QUI SACCARDO

Associata a: Unione Micologica Italiana
& Federazione micologica Gruppi Veneti

Notiziario dell'Associazione Micologica Saccardo Padova

n° 48 2° semestre 2018 Anno 23°

PUBBLICAZIONE SEMESTRALE RISERVATA AGLI ASSOCIATI

Seguici su

Associazione Micologica Saccardo
Via Madonna del Rosario, 148
35129 PADOVA
C.F. 92075470283
E-mail: **info@amsaccardo.it** • Web Site: **www.amsaccardo.it**
Banca Popolare di Verona - Dipendenza di Padova Ag. 7
Via Guido Reni, 5 35134 Padova
Codice Iban: IT49M0503412105000000002274

Sede per gli incontri settimanali con gli associati ogni lunedì alle ore 21.00 in via Prosdocimi, 2 Padova (Quartiere Forcellini - sopra il Supermercato Alì)

Consiglio Direttivo – biennio 2018-2019*

Presidente: *Alfredo Zannini,*
Vice presidente: *Carlo U. Montagna*
Cassiere: *Giorgio Bortoletto*
Presidente Onorario: *Francesco Damiani*
Segretaria: *Giselda Fabris*
Coordinatore Gruppo di Studio*: Vitaliano Milanese*
Consiglieri: *Mauro Baldan, Riccardo Boffo, Enzo Cantarello, Paolo Dainese, Gianni Forzan, Marco Sandri, Lorenzo Seresin, Antonio Varotto*

Notiziario "QUI SACCARDO" - Comitato di redazione:

Direttore Responsabile*: Nadia C. Oprandi*
Revisore Scientifico*: Vitaliano Milanese*
Componenti: *Alfredo Zannini, Carlo U. Montagna, Francesco Damiani, Gianluca Donà, Giancarlo Dalla Grana, Mauro Baldan :*
Stampa: *PIXARTPRINTING Quarto d'Altino (VE)*

Quote Sociali 2019: Associati ordinari € 30,00 - Familiari e Studenti € 15,00

Gli interessati alla pubblicazione di propri elaborati micologici sono invitati a contattare:
Gianluca Donà (***gianluca_dona@libero.it***) oppure ***Vitaliano Milanese*** (***vitaliano.milanese@alice.it***)

Sommario

- **Editoriale** *di Giancarlo Dalla Grana* pag. 03
- **In una piccola radura alpina** *di Vitaliano Milanese* pag. 04
- **Pseudoboletus parasiticus** *di Marco Sandri* pag. 12
- **Russula decolorans** *di Carlo Montagna* pag. 14
- **Naturando - L'uomo di Similaun e i suoi funghi** *di Paola Bertolini* pag. 18
- **Piante alimurgiche - Chenopodium album/Plantago Lanceolata** *di Enzo Cantarello* pag. 20
- **Le foto dei nostri soci** pag. 22
- **Il Diario** *di Giselda Fabris* pag. 24
- **Dal bosco alla cucina** *di Marco Sandri* pag. 28

*Poiché il notiziario è stato pubblicato in ritardo sono stati aggiornati i componenti degli organi statutari in base agli esiti delle votazioni del 4 febbraio 2019

Copertina: ***Galerina marginata*** (Batsch) Kühner 1935 *Foto di G. Donà*

EDITORIALE

UN REPERTO ARCHEOLOGICO?

Gli amici con i capelli bianchi ricorderanno che quando eravamo fanciulli il primo passo dell'istruzione è stato l'insegnamento e l'apprendimento del lèggere. Il testo scolastico era il sillabario. Gli insegnanti ci intrattenevano con storie, novelle, fatti avventurosi o fantastici suscitando in noi attenzione e sorpresa. Col trascorrere del tempo abbiamo riscontrato che attraverso la lettura venivamo a conoscere tante cose: notizie, luoghi, azioni, eventi, circostanze e tanto altro. Era un piacere, una scoperta, quasi un gioco. Allora non c'erano televisori, computer, telefonini cellulari e smartphone.

Avanzando con l'età, i ragazzi più dotati di attitudini intellettuali venivano indirizzati dalle famiglie verso conoscenze letterarie, scientifiche, artistiche, ecclesiastiche, musicali o altro. Per loro ovviamente i libri erano pane quotidiano. Per la scelta di altre opportunità come il lavoro, lo studio, lo svago o il divertimento c'erano altri percorsi. Elementi di aiuto e supporto erano i libri di ogni genere, enciclopedie, vocabolari, testi illustrati, pubblicazioni periodiche, giornali e riviste. Credo che quasi nessuno potesse farne a meno. Era giocoforza leggere e magari anche assaporare il gusto di quanto attinto. Per qualcuno poteva anche diventare passione. Un esempio significativo personale, tanto per entrare nell'ambito dell'acquisizione della conoscenza amatoriale dei funghi, può essere la modalità con la quale iniziai ad interessarmi della materia. In quel tempo, nei primi anni del 1970, mi dicevano che per avere un corretto e serio inquadramento dei fondamenti della micologia bisognava ricorrere ai testi universitari. Rammento di avere reperito in un mercatino dell'usato alcune opere del prof. Angelo Rambelli della Facoltà di Scienze dell'Università di Roma che mi hanno incuriosito. Cercando poi in libreria qualcos'altro mi sono imbattuto nel volume "Champignon d'Europe" di Roger Heim, editions N. Boubèe, stampato a Parigi in lingua francese. Senza dubbio i contenuti erano interessanti ma, almeno per me, in prima decifrazione, senza particolare attrattiva. Non ero ancora maturo. Quando nel 1973 ricevetti in regalo il volume originale e di piacevole lettura "Storia della Micologia Italiana", del dott. prof. Giacomo Lazzari di Parma, allora membro della Direzione del Gruppo Micologico G. Bresadola di Trento, opera bellissima che tuttora onora il nostro Paese, iniziai a provare una viva attrazione per l'apprendimento dilettantistico della materia. Mi iscrissi alla Sezione cittadina di quel Sodalizio, allora diretto dai Vigili Sanitari del Comune di Padova, partecipando fattivamente alla sua attività.

Da neofita, oltre alle nozioni basilari teoriche e pratiche fornite dagli istruttori, cominciai a dotarmi delle opere di alcuni studiosi pubblicate dalla "Casa Editrice Arti Grafiche Saturnia" di Trento e da altri editori specializzati nel settore. In pochi anni riuscii ad effettuare una discreta raccolta di volumi. Leggevo tutto con diletto. Il piacere di allargare le mie conoscenze mi dava soddisfazione.

Oggi tutto è cambiato. È evidente che non si può fermare il progresso. Conformarsi alle esigenze della modernità è giusto e vantaggioso. Può arrecare giovamento sia in senso materiale che intellettuale. Molti infatti, per le loro ricerche, preferiscono utilizzare le informazioni a ipertesto dei siti web della rete internet. È una rivoluzione tecnologica e socioculturale. Non ho nulla da eccepire, anzi. Io però in quasi tutte le occorrenze ricorro ai miei libri. Per similitudine un amico mi ha amabilmente paragonato ad un reperto archeologico. Forse ha ragione.

Giancarlo Dalla Grana

VITALIANO MILANESE *E-mail: vitaliano.milanese@alice.it*

IN UNA PICCOLA RADURA ALPINA

La Val d'Ega, a Nord-Est di Bolzano, è culla del Lago di Carezza, posto a 1534 m sul livello del mare, un laghetto alpino dalle trasparenti acque di color verde smeraldo fino a blu cupo, situato nell'omonima foresta del Comune di Nova Levante, ai piedi del massiccio del Catinaccio e del gruppo del Latemar.

Il lago è privo di immissari ed è alimentato da sorgenti sotterranee. La sua estensione e la sua profondità sono variabili a seconda della stagione: il livello più alto si riscontra in tarda primavera quando, con lo scioglimento delle nevi, il lago può raggiungere i 17 m di profondità, per poi progressivamente calare nei mesi estivi sino ad attestarsi intorno ai 7 m verso la fine di ottobre. Durante i mesi invernali il lago è gelato.

In ladino il nome del lago è "*Lec de Ergobando*" o "*arcoboàn*", ovvero lago dell'arcobaleno, per la fantasmagoria di colori assunti nelle ore estreme della giornata. Tale caratteristica ha fatto sorgere intorno al lago molte leggende tra cui la "*Leggenda della bellissima Ondina, la ninfa che ne abitava le acque. Lo stregone del Latemar se ne era innamorato e tentò più volte di rapirla. Un giorno, consigliato dalla Stria del Masarè, fece apparire sopra il Lago di Carezza un bellissimo arcobaleno allo scopo di attrarre la ninfa. Quando quest'ultima uscì dalle acque, vide lo stregone e fuggì spaventata. Allora il mago, preso da gran furore, prese l'arcobaleno e lo gettò in mille pezzi nel lago. Da quel giorno nelle acque del lago di Carezza si rispecchiano tutti i colori dell'iride.*"

Dal piccolo lago è possibile raggiungere in una ventina di minuti di marcia, inerpicandosi per un largo sentiero, il Lago di Mezzo. In realtà, d'estate il "Lago" si riduce ad un'ampia radura in

Lago di Carezza

mezzo alla foresta di Abeti che si estende sino a ridosso dei primi contrafforti rocciosi. Al limitare della radura, su una superficie di nemmeno due metri quadrati, tra l'erba e la bassa vegetazione, in prossimità di arbusti di nocciolo e di felci, facevano sfoggio di sé quattro specie di *Entoloma*: *E. turci, E. asprellum*, *E. mougeotii*, *E. incanum*.

Entoloma turci (Bres.) M.M. Moser 1978

Pileo da emisferico a tronco campanulato, con depressione centrale e in alcuni casi ombelicato, di circa 3 cm di diametro negli esemplari maggiori rinvenuti; non igrofano né striato per trasparenza, con bordo sottile e leggermente ondulato; cuticola di colore bruno-grigio, tomentosa, a squame appressate o rialzate (specie al bordo); carne sottostante chiara.

Lamelle da adnate ad annesse con dentino decorrente (in un paio di casi anche smarginate), spesso ventricose, con numerose lamellule; di colore iniziale grigio-rosato pallido, con filo talora eroso, concolore o parzialmente bruno (specie in prossimità della connessione con il gambo).

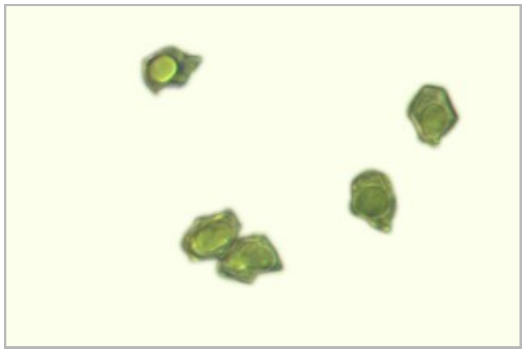
Stipite slanciato, da cilindrico a compresso-solcato, specie alla base; concolore al cappello su toni leggermente più chiari, glabro ma in qualche caso substriato per presenza di fibrille, base biancastra debolmente arrossante dove lesionata.

Carne concolore alla corteccia esterna, lentamente arrossante alla base del gambo in uno degli esemplari raccolti; odore e sapore non significativi.

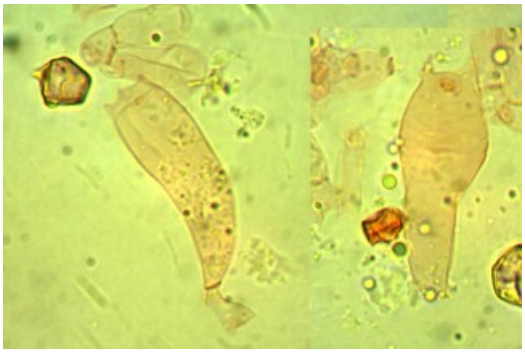
Microscopia. Spore eterodiametriche, a 6-7 lati, di 8.9-(9.48)-10.2 x 6.8-(7.14)-7.5 µm, con Q: 1.2-(1.33)-1.49; basidi clavati, tetrasporici, 34.0-36.0 x 11.4-14.5 µm, privi di giunti a fibbia; cheilocistidi per lo più cilindrici, talora con pigmento bruno, 24-40 x 6.7-8.0 µm; epicute di tipo tricodermico, con ife a elementi terminali claviformi, presenza di pigmento bruno.

Entoloma turci (Bres.) M.M. Moser 1978 Foto V. Milanese

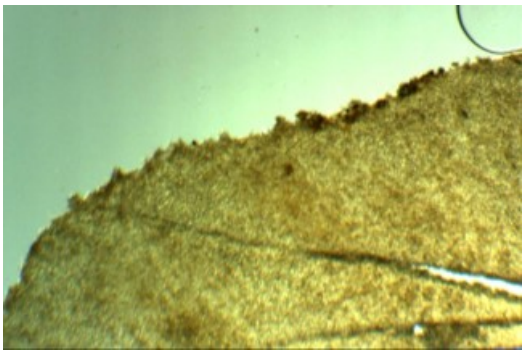
VITALIANO MILANESE *E-mail: vitaliano.milanese@alice.it*



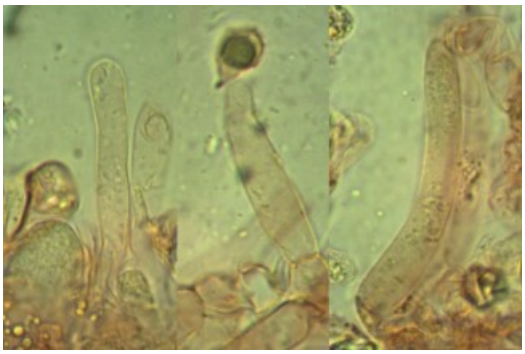
Spore



Basidi privi di GaF



Filo lamelare (Colorazione parziale)



Cheilocistidi

Entoloma asprellum (Fr.) Fayod 1889

Pileo da tronco-conico a convesso con depressione ombelicale poco marcata, di circa 3 cm di diametro nell'esemplare maggiore trovato, appena un po' igrofano, striato per trasparenza fino a circa metà raggio; cuticola finemente squamulosa, in particolare nella regione centrale, di colore bruno-rossastro carico (ma fino a bruno-nerastro al centro), margine da inizialmente involuto a incurvato.

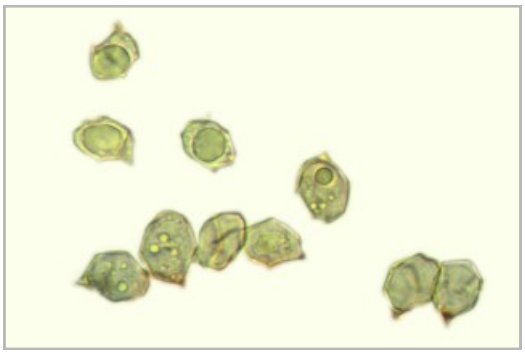
Lamelle da adnate fino ad annesse con dentino decorrente (nell'esemplare maggiore quasi smarginate), ventricose, con numerose lamellule; di colore iniziale bianco sporco, con filo eroso concolore.

Stipite slanciato, compresso-solcato, con base leggermente allargata; di colore blu acciaio scuro, con sfumature grigio-violacee nella parte superiore, biancastro nella regione basale che si presenta tomentosa.

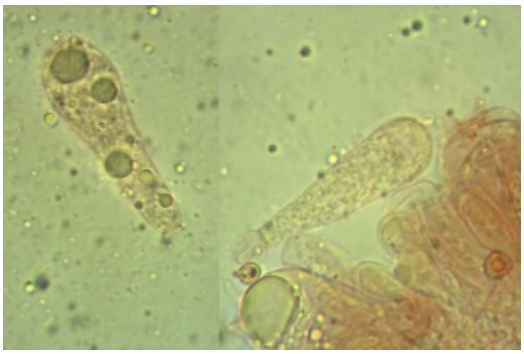
Carne bruniccia nel cappello, grigio-brunastra nello stipite, con odore e sapore non particolarmente significativi.

Microscopia. Spore eterodiametriche, a 6-7 lati, di 10.4-(11.08)-12.2 x 6.8-(8.24)-8.8 µm, con Q: 1.24-(1.35)-1.51; basidi clavati, tetrasporici (occasionali i bisporici), fino a 52 x 14 µm, privi di giunti a fibbia; cistidi assenti; filo lamellare fertile; epicute con ife a palizzata a elementi terminali rigonfi, presente pigmento intracellulare.

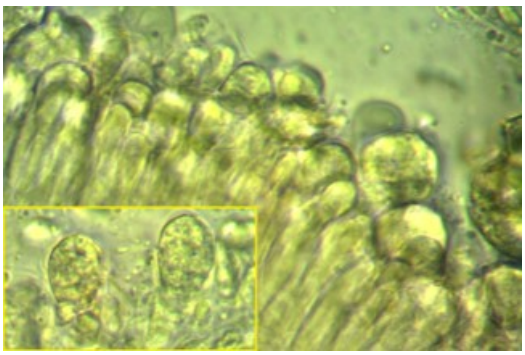
Entoloma asprellum (Fr.) Fayod 1889 Foto V. Milanese



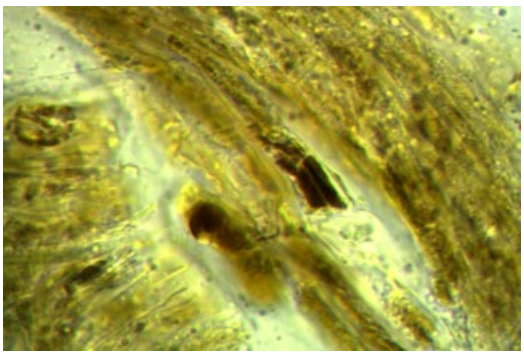
Spore



Basidi privi di GaF



Elementi terminali dell'epicute



Pigmento intracellulare dell'epicute

VITALIANO MILANESE *E-mail: vitaliano.milanese@alice.it*

Entoloma mougeotii (Fr.) Hesler 1967

Pileo da conico-campanulato a largamente convesso, leggermente ombelicato, con margine involuto (in particolare nell'esemplare più giovane) e un po' ondulato in modo irregolare, di circa 2 cm di diametro; non igrofano né striato per trasparenza; cuticola di colore grigio-violaceo scuro (quasi nerastra), tomentosa, screpolata in piccole squame appressate, con brevi fissurazioni uniformemente distribuite sotto le quali compare un fondo chiaro.

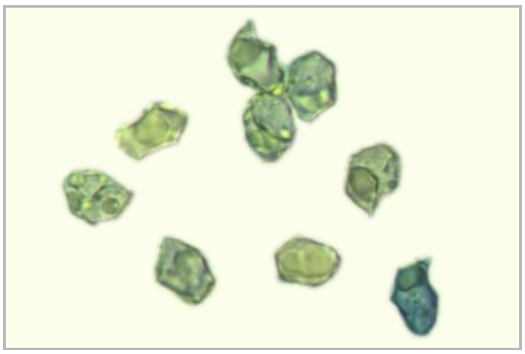
Lamelle da annesse a smarginate, talora con dentino, relativamente fitte e intercalate a lamellule; irregolarmente arcuate, localmente anche ventricose; inizialmente di colore bianco; filo irregolare, concolore.

Stipite cilindrico o (in due esemplari) compresso e canalicolato longitudinalmente; concolore al cappello anche se con toni più chiari; striato-fibrilloso, con presenza di piccole fibrille più scure; base tomentosa biancastra.

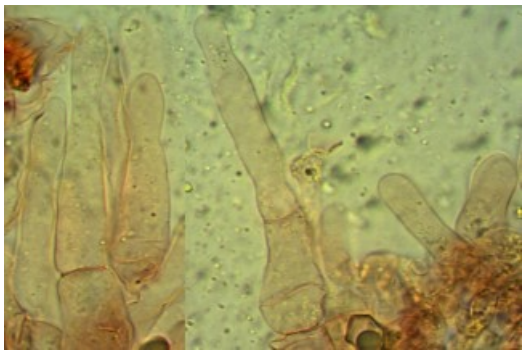
Carne pallida nelle parti interne, ma concolore in prossimità della corteccia; odore vagamente dolciastro, sapore analogo.

Microscopia. Spore eterodiametriche, a 5-8 angoli, di 9.5-(10.65)-11.4 x 6.9-(7.42)-8.5 µm, con Q: 1.32-(1.44)-1.63; basidi tetrasporici, privi di giunti a fibbia; cheilocistidi per lo più cilindrici o appena clavati nella regione apicale, 40-70 x 7-13 µm; ife dell'epicute parallele con elementi terminali tricodermici, clavati, ampi fino a 20 µm, pigmento intracellulare violaceo; giunti a fibbia non osservati.

Entoloma mougeotii (Fr.) Hesler 1967 Foto V. Milanese



Spore



Cheilocistidi

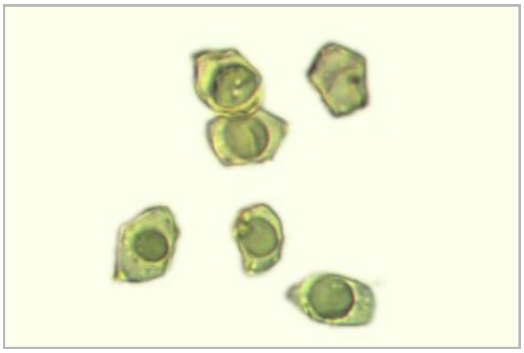
Entoloma incanum (Fr.) Hesler 1967

Pileo da tronco-conico a largamente convesso, con depressione ombelicale, di circa 1.5-2 cm di diametro negli esemplari maggiori rinvenuti; radialmente squamuloso (specie al centro), leggermente igrofano, striato per trasparenza fino quasi al disco; di colore verde-giallastro con striature verdi-brunastre, più scuro al centro; margine inizialmente involuto.

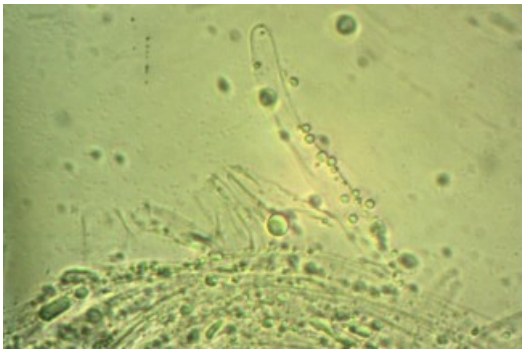
Lamelle piuttosto spaziate, da adnate a leggermente smarginate, intercalate a lamellule; un po' ventricose, bianche con riflessi verdastri; filo intero irregolare.

Stipite cilindrico, appena leggermente compresso nella regione inferiore, piuttosto slanciato, con base un po' fibrillosa; di colore giallo-verdastro con toni bluastri nella parte bassa.

Entoloma incanum (Fr.) Hesler 1967 Foto V. Milanese



Spore



Epicute

Carne concolore alla superficie, ma sfumata di azzurro verdastro nelle parti lesionate; odore e sapore in alcuni esemplari piuttosto sgradevole.

Microscopia. Spore eterodiametriche, con 6-8 lati, dotate di apicolo, 9.8-12.7 x 7.5-8.8 µm; basidi tetrasporici di 39.5 x 13.5 µm; orlo lamellare fertile, privo di cheilocistidi; epicute con elementi terminali rilevati, presente pigmento intracellulare; giunti a fibbia assenti.

Osservazioni

I quattro *Entoloma* presentati, pur condividendo lo stesso habitat, appartengono a Sezioni diverse del Sotto Genere *Leptonia*, il quale include miceti di aspetto per lo più collibioide (almeno allo stadio adulto), con pileo usualmente non igrofano e di aspetto fibrilloso, tomentoso, fino a squamuloso per la presenza di un'epicute di tipo tricoderma o di transizione da tricoderma a imeniderma, con presenza di pigmento intracellulare.

E. asprellum

Afferente alla Sez. *Cyanula*, costituisce la specie tipo dell'omonima Stirpe *Asprellum*, che comprende una dozzina di entità fra specie e varietà e che è caratterizzata dal possedere pileo privo di tonalità blu, ma usualmente di colore bruno o giallo, mentre lo stipite, liscio e lucido, si propone nei colori grigio-blu, grigio acciaio, blu intenso o violaceo. Negli stadi iniziali le lamelle appaiono bianche o grigiastre.

Particolarmente affine a *E. asprellum*, per colorazioni e portamento, è *E. huijsmanii* Noordel. 1984, il quale di differenzia a livello microscopico per la contestuale presenza di basidi sia bisporici che tetrasporici.

Ulteriori specie della stessa Stirpe, morfologicamente e cromaticamente simili a *E. asprellum*, comprendono: *E. lividocyanulum* (Kühner) Noordel. 1984, che si propone comunque su toni cromatici più chiari; alcune espressioni scure di *E. mutabilipes* Noordel. & Liiv 1992 , anche se quest'ultimo si presenta usualmente su toni beige sfumati di rosa (peraltro si tratta di un micete rinvenuto a tutt'oggi solo nei Paesi Baltici [NOO]); *E. sodale* Kühner & Romagn. ex Noordel. 1982, nelle sue tonalità scure (pileo bruno carico, profondamente striato sino al centro), piuttosto frequente nelle zone prative alpine, che si caratterizza microscopicamente per la presenza di cheilocistidi molto larghi; *E. poliopus* var. *discolor* Noordel. 1985, diffuso nell'Europa nord-occidentale [NOO], macroscopicamente e cromaticamente molto simile agli esemplari da noi rinvenuti, fatta salva una spiccata e diffusa squamulosità pileale.

E. incanum

Unica specie dell'omonima Stirpe *Incanum*, collocata anch'essa nella Sez. *Cyanula*, è caratterizzata da colorazioni giallo-verdastre nello stipite e talora anche nel pileo, con carne bluastra allo strofinio; presenta un'alta variabilità cromatica, oscillante dal giallo-verde al verde-bruno nel cappello, e dal giallo al verde più o meno carico (spesso anche con toni bluastri) nel gambo. L'odore è tendenzialmente sgradevole.

Si tratta di un fungo ad ampia distribuzione di crescita, presente sia nelle regioni temperate dell' Europa e del Nord America, sia in quelle tropicali. Predilige i terreni erbosi, le zone al limite tra pascoli e boschi, ma si può incontrare anche lungo i margini dei sentieri. È stato da noi rinvenuto ripetutamente sia nei Colli Euganei (PD) sia sul monte Avena (BL).

E. mougeotii

Al pari del precedente è incluso nella Sez. *Cyanula*, ma nella Stirpe *Corvinum*, che annovera nove entità fra specie e varietà e che è caratterizzata dal possedere pileo e stipite entrambi di colore blu-violetto, cappello più o meno interamente fibrilloso, squamuloso o squarroso, ma gambo lucido o solamente fibrilloso. Le lamelle si presentano bianche nei giovani esemplari.

Di questo micete esiste una varietà, *E. mougeotii* var. *fuscomarginatum* Noordel. 1987, che si distingue per le lamelle già inizialmente grigie e il filo lamellare di colore bruno, oltre che fimbriato o fioccoso.

Nella stessa Stirpe, altre specie morfologicamente e cromaticamente simili a *E. mougeotii* sono: *E. corvinum* (Kühner) Noordel. 1982, capostipite della Stirpe, strutturalmente molto simile, ma dalle tonalità cromatiche più scure (tendenti al blu-nerastro uniforme sia sul pileo che sullo stipite); *E. caeruleum* (P.D. Orton) Noordel. 1982, quando considerato nelle sue forme più chiare, tendenti al blu-lilla, ma sbiadente su toni brunastri con l'età; *E. melanochroum* Noordel. 1987, con tonalità a mezza via tra *E. mougeotii* e *E. corvinum*, ma da questi facilmente distinguibile per la base che ha aspetto tomentoso ed è di colore bianco; *E. atrocoeruleum* Noordel. 1987, nelle sue espressioni a stipite regolarmente cilindrico e compresso-scanalato, oltre che con pileo a squamule appressate se non del tutto glabro (in ogni caso con colorazione più chiara e con toni bruno-porpora).

E. turci

Nella Sez. *Cyanula*, la Stirpe *Turci* si distingue per il pileo bruno-grigio scuro, talora nerastro al centro, da totalmente tomentoso a squamuloso (almeno da giovane); lo stipite è del pari bruno-grigio, con aspetto che può essere liscio o lucido, oppure anch'esso più o meno scabroso per la presenza di fibrille innate.

Entrambe le specie ascrivibili a questa Stirpe, l'altra è costituita da *E. pseudoturci* Noordel. 1984, sono diffuse nel continente europeo, seppure la seconda sia di più difficile reperibilità. Similari sono gli habitat: *E. turci* predilige le zone erbose, i prati e gli sfagni, dalla pianura sino alle zone alpine; *E. pseudoturci*, dal canto suo, sembra simpatizzare per habitat analoghi ma più umidi, quali torbiere acquitrinose e ambienti sede di *Salix repens* [NOO]. Macroscopicamente le due specie si distinguono per alcuni dettagli come i colori più tenui e il filo lamellare concolore alle facce nell' *E. pseudoturci* e, soprattutto, per le minori dimensioni sporali di quest'ultimo.

Bibliografia

CONSIGLIO G., PAPETTI C. - 2009: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*, voll. 2, 3 - A.M.B. Trento
NOORDELOOS M.E. - 1992: *Entoloma s.l. - Fungi Europaei* - Ed. G. Biella. Saronno
NOORDELOOS M.E. - 2004: *Entoloma s.l. Supplemento - Fungi Europaei* - Ed. Candusso. Alassio
PAPETTI C., CONSIGLIO G., SIMONINI G. - 1999: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 1 - A.M.B. Trento

MARCO SANDRI *E-mail: marco.marcone.sandri@gmail.com*

Pseudoboletus parasiticus (Bull.) Šutara 1991
e
Scleroderma citrinum Pers. 1801

In questo articolo parliamo di due specie fungine. Perché di due? ... perché lo *Scleroderma* trovato era parassitato da uno *Pseudoboletus*, i cui carpofori crescono principalmente come parassiti dello *Scleroderma*.

In una delle uscite per la raccolta di esemplari da portare alla mostra di Ceva (CN), ho notato sotto un Castagno i carpofori riportati nella foto della pagina successiva. In un primo momento ho pensato fossero separati, ma, a un controllo più accurato, mi sono accorto che erano sì due, ma uniti. Fotografati e raccolti, li ho portati in sede dove è stata fatta la classificazione.
Si trattava di *Pseudoboletus parasiticus* (Bull.) Šutara 1991, ex *Boletus parasiticus* Bull. 1790, ovvero *Xerocomus parasiticus* (Bull.) Quél. 1888, parassita di alcuni esemplari di *Scleroderma citrinum* Pers. 1801.

Pseudoboletus parasiticus (Bull.) Šutara 1991

Si presentava in cinque esemplari, il più grosso di circa 1 cm di diametro pileale, gli altri intorno al mezzo centimetro. Cappello emisferico, cuticola tomentosa, colore giallo-bruno; nell'imenio si notavano tuboli decorrenti di colore giallo e pori abbastanza grandi di colore giallo oliva; gambo di colore giallastro, lungo circa 0.5-1 cm, pieno, leggermente incurvato, più sottile alla base; carne soda, sprovvista di odore e sapore.

Microscopia
Spore ellittico-fusiformi, guttulate, lisce, a parete spessa, con depressione preilare, di 11.6-(12.83)-13.9 x 3.9-(4.64)-5.0 µm, con Q: 2.67-(2.77)-2.98.

Scleroderma citrinum Pers. 1801

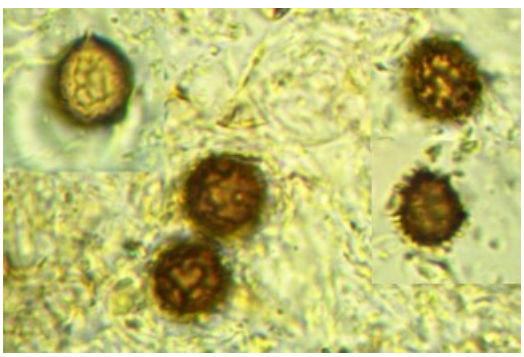
Ne sono stati trovati sei esemplari, quattro di circa 2 cm di diametro e due più piccoli, ma solo i più grossi erano parassitati. Corpo fruttifero subgloboso, restringentesi alla base, di colore grigio tendente al giallastro, superficie rugosa con piccole scaglie brune. Al taglio l'esemplare più piccolo presentava una gleba di colore bianco virante al grigio, mentre in quello più grosso appariva di colore nero, virante al blu, con una riga bianca fra gleba e peridio.

Microscopia
Spore subglobose, reticolato-crestate, di colore bruno scuro, 9.3-(10.2)-11.4 µm di diametro, con Q: 1.01-(1.12)-1.16; creste alte sino a circa 1.3 µm.

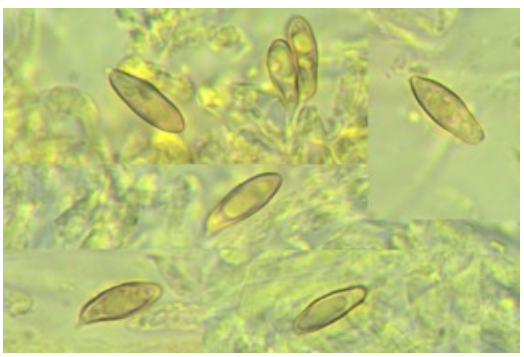
Zona di ritrovamento: località Viola, Comune di Ceva (CN), il 16.09.2016 sotto Castagno.

Osservazioni
Nel genere *Pseudoboletus* troviamo due specie parassite: lo *P. parasiticus*, parassita elettivo di *Scleroderma citrinum*, e lo *P. astraeicola* (Imazeki) Šutara 2005, che è parassita dell'*Astraeus hygometricus* (Pers.) Morgan 1889.
P. parasiticus si distingue per l'assenza di caulobasidi (la superfice del gambo è sterile), per la particolare ecologia e per le modalità di crescita del carpoforo. Va precisato infatti che questo *Pseudoboletus*, unico rappresentante europeo del Genere, forma ectomicorrize come tutte le *Boletaceae*, ma è caratterizzato da scarsa efficienza nei processi di nutrimento, per cui deve supplire a questa carenza sfruttando i corpi fruttiferi degli *Scleroderma*.
Risulta interessante notare che il fungo parassitato è tossico, mentre il parassita è commestibile, e come la tossicità dell'uno non contamini l'altro.

Pseudoboletus parasiticus Šutara 1991 Foto M. Sandri



Spore di Scleroderma citrinum



Spore di Pseudoboletus parasiticus

Nel genere *Scleroderma* troviamo le specie: *S. verrucosum* (Bull.) Pers. 1801, *S. bovista* Fr. 1829, *S. areolatum* Ehrenb. 1818, e altre ancora. A prima vista, questo micete può essere confuso con alcune specie di *Lycoperdon*, come il *L. perlatum* Pers. 1796 o il *L. candidum* Pers. 1800, ma è facile rendersi conto che si tratta di Genere diverso a causa della notevole consistenza del carpoforo e, negli esemplari maturi, per la gleba di colore nerastro, invece che bianca come nei *Lycoperdon*.

Bibliografia

A.M.I.N.T. - *Xerocomus parasiticus* - Sito web http://www.funghiitaliani.it
CONSIGLIO G., PAPETTI C. - 2003: *Atlante Fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 2 - A.M.B. Trento
FUNGHI E MICOLOGIA - *Pseudoboletus parasiticus* - Sito web https://www.funghiemicologia.com
WIKIPEDIA - *Pseudoboletus parasiticus* - Sito web https://wikipedia.org

CARLO MONTAGNA *E -mail: carlo.montagn4@gmail.com*

Russula decolorans (Fr.) Fr. 1838

Fr. 1825, St. Agr. Fems. Index, 57

Sinonimi

R. aurantiicolor Krombh. 1845, Nat. Abb. Besch: Schw. IX, 11, tav. 66, f. 8-11
R. depallens var. *albicans* Gillet 1878, Champ. Fr. 240, tav. 182
R. decolorans var. *albida*, A Blytt & Rostr. 1904, Vid. Selsk. Skr. I Math. Nat. Kl., 6 : 107
R. steinbachiii Cern. & Singer 1934, Ann. Myc,. 32 (5 - 6) : 457

Seguendo l'innovativo inquadramento tassonomico proposto nella sua monografia sul Genere Russula in Europa da Mauro Sarnari (1950 - †2017), che desideriamo ricordare a poco più di un anno dalla sua scomparsa a Terni il 9 luglio 2017, descriviamo una specie comunemente accettata, conosciuta e descritta quasi due secoli fa, che non ha mai dato motivo di controversie, né ha creato sinonimie tradizionalmente accettate in letteratura, ma che merita una segnalazione perché relativamente poco frequente in Italia, eccettuato il Trentino, ma abbastanza rara altrove, per quanto fedele ai suoi areali di crescita.

Nella sua opera, l'Autore colloca la nostra entità nel Sottogenere *Russula*, concepito come vasto gruppo di specie che include quanto rimane del Genere una volta segregate da esso le *Compactae*, le *Heterophyllidia*, le *Ingratula*, le *Amoenula* e le *Incrustatula* ed accoglie forme molto mutevoli per statura, consistenza, grado d'eventuale acredine, colori, che spaziano dal rosso al rosso -arancio, al violetto, parzialmente o anche integralmente al verde, fino al giallo e al bruno, con pigmenti per lo più vacuolari. A livello microscopico, ai ricordati caratteri egli aggiunge le spore con tacca amiloide ed i dermatocistidi, da unicellulari a multisettati, nudi o ricoperti da incrostazioni acido-resistenti, presenti nella corteccia stipitale e nel rivestimento pileico (salvo che nelle *Auratinae*, che presentano *epicutis* omogenea), raramente accompagnati da ife primordiali.

All'interno del Sottogenere citato, *R. decolorans* è ospitata nella Sezione *Polychromae* Maire emend. (Subgen. *Polychromydia* Romagn. p.p.), i cui caratteri generali possono essere così riassunti: taglia medio-grande, piccola solo in qualche forma peculiare delle microselve alpine, tonalità cromatiche molto cangianti, di rado solo rosse, consistenza più o meno soda o sub-dura, sapore dolce, sporadicamente amarescente o un po' acre solo nelle lamelle, *epicutis* a dermatocistidi nudi o incrostati, mai accompagnati da ife primordiali e dermatocistidi sempre presenti, almeno nella corteccia del gambo, salva la già ricordata eccezione delle *Auratinae*, nelle quali mancano sul cappello, ed assenza di velo.

A livello di suddivisioni tassonomiche inferiori, essa è allocata nella Subsezione *Integriforminae* [Bon 1986, Crypt. Myco., 7 (4): 303] emend., eterogenea moltitudine di *Polychromae*, che riunisce forme con *epicutis* a dermatocistidi uni o paucisettati (plurisettati nella sola *R. carpini*), sporata principalmente ocra o gialla, ma eccezionalmente crema in *R. aerina*, ed accorpa, a differenza di quelle di Bon, anche le *Decolorantes* a dermatocistidi nudi (*R. decolorans* ed entità affini) e, virtualmente, l'intero blocco delle sue *Laeticolorinae*, esclusa *R. tinctipes* J. Blum ex Bon; presentano carne normalmente inodore, ma, in ogni caso, senza odore di trimetilammina, definibile come quello dell'aringa, viceversa tipico della Subsez. *Xerampelinae* [Singer 1932, Beith. Bot. Centralbl., 49 (2): 240], da subimmutabile a variamente imbrunente o ingiallente, in qualche caso persino annerente e con reazione rosa-arancio, anziché verde o al più subnulla al $FeSO_4$, ma mai rossa, carattere scriminante rispetto alle *Xerampelinae*. Afferisce infine, con *R. vinososordida* e *R. rivulicola*, alla Serie *Decolorans* ad int., che include Russule di betulle o di conifere a distribuzione prevalentemente nordica, con sporata crema o ocra, il cui comune denominatore è

Russula decolorans (Fr.) Fr. 1838 Foto V. Milanese

costituito dalla proprietà dei tessuti ad annerire spontaneamente all'aria, arrossando a contatto con la formalina, senza escludere anche un eventuale ingrigimento addizionale per imbibizione acquosa.

Descrizione

Questa specie corrisponde ad una delle forme meglio caratterizzate delle aree subalpine, per i suoi caratteri esteriori e per le sue preferenze ambientali, delimitate, almeno in Italia, soprattutto nelle coniferete umide o paludose, acide e ricche di mirtillo, spesso in associazione con *R. emetica*, *R. griseascens*, *R. paludosa* ed altre rappresentanti d'una micoflora altamente specializzata.

Oltre che per le caratteristiche ambientali ed edafiche delle quali si è detto, *R. decolorans* si riconosce per la taglia media e la buona compattezza del carpoforo, la superficie pileica presto asciutta ed opaca, o finemente zigrinata, le colorazioni di base arancio albicocca più o meno intenso, subuniforme o macchiato di giallo ocra, debolmente di bruno rame, talvolta un po' rossastro sul contorno, ma con un pigmento rosso esteso all'intera superficie o quasi (osservata in alcune raccolte) e che, in letteratura, ha dato origine all'epiteto *R. steinbachii,* sulla cui validità tassonomica si tornerà nelle seguenti note conclusive; lamelle pallide, anch'esse ingrigenti ed annerenti a partire dalle porzioni più esposte e piede più o meno svasato alla sommità, fortemente corrugato, che tende all'annerimento, pur se più graduale, a partire dalla cresta delle rugosità e sporata crema carico, intorno a IId.

Sarnari ne evidenzia l'attributo peculiare, che riposa nei caratteri organici della carne, dolce ed inodore, in realtà con sentore di miele secondo J. Schäffer e nel viraggio della stessa, che annerisce lentamente all'aria e si tinge di rosso-arancio a contatto con la formalina, per un chimismo che ricorda quello delle *Compactae.*

Le raccolte da noi effettuate in Trentino, in annate successive, concordano con i caratteri d'insieme precedentemente indicati, presentando, in particolare, gli aspetti macroscopici e microscopici riportati nel seguito.

Pileo da globoso a piano-convesso, talora con leggera depressione nella regione discale, di circa 5.0 cm di diametro negli esemplari più grandi raccolti; cuticola asciutta, di colore giallo-arancio opaco, con toni rossastri e tendente all'annerimento verso il bordo, separabile per circa 1/3 del raggio; margine ottuso, in qualche caso appena solcato.

Lamelle attenuate-libere, intercalate a lamellule, piuttosto fitte e con andamento sinuoso; di colore crema pallido (tutti i funghi erano relativamente giovani), ma ben presto completamente annerenti a partire dal filo.

Stipite cilindrico, leggermente ingrossato alla base, con superficie rugolosa; da pieno a spugnoso; inizialmente biancastro, quindi progressivamente annerente (completamente nero dopo 12 ore dalla raccolta).

Carne da soda a cassante; da inizialmente biancastra (in alcuni casi arrossante sotto la corteccia) sino a nerastra; odore e sapore deboli.

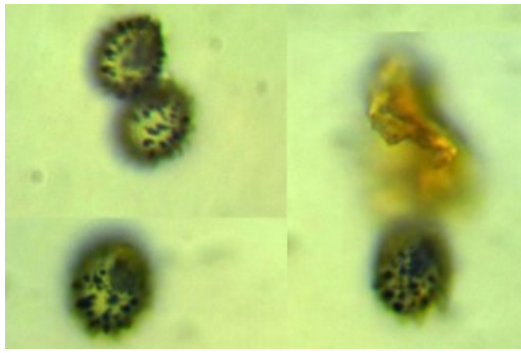
Microscopia. Spore ellittico-ovoidali, echinulate, subreticolate, di 9.3-10.6 x 7.3-8.7 µm, con spine conico-ottuse fortemente amiloidi, alte fino a 1 µm; cistidi fusiformi, in molti casi appendicolati all'apice, di 78-90 x 13-15 µm; epicute con peli sottili, flessuosi, cilindriformi e arrotondati nella regione apicale, poco (o affatto) sensibili alla colorazione con fucsina; dermatocistidi da cilindrici a vagamente claviformi, ben differenziati.

Osservazioni tassonomiche

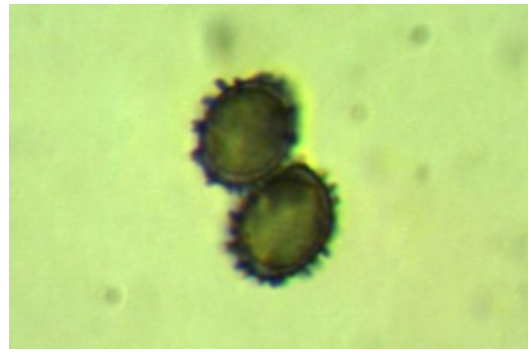
Ove non presentino già i primi segni dell'annerimento incipiente, gli esemplari più giovani di *R. decolorans* potrebbero ricordare certe forme di *R. paludosa*, dal cappello rosso rame o rosso arancio. Tuttavia, quest'ultima, segnalata come altrettanto comune nelle torbiere di montagna, denuncia una taglia quasi doppia, cuticola pileica lubrificata, carne poco cangiante e al massimo ingrigente per imbibizione d'acqua, in ogni caso mai annerente, e per la reazione formalinica negativa.

Le forme prevalentemente gialle di *R. decolorans*, dal canto loro, potrebbero essere confuse con *R. claroflava*, che è individuabile per la sporata leggermente più scura, verso IIIc, l'associazione con latifoglie igrofile (principalmente Betulle), i difformi caratteri sporali e l'*epicutis* costituita da ife primordiali.

L'autonomia tassonomica di *R. steinbachii* Cern & Singer sarebbe garantita dalle colorazioni del cappello rosso vivo, anziché arancio, dall'annerimento solo sul contorno e dal sapore subamaro. Settant'anni dopo la sua presentazione, essa è considerata una specie critica, la cui reale autonomia è stata posta in seria discussione in letteratura [SAR], sia perché non più segnalata dopo le raccolte originarie di Steinbach nelle foreste austriache di *Picea excelsa*, sia perché la sua stessa autonomia sembra riconducibile, con maggiore probabilità, ad una forma estrema, determinata da particolari caratteristiche del biotopo di crescita, dell'entità descritta da Fries, nella quale il pigmento rosso, presente in elevate concentrazioni anziché in dosi equilibrate come si verifica nelle situazioni ordinarie, potrebbe aver conferito ai basidiomi colorazioni inusuali. Un po' più complessa si annuncia la questione del sapore, carattere determinativo sicuramente più costante ed affidabile, rispetto alle colorazioni pileiche; ma, su quest'ultimo profilo, considerato che l'amarezza della carne si riscontra anche in specie ordinariamente insapori, come il *Cantharellus cibarius*, si è osservato che nulla vieta d'ipotizzare che il *taxon* di Singer possa concernere una semplice aberrazione della *R. decolorans* qui presentata.



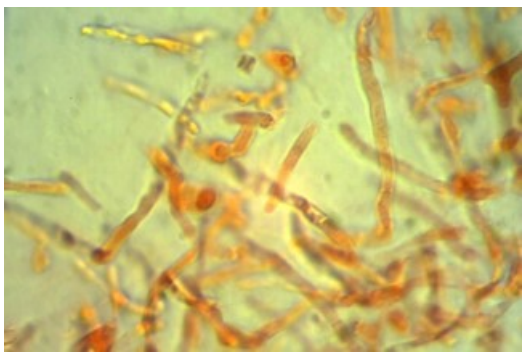
Spore



Spore (*profilo*)

Cistidi

Dermatocistidi



Epicute

Colorazione subcorticale

Bibliografia

BON M. - 1988: *Clè monographique des Russules d'Europe*, Documents Mycologique, vol. 18
GALLI R. - 2003: *Le Russule* - EdiNatura. Milano
ISF - Sito Web: http://www.indexfungorum.org
KRÄNZLIN F. - 2005: *Fungi of Switzerland*, vol. 6 - Ed. Mycologia. Lucerna (CH)
PAPETTI C., CONSIGLIO G., SIMONINI G.. - 2000: *Atlante Fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 1 - A.M.B. Trento
ROMAGNESI H. - 1967: *Russules de France et d'Europe*
SARNARI M. - 1999-2005: *Il Genere Russula in Europa*, voll. 1 e 2 - A.M.B. Trento

L'UOMO DI SIMILAUN E I SUOI FUNGHI

Il 19 settembre del 1991 due coniugi tedeschi ritrovarono, durante un'escursione sulle alpi Austriache del Similaun, dette anche Ötztal o Alpi Venosta, i resti mummificati e conservati nel ghiaccio di un uomo. Pensando fosse il corpo di un alpinista scomparso in tempi recenti, avvisarono la gendarmeria austriaca che, durante il maldestro recupero del corpo dalla sua tomba di ghiaccio, ne danneggiarono alcune parti: i tessuti esterni, il femore sinistro (in modo serio), i genitali e l'equipaggiamento.
Inizialmente fu trasferito in Austria e credendolo originario del luogo fu chiamato Ötzi, vezzeggiativo del nome delle Alpi su cui fu trovato, ma in seguito si scoprì che il luogo del ritrovamento era, per pochi metri, in territorio italiano, perciò fu immediatamente trasferito in Italia e dopo averlo studiato, fu portato a Bolzano, dove si trova ancora oggi nel Museo Archeologico dell'Alto Adige, in centro città.
Dalla datazione al radiocarbonio si è scoperto che l'uomo era vissuto nel Neolitico, circa 5300 anni fa.
Sul suo corpo furono rinvenuti dei tatuaggi nei punti in cui l'uomo aveva dei problemi fisici, come l'artrosi; anticamente si pensava che, tatuando la parte malata, essa potesse guarire.
Dobbiamo pensare che l'uomo aveva circa 40-50 anni al momento della sua morte e per l'epoca era reputato un vecchio.
Con lui furono ritrovati: un arco in legno di tasso, frecce, un'ascia di rame, un acciarino, una perla di marmo, attrezzi per la fabbricazione e la riparazione di oggetti, un grattatoio ed uno zaino.
In questo zaino si trovarono anche dei funghi: il *Fomes fomentarius* (L.) Fr. ed il *Piptoporus betulinus* (Bull.) P. Karst. (oggi *Fomitopsis betulina* (Bull.) B.K. Cui, M.L. Han & Y.C. Dai).
Il *Fomes fomentarius* è noto anche con il nome di "esca", perché s'incendia facilmente se percosso con un acciarino, ma ha anche proprietà antiparassitarie. Si crede che Ötzi lo usasse unicamente per accendere il fuoco e non per curare la parassitosi intestinale che aveva al momento della sua morte.
Il secondo fungo che portava con sé era il *Piptoporus betulinus*, fungo commestibile da giovane, ma immangiabile in seguito a causa della tenacità della sua carne, che cresce sui tronchi di betulla e qualche rara volta su faggio. Il fungo, per il suo contenuto di fungisterolo, ergosterolo, acido tumulosico e diversi triterpeni (tra cui l'acido polipore-

Probabile aspetto dell'uomo di Similaun

Foto tratta da Wikipedia

nico A, B e C), e la Piptamina o Ormosanina, ha effetto antibiotico e viene considerato un buon antidolorifico.
Le poliporacee sono note per le loro proprietà curative fin dai tempi di Ippocrate, che le consigliava per la cicatrizzazione delle ferite.

Fomes fomentarius (L.) Fr. appartiene alla famiglia delle poliporacee, ha un cappello tra i 10 e i 30 cm e uno spessore di 10-20 cm. Ha forma di zoccolo equino, è sessile, ha la corteccia molto dura, spessa, lucente, di color grigio fuliggine con solchi concentrici distanziati e carne suberoso-fioccosa di colore bruno o fulva. Ha un orlo ottuso, spesso e grigio. La parte imeniale è piatta. I tubuli sono lunghi e nettamente stratificati, i pori sono molto piccoli, circa 0.2-0.3 mm, color nocciola o grigio chiaro. Si trova sui tronchi, sia morti che vivi, di faggio, pioppo, noce, castagno, betulla ecc. ed è un fungo perenne non commestibile, anche se sarebbe un buon antiparassitario intestinale.

Il *Piptoporus betulinus* (Bull.) P. Karst. ha un cappello di circa 10-25 cm, convesso sopra, ma concavo nella parte inferiore. È liscio, screpolato, con colori che vanno dal bianco al grigio-giallastro al bruno-rossastro; il margine del cappello è arrotondato verso i tubuli che sono fitti, corti e bianchi. I pori sono piccoli e bianchi. Ha un gambo molto corto ed a volte addirittura assente, carne acidula, biancastra ed elastica nell'esemplare giovane, diventa poi legnosa. Le spore sono ialine, cilindriche e cresce solitamente su betulla.

Fomes fomentarius (L.) Fr.

Piptoporus betulinus (Bull.) P, Karst.

Foto tratte da Wikipedia

Chenopodium album
Nome comune: Farinello o farinaccio
Famiglia: *Chenopodiaceae*
Genere: *Chenopodium*
Specie: *album*

Etimologia: dal greco chen = oca e podium= piccolo piede, album dalla colorazione biancastra delle foglie. Nome comune: farinello o farinaccio, per la presenza di peli nella pagina inferiore che danno la sensazione della farina. Nomi dialettali: farineo, albium.
Forma biologica: pianta terofita scaposa, ubiquitaria da 0 a 1500 mt. S.l.m. Molto comune su terreni non coltivati, tra i ruderi, si ritiene pianta infestante.
Pianta erbacea annuale, alta da 100 a 120 cm con fusto eretto, ramificato, striato, glabro, sparsamente farinoso. Le foglie sono alterne, lungamente picciolate, lanceolate, con base progressivamente ristretta nel picciolo e dentate; foglie minori lanceolate, subintere con lamina inferiore farinosa. Infiorescenza fogliosa in basso con parecchi fiori verdastri. Va raccolta la pianta intera giovane, consumata cotta e ripassata in padella. Il sapore è simile a quello degli spinaci, per questo viene anche chiamata spinacio selvatico. Non si conoscono usi medicinali. È ricco di carotene e acido ascorbico.

Chenopodium album Foto E. Cantarello

Plantago lanceolata
Nome comune: Piantaggine
Famiglia: *Plantaginaceae*
Genere: *Plantago*
Specie: *lanceolata*

Pianta erbacea perenne. Cresce ubiquitaria in tutta Europa e in Nord Africa. Si presenta senza fusto, con le foglie disposte a rosetta, lunghe, diritte, a forma di lancia (da cui il nome del genere), percorse da cinque nervature ben marcate e munite di un breve picciolo. Fiorisce da maggio a settembre con scapi fiorali alti fino a 60 centimetri che terminano in spighe cilindriche singole con caratteristiche infiorescenze marroncine.
Il nome piantaggine sembra derivi dal termine latino *planta* per il fatto che le foglie ricordano la pianta del piede, ma anche perché le foglie fresche venivano usate dai viandanti per alleviare il dolore dei piedi lesionati.
Apprezzata fin da tempi remoti, i suoi principi attivi conferiscono alla pianta proprietà espettoranti, antibatteriche, antinfiammatorie e astringenti. Si può utilizzare per tosse, raffreddore, sinusiti, catarro e bronchiti, così come per gengiviti, parodontosi, mal di gola e faringiti.
Per curare ferite, lesioni e punture d'insetti si possono applicare le foglie sulla cute tramite bendaggio, dopo averle lavate accuratamente in acqua bollita e tritate finemente, oppure si possono frizionare energicamente sulle punture. Oltre ad alleviare il dolore, la piantaggine uccide i germi e agisce sulla ferita velocizzando la guarigione, grazie alla sua azione cicatrizzante.
In cucina si può utilizzare lessa e ripassare in padella con olio e aglio assieme ad altre erbe spontanee.

Plantago lanceolata Foto E. Cantarello

LE FOTO DEI NOSTRI SOCI

Da Giorgio Bortoletto

Il 2018 è stato, sotto l'aspetto micologico, un anno molto anomalo. All'inizio sembrava promettere bene con buona fioritura di *Calocybe gambosa,* ma contemporaneamente non ha prodotto quasi nessuna uscita di morchelle e per tutta la primavera e l'inizio dell'estate nel bosco capitava di fare centinaia di metri senza trovare un solo fungo. Anche i pochi fiori erano miseri e stentati forse a causa di un 2017 molto secco. Chiaramente ogni raccoglitore ha i suoi posti e a qualcuno le cose saranno andate in modo migliore (sull'Altopiano di Asiago in alcuni posti sono state trovate grosse quantità di miceti). L'anomalia è consistita nel fatto che in pochi posti si sono trovate anche buone quantità di poche specie, ma normalmente si camminava in un bosco e/o radure secche e senza nessun tipo di funghi. Anche la ricerca dei miceti per le mostre è stata poco produttiva con un numero limitato di esemplari, molti dei quali bruciati dal vento e in pessime condizioni. Tra le poche soddisfazioni avute ho trovato alcuni esemplari molto freschi di Cortinarius *praestans* e un bellissimo gruppo di *Cortinarius cumatilis* dai colori vivacissimi. Ormai sono tre anni che stiamo soffrendo la mancanza di una "fungata" normale, confidiamo nel 2019!

Calocybe gambosa: micete corposo di colore biancastro-crema con orlo involuto e lamelle fitte e concolori. Cresce a primavera in file o anche in cerchi di numerosi esemplari nelle radure al limitare di boschi e in mezzo all'erba. Ha un forte odore di farina e un sapore dolciastro. Ha cambiato molti nomi fra cui *Calocybe georgii*, *Tricholoma georgii* e *Lyophyllum gambosum*. Volgarmente conosciuto come prugnolo, fungo di S. Giorgio (23 Aprile), maggiolino.

Calocybe gambosa (Fr.) Donk Foto G. Bortoletto

Cortinarius praestans: fungo bellissimo che per anni ho cercato di trovare, ma poiché di solito frequento boschi di aghifoglie non l'avevo mai incontrato. Un fine settembre su una piccola radura ho trovato dei cortinari enormi di colore marrone con il bordo del cappello striato e dopo un'attenta analisi sono arrivato alla conclusione che doveva trattarsi di *C. praestans*. L'anno successivo, sempre a fine settembre, nella stessa radura sotto un nocciolo ho trovato dei funghi massicci di colore leggermente bluastro con lamelle bianche e cappello striato. Era sempre lui ed ora sono alcuni anni che lo trovo e lo porto all'esposizione micologica. Il fungo è anche un buon comme-

stibile, ma molto difficile da trovare. Dove nasce si trova in gruppi e anche in quantità.

Cortinarius praestans (Cordier) Gillet Foto G. Bortoletto

Anche il *Cortinarius cumatilis* è un cortinario notevole che cresce in gruppi numerosi e si fa notare per la taglia medio-grande. Ha un bellissimo colore blu che contrasta con le lamelle molto fitte e chiare. Si trova sotto aghifoglie, in luoghi umidi. Potrebbe essere commestibile, ma personalmente non l'ho mai mangiato.

Cortinarius cumatilis Fr. Foto G. Bortoletto

IL DIARIO *di Giselda Fabris*

Terminati i nostri incontri serali del lunedì ci siamo lasciati per la pausa estiva e ci siamo ritrovati per la consueta settimana micologica, dal 26 agosto al 2 settembre, quest'anno trasferita in una nuova località: a Transacqua, in Trentino, presso l'Hotel "La Perla". Settimana bellissima dal punto di vista ricreativo, ma che ha lasciato gli associati che vi hanno partecipato alquanto delusi per la carenza di specie fungine, in particolare di "porcini".
Ed eccoci riprendere, da lunedì 3 settembre, l'attività in sede con le serate dedicate ai "funghi dal vero": pochi in verità, presentandosi una stagione piuttosto avara, ma che ci ha portato nuove persone desiderose di accostarsi al nostro gruppo.
La prima parte dell'autunno ci ha ripagati, per un paio di settimane, con una crescita a dir poco "esplosiva" di porcini, che ci ha rincuorati di una stagione per il resto poco generosa. Le successive uscite del gruppo, alla ricerca di funghi da esporre alle consuete mostre, la prima presso la Loggia della Gran Guardia e la seconda presso il Centro Commerciale Giotto, ci ha visti "penare" per riuscire ad allestire l'esposizione con un numero congruo di esemplari.
I nostri sforzi, tuttavia, sono stati ripagati e ad entrambe le mostre siamo riusciti ad esporre almeno 200 specie.
Il 6 e 7 ottobre si è tenuta la XXXV Esposizione Micologica della Città di Padova, presso la Loggia della Gran Guardia in Piazza dei Signori, all'apertura della quale è intervenuto l'assessore Micalizi e il giorno successivo ha visto nostro ospite il Sindaco Giordani con la sua signora, i quali si sono intrattenuti con il Presidente dell'Associazione.
Quest'anno ci ha riservato anche una piacevole sorpresa! Fra i visitatori abbiamo avuto l'onore di avere un trisnipote del micologo Pier Andrea Saccardo, al quale è intitolata la nostra associazione, il Sig. Reale Francesco, a Padova per una vacanza, che ha voluto partecipare alla nostra manifestazione e che si è gentilmente prestato per una foto accanto al ritratto del suo antenato.
Dal vivo la somiglianza è notevole e l'inaspettato incontro ci ha veramente resi felici.
A seguire, in data 20 e 21 ottobre, ci siamo nuovamente ritrovati, per il secondo anno consecutivo, presso il Centro Commerciale Giotto. Poiché l'esposizione dello scorso anno è stata molto apprezzata ci è stato chiesto di ripetere l'evento che anche quest'anno ha fatto registrare un discreto afflusso di curiosi e appassionati.

XXXV Esposizione Micologica Città di Padova - Visita del Sindaco di Padova

Queste due manifestazioni hanno avvicinato all'associazione un nutrito gruppo di persone interessate ad approfondire la conoscenza del mondo dei funghi, che hanno poi deciso, durante la frequentazione del corso base, di associarsi. La cosa ci ha fatto molto piacere e speriamo di continuare a tener vivo l'interesse anche nei nuovi associati.
Ed è con piacere che come ogni anno, a conclusione del semestre, ci siamo ritrovati, per un momento di aggregazione e di convivialità, presso il Ristorante Montegrande, quest'anno in data 11 Novembre, per la prima volta all'ora di pranzo anziché la sera. Festa riuscitissima sia per la nutrita partecipazione che per le ottime vivande servite.
Il 17 dicembre, come ogni anno a conclusione del corso, ci siamo ritrovati presso la sala Nilde Iotti per la serata degli auguri che ha chiuso l'attività didattica prima della pausa invernale. Anche quest'anno, come sempre, abbiamo avuto una grande partecipazione di soci e simpatizzanti, come si può vedere dalla bella foto di gruppo.
A chiusura dell'anno micologico, il 29 dicembre si è svolta l'ormai consueta uscita alla pineta di Caleri, a Rosolina (RO), che da una decina d'anni è un appuntamento fisso del gruppo di studio e che da quest'anno è entrata a far parte ufficialmente del calendario associativo in quanto collaudato momento di ricerca prima e di convivialità poi.
La giornata è iniziata al mattino con una passeggiata all'interno del bosco litoraneo tra pini e lecci, successivamente si è spostata sulla spiaggia per uno sguardo alle dune: entrambi gli habitat hanno offerto qualche bel ritrovamento anche quest'anno, in virtù dell'inverno mite, permettendo ai presenti di scattare qualche interessante foto.
Di seguito ci si è recati presso un vicino ristorante per il pranzo, poi lo scambio degli auguri e il ritorno a casa: una bella e recente tradizione destinata a durare a lungo per il buon apprezzamento che riscuote tra i soci e un'occasione per vivere il magico mondo dei fughi anche al di fuori degli abituali periodi di ricerca, potendo così prolungare la stagione micologica.

Il Sig. Francesco Reale accanto al ritratto del trisnonno Pier Andrea Saccardo

Festa degli auguri 2018

Uscita di fine anno alla pineta di Caleri (RO) - 29 dicembre 2018

Bonollo®

La Grappa, da sempre.

PROSSIMI APPUNTAMENTI* DELL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA SACCARDO - ANNO 2019

- *Lunedì 28 gennaio:* *Assemblea dei Soci: Elettiva*
- ***Lunedì 25 febbraio:*** ***Apertura anno sociale con ospite Licia Alpago Novello***
- *Lunedì 11 marzo:* *Ripresa del corso di micologia*
- ***Domenica 7 aprile:*** ***Uscita Micologica in autobus: Ascomiceti (Bibione, Gorizia)***
- *Domenica 5 maggio:* *Festa campestre di Primavera: Limena - Prà del Donatore*
- ***Domenica 16 giugno:*** ***Uscita micologica: Mezzi propri***

(*) Le serate potrebbero subire variazioni in seguito all'approvazione del programma definitivo da parte del Consiglio Direttivo

DAL BOSCO ALLA CUCINA

di Marco Sandri

FILETTI DI POLLO AL BACON IN SALSA AL TRAMINER CON GALLETTI (CANTHARELLUS CIBARIUS)

Ingredienti per 4 persone:

12 filetti di pollo
12 fettine di bacon tagliato sottile
500 gr di *Cantharellus cibarius*
Mezzo cucchiaino di timo tritato
1 scalogno
1 spicchio d'aglio in camicia
25gr di burro
1cucc. di olio evo
brodo di pollo circa 200cl
100 ml di Traminer
12 crostoni di pane da toast
farina 00
sale fino 1 cucc. di prezzemolo pestato
pepe bianco macinato al momento

Procedimento:

battere bene i filetti, salarli, peparli leggermente; sistemare su ognuno una fettina di bacon, arrotolare e fermare con uno stecchino. Fondere in una padella il burro con l'olio di oliva, infarinare e unire gli involtini; farli colorare leggermente, bagnare col vino, lasciarlo evaporare, aggiungere un mestolino di brodo di pollo e far cuocere per altri 5 o 6 minuti. Levare la carne e mantenere in caldo. Rimettere la padella sul fuoco, staccare bene il fondo di cottura, unire un mestolo di brodo e lasciar ritirare del 50% la salsa, correggere, se serve, di sale, filtrarla al passino fino e aggiungere il timo. In una padella a parte mettere 1 cucc. di olio evo, aggiungere lo scalogno pestato e l'aglio; soffriggere leggermente, unire i funghi, salare, pepare e far saltare a fuoco vivace per cinque minuti. Spegnere, levare l'aglio, frullare per ottenere una mousse e mantenere in caldo. Tostare i crostoni nel forno. Su un piatto caldo sistemare i crostoni, appoggiarvi la mousse di funghi e per ultimo gli involtini; nappare con la salsa al Traminer, spolverare col prezzemolo. Servire con del Traminer dell'Alto Adige.

Il notiziario fruisce del contributo della Provincia di Padova

Seguici su