

MICOPONTE

n. 9 - 2016



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 E DI LETTURA:
Marco Della Maggiora
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
M. Della Maggiora - Funghi dall'aspetto particolare VIII. <i>Battarrea phalloides</i>	5
C. Sorbi - <i>Infundibulicybe geotropa</i> : fungo dal sapore particolare e dalla crescita "ordinale"	15
U. Pera - Russule... dedicate	19
Momenti di vita associativa	32
Disegni delle elementari ispirati ai funghi	36
S. Matteucci - I <i>Leccinum</i> rossi	39

In copertina: *Hygrocybe conicoides* (P.D. Orton) P.D. Orton & Watling
In quarta di copertina: *Amanita strobiliformis* (Paulet ex Vittad.) Bertill.

Foto: M. Della Maggiora
Foto: C. Sorbi

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

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

PRESIDENTE:
Anita Notari

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 2017: € 22,00

Editoriale

Dopo un anno di stop dedicato con notevole impegno alla pubblicazione degli ATTI del Comitato Scientifico Regionale A.G.M.T., organizzato dal nostro Gruppo a Corfino nel 2014, torna MicoPonte con il numero 9.

Per gli amanti dei funghi in cucina proponiamo due articoli: il primo presenta *Infundibulicybe geotropa* (*Clitocybe geotropa* in testi più datati), una specie che, oltre ad essere facilmente identificabile, gode di una certa stima culinaria in diverse zone della nostra regione; il secondo descrive e mette a confronto tra loro i *Leccinum* con cappello rosso rinvenibili nelle nostre zone, specie commestibili appartenenti alle *Boletaceae*, la stessa famiglia dei noti *porcini*.

Per chi, invece, vuole addentrarsi in una lettura con taglio più scientifico, la rubrica *funghi dall'aspetto particolare* propone una specie singolare, *Battarrea phalloides*, per molti aspetti unica, sicuramente mai vista dalla maggior parte dei nostri lettori, sebbene presente anche nelle nostre zone.

Grazie ad Umberto Pera continuiamo ad esplorare il vasto genere *Russula*, questa volta porgendo l'attenzione su quelle specie che i rispettivi autori hanno voluto dedicare a persone repute per qualche motivo importanti.

La foto che proponiamo qui a fianco è stata scattata con un telefono e ci è stata gentilmente concessa dal Sig. Efsio Malaspina, che ringraziamo; mostra un potenziale pericolo del bosco, in particolare una vipera (*Vipera aspis*) ben nascosta sotto il cappello di un fungo, probabilmente *Neoboletus luridiformis*, nato a fine agosto 2015 in un castagneto del monte Argegna, Giuncugnano (LU), a circa 1200 m s.l.m. Nonostante la bassa risoluzione l'abbiamo pubblicata per mettere in guardia il cercatore ricordando che quando andiamo in bosco dobbiamo stare allerta e, soprattutto, controllare bene dove mettiamo i piedi e dove abbiamo intenzione di infilare le mani. Ci dà



l'occasione anche per ribadire che le vipere non devono essere uccise, sono animali con poche difese, molto meno pericolosi di quanto le credenze e dicerie popolari, frutto di semplice ignoranza, facciano intendere, oltre che molto utili all'equilibrio biologico dell'ambiente.

Visto che risulta sempre più difficile trovare sponsor ed altre forme di finanziamento per coprire (purtroppo mai completamente) le spese di stampa, ci teniamo infine a ricordare a tutti i nostri lettori che questa pubblicazione esiste grazie soprattutto alle inserzioni pubblicitarie che contiene e che non costituisce in alcun modo fonte di guadagno (semmai di spesa!) per il Gruppo Micologico "M. Danesi".

IL DIRETTORE
Ing. Marco Della Maggiora



Bontà della Garfagnana di Coletti srl

loc. Pantaline PIEVE FOSCIANA - Lucca (Italy)

Tel. e Fax 0583 643205

info@bontadellagarfagnana.com

www.bontadellagarfagnana.com



Le nostre tradizioni sulle vostre tavole!!!



**Associazione
Castanicoltori
della Garfagnana**

ADOTTA UN CASTAGNO



www.associazionecastanicoltori.it

Funghi dall'aspetto particolare VIII

Battarrea phalloides

MARCO DELLA MAGGIORA

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

marco.myco@gmail.com

INTRODUZIONE

All'ottavo appuntamento con i *funghi dall'aspetto particolare*, la scelta su cosa presentare è caduta su una specie dai caratteri macro-morfologici quasi unici, tanto da renderla praticamente inconfondibile: *Battarrea phalloides*.

Negli interventi precedenti, questa rubrica si è sempre dedicata a specie con aspetto molto diverso rispetto al "classico" fungo composto da cappello e gambo, tanto che, agli occhi di un neofita, queste potevano anche sembrare piante, fiori od altro; *B. phalloides*, invece, almeno a prima vista, presenta un aspetto agaricoide, cioè composto da cappello e gambo, appunto come un fungo "classico", ma ad un'osservazione più attenta ci si accorge che qualcosa "non torna". Innanzitutto sulla superficie inferiore di quello che assomiglia al cappello, dove solitamente c'è l'imenoforo (che può essere a lamelle, tubuli o aculei) e dove maturano le spore, in *B. phalloides* non c'è nulla, è una superficie sterile; poi c'è la parte superiore dello stesso che, invece, è fertile e a maturità diviene polverosa perché è da qui che le spore vengono diffuse nell'ambiente circostante per azione del vento. Anche il gambo presenta delle sorprese, date dallo sviluppo a partire da una volva (come nel genere *Amanita*) e dall'insolita consistenza della carne, praticamente come legno; tutto lo sporoforo si mantiene anche un anno intero dopo la nascita, così che lo si può trovare in ogni stagione, anche se perde parte delle caratteristiche macroscopiche.

Date queste particolarità, *B. phalloides* è stata per lungo tempo assegnata al raggruppamento artificiale dei gasteromiceti [Sarasini, 2005] (vedi note tassonomiche) per i quali la terminologia adottata, ripresa nella descrizione che segue, è quella indicata in figura 1.

IL GENERE *BATTARREA*

Di seguito viene introdotto brevemente il genere *Battarrea* sia dal punto di vista nomenclaturale che tassonomico.

Note nomenclaturali

La prima segnalazione ufficiale di *B. phalloides*, allora sconosciuta e senza nome scientifico, la si trova in Woodward (1784); solo l'anno dopo la specie fu descritta come nuova per la scienza da James Jacobus Dickson sotto il nome *Lycoperdon phalloides* Dicks. [Dickson 1785]. Per dare una più giusta collocazione a questa specie, nel 1801 Christian Hendrik Persoon descrisse il genere *Battarrea* Pers. : Pers. [come "*Batarrea*"] in onore del naturalista e micologo riminese Giovanni Antonio Battarra (1714-1789) [Persoon, 1801]; *B. phalloides* (Dicks. : Pers.) Pers., quindi, è la specie tipo del genere *Battarrea* ed è sanzionata per l'Art. 13.1d [ICN, 2011] essendo pubblicata nell'opera sanzionatrice *Synopsis Methodica Fungorum*.

La motivazione dell'uso della forma ortografica *Battarrea* merita una nota a parte che, probabilmente, risulterà poco comprensibile ai lettori meno esperti. L'ortografia di origine *Batarrea* non è conforme al cognome Battarra che, invece, richiederebbe la forma ortografica

Battarraea (Rac. 60B.1 - ICN, 2011), diversa nella terminazione oltre che nella doppia “t”. Per questa ragione, nel corso degli anni, sono state pubblicate versioni parzialmente o totalmente corrette che hanno causato il disaccordo tra gli autori, oltre che confusione; come emerge dall’analisi di Coetzee & Eicker (1992), si trovano almeno 5 versioni: *Batarrea*, *Battarea*, *Battarraea*, *Battaraea* e *Battarraea*. Tuttavia, anche l’osservanza del Codice di Nomenclatura [ICN, 2011] non permette tutt’oggi di mettere fine alle diverse forme in uso. Sebbene la forma ortografia preferita da Persoon sia da considerarsi sanzionata per l’Art. 15.1, la forma di origine *Batarrea* è stata ormai abbandonata in quanto la mancata doppia “t” viene interpretata come un errore ortografico o tipografico, quindi da correggere come prescritto dall’Art. 60.1; per la stessa ragione non sono da considerare le forme *Battarea* e *Battaraea* in quanto la necessità della doppia “r” appare indiscutibile. Rimane da decidere tra le forme *Battarraea* e *Battarraea*. La seconda, preferita ad esempio da Cunningham (1944), Consiglio & Papetti (2001) e Sarasini (2005), andrebbe incontro alla raccomandazione 60B.1a, ma questa, oltre ad essere rivolta ai nuovi nomi anziché alla correzione di quelli già conosciuti, non indica obbligatorietà e tale correzione non risulta imposta da nessun altro articolo dell’ICN (2011). La forma *Battarraea* risulta quella più utilizzata negli ultimi anni, indicata nei database consultabili in rete [IF, 2016; MB, 2016] e, per fare qualche esempio, preferita da Martín & Johannesson (2000), Franchi et al. (2001), Esqueda et al. (2002), Jeffries & McLain (2004), Kirk et al. (2008), Kyriakou et al. (2009) e Otto (2011). Se questo non bastasse, nonostante quanto affermato in Sarasini (2005) circa la presunta correttezza di *Battarraea*, c’è un ulteriore forte sostegno all’uso di *Battarraea* che non può essere ignorato; si tratta del responso negativo ufficiale del Comitato di Nomenclatura alla richiesta di conservazione della forma *Battarraea*, avanzata da Rauschert (1986), con una sentenza a maggioranza di, addirittura, 12 contro 1 [Korf, 1988].

Note tassonomiche

Negli ultimi anni precedenti all’uso delle moderne tecniche di analisi basate sull’estrazione del DNA fungino, il genere *Battarraea* veniva ascritto alla famiglia delle *Battarreaceae* Corda (ordine *Tulostomatales* Demoulin) insieme al genere extraeuropeo e monospecifico *Battarreoides* T. Herrera [Sarasini, 2005]. Il carattere principale a giustificazione di tale famiglia era il tipo di capillizio costituito da spezzoni a forma di spirali, detti elateri. *Battarraea* si differenzia da *Battarreoides* per il tipo di deiscenza (cioè apertura dell’endoperidio per la liberazione delle spore) che avviene per lacerazione circolare sul diametro maggiore (equatoriale), come rappresentato in figura 1c.

Come accaduto in molti altri raggruppamenti di specie, l’avvento dello studio molecolare ha evidenziato anche per *Battarraea* affinità tassonomiche diverse da quelle ipotizzate in passato; Martín & Johannesson (2000) sono stati i primi ad indagarne i caratteri genetici ed i risultati da loro ottenuti, confermati in seguito dall’approfondimento di Jeffries & McLain (2004), ne hanno mostrato l’appartenenza alla famiglia delle *Agaricaceae* Chevall. Di conseguenza, la posizione sistematica accreditata del genere *Battarraea* è ora la seguente [IF, 2016; Kirk et al., 2008]: famiglia *Agaricaceae*, ordine *Agaricales*, classe *Agaricomycetes*, divisione *Basidiomycota*.

Nel corso degli anni sono state globalmente ascritte al genere *Battarraea* 16 specie [IF, 2016], alcune delle quali sono state successivamente ricombinate in altri generi. Attualmente non c’è accordo in letteratura sulle eventuali sinonimie tra le diverse entità descritte e, di conseguenza, è difficile stabilire quali e quante siano le specie di *Battarraea* da ritenere distinte a livello mondiale. Se ci limitiamo ad una visione europea, invece, il genere *Battarraea* è da considerarsi monospecifico, con la sola *B. phalloides* qui presentata, dopo che l’analisi molecolare ne ha

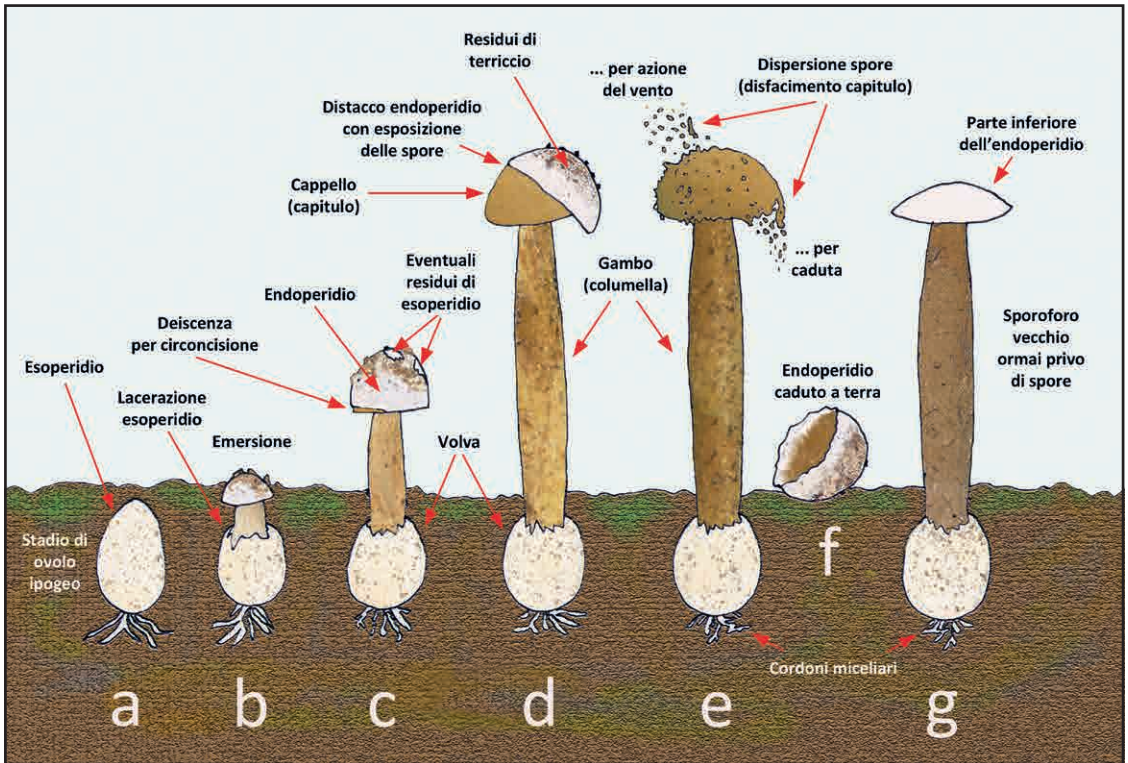


Figura 1: stadi di sviluppo di *Battarrea phalloides*.

Disegno: M. Della Maggiora

confermato la conspecificità con *B. stevenii* (Libosch.) Fr. [Martín & Johannesson, 2000; Jeffries & McLain, 2004], distinta in precedenza da alcuni autori per la taglia maggiore e la volva con struttura non gelatinosa; l'ipotesi che tali caratteri fossero incostanti e dipendenti anche dalle condizioni climatiche e dall'ambiente di crescita era già emersa più volte, tanto che la sinonimia tra le due specie era già stata proposta in passato a seguito di studi che avevano tenuto conto anche di esemplari con caratteristiche miste, come documentato in Sarasini (2005).

Battarrea phalloides (Dicks. : Pers.) Pers.

Etimologia: *phalloides* è composto dal latino *phallus* (riferito all'omonimo genere di funghi) e dal suffisso *ides* che deriva dal greco *εἶδος* (forma, aspetto); quindi dall'aspetto di un *Phallus*, con riferimento alla forma degli sporofori allo stadio di ovolo (figg. 1a, 2).

Basionimo: *Lycoperdon phalloides* Dicks.

Sinonimi: *Battarrea stevenii* (Libosch.) Fr.; *B. guicciardiniana* Ces.; *Phallus campanulatus* Berk.

Principali caratteri macroscopici

All'inizio lo sporoforo è ipogeo, completamente racchiuso nell'esoperidio bianco che ha consistenza molliccia e forma di ovolo leggermente allungato in verticale, 2-3 × 4-6 cm (fig. 1a). Quando, all'interno, la columella (gambo) inizia a svilupparsi e ad allungarsi, il capitolo superiore (cappello) lacera l'esoperidio e viene spinto in superficie (figg. 1b, 2, 6). Mentre l'esoperidio resta alla base a forma di volva ben infissa nel terreno e aderente al gambo, quest'ultimo si solleva anche fino a 40 cm [Sarasini, 2005] (fino a 25 cm nelle nostre raccolte) e negli esemplari adulti si presenta affusolato, con al centro la parte più larga, fino a 2-2,5 cm, di consistenza legnosa, con superficie esterna di colore da bruno chiaro e bruno-ruggine (sempre più scuro



Figura 2: due esemplari di *Battarrea phalloides* nei primi stadi di sviluppo epigeo, con cappello ancora ricoperto dall'endoperidio bianco.

Foto: M. Della Maggiora

con la crescita) e scagliosa, ricoperta da squame fibrillose concolori al fondo e rivolte verso il basso (figg. 1b-e, 3, 4, 5); all'interno il gambo è cavo con corteccia spessa e dotato, negli esemplari giovani, di un peduncolo appeso alla sommità costituito da ife ammassate detto funicolo. In alto il gambo sorregge il capitulo innestandosi in esso nella parte inferiore concava. Il capitulo è semisferico, largo 2-3 cm, fino a 7 cm per Sarasini (2005), nei primi stadi di sviluppo completamente avvolto nell'endoperidio bianco, di solito sporco del terriccio sollevato con l'emersione (figg. 2, 6), raramente recante anche piccoli residui dell'esoperidio (da noi non osservati) (fig. 1c); quando la gleba (carne del cappello) matura trasformandosi in polvere sporale color ruggine, l'endoperidio si apre (deiscenza) con una circonscisione netta alla base del capitulo, cioè dove il diametro è maggiore (figg. 1c-d, 4, 5, 7), permettendo alle spore di diffondersi nell'ambiente circostante sia per caduta che per azione del vento (fig. 1e). La parte superiore dell'endoperidio a forma di coppa sottile cade a terra, spesso intatta (figg. 1f, 4), mentre la parte inferiore a forma di disco bianco, membranoso e tenace, si mantiene sorretta dal gambo ed è ciò che rimane del capitulo quando tutta la polvere sporale è stata asportata (fig. 1g). Odore insignificante.



Figura 3: esemplare di *Battarrea phalloides* in elevazione, con gleba matura parzialmente scoperta.

Foto: M. Della Maggiora



Figura 4: esemplari di *Battarrea phalloides* a pieno sviluppo.

Foto: M. Della Maggiora



Figura 5: esemplari di *Battarrea phalloides* a pieno sviluppo.

Foto: M. Della Maggiora

Principali caratteri microscopici

Spore da globose a leggermente ovoidali, con diametro di 4 - 6,5 μm , a contorno subangoloso, giallo-bruno uniformemente decorate da verruche di diverse grandezze, isolate o parzialmente unite da creste, a volte anche molto crestate. Elateri affusolati, lunghi da 30 a 80 μm , con larghezza maggiore fino a 8 μm , composti da spirali a passo variabile.

Dove e quando cresce

B. phalloides è rinvenibile in tutti i continenti, ma limitata alle zone pianeggianti o collinari, soprattutto costiere, con predilezione per il clima temperato [Sarasini, 2005]. In Europa è molto diffusa nell'areale mediterraneo, ma cresce anche nelle regioni del nord come nel sud dell'Inghilterra, sulla costa atlantica francese e nella zona nemorale che interessa il sud della Scandinavia, il nord-ovest della Russia e parte degli stati baltici [Otto, 2011]. In Italia è segnalata per la maggior parte delle provincie che si affacciano sul mare [Sarasini, 2005], mentre in Toscana sono note diverse stazioni di crescita che vanno dalle pianure costiere [Franchi et al., 2001] all'entroterra, nelle provincie di Pisa, Pistoia, Firenze e Siena [AA.VV., 2006; Della Maggiora et al., 2004; Pera, 2006], fino alla collina, dove abbiamo diretta esperienza.

Si tratta di una specie saprotrofa, segnalata sotto diverse essenze come robinia, pioppo, salice, cedro, cipresso, ginepro; è stata rinvenuta anche in fioriere, orti, giardini e su terreno con accumulo di legno marcescente [Consiglio & Papetti, 2001]. Mostra una certa preferenza per il terreno sabbioso con pH neutro o basico e viene rinvenuta spesso in ambiente dunale o steppico [Esqueda et al., 2002; Otto, 2011].

La nostra raccolta, qui presentata (figg. 2-5), è stata effettuata nel mese di febbraio 2009 nel parco di Villa "Le Pianore", Capezzano Pianore, Camaiore (LU), stazione già segnalata in Pera & Polidori (2001) e Pera & Giannoni (2011), dove la presenza di questa specie sotto cipresso risulta costante; anche le figure 6 e 7 mostrano esemplari della stessa località. Sempre con la presenza di cipresso conosciamo inoltre altre due stazioni di crescita, una in località Torre, Lucca, a 240 m s.l.m., l'altra lungo il viale di Bolgheri, Castagneto Carducci (LI).

Il periodo di crescita effettivo è difficile da stabilire, non solo perché variabile in funzione delle condizioni climatiche e del luogo, ma anche perché gli sporofori si mantengono molto a lungo intatti, anche per un anno intero, grazie alla consistenza legnosa della loro struttura portante. Per nostra esperienza, il periodo di maggiore fruttificazione è quello tardo-invernale.

Nel complesso, *B. phalloides* è da ritenersi una specie non comune, ma neanche troppo rara, comunque fedele alle stazioni di crescita. I continui ritrovamenti sul nostro territorio ci sembrano in contrasto con l'inserimento di tale specie nella lista dei taxa fungini in pericolo di estinzione (red-list categoria EN - Minacciato) [Antonini & Antonini, 2006]; tale assegnazione sarebbe giustificata per il fatto di crescere in ambienti minacciati dall'azione antropica, dove, invece, *B. phalloides* sembra trovare il suo habitat preferenziale. La si trova inserita anche nelle liste rosse di diversi stati europei [Otto, 2011], ma riteniamo che i pochi ritrovamenti e la conseguente scarsità di dati disponibili per una valutazione in merito portino spesso a confondere la rarità naturale di una specie con il suo stato di pericolo di estinzione, due concetti molto diversi tra loro.

Commestibilità ed usi farmaceutici

B. phalloides è da ritenersi non commestibile per la legnosità della sua carne. Di questa specie sono noti usi per scopi farmaceutici in USA e in Namibia (Africa), dove viene utilizzata anche nel campo della cosmesi [Boa, 2004]. Da Burk (1983) si apprende che i Paiute del Nevada,



Figura 6: esemplari giovani di *Battarrea phalloides* appena emersi dal terreno.

Foto: F. Giannoni



Figura 7: esemplare di *Battarrea phalloides* con endoperidio in deiscenza per circoncisione.

Foto: F. Giannoni

popolazione nativa del Nord America di lingua auto-azteca, impiegano *B. phalloides* come base di cataplasmi per gonfiori e piaghe della pelle. Infine, sull'isola di Cipro, sembra che la polvere sporale venisse usata in passato come sostanza antisettica e antipruriginosa per asini [Kyriakou et al., 2009].

Confronto con specie simili

In ambito europeo, dati l'aspetto generale ed il colore, *B. phalloides* è praticamente inconfondibile. Tra le specie extraeuropee, l'unica macroscopicamente simile è *Battarreoides diguetii* (Pat. & Har.) R. Heim & T. Herrera, riconoscibile per la deiscenza che si verifica attraverso la formazione di stomi ben definiti sull'endoperidio [Sarasini, 2005].

RINGRAZIAMENTI

Ringrazio Francesco Giannoni (Marina di Pietrasanta, Pietrasanta - LU) per aver concesso la pubblicazione delle foto riportate nelle figure 6 e 7.

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV., 2006: *A.G.M.T. - Lista delle specie censite e delle segnalazioni effettuate nel periodo di censimento e mappatura 1996-2003*. CD-rom allegato a AA.VV.: *Libro Rosso dei Macromiceti della Toscana*. Edit. ARSIA Regione Toscana, Campi Bisenzio (FI) - I.
- ANTONINI D. & ANTONINI M., 2006: *Battarrea phalloides (Dicks) Pers., 1801* (parte conservazionistica). In AA.VV.: *Libro Rosso dei Macromiceti della Toscana*. Edit. ARSIA Regione Toscana, Campi Bisenzio (FI) - I.
- BOA E., 2004: *Wild edible fungi. A global overview of their use and importance to people*. Non-Wood Forest Products 17. Edit. FAO, Rome - I.
- BURK W.R., 1983: *Puffball usage among North American Indians*. Journal of Ethnobiology 3(1): 55-62.
- COETZEE J.C. & EICKER A., 1992: *Batarrea, Battarrea, Battarraea or . . . ???* Mycologist 6(2): 61-63.
- CONSIGLIO G. & PAPETTI C., 2001: *Atlante fotografico dei funghi d'Italia. Vol 2*. Edit. Associazione Micologica Bresadola, Bagnolo Mella (BS) - I.
- CUNNINGHAM G.H., 1944: *Gasteromycetes of Australia and New Zealand*. Edit. John McIndoe, Dunedin - NZ.
- DELLA MAGGIORA M., TOLAINI F., ANTONINI D. & ANTONINI M., 2004: *Elenco dei macromiceti epigei segnalati per il territorio regionale dal 1900 al 2003*. In AA.VV.: *Storia della micologia in Toscana*. Edit. A.R.S.I.A. e Regione Toscana, S. Giovanni Valdarno, Arezzo - I.
- DICKSON J.J., 1785: *Fasciculus Plantarum Cryptogrammicarum Britanniae*. London - UK.
- ESQUEDA M., HERRERA T., PÉREZ-SILVA E., APARICIO A. & MORENO G., 2002: *Distribution of Battarrea phalloides in Mexico*. Mycotaxon 82: 207-214.
- FRANCHI P., GORRERI L., MARCHETTI M. & MONTI G., 2001: *Funghi di ambienti dunali*. Edit. Grafiche 2000, Ponsacco (PI) - I.
- JEFFRIES P. & MCLAIN L., 2004: *Synonymy between Battarrea phalloides and B. stevenii*. English Nature Research Report n. 625. Edit. English Nature - UK.
- KIRK P.M., CANNON P.F., MINTER D.W. & STALPERS J.A., 2008: *Dictionary of the Fungi. 10th edition*. Edit. CABI Publishing, Wallingford - UK.
- KORF R.P., 1988: *Report (N.S.I) of the committee for fungi and lichens on proposals to conserve and/or reject names*. Taxon 37: 450-463.
- KYRIAKOU T., LOIZIDES M. & TZIAKOURIS A., 2009: *Rarities & oddities from Cyprus*. Field Mycology 10(3): 94-98.
- MARTÍN M.P. & JOHANNESON H., 2000: *Battarrea phalloides and B. stevenii, insight into a long-standing taxonomic puzzle*. Mycotaxon 74: 67-75.
- OTTO P., 2011: *Ecology and chorology of 51 selected fungal species*. Draft, Leipzig - D.

- PERA U., 2006: *Battarrea phalloides (Dicks) Pers., 1801* (parte tassonomica). In AA.VV.: *Libro Rosso dei Macromiceti della Toscana*. Edit. ARSIA Regione Toscana, Campi Bisenzio (FI) - I.
- PERA U. & GIANNONI F., 2011: *XXVI Comitato Scientifico Regionale A.G.M.T. Annali Micologici A.G.M.T.* 4: 8-34.
- PERA U. & POLIDORI L., 2001: *Funghi rari o interessanti del territorio Camaioiese*. Parliamo di funghi 2001: 38-41.
- PERSOON C.H., 1801: *Synopsis Methodica Fungorum II*. Edit. Henricus Dieterich, Göttingen - D.
- RAUSCHERT S., 1986: *Proposal to conserve the spelling Battarraea (Fungi: Gasteromycetes)*. Taxon 35, 733-736.
- SARASINI M., 2005: *Gasteromiceti epigei*. Edit. A.M.B., Trento - I.
- WOODWARD T., 1784: *An Account of a new Plant, of the Order of Fungi*. Philosophical Transactions of the Royal Society 74(2): 423-427.

SITOGRAFIA

- ICN, 2011: *International Code of Nomenclature for algae, fungi, and plants (Melbourne Code)*. www.iapt-taxon.org/nomen/ma.
- IF (ultima consultazione, gennaio 2016): *Index Fungorum database*. www.indexfungorum.org.
- MB (ultima consultazione, gennaio 2016): *Mycobank Database. Fungal Databases, Nomenclature & Species Banks*. www.mycobank.org.



RISTORANTE IDIAVOLETTI

VIA STRADONE DI CAMIGLIANO N. 302
CAMIGLIANO LUCCA

TEL. 0583 920323

CHIUSO IL MERCOLEDÌ

www.ristorantepizzeriaidiavoletti.it
www.facebook.com/IDiavoletti



INGRO

CA.RI.CO s.r.l.

Beverages & Food

CONSORZIO
ADAT
DISTRIBUTORI BEVANDE ED ALIMENTARI
DEL CENTRO ITALIA

INGRO CA.RI.CO. S.R.L.
Via Fanuccio 79 - 55014 Marlia (LU)
Tel. 0583 308031 - Fax. 0583 1531365
P.I. 01177490461 - e-mail: ingro1@virgilio.it



FLOW

Imballaggi Flessibili Stampati con Inchiostri Senza Solventi

**Packaging Solutions Since 1982
Water Based Ink Process**

imballcenter.it

***Infundibulicybe geotropae*: fungo dal sapore particolare e dalla crescita “ordinale”**

CLAUDIO SORBI

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

sorbino83@gmail.com

INTRODUZIONE

A fine autunno, quando la nascita dei porcini comincia ad esaurirsi, colui che solitamente si limita a raccogliere e consumare solo questi, magari insieme a poche altre specie, può solo rassegnarsi e “attaccare il canestro al chiodo”, per riprenderlo l’anno successivo con la speranza che la stagione fungina riparta seguendo un vecchio proverbio che recita: *tra maggio e giugno, nasce un fungo*. Seguendo la micologia da alcuni anni ho imparato a conoscere altre specie eduli, tra le quali alcune con sapore molto buono, a mio gusto al pari se non superiore al tanto ricercato e consumato porcino; una di queste è indubbiamente *Infundibulicybe geotropae*.

Il genere *Infundibulicybe* è stato creato da Harmaja (2003), con specie tipo *I. gibba* (Pers. : Fr.) Harmaja, e differenziato dall’antico genere *Clitocybe* (Fr. : Fr.) Staude per mezzo dell’analisi molecolare. Dal punto di vista genetico, infatti, il genere *Infundibulicybe* si discosta notevolmente dal genere *Clitocybe*. Questo può essere constatato osservando l’albero filogenetico pubblicato in Musumeci & Contu (2014) dove le due rispettive specie tipo, *I. gibba* e *C. nebularis* (Batsch : Fr.) P. Kumm., sono tra loro distanziate e separate da altri generi come, ad esempio, *Rhodocybe Maire*, *Lyophyllum* P. Karst. e *Clitopilus* (Fr. ex Rabenh.) P. Kumm.

***Infundibulicybe geotropae* (Bull. : Fr.) Harmaja**

Etimologia: dal greco *geo* = terra e *tropèa* = rivolto, rivolto verso terra, per il suo portamento eretto, verticale [AMINT, 2007].

Basionimo: *Agaricus geotropus* Bull.

Sinonimi: *Clitocybe geotropae* (Bull. : Fr.) Quéf.

Nomi volgari: *cimballo, ordinale, fungo di San Martino*

Principali caratteri macroscopici

Sporoforo solitamente di medio-grandi dimensioni, ma anche con sviluppo ridotto; si possono trovare forme con cappello fino a 25 cm di diametro, ma anche esemplari maturi non più ampi di 5 cm. Ai primi stadi di sviluppo il cappello si presenta con orlo fortemente involuto, quasi arrotolato; man mano che lo sporoforo matura, si espande, la parte centrale diventa sempre più depressa assumendo un aspetto imbutiforme, mentre il bordo si distende sempre più mantenendosi, comunque, un po’ involuto. Il colore del cappello va dal giallo-ocra al beige e in alcuni casi presenta tonalità aranciate; la sua superficie è liscia o finemente feltrata, opaca con tempo umido e lucida con tempo secco. A volte, soprattutto nei giovani sporofori, si possono osservare alcune macchie concentriche, mediamente piccole, di colore più scuro del fondo, quasi rosso vinoso, e leggermente depresse rispetto alla superficie pileica. Le lamelle sono molto fitte, decorrenti, elastiche allo sfregamento, bianche, poi crema tendente al rosa a maturazione. Il gambo arriva fino a 6-16 × 2-3 cm, grosso e slanciato, inizialmente pieno e sodo, poi più molle, ingrossato alla base dove, nei primi due o tre cm, può essere notata una pruina biancastra; il colore è uguale o leggermente più chiaro di quello del cappello e può presentare anche nervature



Esemplari tipici di *Infundibulicybe geotropa* raccolti nella Riserva Naturale Statale Biogenetica dell'Acquerino (PT), in un bosco di latifoglie miste. Foto: S. Tessandori



Esemplari di *Infundibulicybe geotropa* raccolti a fine novembre in un oliveto dopo un periodo ventoso e freddo che ne ha mutato il colore. Foto: C. Sorbi

di colore bianco sporco che lo percorrono per tutta la sua lunghezza. La carne è bianca poi crema, molto compatta e soda, tenace nel gambo, ma diventa spugnosa ed elastica con la maturazione; odore aromatico, da molti descritto con diversi sentori come di mandorle, lavanda, mielato o fruttato. Ha un buon sapore, delicato.

Principali caratteri microscopici

Spore ellissoidali, $6,0-7,0 \times 5,2-6,0 \mu\text{m}$, lisce, ialine, di colore bianco sporco o crema in massa.

Dove e quando cresce

Cresce in autunno fino ad inizio inverno a seconda dell'altitudine e della zona, dopo abbondanti piogge, ma non è difficile trovarlo anche quando le prime gelate iniziano a farsi sentire. Solitamente cresce in gruppi di numerosi esemplari, formando anche i cosiddetti “cerchi delle streghe”, ma la crescita tipica, da cui deriva il nome volgare “ordinale” è in fila indiana.

Il substrato di crescita favorevole è sicuramente il terreno ricco di sostanze nutritive, quali possono essere prati adibiti a pascolo, radure o bordi di boschi di latifoglie e di conifere o al loro interno; comunque sia, essendo un fungo saprotrofo e quindi col ruolo di “spazzino” e “riciclatore”, l'importante è che il terreno sia ricco di sostanze organiche morte in eccesso; per questo, anche un semplice oliveto che viene regolarmente concimato, può essere un ottimo posto per la nostra ricerca.

Commestibilità

È un fungo di ottima qualità; si consiglia vivamente di consumare solo il cappello, in quanto il gambo risulta molto fibroso. Data la sua buona consistenza, si presta bene per molte pietanze: in umido nei misti, fritto, trifolato con la pasta e in tante altre ricette, che, con una buona ricerca su



Un cosiddetto “cerchio delle streghe” formato da numerosi esemplari di *Infundibulicybe geotropa*.

Foto: S. Tessandori

internet, potremmo provare dando sfogo al nostro estro in cucina. Sembra che in alcune zone del sud della Toscana sia addirittura preferito al porcino [AGMT, 2013].

Confronto con specie simili

La specie più simile è *I. gigas* (Harmaja) Harmaja, più rara di *I. geotropa*, che si differenzia per l'assenza di umbone, il cappello più imbutiforme e il gambo più corto. Su molti testi è riportata anche come *Clitocybe maxima* (P. Gaertn., G. Mey. & Scherb. : Fr.) P. Kumm., ma questo nome è ritenuto ora attribuibile a *I. gibba* [IF, 2016].

Altre *Infundibulicybe* rinvenibili in Toscana sono *I. alkaliviolascens* (Bellù) Bellù, *I. costata* (Kühner & Romagn.) Harmaja, *I. gibba*, *I. mediterranea* Vizzini, Contu & Musumeci e *I. squamulosa* (Pers. : Fr.) Harmaja, tutte meno carnose e con dimensioni molto minori rispetto a *I. geotropa*, oltre che di commestibilità più scadente.

Curiosità

In alcune località della Toscana, il nome volgare *cimballo* viene usato per denominare anche un'altra specie, *Clitocybe nebularis*, spesso specificandone la colorazione cioè *cimballo grigio*. *C. nebularis* è stata ritenuta anni indietro un buon commestibile, ma ora la sua tossicità è accertata con numerosi casi di avvelenamento per accumulo [AGMT, 2013]. Il fatto che lo stesso nome volgare venga utilizzato per due specie diverse, una commestibile e l'altra tossica, può creare una certa confusione ed è uno dei motivi per cui è sempre meglio indicare i funghi con il loro nome scientifico.

RINGRAZIAMENTI

Ringrazio Sauro Tessandori per aver fornito le foto a completamento dell'articolo.

BIBLIOGRAFIA

- AGMT, 2013: Io sto con i funghi. 2° edizione. Edit. La Pieve Poligrafica, Villa Verrucchio (RN) - I.
 AMINT (Associazione Micologica Italiana Naturalistica Telematica), 2007: Tutto funghi. Edit. Giunti Demetra, Prato - I.
 HARMAJA H., 2003: *Notes on Clitocybe s. lato (Agaricales)*. An. Bot. Fennici 40: 213-218.
 MUSUMECI E. & CONTU M., 2014: *Tephroderma (Agaricomycetidae, Tricholomatoid clade) un nuovo genere di basidiomiceti lamellati dalla Francia*. Bollettino AMER 91(1): 20-30.
 IF (ultima consultazione, giugno 2016): *Index Fungorum database*. www.indexfungorum.org.



CASELLI

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

CASELLI ENRICO s.r.l.

CAP. SOC. € 10.400 INT. VERS.

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

Russule... dedicate

UMBERTO PERA

Via Zanardelli 176, 55049 Viareggio (LU)

umbertopera@hotmail.com

INTRODUZIONE

Al momento della scoperta di una nuova specie di *Russula*, come per ogni altro essere vivente, l'autore può decidere di nominarla, nel rispetto delle regole del Codice di Nomenclatura, come meglio crede; in base all'habitat (*R. betularum*, *R. alnetorum*, *R. faginea*...), in base al colore del cappello (*R. atropurpurea*, *R. rubra*...), anche se talvolta certi risultati possono lasciare interdetti (*R. lilacineocrema* e *R. cremeolilacina* ?!?!), oppure con l'intento di sottolineare una caratteristica organolettica (*R. amarissima*, *R. foetens*, *R. graveolens*) o un importante carattere microscopico (*R. gigasperma*, *R. globispora*).

Capita, però, che la soddisfazione di aver scoperto qualcosa di nuovo porti a dedicare la specie ad una persona reputata importante in quel momento ed in quella circostanza.

In questo contributo svilupperemo proprio questo tema e inizieremo dagli autori che hanno voluto rendere omaggio ai grandi personaggi che con i loro studi hanno contribuito in modo fondamentale alla conoscenza del genere *Russula*.

Sistematica adottata: Sarnari (1998).

I colori delle spore in massa (sporata) si riferiscono alla scala del Codice Romagnesi [Romagnesi, 1967].

Russula queletii Fr.

in Quélet, *Mém. Soc. Émul. Montbéliard, Sér. 2* 5: 185 (1872)

Etimologia

Specie dedicata a Lucien Quélet (1832 - 1899), il grande micologo francese che per primo ha diviso le specie del genere *Russula* basandosi sul colore delle lamelle e delle spore in massa (*Xanthosporae* e *Leucosporae*), associando questi caratteri al colore del cappello e al sapore della carne.

La divisione basata sul colore sporale sarà in seguito perfezionata da altri micologi (R. Crawshay, H. Romagnesi etc.), perciò talune sezioni, riprese con pochi emendamenti, portano ancora oggi il suo nome [Chiari, 1993].

Principali caratteri macroscopici

Cappello di medie dimensioni, 40-70 (100) mm di diametro, convesso, poi espanso, infine depresso con margine ottuso e brevemente scanalato, cuticola umida e brillante, rosso porpora, vinosa, in parte brunastra. Lamelle fragili, biancastre, mediamente fitte, ottuse in



Lucien Quélet (1832 - 1899) Fonte: S1

*Russula queletii*

Foto: U. Pera

avanti, adnato-arrotondate all'inserzione. Gambo cilindrico, slanciato, ruguloso, bianco alla base, altrove può essere sporcato di rosso carminio in maniera irregolare, un po' ingrignente se imbevuto d'acqua. Carne di spessore medio, anch'essa ingrignente per imbibizione, con odore intenso di composta di frutta e sapore nettamente pepato. Reazioni macrochimiche: positiva con Guaiaco, rosa-arancio pallido con Solfato di ferro. Colore delle spore in massa IIc-d.

Principali caratteri microscopici

Spore $7,5-9,5 \times 6-7,5 \mu\text{m}$, ellissoidali, con isolate verruche coniche ottuse. Cuticola composta da peli ottusi larghi $3-4 \mu\text{m}$, con dermatocistidi a estremità clavata, non settati o con 1-2 setti.

Dove e quando cresce

Sotto *Picea* in terreni calcarei non troppo umidi, da noi ritrovata ugualmente sotto abete bianco; anche sotto *Pinus* nell'esperienza di alcuni Autori [Sarnari, 1998].

Luoghi di raccolta

30-09-2016, Ramiseto (RE), Lago Calamone, 1.400 m s.l.m., bosco di faggio con abeti rossi sparsi, numerosi esemplari al suolo, leg. U. Pera. 19-10-2009, Camaiore (LU), località Trescolli, 520 m s.l.m., alcuni abeti rossi a fianco della strada principale, cinque esemplari al suolo, tra l'erba, leg. U. Pera.

Commestibilità

Non commestibile perché acre [Galli, 2003].

*Russula queletii*

Foto: U. Pera

Confronto con specie simili

Per i caratteri organolettici e per l'aspetto, può essere confusa con *R. torulosa* Bres., una specie tipica dei boschi di pino [Pera, 2012], ma oltre al diverso habitat, la maggior robustezza, l'acredine più debole, l'odore meno pronunciato e le spore subreticolate caratterizzano quest'ultima in modo abbastanza netto.

Russula mairei Singer

Bull. trimest. Soc. mycol. Fr. 45: 103 (1929)

Etimologia

Russula dedicata a René Maire (1878 - 1949), il padre della moderna "russulologia". A lui si deve l'introduzione di nuove caratteristiche differenziali, specialmente a livello microscopico. Egli scopre diverse morfologie nei dermatocistidi e nei peli cuticolari; caratteri nuovi sui quali si fonda buona parte della sistematica moderna riguardante il genere *Russula*. In particolare Maire, tenendo conto dei nuovi caratteri microscopici, ripartisce il genere in otto sezioni in funzione dell'aspetto della cuticola, del colore del cappello e della forma del margine (acuto o ottuso) [Chiari, 1993].



René Maire (1878 - 1949) Fonte: S2

*Russula mairei*

Foto: U. Pera

Principali caratteri macroscopici

Cappello 40-60 (70) mm di diametro, piuttosto consistente, convesso, poi espanso, infine appena depresso, con margine ottuso e liscio, rosso mela, oppure rosato, e con macchie avorio o crema più o meno estese. Lamelle fragili, piuttosto spaziate a maturità, con lamellule intercalari, ottuse in avanti, bianche. Gambo generalmente tozzo, cilindrico o un po' allargato alla base, bianco. Carne soda, biancastra, con sapore pepato in modo acuto, odore dolce, di cocco, tipico della sezione *Emeticinae*. Reazione macrochimica positiva con Guaiaco. Colore delle spore in massa Ia.

Principali caratteri microscopici

Spore 7-8,5 × 5,5-6,5 μm, ovoidali, cosparse di verruche coniche riunite tra loro da un reticolo più o meno spesso e variamente sviluppato, anche a maglie chiuse. Cuticola composta da peli attenuati larghi 4-5 μm e da dermatocistidi generalmente plurisetati e di forma subcilindrica, ma anche privi di setti.

Dove e quando cresce

Specie ubiquitaria sotto faggio in diversi tipi di terreno, presente ugualmente nei boschi misti di latifoglie della zona prealpina, in associazione con tigli, noccioli, carpini [Sarnari, 1998].

Luoghi di raccolta

08-08-2014 Comano (MS), Passo del Lagastrello, 1.200 m s.l.m, bosco di faggio, numerosi esemplari al suolo, leg. U. Pera. 12-08-2014, Careggine (LU), località Vianova, 1.100 m s.l.m.,



Russula mairei

Foto: U. Pera

bosco di faggio, due esemplari al suolo. leg. U. Pera. 17-08-2014, Castiglione di Garfagnana (LU), Casone di Profecchia, 1.350 m s.l.m., bosco di faggio, numerosi esemplari al suolo. leg. U. Pera.

Commestibilità

Non commestibile perché acre [Galli, 2003].

Confronto con specie simili

All'interno delle *Emeticinae*, tutte russule piuttosto simili tra loro e caratterizzate da cappello rosso vivo, lamelle bianche e sapore piccante, *R. mairei* può essere scambiata facilmente con *R. silvestris* (Singer) Reumaux, che differisce dalla nostra per caratteri minimi, quali l'habitat preferenziale per i castagni e le querce, le lamelle più spaziate e la reazione lenta e debole con il Guaiaco.

Russula melzeri Zvára

Archiv pro Pírodovdecký Výzkum Cech 17 (4): 83 (1927)

Etimologia

Specie dedicata a Vaclav Melzer (1878 - 1968), un insegnante boemo sempre stato grande amante della natura. Egli ha avuto il merito, insieme al suo validissimo collaboratore Jaroslav Zvára, di proporre una nuova sistematica, basata sul sapore della carne, sul profilo delle lamelle, sul colore del cappello e sulla reazione al solfato ferroso. Inoltre ha introdotto un nuovo metodo di studio legato all'utilizzo di reagenti chimici. A Melzer, inoltre (da cui il nome del noto e

utilissimo reagente), va anche una menzione particolare per avere per primo osservato e distinto le ife primordiali incrostate, carattere assai importante nella sistematica “naturale” delle russule [Chiari, 1993].

Principali caratteri macroscopici

Cappello di piccole dimensioni 20-35 mm, fragile, poco carnoso, spesso di forma irregolare, convesso, poi espanso, membranoso al margine per l'assenza di carne, con cuticola vellutata, ziggrinata, dissociata in areole soprattutto verso la periferia, rosso vivo, rosso carminio più pallido al bordo. Lamelle ventricose e ottuse in avanti, larghe, relativamente spaziate, dapprima pallide poi ocre. Gambo cilindrico o ingrossato alla base, bianco, ruguloso. Carne esigua, fragile, con sapore mite e odore poco percettibile, fruttato. Reazione macrochimica debole, lenta con Guaiacono, colore delle spore in massa IIIb.

Principali caratteri microscopici

Spore ovoidali, $6,5-8,5 \times 5,5-7 \mu\text{m}$, ornate da verruche coniche isolate o assai raramente collegate da brevi connessioni. Cuticola composta da peli voluminosi ad articoli corti, larghi $4-6 \mu\text{m}$, accompagnati da dermatocistidi plurisetati di forma subcilindrica.



Vaclav Melzer (1878 - 1968) Fonte: S3



Russula melzeri

Foto: U. Pera

*Russula melzeri*

Foto: U. Pera

Dove e quando cresce

Specie rarissima nel centro Italia, rinvenibile nei boschi freschi caducifogli, principalmente sotto castagni, carpini, faggi, in terreni sovente muschiosi e ben umificati [Sarnari, 2005].

Luoghi di raccolta

13-06-2009, Molazzana (LU), Lago di Isola Santa, 550 m s.l.m., bosco di castagno, un esemplare al suolo, leg. U. Pera, exsiccatum conservato presso l'autore. 26-07-2011, Seravezza (LU), località Azzano 600 m s.l.m., bosco di castagno, sei esemplari al suolo, sul sentiero, su terreno nudo. leg. U. Pera, exsiccatum conservato presso l'autore. 30-07-2011, Pietrasanta (LU), località Capezzano Monte, 370 m s.l.m., bosco di castagno, cinque esemplari al suolo, sul sentiero, su terreno nudo. leg. U. Pera, exsiccatum conservato presso l'autore. 29-06-2014, Careggine (LU) località Salceta, 900 m s.l.m., bosco di castagno con betulle sparse, numerosi esemplari al suolo. leg. U. Pera, exsiccatum conservato presso l'autore.

Commestibilità

Commestibile di nessun valore pratico [Galli, 2003].

Confronto con specie simili

Tra le russule di taglia minima presenti sotto latifolia, *R. minutula* Velen. si distingue per l'odore di rosmarino sempre presente alla raccolta e le lamelle bianche [Pera, 2013], mentre *R. rhodella* E.-J. Gilbert, con lamelle ocre, ha una cuticola differente, levigata e brillante. Nella nostra zona questa specie appare abbastanza diffusa nel periodo tardo-estivo ed autunnale, a dispetto di quanto riportato in letteratura [Sarnari, 2005].

Non sempre però le dediche hanno avuto esito felice, è il caso di due giganti dello studio delle russule che per vicissitudini puramente tassonomiche, vedono relegate nell'ambito dei sinonimi o dei "taxa affini" le specie a loro intitolate.

***Russula singeriana* Bon**

Doc. Mycol. 17(no. 65): 56 (1986)

Etimologia

Taxon dedicato a Rolf Singer (1906 - 1994) micologo tedesco che durante la sua esistenza, a causa dell'avvento di Hitler al potere, ha compiuto varie peregrinazioni: da Vienna a Barcellona, poi Leningrado, negli Stati Uniti per essere vicino alla famiglia della moglie, infine in Argentina. Questi spostamenti, sempre associati a studi assidui, hanno contribuito a fargli acquisire una visione globale della micologia che lo porterà alla pubblicazione di *The Agaricales in Modern Taxonomy* dove il genere *Russula* viene suddiviso in 12 sezioni, le prime sei dedicate a specie extraeuropee, mentre nelle restanti troviamo anche le entità del nostro continente [Chiari, 1993].

Confronto con specie simili

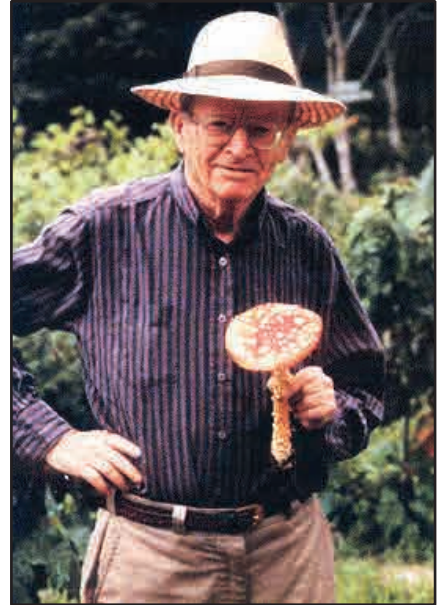
Questa specie, una *Chamaleontinae* di notevoli dimensioni, è stata creata dal micologo francese Marcel Bon, autore di una monografia sulle russule [Bon, 1988], elevando al rango di specie *R. lutea* f. *maxima* Singer; questa, però, non ha trovato seguito e viene oggi identificata come taxon affine a *R. helios* Sarnari, una specie tipica delle querce sempreverdi in ambiente mediterraneo, talvolta presente anche sotto querce caducifoglie nello stesso ambiente.

***Russula romagnesiana* Shaffer**

Mycologia 56 (2): 217 (1964)

Etimologia

Henri Romagnesi (1912 - 1999), al quale è dedicata questa specie, è l'autore della più importante monografia sul genere *Russula*, dove vengono presentate 180 specie europee oltre ad innumerevoli varietà e forme diverse. L'opera è completa di chiavi pratiche attraverso le quali è possibile giungere alla corretta classificazione delle specie; ogni entità è inoltre descritta dettagliatamente e le varie schede sono completate da disegni riguardanti la forma delle spore e le varie morfologie della cuticola pileica. Nella chiave analitica proposta, il carattere prioritario è ancora una volta il colore delle spore in massa; al fine di rendere univoca l'interpretazione di tale carattere, egli propone un proprio codice di colori, ancora universalmente adottato da tutti coloro che si avvicinano allo studio del genere [Chiari, 1993].



Rolf Singer (1906 - 1994) Fonte: S4



Henri Romagnesi (1912 - 1999) Fonte: AA.VV. (1983)

Confronto con specie simili

R. romagnesiana è una specie nordamericana che è risultata sovrapponibile con *R. chloroides* var. *parvispora*, creata due anni prima da Henri Romagnesi. L'identità è stata confermata dallo stesso Shaffer che ha avuto modo di visionare il materiale dell'illustre micologo francese; d'altronde la sola differenza delle dimensioni sporiali rispetto alla specie tipo, non giustifica la creazione di un nuovo taxon, bensì di una semplice forma. Esiste anche *R. romagnesii* Singer ex Romagn. che rappresenta un taxon critico, affine a *R. decipiens* (Singer) Svrček del quale rappresenta probabilmente una forma con cappello di colore giallo-arancio.

Capita poi che la dedica non sia rivolta ad uno studioso in particolare, ma più semplicemente ad una persona cara che per motivi micologici o non, sia stata di supporto all'autore.

Russula turci Bres.

Fung. trident. 1(1): 22 (1881)

Etimologia

Questa russula è stata dedicata dal grande abate trentino Giacomo Bresadola (1847 - 1929) alla baronessa Giulia Turco-Lazzari (1848 - 1912), una scrittrice amante della natura, in particolare appassionata di micologia, con la quale era in rapporti d'amicizia. La Turco, buona acquarrellista, ha inoltre collaborato con l'insigne micologo illustrando con notevole maestria alcune specie apparse nelle opere di Bresadola.



Giulia Turco-Lazzari (1848 - 1912)

Fonte: S5

Principali caratteri macroscopici

Cappello non molto carnoso, convesso all'inizio, poi piano, piano depresso infine concavo, con margine ottuso, spesso, abbastanza regolare, scanalato in modo evidente. Colore variabile, non uniforme, solitamente più chiaro al margine, con presenza costante sulla superficie pileica di poche piccole macchie color crema. Possono prendere il sopravvento i toni bluastri o quelli rossi dando vita a forme con colorazioni da violacee a vinaccia-carnicino, talvolta si osservano esemplari decolorati con toni verdastri fino ad avorio grigiastri, che mantengono tuttavia la zona marginale rosa carnicino. Il disco è sempre di colore diverso, può essere più scuro, quasi nero, o su toni grigioverdi oppure brunastri. Solitamente è presente una zona intermedia più scura che conferisce al cappello un aspetto "coccardato" in maniera più o meno evidente. In condizioni di umidità normale o elevata, è presente al centro una zona mucillaginosa che contrasta con il bordo tipicamente asciutto. Lamelle mediamente fitte, fragili, senza lamellule, forcate all'inserzione in modo netto e talvolta anche in avanti, attenuate al gambo, ottuse in avanti, regolari, larghe, di color crema uniforme, con filo concolore, solo raramente soffuso di rosa-rosso verso il bordo.

Gambo di forma irregolare, spesso sinuoso, svasato alla sommità, talvolta con un ingrossamento più o meno marcato nella parte medio bassa che gli conferisce una forma clavata, bianco, talvolta toccato da un alone rosa su un fianco, pruinoso alla sommità. Tende ad imbrunire allo sfregamento. Carne piuttosto fragile, bianca, con propensione a macchiarsi di bruno giallastro nelle parti erose. Odore fruttato al taglio, non troppo marcato, spesso con una nota sgradevole di iodoformio alla base del gambo, soprattutto su esemplari appena raccolti. Sapore debole, grato. Reazioni macrochimiche: positiva con Guaiaco, rosa pallido con Solfato ferroso, bruno violacea con Fenolo, negativa con ammoniaca. Colore delle spore in massa III d.

*Russula turci*

Foto: U. Pera

Principali caratteri microscopici

Spore ovali, dotate di verruche non molto alte, a estremità ottusa, unite da un reticolo incompleto formato da creste talvolta più spesse, altre volte fini. Tacca soprailare debolmente amiloide. Cuticola formata da peli larghi 3-4 μm , tortuosi, generalmente ottusi o attenuati all'estremità, raramente clavati, accompagnati da ife primordiali incrostate larghe 4-6 μm , plurisetate.

Dove e quando cresce

Specie comunissima nei suoi habitat di conifereta in terreni sabbiosi, sotto *Picea* o *Abies*, ma soprattutto *Pinus*, in particolare pino silvestre, dalla zona mediterranea fino al nord Europa [Sarnari, 2005].

Luoghi di raccolta

30-10-2009, Vecchiano (PI), Migliarino Pisano, tenuta "Il Troncolo", al livello del mare, bosco misto con pino domestico dominante, leccio ed erica, numerosi esemplari al suolo, tra gli aghi caduti, leg. U. Pera.

Commestibilità

Commestibile di poco valore [Galli, 2003].

Confronto con specie simili

Una specie simile a *R. turci* è *R. roseipes* Secr. ex Bres. caratterizzata da cappello tipicamente rosso-arancio, gambo ricoperto da una fioccosità rossastra e carne di sapore dolce con odore trascurabile. È tipica delle pinete di montagna. Un autentico sosia è invece *R. amethystina* Qué!., con caratteristiche macroscopiche spesso sovrapponibili a quelle di *R. turci*. La distribuzione prevalentemente montana sotto abete [Sarnari, 2005], la caratterizzerebbe anche sul terreno. L'elemento differenziale delle due specie è comunque l'ornamentazione sporale composta da verruche relativamente basse unite da un reticolo parziale in *R. turci*, mentre in *R. amethystina* si presenta sotto forma di verruche più pronunciate e subisolate.

*Russula turci*

Foto: U. Pera

***Russula annae* Sarnari**

Micol. Veg. Medit. 6 (2): 120 (1991)

Etimologia

Questa russula “creata” da Sarnari nel 1991 è dedicata alla consorte, anche se non in maniera esplicita. Il micologo umbro, autore di una eccellente monografia suddivisa in due tomi, con descrizioni di parecchie nuove specie tipiche dell’habitat mediterraneo, accompagnate da numerose foto di buona qualità e tavole microscopiche riportanti i caratteri salienti di ogni taxon, nel pubblicare la nuova specie, inserisce la dedica in una nota a piè di pagina dove, con una delicatezza ed una sensibilità esemplari, personifica una virtù facendo capire a tutti, pur non citandola, che si rivolge ad una persona cara, molto vicino a lui, appunto la moglie Anna. Il testo recita: “*La micologia può essere studiata; può essere amata e vissuta. In qualche caso può essere pazientemente tollerata. A questa umana virtù è dedicata la nuova specie*”.

Principali caratteri macroscopici

Cappello 35-70 mm, carnoso e sodo, poi più fragile, convesso, espanso, infine un po’ depresso, con margine ottuso e scanalato, cuticola brillante, da giallo-ocra a rosastra con possibile tocco di verde pallido al centro oppure bruno vinoso come in *R. vesca* Fr. Lamelle uguali o inframezzate da rare lamellule, ottuse in avanti, piuttosto rade e panciute con la maturazione, pallide, poi ocra. Gambo 30-60 × 10-20 mm, subcilindrico o leggermente clavato, bianco, macchiato di ruggine alla base. Carne mediamente consistente, bianca, poi virante al giallo-bruno, odore molto debole, fruttato al taglio, sapore mite. Reazioni macrochimiche: positiva, rapida e intensa con Guaiaco, rosa-arancio con Solfato ferroso, brunastra con fenolo. Colore delle spore in massa giallo chiaro, IVa.

Principali caratteri microscopici

Spore da ovoidali ad arrotondate, $7,5-9 \times 6,5-7,8 \mu\text{m}$, ornate da basse verruche ottuse, riunite da un reticolo appena accennato e a maglie larghe. Cuticola formata da peli gracili, accompagnati da dermatocistidi più o meno settati, larghi da 4 a $10 \mu\text{m}$.

Dove e quando cresce

Specie associata con querce caducifoglie e sempreverdi, soprattutto querce da sughero, rinvenibile lungo i sentieri o nell'ambito di bordure colonizzate da *Cistus*, di regola in terreni moderatamente argillo-sabbiosi e acidi [Sarnari, 2005].

Luoghi di raccolta

18-10-2012, Monterotondo Marittimo (GR), torrente Milia sponda Dx, 90 m s.l.m., bosco di sughere con erica, corbezzolo e cisto, quattro esemplari al suolo, leg. U. Pera, det. F. Hampe a seguito di analisi molecolare, exsiccatum conservato presso l'autore.

Commestibilità

Non accertata.

Confronto con specie simili

Le forme più gracili si possono scambiare per *R. odorata* Romagn., con cui condivide l'ingiallimento e il sapore mite, tuttavia la colorazione meno satura delle lamelle negli esemplari maturi e le colorazioni dilavate della superficie pileica sono utili indizi per una corretta determinazione.



Russula annae

Foto: U. Pera

*Russula annae*

Foto: U. Pera

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV., 1983: *Livre jubilaire offert à Henri Romagnesi*. Suppl. à Cryptogamie-Mycologie, tome 4 Edit. A.D.A.C.
- BON M., 1988: *Clé monographique des Russules d'Europe*. Doc. Mycol. 18(70-71): 1-120.
- CHIARI M., 1993: *Primi passi... nel genere Russula*. Bollettino C. M. "G. Carini" 25: 9-21.
- GALLI R., 2003: *Le Russule*. II edizione. Edit. R. Galli, Milano - I.
- PERA U., 2012: *Le russule rosse delle pinete litoranee versiliesi*. I. Andiamo a funghi 8(1): 23-33.
- PERA U., 2013: *Le russule rosse delle pinete litoranee versiliesi*. II. Andiamo a funghi 9(1): 25-35.
- 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*. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Vicenza - I.
- SARNARI M., 2005: *Monografia Illustrata del Genere Russula in Europa. Tomo secondo*. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Vicenza - I.

SITOGRAFIA

- S1: www.cybertruffle.org.uk/people/0020633_htm
- S2: www.foretnumide.com/blog-forecirt-numide
- S3: abcdefunghi.altervista.org/vaclav-melzer-1878-1968-html
- S4: www.nybgpress.org/products/0094/marasmieac-basidiomycetes-tricholomataceae-flora-neotropica-monograph-17.aspx
- S5: https://phaidra.cab.unipd.it/detail_object/o:3935



Gita per funghi
Sassetta (LI)
Novembre 2014

*Corso Regionale
propedeutico
finalizzato alla
raccolta e al
consumo dei Funghi*
Bagni di Lucca (LU)
Maggio 2015



Pranzo in sede
Ponte a Moriano (LU)
Maggio 2015

Festa del Socio
Tubbiano (LU)
Giugno 2015



Gita a Folgaria (TN)
Luglio 2015

Mostra di Funghi
Ponte a Moriano (LU)
Ottobre 2015



Mostra di Funghi
Pescia (PT)
Novembre 2015



Gita per funghi, Sassetta (LI), Novembre 2015



Ciaspolata a S. Pellegrino in Alpe, Castiglione di Garfagnana (LU), Febbraio 2016



Uscita a dormienti, Vallombrosa, Reggello (FI), Marzo 2016

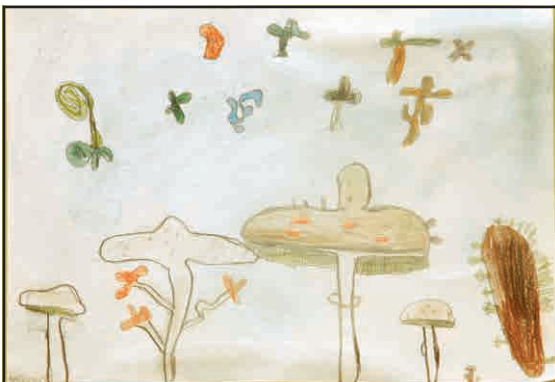


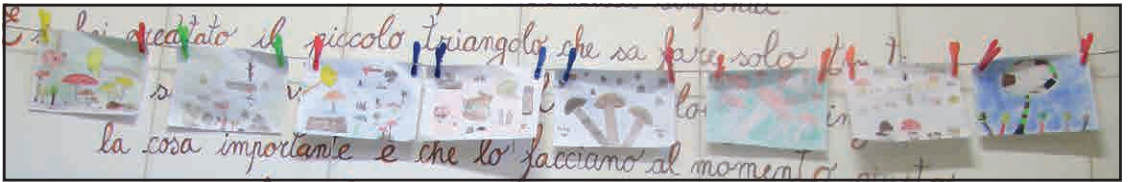
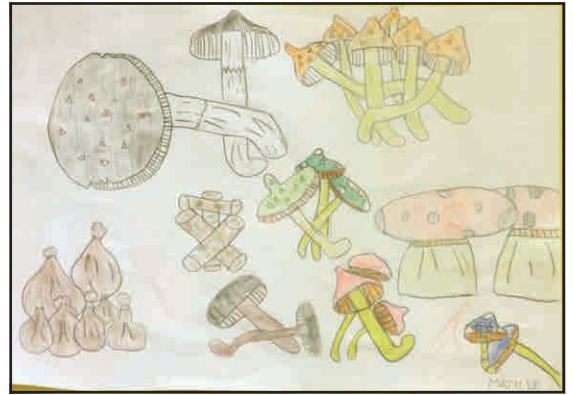
*Progetto AGMT-Regione
Micologia nelle Scuole
Scarperia e San Piero (FI)
Aprile 2016*



*Gita a Misurina
Auronzo di Cadore (BL)
Luglio 2016*

In queste due pagine pubblichiamo alcuni dei disegni degli alunni di quarta elementare, ispirati ai funghi, realizzati dopo i nostri interventi nelle scuole di Saltocchio e di Ponte a Moriano nell'anno 2015.





FEDERAZIONE NAZIONALE PENSIONATI TOSCANA NORD

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 n. 1780 – 55100 Lucca

Centralino: 0583- 508811

Telefoni: 0583- 508861 / 508862 / 508863 / 508865

e-mail: info@cislspensionatilucca.com

SEDI E RECAPITI

ALTOPASCIO, via Gavinana n. 8, tel.: 0583 216484

BORGO a MOZZANO, via Umberto I° n. 7, tel.: 0583 88149

CAPANORI, via Don A. Mei n. 35, tel.: 0583 933041

Marlia: piazza del Mercato, Corale S. Cecilia, giovedì 9-12

Segromigno: via di Piaggiori n. 199, martedì 9-12, venerdì 15-18

CASTELNUOVO DI GARFAGNANA, vicolo del Serchio n. 8/C, tel.: 0583 62018

FORNACI DI BARGA, via De Gasperi, tel.: 0583 75346

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

PIAZZA AL SERCHIO, via Roma n. 12, tel.: 0583 696214, tutte le mattine 9-12

CAMAIORE, via 4 Novembre n. 60, tel.: 0584 981175

MASSAROSA, via Don Minzoni n. 330, tel.: 0584 937185

PIETRASANTA, via Aurelia Sud n. 76, tel.: 0584 70603

SERAVEZZA, via Buonarroto n. 280/286, nei locali della misericordia

VIAREGGIO, largo Risorgimento n. 9, sopra il supermercato PAM, tel.: 0584 384459

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 800 800 730**

OPPURE NELLE SEDI AI SEGUENTI NUMERI:

0583- 508811 / 216484 / 88149 / 933041 / 62018 / 75346 / 494528 / 696214

0584- 981175 / 937185 / 70603 / 384459



VOLONTARIATO

A.N.T.E.A.S.

Associazione Nazionale Terza Età Attiva per la Solidarietà

I *Leccinum* rossi

SERGIO MATTEUCCI

Via Per Gignano 151, 55050 Vinchiana (LU)

sergiofungi54@gmail.com

INTRODUZIONE

Le specie appartenenti al genere *Leccinum* Gray, comunemente dette *leccini* o, nelle nostre zone, *stipaiole*, sono funghi micorrizici e vivono in simbiosi con diverse specie arboree tra cui betulle (*Betula* sp.), querce (*Quercus* sp.), faggi (*Fagus sylvatica*), carpini (*Ostrya carpinifolia*, *Carpinus betulus*), pioppi (*Populus* sp.), noccioli (*Corylus avellana*), abeti rossi (*Picea abies*), pini (*Pinus* sp.) e tigli (*Tilia* sp.).

I molteplici partner vegetali dei leccini contrastano con l'etimologia del nome; *Leccinum* deriva, infatti, dall'aggettivo latino (*i*)*liceus*, -a, -um, che a sua volta deriva dal sostantivo latino *ilex*, *ilicis*, che significa leccio, quindi attinente al leccio o del leccio (*Quercus ilex*).

Le specie di leccini rinvenibili in Italia sono poco più di una decina [Galli, 1998], mentre sono molto più numerose nel nord Europa. Appartengono alla famiglia delle *Boletaceae* Chevall., hanno quindi un imenoforo costituito da tuboli e pori, presentano un cappello con cuticola più o meno eccedente il bordo, con diverse colorazioni a seconda della specie, ma la principale caratteristica degli sporofori, che ci consente di dividerli dalle altre *Boletaceae* già sul campo, è senz'altro il gambo, che si presenta cilindrico (in alcune specie leggermente panciuto o boletoide), slanciato fino a 20-25 cm di altezza per 2-3 cm di diametro, attenuato all'inserzione col cappello, fibroso, molto coriaceo e ricoperto da squamette più o meno persistenti, più o meno numerose, di colore diverso a seconda della specie.

In questo primo articolo sui leccini, parliamo delle specie con la cuticola del cappello di colore arancio, arancio-rossastro, arancio-mattone, più o meno carico: *L. aurantiacum*, *L. rufum* e *L. versipelle*.

Andiamo di seguito a descrivere più dettagliatamente il frutto, tecnicamente lo sporoforo (impropriamente chiamato fungo), di queste specie.

NOTA SUI NOMI UTILIZZATI

In questo contributo, l'interpretazione tassonomica di *L. aurantiacum* rispetta la descrizione originale e la tavola che ne rappresenta il *typus*. In parte della letteratura [AGMT, 2013; Galli, 1998; Muñoz, 2005; Consiglio & Papetti, 2001, 2009], invece, viene chiamato *L. aurantiacum* quello che qui indichiamo come *L. rufum*, mentre agli esemplari che in questo articolo chiamiamo *L. aurantiacum* viene associato il nome di *L. quercinum* (Pilát) E.E. Green & Watling. Per approfondimenti si rimanda a Della Maggiora (2016).

Parte della confusione sopra descritta è da ricercare nell'etimologia dei rispettivi epiteti, riportata di seguito; si osserva, infatti, che il nome della specie di colore rosso, *L. aurantiacum*, fa intendere l'arancio, mentre quello della specie di colore arancio, *L. rufum*, fa intendere il rosso-fulvo.

*Leccinum aurantiacum*

Foto: S. Matteucci

***Leccinum aurantiacum* (Bull.) Gray**

Etimologia: *aurantiacum* deriva dall'espressione completa *malum aurantium* la cui traduzione è "mela rossa", cioè "arancia", quindi del colore dell'arancia. Il colore del cappello, in verità, è un rosso più scuro.

Basionimo: *Boletus aurantiacus* Bull.

Sinonimi: *L. quercinum* (Pilát) E.E. Green & Watling.

Principali caratteri macroscopici

Cappello subgloboso negli esemplari immaturi, poi convesso, raramente piano, con superficie pileica vellutata, leggermente viscida con tempo umido, e cuticola eccedente il bordo del cappello di 2-3 mm, di colore rosso-arancio, rosso-mattone, più o meno carico. Pori piccoli, circolari, all'inizio biancastri, poi grigi, infine grigio-verdastri, che si macchiano di nero, nero-bruno al tocco; tuboli concolori ai pori, molto alti (come in quasi tutti i leccini) fino ai 2/3 dello spessore del cappello. Gambo cilindrico, alto e slanciato, attenuato all'apice, ricoperto di squame rossastre su sfondo biancastro, tendenti ad annerire, macchiato di verde, verde-blu alla base, pieno, coriaceo e fibroso. Carne del cappello abbastanza soda negli esemplari immaturi, ma presto molliccia, di colore bianco-sporco, bianco-crema, al taglio virante al grigio, grigio-violaceo, grigio-nero, con odore insignificante e sapore dolciastro.

Principali caratteri microscopici

Spore fusiformi, lisce, $13-18 \times 4,5-6 \mu\text{m}$, sporata bruno-olivastra.

Dove e quando cresce

È un fungo che micorrizza diverse specie di latifoglie tra cui cerro (*Quercus cerris*), castagno (*Castanea sativa*), faggio (*Fagus sylvatica*), dall'inizio dell'estate sino ad autunno inoltrato.

Commestibilità

Buoni gli esemplari immaturi, senza consumare il gambo perché troppo coriaceo e fibroso. Sono analogamente da scartare gli esemplari troppo maturi perché mollicci.

Leccinum rufum (Schaeff.) Kreisel

Etimologia: *rufum* deriva dall'aggettivo latino *rufus*, -a, -um, che significa rosso, rossiccio, fulvo. Il colore del cappello, in verità, è più sull'arancio.

Basionimo: *Boletus rufus* Schaeff.

Sinonimi: *L. albstipitatum* den Bakker & Noordel.

Principali caratteri macroscopici

Bellissimo sporoforo dal cappello prima emisferico con bordo aderente al gambo, tipo fiammifero, poi convesso, mai piano, con cuticola di un bel colore arancio, più o meno scuro, eccedente il margine, asciutta o lievemente viscida con tempo umido. Tuboli lunghi, sottili, separabili dalla carne del cappello, da bianco-crema a grigio, grigio-bruno, con pori piccoli, rotondi, concolori ai tuboli. Gambo pieno, fibroso, cilindrico, bianco, dapprima ricoperto da fioccosità concolori al fondo e molto fragili, che si colorano di bruno, bruno-rossastro con la maturazione; a volte presenta macchie verde-blu alla base. Carne soda negli esemplari immaturi, ma presto molliccia, bianca, azzurro-blu alla base, al taglio virante al grigio, grigio-rossastro e infine al nero, con odore gradevole non definibile e sapore dolce.



Leccinum rufum

Foto: S. Matteucci



Confronto tra *Leccinum aurantiacum* (a sinistra) e *Leccinum rufum* (a destra).

Foto: S. Matteucci

Principali caratteri microscopici

Spore fusiformi, lisce, $14-18 \times 4-6 \mu\text{m}$, sporata bruno-oliva.

Dove e quando cresce

Simbionte dei pioppi, soprattutto pioppo bianco (*Populus alba*), nelle nostre zone detto *albugatto*, e pioppo tremulo (*P. tremula*).

Commestibilità

Mediocre a causa della carne molle ed il sapore insignificante, specialmente negli esemplari maturi; si tinge di nero alla cottura e all'essiccamento. Da scartare comunque il gambo perché duro e fibroso.

Leccinum versipelle (Fr. & Hök) Snell

Etimologia: *versipelle* deriva dall'aggettivo latino della seconda classe *versipellis*, *versipelle*, la cui traduzione equivale a "che si trasforma, che muta, che cambia", probabilmente con riferimento al viraggio al grigio-nero della carne.

Basionimo: *Boletus versipellis* Fr. & Hök

Sinonimi: *L. testaceoscabrum* Secr. ex Singer

Principali caratteri macroscopici

È il più grosso di questi leccini [Galli, 1998], con cappello che raggiunge i 25 cm di diametro, con cuticola eccedente e vellutata, opaca, leggermente viscida con tempo umido, di colore rosso, arancio-pallido, arancio-giallastro con macchie gialle; i tuboli sono grigi, grigio-bruno, molto lunghi; i pori piccoli, rotondi di colore grigio, grigio-scuro poi grigio-ocra, si macchiano di grigio-bruno al tocco. Gambo biancastro, fittamente ricoperto da piccolissime squame nere,



Leccinum versipelle

Foto: S. Matteucci

*Leccinum versipelle*

Foto: S. Matteucci

molto slanciato, cilindrico, leggermente ingrossato alla base, sodo, coriaceo, fibroso. Carne abbastanza soda nel capello, molto fibrosa nel gambo, biancastra, virante al grigio-lilla, lilla-violaceo e infine al nero.

Principali caratteri microscopici

Spore fusiformi, lisce, $16-20 \times 4,5-5,3 \mu\text{m}$, sporata bruno-oliva.

Dove e quando cresce

Nei boschi di betulla, in luoghi molto umidi, in estate-autunno, non molto comune in Italia ma addirittura abbondante nel nord Europa, addirittura invadente per Papetti et al. (1999).

Commestibilità

Non avendo esperienza diretta, apprendiamo dalla letteratura che si tratta di un buon commestibile [Galli, 1998]; secondo Papetti et al. (1999) il gambo è più carnoso che negli altri leccini, tanto che può essere anch'esso consumato.

IDENTIFICAZIONE SUL CAMPO

Le tre specie presentate in questo articolo si possono riconoscere in modo agevole, anche solo macroscopicamente, perché si differenziano soprattutto per il colore delle squamette osservabili sulla superficie del gambo, come descritto di seguito.

Leccinum versipelle: presenta gambo ricoperto da numerose scagliette nere, tanto che nei giovani esemplari appare completamente nero; poi, man mano che lo sporoforo cresce, le squamette si distanziano e si scopre il bianco della superficie stipitale.

Leccinum rufum: negli esemplari immaturi ha il gambo ricoperto di squamette bianche molto fiocose e fragili, le quali tendono a tingersi di rosso, rosso-mattone, poi marrone con l'invecchiare dello sporoforo.

Leccinum aurantiacum: presenta il gambo ricoperto da squamette rossastre, rosso-mattone su fondo biancastro già nei primi stadi di sviluppo.

Ci sono poi altre tre entità, *L. populinum* M. Korhonen, *L. vulpinum* Watling e *L. piceinum* Pilát & Dermek, che discutiamo brevemente di seguito.

L. populinum è sovrapponibile sia macroscopicamente che nella microscopia al sopra citato *L. aurantiacum* [Della Maggiora, 2016], rispetto al quale l'unica differenza apprezzabile descritta in letteratura, ma scarsamente utile ai fini determinativi, sembrerebbe essere il tipo di micorrizza essendo associato ai pioppi, in particolare al pioppo tremulo (*Populus tremula*). Altre differenze descritte in letteratura [Muñoz, 2005; Papetti et al., 1999; Consiglio & Papetti, 2009] non sembrano sufficienti a distinguere questa entità da *L. aurantiacum*.

L. vulpinum, da noi mai raccolto, è associato al pino (*Pinus silvestris*, *P. excelsa*) [Galli, 1998] ed è descritto con una colorazione rossa abbastanza scura, intermedia tra quella di *L. aurantiacum* e *L. rufum*, e con gambo ricoperto da squame fitte e grigio-nere già negli esemplari immaturi, come accade in *L. versipelle*.

L. piceinum Pilát & Dermek, associato all'abete rosso (*Picea abies*), viene descritto con caratteri sovrapponibili a quelli di *L. vulpinum*, per cui lo riteniamo un suo sinonimo in linea con l'interpretazione di altri autori [Della Maggiora, 2016; Galli, 1998; Muñoz, 2005].



Esemplari da attribuire, secondo la letteratura, a *Leccinum piceinum* in virtù delle squame nere e fitte già negli esemplari immaturi e per la crescita sotto abete rosso. Riteniamo questa specie un sinonimo di *L. vulpinum*, descritto sotto pino, ma senza sostanziali differenze.

Foto: D. Boscolo



RINGRAZIAMENTI

Ringrazio il Prof. Giuseppe Vella (Follonica - GR) per la formulazione esatta delle etimologie e Dino Boscolo (Misinto - MB) per aver fornito le foto di *L. piceinum*.

BIBLIOGRAFIA

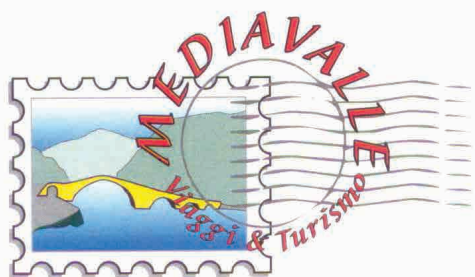
- AGMT, 2013: *Io sto con i funghi. 2° edizione*. Edit. La Pieve Poligrafica, Villa Verrucchio (RN) - I.
- CONSIGLIO G. & PAPETTI C., 2001: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia. Vol. 2*. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella (BS) - I.
- CONSIGLIO G. & PAPETTI C., 2009: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia. Vol. 3*. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella (BS) - I.
- DELLA MAGGIORA M., 2016: *Boletaceae Chevall. Stato attuale della nomenclatura*. Annali Micologici AGMT n. 9: 85-116.
- GALLI R., 1998: *I Boleti*. Edit. Edinatura, Milano - I.
- MUÑOZ J.A., 2005: *Boletus. Fungi Europaei 2*. Edit. Candusso, Saronno - I.
- PAPETTI C., CONSIGLIO G. & SIMONINI G., 1999: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia. Vol. 1*. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella (BS) - I.

Visitate il nostro sito web:
www.micoponte.it



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

► *Appuntamenti autunno 2016* ◀

9 ottobre - Villa Basilica (LU): **Mostra di Funghi**

presso la Sala Convegni, Piazza Vittorio Veneto.

Apertura domenica 9, ore 9:00

.....

13-14-15-16 ottobre - Cutigliano (PT):

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

Aperto a tutti. Per informazioni rivolgersi al Gruppo Micologico

.....

22-23-24 ottobre - Ponte a Moriano (LU):

XXXIV Mostra di Funghi autunnali e dei Frutti di bosco spontanei

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

Apertura con degustazioni varie sabato 22, ore 17:00

.....

5-6 novembre - Pescia (PT): **Mostra di Funghi**

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

Apertura sabato 5, ore 17:00

.....

13 novembre: **Uscita a Funghi, Sassetta (LI)**

presso il rifugio "Castro de' Maiali"

Aperta a tutti. Per informazioni rivolgersi al Gruppo Micologico



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



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

