# QUI SACCARDO

Associata a: Unione Micologica Italiana
& Federazione micologica Gruppi Veneti

Notiziario dell'Associazione Micologica Saccardo Padova

n° 51 1 semestre 2020 Anno 25°

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 2019-2020**

***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, 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 2021: Associati ordinari € 30,00 - Familiari e Studenti € 15,00**

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

## Sommario


- **Editoriale** *di Nadia C. Oprandi* pag. 03
- **Due *Xerocomus* piuttosto simili** *di Vitaliano Milanese* pag. 04
- **Chalciporus piperatus** *di Carlo Montagna* pag. 09
- **Hebeloma nauseosum** *di Nadia C. Oprandi* pag. 12
- **Ritrovamenti tardo autunnali** *di Vitaliano Milanese* pag. 15
- **Piante alimurgiche - Urtica dioica** *di Enzo Cantarello* pag. 18
- **Le foto dei nostri soci** *di Giorgio Bortoletto e Antonio Montemurro* pag. 20
- **Il Diario** pag. 26
- **Dal bosco alla cucina** *di Marco Sandri* pag. 28


*Questa è una sezione del notiziario che non si vorrebbe mai dover reintrodurre, ma che si deve fare per ricordare i tanti associati che ci hanno lasciati per sempre in questo ultimo anno: Elena Varotto Rossetto (nov. 2020), Dario Varisco (gen. 2021) socio fondatore e primo vicepresidente dell'Associazione, Antonio Menorello (feb. 2021) e più recentemente Giantonio Fongher (mar. 2021) consigliere e componente del Gruppo di Studio. Prima ancora ci aveva lasciati il socio Guido Bortolami (dic. 2019).*

*Alle Famiglie, a nome di tutta l'Associazione, le nostre più sentite condoglianze.*

*La Redazione*

Copertina: ***Mycena epipterygia*** (Scop.) Gray 1821 *Foto di G. Donà*

## EDITORIALE

Sono già passati quattro anni da quando mi sono presa l'impegno di curare la pubblicazione del notiziario Qui Saccardo, più di quelli che ricordavo! Ed eccomi qui a passare il testimone a chi, generosamente, lo vorrà raccogliere. Mi piace pensare che più che lasciare la guida del notiziario, mi prendo una pausa.

Ne approfitto per lanciare un appello ai soci. Pubblicare il notiziario sta diventando sempre più difficile. Alcune delle nostre storiche penne sono andate in pensione o hanno interrotto l'attività e non sono state rimpiazzate da nuovi e volenterosi scrittori. Il notiziario, come tutte le altre attività, ha bisogno del contributo di soci e appassionati. Non è necessario essere dei professori per scrivere un articolo. Se siete preoccupati per i testi o la microscopia, c'è chi vi può aiutare. Argomento e testi vengono spesso concordati e poi sottoposti a revisione, se necessario, da parte del comitato di redazione; per la microscopia si può sempre contare sul valente aiuto del Gruppo di Studio e in particolare del suo responsabile, senza il quale il notiziario probabilmente non uscirebbe. È a lui che si devono molti contributi di amici interni ed esterni all'Associazione, alla sua dedizione e al suo impegno didattico nei confronti di chiunque voglia accostarsi allo studio dei funghi dal punto di vista della microscopia. In ogni caso, non ci sono solo gli articoli di micologia. Anche scattare foto dei funghi che si raccolgono, delle serate, dei momenti conviviali, delle uscite e inviarle al responsabile del notiziario può essere di grande aiuto. Scrivere alcune note da inserire nel diario o articoli di tema naturalistico o comunque in relazione con il mondo dei funghi e della natura, anche quello è un modo per contribuire alla vita dell'Associazione e del suo strumento di divulgazione.

Il mio incoraggiamento particolare va alle socie dell'Associazione, di cui in questi quattro anni ho pubblicato qualche contributo, sempre interessante e apprezzato, e nessuna scheda micologica (se si escludono quelle, poche, a firma mia). Il mio invito è a mettersi in gioco, a credere un po' di più nelle proprie competenze micologiche, a fare squadra, a fornire contributi specifici e di valore al di là dell'indispensabile manovalanza che favorisce il buon esito delle iniziative dell'Associazione. La partecipazione alle serate in qualità di attente spettatrici attesta il nostro interesse e la voglia di crescere in conoscenze e competenze ... e allora, tiriamole fuori queste competenze e condividiamole anche con gli altri! Se si eccettuano due serate tenute dalla sottoscritta (una delle quali in condivisione) e quelle di livello top di Licia Alpago, non ricordo nessuna donna che abbia fatto una presentazione alle serate del lunedì. Davvero non abbiamo il tempo da dedicare alla preparazione di una serata micologica o naturalistica all'anno?

È da dire che proporzionalmente le donne sono una minoranza nell'Associazione, talvolta "al rimorchio" di qualche marito appassionato e che la loro presenza in Consiglio Direttivo è a dir poco limitata. In queste condizioni è difficile esporsi, è difficile trovare compagne con cui condividere la passione, con cui confrontarsi. La crescita delle donne nelle materie scientifiche passa anche attraverso il nostro esempio e purtroppo non è privo di fatica, ma non penso che sia di questa che abbiamo paura! Personalmente sono disponibile a qualsiasi iniziativa che veda le donne dell'Associazione più partecipi nell'ambito della "ricerca e sperimentazione".

A presto e grazie a tutti coloro che hanno inviato articoli, foto e testi. E infine grazie ai lettori che, silenziosamente, hanno, spero, condiviso le fatiche e l'impegno mio e del Comitato di Redazione.

Nadia C. Oprandi

# DUE *XEROCOMUS* PIUTTOSTO SIMILI

Nei primi giorni di settembre di alcuni anni fa, nei parchi di due località relativamente lontane tra di loro, sono stati rinvenuti due diversi boleti dalle caratteristiche morfologiche e cromatiche similari, che intendiamo presentare mettendoli a confronto.

Si tratta di *Xerocomus dryophilus* (Thiers) Singer 1986, promosso a *Xerocomellus dryophilus* (Thiers) N.Siegel, C.F.Schwarz, J.L.Frank 2014 [ISF], rinvenuto nel parco di villa Miari De Cumani a Sant'Elena d'Este (PD), ai piedi dei Colli Euganei, e *Xerocomus rubellus* Quél. 1896 [ISF], trovato nel parco di Rubano (PD).

La suddivisione del Genere *Xerocomus* in *Xerocomus* e *Xerocomellus* è stata recentemente modificata da Gelardi et al. [GEL] e vede il genere ripartito in *Xerocomus* Quél. s.str., *Hortiboletus* Simonini, Vizzini & Gelardi, *Xerocomellus* Šutara s.str. Da un punto di vista macroscopico, la differenziazione è operata sulla base di una reazione blu-verde ai vapori di ammoniaca della superficie pileica, che è presente negli *Xerocomus* mentre è assente negli altri due generi; per contro, la separazione tra *Hortiboletus* (nome dovuto alla crescita tipicamente in parchi e giardini) e *Xerocomellus* si basa principalmente sulla presenza (in *Hortiboletus*) o assenza (in *Xerocomellus*) di una punteggiatura rosso carota nella carne nella regione basale dello stipite e, microscopicamente, dal diverso quoziente sporale presentato dai due generi, rispettivamente inferiore ovvero superiore a 2.5 µm.

Nel complesso, si tratta di funghi che si presentano di taglia media, con portamento relativamente snello e poco carnoso, imenoforo inizialmente giallo e successivamente olivastro, caratterizzato a maturità da pori ampi e angolosi.

In entrambi i casi i funghi sono stati trovati in habitat similare, su terreno fangoso prossimo alla riva di laghetti in presenza preponderante di Quercia, in particolare Quercia, Robinia e Tasso nel caso di *Xerocomellus redeuilhii* A.F.S. Taylor, U. Eberh., Simonini, Gelardi & Vizzini 2016, (= *X. dryophilus*), Quercia, Pioppo, Salice, Tiglio e Cedro gli esemplari di *Hortiboletus rubellus* (Krombh.) Simonini, Vizzini & Gelardi 2015 (= *Xerocomus rubellus*).

## *Xerocomellus redeuilhii* A.F.S. Taylor, U. Eberh., Simonini, Gelardi & Vizzini 2016

**Pileo** da emisferico a convesso, di circa 4-5 cm negli esemplari più grandi rinvenuti; cuticola asciutta, vellutata, di colore rosso granato uniforme negli esemplari giovani, ma sbiadente e in alcuni casi con toni olivastri in quelli più anziani; orlo sottile, più chiaro sull'estremo limite.

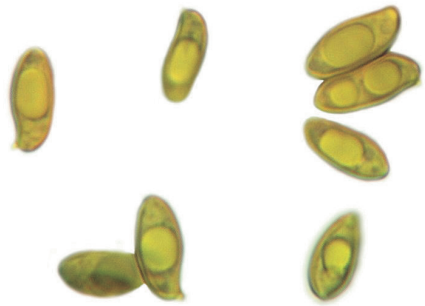
**Imenoforo** costituito da tubuli adnati o leggermente decorrenti, di colore giallo; pori poligonali, piccoli negli esemplari giovani, ma ben più ampi in quelli adulti, di colore giallo con riflessi olivacei, bluastri alla pressione.

**Stipite** cilindrico, rastremato nella regione basale; asciutto e dotato di sottili fibrille longitudinali, di colore giallo nella metà superiore, mentre in quella inferiore appare rosso-bruno scuro con separazione cromatica molto evidente tra le due parti.

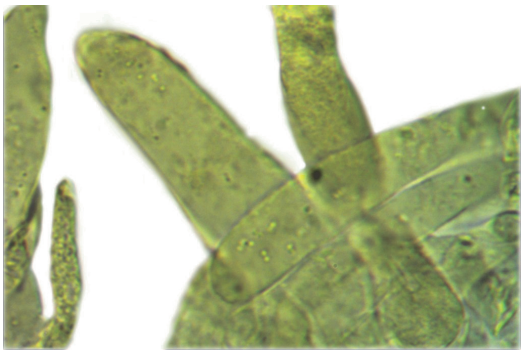
**Carne** da soda a molliccia, sino a fibrosa nel gambo; giallina, ma rosso-bruno cupo nella regione stipitale inferiore dove si presenta concolore alla corteccia esterna, lentamente azzurrina quando sezionata; odore e sapore non molto significativi.

**Microscopia.** Spore ellittico-subfusiformi, lisce, guttulate (mono o, in minor numero, biguttulate), con depressione periapicale, di 10.7-(12.12)-14.0 x 4.8-(5.65)-6.3 µm, Q: 1.87-(2.15)-2.4; epicute formata da ife incrostate, erette nella regione apicale.

*Xerocomellus redeuilhii* A.F.S. Taylor, U. Eberh., Simonini et al. 2016 Foto V. Milanese



*Spore*



*Ife epicute (incrostazioni)*

## ***Hortiboletus rubellus*** (Krombh.) Simonini, Vizzini & Gelardi 2015

**Pileo** da emisferico a convesso con leggera depressione discale, di circa 3-4 cm di diametro (7 cm nell'esemplare più grande); cuticola vellutata, asciutta, di colore rosso vivo (nella foto già degradato al rosso-brunastro) fino a bruno-rossastro, più chiaro al margine, molto sbiadito durante l'essiccazione; orlo sottile, talora un po' ondulato.

**Imenio** con tubuli sottili, liberi al gambo, di colore giallo pallido, leggermente azzurri per esposizione all'aria; pori concolori, inizialmente rotondi quindi poligonali, piccoli negli esemplari giovani, azzurro-verdastri alla pressione.

**Stipite** cilindrico, per lo più con ingrossamento centrale; percorso da fibrille longitudinali (nell'esemplare maggiore con sorta di reticolo nella parte superiore), giallo nella zona apicale, con sfumature rossastre in quella centrale e inferiore.

**Carne** inizialmente soda, presto fibrosa nel gambo; di colore giallino, rosata nella regione sottocuticolare, tendente al giallo carota nella parte basale, dove sono presenti macule rosse; lento viraggio all'azzurro, specie nella regione centrale dello stipite e sottocuticolare; odore e sapore gradevoli.

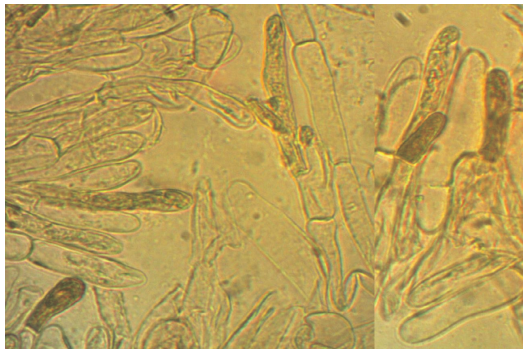
**Microscopia**. Spore lungamente ellissoidali, talora con depressione preilare, a parete spessa, in parte guttulate, lisce, di 10.9-(11.9)-12.2 x 4.5-(4.98)-5.2 µm, con Q: 2.11-(2.39)-2.71; basidi clavati, tetrasporici, fino a 46 x 12 µm; cistidi cilindriformi a contenuto brunastro, con apice smussato-arrotondato, 65.0 x 11.0 µm; epicute con elementi terminali larghi fino a 11.5 µm, parzialmente incrostati, privi di giunti a fibbia.

*Spore*

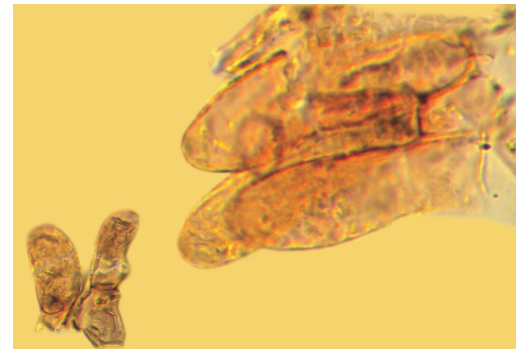
*Base stipite (granulazioni)*

*Hortiboletus rubellus* (Krombholz) Simonini, Vizzini, Gelardi 215 Foto M. Baldan

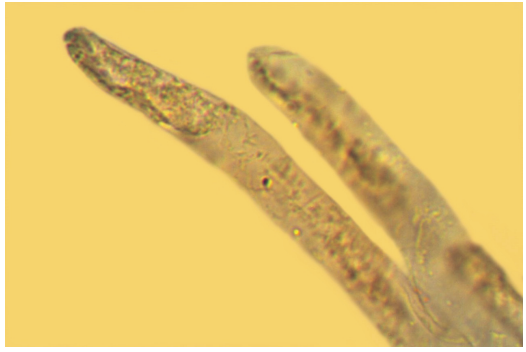
*Hortiboletus rubellus* (Krombholz) Simonini, Vizzini, Gelardi 2015 Foto V. Milanese



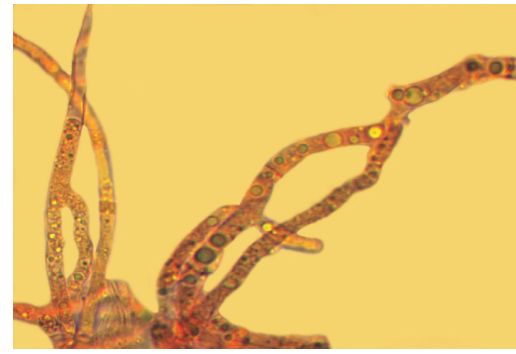
*Ife epicute*



*Epicute (incrostazioni)*



*Cistidi*



*Ife imeniali*

## Bibliografia

[1] A.M.I.N.T. - Sito Web https://funghi.funghiitaliani.it
[2] BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. - 1991: *Fungi of Switzerland*, vol. 3 - Ed. Mykologia. Lucerna (CH)
[3] CONSIGLIO G., PAPETTI C. - 2003: *Atl. fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 2 - A.M.B. Trento
[4] GALLI R. - 2007: *I Boleti* - Ed. dalla Natura. Milano
[5] GELARDI M. - 2018: *Corso di aggiornamento tassonomico sulle famiglie Boletaceae, Paxillaceae p.p., Gyroporaceae, Suillaceae in Italia alla luce degli orientamenti filogenetici molecolari.* San Donà di Piave (VE)
[6] ISF - Sito Web http://www.indexfungorum.org
[7] LANNOY G., ESTADES A. - 2001: *Les Bolets. Flore Mycologique d'Europe*, vol. 6 - Ed. CRDP Amiens (F)
[8] MOSER M. - 1980: *Guida alla determinazione dei funghi* - Ed. Saturnia. Trento
[9] PAPETTI C., CONSIGLIO G., SIMONINI G. - 2000: *Atl. fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 1 - A.M.B. Trento

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

# *Chalciporus piperatus* (Bull.) Bataille 1908

## Un secondo caso di parassitismo fungino determinato da una Boletacea

*Pseudoboletus parasiticus* (Bull.) Šutara 1991 = *Xerocomus parasiticus* (Bull.) Quél. 1888 è stato a lungo considerato l'unico esempio noto di Boletacea parassita di altra specie fungina, *Scleroderma citrinum* Pers. 1801, che rende sterile limitandone la diffusione, senza essere a sua volta parassitato dalla specie ospite, tossica, nei cui tessuti s'insedia.

Nel presente contributo presentiamo *Chalciporus piperatus* (Bull.) Bataille 1908, perché questa specie rappresenta il secondo caso di parassitismo fungino determinato da una Boletacea, in questo caso a carico di *Amanita Muscaria* (L.) Lam. 1783.

Tale sistema nutrizionale, inusuale tra le Boletaceae, era stato supposto da numerosi Autori, che avevano osservato frequentemente la comparsa contemporanea e molto ravvicinata dei corpi fruttiferi di entrambe le specie. Detta circostanza, osservata anche da noi nello scorso mese di ottobre in un tratto di castagneto quasi puro situato in prossimità del punto di arrivo superiore del Sentiero n. 9 del Monte Venda in Comune di Cinto Euganeo, dove ogni anno fruttificano numerosi sporofori talora appressati di *Chalciporus piperatus* e *Amanita Muscaria*, li aveva indotti ad ipotizzare l'esistenza d'una relazione tra i cicli biologici, gli habitat ed i periodi di crescita delle rispettive entità.

Muovendo da questa prima intuizione, recenti studi di biologia molecolare hanno approfondito la ricerca ed avrebbero confermato, in particolare, che *Chalciporus piperatus* parassita le ife di *Amanita Muscaria*, che utilizza per il proprio ciclo biologico e per il proprio sviluppo.

Per agevolare il riscontro del fenomeno, ecologico e nutrizionale, di cui abbiamo parlato, riassumiamo brevemente i caratteri distintivi della nostra specie, considerando che già i caratteri macroscopici sono sufficienti a consentire una sicura identificazione del micete.

**Pileo** da 1-5 fino a 8 cm di diametro, convesso ma presto quasi piano, ondulato, con margine inizialmente involuto e poi disteso; la superficie è di colore bruno con varie tonalità e sfumature dall'ocra al cannella, al rosso mattone o al ramato.

**Imenoforo** formato da pori e tubuli; i tubuli sono relativamente lunghi (fino a 1 cm) e solo parzialmente decorrenti sul gambo; i pori, piccoli negli esemplari giovani, divengono ampi ed angolosi a maturità; il colore è dapprima bruno-rossiccio e successivamente bruno o bruno cannella.

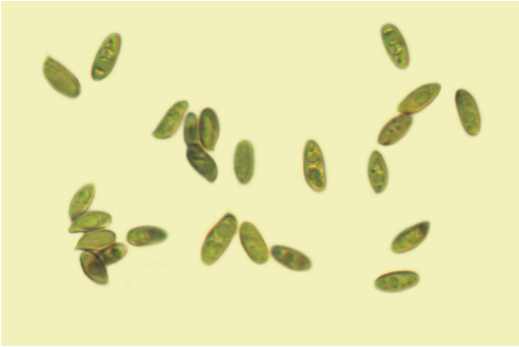
**Stipite** da 3 a 7 cm, con diametro di 0.5-1.5 cm, pieno, spesso ricurvo, con fibrille longitudinali e una leggera attenuazione basale, concolore o leggermente più chiaro del cappello, con una componente nettamente giallastra verso la base, dovuta alla presenza, evidente, del micelio che lo ricopre.

**Carne** relativamente consistente nel gambo, ma presto molle nel cappello, biancastra o leggermente bruno-rosata nel cappello e gialla nel gambo, senza viraggi significativi al taglio.

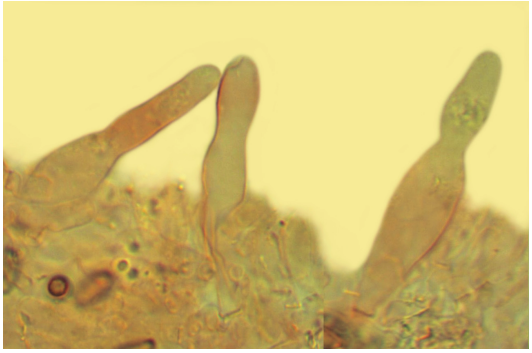
**Microscopia**. Spore lungamente ellissoidali, talora con depressione preilare, a parete spessa, in parte guttulate, lisce, di 6.9-(8.41)-9.4 x 3.5-(3.76)-4.2 µm, con Q: 1.95-(2.23)-2.49; basidi clavati, tetrasporici; cistidi ventricosi con strozzatura periapicale, (spesso) con incrostazioni, di 39-62 x 8-11 µm; epicute con ife terminali a pigmentazione vacuolare e incrostate.

**Habitat.** Vive in ambienti molto differenziati di latifoglie e conifere; diffuso dalle quote inferiori nei boschi misti di latifoglie e nei castagneti puri o misti, fino a raggiungere le quote maggiori nelle faggete e dei boschi di conifere, naturali o artificiali; preferisce terreni acidi e fruttifica soprattutto in tarda estate e in autunno

**CARLO MONTAGNA** *E -mail: carlo.montagna4@gmail.com*



*Spore*



*Cistidi*

## Osservazioni

Specie sostanzialmente inconfondibile se si considerano alcuni caratteri essenziali, quali il colore del cappello, bruno con varie tonalità e sfumature dall'ocra al cannella, al rosso mattone, o ramato, e dei pori, rosso-aranciati, già sufficienti ad escludere gli altri taxa della famiglia, la sua caratteristica principale si evidenzia all'assaggio: sapore subito pepato, che aumenta d'intensità fino a diventare insostenibile e a determinare l'insensibilità temporanea della lingua, se il campione preso in esame non è subito espulso.

*Chalciporus amarellus* (Quél.) Bataille 1908 si diversifica per il cappello più chiaro, ocra pallido, con sfumature rosate negli esemplari più giovani; il colore dei pori è rosa lampone, carminio soprattutto in gioventù; il gambo è più tozzo; all'assaggio la carne si rivela dapprima dolce, poi appena piccante con retrogusto un po' amarognolo (da cui il nome), ma mai acre; simbionte di aghifoglie, forse anche del Leccio; specie molto rara e da non raccogliere per garantirne la preservazione.

*Rubinoboletus rubinus* (W.G. Sm.) Pilát & Dermek 1969 = *Chalciporus rubinus* (W.G. Sm.) Singer 1973, ancora più raro, cresce in prossimità di specie di Quercia, soprattutto in ambienti mediterranei meridionali e isolani, e ha colori molto belli: cappello che, su fondo rossastro lampone, presenta delle fini squamette più chiare, ocracee; pori rosa-rosso lampone; gambo concolore in alto e giallo intenso alla base; la carne è biancastra, con sfumature rosa sotto la cuticola e nella parte alta del gambo, dal sapore dolce-acidulo.

## Bibliografia

[1] BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. *Fungi of Switzerland*, vol. 3 Ed. Mycologia. Lucerna (CH)
[2] GALLI G. - 2007: *I Boleti* - Ed. dalla Natura. Milano
[3] PAPETTI C., CONSIGLIO G., SIMONINI G. - 2000: *Atl. fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 1 - A.M.B. Trento
[4] ŠUTARA J. - 2008: *Xerocomus s.l. in the light of the present state of knowledge*, Czech Mycologie, vol. 60 (1)
[5] ŠUTARA J. - 1991: *Pseudoboletus, a new genus of Boletaceae*, Česka Mycologie, vol. 45 (1-2)

*Chalciporus piperatus* (Bull.) Bataille 1908 Foto C. Montagna

**NADIA C. OPRANDI** *E -mail: nadiaoprandi@gmail.com*

# ***Hebeloma nauseosum*** Sacc. 1891

Ogni anno, verso novembre, all'interno del parco etnografico di Rubano (PD), cresce, gregario e/o cespitoso, questo piccolo e compatto *Hebeloma*, che è risultato più semplice del previsto determinare seguendo le chiavi del Grilli. In effetti le sue spore rosa orientano immediatamente verso il genere *Hebeloma*. E fin qui è davvero facile. Poi basta annusarlo per indirizzarsi senza dubbio verso la sezione *Sacchariolentia* che si caratterizza per il profumo dolce, assente nelle altre specie. Infatti questo fungo ha un intenso profumo. Sull'odore dei funghi ci sono molte opinioni, spesso legate al naso, più o meno buono, del determinatore e alla sua fantasia nel definirlo. Tuttavia il suo aroma, che più che un odore è un profumo, mette facilmente d'accordo tutti perché inconfondibile. È dolce e con il retrogusto leggermente amarognolo della mandorla. Qualcuno potrebbe al più azzardare un sentore di pelargonio. Dolce, certo, ma talmente intenso da risultare quasi fastidioso.

Nella sezione *Saccariolentia* si contano 5 specie di *Hebeloma*: *H. sacchariolens*, *H. fusisporum*, *H. ischnostylum*, *H. odoratissimum* e *H. nauseosum*. Il processo di determinazione è un processo che generalmente procede per eliminazione progressiva di alternative in base a caratteri più o meno visibili. Le prime 3 specie sono state eliminate sulla base delle dimensioni delle spore, insolitamente grandi, dei nostri esemplari, con una larghezza compresa fra 7.6 µm e 9.32 µm, con una media di 8.73 µm. La larghezza delle spore di *H. sacchariolens*, *H. fusisporum*, *H. ischnostylum*, infatti, non supera, mediamente, i 7 µm e frequentemente è inferiore.

Ed eccoci giunti all'ultimo bivio, oltre al quale resta solo la possibilità che si tratti una specie nuova, che, per quanto rara, non va mai esclusa a priori. Entrambi, *H. odoratissimum* e *H. nauseosum* hanno spore di dimensioni compatibili con quelle dei nostri esemplari, ovvero superiori a 7.5 µm. In che cosa differiscono i carpofori di queste due specie, il cui nome rimanda ad uno stesso carattere distintivo di natura olfattiva? Entrambi sono molto profumati, come dicono i loro nomi che sono, in buona sostanza, sinonimi. Ciò che li differenza è l'aspetto del cappello che Grilli definisce come "asciutto, tomentoso o vellutato, spesso screpolato in piccole squame" quello di *H. odoratissimum* e "da lievemente a nettamente viscido, del tutto liscio o solo leggermente vellutato al margine" quello di *H. nauseosum*. A tempo asciutto non sempre un fungo viscido esprime al meglio questa sua caratteristica, ma i nostri esemplari non avevano nulla di tomentoso o vellutato, erano chiaramente lisci. Pur avendo a disposizione diversi esemplari in varie fasi di sviluppo, nessuno di loro era screpolato o presentava squame. Si è quindi concluso che si aveva a che fare con *H. nauseosum*. A questo punto si può passare a una descrizione più accurata.

## Descrizione

**Pileo** con diametro di 2-7 cm, irregolarmente convesso, poi piano; di forma circolare, fortemente lobato con margine liscio, revoluto a tratti a maturità. Di color crema, più scuro al centro, presenta spesso delle macchie brune con l'età. Ha la caratteristica di essere liscio, piuttosto viscido con tempo umido. È privo di residui di velo.

**Lamelle** adnato-smarginate (si inseriscono direttamente nel gambo o con un breve dentino); subventricose, non troppo fitte, presentano una o due lamellule per ogni lamella. Filo lamellare un po' seghettato, concolore, substerile.

**Stipite** da 3 a 5-6 cm di altezza, con un diametro di 4-6 mm. Cilindrico, carnoso, spesso leggermente incurvato e ingrossato alla base. Percorso da fibrille, è finemente pruinoso nella parte vicino al cappello. Ha un colore latteo, ma presenta spesso imbrunimenti rossastri alla base o nelle zone di fissurazione. Non ha residui di velo.

**Carne** soda, chiara, non subisce mutamenti di colore. Profumo intenso di mandorle dolci. Gusto non valutato.

**Habitat**. Gli esemplari nelle foto sono stati rinvenuti in un prato erboso, sotto Carpino, ma in letteratura sono riportati ritrovamenti sotto Quercia, Faggio e Ontano. L'associazione micorrizica più frequente, tuttavia, è con il Salice. Si presentano generalmente gregari o cespitosi.

## Microscopia

**Spore** limoniformi con ornamentazioni distinte, destrinoidi, di 10.7-(11.59)-12.7 x 7.6-(8.73)-9.3 µm, Q: 1.22-(1.33)-1.42.

**Basidi** clavati, tetrasporici.

**Cheilocistidi** polimorfi (in maggioranza clavato-stipitati), 15.8-(39.4)-56.5 x 4.5-(8.1)-12.3 µm; dotati di giunti a fibbia.

## Osservazioni

*H. nauseosum* non è un fungo di facile reperibilità, tuttavia è ampiamente diffuso in tutta Europa. In Italia vi sono notizie di ritrovamenti soprattutto nelle Marche, in Abruzzo e in Toscana.

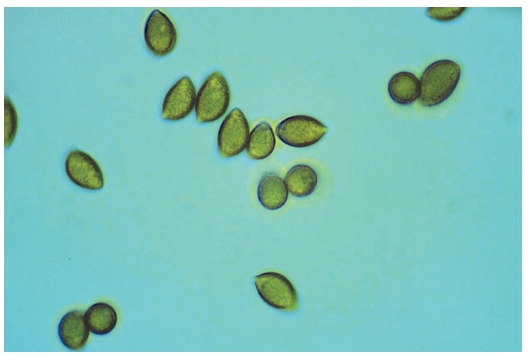
## Bibliografia

[1] GRILLI E., BEKER H. J., HEBERHARDT U., SCHÜTZ N. - 2020: *Hebeloma Supplement. Based on collections from Italy,* Candusso Edizioni. Alassio (SV)

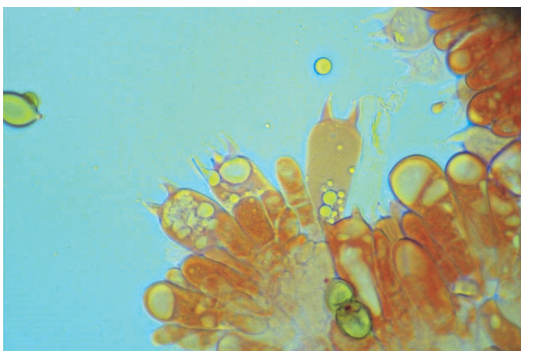
*Hebeloma nauseosum* Sacc. 1891 Foto N. Oprandi

**NADIA C. OPRANDI** *E -mail: nadiaoprandi@gmail.com*

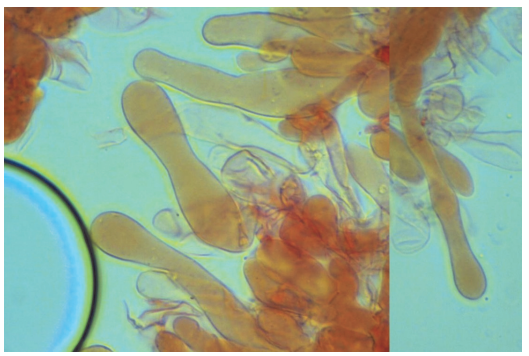
*Hebeloma nauseosum* Sacc. 1891 Foto N. Oprandi



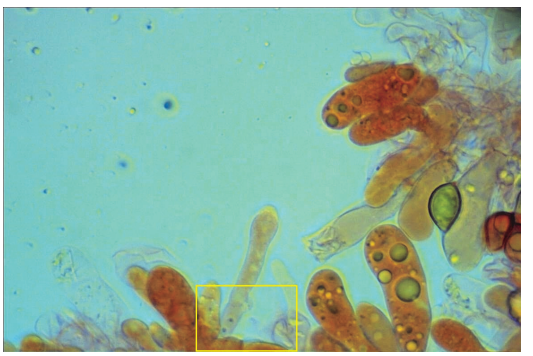
*Spore*



*Basidi*



*Cistidi*



*Cistidi* (GaF)

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

# RITROVAMENTI TARDO AUTUNNALI

Nella prima decade di dicembre dello scorso anno, in un'aiuola cittadina collocata tra una fila di villette a schiera e la strada, destinata alle passeggiate pomeridiane dei migliori amici dell'uomo, sotto un paio di Cedri sono stati rinvenuti numerosi esemplari di

## *Tricholomella constricta* (Fr.) Zerova ex Kalamees 1992

**Pileo** piano convesso, di circa 6-7 cm di diametro negli esemplari più grandi, privo di evidente umbone; cuticola opaca, asciutta, vellutata, di colore bianco con sfumature crema-ocra pallido in particolare nella regione centrale; margine sottile, tendenzialmente involuto sull'estremo lembo, leggermente ondulato e un po' eccedente.

**Imenio** a lamelle, da sublibere a leggermente smarginate, piuttosto fitte, intercalate da numerose lamellule di lunghezza diversa, di colore crema-biancastro con riflessi ocracei; filo lamellare ondulato, talora un po' irregolare.

**Stipite** pieno, cilindrico ma leggermente arrotondato-clavato nella parte inferiore, più o meno marcatamente fittonante; biancastro con sfumature color crema-ocracee, superficie da feltrata fino a squamettata e flocculosa, in modo particolare nella regione anulare; alcuni esemplari apparivano conglobati.

**Carne** bianca, soda, fibrosa, piuttosto spessa; forte odore di farina e sapore decisamente amaro.

**Microscopia**. Spore ellissoidali od ovoidali, fortemente verrucose, fino a ottusamente echinulate, in molti casi crestate, di 6.8-(7.78)-8.6 x 4.7-(5.14)-6.0 µm, con Q: 1.44-(1.52)-1.62; basidi clavati, tetrasporici, siderofili (carminio acetico), guttulati, di circa 26.0-35.0 x 8.0-10.0 µm; epicute costituita da ife cilindriche, intrecciate, con elementi terminali arrotondati, di spessore 3.5-5.0 µm; giunti a fibbia frequenti nei diversi tessuti.

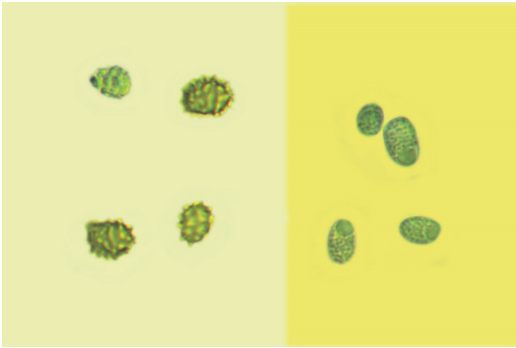
## Osservazioni

Nel corso degli anni due specie molto simili, sia dal punto di vista macroscopico che microscopico che organolettico, sono state inserite dai diversi autori in Generi distinti, fondamentalmente sulla base delle loro caratteristiche sporali. Si tratta di *Calocybe constricta* (Fr.) Kühner 1938, *Calocybe leucocephala* (Bull.) Singer 1962, *Tricholomella constricta* (Fr.) Zerova ex Kalamees 1992, *Tricholomella leucocephala* (Bull.) Zerova 1979.

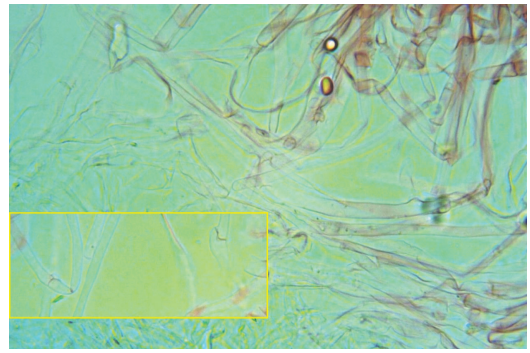
In particolare [BON] inserisce gli esemplari da noi trovati nel Genere *Tricholomella* per la proprietà di possedere spore ornamentate, da grossolanamente verrucose a ± bassamente aculeate, a differenza del Genere *Calocybe* in cui l'autore include solamente specie a spore lisce, distinguendo *T. costricta* da *T. leucocephala* in base alla forma fittonante dello stipite, nella seconda, e al grado di fugacità dell'anello, peraltro sempre labile, nella prima; lo stesso autore ipotizza peraltro l'esistenza di possibili forme intermedie tra le due specie.

Da parte sua [MOS], che include nelle *Calocybe* sia specie a spore ornamentate che lisce, rifuggendo dal Genere *Tricholomella*, include le due specie precedentemente citate nel Genere *Calocybe* e considera *C. constricta* essere caratterizzata da un anello derivante da residui velari, ancorché fugaci, mentre relega in *C. leucocephala* gli esemplari con gambo radicante.

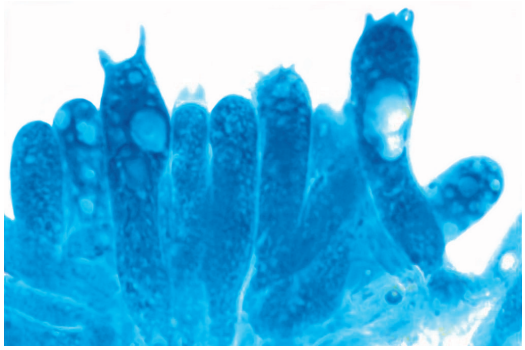
Le differenze microscopiche rilevate dagli Autori tra le diverse specie sono minime, sia nelle dimensioni sporali che negli altri caratteri, e attualmente le quattro specie sono tutte sinonimizzate con il termine *Tricholomella constricta*.



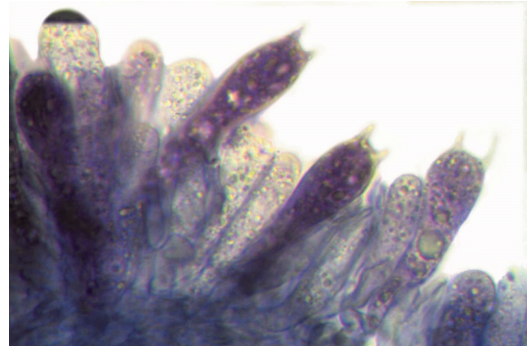
*Spore*



*Ife epicute (GaF)*



*Basidi e Basidioli*



*Basidi e basidioli (in Carminio acetico)*

## Bibliografia

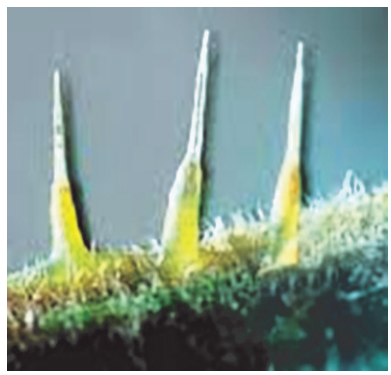
[1] A.M.I.N.T. - Sito Web http://www.funghiitaliani.it
[2] BON M. - 1999: *Documents Mycologiques. Les Collybio-Marasmioides et ressemblants*, vol. 5 - CRDP. Amiens (F)
[3] NATURA MEDITERRANEO - Sito Web http://www.natura.mediterraneo.com
[4] MOSER M. - 1980: *Guida alla determinazione dei funghi* - Ed. Saturnia. Trento
[5] ISF - Sito Web http://www.indexfungorum.org

*Tricholomella constricta* (Fr.) Zerova ex Kalamees 1992 Foto V. Milanese

*Tricholomella constricta* (Fr.) Zerova ex Kalamees 1992 Foto C. Montagna

**Urtica dioica**

Nome comune: ortica
Nomi dialettali: antriga, ortriga, urtriga
Famiglia: *Urticaceae*
Genere: *Urtica*
Specie: *dioica*
Forma biologica: emicriptofita scaposa



Il nome deriva dal latino *urere* che significa bruciare, in riferimento ai suoi peli urticanti. È una pianta erbacea perenne con fusto eretto (fino a 1.5 mt) a sezione quadrangolare con radice rizomatosa strisciante.

Le **foglie** sono ovali, cuoriformi, opposte, con picciolo, margini dentati e ricoperte di peli urticanti.

I **fiori** sono piccoli, poco appariscenti, di colore verdastro, riuniti in spighette. Essendo una pianta dioica ha piante con fiori solo maschili e piante con fiori solo femminili.

Il **frutto** è un achenio con un solo seme.

**Habitat**: è una pianta spontanea che cresce fino a 2500 mt in terreni azotati, spesso vicino a zone abitate.

**Proprietà medicinali**: l'ortica, ricca di acido folico e ferro, possiede molte proprietà medicinali note fin dall'antichità. Castore Durante nel suo *Herbario novo* del 1585 di lei dice che "è così notissima pianta che si conosce dalla notte dei tempi".

Le foglie contengono clorofilla in abbondanza, ricca di sostanze simili all'emoglobina, che conferiscono spiccate proprietà antianemiche; la pianta possiede proprietà vasocostrittrici ed emostatiche utili in caso di emorragie. Le foglie sono ricche di sali minerali, specialmente di silicio che stimola il sistema immunitario, di fosforo, magnesio, calcio, manganese, potassio, e di vitamine A, C e K che la rendono rimineralizzante, ricostituente e tonificante. È indicata come depurativa, diuretica e alcalinizzante. Per la sua azione

disintossicante è utile in caso di gotta, affezioni reumatiche, artrite e cistite. È anche ottima per le sue proprietà digestive; possiede inoltre proprietà astringenti e viene usata per bloccare la diarrea. Ha un'azione galattogena, perciò è consigliata durante l'allattamento. L'uso esterno è consigliato contro acne ed eczemi. È impiegata contro l'alopecia sia per via orale che tramite applicazioni locali. In passato si usava flagellare le parti del corpo doloranti a causa di dolori reumatici, sfruttando l'effetto revulsivo dei peli urticanti ovvero la loro capacità di attrarre il sangue in superficie decongestionando i tessuti più profondi. Di questo posso portare testimonianza perché un mio zio lo faceva e diceva che funzionava, dopo il bruciore iniziale. Grazie alle sue proprietà antisettiche, l'ortica trova impieghi anche in cosmetica, sia per maschere depurative, che per saponi e come ausilio per fermare la caduta dei capelli, curare la forfora e ridurre il problema dei capelli grassi.

**Usi in cucina:** con la cottura o una breve sbollentatura, l'ortica perde la sua caratteristica urticante e si presta a svariati impieghi in cucina. Per l'uso culinario si utilizzano solo le foglie, preferibilmente le cimette, mentre il gambo appena diventa un po' legnoso va scartato. Le stagioni ideali per raccoglierla sono la primavera e l'autunno.
Si può usare per frittate, risotti o zuppe assieme ad altre verdure, nei ripieni di ravioli o torte salate oppure lessata e ripassata in padella come contorno. Si può preparare anche un ottimo pesto per condire la pasta, con l'aggiunta di noci, pinoli o mandorle.
Per un'azione remineralizzante, antianemica, depurativa e diuretica si consiglia un infuso preparato con un cucchiaio di foglie in una tazza di acqua bollente: si versa l'acqua bollente sulle foglie e si lascia in infusione per 10 minuti. L'infuso così preparato va bevuto lontano dai pasti. Le foglie dell'ortica possono essere essiccate cosicché anche in inverno si può godere di una buona tisana calda.

**Altri usi**: in Germania si ricavava una fibra tessile usata in Europa durante la prima guerra mondiale e viene ancora usata a questo scopo dalle popolazioni primitive dell'Asia settentrionale. L'ortica viene inoltre utilizzata nell'alimentazione animale di bovini e galline per aumentare la produzione di latte e uova. L'acqua di cottura dell'ortica è inoltre un valido antiparassitario e può quindi essere utilmente usata per annaffiare le piante del giardino, del terrazzo o dell'orto.

## Da Giorgio Bortoletto

Essendo io un appassionato di cortinari, sono orgoglioso del ritrovamento di questo gruppo di esemplari freschi e piuttosto rari di *Cortinarius pseudoglaucopus*. Il ritrovamento è stato effettuato ad un'altezza di 1200 metri c.a., in località Castelfondo (TN), in mezzo all'erba, in un canalone abbastanza umido con ai lati dei grossi abeti, habitat tipico di questo cortinario.
*Cortinarius pseudoglaucopus* ha il cappello bruno scuro, viscido con tempo umido, lucido con tempo asciutto. La carne è bianca e immutabile, di sapore dolce. Le lamelle sono di color crema con riflessi malva. Il gambo, di un colore di fondo fra il malva e il blu, è nascosto da una fitta cortina colore mattone. La forma del gambo è cilindrica, fortemente bulbosa alla base. Pieno all'interno, con carne bianca, concolore a quella del cappello. Odore rafanoide. Di nessun interesse dal punto di vista della commestibilità.

*Cortinarius pseudoglaucopus* (Jul. Schäff. ex M.M. Moser) Quadr. Foto G. Bortoletto

Di seguito le foto di due *Tricholoma* che crescono sotto pino. Il primo, *Tricholoma stans*, si caratterizza per la lucentezza del cappello a tempo asciutto. Il cappello è convesso e irregolare, con un accenno di umbone. Ai margini è leggermente eccedente. La carne del cappello è scarsa e biancastra, poco consistente, rosata sotto la cuticola asportabile. Le lamelle sono smarginato-uncinate, bianche e fitte. Il gambo cilindrico è bianco, ma coperto di squamette brunastre. L'odore è gradevole, di farina, il sapore di erba, vagamente amaro. Si raccoglie per la conservazione in salamoia, motivo per cui viene chiamato Tricholoma salero.

Il secondo, *Tricholoma focale*, ha un cappello pieno e subgloboso, feltrato, dalle tonalità giallo-aranciate con accenni verdastri. La cuticola è involuta. Le lamelle smarginato-uncinate, bianche, si macchiano a maturità. Il gambo è tipicamente corto e tozzo, tendenzialmente cilindrico, si restringe alla base. Il velo generale si strappa a 3/4 della sua altezza in un manicotto lanoso. La maggior parte del gambo risulta ricoperta di squamette aranciate. Ha odore e sapore di farina o di cocomero. È uno scadente commestibile.

*Tricholoma stans* (Fr.) Sacc Foto G. Bortoletto

Entrambi i tricolomi sono stati rinvenuti a Brez (TN) ad un'altezza di c.a. 1200 m, nella zona del parco naturale Pramena. Si trovavano all'interno di un boschetto di giovani pini esposti a sud, a una distanza di circa 20 m l'uno dall'altro.

*Tricholoma focale* (Fr.) Ricken Foto G. Bortoletto

## Da Antonio Montemurro

Nel territorio comunale di Matera, a circa 15 Km dal centro cittadino, sorge Timmari, un pianoro collinare che culmina a 451 metri nel Monte Timbro. Di interesse archeologico e storico, questa località ha rivelato la presenza di insediamenti umani risalenti al neolitico. Le necropoli portate alla luce e studiate da Domenico Ridola testimoniano l'esistenza di centri abitati risalenti al IX-X secolo A.C., dove vivevano comunità appartenenti all'antico popolo dei Peuceti, che raggiunsero il massimo splendore nel IV-V secolo A.C.

Da un punto di vista geologico, Timmari è caratterizzata da banchi di argille marnoso-calcaree sovrapposti, che si sono sollevati dallo scontro delle placche tettoniche dell'Appennino e Adriatico. La parte superiore della collina presenta invece conglomerati e sabbie di Monte Marano.

Le pendici del colle Timmari, completamente disboscate nel periodo fascista per incrementare la produzione di grano, sono state successivamente in buona parte rimboscate con pini e cipressi, essenze ahimè estranee alla originaria vegetazione autoctona. Solo poche aree ritagliate sulle sommità, risparmiate dal disboscamento, hanno conservato l'habitat originario composto prevalentemente da lecci e roverelle con sottobosco di lentisco, ginepro, fillirea e agrifoglio. Qui l'antico bosco custodisce lo scrigno di una ricca varietà di specie fungine che si dischiude alla meraviglia dell'assiduo frequentatore (io), con parsimonia dettata dalle avare piogge spesso assenti nel periodo estivo. Accade così che solo nel tardo autunno e nell'inverno, quando altrove il sottobosco dorme, qui si risvegli … ed ecco apparire le sorprendenti sue preziose gemme. Di alcune di esse propongo qui le immagini che per mio piacere ho catturato durante le mie passeggiate negli ultimi due anni.

Qui sotto un bell'esemplare di *Amanita ovoidea* trovata il 30 di ottobre del 2018 in un bosco di querce.

*Amanita ovoidea* (Bull.) Link Foto A. Montemurro

A distanza di poco più di una settimana, sotto roverella, ho avuto il piacere di un incontro speciale con un gruppo di *Boletus aereus* appena spuntati. Nella foto in basso un primo piano di uno degli esemplari.

*Boletus aereus* Bull., Herb. Fr. (Paris) Foto A. Montemurro

*Boletus aereus* Bull., Herb. Fr. (Paris) Foto A. Montemurro

Fiammeggiante, ai piedi di un pero morto, ho fotografato, a fine ottobre del 2018, questo ceppo di *Omphalotus olearius*.

*Omphalotus olearius* (DC.) Singer (1948) Foto A. Montemurro

In un bosco di pini e cipressi, nel dicembre di quest'anno ho rinvenuto questo gruppo appressato di *Tricholoma ustale*

*Tricholoma ustale* (Fr.) P. Kumm. Foto A. Montemurro

Sono invece della primavera i ritrovamenti di *Morchella conica*, oggi ricompresa sotto la specie *esculenta*, e dell'elegante *Lentinus arcularius*. La prima rinvenuta in un'area di rimboschimento a

*Morchella esculenta* (L.) Pers. Foto A. Montemurro

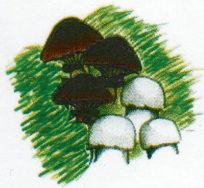
pini e cipressi (*Pinus Halepensis* e *Cupressus Sempervirens*) su terreno movimentato ricoperto di trucioli, il secondo nel versante nord, in un bosco di leccio e roverella.

*Lentinus arcularius* (Batsch) Zmitr. Foto A. Montemurro

## IL DIARIO

Questa pagina è tradizionalmente dedicata al Diario dell'Associazione, una pagina di condivisione delle attività svolte e dei risultati ottenuti. A partire dal 9 di marzo 2020, data del primo lockdown, le attività dell'Associazione (iniziate a febbraio) sono state sospese e sono riprese solo dopo l'estate.  A futura memoria abbiamo deciso di lasciare questa pagina bianca.

COVID-19



**La Fungaia**

di Prosdocimi Giampaolo

lafungaia@tiscalinet.it

Via Fossalta, 25 - 35012 Rustega di Camposampiero (PD)

Tel. e Fax 049/5796581 - C.F. PRS GPL 65L 21B 563B - P.IVA 02641290289

F.lli Soranzo SOCIETÀ AGRICOLA

Giovanni Soranzo cell. 338 2741522 | Vittorio Soranzo cell. 338 3074832 | Alessandro Soranzo cell. 348 7246772

Società Agricola F.lli Soranzo s.s.
via Sguazzina 15 35030 Veggiano (PD) fax 049 5089003
e-mail: azienda.soranzo@libero.it
C.F. e P.IVA 04372300287

**Bettio**

***Pellicceria***

***ABBIGLIAMENTO IN PELLE - MONTONI***

*Capi pronti su misura - Rimessa a modello - Pulitura e Custodia*

**Via J. Crescini, 69 - PADOVA - Tel. 049 751400**
**info@pellicceriabettio.it - www.pellicceriabettio.it**

ORTOFRUTTA

**Zorzato**

Via dei Colli,160/A - PADOVA (zona Brusegana)
Tel./Fax 049 623912 - ortofruttalucazorzato@libero.it

**Bonollo®**

*La Grappa, da sempre.*

## Prossimi appuntamenti* dell'Associazione Micologica Saccardo - anno 2021

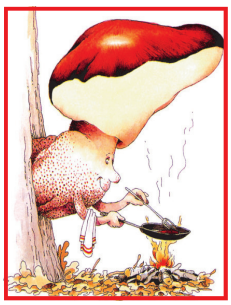
- ***Lunedì 7 settembre: Ripresa del corso di micologia. Funghi dal vero.***
- *Domenica 27 settembre, 11 ottobre e 30 dicembre: Uscita micologica con mezzi propri*
- ***Sab. 3 - Dom. 4 Ottobre: XXXVII Esposizione micologica Città di Padova***
- *Domenica 22 novembre: Festa Sociale al ristorante "Montegrande" Rovolon (PD)*

(*) Le serate potrebbero subire variazioni in seguito all'approvazione del programma definitivo da parte del Consiglio Direttivo. **Al momento le serate sono sospese, in attesa di nuove indicazioni governative.**

## DAL BOSCO ALLA CUCINA

*di Marco Sandri*

### CONSOMMÉ DI FUNGHI CON PERLE DI MAIALE E FILI DI CAROTE E ZUCCHINE



**Ingredienti per 4 persone**

**Per il consommé**
250 gr di ossa di petto di pollo
200 gr di funghi
1 carota, 1 gambo di sedano
1/2 porro (solo la parte bianca)
2 lt di acqua
3 grani di pepe nero, 1 foglia di alloro, sale grosso

**Per le perle**
100 gr di lonza di maiale macinata tre volte
30 gr di patata lessata e passata
1/2 albume d'uovo
1 cucchiaio da tavola di parmigiano, sale fino, pepe bianco
1/2 cucchiaino da tea di cumino, coriandolo e cardamomo pestati fini

**Per la guarnizione:** 1 zucchina, 1 carota media

**Procedimento**

Pulire e lavare le verdure e le ossa. Versare tutti gli ingredienti per il consommé nell'acqua. Portare a bollore e schiumare. Continuare la cottura per due ore a fuoco minimo. Correggere, se necessario, con un po' di dado, spegnere e lasciare riposare. Amalgamare tutti gli ingredienti per le perle e ricavare delle palline grandi come un cecio. Tagliare la carota e la parte verde della zucchina a julienne e versare in acqua e ghiaccio. Cuocere le perle per 5 minuti nel brodo. Servire in scodelle calde guarnendo con le julienne di verdura.

**Il notiziario fruisce del contributo della Provincia di Padova**

Seguici su