ho sempre nutrito una profonda passione per la natura e sono sempre stato affascinato e incuriosito da tutto ciò che vi faceva parte; da qualche anno, tale passione e curiosità si è concentrata soprattutto sui funghi, questi affascinanti e ancora in parte da scoprire frutti della natura, che possono dare emozioni e non solo dal lato culinario. Questa passione si è potuta concretizzare grazie a questo Gruppo Micologico, e ai suoi “*maestri*”, Marco Della Maggiora e Sergio Matteucci, i quali, con la loro esperienza e soprattutto pazienza, sono riusciti e tuttora continuano, a darmi lezioni su questo affascinante Regno ... quello dei Funghi.

Molto spesso, quando ci troviamo nei boschi per far funghi, soprattutto i noti *porcini*, ci troviamo di fronte a delle specie che non conosciamo; a volte, invece di ignorarle, le calpestiamo e non sempre volutamente, ma spesso e ingiustamente di proposito, magari presi dalla rabbia perché scambiate con i nostri benamati *Boletus* (ad esempio, come vedremo successivamente, *Russula mustelina* è un fungo che si confonde facilmente con il *gelatino*, *Boletus edulis*).

Con un comportamento del genere, non solo facciamo uno spregio ad un “frutto” della natura importantissimo per il delicato equilibrio dell’ambiente, ma facciamo anche in modo che altri cercatori di questi prodotti del sottobosco (e non solo *porcini*) si trovino davanti ad esemplari di specie da loro apprezzate, per abitudini popolari o per conoscenza propria, senza poterli raccogliere perché ridotti in frantumi. Ricordiamo che tutti i funghi, anche quelli velenosi, svolgono un importantissimo ruolo per il mantenimento dell’ecosistema ambientale e come tali vanno rispettati e tutelati, soprattutto tenendo conto che quando ci troviamo in un bosco siamo “ospiti” e non “padroni”.

Tra questi funghi che ingiustamente troviamo letteralmente presi a calci, c’è un gruppo di specie, appartenenti al genere *Russula*, che dalle nostre parti sono raccolte e consumate regolarmente, specialmente nei misti, e chiamate volgarmente *colombine*.

Il genere *Russula* comprende specie a lamelle, con cappello dalle colorazioni più svariate, gambo senza anello e carne cassante, gessosa, cioè priva di elasticità, tanto che se si prova a spezzarla si tronca come un gesso. In Europa sono note ad oggi più di 300 specie di *Russula*, ritenute tutte simbionti, che prediligono ambienti boschivi in associazione alle specie vegetali più disparate. Non tutte sono commestibili, anche se la loro non commestibilità è dovuta soprattutto al sapore acre-piccante della carne che, sebbene innocue, ne impedisce il consumo; fanno eccezione alcune specie, sempre a carne piccante, ritenute tossiche e responsabili di sindrome gastrointestinale o resinoidale, come ad esempio *R. emetica*, *R. sanguinea*, *R. queletii*, per citarne alcune.

Sono riportate qui di seguito le schede descrittive riguardanti quattro specie di *Russula* commestibili, tra le più facilmente identificabili e rinvenibili nelle nostre zone: *R. cyanoxantha*, *R. vesca*, *R. virescens* e *R. mustelina*.

***Russula cyanoxantha* (Schaeff.) Fr.**

Etimologia: del greco *kuanòs* = turchino e *xanthòs* = giallo, per il colore del cappello.

Sinonimi: *R. angustata* (Pers.) Cooke, *R. aeruginascens* Peck, *R. langei* Bon

Nomi volgari: *colombina maggiore, pasta, rossella*

Principali caratteri macroscopici

Si tratta di un fungo compatto, carnoso e con dimensioni medio-grandi, dove in alcuni casi il cappello può raggiungere e superare i 15 cm di diametro; nel primo stadio di sviluppo questo è di forma emisferica, per poi diventare spianato e raggiungere infine un profilo notevolmente depresso verso il centro, quando la maturazione del carpoforo è arrivata a compimento. La cuticola del cappello è lucente, untuosa e sottile, separabile per due terzi del diametro e senza scanalature al margine; soprattutto con tempo umido presenta colori assai variabili, anche se le tonalità più comuni sono viola e verde, che mescolandosi insieme danno luogo a diverse sfumature. Lamelle bianche, o leggermente crema, inframezzate da molte lamellule, più o meno fitte, adnate, spesso forcate all'attaccatura del gambo; sono resistenti ed hanno consistenza tipicamente lardacea tanto che, se sottoposte alla pressione, non si frantumano e si ha la sensazione che siano unte di grasso. Il gambo è piuttosto robusto, cilindrico e rugoso in superficie, leggermente ingrossato alla base dove può essere riscontrata qualche macchia color ruggine in vecchiazza, di consistenza dura e compatta, di colore bianco, ma talvolta con sparse sfumature violacee o rosa chiaro, internamente farcito. La carne è molto compatta, di buona consistenza, bianca e con colorazioni violette riscontrabili sotto la cuticola del cappello, con odore pressoché assente e sapore mite.

Principali caratteri microscopici

Spore bianche in massa (sporata) di forma ovoidale, con piccole verruche isolate e dimensioni medie $7,2-9 \times 5,8-7 \mu\text{m}$.



Russula cyanoxantha - Esemplari del tipico colore verde-violaceo, raccolti sotto quercia. Foto: M. Della Maggiora

Dove e quando cresce

Specie molto comune nei boschi di latifoglie, specialmente sotto castagno e faggio, rinvenibile dalla tarda primavera a fine autunno; comune ma meno abbondante sotto aghifoglie e conifere.

Commestibilità

Buon commestibile, per la sua carne di buona consistenza si presta bene a diverse preparazioni; molto consumato nei misti.

Confronti con specie simili

R. cyanoxantha si può confondere con diverse entità. *R. heterophylla* (Fr. : Fr.) Fr. ha sempre la cuticola asciutta ed opaca, carne e lamelle macchiate di bruno-ruggine in età avanzata, quest'ultime resistenti ma non lardacee, molto forcate al gambo e tendenti al decorrente; *R. parazurea* Jul. Schäff. se ne differenzia per le dimensioni mediamente più piccole, la superficie del cappello decisamente asciutta, pruinosa ed opaca, le lamelle fragili di color crema pallido, dal sapore piccante, con poche lamellule; *R. ionochlora* Romagn. e *R. grisea* Pers. : Fr. hanno colorazioni del cappello assai vicine a *R. cyanoxantha* ma presentano dimensioni decisamente più ridotte con portamento più esile, hanno lamelle molto fragili, di colore crema, macchiate di bruno in vecchiaia, dal sapore leggermente piccante e sporata più scura. *R. ochrospora* Nicolaj & Qadr. è molto simile nell'aspetto e a volte anche nelle colorazioni del cappello, ma le sue spore in massa sono tipicamente di colore giallo ocra, colore che diviene evidente sulle lamelle degli esemplari adulti.

Tra le varietà e le forme di *R. cyanoxantha*, da citare la forma *peltereaui* Singer in cui il cappello si presenta con colore verde scuro, la forma *cutefracta* (Cooke) Sarnari che presenta il margine del cappello tipicamente screpolato in areole e la varietà *variata* (Banning) Singer, che si



Russula ionochlora - Esemplari con colori molto simili a quelli della *R. cyanoxantha*. Foto: M. Della Maggiora

diversifica per il sapore sgradevole soprattutto nelle lamelle che tendono a macchiarsi di bruno e sono resistenti ma non lardacee. Questa varietà è tipica del nord America, ma i suoi ritrovamenti si sono riscontrati anche in diverse zone della Garfagnana e nel resto della provincia di Lucca [NARDUCCI & PETRUCCI, 2003].

***Russula vesca* Fr.**

Etimologia: dal latino *vescus* = mangereccio, per la sua commestibilità.

Sinonimi: *R. vesca* var. *major* Bon, *R. heterophylla* var. *vesca* (Fr.) Melzer & Zvara

Nomi volgari: *rossella, colombina rossa*

Principali caratteri macroscopici

Specie di medie dimensioni, con cappello che può arrivare a misurare 13 cm di diametro, inizialmente di forma emisferica poi in breve tempo spianato e successivamente depresso al centro, con margine sottile pressoché regolare o leggermente lobato. Presenta una cuticola decisamente asciutta, opaca, separabile per circa due quinti del suo raggio, spesso un po' ritratta verso l'orlo, di un bel rosa lilacino, talora con zone pallide, crema carnicino, con piccole macchie color ruggine, a volte assai più scura fino ad arrivare ad un colore bruno vinoso, specialmente in esemplari trovati in alta montagna. Le lamelle sono fitte, vagamente decorrenti e biforcute all'inserzione del gambo, un po' lardacee nei giovani esemplari, biancastre e macchiate di ruggine in età adulta o di giallo intenso alla manipolazione. Il gambo è cilindrico, bianco, prima pieno, poi farcito in età adulta, attenuato verso la base, e presenta una superficie un po' rugolosa, con la parte inferiore screziata di color ruggine e giallastro. La carne è soda e compatta, bianca, ingiallente allo sfregamento, di sapore dolciastro che ricorda la nocciola e odore praticamente nullo.



Russula vesca - Esemplari tipici raccolti sotto latifoglie miste.

Foto: M. Della Maggiora



Russula vesca - Esemplari scuri raccolti sotto misto faggio e abete bianco. Foto: M. Della Maggiora

Principali caratteri microscopici

Spore ovoidali un po' allungate con dimensioni medie $6,4-8 \times 5-6,5 \mu\text{m}$, di colore bianco puro in massa, ornamentate da verruche isolate.

Dove e quando cresce

R. vesca è una specie assai comune su suoli un po' acidi o neutri sotto diverse specie di latifoglie, soprattutto castagno (*Castanea sativa*), e di conifere montane; è una *Russula* tra le più comuni, si può rinvenire già dalla tarda primavera fino a tutto l'autunno.

Commestibilità

Dal sapore molto delicato, in Toscana è molto ricercata al pari di altre *Russula* come ad esempio *R. aurea* Pers. Ha una buona digeribilità rispetto alle altre specie congeneri, forse la migliore in quest'ambito, tanto che viene consumata anche cruda, anche se il consumo di funghi crudi è sconsigliato o in ogni caso si raccomanda parsimonia. Per la sua carne tenera e delicata, se ne sconsiglia la cottura in umido.

Confronti con specie simili

Ci sono molte specie che, agli occhi di un neofita, possono somigliare a *R. vesca*, ma soltanto un po' di esperienza basterà per agevolarne la distinzione. Da evitare lo scambio con *R. emetica* (Schaeff. : Fr.) Pers. e relativo gruppo, che presentano colore del cappello da rosa-rosso a rosso vivo, rosso sangue, lamelle bianche ed hanno sapore decisamente piccante; queste sono tra le poche specie potenzialmente tossiche del genere *Russula*.

Un'altra specie simile che è possibile incontrare nei boschi di pianura (soprattutto sotto quercia) è *R. parodorata* Sarnari, anch'essa commestibile ma di scarso valore, mediamente più piccola ma piuttosto simile nel portamento e nei colori del cappello; la differenza che subito ne permette la distinzione si riscontra nelle lamelle che hanno profilo arrotondato e sono di colore giallo.

Salendo di quota fino ad arrivare nei boschi di faggio, troviamo un'altra specie simile a *R. vesca* nel colore del cappello, la *R. curtipes* F.H. Möller & Jul. Schäff.; questa ha un portamento più tozzo e robusto, presenta il cappello che verso il centro è decolorato fino al bianco e soprattutto la sua sporata è di colore giallo chiaro. Anche la *R. curtipes* è commestibile come tutte le *Russula* dal sapore mite.

***Russula virescens* (Schaeff.) Fr.**

Etimologia: dal latino *virescens* = verdeggiante, per il suo colore.

Sinonimi: *R. aeruginosa* (Pers.) Krombh., *R. virescens* var. *albidocitrina* Gillet

Nomi volgari: colombina verde, verdone

Principali caratteri macroscopici

R. virescens è una specie dal cappello molto rigido e compatto, con dimensioni che possono arrivare fino ai 15 cm di diametro. Al suo primo stadio di sviluppo, il cappello si presenta di forma globosa, chiuso sul gambo, con al centro già visibile la tipica ombelicatura; quando il carpoforo giunge a maturazione, il cappello diviene appianato, per poi diventare depresso al centro. La cuticola è integra e di colore chiaro negli esemplari giovani, poi diviene verde sempre più scuro e si screpola per mancanza di elasticità in areole poligonali, specialmente verso il margine, dove mette in mostra la carne bianca del cappello. Le lamelle sono piuttosto fitte e fragili, adnate, intervallate da lamellule, di colore bianco con riflesso carnicino nei giovani esemplari, per poi passare ad un color crema a maturazione. Il gambo si presenta piuttosto robusto, dall'aspetto tarchiato e variabile nella forma, anche se con più probabilità è cilindrico o un po' ventricoso; di colore bianco, corrugato, si può trovare macchiato di ruggine alla base. Presenta carne compatta,



Russula virescens - Esemplici tipici raccolti sotto castagno.

Foto: M. Della Maggiora



Russula virescens - Particolare della cuticola dissociata in areole.

Foto: S. Matteucci

ma piuttosto fragile, bianca, dal sapore mite e senza odori di particolare rilevanza.

Principali caratteri microscopici

Le spore si presentano con forma da ellittica a ovoidale, con dimensioni medie $7,2 - 8,8 \times 5,7 - 6,6 \mu\text{m}$, ricoperte da evidenti verruche emisferiche spesso isolate, a volte riunite da creste e. Sporata di color crema biancastro.

Dove e quando cresce

R. virescens è una specie che predilige i boschi caldi e asciutti di latifoglie, soprattutto castagno e quercia, dove può nascere già da fine primavera fino ad inizio autunno; non è da escluderne il ritrovamento sotto faggio, anche se la sua presenza in tale habitat è meno probabile e soprattutto concentrata nel periodo estivo. Nelle nostre zone è abbastanza comune ma non abbondante.

Commestibilità

È molto ricercata per la sua ottima commestibilità; secondo alcuni, è la più saporita tra le *russule* mangerecce e la si potrebbe consumare anche cruda in piccole dosi, facendo particolare attenzione a pulire correttamente il carpoforo, sia con una spazzolina per togliere i residui terrosi, sia con un getto d'acqua per eliminare eventuali cariche batteriche.

Confronti con specie simili

R. virescens presenta delle caratteristiche morfologiche che la contraddistinguono facilmente dalle altre *Russula*.

Può essere scambiata con *R. heterophylla* (Fr. : Fr.) Fr., anch'essa commestibile e dalle colorazioni pileiche (del cappello) molto simili, ma con la cuticola che non si dissocia in placche, più lucida, con colori più accesi e lamelle forcate e subdecorrenti al gambo.

Tra le specie con cuticola dissociata in placche possiamo citare *R. cyanoxantha* f. *cutefracta*

(Cooke) Sarnari, commestibile, che però presenta lamelle lardacee, cuticola più lubrificata e brillante (caratteri mai riscontrabili in *R. virescens*), e sporata di colore bianco puro; *R. anatina* Romagn. e *R. monspeliens* var. *sejunta* (Sarnari) Sarnari, hanno taglia nettamente inferiore, sporata decisamente più scura e lamelle con sapore leggermente piccante.

***Russula mustelina* Fr.**

Etimologia: dal latino *mustela* = faina, per il colore simile al mantello della faina.

Sinonimi: *R. fulva* Blum

Nomi volgari: *russula edule*, *morotto*

Principali caratteri macroscopici

Specie di medie dimensioni, con cappello fino ai 13 cm di diametro, globoso negli esemplari giovani, con sommità pressoché appiattita, per poi diventare, nell'esemplare maturo, disteso, e leggermente depresso al centro, molto carnoso, a lungo incurvato. Cuticola separabile per un terzo del suo raggio, dall'aspetto untuoso, brillante, raramente opaca, di colore bruno, bruno miele, che ricorda molto il *Boletus edulis*. Lamelle piuttosto fitte in giovane età, poi più rade, smarginate all'attaccatura del gambo, di colore biancastro, macchiate di bruno sul filo a maturazione avanzata. Gambo mediamente corto e piuttosto tozzo, anche se non è raro trovare esemplari alti fino a 12 cm; di forma cilindrica, un po' svasato verso la base, corrugato, presenta spesso leggere colorazioni longitudinali di colore brunastro. La carne è di notevole consistenza, bianca, tinte di giallo sotto la cuticola, con odore praticamente impercettibile e sapore interamente mite.

Principali caratteri microscopici

Spore obovoidi-allungate con dimensioni medie $7-9,7 \times 5,8-8 \mu\text{m}$, cosparse di verruche debolmente connesse, di color crema pallido in massa.



Russula mustelina - Esemplari raccolti sotto abete bianco.

Foto: M. Della Maggiora

Dove e quando cresce

R. mustelina è una specie molto comune nelle zone alpine, rinvenibile nei boschi di abete rosso (*Picea abies*) e abete bianco (*Abies alba*), più raramente sotto faggio (*Fagus sylvatica*); è meno diffusa in Toscana, dove tuttavia sono note diverse stazioni di crescita appenniniche, anche in Garfagnana, dove si presenta con nascite estremamente abbondanti. Cresce da fine estate fino all'autunno inoltrato.

Commestibilità

È un buon commestibile e molto ricercato per il suo sapore gradevole e per la sua compattezza che la rende adatta alla conservazione sott'olio.

Confronti con specie simili

È una *Russula* di facile identificazione per il colore del cappello, simile al *Boletus edulis*, il portamento tozzo, il peso specifico piuttosto consistente, le lamelle color crema ed il sapore gradevole. Anche se questi elementi portano ad una quasi certa identificazione sul campo, il neofita potrebbe ad un primo impatto confondersi con *R. integra* (L.) Fr., che ha colorazioni abbastanza variabili, ma i toni sempre sul bruno, con una macchia color giallo ocra al centro del cappello, e carne di colore viola sotto la cuticola.

Meno probabile è lo scambio con *R. foetens* Pers. : Fr. e *R. subfoetens* Wm.G. Sm., entrambe con odore marcato, spesso decisamente sgradevole, che ricorda la candeggina, sapore piccante-pepato e cappello con margine striato, elementi sufficienti per una sicura distinzione; simile a queste, comune è anche la *R. laurocerasi* Melzer, facilmente identificabile per il tipico odore di amaretto.

Come già accennato, si potrebbe confondere anche con il *Boletus edulis* Bull. : Fr., quando il carpoforo è ancora semi interrato, in quanto le colorazioni del cappello sono simili, ma appena estratto dal terreno il dubbio viene immediatamente risolto visto che *B. edulis* presenta aspetto diverso con imenio composto da tubuli e pori anziché lamelle.

RINGRAZIAMENTI

Ringrazio Marco Della Maggiora e Sergio Matteucci per avermi permesso, con la loro fiducia, di scrivere il mio primo articolo su questa rivista e per avermi fornito le foto che completano le schede descrittive.

BIBLIOGRAFIA DI APPROFONDIMENTO

- A.G.M.T. (Associazione Gruppi Micologici Toscani), 2008: *Io sto con i funghi*. Edit. La Pieve Poligrafica, Villa Verucchio, Rimini - I.
- A.M.I.N.T (Associazione Micologica Italiana Naturalistica Telematica), 2007: *Tutto Funghi*. Edit. Giunti Demetra, Prato - I.
- GALLI R., 1996: *Le Russule*. Edit. Edinatura, Andria, Foggia - I.
- NARDUCCI R. & P. PETRUCCI, 2003: *Russula cyanoxantha var. variata (Banning) Singer in Lucchesia*. Bollettino del Gruppo Micologico Lucchese "B. Puccinelli" 2003 n. 1: 4-8.
- PAPETTI C., G. CONSIGLIO & G. SIMONINI, 2005: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*. Vol 1. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella, Brescia - I.
- SARNARI M., 1998: *Monografia illustrata del genere Russula in Europa*. Tomo Primo. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella, Brescia - I.
- SARNARI M., 2005: *Monografia illustrata del genere Russula in Europa*. Tomo Secondo. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella, Brescia - I.

Funghi ipogei III Un *Basidiomycetes* e un *Ascomycetes*

LAMBERTO GORI

via Carlo Del Prete 29, 55014 Marlia (LU)

gorilamberto@yahoo.it

INTRODUZIONE

Le due specie che vengono presentate in questo terzo appuntamento con i funghi ipogei sono *Hymenogaster albus* (Klotzsch) Berk. & Broome, un basidiomicete, e *Picoa carthusiana* Tul. & C. Tul., un ascomicete. La differenza tra basidiomiceti e ascomiceti è già stata accennata nel numero precedente di questa stessa rivista [GORI, 2008], mentre per maggiori approfondimenti si rimanda a MONTECCHI & SARASINI, (2000) e GORI (2005).

La *P. carthusiana* è un bella specie, grossa, nera, perfino competitiva; infatti già nel 1992, nello stato dell'Oregon (U.S.A), dove la chiamano *Leucangium carthusianum* (o *black truffle*), che è un sinonimo, era compresa nel listino del mercato dei tartufi e costava correntemente 140 dollari al kg [LEFEVRE ET AL., 2009], quasi come un tartufo pregiato. In Europa, invece, non ha mercato a causa dell'odore nauseabondo, come di piedi sudati, di patate o carne marcescenti, associati ad un odore fruttato dolciastro che satura in breve l'ambiente tanto da renderne l'aria insopportabile. Abbondante nelle rare stazioni di crescita, vive in simbiosi mutualistica con *Pseudotsuga menziesii*, noto come abete di douglas o douglasia, aghifoglia americana ormai presente sul nostro territorio, importata per uso di falegnameria, per l'elevata velocità di crescita e per il legno a fibre parallele di un colore giallo-rossiccio piacevole.

L'*H. albus* non ha interesse commerciale per uso alimentare perché piccolo e poco abbondante nelle stazioni di crescita, non è gradevole di sapore ed ha odore acidulo. *H. albus* è piccolo di taglia, dapprima bianco poi ingiallente in vecchiaia; di origine australiana, vive in simbiosi con gli eucalipti, con cui è "pane e pasta". "Raffinato" nel vestirsi, presenta un peridio a tre strati, come un "soprabito", con uno strato esterno a ife lasse, coricate sullo strato intermedio cellulare, e uno strato interno ad ife più sottili, quasi parallele e tangenziali alla gleba.

La *P. carthusiana*, invece, ha uno solo strato, che può rinnovarsi velocemente con una riparazione veloce se lesionato; del resto, se palpeggiato, lascia residui nerastri nel palmo della mano, composti da tante piccole cellule nere che si staccano, senza sporcare, dalle verruche friabili del peridio che la riveste, come una pelle che si desquama.

A seguire la descrizione concisa delle due specie.

Hymenogaster albus (Klotzsch) Berk. & Broome 1844

Etimologia: dal greco *hymén* = imenio, *gastèr* = stomaco e dal latino *albus* = bianco.

Sinonimi: *H. maurus* Maire 1931, *H. weibelianus* Maire 1931, *Descomyces albus* (Klotzsch) Bougher & Castellano 1993, *Hymenangium album* Klotzsch apud A. Dietr. 1839.

Basidiocarpi: 1-2 cm, globosi, subglobosi, tuberculati, solcati, talora concrecenti e combacianti, da lisci a fioccosi, fessurato-screpolati, bianco-giallastri.

Peridio: 0,4-0,5 mm a tre strati, l'esterno è composto da ife con elementi corti, con giunti a fibbia, di 8-12 × 14-40 (50) µm, color baio, radi, coricati su uno strato intermedio formato da

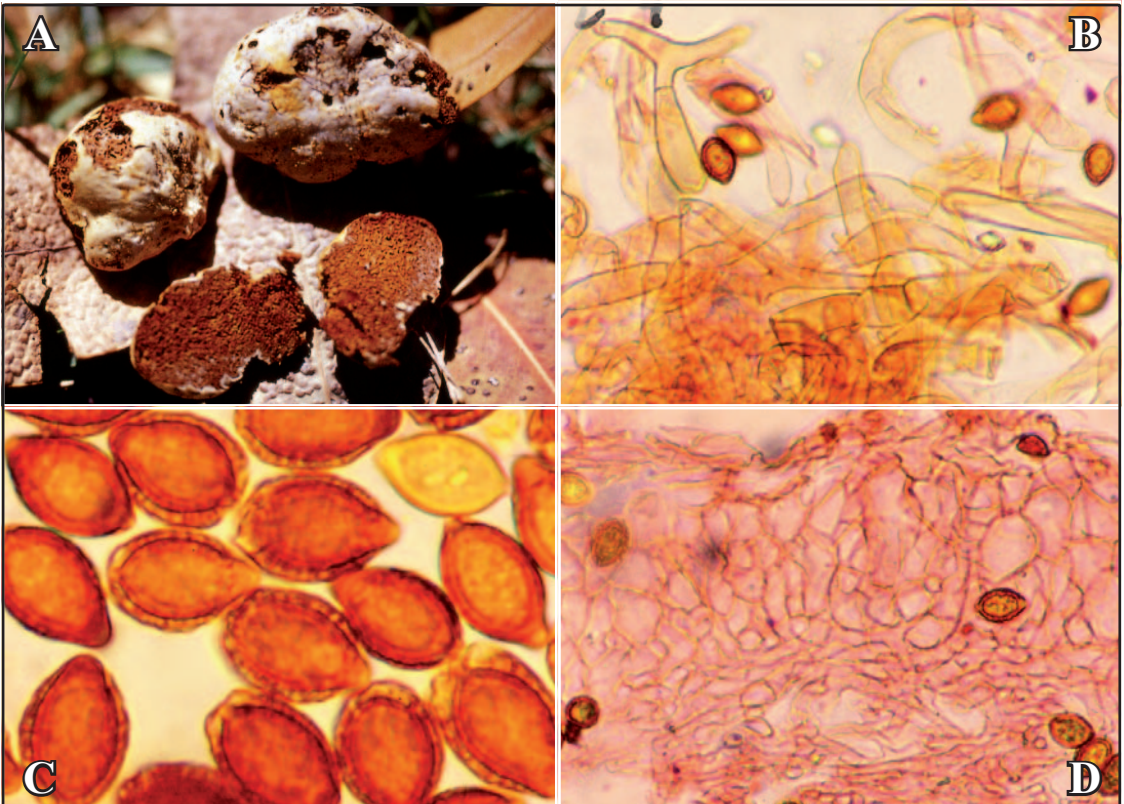
elementi globosi di circa 30-40 µm; se con un diametro maggiore sono disposti perpendicolari allo strato interno di ife quasi parallele più o meno tangenziali alla gleba e più sottili di quelle esterne.

Gleba: rossastro-incarnata, con concamerazioni labirintiformi; setti tramali più chiari, basidi cilindrici, 8-10 × 18-20 µm bisporici, presto evanescenti.

Spore: ovoidali-citriformi, mucronate, con papilla arrotondata, talora con mixosporio, giallo-brunastre, con fini verrucosità esclusa la papilla; con le decorazioni misurano



Hymenogaster albus - Basidiocarpi in diversi stadi di maturazione. Foto: L. Gori



Hymenogaster albus - A: basidiocarpi in habitat. B: ife dello strato esterno del peridio in rosso congo. C: spore in acqua. D: ife del medio strato e dello strato interno del peridio in rosso congo. Foto: L. Gori

8-12 × 12-17 µm.

Habitat e raccolte: sotto i residui marcescenti delle foglie e/o della corteccia di eucalipto (*Eucalyptus camaldulensis*), in terreno sabbioso; gregario, non comune. Nelle nostre zone la sua diffusione è limitata dalla presenza dell'eucalipto. Da noi raccolto a Follonica (GR), Corleone (PA) e Zerfaliu (OR).

Picoa carthusiana Tul. & C. Tul. 1862

Etimologia: in onore del botanico italiano Vittorio Pico, scopritore del tartufo bianco pregiato *Tuber magnatum*, pubblicato per la prima volta nel lontano 1788, e dal nome latino di località *Carthusia* = Certosa, vicino a Grenoble, Francia, dove fu rinvenuta.

Sinonimi: *Leucangium carthusianum* (Tul. & C. Tul.) Paol.

Ascocarpi: 3-8 cm, subglobosi, irregolarmente bozzolati, compressi o con scanalature confluenti verso un avvallamento basale; di colore nero-carbone con sfumature violacee. Odore molto intenso, sgradevole, complesso di patate o carne avariata associata ad una componente fruttato-dolciastra, tale da saturare negativamente in breve l'ambiente.

Peridio: sottile, 0,25-0,3 mm, (e perciò facilmente oggetto di fessurazioni o abrasioni che lasciano trasparire la gleba sottostante biancastra, presto risarcite); è ricoperto da fini granulosità o verruchine friabili, che a mò di polvere restano facilmente adese alle mani al semplice contatto. La struttura è di tipo pseudo-parenchimatica a cellule globose, subglobose, poligonali, con pigmento membranario nero-violaceo più evidente verso l'esterno.

Gleba: soda, umida al taglio, negli esemplari immaturi biancastra, poi mazzata di grigio ardesia-antracite da vene fertili sempre più invadenti per cui a scapito delle vene sterili bianco-giallicce, anastomosate, molto assottigliate e allora nell'insieme il carpoforo ricorda un *Tuber macrosporium* Vitt. Gli aschi sparsi irregolarmente nella gleba, sono di forma globoso-ellittica con l'apicolo smusso più o meno evidente e con peduncolo anche molto lungo di 8-10 × 15-75 µm e contengono da (3) 4 a 8 spore. Le dimensioni degli aschi raggiungono 60-100 × 150-200 µm col peduncolo.

Spore: di colore nocciola-olivastro a seme di zucca (o oculiformi) con mucrone ottuso alle estremità, a parete liscia, spessa 1,5-2 µm, che racchiude una o due grosse gocce immerse in un citoplasma granuloso. Misurano in media (26) 30-36 × (46) 50-60 µm.

Habitat e raccolte: sotto *Pseudotsuga menziesii*, da noi rinvenuto anche nel misto con nocciolo (*Corylus avellana*); con crescita gregaria, abbondante, fino a 20 cm di profondità, rara come numero di stazioni. In Lucchesia è nota una sola stazione nel comune di Villa Basilica.

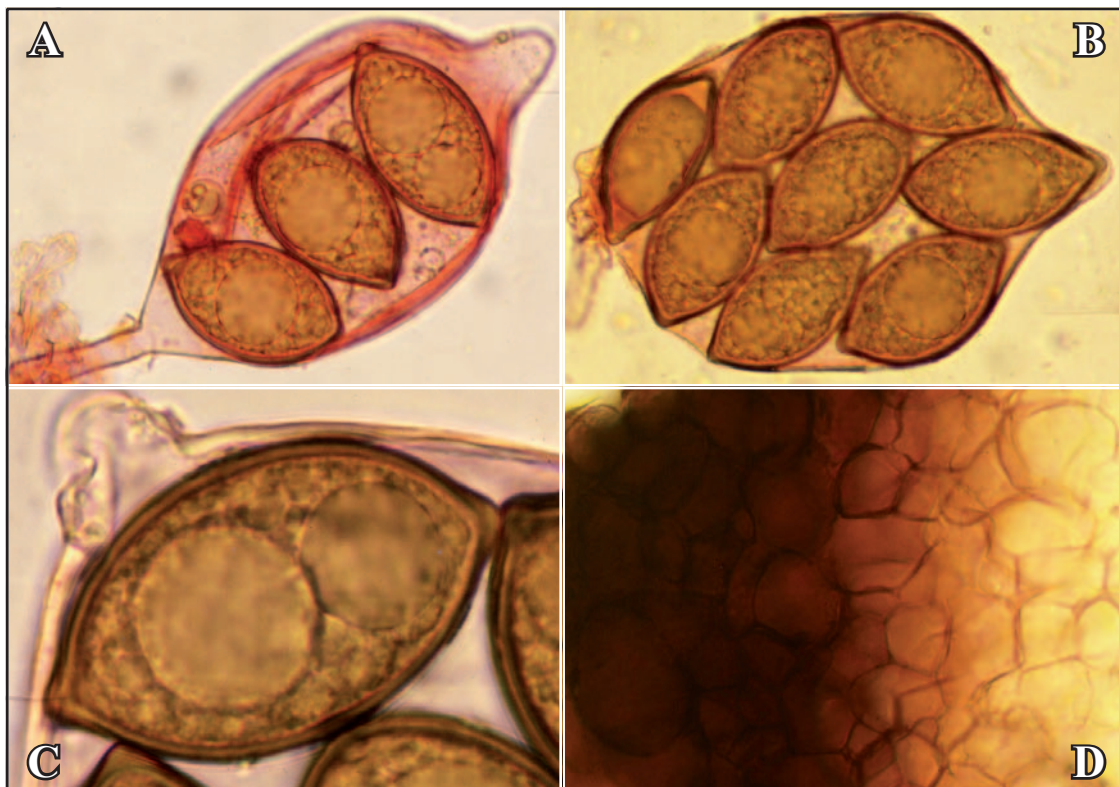
BIBLIOGRAFIA DI APPROFONDIMENTO

- GORI L., 2005: *Funghi ipogei della Lucchesia, di altre province italiane e dall'estero*. Edit. M. Pacini Fazzi, Lucca - I.
- GORI L., 2008: *Funghi ipogei II: racconti di ricerca con e senza cane*. MycoPonte: 24-29.
- LEFEVRE C., D. PILZ, J. TRAPPE & R. MOLINA, 2009: *Tuber gibbosum and Leucangium carthusianum: ecology, harvesting and marketing*. <<http://www.natruffling.org/orwhtrf.htm>>.
- MATTIROLO O., 1900 – *Elenco dei "Funghi Hytpogaei" raccolti nelle foreste di Vallombrosa*. Malpighia (14): 247-270.
- MONTECCHI A. & M. SARASINI, 2000: *Funghi ipogei d'Europa*. Edit. Fondazione Centro Studi Micologici AMB, Brescia - I.



Picoa carthusiana - Ascocarpi.

Foto: L. Gori



Picoa carthusiana - A: asco a 3 spore. B: asco a 8 spore. C: spora. D: peridio.

Foto: L. Gori

Buoni consigli per cercare e raccogliere i funghi

MARCO DELLA MAGGIORA
via F. Carrara 34, 55016 Porcari (LU)
marco.myco@gmail.com

SERGIO MATTEUCCI
via Per Gignano 151, 55050 Vinchiana (LU)
sergiofungi@alice.it

INTRODUZIONE

Andar per funghi rappresenta sicuramente un piacere o quanto meno un momento di svago e rilassamento per tutti coloro che sono appassionati di questi frutti del sottobosco, qualunque sia la motivazione, per mangiarli, osservarli o studiarli a fondo. Quando ci inoltriamo in un bosco dobbiamo essere consapevoli del fatto che non siamo a casa nostra e che quindi il nostro comportamento deve mantenersi attento, educato e deve seguire certe norme dettate dal buon senso di civiltà che ognuno di noi dovrebbe sempre avere presente. Tutto ciò risulterà a vantaggio del nostro scopo, divertimento, e soprattutto della nostra sicurezza.

RACCOMANDAZIONI UTILI PER LA RICERCA E NORME COMPORTAMENTALI A VANTAGGIO DELL'AMBIENTE E DI NOI STESSI

Affinché una piacevole escursione a funghi non si trasformi in una uscita da dimenticare, per non dire di peggio, è importante affrontare il bosco, o in generale l'ambiente che intendiamo visitare, osservando le dovute precauzioni che elenchiamo brevemente di seguito.

- Inoltrarsi in bosco sempre con la luce del giorno, evitando avventure notturne; si dice che di notte, utilizzando una torcia, sia possibile vedere meglio i funghi bagnati perché, riflettendo, spiccano nel buio, ma in realtà vediamo solo una piccola parte dell'ambiente che ci circonda e soprattutto non vediamo dove camminiamo né dove siamo, rischiando quindi gravi incidenti.
- Indossare indumenti adatti all'ambiente: scarponi alti o stivali in gomma con suola ben formata anti scivolo, calzini grossi, pantaloni lunghi, camicia o maglia sempre a maniche lunghe. In caso di ricerca in ambienti frequentati da animali selvatici (cinghiali, caprioli, ecc...) gli stivali alti con i pantaloni all'interno sono particolarmente efficaci nella difesa contro le zecche.
- Non affrontare percorsi non idonei alle proprie possibilità fisiche, come troppo lunghi o troppo ripidi.
- Non inoltrarsi mai troppo in boschi che non sono ben conosciuti; è meglio affrontare le solite zone che andrà anche a vantaggio della raccolta.
- Tenere sotto controllo il clima per non incorrere impreparati in temporali improvvisi; per lunghe uscite conviene portarsi sempre dietro un leggero impermeabile tipo K-Way.
- Se rientra nelle abitudini del cercatore, può aiutare portarsi dietro un bastone per appoggiarsi.
- Cercare di orientarsi in continuazione serve a non perdere traccia di dove siamo e della via del ritorno.
- Lasciare sempre detto a qualcuno la meta della nostra ricerca e avvisare in caso di cambi di destinazione.

- Se possibile eseguire la ricerca in compagnia, mantenendosi sempre ad una distanza tale da potersi chiamare in caso di bisogno.
- Non dimenticarsi mai di portarsi dietro un telefonino con batteria e scheda cariche.

Anche nella raccolta dei funghi è bene osservare alcune regole comportamentali rivolte a non danneggiare l'ambiente di crescita e a migliorare lo stato di ciò che portiamo a casa, preservandone la qualità. Le principali raccomandazioni sono:

- I funghi si cercano con lo sguardo senza smuovere terriccio o rastrellare l'habitat; un eventuale bastone deve servire solo come appoggio, non come un rastrello né tanto meno per scavare.
- Una volta individuato un fungo di nostro interesse (ci riferiamo in questo caso agli ambiti *porcini*), lo si raccoglie facendo leva alla base del gambo ruotandolo leggermente; il fungo deve essere raccolto intero e non deve certo essere tagliato a filo terra, come a volte si sente dire. Il taglio del fungo non ha senso perché sarebbe come raccogliere mele tagliandole a metà; inoltre la raccolta dell'esemplare intero, purché sia evitato di scavare troppo intorno, non reca alcun danno al micelio o al sottobosco.
- Il fatto di pulire gli esemplari raccolti sul posto non serve certo a disseminare i funghi, in quanto le spore non sono attaccate al gambo, ma è comunque una buona abitudine perché serve a portare a casa funghi più puliti e facili da lavare.
- Una volta raccolti, i funghi vanno riposti in un contenitore rigido e areato, preferibilmente un cesto di vimini, non tanto per favorire la dispersione delle spore, come a volte si sente dire o si legge, che è trascurabile e non serve al bosco, ma perché un contenitore di questo tipo permette di mantenere intatti anche funghi fragili, consentendoci di portare a casa esemplari integri in ogni loro parte affinché possano essere ricontrollati con attenzione e puliti con facilità. Sono assolutamente da evitare sacchetti di plastica o in generale contenitori chiusi e non rigidi, che velocizzano il degrado dei funghi che abbiamo raccolto oltre a ridurli spesso in una irriconoscibile poltiglia.
- Non raccogliere funghi troppo vecchi, fradici o larvati in quanto al loro consumo possono rivelarsi tossici; questo può accadere perché, seppur appartenenti a specie considerate ottime commestibili, rappresentano semplicemente cibo avariato. Nessuno consumerebbe frutta o verdura guasta o invasa da vermi, quindi non si capisce perché ciò venga fatto regolarmente coi funghi.
- Non raccogliere a scopo alimentare esemplari fungini nati in airole cittadine o vicino a strade molto trafficate perché i funghi presentano proprietà di assorbimento e accumulo di particelle di metalli pesanti, rilasciati dagli scarichi dei mezzi a motore, molto dannosi per la nostra salute.
- Non danneggiare in alcun modo e per nessuna ragione funghi non destinati alla raccolta in quanto rappresenta un vero atto di vandalismo nei confronti dell'habitat circostante, nonché un fastidioso quanto incomprensibile sgarbo per coloro che, giungendo successivamente, possono essere interessati a quelle specie.
- Rispettare in generale la Natura e tutto ciò che si incontra durante la ricerca, senza lasciare sporco, danni o, in generale, segni indelebili del nostro passaggio.

BIBLIOGRAFIA DI APPROFONDIMENTO

BRIZZI B., L. LAMI & M. MANNINI, 2008: *Le buone regole dell'andar per funghi. La ricerca di funghi: passione, ma soprattutto stile di vita. Rischi e pericoli: cosa fare per cautelarsi. Prima di partire... Durante l'escursione... Ritornando a casa. Leggi e normative di riferimento.* In A.G.M.T., 2008: *Io sto con i Funghi*. Edit. La Pieve Poligrafica, Villa Verrucchio, Rimini – I: 119-135.



Pieroni Srl

EDILKAMIN
TECNOLOGIA DEL FUOCO

geopietra

kerlite

**GRANDE
NOVITA'
TECNICA**

Punto Vendita Loc. DIECIMO - BORGO A MOZZANO - LUCCA
Punto Vendita Loc. CHITARRINO - FORNACI DI BARGA - LUCCA
Nr .Telefono Unico 0583-838375
WWW.PIERONI.IT



ULIVI
GARDEN

**VENDITA E ASSISTENZA
MACCHINE FORESTALI E PER IL GIARDINAGGIO**

Via Provinciale - 55023 Piano di Gioviano -
Borgo a Mozzano (LU)

Telefono e Fax: 0583.833001
E-mail: ulivigarden@gmail.com

Frutti di bosco spontanei III

Frutti d'altri tempi ... i sorbi

PAOLO BURATTI

Via P. Gaudenti 2, 56124 Pisa
burnatura@email.it

INTRODUZIONE

Per parlare dei *sorbi* bisogna tornare indietro nel tempo, quando la cultura contadina comprendeva molte tradizioni riguardo i frutti selvatici; tra questi erano comprese anche le *sorbe*, considerate frutti particolari perché avevano bisogno di specifiche attenzioni e cure per poter essere consumati freschi o farne delle prelibate marmellate. I contadini, infatti, nel mese di Ottobre, il periodo più piovoso, raccoglievano le *sorbe* non ancora mature, munite di peduncolo, importante per controllare la maturazione e per evitare l'ammuffimento, le mettevano nella stalla o nel fienile dentro una cesta, insieme al fieno o alla paglia, e le ricoprivano lasciandole ammezzire. Questo perché le *sorbe* devono maturare ammezzendo, cioè devono divenire quasi marcescenti per potere così apprezzare il loro sapore non più acido ma gradevolmente dolciastro, simile al vino cotto dolce, che mantiene un suo particolare aroma. È appunto questo il momento per poterle usare per preparare marmellate, sbucciate e passate alla fiamma in un tegame con del miele e gustate al cucchiaino, oppure sbucciate e messe nella grappa che ne acquista l'aroma, conservate in un vaso e consumate successivamente. Gli usi delle *sorbe* si perdono nella notte dei tempi, in quanto esse erano conosciute ed apprezzate fin dai tempi dell'Impero Romano; nelle Georgiche del sommo Virgilio [70 a.C. - 19 a.C.], infatti, si parla di un liquore, la Cerevesia, che si otteneva facendo fermentare le *sorbe* con il grano [MARISCALCO, 2006].

In provincia di Parma esiste il comune di Sorbolo, che ha preso il nome dalla presenza in passato di numerose piante di *sorbo* che però oggi sono divenute sempre più rare. Sorbolo si fregia della produzione di Sorbolino, liquore nobile di sorbe apprezzato e conosciuto sin dal 1600.

Fino ad ora ci siamo riferiti al *sorbo domestico* (*Sorbus domestica*), apprezzato dal punto di vista culinario ma anche per le caratteristiche del legno della pianta, compatto e con una elevata durezza, prestandosi così per lavori al tornio ed in particolare per fabbricare flauti musicali. Oltre a questo, alle *sorbe* sono riconosciute proprietà officinali con caratteristiche diuretiche ed astringenti; usando la loro polpa matura sulla pelle precocemente invecchiata, ne risulta un effetto detergente e tonificante, mentre se la pelle è irritata hanno proprietà astringenti e lenitive. Le *sorbe* sono inoltre molto ricche di vitamina C e di una sostanza, il *sorbitolo*, da cui si estrae un dolcificante per diabetici.

Il genere *Sorbus* appartiene alla famiglia delle *Rosaceae*, sottofamiglia *Maloideae*. In tutte le specie appartenenti a questa sottofamiglia si sviluppano quelli che vengono definiti *falsi frutti* o *frutti complessi*, come appunto sono anche le *sorbe*; questi sono così chiamati perché, a differenza di quello che avviene nei *veri frutti*, hanno origine non solo dall'*ovario* che è l'organo formato da strutture riproduttive (*carpelli*), ma anche tramite la trasformazione di altre parti del fiore come il *ricettacolo* (parte superiore del *peduncolo* che sorregge il fiore) e il *perianzio* (insieme di *calice* e *corolla*).

Seguono le descrizioni botaniche delle quattro specie del genere *Sorbus* più comuni e presenti sul nostro territorio: *Sorbus aria*, *S. aucuparia*, *S. domestica* e *S. torminalis*.

Sorbus aria Crantz

Nomi volgari: *sorbo montano, farinaccio*

Portamento: albero alto fino a 15-16 m (tranne nel sottobosco dove spesso si presenta come arbusto alto fino a 2-3 m) con fusto di solito eretto e cilindrico, con corteccia grigio-nerastra, rami rossastri e lucenti da giovani, prima pubescenti, ricoperti da un feltro biancastro, poi glabri.

Foglie: alterne, brevemente picciolate, ellittiche od ovali, di 6-10 cm, irregolarmente e doppiamente seghettate, acute all'apice, color verde opaco nella pagina superiore e bianco-grigiastre tomentose, cioè vellutate al tatto, nella pagina inferiore e nel picciolo.

Fiori: ermafroditi, bianchi, in corimbi di 15-30 fiori aventi ciascuno 5 petali di 3-5 mm e 5 sepali di 3 mm. Il pistillo è singolo o raramente doppio, fuso in uno. Fioriscono tra maggio e giugno.

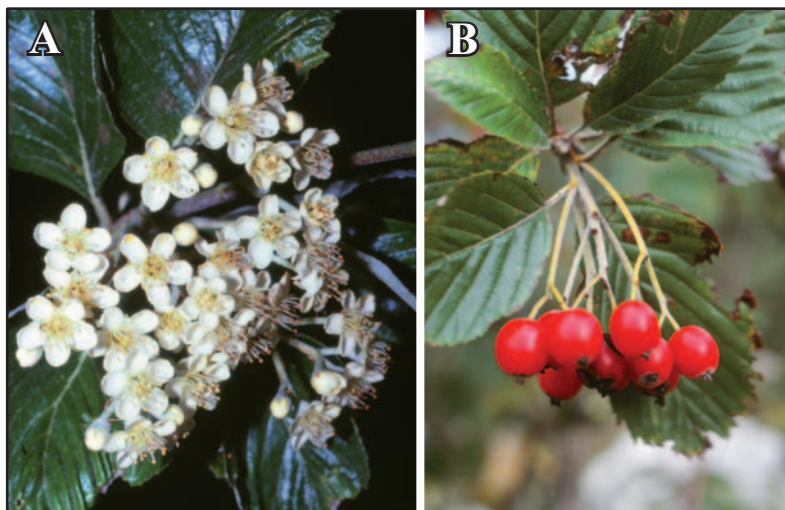
Frutti: tomentosi, globosi e rossi a maturazione, con polpa gialla, farinosa ed insipida, commestibile se fresca; sono ricchi di tannino, acido citrico, acido malico e zuccheri. Vengono inoltre impiegati per preparare marmellate, sciroppi e decotti utilizzati per combattere le affezioni bronchiali ed intestinali. La maturazione dei frutti avviene tra settembre ed ottobre.

Habitat e distribuzione: diffuso particolarmente nelle zone submontane e montane inferiori oltre i 1000 m s.l.m, lo possiamo però trovare anche in pianura in zone rocciose o terreni preferibilmente calcarei. In Italia è rinvenibile in tutta la penisola ed anche nelle isole.

Utilizzo del legno: il legno duro e compatto, di color rosso-bruno, con albarno color avorio; veniva usato in passato per impieghi artigianali, nella costruzione di carri e manici di attrezzi agricoli e per usi vari di falegnameria.



Sorbus aria - Pianta con frutti. Foto: S. Betti



Sorbus aria - A: fiori. B: frutti maturi.

Foto: S. Betti

Sorbus aucuparia L.

Nomi volgari: *sorbo degli uccellatori*

Portamento: albero alto fino a 15 m, oppure a forma di arbusto alto da 2 a 5 m; per la tendenza della pianta ad emettere polloni, spesso forma delle dense macchie. I rami giovani risultano pubescenti e la corteccia del fusto è bruna e liscia con piccole lenticelle lineari.

Foglie: imparipennate, alterne, composte da 11-15 foglioline singolarmente lanceolate e seghettate al margine, tranne che verso la base. Di colore verde scuro, lucide nella pagina superiore e leggermente pubescenti nella pagina inferiore.

Fiori: in corimbi di numerosi fiori bianchi, ciascuno con 5 petali e 5 sepal. La fioritura si ha tra maggio e giugno.

Frutti: si presentano come piccoli pomi di 6-8 mm, prima verdi poi gialli, divenendo infine rosso scarlatto a maturazione, colore che si ripete spesso anche sul picciolo. Il sapore della polpa è amaro, commestibile ma non consigliabile per uso fresco; se ne possono però fare marmellate, grappe, fermentati e distillati, ricavando

un alcool oggi giorno assai raro, ormai rintracciabile solo nelle valli delle Alpi Orientali. Si può inoltre ricavare anche un aceto. Con i frutti essiccati viene ottenuto anche un decotto a cui sono attribuite virtù officinali, risultando antiemorragico, astringente e diuretico.

Habitat e distribuzione: predilige i boschi di faggio e abete dai 600 m fino ai 2000 m s.l.m. In Italia è presente in tutte le regioni tranne che in Sardegna.

Curiosità: il suo nome, sia scientifico che volgare, la indica come una pianta “buona per prendere uccelli”; questo è dovuto all’abbondanza dei suoi frutti, preferiti da un gran numero di specie di volatili. Per tale motivo, spesso, i cacciatori si appostano nei pressi di queste piante per sparare a tordi, merli e cesene. I volatili, inoltre, cibandosi dei frutti, contribuiscono alla loro disseminazione in quanto i semi in essi contenuti, non venendo digeriti, una volta evacuati sono in grado di germinare.



Sorbus aucuparia - Pianta con fiori.

Foto: M. Petroni



Sorbus aucuparia - Frutti.

Foto: S. Betti

***Sorbus domestica* L.**

Nomi volgari: *sorbo, sorbo domestico*

Portamento: albero longevo (anche fino a 500 anni), a crescita lenta, alto fino a 15 m. La corteccia è bruna e invecchiando tende a sfaldarsi e a fessurarsi.

Foglie: lunghe fino a circa 20 cm, alterne, imparipennate, con 6-10 paia di foglioline intere, lanceolate e seghettate.

Fiori: risultano riuniti in corimbi densi, fioccosi e lanosi, di colore bianco. La fioritura avviene a maggio.

Frutti: le *sorbe* sono a forma di pomo o di pera, lunghi da 2 a 4 cm, di colore giallo-verde che diventa prima rossiccio e poi bruno a maturazione. Il frutto normalmente cade prima della maturazione che avviene tra settembre e ottobre; per questo, per poterle consumare, devono essere raccolte acerbe.

Habitat e distribuzione: spontaneo nei boschi submediterranei e coltivato fino agli 800 m s.l.m. In Italia è presente in tutte le regioni.



Sorbus domestica - Fiori.

Foto: S. Betti



Sorbus domestica - Pianta e frutti.



Foto: S. Betti

Curiosità: i frutti acerbi sono molto aspri e da questo sembra che derivi il nome della pianta, dove in antichità *sor* voleva dire aspro. Fino al XVIII secolo, sia in Francia che in Piemonte, veniva ricavata dalle *sorbe* una farina che serviva, in periodi di carestia e insieme alla farina di grano, per la panificazione.

***Sorbus torminalis* L.**

Nomi volgari: *sorbo selvatico, sorbo baccarello, sorbo ciavardello*

Portamento: albero caducifoglio alto fino a 20 m circa, presenta crescita lenta ed è poco longevo. La sua corteccia è ornata da lenticelle ellittiche chiare, mentre i rami hanno colorazione grigiasta con superficie molto lucida e liscia.

Foglie: grandi, alterne, caduche, coriacee e lucenti, lobate con 4- 5 lobi aventi apice ad angolo acuto, con incisioni più definite in quelli basali. Il margine risulta finemente dentellato.

Fiori: ermafroditi, bianchi, profumati, in corimbi ramosi ampi ed eretti composti da 15-30 fiori di 1 cm, ciascuno con 5 petali separati. Fiorisce tra maggio e giugno.

Frutti: con lungo peduncolo e forma obovata o subglobosa, simili ad un piccolo pomo di color giallo-rossastro che diviene bruno a maturazione. Hanno sapore acidulo e si consumano, come le *sorbe domestiche*, “avvizzite” maturate sotto la paglia; risultano così un frutto gustoso, con proprietà astringenti e rinfrescanti, di facile digeribilità e consigliato anche alle persone diabetiche.

Habitat e distribuzione: boschi su terreni calcarei molto asciutti; presente in tutta Italia, isole comprese, da 0 fino agli 800 m s.l.m.

Utilizzo del legno: il legno di color rosso-bruno, con albumo chiaro, è molto pesante, duro e compatto ed è molto ricercato per lavori al tornio, ebanistica ed impiallacciatura.

Curiosità: il *S. torminalis* è una specie eliofila, cioè che usa il vento per l’impollinazione e la disseminazione.



Sorbus torminalis - Pianta fiorita. Foto: S. Betti



Sorbus torminalis - A: fiori. B: frutti acerbi. C: frutti maturi.

Foto: S. Betti

RINGRAZIAMENTI

Ringraziamo particolarmente Luisa Da Palmata per aver concesso la pubblicazione delle foto del marito Stivi Betti, Presidente del nostro Gruppo Micologico fino alla sua prematura scomparsa nel 2005, nonché Michele Petroni per l'aiuto nel reperimento delle stesse.

BIBLIOGRAFIA DI APPROFONDIMENTO

AZZOLINI B., 1976: *Frutti del sottobosco*. Edit. Edagricole, Bologna – I.

BERNINI A., C. COVA & F. POLANI, 1983: *Frutti di bosco e di macchia*. Edit. Ulrico Hoepli Editore SpA, Milano – I.

LONARDONI A.R & E. LAZZARINI, 1993: *Andare per prati e boschi*. Vol. 2. Edit. Edagricole, Bologna – I.

LIVERANI P., 2000: *Frutti spontanei*. Edit. Zonza Editori, Monastir - Cagliari - I.

MARISCALCO M., 2006: *Le sorbe: ricordo di antichi sapori*. Sito web: http://www.girlpower.it/tempolibero_relax/cucina/sorbe.php.

NOVITÀ 2008: Io sto con i FUNGHI



Io sto con i FUNGHI



Guida a carattere divulgativo sulle nozioni base di micologia e sull'identificazione di alcuni dei funghi più comuni della Toscana:

- formato 17 × 24 cm
- 384 pagine, 200 di micologia generale
- 358 fotocolor, 140 di grande formato
- 92 schede descrittive di funghi
- più di 350 specie tra raffigurate e trattate

REALIZZATO E EDITO DALL' **A.G.M.T.**
(ASSOCIAZIONE GRUPPI MICOLOGICI TOSCANI)

DISPONIBILE PRESSO IL NOSTRO
GRUPPO MICOLOGICO A SOLI EURO 15,00

Per ordinazioni o informazioni:
Gruppo Micologico M. Danesi
tel. 0583-492169, e-mail: micoporte@tin.it



► *Appuntamenti autunno 2009* ◀

10-11-12 ottobre - Ponte a Moriano (LU):

XXVIII Mostra di Funghi autunnali con mostra dei frutti di bosco

presso la Scuola Media "M. Buonarroti", via Volpi 139.

Apertura con degustazioni varie sabato 10 ore 17:00

.....

Domenica 25 ottobre - Capannori (LU): **Mostra di Funghi**

presso la Scuola Elementare, via C. Piaggia.

Apertura domenica 25, ore 8:00

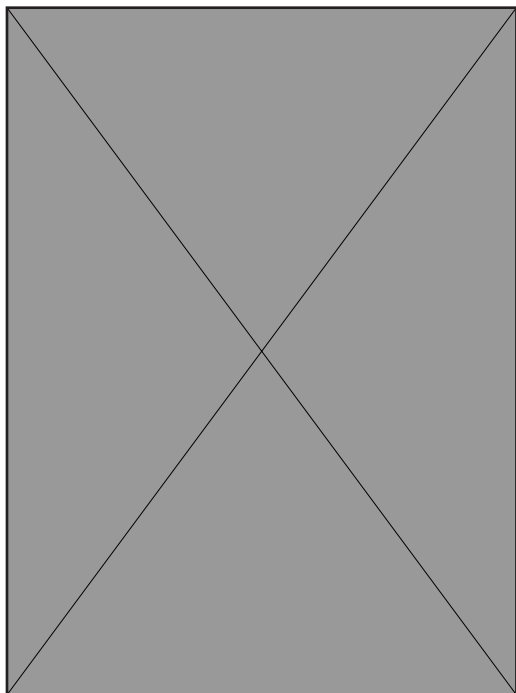
.....

7-8 novembre - Pescia (PT): **Mostra di Funghi**

presso l'Istituto Agrario "D. Anzilotti", loc. Ricciano.

Apertura sabato 7, ore 17:00

L. Gori: Funghi Ipogei della Lucchesia



Monografia con prefazioni, etimologie e chiavi dicotomiche in italiano e in inglese a cura di A. Montecchi e M. Sarasini; presentazione di M. & D. Antonini; 137 entità trattate tra specie, varietà e forme di cui 91 rinvenute sul territorio lucchese; oltre 850 fotocolor di cui 144 in formato 11×17 cm; 51 pagine di argomenti generali e prodromo; 227 pagine di speciografia; 6 pagine di glossario; 24 pagine di bibliografia; totale di 320 pagine in carta patinata, formato 21×29 cm, stampato su 3 colonne.

Prezzo di copertina € 41,60. Spese di spedizione: € 2,00 per l'Italia, € 10,00 per il resto d'Europa.

Per ordinazioni o informazioni:

Lamberto Gori, tel. 0583-30194, e-mail: gorilamberto@yahoo.it

Gruppo Micologico M. Danesi, tel. 0583-492169, e-mail: micoponte@tin.it

