

MICOPONTE

n. 6 - 2012



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



MicoPonte: n. 6 - ANNO 2012

Pubblicazione aperiodica non venale

DIRETTORE:
Marco Della Maggiora

VICEDIRETTORE:
Sergio Matteucci

COMPOSIZIONE E IMPAGINAZIONE GRAFICA:
Marco Della Maggiora

COMITATO DI REDAZIONE E DI LETTURA:
Marco Della Maggiora
Lamberto Gori
Sergio Matteucci
Umberto Pera
Sauro Tessandori

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

Copyright © G.M. "M. Danesi". Tutti i diritti riservati, vietata la riproduzione anche parziale.

Sommario

Editoriale	3
C. Sorbi - Tre <i>Hygrocybe</i> rinvenute in ambiente dunale	4
M. Della Maggiora - Funghi dall'aspetto particolare V. <i>Stemonitis webberi</i>	12
S. Matteucci - Cinque specie del genere <i>Lycoperdon</i>	18
M. Della Maggiora & M. Paoli - Due rare entità rinvenute in Garfagnana, <i>Stropharia rugosoannulata</i> e la sua forma <i>lutea</i>	26
U. Pera - Russule... fetenti	31
P. Buratti - Frutti di bosco spontanei VI. La famiglia delle <i>Solanaceae</i> . Parte III: la <i>dulcamara</i> e l' <i>erba morella</i>	39
Momenti di vita associativa	44

In copertina: *Polyporus umbellatus* (Pers. : Fr.) Fr. (ritrovato da Paolo Ialini)

Foto: S. Matteucci

In quarta di copertina: abetaia con *Amanita rubescens* Pers. : Fr.

Foto: S. Matteucci

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

Piazza della Stazione s.n.c., 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
Giampiero Giuliani
Sergio Matteucci
Giorgio Nardi
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



Riunioni: lunedì dalle 21:00 - tel. 0583-492169
quota iscrizione anno 2013: € 22,00

Editoriale

Quando *MicoPonte* era ancora in fase di progetto, qualcuno sollevò il dubbio sulle 48 pagine osservando che sarebbero potute risultare troppe per la produzione del materiale necessario per riempirle. In verità accade esattamente il contrario: lo sterminato Regno dei funghi, unito alle notevoli competenze dei molti esperti che possono contribuire agli articoli, fanno sì che, ad ogni numero, il problema principale sia quello di far bastare lo spazio disponibile; in questo, oltre al materiale prodotto, tutto assolutamente originale, devono poi trovare posto anche altri elementi come annunci e sponsor. Ad ogni uscita le idee sono tante e molte restano inevitabilmente in attesa di una successiva pubblicazione.

Con la lettura di questo numero, il neofita rimarrà stupito nell'apprendere che possono essere raccolti funghi anche sulla spiaggia (vedi articolo di Claudio Sorbi), oppure che esistono organismi così strani che nemmeno gli esperti del settore riescono a trovarsi d'accordo sulla loro collocazione tra gli essere viventi (vedi articolo sui funghi dall'aspetto particolare).

Un annuncio importante che deve assolutamente essere divulgato è l'inizio, a partire da novembre di quest'anno, del ***Corso Propedeutico alla Raccolta ed al Consumo dei Funghi***. Si tratta di un corso richiesto dalla Regione Toscana e organizzato dal Centro Regionale di Coordinamento per la Micologia in collaborazione con l'A.G.M.T. di cui il nostro Gruppo Micologico fa attivamente parte. Per il 2012 il nostro Gruppo terrà 5 corsi, distribuiti su due sedi, con 4 docenti. **Il corso è aperto a tutti, è gratuito (almeno per il 2012), affronta tanti aspetti della natura che ci circonda e i partecipanti riceveranno, oltre ad un attestato di partecipazione riconosciuto dalla Regione e che non avrà scadenza nel tempo, anche una corposa dispensa (praticamente un libro) realizzato dell'A.G.M.T., che tratta di piante, animali, funghi, ed altro ancora.**

PERCHÉ NON APPROFITTARNE?

Invito chi fosse interessato a consultare la pagina 10 e ad informarsi presso il Gruppo.

Doverosi ringraziamenti vanno al Prof. Giuseppe Vella (Follonica - GR) per la sua revisione puntigliosa ed estremamente competente delle etimologie dei nomi scientifici; all'amico Pierluigi Angeli (Corpolò di Rimini - RN) per la solita disponibilità nel seguire la stampa presso la tipografia; agli Sponsor privati e non, come il Comune di Lucca con cui è stata iniziata una collaborazione che ci vede impegnati nelle scuole; al Sig. Paolo Ialini per averci permesso di documentare fotograficamente il suo ritrovamento di *Polyporus umbellatus*, specie molto rara nelle nostre zone tanto da meritarsi ampiamente il posto in copertina.

IL DIRETTORE

Ing. Marco Della Maggiora



Con il contributo di



Tre *Hygrocybe* rinvenute in ambiente dunale

CLAUDIO SORBI

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

sorbino83@gmail.com

INTRODUZIONE

Quanti di voi si sono trovati di fronte a dei funghi nel periodo invernale e in ambiente dunale? Sicuramente in pochi, soprattutto perché è poco probabile trovarsi in quegli ambienti, in quel periodo, se non di proposito, per particolari scopi. Eppure, proprio in quei mesi in cui le dune sono libere dell'affollamento del turismo estivo, si possono rinvenire dei funghi, sicuramente tra i più belli, dalle colorazioni vivaci, appartenenti al genere *Hygrocybe* (Fr.) P. Kumm.; hanno la particolarità di nascere in periodi decisamente freddi e piovosi, quando ormai la maggior parte degli altri funghi hanno cessato il processo di fruttificazione. Dall'ambiente dunale fino alla collina, sono in genere rinvenibili nel periodo da novembre a febbraio, mentre in montagna si possono trovare anche nei mesi estivi.

Anche l'etimologia del genere fa intendere subito che questi funghi hanno bisogno di molta umidità; dal greco *ύγρός* (*hygròs*) = umido e dal greco *κύβη* (*kýbe*) = testa, quindi dalla testa umida.

Un'altra particolarità di questo genere è sicuramente la pigmentazione dello sporoforo; le colorazioni vivacissime si possono presentare ai nostri occhi con dominanti gialle, rosse, arancioni, verdi, e in rari casi azzurro elettrico, che spiccano sul substrato, specialmente in ambiente dunale dove il grigio circostante è dominante. Le tonalità sono inoltre molto variabili anche all'interno della stessa specie, tanto che il colore può essere fuorviante nella determinazione.

Qui di seguito sono descritte tre specie di *Hygrocybe* rinvenute in ambiente dunale della costa toscana; seguendo l'inquadramento di Candusso (1997), *H. conicoides* e *H. olivaceonigra*, caratterizzate da carne annerente, fanno parte della sezione *Nigrescentes* (Bataille) Candusso, mentre *H. persistens*, non annerente, fa parte della sezione *Macrosporae* R. Haller Aar. ex M. Bon, perché dotata di spore con lunghezza maggiore di 10 µm. Le prime due sono esclusive di ambiente sabulicolo, mentre la terza è comune anche in altri habitat.

Hygrocybe conicoides (P.D. Orton) P.D. Orton & Watling

Etimologia: dal greco *κωνικός* (*konikòs*) = conico e dal greco *εἶδος* (*eidès*) = affine, oppure dal greco *εἶδος* (*eidòs*) = aspetto, quindi affine al cono oppure di aspetto conico.

Sinonimi: *H. conica* var. *conicoides* (P.D. Orton) Boertm.; *Hygrophorus conicoides* P.D. Orton; *H. conicus* var. *concoides* (P.D. Orton) Arnolds

Principali caratteri macroscopici

Fungo con cappello di piccole-medie dimensioni, da 3 a 4 cm di diametro, conico, tendente ad allargarsi, fino ad appianarsi in età adulta, sempre con umbone marcato al centro, quasi sempre ricoperto da granelli di sabbia. La cuticola, radialmente fibrillosa, si presenta di un bel colore rosso ciliegia, in genere più chiaro al margine fino al giallo, tendente lentamente ad annerire a partire dal centro del cappello negli esemplari adulti. Il margine del cappello è lobato. Le lamelle sono di colore rosso, spesso con tonalità rosa salmone, altre volte con componente arancione,



Hygrocybe conicoides. Raccolta del 21/11/2009, sulle dune della Macchia Lucchese, Viareggio (LU)

Foto: C. Sorbi



Hygrocybe conica

Foto: M. Della Maggiora

più gialle limitatamente al filo; sono libere al gambo, solitamente fitte e molto larghe. Gambo di forma cilindrica, farcito in giovane età, ma presto cavo; rosso aranciato all'apice, più chiaro fino al giallo verso il basso e bianco alla base, con superficie sericeo fibrillosa, annerente per manipolazione. La carne è poco consistente, di colore rosso nel cappello e gialla nel gambo, annerente al taglio e con l'età; odore e sapore nulli.

Principali caratteri microscopici

Presenta spore ellissoidali o subcilindriche, $10-14 \times 5-7 \mu\text{m}$. Basidi tetrasporici, a volte misti ad altri bisporici.

Commestibilità

Data l'assenza di sapore e odore, nonché la scarsa consistenza della carne, è da ritenersi senza interesse alimentare.

Dove e quando cresce

Specie esclusiva di ambiente sabulicolo, soprattutto sulle dune dei litorali marini, dall'autunno inoltrato all'inverno; abbastanza comune lungo le nostre coste.

Confronto con specie simili

Specie ben identificabile per diversi caratteri distintivi, sia macroscopici che microscopici, primo tra tutti il colore particolare delle lamelle, giallo-arancio o rosa-salmone con filo giallo che non anneriscono in vecchiaia. Tuttavia il neofita può confondersi con *H. conica* (Schaeff. : Fr.) P. Kumm., di cui è varietà secondo Boertmann (1996), anch'essa annerente, ma completamente, anche nelle lamelle, e molto più velocemente. Anche le dimensioni delle spore fugano ogni dubbio visto che in *H. conica* sono assai più corte, 8-10 μm .

Hygrocybe olivaceonigra (P.D. Orton) M.M. Moser

Etimologia: dal latino *olivaceus* = olivaceo e dal latino *niger, nigra, nigrum* = nero, scuro, per i colori dello sporoforo verdi olivacei che poi anneriscono.

Sinonimi: *Hygrophorus olivaceoniger* P.D. Orton

Principali caratteri macroscopici

Specie con cappello da 2 a 4 cm, inizialmente conico, poi campanulato a maturazione, con apice ottuso, umbone arrotondato e margine lobato; di colore olivastro, giallognolo sporco, annerente con il tempo o per manipolazione. Il rivestimento pileico è lucente, come se fosse lubrificato, ed è asportabile fino quasi al centro; vischioso con tempo umido, con fibrille radiali molto piccole e fitte. Le lamelle sono libere o brevemente adnate, abbastanza sottili e larghe, non molto fitte; inizialmente sono bianche poi successivamente e velocemente diventano di un colore grigiastro, tendente all'azzurro e infine nere a maturazione. Gambo cilindrico, fragile e cavo, profondamente infisso nel substrato e attenuato alla base, all'apice concolore al cappello, bianco nella parte insabbiata; con superficie striata, anch'esso annerisce con l'età o la manipolazione. Carne molto esigua e acquosa, di colore grigio pallido, più è bruno-olivacea nel cappello, annerente.

Principali caratteri microscopici

Le spore sono ellissoidali, subfaseoliformi, $9,6-11 \times 5-6,4 \mu\text{m}$, a volte leggermente strozzate o curvate su un solo lato.

Commestibilità

Data la carne esile, con odore e sapore non distintivi, è da ritenersi senza interesse alimentare.



Hygrocybe olivaceonigra. Raccolta dell'8/01/2005, sulle dune del Parco Naturale della Maremma, Alberese, Grosseto. Foto: M. Della Maggiora

Dove e quando cresce

L'habitat di questa specie si limita alle dune del litorale marino; i ritrovamenti regionali sono registrati nel Parco Naturale Migliarino San Rossore Massaciuccoli [Franchi et al., 2001] e sulle coste grossetane a cui è riferita l'iconografia proposta. Cresce solitaria o a gruppi nel periodo autunno-invernale; poco comune.

Confronto con specie simili

H. olivaceonigra si potrebbe confondere con *H. conica*, anch'essa annerente, che però ha il cappello con tonalità giallo-rosse anziché olivacee. *H. conica* var. *chloroides* (Malençon) Bon, non esclusiva di ambiente sabulicolo, si distingue da *H. olivaceonigra* per la colorazione gialla anziché olivacea e per il gambo cilindrico fino alla base anziché attenuato.

Hygrocybe persistens (Britzelm.) Singer

Etimologia: dal participio presente latino dal verbo *persisto*, *persistis* = non annerente, in quanto persistente nel suo colore.

Sinonimi: *H. acutoconica* (Clem.) Singer; *H. aurantiolutescens* P.D. Orton; *H. langei* Kühner

Principali caratteri macroscopici

Fungo di dimensioni medio-piccole, con cappello fino a 2-4,5 cm di diametro, conico, campanulato, con umbone al centro che si evidenzia maggiormente allo stadio adulto quando il cappello diviene appianato-disteso. Margine irregolare, lobato e spesso frastagliato, striato per trasparenza fino quasi a metà raggio a causa della carne molto esigua. Superficie liscia, feltrata a tempo asciutto e viscida con tempo umido, di solito dal giallo chiaro al giallo uovo con riflessi aranciati, raramente con dominante rossa o rosso-ciliegia rinvenibile in alcune raccolte



Hygrocybe persistens. Esemplici con colorazione dominante rossa. Raccolta del 21/11/2009, sulle dune della Macchia Lucchese, Viareggio (LU).
Foto: C. Sorbi



Hygrocybe persistens. Esemplici con colorazione dominante gialla. Raccolta del 19/11/2010, Marina di Castagneto Carducci, Castagneto Carducci (LI).
Foto: M. Della Maggiora

di ambiente sabulicolo [Candusso, 1997], come anche documentato dal fotocolor proposto. Lamelle libere, brevemente adnate, fitte e regolarmente intercalate da lamellule di lunghezza variabile; negli esemplari giovani, si presentano di un colore giallo pallido, giallo crema, fino a diventare quasi concolori al cappello a maturazione. Gambo cilindrico, a volte un po' ricurvo, pieno da giovane, poi cavo, con superficie fibrillosa, striata longitudinalmente; nella parte alta è concolore al cappello, mentre è bianco in prossimità della base dove annerisce leggermente alla manipolazione o per essiccazione come ben documentato dall'iconografia consultabile in Franchi et al. (2001). La carne è fibrosa, assai esile, di colore giallo citrino, tendente al giallo aranciato nel cappello e nella metà superiore del gambo dove è più chiara verso la base, leggermente annerente allo sfregandolo. Odore e sapore non significativi.

Principali caratteri microscopici

Spore irregolarmente ellissoidali, $10,6-15,8 \times 6,5-8,5 \mu\text{m}$, spesso con depressione centrale, come ben evidenziato nelle tavole proposte in Boertmann (1996) e Franchi et al. (2001), lisce. Basidi bi-tetrasporici, anch'essi in buona parte strozzati.

Commestibilità

Senza interesse alimentare per l'odore ed il sapore praticamente assenti e per l'esiguità della carne.

Dove e quando cresce

Specie ubiquitaria, può essere rinvenuta soprattutto in boschi di faggio (*Fagus sylvatica*), di leccio (*Quercus ilex*), ma anche in macchia mediterranea, sulle dune dei litorali e nei prati, fino ai 2000 metri s.l.m., dalla primavera a tutto l'autunno; molto comune.

Confronto con specie simili

Questa specie si caratterizza per la forma delle spore, da ellittiche a strozzate e per i basidi anch'essi in buona parte strozzati. Due specie che le possono somigliare sono *H. konradii* R. Haller Aar. e *H. subglobispora* (P.D. Orton) M.M. Moser: *H. konradii* ha le spore ellittiche subvoidali, con basidi anch'essi bi-tetrasporici, ma claviformi anziché strozzati; *H. subglobispora* presenta invece spore subsferiche-ovoidali e basidi claviformi leggermente strozzati, quasi tutti tetrasporici. In diversi testi, come ad esempio Courtecuisse & Duhem (1994) e Guinberteau (2011), le raccolte di *H. persistens* rinvenute in ambiente dunale vengono attribuite a *H. aurantiolutescens*; come indicato tra i sinonimi, nel presente articolo è stata seguita la linea che vede quest'ultima rientrare nella variabilità di *H. persistens*.

RINGRAZIAMENTI

Ringrazio Marco Della Maggiora per aver fornito alcune delle foto a completamento dell'articolo.

BIBLIOGRAFIA

- BOERTMANN D., 1996: *The genus Hygrocybe*. Fungi of Northern Europe 1. Edit. J. Vesterholt, H. Petersen & S.A. Elborne, Rødovre – DK.
- CANDUSSO M., 1997: *Hygrophorus s.l.* Edit. Libreria Basso, Alassio, SV – I.
- COURTECUISSIE R. & B. DUHEM, 1994: *Guides des Champignons de France et d'Europe*. Edit. Delachaux et Niestlé, Lausanne – CH.
- FRANCHI P., GORRERI L., MARCHETTI M. & MONTI G., 2001: *Funghi di ambienti dunali. Indagine negli ecosistemi dunali del Parco Naturale Migliarino San Rossore Massaciuccoli*. Ponsacco, Pisa – I.
- GUINBERTEAU J., 2011: *Le petit livre des champignons des dunes*. Edit. Confluences – F.



Centro Regionale di Coord. per la Micologia
Ispettorati Micologici delle AA.SS.LL. toscane



CORSO PROPEDEUTICO ALLA RACCOLTA ED AL CONSUMO DEI FUNGHI

- CORSO GRATUITO -
PER TUTTI I RESIDENTI IN TOSCANA

FINALITÀ

- Migliorare la sicurezza nel bosco
- Tenere un comportamento corretto
- Rispettare l'ambiente
- Dare informazioni sulle corrette modalità di raccolta, conservazione e consumo dei funghi

SVOLGIMENTO

Il corso si articolerà in 3 lezioni di due ore ciascuna tenute da docenti dei gruppi micologici A.G.M.T. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza.

ARGOMENTI TRATTATI

- 1° Lezione
Sicurezza nel bosco e ruolo dei funghi nell'ecosistema
- 2° Lezione
Funghi commestibili e tossici a confronto
- 3° Lezione
Consumo e prevenzione delle intossicazioni da funghi.
Normativa per la raccolta

SEDI DEI CORSI

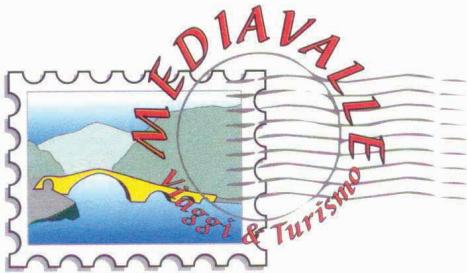
I corsi si svolgeranno presso le sedi dei gruppi micologici A.G.M.T. o dei comuni o di altri enti pubblici territoriali

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per informazioni, rivolgersi ai gruppi micologici A.G.M.T. o consultare il sito www.agmtmicologia.it o contattare gli Ispettorati Micologici delle ASL.
I corsi inizieranno a partire dal giorno 01.11.2012

MEDIAVALLE

Viaggi & Turismo s.r.l.



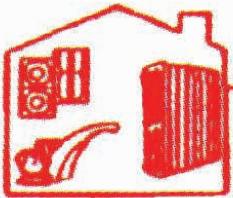
Via Leandro Puccetti, 32
(San Concordio) – LUCCA

- 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**



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

Funghi dall'aspetto particolare V

Stemonitis webberi

MARCO DELLA MAGGIORA

Via di S. Ginese 276/i, 55062 Pieve di Compito - Capannori (LU)

marco.myco@gmail.com

INTRODUZIONE

Camminando per boschi, prati, radure o anche più semplicemente nei giardini o negli orti di casa nostra, può capitare di incontrare esseri viventi con forme veramente molto strane, tanto particolari da non rendersi conto nemmeno a quale Regno appartengano, se animali, piante, funghi o altro. Se questo accade, siamo probabilmente di fronte ad un *Myxomycetes*, organismo che riveste un ruolo fondamentale nell'ambiente in cui vive, ma che presenta ciclo biologico e struttura così particolari da non permettere, ancora oggi, una sua classificazione unanimemente accettata. Anche se per le classificazioni moderne i *Myxomycetes* non sono più funghi (vedi sotto), visto il carattere divulgativo di questa rivista e visto che essi sono rimasti ormai oggetto di studio in ambito micologico [Papetti et al., 1999; Bersan, 2011; Armand Ugon & Manavella, 2010, 2011], viene naturale considerarli ancora tali.

CENNI DI CLASSIFICAZIONE DEI MYXOMYCETES

Fino a pochi anni fa la classe dei *Myxomycetes* (ordine *Myxomycota*) era considerata appartenente al Regno dei funghi (*Fungi*), rispettando la classificazione in cinque Regni proposta nel 1969 dal biologo Robert H. Whittaker (1920-1980); questi sono: *Monera* (batteri), *Protista* (una sorta di Regno non omogeneo, con componenti misti), *Fungi*, *Animalia* (animali) e *Plantae* (vegetali). In seguito, soprattutto grazie agli ultimi studi basati su precise sequenze di DNA, il Regno *Fungi* è stato ulteriormente suddiviso in 3 Regni, *Chromista* (funghi unicellulari senza chitina), *Fungi* (comprendente i funghi come vengono comunemente intesi) e *Protozoa* (protozoi). I *Myxomycetes* sono stati inseriti in quest'ultimo, il Regno dei protozoi [Kirk et al., 2001; Rambelli & Pasqualetti, 1996]. Ultimamente lo scenario sta ancora cambiando con i *Myxomycetes* che, secondo certe classificazioni moderne, vengono di nuovo spostati e collocati nel Regno *Eumycetozoa*, SuperRegno *Ameobozoa* [Donini & Vizzini, 2007].

In effetti, i *Myxomycetes* sono esseri viventi veramente molto strani; al riguardo basta riportare la citazione di un noto esperto di tali organismi che oltre a definirli << ... tra i più strani del pianeta >> scrive: << ... sono funghi molto simili a protozoi, oppure protozoi molto simili ai funghi. ... benché siano molto più vicini ai funghi che ai protozoi, è bene considerarli come gruppo autonomo e separato da tutti.>> [Bersan, 2011].

Per approfondire l'argomento occorrerebbe entrare in dettagli tecnici praticamente incomprensibili ai più, oltre a tradire lo scopo del presente articolo che è quello di presentare una specie in forma di curiosità visiva, dall'*aspetto particolare* appunto; per chi volesse saperne di più si rimanda ai testi specialistici sopra citati.

LE STEMONITIS

Le *Stemonitis* presentano una morfologia abbastanza caratteristica, tale da individuarne facilmente il genere già sul campo. Più difficile è giungere ad una determinazione specifica, che

richiede una raccolta accurata ed un particolare studio microscopico [Bersan, 1990].

Il primo segno della loro fruttificazione è lo sviluppo di un *plasmodio*, bianco, giallo o giallo-verde, una sorta di sostanza mucillagginosa con l'aspetto di una schiuma densa, che cresce e si espande sul substrato. Con un ciclo di fruttificazione veloce, dopo poche ore il plasmodio si contrae e sul suo residuo, chiamato *ipotallo*, che costituisce una base comune di natura proteica, si sviluppano gli *sporangii*; questi si presentano come piccoli cilindri sorretti da un gambo corto e filiforme. A maturità gli sporangii producono spore in grande quantità, con colore che spazia dal bruno ruggine al bruno rossastro al grigio nerastro, in massa ben visibili attorno alla fruttificazione, specialmente dopo che quest'ultima viene toccata.

In Italia sono state segnalate dieci specie di *Stemonitis*, tutte crescenti su legno morto tranne una che è tipicamente di lettiera, prevalentemente rinvenibili in primavera-estate [Bersan, 1990].

Di seguito viene presentata *S. webberi*, forse una delle più comuni del genere, ma comunque poco segnalata nella nostra zona.

Stemonitis webberi Rex

Etimologia: dal greco *στήμων, στήμωνος* (*stèmon, stèmonos*) = stame, trama, ordito, per il capillizio intrecciato; da nome proprio Webber, cioè dedicata al botanico americano Herbert John Webber (1865 - 1946).

Sinonimi: *S. splendens* var. *webberi* (Rex) Lister

Principali caratteri macroscopici

Si presenta prima con un plasmodio bianco su cui, in seguito, si sviluppano sporangii alti fino a 2 cm, cilindrici e brevemente appuntiti all'apice, di colore ferruginoso, dotati di un gambo filiforme nero, alto fino a 7 mm. A maturità la parte fertile dello sporangio (quella in alto) si dissolve in polvere sporale bruno rugginosa che viene dispersa nell'ambiente circostante spontaneamente o al minimo tocco. La fruttificazione è a *cluster*, cioè a ciuffi composti da numerosi sporangii, tutti su di un ipotallo comune (residuo del plasmodio). La fruttificazione assume così la stessa forma presentata all'inizio dal plasmodio, come dimostrato dai fotocolor proposti.

Principali caratteri microscopici

Presenta spore quasi lisce, appena minutamente punteggiate, sferiche, con diametro medio di 5,5-7,5 µm.

Dove e quando cresce

Su legno morto di ogni tipo, in diversi ciuffi ravvicinati. Rinvenibile tutto l'anno, ma con maggiore probabilità in primavera-estate.

Commestibilità

Come tutti i *Myxomycetes*, la specie è da ritenersi non commestibile.

Confronto con specie simili

Data la dimensione e la forma cilindrica degli sporangii, unitamente al colore bruno ferrugineo, molte delle altre *Stemonitis* sono facilmente escludibili già sul campo. L'esame microscopico mostra poi spore apparentemente lisce, solo minutamente punteggiate, il che ne permette di raffinare la determinazione. La specie macroscopicamente più simile è *S. splendens* Rostaf., con stesso tipo di fruttificazione e colore, di cui spesso viene riportata come varietà (vedi sinonimi); si differenzia da *S. webberi* per le spore con doppia parete e dotate di verruche grossolane. La specie che invece è più citata in bibliografia è *S. axifera* (Bull.) Macbr., spesso senza confronti con entità simili [Cetto, 1996; Zuccherelli, 1994]; anch'essa presenta stessa colorazione e spore minutamente punteggiate, ma si riconosce dalla forma degli sporangii che è affusolata e più larga



In questa e nella pagina seguente, fruttificazioni tipiche di *Stemonitis webberi*. Notare il mantenimento della forma tra plasmodio (sopra) e ciuffo (*cluster*) di sporangi (sotto). Il ritrovamento risale al 2 gugno 1998, su legno morto di pino domestico (*Pinus pinea*), a Vicopelago (LU). Le foto delle fruttificazioni mature sono state scattate 24 ore dopo quelle che ritraggono i rispettivi plasmodi. Foto: M. Della Maggiora

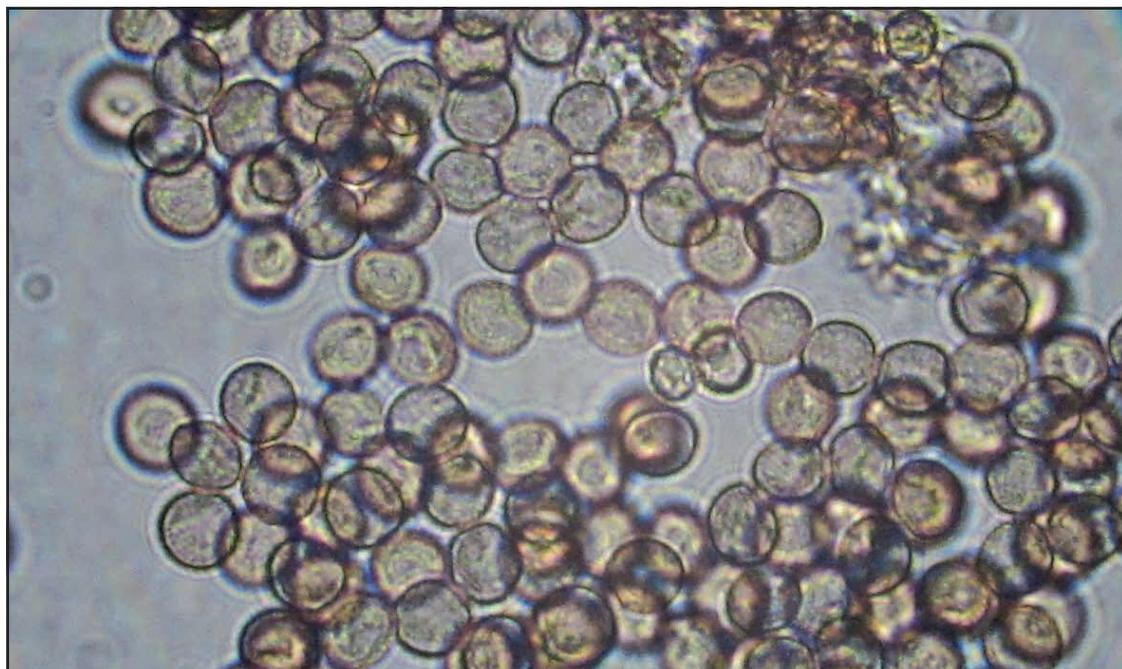






Stemonitis webberi. Esempjari maturi rinvenuti su legno morto di pino, nel luglio 2008 ad Azzano, comune di Seravezza (LU).

Foto: S. Pucci



Stemonitis webberi. Spore osservate in acqua al microscopio ottico.

Foto: M. Della Maggiora

al centro anziché cilindrica.

Tuttavia, è giusto far notare che ci sono molti altri caratteri microscopici determinanti, di difficile valutazione e decisamente al di fuori dello scopo del presente articolo, ma che è bene osservare con attenzione se vogliamo giungere ad una determinazione scientifica rigorosa.

Ringraziamenti

Ringrazio Stefano Pucci per la foto di *Stemonitis webberi* e Franco Bersan per i preziosi consigli.

BIBLIOGRAFIA

- ARMAND UGON I. & G. MANAVELLA, 2010: *Piccola guida alla determinazione dei mixomiceti. Primo contributo.* Il micologo n. 34-127: 15-28.
- ARMAND UGON I. & G. MANAVELLA, 2011: *Piccola guida alla determinazione dei mixomiceti. Secondo contributo.* Il micologo n. 37-130: 15-28.
- BERSAN F., 1990: *Il genere Stemonitis Roth (Myxomycetes, Stemonitomycetidae) in Italia.* Rivista di Micologia XXXIII n. 3: 210-216.
- BERSAN F., 2011: *Funghi che camminano ... Due parole sui Myxomycetes.* Annali Micologici AGMT n. 4: 60-71.
- CETTO B., 1996: *I funghi da vero.* Vol. 2. Nona edizione. Edit. Saturnia, Trento – I.
- DONINI M. & A. VIZZINI, 2007: *Cenni di micologia generale.* Capitolo 1 in AA.VV.: *Parliamo di funghi – I, ecologia, morfologia e sistematica.* Edit. Provincia Autonoma di Trento, Trento – I.
- KIRK P.M., P.F. CANNON, J.C. DAVID & J.A. STALPERS, 2001: *Dictionary of the Fungi.* 9th edition. Edit. CAB International – GB.
- PAPETTI C., G. CONSIGLIO & G. SIMONINI, 1999: *Atlante fotografico dei funghi d'Italia.* Vol. 1. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella, Brescia – I.
- RAMBELLI A. & M. PASQUALETTI, 1996: *Nuovi fondamenti di micologia.* Edit. Jaca Book, Milano – I.
- ZUCCHERELLI A., 1994: *I funghi delle pinete delle zone mediterranee.* Edit. Longo Editore, Ravenna – I.



ImballCenter.it
FlexiblePackaging

dal 1982 al servizio dell'imbballaggio flessibile
per il confezionamento di prodotti alimentari e non



Imball Center Srl - V. S. Quasimodo 1/3 55023 Diecimo LUCCA
Tel 0583 838212 - FAX 0583 838427 - e-mail imballcenter@imballcenter.it

Cinque specie del genere *Lycoperdon*

SERGIO MATTEUCCI

Via Per Gignano 151, 55050 Vinchiana (LU)

sergiofungi@alice.it

INTRODUZIONE

Al genere *Lycoperdon* Tourn. : Pers. appartengono specie saprotrofe molto comuni in tutti gli ambienti naturali, ma anche in quelli antropizzati, sia negli spazi aperti che nei boschi.

L'origine del nome del genere è singolare: deriva dal greco *λύκος*, *λύκων* (*lýkos*) = lupo, e dal greco *πορδή*, *πορδής* (*porðè*) = peto, scoreggia, cioè *lupo scoreggione*, riferito all'espulsione delle spore in forma di sbuffo che ricorda un peto.

Nelle nostre zone (provincia di Lucca), i *Lycoperdon* sono comunemente chiamati *loffe*; sono tutte specie commestibili allo stato immaturo, cioè quando, alla sezione, la gleba si presenta ancora completamente bianca. Maturando la gleba si trasforma in polvere sporale e l'intero fungo, pur rimanendo innocuo, non ha più una consistenza adatta al consumo alimentare. In ambito micologico, il termine *deiscenza* indica l'apertura spontanea degli sporofori che avviene una volta giunti a maturazione al fine di disperdere nell'ambiente il loro contenuto, nel nostro caso polvere sporale.

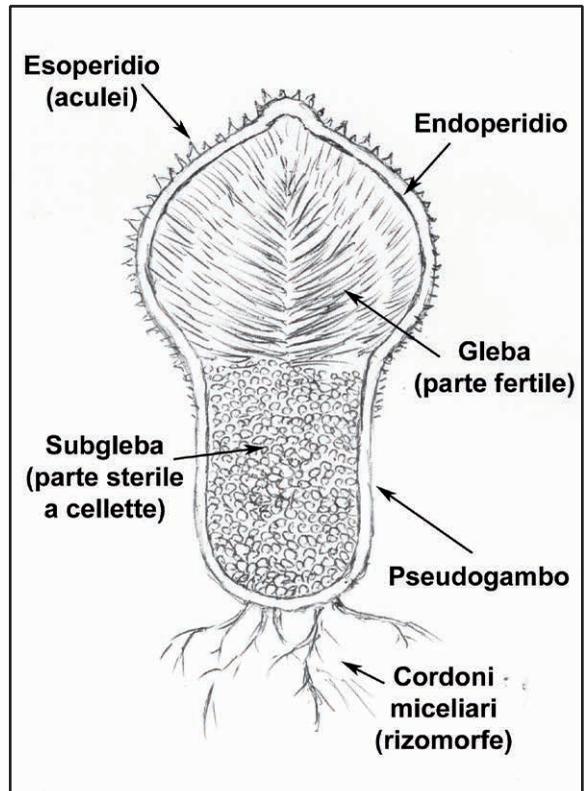
Per ulteriori approfondimenti si rimanda a Sarasini (2005).

Andiamo di seguito a descriverne cinque specie.

Lycoperdon perlatum Pers. : Pers.

Etimologia: la versione riportata su diversi testi farebbe risalire il termine *perlatum* all'aggettivo italiano simile, cioè *perlato*, simile ad una perla o gemma, riferito a quei numerosi granuli sparsi in superficie, solo che in latino non esiste un aggettivo "*perlatus*, *perlata*, *perlatum*"; una versione più intrigante, probabilmente più vicina al vero, farebbe risalire *perlatum* al participio passato del verbo "*pèrfero*", che è appunto "*perlatum*" e che potrebbe significare "*molto ampia*" e, quindi, per traslato, *ben visibile*, riferito al fatto che questa specie è facilmente identificabile.

Sinonimi: *L. gemmatum* Batsch; *L. gemmatum* var. *perlatum* (Pers. : Pers.) Fr.; *L. bonordenii* Masee; *L. perlatum* var. *bonordenii* (Masee) Perdeck



Sezione di un *Lycoperdon*. Disegno: S. Matteucci

*Lycoperdon perlatum*

Foto: S. Matteucci

Principali caratteri macroscopici

Fungo alto 5-6 e largo 2-4 cm, di colore bianco, poi bianco-crema con riflessi rosa e infine giallo-bruno, sempre più scuro con l'invecchiamento, piriforme o clavato, spesso umbonato. La superficie esterna (*esoperidio*) è composta da aculei conici, alti 1-2 mm, molto fragili, circondati da aculei più piccoli e più resistenti che, cadendo, lasciano un disegno a forma di poligono sull'endoperidio. Gleba inizialmente bianca, poi giallastra, giallo-bruno, infine bruno olivastro a maturazione; subgleba alveolata da bianca a grigio-bruna. Odore fenolico che si perde durante la cottura e sapore dolce.

Principali caratteri microscopici

Spore globose di 3-3,5-4 μm , aculeato-verrucose, da gialle, giallo-brune a grigio-brune in massa.

Dove e quando cresce

Specie molto comune che cresce sia sotto conifere che latifoglie, dalla pianura alla montagna, in numerosi esemplari, dalla tarda primavera sino all'autunno inoltrato.

Confronto con specie simili

Si potrebbe confondere con *L. pyriforme* (vedi descrizione che segue) che però è lignicolo e di colore giallo, giallo-crema, giallo-ocra, con acu-

*Lycoperdon perlatum*. Particolare degli aculei.

Foto: M. Della Maggiora

lei più scuri e subgleba sempre bianca. Simile è anche *L. nigrescens* Wahlenb., specialmente nei primi stadi di sviluppo quando è ancora bianco, che presenta aculei piramidali angolosi, spesso convergenti, che quando cadono lasciano sull'endoperidio delle cicatrici somiglianti ad un reticolo; inoltre scurisce al bruno scuro quando matura.

Lycoperdon pyriforme Schaeff. : Pers.

Etimologia: dal latino *pyrum* = pera, cioè a forma di pera, riferito all'aspetto.

Sinonimi: *L. pyriforme* var. *tassellatum* Pers.; *Morganella pyriformis* (Schaeff. : Pers.) Kreisel & D. Krüger; *Utraria pyriformis* (Schaeff. : Pers.) Quél.

Principali caratteri macroscopici

Si presenta in genere in molti esemplari uniti tra loro da cordoncini rizomorfi bianchi, alti fino a 4-5 cm, a forma di pera rovesciata, lampadina o palloncino, su piccolo pseudogambo, a volte capitati. La superficie è di colore giallastro, giallo, oca-brunastro, molto più chiaro verso la base che a volte è quasi biancastra, con la parte superiore ricoperta da aculei piramidali più scuri, alti mediamente 15-25 μm . Gleba bianca poi olivastra, fino al bruno, bruno-grigio e subgleba areolata che rimane bianca. Odore sgradevole e sapore dolce.

Principali caratteri microscopici

Spore globose lisce di 2,7 - 4,8 μm , a volte con piccola appendice ilifera.

Dove e quando cresce

A gruppi numerosissimi, formati da esemplari spesso appressati fra loro, su tronchi o ceppi di legno marcescenti o in decomposizione ricoperti da muschio in modo tale da sembrare a volte



Lycoperdon pyriforme

Foto: S. Matteucci

Fruttificazione in massa di *Lycoperdon pyriforme*.

Foto: S. Matteucci

terricoli. Cresce nei boschi e nei parchi, dalla pianura fino ai 1200 m s.l.m., in autunno.

Confronto con specie simili

Praticamente inconfondibile. Per le differenze con *L. perlatum* vedere la relativa descrizione.

Lycoperdon echinatum Pers. : Pers.

Etimologia: dal latino *echinatus* (che a sua volta deriva dal greco) cioè dotato di aculei.

Sinonimi: *L. gemmatum* var. *echinatum* (Pers. : Pers.) Fr.; *L. hoylei* Berk. & Broome

Principali caratteri macroscopici

Fungo particolare, tra i *Lycoperdon* di media grandezza, fino a 8×5 cm, da subgloboso a piriforme, da bianco quando molto giovane, a bruno, bruno scuro, ricoperto da aculei composti e convergenti in gruppi di 4-5, molto fitti, lunghi fino a 5-6 mm, fragili, che si staccano facilmente lasciando l'endoperidio come reticolato, di colore bruno, bruno chiaro. Gleba da bruna a bruno-violacea, fino a bruno-cioccolato; subgleba da bruna a violacea.

Principali caratteri microscopici

Spore globose di $3,5-5,5 \mu\text{m}$, verrucose, con numerosi ed evidenti aculei. Polvere sporale bruna, bruno-cioccolato con riflessi violacei.

Dove e quando cresce

Cresce in autunno nelle faggete sino a 1000 m s.l.m., a gruppi, ma anche solitario.

Confronto con specie simili

Specie praticamente inconfondibile per l'aspetto dato dai lunghi aculei; quando questi cadono,

*Lycoperdon echinatum*

Foto: S. Matteucci

potrebbe essere confuso con *L. molle* Pers. : Pers. o *L. umbrinum* Pers. : Pers. che presentano anch'essi un endoperidio del medesimo colore, ma liscio e non reticolato come *L. echinatum*. *L. nigrescens*, di colore simile allo stadio adulto, si riconosce per gli aculei più corti.

***Lycoperdon mammiforme* Pers. : Pers.**

Etimologia: dal latino *mamma* = mammella, cioè a forma di mammella, con riferimento alla forma dello sporoforo.

Sinonimi: *L. velatum* Vittad.; *Utraria velata* (Vittad.) Quéf.

Principali caratteri macroscopici

Lycoperdon abbastanza grande, può raggiungere i 7-8 cm di altezza, per 6-7 cm, di forma subglobosa o anche raramente piriforme, con pseudogambo più o meno alto, rastremato alla base, con cordoncini miceliari esili a volte uniti fino a formare una rizomorfa. Si presenta con un esoperidio ricoperto da un velo fioccoso, ben presto dissociato in placche o fiocchi fragili come accade per il velo generale (volva) di una *Amanita*. I fiocchi sono caduchi sulla sommità ma più persistenti sullo pseudogambo. L'esoperidio, sotto il velo iniziale, è bianco, bianco-crema, sempre più scuro con l'invecchiamento, fino a color nocciola, nocciola-marrone ricoperto da aculei molto corti e fragili. Endoperidio quasi sempre ricoperto da residui granulari di esoperidio, liscio nelle zone libere, sottile (tipo carta velina) con orifizio apicale. Gleba bianca nel giovane, poi ocraceo-olivastra fino a bruna, con odore fungino e sapore dolce fino a che si mantiene bianca.

Principali caratteri microscopici

Spore sferoidali da 4,5 a 6 µm, verrucoso-aculeate, di colore bruno in massa.

*Lycoperdon mammiforme*

Foto: M. Della Maggiora

Dove e quando cresce

In boschi di latifoglie dove predilige il margine e le radure, in autunno, non molto comune.

Confronto con specie simili

Difficilmente confondibile per il suo velo fioccoso che anche negli esemplari maturi resta comunque visibile sui bordi e lungo lo pseudogambo. Si avvicina al *L. excipuliforme* il quale però ha uno pseudogambo molto allungato (tipo un pestello da mortaio) e non ha il velo fioccoso.

Lycoperdon excipuliforme (Scop. : Pers.) Pers.

Etimologia: dal latino *excipulum* = recipiente, per l'aspetto che assume dopo la deiscenza.

Sinonimi: *L. boletiforme* Batsch; *L. elatum* Masee; *L. saccatum* Vahl; *Calvatia saccata* (Vahl) Morgan; *C. excipuliformis* (Pers. : Pers.) Perdeck; *Handkea excipuliformis* (Scop. : Pers.) Kreisel; *Utraria excipuliformis* (Scop. : Fr.) Quél.

Principali caratteri macroscopici

Sporoforo a forma di pestello, capitato, con umbone poco pronunciato, alto fino a 14 cm, largo 6-8 cm, con pseudogambo cilindrico, pieghettato alla base, con fascetto di ife miceliari. Esoperidio forforaceo con aculei esili e composti, molto friabili alla sommità e più resistenti ai bordi e lungo lo pseudogambo. Superficie bianca, poi di colore nocciola-chiaro oppure grigiastrea, fino al giallo-ocra, ocra-marrone. Endoperidio molto fragile, poco visibile in quanto si rompe insieme all'esoperidio, formando poi una coppa. Gleba molo compatta, prima bianca e poi gialla, infine dissolta in una polvere color cioccolato più o meno scura; subgleba molto consistente che occupa tutto lo pseudogambo. Odore e sapore sgradevoli.

Principali caratteri microscopici

Spore subsferiche, spesso con resti di sterigmi, guttulate, da 4 a 6 µm di diametro, verrucoso-aculeate, di colore bruno in massa.



Lycoperdon excipuliforme. Nel riquadro in alto particolare degli aculei.

Foto: S. Matteucci

Dove e quando cresce

Da fine estate fino ad autunno inoltrato, dalla pianura fino alla microselva alpina, su terreno ricco di humus, nei boschi o anche nei prati o nelle radure, abbastanza comune.

Confronto con specie simili

Nella sua forma classica a pestello, con pseudogambo molto alto, è praticamente inconfondibile; nelle forme giovanili o piriformi si può confondere con *L. perlatum* il quale però ha aculei conici, fragili, circondati da aculei più piccoli e consistenti, che cadendo lasciano la caratteristica forma a stellina, oltre ad una diversa deiscenza.

Sulla maggior parte dei testi di micologia, questo fungo è riportato con il nome di *Calvatia excipuliformis* (Pers. : Pers.) Perdeck. L'attribuzione al genere *Lycoperdon* è la linea seguita anche da Cabi Bioscience et al. (2012).

RINGRAZIAMENTI

Ringrazio Marco Della Maggiora per alcune delle foto pubblicate.

BIBLIOGRAFIA

CABI BIOSCIENCE, CBS & LANDCARE RESEARCH (08/09/2012): www.indexfungorum.org.

SARASINI M., 2005: *Gasteromiceti epigei*. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella, Brescia – I.

Per pubblicare la vostra inserzione pubblicitaria su
MicoPonte, contattate il nostro Gruppo Micologico:
e-mail: micoponte@tin.it - Tel.: 0583-492169 / 328-375364



Barrito
BAR

*Per i funghi
non guardar
la luna ...
fai colazione
al Barrito e
avrà fortuna.*

**PONTE A MORIANO (LU)
VIA DEL BRENNERO 1062**



**SERAFINI
&
GELLI**



SERVIZIO
FIAT

di SERAFINI LUCIANO & GELLI MORENO s.n.c.
Via Lodovica 492, 55100 SESTO DI MORIANO (LU)
Tel. 0583 578065 - 0583 577948 Fax 0583 406120
Cod. Fisc. e Part. IVA 00926490467



**ULIVI
GARDEN**

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

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

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

Due rare entità rinvenute in Garfagnana, *Stropharia rugosoannulata* e la sua forma *lutea*

MARCO DELLA MAGGIORA

Via di S. Ginese 276/i, 55062 Pieve di Compito - Capannori (LU)
marco.myco@gmail.com

MAURIZIO PAOLI

Via Casetta 18, 55032 Castelnuovo di Garfagnana (LU)
paoli.maurizio@virgilio.it

INTRODUZIONE

Viene documentata una copiosa raccolta avvenuta in Garfagnana, di *Stropharia rugosoannulata* e, contemporaneamente, della sua forma *lutea*, due entità appariscenti e abbastanza rare per il nostro territorio. Al genere *Stropharia* appartengono specie perlopiù tossiche, spesso responsabili della sindrome psilocibinica [Della Maggiora & Mannini, 2008], mentre le entità qui presentate sono caratterizzate da una commestibilità controversa, come sarà più chiaro nel seguito.

INQUADRAMENTO DELLA SPECIE E POSIZIONE SISTEMATICA

Il genere *Stropharia* (Fr.) Quél., appartenente alla famiglia delle *Strophariaceae* Singer & A.H. Sm., annovera specie con imenoforo a lamelle che a maturità si presentano da grigio-violacee a violacee, colore conferito loro dalle spore in massa; inoltre sono dotate di anello, spesso fugace, e di superficie del cappello sovente viscida.

Su una minoranza di testi, come ad esempio Noordeloos (1999), le *Stropharia* vengono incluse nel genere *Psilocybe* (Fr.) P. Kumm.; tale linea segue la proposta di Smith (1979) che, sulla base degli studi di variabilità dei caratteri morfologici della famiglia, ritiene non naturale e difficilmente applicabile la delimitazione del genere *Stropharia*.

Stropharia rugosoannulata Farl. ex Murrill

Sinonimi: *S. ferrii* Bres., *Geophila rugosoannulata* (Farl. ex Murrill) Kühner & Romagn., *Naematoloma rugosoannulatum* (Farl. ex Murrill) S. Ito, *Psilocybe rugosoannulata* (Farl. ex Murrill) Noordel.

Stropharia rugosoannulata fo. *lutea* Hongo

Sinonimi: *S. bulbosa* fo. *lutea* (Hongo) Hongo, *Naematoloma ferrei* fo. *luteum* (Hongo) Hongo, *N. rugosoannulatum* fo. *luteum* (Hongo) S. Ito

Etimologia: dal latino *stròphium* = fascia pettorale, riferito all'anello che fascia il gambo; dal latino *rugosus* = con le rughe e *anulus* = anello, per l'anello striato. Dal latino *luteus* = giallo, per il colore del cappello.

Principali caratteri macroscopici

Specie di dimensioni medio-grandi, con cappello inizialmente convesso, poi appianato che può raggiungere i 20 cm di diametro, molto carnoso, spesso con residui di velo di colore biancastro. La cuticola, facilmente separabile, si presenta di colore amaranto o bruno-violaceo nella forma tipica e completamente di un giallo pastello uniforme nella forma *lutea*. Lamelle annesse al gambo, arrotondate con filo crenulato, inizialmente bianche poi grigie e tendente al viola-



Stropharia rugosoannulata

Foto: S. Matteucci



Stropharia rugosoannulata fo. *lutea*

Foto: S. Matteucci

ceo a maturazione. Gambo piuttosto robusto, tendenzialmente meno robusto nella forma *lutea*, cilindrico, alto fino a 20 cm, con diametro fino a 3 cm, eccezionalmente 30 × 5 cm, leggermente attenuato all'apice; alla base si notano evidenti e lunghe rizomorfe di colore bianco. Anello ampio e consistente, membranaceo, con evidenti striature sulla superficie superiore, di colore bianco, macchiato dalle spore in massa a maturazione. Carne bianca, senza viraggi, con leggero odore di patata cruda o rapa; sapore dolciastro, mite e leggermente astringente.



Stropharia rugosoannulata. Particolare dell'anello superiormente striato e delle lamelle.

Foto: M. Paoli

Principali caratteri microscopici

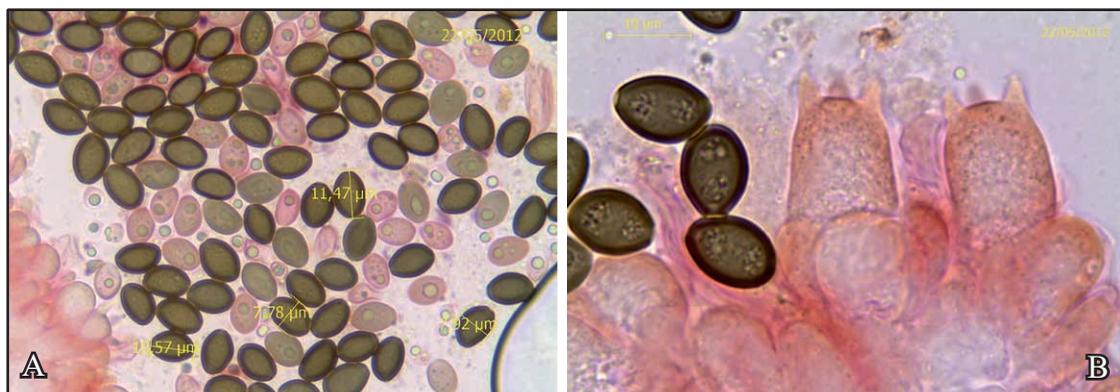
Spore ellissoidali, 11-13 × 6-9 μm, lisce, con poro germinativo, bruno nerastre al microscopio ottico. Sporata bruno violacea.

Dove e quando cresce

S. rugosoannulata è una specie saprotrofa che cresce allo stato selvatico o coltivata (vedi commestibilità) su suoli ricchi di humus e con detriti vegetali, come ad esempio campi coltivati a mais [Galli R., 1994a], soprattutto con concime equino o comunque su terreno molto azotato; viene segnalata anche su terreno sabbioso [Consiglio & Papetti, 2001]. Trovando le proprie condizioni preferite su moderni compostaggi, può "intrufolarsi" anche in altri tipi di coltivazione, come documentato in Riva (1998), dove grossi esemplari di *S. rugosoannulata* sono cresciuti frammisti a *Melissa officinalis* L., un'erba medica coltivata per scopi erboristici.

S. rugosoannulata è rinvenibile principalmente in primavera, più raramente in autunno.

La raccolta documentata è stata collezionata alla fine del mese di maggio nei pressi di Castelnuovo di Garfagnana (LU) a circa 400 m s.l.m.; tutti gli esemplari sono nati su residui legnosi, scarti di lavorazione di una segheria, dati principalmente da corteccia di castagno, ma anche da diverse altre essenze, sparsi in uno strato soffice ma compatto di alcune decine di centimetri di spessore e per una superficie di circa 60/70 mq. Gli sporofori formavano una nutrita colonia di esemplari



Stropharia rugosoannulata. A) spore sotto misurazione; B) basidi e spore.

Foto: M. Paoli

a diversi stadi di crescita e maturazione, a sottolineare una fruttificazione continuata e rinnovata dalle ripetute precipitazioni del momento. Una particolarità del ritrovamento è che la forma tipica e la forma *lutea*, pur condividendo l'ambiente di crescita ed avendo avuto sostanzialmente una crescita promiscua, si presentavano comunque in gruppi ben distinti e mai mescolati tra loro. La contemporanea crescita di esemplari attribuibili ad entrambe le entità è un evento noto e segnalato anche in bibliografia [Lucchini, 1997].

Per le nostre zone si tratta di una specie abbastanza rara, specialmente la forma *lutea*; in passato è stata segnalata saltuariamente, registrando assenze anche di diversi anni consecutivi. Risulta invece più comune nel nord Italia dove, localmente, la forma *lutea* viene ritrovata più spesso della forma tipo [Chiari & Restelli, 1999].

Commestibilità

Vista la carnosità degli esemplari e l'invitante carne bianca immutabile, è superfluo dire che *S. rugosoannulata* abbia suscitato curiosità alimentari sin dai tempi della sua scoperta. In seguito, da quando ne è stata dichiarata la commestibilità, grazie al substrato di crescita preferenziale facilmente riproducibile in modo artificiale, è divenuta anche una specie commercialmente coltivata nel Centro e Nord Europa, specialmente in Germania [Galli R., 1994a, 1994b], Austria e Paesi Bassi [Lucchini, 1997], oltre che a livello amatoriale.

Negli ultimi anni sono state però segnalate lievi intossicazioni, perlopiù da ricondurre a intolleranze gastrointestinali; sembra che siano state causate da esemplari cresciuti allo stato selvatico, per cui alcuni autori ritengono sicuri quelli provenienti da coltivazioni controllate [AA.VV., 2001; Eyssartier & Roux, 2011]. Altri autori, ai quali ci allineiamo, preferiscono invece seguire una linea più cauta e sconsigliarne comunque il consumo alimentare [Cetto, 1994a, 1994b; Consiglio & Papetti, 2001].

Confronto con specie simili

La grossa taglia e la carnosità degli esemplari, unitamente al colore delle lamelle, permettono di identificare *S. rugosoannulata* con facilità già al momento della raccolta. L'unica specie che potrebbe ingannare il neofita è *S. hornemannii* (Fr.) S. Lundell & Nannf., anch'essa di buona taglia e con colorazione simile specialmente nei giovani esemplari, che però presenta un gambo ricoperto da squame fiocose. Nel caso in cui le squame vengano asportate, per eccessiva manipolazione o a causa delle condizioni atmosferiche, può essere osservato l'anello che in *S. hornemannii* è fugace e sottile [Papetti et al., 1999], mentre in *S. rugosoannulata* è ampio, persistente e superiormente striato.

Esemplari giovani, con cappello chiuso e *imenoforo* (lamelle) non ancora visibile, possono presentarsi così tozzi da somigliare ad un *porcino*, specialmente nel caso di cappello con dominante cromatica bruna.

In letteratura si trova citata anche *S. eximia* Benedix [Cetto, 1994b; Chiari & Restelli, 1999], probabilmente riconducibile ad una forma completamente depigmentata, cioè con cappello bianco, di *S. rugosoannulata*; a tale entità sono forse attribuibili parte degli esemplari raffigurati in Riva (1998).

Ringraziamenti

Ringraziamo Sergio Matteucci per le foto in habitat delle entità descritte.

BIBLIOGRAFIA

AA.VV., 2001: *Manuale per la prevenzione delle intossicazioni da funghi*. Edit. Regione Lombardia,

Capriate S.G., Bergamo – I.

CETTO B., 1994a: *I funghi da vero*. Vol. 1. Dodicesima edizione. Edit. Saturnia, Trento – I.

CETTO B., 1994b: *I funghi da vero*. Vol. 4. Terza edizione. Edit. Saturnia, Trento – I.

CHIARI M. & V. RESTELLI, 1999: *Funghi e itinerari della Franciacorta*. Bollettino del Gruppo micologico “G. Carini”, n. 38: 13-28.

CONSIGLIO G. & C. PAPERETTI, 2001: *Atlante fotografico dei funghi d'Italia*. Vol. 2. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella, Brescia – I.

DELLA MAGGIORA M. & M. MANNINI, 2008: *Funghi buoni ... o “buoni da morire”*. In A.G.M.T., 2008: *Io sto con i Funghi*. Edit. La Pieve Poligrafica, Villa Verrucchio, Rimini – I: 163-192.

EYSSARTIER G. & P. ROUX, 2011: *Le guide des champignons. France et Europe*. Edit. Belin, Saint-Etienne – F.

GALLI R., 1994a: *I funghi di maggio*. I funghi dove ... quando. Anno 1, n. 2: 3-25.

GALLI R., 1994b: *I funghi coltivati sono come quelli naturali?*. I funghi dove ... quando. Anno 1, n. 2: 40-45.

LUCCHINI G., 1997: *I funghi del Cantone Ticino e di altre regioni svizzere ed estere conservati al Museo di storia naturale*. Edit. Elena Lucchini-Balmelli, Muzzano – CH.

NOORDELOOS M.E., 1999: *Strophariaceae Sing. & Smith*. In AA.VV.: *Flora Agaricina Neerlandica*. Vol. 4. Edit. A.A. Balkema, Rotterdam – NL.

PAPERETTI C., G. CONSIGLIO & G. SIMONINI, 1999: *Atlante fotografico dei funghi d'Italia*. Vol. 1. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella, Brescia – I.

RIVA A., 1998: *Stropharia rugosoannulata Farlow e Melissa officinalis una ... gara per arrivare primi*. I funghi dove ... quando. Anno 5, n. 52: 2-5.

SMITH A.H., 1979: *Generic relationships within the Strophariaceae of the Agaricales*. Taxon. n. 28: 19-21.

The advertisement for Pieroni Srl is a composite image. On the left, a modern red and black fireplace is shown with a fire burning inside. In the center, a rustic stone wall features two small, arched windows with wooden frames. On the right, a close-up of a grey and white striped floor tile is visible. Overlaid on the center is the Pieroni logo, which consists of a blue swoosh with a white house icon inside a circle. Below the logo, the name 'Pieroni Srl' is written in a large, bold, blue font. In the bottom left corner, there is a logo for 'EDILKAMIN' with the tagline 'TECNOLOGIA DEL FUOCO'. In the bottom center, there is a logo for 'geopietra' with a stylized 'g' icon. In the bottom right corner, there is a logo for 'kerlite'. A red rectangular box in the upper right corner contains the text 'GRANDE NOVITA' TECNICA' in white capital letters. At the bottom of the advertisement, the following text is displayed: 'Punto Vendita Loc. DIECIMO - BORGIO A MOZZANO - LUCCA', 'Punto Vendita Loc. CHITARRINO - FORNACI DI BARGA - LUCCA', 'Nr .Telefono Unico 0583-838375', and 'WWW.PIERONI.IT'.

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

Russule... fetenti

UMBERTO PERA

Via Zanardelli 176, 55049 Viareggio (LU)

umbertopera@hotmail.com

PREMESSA

Il genere *Russula* Pers. : Fr., annovera tra le sue molteplici specie, un gruppo di miceti ben caratterizzato dal colore del cappello che va dall'ocra al bruno rossastro, con il margine scanalato, la carne di sapore più o meno acre, ma soprattutto contraddistinto da odori più o meno forti, talvolta francamente nauseanti, di ipoclorito o di carne bruciacchiata; altre volte gradevoli ed intensi di anice o di mandorle amare. Stiamo parlando della subsezione *Foetentine* (Melzer & Zvára) Singer ed in particolare della serie *Foetens* Sarnari. Prendiamo in esame la distribuzione di queste specie sul nostro territorio specificando alcune osservazioni utili per un riconoscimento possibile, talvolta, anche sul campo.

Sistematica adottata: Sarnari (1998).

Russula foetens Pers. : Fr.

Etimologia: dal verbo latino *foetere* (*foèteo, foètes, foetère*) che significa "avere un odore fetido, puzzare".

Sinonimi: *Agaricus incrassatus* Sowerby; *A. piperatus* Bull.; *A. fastidiosus* Pers. [Sarnari, 1998]

Principali caratteri macroscopici

Questa specie, di medio-grandi dimensioni ha un cappello che può arrivare a sfiorare i 20 cm di diametro, di forma dapprima globosa, poi espansa, leggermente depressa al centro, con margine acuto e fortemente scanalato. La cuticola è viscida al centro e mucillaginoso al contorno, in maniera evidente con tempo piovoso, di colore giallo-bruno chiazzato di bruno-fulvo-nerastro nelle parti contuse. Le lamelle sono tipicamente falciformi, fragili, color crema pallido, possono gemere goccioline acquose con tempo umido e presentare chiazze color ruggine. Il gambo è cilindrico o un po' rigonfio, biancastro, chiazzato di ruggine alla base, all'interno appare farcito, con alcune cavernosità. La carne, anch'essa biancastra, non ingiallisce all'aria, ma si macchia facilmente di ruggine, ha sapore acre, odore sgradevole complesso, con sentori di ipoclorito. Reazioni macrochimiche: Guaiaco positivo, KOH negativo. Colore delle spore in massa (sporata): crema, Ilc secondo la scala del Codice Romagnesi (1967).

Principali caratteri microscopici

Spore $8-10 \times 7-8,5 \mu\text{m}$, subglobose, ricoperte di aculei isolati, ad apice smusso, accompagnati da verruche più basse, raramente allineate in accenni di brevi creste zebranti.

Dove e quando cresce

Specie gregaria, quasi ovunque presente e abbondante, sotto latifoglie e conifere [Sarnari, 1998]. Nella nostra zona risulta meno diffusa rispetto alle specie simili. Secondo la nostra esperienza è più rara in pianura, sembra preferire le stazioni poste ad altitudini più elevate.

Commestibilità

Non commestibile per il sapore acre e l'odore disgustoso. Secondo Galli (2003) è sospettata di tossicità; causerebbe avvelenamento gastrointestinale.

*Russula foetens*

Foto: U. Pera

Confronto con specie simili

Si può confondere con *R. laurocerasi*, che ha statura decisamente minore e presenta un forte odore di mandorle amare; con *R. illota* che sviluppa anch'essa un odore di mandorle amare mischiato a toni sgradevoli ed ha la superficie del gambo ed il filo delle lamelle tipicamente punteggiati di bruno nerastro; ma l'autentico sosia è *R. subfoetens*, che però non è ordinariamente glutinosa sul cappello ed ha carne ingiallente che reagisce con il KOH (vedi descrizione seguente). Nelle leccete di pianura si può trovare anche *R. putida* Sarnari, molto simile a *R. foetens*, ma più

*Russula putida*.

Foto: U. Pera

piccola e priva di glutine sul cappello; per una sicura distinzione specifica, occorre fare uso del microscopio che evidenzia tra le due una diversa ornamentazione sporale, in *R. foetens* composta da aculei isolati, non riuniti in un reticolo incompleto come in *R. putida* [Pierrotti, 2004].

Russula subfoetens W.G. Smith

Etimologia: dal verbo latino *foetere* (*foèteo, foètes, foètère*) che significa “avere un odore fetido, puzzare” preceduto dal prefisso *sub* inteso come “meno”, ad intendere che puzza un po’ meno della *R. foetens*.

Sinonimi: *R. foetens* var. *subfoetens* (W.G. Smith) Masee; *R. foetens* var. *minor* Singer [Sarnari, 1998]

Principali caratteri macroscopici

Dimensioni in media leggermente inferiori a *R. foetens*, ha un cappello di forma molto simile alla precedente, dapprima globoso, poi espanso, infine leggermente depresso al centro, con margine sottile, mediamente scanalato, può essere attraversato da profonde fenditure a maturità. La cuticola è viscida ma non glutinosa, con tempo secco anche asciutta, di colore giallo-bruno al margine, bruno-rossastro al centro. Le lamelle, color crema pallido, imbruniscono con l’invecchiamento a partire dal taglio. Il gambo è cilindrico o subclavato, svasato alla sommità, biancastro, imbrunente alla base, cavernoso all’interno. La carne, biancastra, appare giallina sotto la cortecchia del gambo e tende ad ingiallire all’aria, ha sapore moderatamente pepato e odore un po’ fruttato con note sgradevoli di *R. foetens*. Reazioni macrochimiche: Guaiaco positivo e immediato, KOH giallino nelle parti bianche, arancio-bruno istantaneo in quelle preventivamente ingiallite. Colore delle spore in massa (sporata): crema, I1b, I1b-c secondo la scala del Codice Romagnesi (1967).

Principali caratteri microscopici

Spore $7,5-9,5 \times 6-7,5 \mu\text{m}$, ricoperte di verruche coniche più o meno isolate, talvolta allineate, zebrate da sporadiche connessioni sottili.



Russula subfoetens

Foto: U. Pera

*Russula inamoena*

Foto: U. Pera

Dove e quando cresce

Nei boschi di latifoglie, dalla zona mediterranea al nord Europa, localmente abbondante in certe stagioni, pressoché irreperibile in altre [Sarnari, 1998]. Nella nostra zona risulta molto diffusa, dai boschi planiziari (San Rossore, Macchia Lucchese), a quelli dei versanti appenninici ed apuani.

Commestibilità

Non commestibile come *R. foetens* [Galli, 2003].

Confronto con specie simili

Per la carne naturalmente sui toni del giallo nella corteccia del gambo, per l'assenza di glutine e per l'odore non così ingrato come in *R. foetens* e molto distante da quello di mandorle amare tipico di *R. laurocerasi* e *R. illota*, la nostra specie si fa riconoscere abbastanza facilmente anche sul terreno. La reazione al KOH ci libera dall'imbarazzo di una confusione con quasi tutti i taxa affini. Resta solo il possibile scambio con *R. inamoena* Sarnari, una specie mediterranea che condivide l'ingiallimento e in parte anche la reazione al KOH con *R. subfoetens*, dalla quale però si distingue per un reazione più lieve alla potassa e per la morfologia sporale che prevede spore più piccole, subglobose, ornate da grandi aculei uniti da un reticolo incompleto, ben diverse da quelle di *R. subfoetens* [Pera, 2010].

Russula illota Romagn.

Etimologia: dall'aggettivo latino *illòtus*, -a, -um che significa "non lavato, sporco, sudicio", per l'aspetto generale del basidiocarpo.

Sinonimi: *R. laurocerasi* var. *illota* Heim [Sarnari, 1998]

Principali caratteri macroscopici

Cappello non troppo carnoso, 40-150 mm, globoso, emisferico, poi espanso, depresso al centro, margine subacuto, scanalato-tuberculato a maturità. La cuticola è viscida, glutinosa sul contorno, di colore ocre-miele pallido o più chiaro, avorio-crema, macchiata di bruno-rossastro. Le lamelle, color avorio pallido, presentano il taglio tipicamente decorato da un fine tratteggio nerastro. Il gambo è cilindrico o subfusiforme, con superficie rugosa punteggiata da granulazioni bruno scuro, imbrunente alla base. Carne biancastra, imbrunente anch'essa alla base del gambo, sapore acre e odore complesso, di mandorle amare misto ad effluvi di *R. foetens*. Reazioni ma-

*Russula illota*

Foto: U. Pera

crochimiche: Guaiaco positivo, rapido. FeSO₄ rosa pallido. Colore delle spore in massa (sporata): crema, IIb secondo la scala del Codice Romagnesi (1967).

Principali caratteri microscopici

Spore nettamente arrotondate $7-8,5 \times 7-7,5 \mu\text{m}$, echinulate, ad aculei evidenti, uniti da voluminose creste confluenti in un reticolo incompleto.

Dove e quando cresce

Specie non comune e tuttavia sovrabbondante nelle sue stazioni di crescita sotto latifoglie (*Fagales*), ma anche sotto conifere di montagna [Sarnari, 1998]. Reperita personalmente nella nostra zona solo in due stazioni sotto castagno, in numerosi esemplari, a 600 e 1000 m di altitudine.

Commestibilità

Non commestibile per l'odore e il sapore [Galli, 2003].

Confronto con specie simili

R. illota è forse la più facile da identificare tra le *Foetentinae*; infatti, se l'odore in parte di mandorle amare può giustificare una confusione con *R. laurocerasi*, i colori più uniformi di quest'ultima e l'assenza di punteggiature sia sul gambo che sul taglio lamellare, la rendono facilmente distinguibile. *R. foetens*, di taglia maggiore e contraddistinta da un odore molto più sgradevole, non presenta comunque le tipiche decorazioni stipitali e imeniali.



Russula illota. Particolari della superficie del gambo (A) e delle lamelle (B). Foto: U. Pera

***Russula laurocerasi* Melzer**

Etimologia: il nome *laurocérasus*, derivato dal latino rinascimentale, è composto di due termini del latino classico *laurus*, “alloro” e *cérasus*, “ciligio”. Il *Prunus laurocérasus* (o lauroceraso) è un arbusto delle *Rosaceae*. L’acqua distillata di lauroceraso è un liquido con odore di mandorle amare, come di “Amaretto di Saronno” [Consiglio, 2003].

Sinonimi: *R. foetens* ssp. *laurocerasi* (Melzer) J. Schaeff.; *R. foetens* var. *laurocerasi* (Melzer) Singer; *R. grata* var. *laurocerasi* (Melzer) Rauschert [Sarnari, 1998]

Principali caratteri macroscopici

Cappello poco carnoso, 50-100 mm, convesso, quindi espanso, largamente depresso al centro, margine a lungo ricurvo, scanalato-tubercolato per ampio tratto. Cuticola viscida, di colore ocra-miele abbastanza uniforme, più scura al centro. Lamelle crema, chiazzate di brunastro, inframezzate da numerose lamellule. Gambo cilindrico o un po’ clavato, rugosetto, biancastro, imbrunente alla base. Carne biancastra, di modesto spessore, fragile. Sapore acre sulle lamelle, mite nel gambo e odore cianico, di mandorle amare con lievi note sgradevoli simili a *R. foetens*. Reazioni macrochimiche: Guaiaco rapido. FeSO₄ rosa pallido. Colore delle spore in massa (sporata): crema pallido, intorno a IIb secondo la scala del Codice Romagnesi (1967).

Principali caratteri microscopici

Spore più o meno arrotondate $7,5-9 \times 7-8,5 \mu\text{m}$, con tipica ornamentazione costituita da verruche completamente inglobate in creste alate di notevole spessore.

Dove e quando cresce

Specie comune nei boschi freschi di latifoglie, mai raccolta sotto lecci o sughere in zona mediterranea [Sarnari, 1998]. In Lucchesia è una specie ampiamente diffusa sotto latifolia, comune nei castagneti e nelle faggete.

Commestibilità

Non commestibile per l’acredine [Galli, 2003].

Confronto con specie simili

L’odore di mandorle amare tipico di *R. laurocerasi*, si ritrova in parte anche in *R. illota*, che però differisce in maniera assai netta per i caratteri precedentemente elencati. Risulta più difficile distinguere *R. laurocerasi* da *R. fragrantissima* Romagn. che ha odore ancora più marcato di anice o marzapane, una maggiore carnosità ed il margine del cappello liscio, privo di scanalature. Per completezza di trattazione, è necessario citare anche altri due taxa da noi mai trovati, ma

*Russula laurocerasi*

Foto: U. Pera

di norma citati in letteratura: si tratta di *R. fragrantissima*, specie caratterizzata, come indicato precedentemente, da un forte odore di anice o marzapane, avvertibile anche a distanza di alcuni metri nel bosco (F. Boccardo ex verbis), associato ad una taglia e una carnosità notevoli, rispetto alla sosia *R. laurocerasi*, ad un cappello di forma più irregolare e asimmetrica con il margine quasi privo di scanalature. Caratterizzata microscopicamente da spore con ornamentazione più zebrata che crestato-alata. È una specie piuttosto rara, forse più comune in zona mediterranea [Sarnari, 1998]. Infine Bertault (1978) cita *R. josserandii* Bertault caratterizzata da spore ad aculei fondamentalmente isolati e odore di burro, poi fetido a maturazione. L'habitat indicato è sotto *Pinus pinea* (pino domestico), tuttavia in un contributo successivo l'Autore dichiara di avere ripetuto il ritrovamento sotto quercia [Bertault, 1980].

Sarnari (1998) pone questa specie in probabile sinonimia con *R. subfoetens*.

BIBLIOGRAFIA

BERTAULT R., 1978: *Russules du Maroc*. Bull. Soc. Mycol. Fr. 94 (1): 5.

BERTAULT R., 1980: *Aanites du Maroc*. (Troisième Contribution). Bull. Soc. Mycol. Fr. 96 (3): 283.

CONSIGLIO G., 2003: *Miconomastica: i nomi e gli accenti. Il Genere Russula* (7a parte). La rivista dei funghi 11: 35.

GALLI R., 2003: *Le Russule*. II edizione, Milano – I.

PERA U., 2010: *Una interessante russula mediterranea reperita a San Rossore*. Codice Armonico 2010. : 124. Edizioni ETS, Pisa – I.

- PIEROTTI A., 2004: *Il genere Russula Pers. 1797 in provincia di Livorno (Toscana, Italia), 1. Russula putida Sarnari 1998*. Mycol. Monten. VII: 119-125.
- ROMAGNESI H., 1967: *Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord*. Bordas, Paris – F.
- SARNARI M., 1998: *Monografia Illustrata del Genere Russula in Europa*. Tomo primo. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Vicenza – I.

FEDERAZIONE NAZIONALE PENSIONATI

L'iscrizione alla FNP ti dà diritto a dei servizi gratuiti o agevolati.
Patronato, Fisco, Abitazione, Badanti, Servizio consumatori.
Vieni a trovarci, cerchiamo di risolvere i tuoi problemi o chiarire i tuoi dubbi.

LUCCA SEDE PROVINCIALE – **viale G. Puccini, 1780 – 55100 Lucca**

Telefoni: 0583- 508861 / 508862 / 508863 / 508865
Fax: 0583-508886

Sedi e recapiti

ALTOPASCIO tel 0583 216484 via Gavinana 8
Per i comuni di: Altopascio – Montecarlo – Porcari – Villa Basilica
Recapiti: Porcari via Capannori 10

BORGHI a MOZZANO tel. 0583 88149 via Umberto 1° n. 7
Per i comuni di: Bagni di Lucca - Borgo a Mozzano – Pescaglia.

CAPANNORI tel 0583 933041 via Don A. Mei 35
Recapiti: Marlia piazza del Mercato

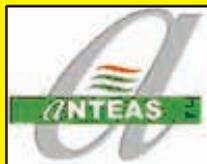
LUCCA tel 0583 494528 via S. Leonardo 27 c/o Chiesa di S. Leonardo in Borghi

PATRONATO

Hai effettuato versamenti contributivi? Sei sicuro che tutti siano stati calcolati ai fini pensionistici?

Per l'assistenza fiscale è possibile avvalersi a tariffe fortemente ridotte per i soci dei centri di assistenza fiscale (iscritti FNP).

**PUOI PRENOTARE PER LA TUA DICHIARAZIONE AL
NUMERO VERDE
800 800730**



VOLONTARIATO

A.N.T.E.A.S.
Associazione Nazionale Terza Età Attiva per la Solidarietà

Frutti di bosco spontanei VI

La famiglia delle *Solanaceae*

Parte III: la *dulcamara* e l'*erba morella*

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

INTRODUZIONE

Dopo il precedente contributo in cui è stato presentato lo stramonio (*Datura stramonium* L.) [Buratti, 2011], in questa terza parte dedicata alla famiglia delle *Solanaceae* (ordine *Solanales*), vengono descritte la *dulcamara* (*Solanum dulcamara*) e l'*erba morella* (*S. nigrum*); entrambe le erbe sono velenose come tutte quelle spontanee di questa famiglia.

Solanum dulcamara L.

Etimologia: già in Celso e Plinio appare il termine *Solanum*, che significa *erba mora*, *morella*, tuttavia non si può escludere che derivi da *solamen* = consolazione, conforto, considerando le proprietà medicamentose e sedative; il nome specifico *dulcamara* significa letteralmente “dolce-amaro” e si riferisce al sapore di alcune parti di questa pianta, in particolare ai giovani rametti che messi in bocca e masticati dapprima sono amari e poi dolci.

Nomi volgari: *dulcamara*, *morella rampicante*, *corallini*, *morella legnosa*.

Descrizione

Arbusto perenne a foglie caduche, con radice strisciante che produce un fusto semilegnoso, con atteggiamento rampicante, lungo oltre 2 m con parte terminale erbacea, da cui si dipartono rami pubescenti.

Le foglie picciolate, alterne, sono di un verde intenso e un po' pelose, con odore abbastanza nauseante. La lamina delle foglie alla base del fusto o dei fusti semilegnosi è intera, cuoriforme e acuminata, mentre nelle foglie dei tralci superiori è incisa in tre lobi, dei quali i due laterali sono molto più piccoli di quello centrale (a forma di punta di alabarda), inoltre vi sono anche piccole foglioline picciolate cuoriformi libere. Il margine della foglia è intero.

I fiori con calice a 5 denti hanno corolla divisa in 5 lacinie patenti e poi curvate indietro, sono riuniti in corimbi pedunculati e sono di color violetto, raramente bianchi, con antere gialle ed ovario supero. La *dulcamara* è una pianta ermafrodita che fiorisce e prorompe durante l'estate.

I frutti sono bacche con diametro di circa 1 cm, di colore verde che poi diventa rosso lucente a maturazione, che avviene tra settembre e novembre. Ogni bacca contiene numerosi semi reniformi. Tutta la pianta è velenosa.

Dove cresce

È una pianta spontanea in quasi tutta Europa, in Africa settentrionale ed Asia occidentale. In Italia, con esclusione del Nord al di sopra dei 1000-1200 m s.l.m., è diffusa ovunque, dai luoghi incolti e ruderali ombrosi ai boschi freschi ed umidi. La sua diffusione (inseminazione) è affidata agli uccelli che sono ghiotti delle sue bacche.



Solanum dulcamara. A) pianta; B) fiori; C) frutti.

Foto: P. Buratti

Storia e leggenda

Come specifica il suo nome, la *dulcamara* ha un gusto particolarmente dolce-amaro ed un odore nauseante che svanisce quando i rami sono secchi.

La pianta veniva usata, in antichità, per le sue proprietà lassative e successivamente nel Medioevo, quando si scoprirono le sue proprietà benefiche per la pelle, come cosmetico per curare foruncoli e lentiggini ed inoltre per fare risaltare il colore della carnagione dandole candore.

Principali componenti

Ogni bacca risulta velenosa per il suo contenuto di glucosidi (la *solanina*), di acido dulmaretico, di acido dulcamarico e di una saponina (*solaceina* o *dulcamarina*). Oltre alla solanina, le bacche contengono fruttosio ed un colorante dello stesso tipo di quello che conferisce il colore rosso al pomodoro.

Avvelenamento e sintomi

L'avvelenamento avviene di solito per ingestione delle bacche. Dieci bacche determinano vomito, diarrea o stitichezza persistente con dolori addominali, immediato sopore e problemi respiratori anche gravi; in qualche caso può sopraggiungere la morte per paralisi respiratoria. Tuttavia, intervenendo prontamente è possibile una risoluzione favorevole dell'intossicazione.

Proprietà ed uso in medicina

Le proprietà della *dulcamara* sono soprattutto depurative, ma è anche un antipletorico, antisifilitico, antireumatico ed antigottoso.

In primavera o autunno si raccolgono i ramoscelli legnosi del primo o secondo anno, si tolgono le foglie, si tagliano a pezzetti e si essiccano rapidamente. I ramoscelli secchi si possono conservare solo per un anno, risultando senza effetto conservati oltre tale periodo.

L'uso può essere esterno ed interno. L'uso esterno è fatto con una lozione adatta alla cura di dermatosi ed herpes, oppure facendo degli impacchi attraverso la bollitura per 10 minuti in un litro d'acqua di una manciata di bacche o rametti precedentemente essiccati. Si possono fare anche dei cataplasmi caldi (bollitura di 4 manciate di foglie secche, 120 gr. di farina di lino e lardo di maiale) da applicare su contusioni con ottimi risultati solo dopo poche ore.

Per uso interno è indicata per trattare iperviscosità sanguigna, pletora, dermatosi squamose, acne giovanile, eczemi, herpes e psoriasi; è inoltre usata per curare malattie polmonari come asma, pertosse, pleuriti, bronchiti croniche e tosse spasmodica. Può essere curativa contro la foruncolosi, i reumatismi e la gotta. Sempre per uso interno può essere preparato un decotto bollendo in un litro d'acqua per 2 minuti, da 10 a 30 gr. di rametti essiccati, quindi lasciandoli in infusione per altri 10 minuti; ne vengono indicate due tazze al giorno tra i pasti principali.

Per le dosi e gli usi è comunque meglio consultare un medico od un erborista per non avere effetti collaterali dovuti a reazioni soggettive.

Curiosità

Proprio per il caratteristico sapore, i ragazzi di un tempo masticavano lentamente i ramoscelli legnosi della *dulcamara* per assaporarne il succo prima amaro poi dolce. Con il succo dei rami si preparavano narcotici ad effetto allucinogeno.

Nell'opera lirica di Gaetano Donizzetti, "*Elisir d'amore*", vi è un medico ambulante, truffaldino, che si chiama Dottor *Dulcamara*.

Sul sito web della Farmacia Serra Genova, con data 15 novembre 2011, viene portato in evidenza l'uso della *dulcamara* in fitoterapia e omeopatia.

Possibili confusioni

Vista la lucentezza e la colorazione rossa, le bacche a maturazione possono risultare appetibili somigliando a bacche rosse commestibili quali il *Ribes rubrum* L. (*ribes rosso*), il *Crataegus monogyna* Jacq. (*biancospino*), *C. azarolus* L. (*azzarolo*) e *Vaccinium vitis-idaea* L. (*mirtillo rosso*), tutte piante che però, a differenza della *dulcamara*, presentano frutti a grappolo.

Certamente queste bacche possono attirare l'attenzione di bambini quindi, per la loro tossicità, consigliamo attenzione.

Solanum nigrum L.

Etimologia: per il nome generico vedere *S. dulcamara*; il nome specifico *nigrum* = nero deriva dal colore delle bacche che sono nere.

Nomi volgari: *erba morella*, *morella comune*, *solano nero*, *pomidorella*.

Descrizione

Pianta erbacea ermafrodita che emana un odore sgradevole, con radice a fittone, annuale o perenne, con fusto alto fino a 90 cm che alla base è semilegnoso, eretto, angoloso, mentre si presenta erbaceo e molto ramificato nella parte finale.

Le foglie, glabre e picciolate, sono alterne, ovato lanceolate, con margine sinuoso dentato.

I fiori sono piccoli, raccolti in infiorescenze composte da 4 a 8 elementi, riuniti all'ascella delle foglie, con corolla a cinque petali appuntiti, bianchi con antere gialle riunite a cono. Fiorisce da aprile ad ottobre.

Il frutto è una bacca globosa, che forma un grappolo, verde e poi nera a maturazione, di circa mezzo centimetro di diametro, contenente numerosi piccoli semi. Fruttifica da luglio a dicembre. Tutta la pianta è velenosa e le bacche hanno la maggiore tossicità quando sono verdi.

Dove cresce

Presente in tutta Italia, dalla pianura fino a 1000 m s.l.m.; inoltre è comune nel resto dell'Europa ed anche nel Nord America. Cresce nei luoghi incolti o ruderali, lungo le strade ed al bordo di aree coltivate. Spesso troviamo questa pianta nei vasi e fioriere dei nostri terrazzi. La diffusione è affidata all'avifauna, essendo ghiotta delle sue bacche.

Principali componenti

Le foglie e i frutti verdi, in particolare, contengono dei glicocalcoidi tossici come la *solanina*, che si trova in tutte le *Solanaceae* ed è una sostanza velenosa con azione depressiva sul sistema nervoso centrale. Altre sostanze contenute nella pianta sono: *tropeina*, *rutina*, *tannino*, *eterosidi*, *asperagina*, *fitosterina* e diversi grassi acidi.

Proprietà ed uso in medicina

Le parti verdi dell'*erba morella* hanno un utilizzo terapeutico avendo proprietà sedative ed antispasmodiche; ha inoltre proprietà analgesiche, emollienti, febrifughe, diuretiche e purganti. In omeopatia si usa in casi di vertigini, crampi, emicranie. Per uso esterno trova applicazione in dermatologia.

Bisogna comunque essere cauti nell'utilizzo della pianta per la tossicità della *solanina* in essa contenuta, quindi il suo uso farmacologico è assolutamente riservato ai medici.

Nella medicina rudimentale, si preparava un cataplasma con le foglie fresche, da applicare su ascessi e foruncoli.

Curiosità

In Francia il *S. nigrum* viene chiamato *erba crepa-cane* per indicare la pericolosità della pianta. Bastano 10 bacche ingerite per avere il blocco degli organi motori e delle fibre sensitive. Nel tredicesimo secolo veniva usato il succo della pianta come anestetico durante gli interventi chirurgici. Sembra che le bacche dell'*erba morella*, nella cultura rurale, venissero schiacciate sulle piaghe o sulle ferite di cani o maiali per tenere lontane le mosche.

Sottospecie

Il *S. nigrum*, fino ad alcuni anni fa, era considerato una pianta erbacea annuale; tuttavia, sono state successivamente riconosciute moltissime sottospecie perenni, con portamento diverso ed anche con bacche che rimangono verdi o gialle pur essendo mature.

Tutte queste sottospecie sono velenose anche se le bacche dell'*erba morella* hanno dimostrato



Solanum nigrum. A) pianta; B) fiori; C) frutti. Foto: P. Buratti

una tossicità incostante che è da attribuire alla notevole variabilità della specie stessa.

Come esempio di variante del *S. nigrum* citiamo il *S. luteum* Miller, detto *erba morella rossa*, che è bene imparare a conoscere, essendo anch'essa velenosa ed avendo i frutti rossi facilmente scambiati con altri frutti commestibili. Si tratta di una pianta che si differenzia dal *S. nigrum* per essere meno ramificata, più alta, con foglie più o meno villose; i fiori sono



Solanum luteum

Foto: P. Liverani

riuniti in 3-5 infiorescenze più grandi di quelle del *S. nigrum*, mentre i frutti, anch'essi globosi in grappoli, sono di color arancio o rossastri. Cresce in tutta Italia ad eccezione della Calabria, in campi incolti ed ambienti ruderali, dalla pianura fino ai 500 m s.l.m.

Possibili confusioni

Il *S. nigrum* può essere scambiato con frutti neri commestibili come il *Vaccinium myrtillus* L. (*mirtillo*) o il *Ribes nigrum* L. (*ribes nero*).

Il *S. luteum*, avendo bacche rossastre, può somigliare a bacche rosse commestibili, già citate, quali *ribes rosso*, *biancospino*, *azzarolo* e *mirtillo rosso*, anch'esse con frutti a grappolo. Per questo bisogna stare molto attenti, specialmente ai bambini, perché l'*erba morella*, con le sue varianti, è molto comune e diffusa anche nei giardini, nei parchi e lungo le strade.

Ringraziamenti

Ringrazio Virgilio Liverani per aver concesso la pubblicazione della foto di *Solanum luteum*, ripresa da Liverani (2000).

BIBLIOGRAFIA DI APPROFONDIMENTO

- AA.VV., 1984: *Enciclopedia illustrata delle piante medicinali*. Edit. Vallardi Industrie Grafiche S.p.A., Lainate (MI) – I.
- BERNINI A., C. COVA & F. POLANI, 1983: *Frutti di bosco e di macchia*. Edit. Hoepli – I.
- BORIO E., 1981: *Curarsi con le erbe, radici, foglie e fiori*. Edit. Velar di G. Serra. Bergamo – I.
- BLAMEY M. & P. BLAMEY, 1988: *Frutti e Bacche*. Edit. Vallardi, Milano – I.
- BURATTI P., 2011: *Frutti di bosco spontanei V. La famiglia delle Solanaceae. Parte II: lo stramonio*. MicoPonte 5: 39-41.
- LIVERANI P., 2000: *Frutti spontanei*. Edit. Zonza Editori, Monastir – Cagliari – I.
- LONARDONI A.R. & E. LAZZARINI, 1992: *Andare per prati e boschi*. Vol. 2. Edit. Edagricole, Bologna – I.



*Consegna targa al nostro
Segretario Marcello Pieruccini
da parte del Presidente del
Consiglio Giovanni Gemignani,
Ponte a Moriano (LU)
Maggio 2011*



*XXX Mostra di funghi e
Mostra dei frutti di bosco
spontanei,
Ponte a Moriano (LU)
Ottobre 2011*

*Comitato Scientifico
Regionale A.G.M.T.,
Pontassieve (FI)
Novembre 2011*



Festa del Socio,
Tubbiano (LU)
Luglio 2012

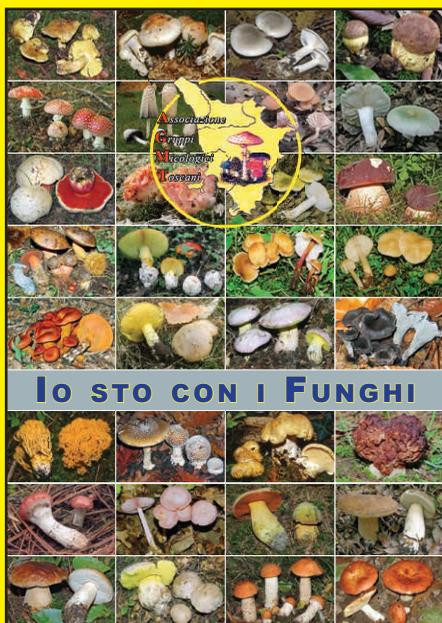


Gita in
Austria,
Luglio 2012



70° Comitato Scientifico
Nazionale A.M.B.,
Asiago (VI)
Settembre 2012

IO STO CON I FUNGHI (IN ESAURIMENTO)

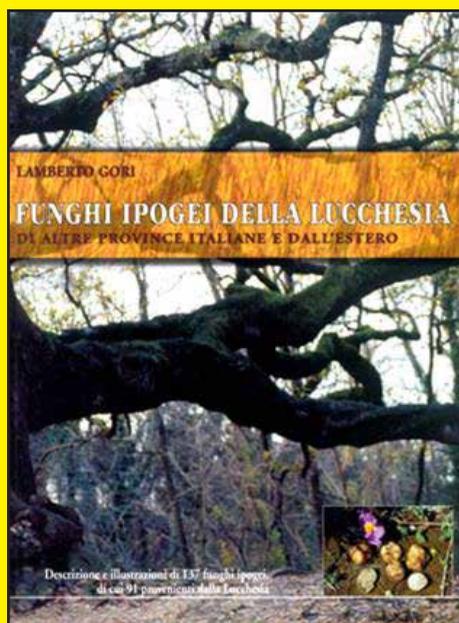


IO STO CON I FUNGHI

Guida divulgativa di micologia di
384 pagine, con nozioni generali,
92 schede di funghi, 358 fotocolor.
€ 15,00

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

FUNGHI IPOGEI DELLA LUCCHESIA



Monografia sui funghi ipogei di 320
pagine, con chiavi e microscopie, 137
entità trattate, 850 fotocolor.
€ 41,60

www.agmtmicologia.it

È finalmente attivo il sito web
dell'Associazione Gruppi Micologici Toscani A.G.M.T.



Il sito, aperto da poco e in continuo aggiornamento, oltre alle già consultabili informazioni generali sulla nostra Associazione, sarà dotato a breve di svariato materiale micologico.

► *Appuntamenti autunno 2012* ◀

13-14-15 ottobre - Ponte a Moriano (LU):

XXXI Mostra di Funghi autunnali e dei Frutti di bosco spontanei

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

Apertura con degustazioni varie sabato 13, ore 17:00

.....

Domenica 28 ottobre - Capannori (LU): **Mostra di Funghi**

presso la Scuola Elementare, via C. Piaggia.

Apertura domenica 28, ore 8:00

.....

8-9-10-11 novembre - Siena:

XXIX Comitato Scientifico Regionale A.G.M.T.

presso l'Hotel Moderno, via Baldassarre Peruzzi 19.

Aperto a tutti. Per informazioni rivolgersi al Gruppo Micologico

.....

17-18 novembre - Pescia (PT): **Mostra di Funghi**

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

Apertura sabato 17, ore 17:00

**Visitate il nostro sito internet, www.micoponte.it,
con informazioni sul nostro Gruppo, nozioni generali di
micologia, schede di funghi corredate da fotocolor, consigli
utili per la ricerca e la raccolta ed altro ancora.**



**Dalla pagina dedicata alla
nostra rivista, è possibile
scaricare gratuitamente,
in formato pdf, i primi tre
numeri di *MicoPonte*.**

