QUI SACCARDO

Associata a: Unione Micologica Italiana
& Federazione micologica Gruppi Veneti

Notiziario dell'Associazione Micologica Saccardo Padova

n° 39 1° semestre 2014 Anno 19°

PUBBLICAZIONE SEMESTRALE RISERVATA AGLI ASSOCIATI

Associazione Micologica Saccardo
Via Madonna del Rosario, 148
35129 PADOVA
C.F. 92075470283 E-mail: saccardo2013@libero.it
Banca di C.C.Sant'Elena c/c 015/501055/50
Codice Iban IT86E0884312101000000501055

Sede per gli incontri settimanali con gli associati ogni lunedì alle ore 21,00 in via Prosdocimi, 2 Padova (Quartiere Forcellini - sopra Supermercato Alì)

Consiglio Direttivo – biennio 2013-2014

Presidente: *Alfredo Zannini,* ***Presidente Onorario:*** *Francesco Damiani,* ***Vice presidente:*** *Carlo Montagna*
Segretario: *Alfredo Zannini "ad interim",* ***Cassiere:*** *Giorgio Bortoletto*
Revisore Scientifico: *Francesco Damiani*
Coordinatore Gruppo di Studio: *Vitaliano Milanese*
Consiglieri: *Giorgio Bortoletto, Enzo Cantarello, Paolo Dainese, Gianluca Donà, Francesco Fimmanò, Vitaliano Milanese, Adelino Negrisolo, Nadia Oprandi, Giancarlo Piga, Marco Sandri, Virginio Scapoli, Giovanni Schiavon, Lorenzo Seresin, Riccardo Simonetto, Paolo Tamiozzo, Antonio Varotto.*

Notiziario "QUI SACCARDO" - Comitato di redazione:

Direttore Responsabile*: Gianluca Donà*
Coordinatore Gruppo di Studio*: Vitaliano Milanese*
Membro componente*: Giancarlo Dalla Grana*
Stampa: *Grafiche Venete s.n.c. Padova*
Revisore Micologico*: Francesco Damiani*
Membro di diritto: *Alfredo Zannini*
Membro componente*: Carlo Montagna*

Quote Sociali 2014: 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

Sommario

- **Editoriale** *di Alfredo Zannini* pag. 03
- **Rugosomyces obscurissimus** *di Licia Alpago Novello* pag. 04
- **I funghi del territorio padovano** *di Francesco Damiani* pag. 07
- **Leucoagaricus subcretaceus** *di Francesco Damiani* pag. 08
- **Segnalazione di funghi alpini**, **Altopiano di Asiago** - 1° contr. *di G. Donà* pag. 10
- **L'angolo dei fiori spontanei** *di Francesco Damiani* pag. 15
- **Bulgaria inquinans** *di Vitaliano Milanese* pag. 16
- **Helvella costifera** *di Vitaliano Milanese* pag. 18
- **Tricholoma equestre** *di Carlo Montagna* pag. 20
- **Il Diario** *di Gianluca Donà* pag. 23
- **Piacevoli incontri - 6^ puntata** *di Giancarlo Dalla Grana* pag. 26
- **Dal bosco alla cucina** *di Marco Sandri* pag. 28

In copertina: ***Sarcoscypha austriaca*** (O. Beck ex Sacc.) Boud. 1907 *Foto di G. Donà*

EDITORIALE

TRENT'ANNI

Siamo arrivati al trentesimo anno dell'Associazione e, di solito, tutte le organizzazioni celebrano con manifestazioni particolari quest'avvenimento.
A noi però non piacciono le celebrazioni: pensiamo infatti che il miglior modo per ricordare questo traguardo sia di fare sempre meglio le nostre attività, evidenziando però alcune date e alcune manifestazioni che fin da quel 1° luglio 1984 ci hanno fatto conoscere alla Città, nel Veneto, in Italia e all'estero.
Trent'anni fa, quando con un gruppo di amici fondammo l'Associazione Micologica Saccardo - Padova, non sapevamo se saremmo arrivati a questo traguardo, eravamo però convinti di dover continuare quel lavoro culturale iniziato negli anni precedenti ed è per questo che abbiamo approvato uno statuto che portava nell'ambiente micologico alcune novità, sia di tipo culturale che di democrazia interna, che poi altre associazioni hanno preso come punto di riferimento.
Come dice l'art. 1 del nostro Statuto, la nostra è un'Associazione naturalistico-culturale che ha per scopo lo studio della micologia, non per il solo godimento degli addetti ai lavori, ma per fare cultura, formazione ed educazione, inserendosi stabilmente nella comunità locale regionale.
Credo che molti degli obiettivi che ci eravamo prefissi siano stati raggiunti, anche se l'Associazione non è cresciuta come speravamo nell'entusiasmo iniziale.
Non vi è stata quell'aggregazione di gruppi su cui avevamo puntato inizialmente, né un considerevole aumento dei soci, ma la nostra presenza si è fatta sentire, anche oltre il livello locale.
E questo per la qualità delle nostre proposte e attività:

- *Trentuno esposizioni micologiche per la Città di Padova, dapprima nella sala Borsa della Camera di Commercio, poi in sede fornita dal Comune di Padova (all'Ex Macello), all'Orto Botanico, al Centro Commerciale Giotto, e, in questi ultimi anni, alla Loggia della Gran Guardia di Piazza dei Signori, sempre con la collaborazione e il patrocinio del Comune di Padova, della Provincia di Padova. L'enorme afflusso di pubblico, dei micologi e delle autorità dimostra la qualità del lavoro dell'Associazione e dei suoi soci.*
- *La pubblicazione del "Carteggio Bresadola – Saccardo", di Giuseppe Zalin e Giacomo Lazzari, che fu il primo dei nostri impegni scientifico-culturali, apprezzato anche a livello internazionale.*
- *La pubblicazione della Rivista "Micologia Veneta", che tanto successo ha avuto nell'ambiente micologico nazionale e internazionale, per la sua innovativa impostazione, ma che non abbiamo potuto poi continuare per ragioni economiche.*
- *L'attività di studio e didattica che ogni anno impegna settimanalmente il Gruppo di Studio "De Rosa" per le lezioni ai soci.*
- *L'attività scientifica che ci vede presenti nella Federazione dei Gruppi Micologici Veneti, nell'U.M.I., nella C.E.M.M.*
- *La pubblicazione del nostro notiziario "Qui Saccardo", che è sempre più apprezzato dai soci e dai micologi.*
- *Le attività di socializzazione e ricreative, che sono sempre più coinvolgenti e apprezzate dai soci e simpatizzanti.*

Siamo convinti che la scelta di fondo fatta allora di fondare un'associazione, perché volevamo la partecipazione corale e democratica ad un'attività culturale e sociale, sia quella che ci contraddistingue, che ci ha fatto raggiungere questi risultati e che sicuramente ci permetterà di raggiungere ancora più importanti obiettivi.

IL PRESIDENTE
Alfredo Zannini

Rugosomyces obscurissimus *(A. Pearson) Bon 1991*

Licia Alpago Novello
Via Unità d'Italia, 17 - 37132 Verona
Via Pranolz, 105 - 32028 Trichiana (BL)
licia.alpago@libero.it - http://licia-alpago.polettini.net/

Premessa

Ogni tanto, nelle zone del bellunese di Sinistra Piave, anche se da anni ed anni ormai osservo e studio tutti i numerosi funghi che ho la fortuna di raccogliere, può succedermi ancora di trovare qualche specie rara che non ho mai vista se non segnalata in letteratura.
Così mi è capitato, nel tardo autunno 2012 dopo una stagione molto piovosa che ha favorito una lussureggiante fioritura di funghi di ogni genere, di imbattermi in un gruppetto di strani carpofori di media taglia dai colori scuri che a prima vista, nel folto del bosco, non sono riuscita a classificare.
A casa, osservando con più attenzione la mia raccolta, ho notato molti particolari che mi hanno spinto sulla strada giusta.
Prima di tutto la sagoma piuttosto particolare, soprattutto il gambo robusto, decisamente svasato verso l'alto, striato longitudinalmente, in netto contrasto all'inserzione con la tonalità molto chiara delle lamelle.
I colori così scuri non mi dicevano molto finché non scorsi una decisa sfumatura violetta nella parte alta del gambo, cosa che mi fece immediatamente pensare a *Rugosomyces ionides* dai colori ben più vivaci blu-violetti, che spesso raccolgo d'estate presso la stessa siepe, sotto un gruppo di vecchi abeti.
La tavola di microscopia è opera del ben noto amico micologo Enrico Bizio che, oltre alla rappresentazione delle spore, mette in mostra giustamente tipici basidi con evidente granulazione siderofila (reattivo carminio acetico) tipica di questo Genere.

Descrizione

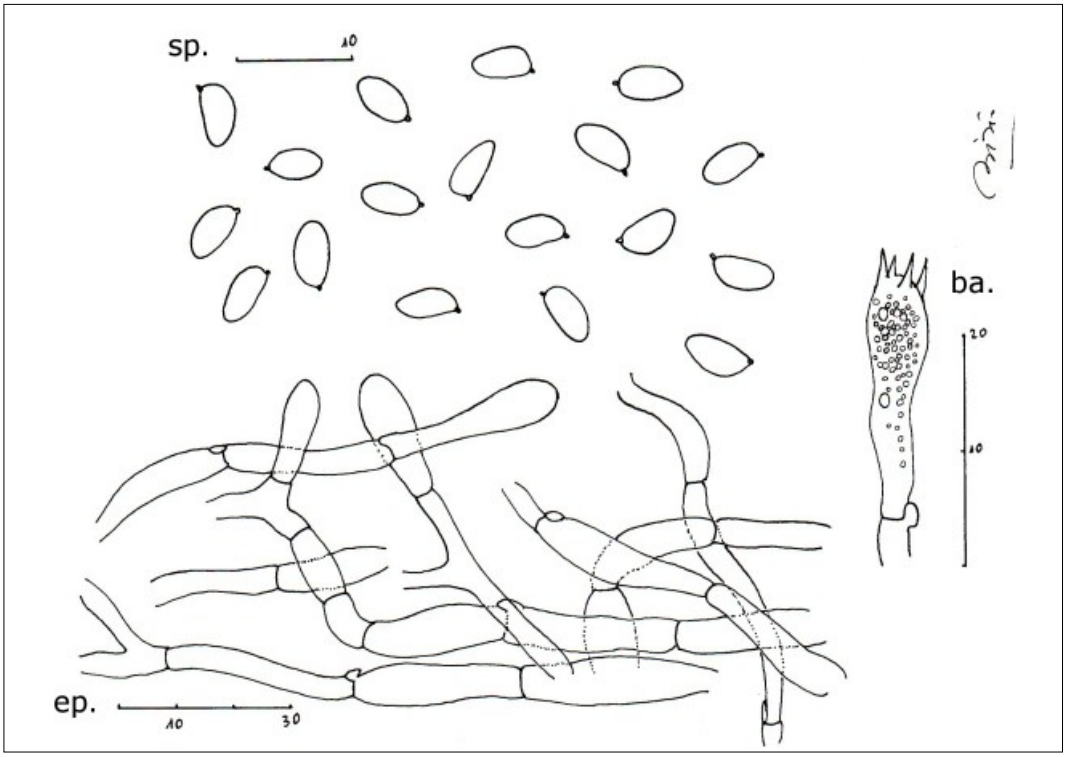
Specie rara dai colori scuri, nerastri, in evidente contrasto con le lamelle bianche.
Taglia medio-piccola.
Cappello presto appianato, relativamente piccolo, dal bordo irregolare, lobato, con cuticola appena pruinosa, bruno-grigia, bruno nerastra, quasi nera a tempo umido; margine più chiaro spesso con sfumature violette che richiamano *Rugosomyces ionides*.
Lamelle bianche, fitte, che contrastano fortemente col colore scuro di gambo e cappello, ingiallenti negli esemplari maturi.
Gambo cilindrico, svasato in alto, sfumato di violetto negli esemplari giovani, ingrossato alla base, con evidenti striature longitudinali, concolore ma più chiaro del cappello.
Carne che alla sezione tende ad ingiallire-imbrunire soprattutto nella parte inferiore del gambo; senza valore dal punto di vista alimentare, comunque specie poco studiata.
Odore marcato di farina (tipico di tutto il Genere); senza valore.
Habitat: nella lettiera di un bosco misto con la presenza di numerosi abeti.

Raccolte studiate:

Monte Frontal 15 ottobre 2012 - legit Licia Alpago-Novello - exsiccata Enrico Bizio.

Specie poco comune, incontrata una sola volta in tarda stagione; nello stesso habitat è frequente *Rugosomyces ionides.*

Rugosomyces obscurissimus (A. Pearson) Bon 1991 Foto L. Alpago Novello



sp.: spore; ba.: basidi; ep.: epicute. *Micrografia di Enrico Bizio*

LICIA ALPAGO NOVELLO *E -mail: licia.alpago@libero.it*

Microscopia:
Spore: lisce, ialine, 4,5-6 x 3-3,5 µm ellissoidi con apice talvolta subconico.
Basidi piccoli, clavati, in media 20 x 5, con ornamentazioni carminofile.
Cistidi non osservati.
Epicute: costituita da ife coricate, aggrovigliate, brevemente settate, pigmentate di bruno, con articoli terminali leggermente claviformi, larghi 10-12 µm.
Giunti a fibbia presenti dappertutto.

Note:
Specie rara, munita di cromatismo eclatante; la specie più vicina è senz'altro *Rugosomyces ionides* (Bull.: Fr.) Bon, dalla quale *R. obscurissima* si differenzia per i colori bruno-cioccolata-nerastri e non blu-violacei.
A conferma di quanto detto a proposito delle differenti tonalità cromatiche, uniamo una tavola di *R. ionides*.

Bibliografia:
COURTECUISSE R., DUHEM B. - 1994: *Guide des champignons de France et d'Europe* - Delachaux et Niestlé
MOSER M. - 1980: *Guida alla determinazione dei funghi, Vol. 1° - Polyporales, Boletales, Agaricales, Russulales - Saturnia*, Trento
BIDAUD A. - 2007: *Journée des espèces rares ou intéressantes 2001 - La Tour-du-Pin 11 - janvier 2003 – 3° partie* - Bull. Mycol. Bo. Dauphiné-Savoie, 184, p. 36
BON M. - 1995: *Macromycetes rares ou interessants de la Region Nord-Picardie* - Documents Mycologiques - Tome XXIV, n° 96, p. 33

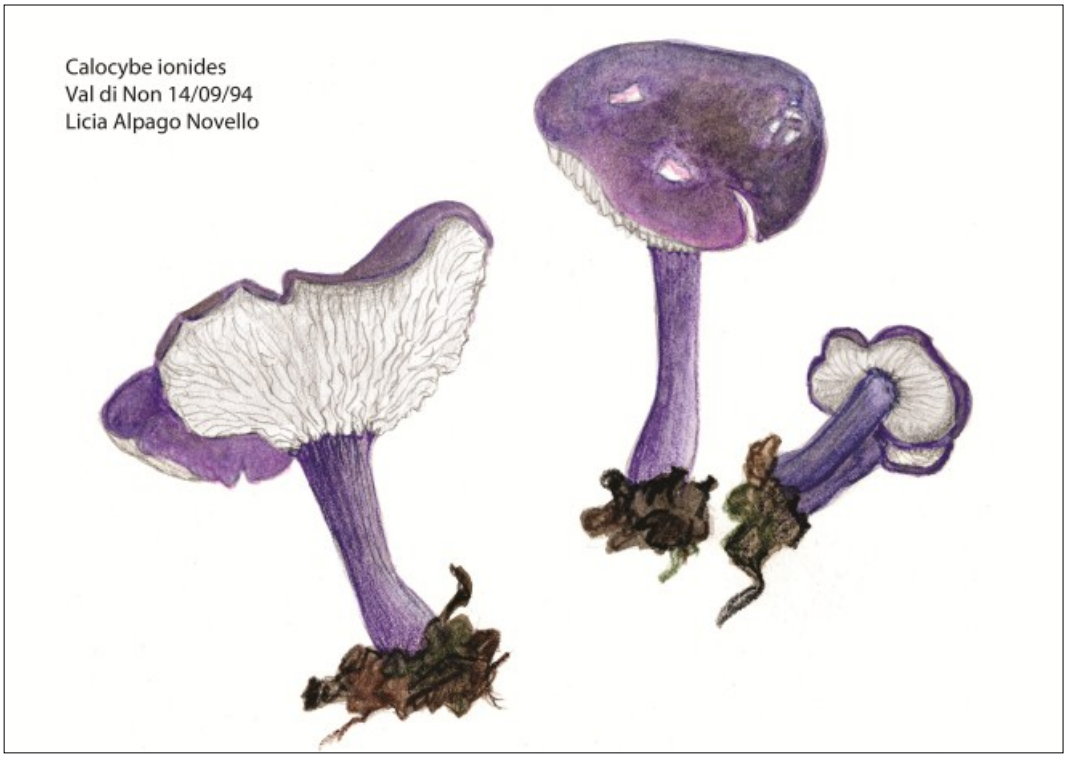


Tavola iconografica: Rugosomyces ionides (Bull.) Bon 1991 Tavola di L. Alpago Novello

I FUNGHI DEL TERRITORIO PADOVANO *di Francesco Damiani*

In questa pagina dedicata ai funghi del territorio padovano, pur consapevoli della limitatezza di produzione fungina dovuta alla quasi totale occupazione del territorio da parte delle attività umane, vogliamo presentare due basidiomi crescenti talvolta in vicinanza di ambienti urbanizzati, seppur in modo raro ed inusuale, ove vi sia una ceppaia degradata o qualche albero adatto ad una possibile simbiosi, su terreno erboso di parchi o aiuole: *Pluteus umbrosus* (Pers.) Kummer, su ceppaie o detriti legnosi, e *Tricholoma terreum* (Schaeff.) P. Kumm., sotto *Pinus sp.,* su terreno erboso.

Pluteus umbrosus (Pers.) P. Kumm. 1871 Foto F. Damiani

Tricholoma terreum (Schaeff.) P. Kumm. 1871 Foto F. Damiani

FRANCESCO DAMIANI *E-mail: francesco.damiani.30@alice.it*

UN FUNGO AUTUNNALE POCO DIFFUSO

Nel corso di un recente Comitato di studio tenuto dalla Federazione dei Gruppi Veneti nelle pinete litorali dell'Alto Adriatico, abbiamo raccolto un piccolo gruppo di funghi biancastri e dall'aspetto robusto.
Ad un primo esame, seppur frettoloso, dei caratteri macroscopici, abbiamo classificato i nostri reperti nel Genere *Leucoagaricus*; il successivo esame microscopico in laboratorio, ne ha consentito la classificazione nella specie *subcretaceus*, poco frequente nel suo Genere.
E' una specie della sezione *"Annulati",* con spore aventi la medulla metacromatica.
Cappello spesso robusto con cuticola quasi liscia, presto fessurata, principalmente verso il margine.
Lamelle e gambo imbrunenti.

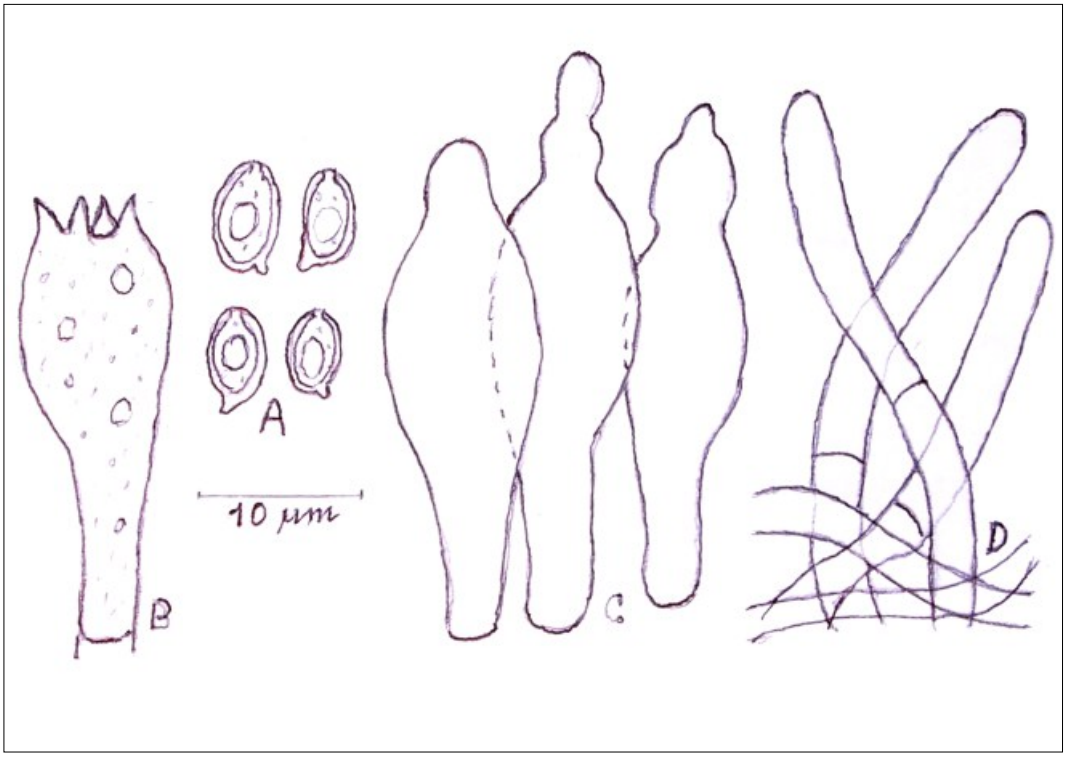
Leucoagaricus subcretaceus Bon 1983

Cappello 8-12-(15) cm, dapprima emisferico, subtrapezoidale, poi convesso, robusto, biancogrigiastro, poi brunastro.
Rivestimento pileico con cuticola unita da giovane, negli esemplari adulti fessurata-squamettata verso il margine.
Lamelle fitte, grandi, unite per un collarium, color bianco sporco, infine rosa-brunastro.
Gambo 6-9-(14) x 1,5-2,5 (4) cm, cilindrico, claviforme, anche un po' radicante, tozzo, imbrunente.
Carne spessa, tenace, prima bianca, poi imbrunente, con sapore e odore leggero di *Lepiota cristata.*
Microscopia: spore 7,5-8,5 (9) x 5,5-6 µm, ovoidali, destrinoidi, metacromatiche in blu di cresile, anche la medulla; basidi claviformi, tetrasporici, 25-35 x 8-12 µm; cheilocistidi 25-45 x 8-12 µm, claviformi, ventricosi o capitulati. Epicute con ife emergenti, settate, larghe 6-12 µm.
Habitat: su detriti marcescenti, nei prati, presso i boschi.

Osservazioni:
Leucoagaricus subcretaceus è considerata la specie più tozza e robusta del suo gruppo.
Il suo portamento può ricordare il Genere *Leucopaxillus*, da cui differisce però per tutta una serie di caratteri macro e, soprattutto, microscopici: quest'ultimo raggruppamento infatti annovera specie con spore amiloidi lisce o verrucose e cistidi con diversa morfologia.
Il Genere *Leucopaxillus* inoltre appartiene alla Famiglia *Tricholomataceae*, mentre *Leucoagaricus* a quella delle *Agaricaceae.*
La specie fu presentata da Loquin sotto il nome di *Leucocoprinus cretaceus* (Bull.) Locq. 1945 ma Bon (1983) ha regolarizzato la stessa dandogli il corrente nome e considera questo taxon molto vicino nei caratteri microscopici a *Leucoagaricus pudicus (= L. leucothites* Vitt. Wasser*).*

Bibliografia:
BREITEMBACH J., KRÄNZLIN F. - 1995: *Champignons de Suisse; Tome 4* - Mykologia Luzern CH
CANDUSSO M., LANZONI G. - 1990: *Lepiota s.l.* – Fungi Europaei 4 – Ed. Giovanna Biella, Saronno

Leucoagaricus subcretaceus Bon 1983 Foto Daniele Sartori (VR)



A: spore; B: basidi; C: cistidi; D: Ife dell'epicute *Micrografia di F. Damiani*

GIANLUCA DONA' *E -mail: gianluca_dona@libero.it*

SEGNALAZIONE DI FUNGHI ALPINI D'ALTA QUOTA NEL TERRITORIO DELL'ALTOPIANO DI ASIAGO (VI) - 1° contributo

La passione per la micologia, nell'immaginario comune, è spesso legata alla montagna e grande è lo stupore di molti quando si racconta che si è stati ad erborizzare in spiaggia tra le dune, in un parco cittadino oppure oltre i 2000 m slm, in alta quota, nelle praterie alpine.
Il binomio "*funghi-montagna*" resta però per molti aspetti il più affascinante e praticato soprattutto per chi la montagna cerca di viverla appieno, quasi come una sana mentalità e, per chi scrive, ancor di più l'andar per funghi in zona alpina tra i 2000 e i 2500 m slm regala gratificazioni che vanno oltre le sole raccolte, seppur peculiari, per cogliere così l'opportunità di godere meravigliose camminate in compagnia di qualche buon amico che condivide la medesima passione.
L'obbiettivo di questo contributo è quello di segnalare e porre l'attenzione su funghi d'alta quota reperiti nel territorio del vicino Altopiano di Asiago, località turistica raggiungibile in poco meno di un'ora dalla nostra città, ma nonostante ciò non abitualmente frequentata da molti micologi locali.
La piana di Asiago, per conformazione geologica, si attesta su un'altitudine media di circa 1300 m, toccando i 2336 m slm con Cima XII, la sua vetta più alta: a dispetto del suo appellativo, "Altopiano" appunto, sono circa una ventina le cime che superano, seppur di non molto, i 2000 m!
Di origine sedimentaria, sorte a partire da 35 milioni di anni fa da un ambiente marino, le rocce dell'altopiano sono soggette al fenomeno del carsismo, pertanto sul territorio, a differenza di molte altre località alpine delle regioni limitrofe, non vi si trovano corsi d'acqua; fu successivamente l'azione delle forze tettoniche, causate dallo scontro tra il continente africano e l'Eurasia,

Cima XII Foto G. Donà

Cima XII sullo sfondo, e la valletta nivale area di ricerca Foto G. Donà

che nel corso dei millenni diede origine a quelle che sono oggi le cime più alte del territorio cimbro, tra cui appunto spicca Cima XII.
Tipicamente alpina, è proprio tale vetta l'oggetto della presente ricerca, più precisamente la zona posta sul versante ovest della stessa cima: la maggior parte dei ritrovamenti si può localizzare in prossimità dell'ampia valletta nivale che poi risale dal lato opposto della cima per finire sulla dorsale del Portule (2310 slm).
Per dovere di cronaca, Cima XII è il nome che i vicini abitati di Borgo Valsugana (TN) diedero alla vetta, che alle ore 12 funge da meridiana proiettando un'ombra sulla cittadina trentina; "Ferozzo" (in cimbro *Freyjoch*) è invece il nome dato alla loro montagna più alta dagli antichi abitanti dell'altopiano, in onore di Frea-Ioch, divinità scandinava.
La cosiddetta "microselva alpina" è presente lungo gran parte del tragitto che porta alla cima da Malga Galmarara (loc. Camporovere di Roana) seguendo il sentiero CAI n. 835, a partire da un'altitudine di circa 1900 m dove inizia quasi prepotentemente la presenza del Camedrio alpino (*Dryas octopetala* L.); ad altitudini più consone a tali essenze arboree, oltre i 2000 m, si segnala una buona presenza anche del saliceto nano (*Salix retusa* L., *Salix reticulata* L., *Salix serpyllifolia* Scop.).
Si può pertanto affermare con soddisfazione che l'obiettivo prefissato è stato centrato, l'Altopiano di Asiago è zona micologicamente eterogenea che, se indagata seguendo obiettivi prefissati e mirati, passo per passo con la dovuta pazienza, può offrire spunti di studio a dir poco interessanti per chi li sa e vuol cogliere, senza essere ecologicamente da meno rispetto alle vicine Dolomiti.
In questo e nei prossimi contributi, verranno presentati alcuni taxa tipici delle zone alpine rinvenuti a Cima XII, repertati e censiti a partire dall'estate 2012; iniziamo con una specie lussureggiante appartenente al genere *Russula* Pers. 1796, esclusiva dell'alta quota in quanto legata in simbiosi micorrizica proprio con il Camedrio alpino dal quale ne prende il nome: *Russula dryadicola* Fellner & Landa.

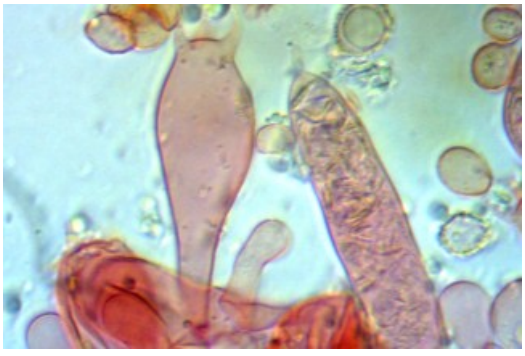
GIANLUCA DONA' *E -mail: gianluca_dona@libero.it*

Russula dryadicola Fellner & Landa 1993

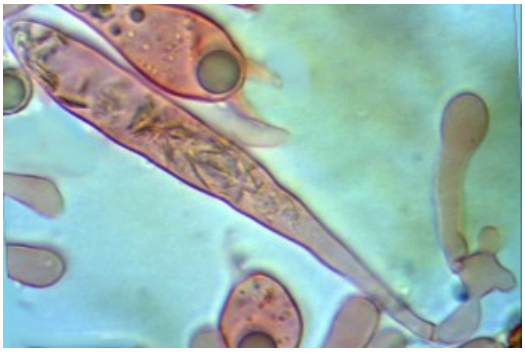
Cappello fino a 6-7 cm, emisferico nei primordi, disteso-appianato a maturità con margine marcatamente striato; superficie pileica liscia, sericea, con aspetto a volte più o meno "martellato". Colorazione di fondo su tinte rosa antico, più presenti e uniformi al margine, per poi mutare al giallo-arancio variegati nella zona discale dove son presenti anche delle piccole chiazze ocra-brunastre. Sempre al disco, si riscontrano residui terrosi sia negli esemplari giovani che in quelli maturi, a dimostrazione di una perlomeno primordiale viscosità, confermata dalla presenza di ife gelatinizzate nella cuticola in fase di analisi microscopica.
Lamelle mediamente fitte, adnate al gambo ed intercalate da scarse lamellule; di colore da bianco sporco a giallo isabella con filo concolore.
Deposito sporale: C1, secondo il codice di Moser
Gambo cilindrico con base leggermente rigonfia, clavata, appena solcato da una rugosità superficiale a leggere scanalature longitudinali; sodo, bianco con tendenza a macchiarsi di giallo al tocco e in vecchiaia.
Carne bianca, compatta, dolce, con odore gradevole, fruttato.
La reazione al guaiaco è positiva (viraggio rapido al verde scuro), lenta ed appena rosa al solfato di ferro, giallo ocra rapido al fenolo.
Microscopia: spore mis. 8,3/11x6,5/8,5 µm da ellittiche a subisodiametriche, ornamentate da spine isolate, con plaga ilare amiloide; basidi mis. 41/55x13/17 µm clavati, osservati sia bisporici che tetrasporici; cistidi fino a 85x10 µm, affusolati, finemente pigmentati; cuticola con presenza di numerose ife gelatinizzate ialine, peli corti settati ad apice ottuso e dermatocistidi cilindrici, allungati, anch'essi finemente pigmentati di color bruno chiaro mis. 110x7/8 µm.
Habitat: raccolte effettuate in data 25.08.2013, a 2200 m slm tra il *Dryas*, in posizione completamente esposta al sole; reperti singoli o al massimo due-tre esemplari ravvicinati.

Osservazioni:
Russula dryadicola, sistematicamente (Sarnari, 1998), è così collocata: *Sottogenere Russula*, *Sezione Russula*, *Subsezione Urentes*, *Serie Maculata*; quest'ultimo più restrittivo raggruppamento annovera specie a spore grandi, in taluni casi definite "abnormi" e con carne che ingiallisce all'invecchiamento.
Risalendo i gradi della classificazione proposta, una caratteristica peculiare della *Sezione Russula* è invece accludere specie a carne pepata, ma è lo stesso Sarnari ad affermare che non sono da escludere "forme accidentalmente dolci" e, proprio in questa casistica, ricade la raccolta in esame di *R. dryadicola*: da alcuni autori infatti è riportata con carne mite, da altri "da leggermente a fortemente pepata".
Uniformi sono invece i vari giudizi sull'odore, carattere organolettico spesso oggetto di valutazioni sin troppo soggettive: nella diagnosi originale (Singer, 1925) si parla di odore gradevole di mela, negli successivi contributi, comunque in accordo, è descritto più genericamente "fruttato".
In origine, *R. dryadicola* era considerata una semplice forma d'alta quota di *Russula maculata* Quél. 1876, tanto da essere pubblicata come *R. maculata fo. alpina* dall'autore tedesco (Singer, 1925); successivamente, da altri noti micologi è stata presentata sia come varietà alpina (Blum, 1962) che come sottospecie alpina (Knudsen & Borgen, 1992) sempre di *R. maculata,* dalla quale però, secondo le conclusioni di Sarnari, non sembra essere poi così affine: l'autore umbro, infatti, sostiene che, se doveva sussistere un eventuale rapporto di infraspecificità, sarebbe stato più appropriato instaurarlo con *Russula globispora,* anch'essa appartenente alla *Serie maculata* ma dotata di spore più grandi e di un "range" assai più vario di habitat preferenziali, rinvenibile infatti dal nord Europa fino a zone termofile mediterranee, con preferenza per i substrati calcarei senza però disdegnare quelli silicei.

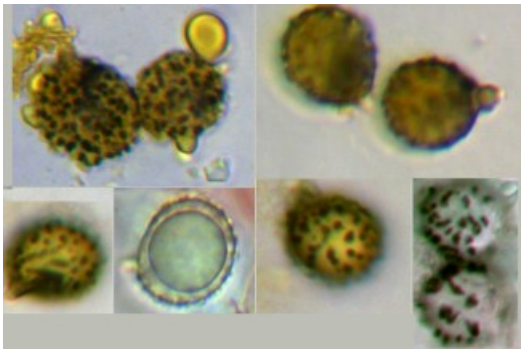
Russula dryadicola Fellner & Landa 1993 Foto G. Donà



Basidio



Cistidio



Spore ornamentate da spine isolate, in melzer

Dermatocistidi

GIANLUCA DONA' *E -mail: gianluca_dona@libero.it*

Russula dryadicola Fellner & Landa 1993 Foto G. Donà

Nel panorama dei funghi tipici della zona alpina, le specie più comuni ascrivibili al *Genere Russula* sono in primis *Russula nana* Killerm. 1936, a tutti gli effetti una "emetica" in miniatura dal pileo rosso laccato in netto contrasto con gambo e lamelle di colore bianco candido, e poi *Russula pascua* (F.H. Møller & Jul. Schäff.) Kühner 1975 facilmente discriminabile da eventuali specie apparentemente simili ad una valutazione sommaria, per il tipico odore di "pesce" o di "crostacei" e la reazione verde al solfato di ferro (non rosa), che contraddistinguono i taxon appartenenti al gruppo delle "xerampeline", nel quale è inserita. Nella fattispecie, la combinazione dei caratteri morfologici, organolettici, delle reazioni macrochimiche e della microscopia (morfologia sporale in primis) ha portato ad una determinazione agevole delle raccolte esaminate, trovando pieno riscontro con quanto riportato nella bibliografia consultata.
R. dryadicola è considerata una specie non comune per il nostro territorio, tanto che nella sua monumentale monografia, Sarnari descrive una raccolta del micologo elvetico Lucchini effettuata nell'ambito del proprio paese di origine; successivamente, solo nel 2005, con un contributo su R.d.M., gli autori Bincoletto e Ostellari, ratificano quella che può essere considerata la prima segnalazione della specie in esame per il territorio italiano, raccolta effettuata in alta Val Zebrù (Parco Nazionale dello Stelvio, prov. SO): il tutto pertanto, va a conferire ancor più valore a questo ritrovamento *cimbro.*

Bibliografia:

BINCOLETTO A., OSTELLARI C. – 2005: *Russula dryadicola Fellner & Landa, primo ritrovamento in Italia – Rivista di Micologia* – XLVIII, 4: p. 301-307 – A.M.B. Trento
BON M. – 1988: *Clé monographique des russules d'Europe* – Documents Mycologiques - Tome XVIII n° 70-71.
KRÄNZLIN F. – 2005: *Champignons de Suisse;* Tome 6: *Russulaceae*. Mykologia Lucern CH
ROMAGNESI H. – 1967: *Les Russules d'Europe et d'Afrique de Nord* - Bordas, Paris
SARNARI M. – 1998: *Monografia illustrata del Genere Russula in Europa*, Tomo primo – A.M.B. Trento

L'ANGOLO DEI FIORI SPONTANEI *di Francesco Damiani*

In questo contributo alla conoscenza delle orchidee spontanee vogliamo proporre ai nostri lettori queste quattro specie fotografate nel corso delle innumerevoli escursioni effettuate nel territorio italiano: *Anacamptis morio* (L.) R.M.Bateman, Pridgeon & M.W. Chase 1997, *Cephalanthera longifolia* (L.) Fritsch 1888, *Ophrys incubacea subsp. incubacea* Bianca 1842, *Ophrys insectifera* L. 1753.

Anacamptis morio

Cephalanthera longifolia

Ophrys incubacea subsp. incubacea

Ophrys insectifera

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

UN ASCOMICETE DALLA SINGOLARE EVOLUZIONE SPORALE

Durante un'uscita dello scorso ottobre, in un boschetto di quercia dell'Appenino Tosco-Emiliano, è stato rinvenuto un ascomicete caratterizzato da uno sviluppo sporale piuttosto singolare.
Si tratta di:

Bulgaria inquinans (Pers.) Fr. 1822

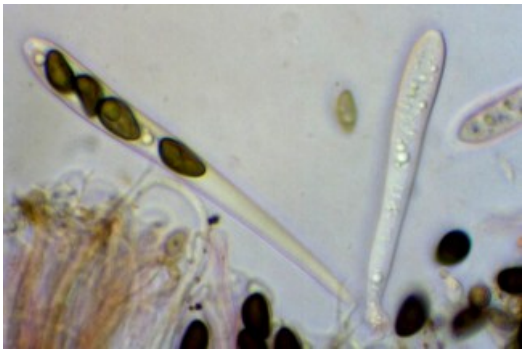
Ascomi costituiti da apoteci isolati, sessili, di forma più o meno turbinata e leggermente concavi, con diametro fino a 2.5 cm. negli esemplari rinvenuti.
Imenoforo liscio di colore nero, con orlo tendenzialmente involuto debordante e andamento talora vagamente lobato-ondulato; superficie esterna forforacea, di colore bruno-nerastro e sfumature bruno-rossastre.
Carne tenace, di consistenza elastica-gelatinosa, di colore brunastro.
Microscopia: spore da ellissoidali a reniformi, compresse, lisce, da ialine (allo stadio immaturo) fino al colore bruno (a maturazione raggiunta), uniseriate nell'asco ma distribuite inizialmente in modo irregolare, di 12.0-12.5 x 7.0-7.5 µm; aschi cilindrico-clavati, 8-sporici, amiloidi (poro blu allo jodio), di c.a. 110 x 8 µm (ma in alcuni casi sino a raggiungere i 140 µm); parafisi sottili, quasi filiformi, forcate alla base e ricurve nella parte apicale dove presentano una pigmentazione brunastra.
Habitat: rinvenuta una trentina di esemplari su legno deteriorato all'interno di un boschetto di latifoglia, prevalentemente Quercia, nella regione collinare prossima a Firenzuola (FI).

Osservazioni:
B. inquinans (Pers.) Fr. è un ascomicete caratterizzato da crescita legata ai periodi più freddi dell'anno (dal tardo autunno all'inizio primavera), di identificazione piuttosto semplice in relazione al suo colore, l'aspetto e il periodo di sviluppo.
A livello microscopico, aspetto particolarmente caratterizzante è costituito dalla coesistenza, all'interno degli aschi, di spore a maturazione differenziata, rivelata immediatamente dalla diversa cromia: mentre le quattro spore collocate nella regione alta dell'asco assumono una colorazione bruna (spore mature), le rimanenti quattro (immature), contenenti piccole guttule oleose e localizzate nella parte inferiore, appaiono ialine, irregolarmente distribuite, di foggia diversa e dimensioni di gran lunga inferiori.
Possibili confusioni potrebbero avvenire con alcune specie del genere *Exidia* Fr.:Fr., in particolare con *E. truncata* Fr., sia per l'aspetto generale piuttosto regolare di quest'ultima, il colore nerastro e la levigatezza superficiale, sia per il substrato di crescita (legno di latifoglia, in particolare Quercia) comune ai due Generi; la verifica dell'appartenenza di *E. truncata* ai fragmobasidiomiceti fugherebbe peraltro ogni dubbio già in fase iniziale.

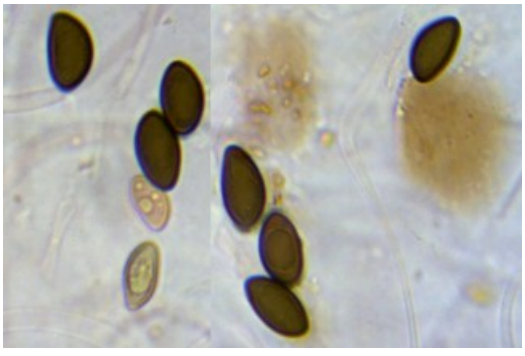
Rilievi effettuati su reperti secchi; reperti del 26 ottobre 2013.

Bibliografia:
BREITENBACH J., KRANZLIN F. - 1984: *Fungi of Switzerland*, vol. 1 – Lucerna (Switzerland)
CONSIGLIO G., PAPETTI C. - 2009: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 3 - A.M.B. Trento
DENNIS R.W.G. - 1981: *British Ascomycetes* – Strauss & Cramer. Hirschberg (Germany)
MEDARDI G. - 2006: *Atlante fotografico degli Ascomiceti d'Italia* – A.M.B. Trento

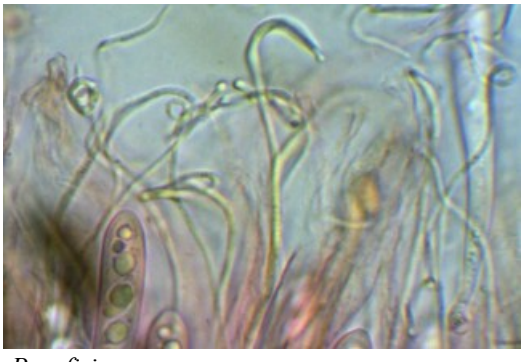
Bulgaria inquinans (Pers.) Fr. 1822 Foto V. Milanese



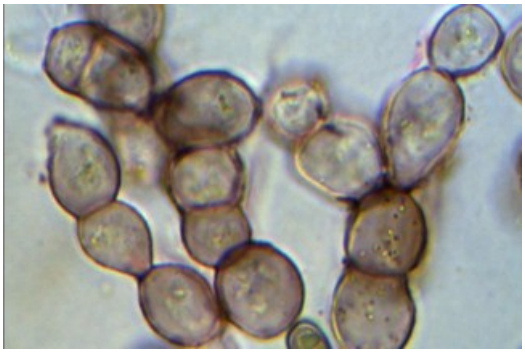
Asco con le tipiche quattro spore mature



Spore



Parafisi



Elementi catenulati dell'excipulum ectale

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

UN RITROVAMENTO NON TROPPO FREQUENTE

La prima uscita del 2014, effettuata nel Bosco Nordio durante il mese di aprile, pur non essendo stata fruttuosa in termini di numerosità di specie rinvenute, ha portato alla raccolta di un ascomicete non molto frequente:

Helvella costifera Nannf. 1953

Ascomi costituiti da apoteci isolati, chiaramente stipitati, piuttosto profondamente cupolati, con diametro fino a 3.0 cm. negli esemplari rinvenuti e altezza equivalente (almeno negli esemplari maggiori e di forma più regolare).
Imenoforo liscio, di colore grigio-ocraceo, con bordo ad andamento tendenzialmente regolare; superficie esterna pruinosa, più chiara e grigiastra, caratterizzata da lunghe ed evidenti costolature, che appaiono rilevate, anastomizzate e ramificate nella parte superiore, a colorazione biancastra, estendentisi sino quasi al bordo dell'apotecio.
Carne di consistenza elastica, piuttosto fragile.
Microscopia: spore ellissoidali, con grossa guttula centrale, di 15.0-18.0 x 10.0-11.0 µm, lisce, ialine, uniseriate nell'asco; aschi cilindracei, 8-sporici, non-amiloidi; parafisi cilindriche, con la parte apicale leggermente allargata.
Habitat: rinvenuti due gruppi di 5-6 esemplari ciascuno lungo il bordo di un sentiero sabbioso all'interno di Bosco Nordio (VE), in presenza di latifoglia con prevalenza di leccio.

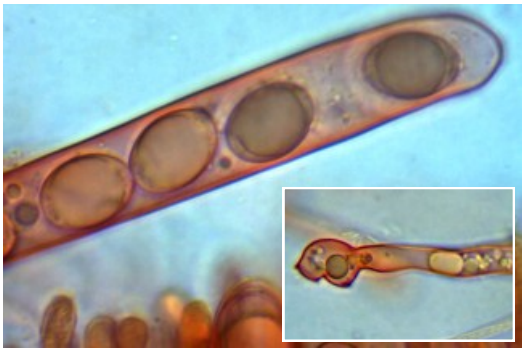
Osservazioni: *H. costifera* Naff. è un ascomicete che si presenta morfologicamente piuttosto simile a *H. acetabulum* (L. : Fr.) Quél., con il quale condivide l'ambiente di crescita e con cui può essere facilmente confuso negli esemplari non completamente sviluppati.
Le differenze macroscopiche tra i due ascomiceti possono essere sintetizzate, a maturazione raggiunta, nei termini che seguono: componente cromatica grigio-ocracea della colorazione imeniale in *H. costifera*; sezione arrotondata delle costolature in *H. costifera* a fronte di una sezione tendenzialmente spigolosa in *H. acetabulum*; sempre in riferimento alle costolature, queste si presentano regolari ed estese sino quasi all'orlo in *H. costifera*, ma, soprattutto, di colorazione biancastra per tutta l'estensione, mentre in *H. acetabulum*, anche nei casi di struttura rotondeggiante ed estesa, tendono ad assumere, nella regione superiore, una componente cromatica grigio-brunastra concolore alla parte alta della superficie esterna dell'ascoma.
Ulteriori perplessità d'identificazione potrebbero verificarsi nel confronto con *H. solitaria* (P. Karst.) P. Karst. oppure con *H. leucomelaena* (Pers.) Nannf.
Con la prima, *H. costifera* presenta comunanza di aspetto nella struttura regolarmente costolata dello stipite, ma se ne distingue per la colorazione brunastra dell'ascoma, oltre che per la compressione laterale dello stesso, che caratterizzano *H. solitaria*. Dalla seconda si distingue, a livello macroscopico, per la profonda cupolatura e il colore bruno-nerastro dell'apotecio di *H. leucomelaena*, oltre che per lo stipite più corto di quest'ultima, mentre, a livello microscopico, evidenzierebbero la distinzione le dimensioni sporali, più contenute in *H. costifera*.

Rilievi effettuati su reperti freschi; reperti del 12 aprile 2014.

Bibliografia:
BREITENBACH J., KRANZLIN F. - 1984: *Fungi of Switzerland*, vol. 1 – Lucerna (Switzerland)
DENNIS R.W.G. - 1981: *British Ascomycetes* – Strauss & Cramer. Hirschberg (Germany)
MEDARDI G. - 2006: *Atlante fotografico degli Ascomiceti d'Italia* – A.M.B. Trento

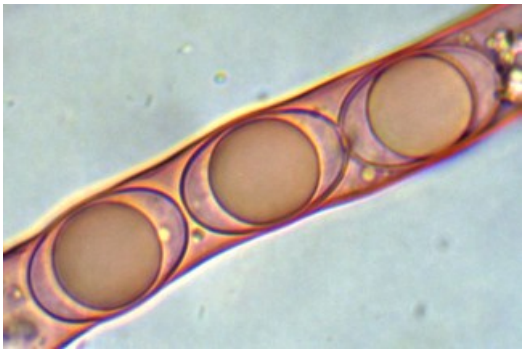
Helvella costifera Nannf. 1953 Foto V. Milanese

Parafisi, palizzata



Asco pleurorinco

Excipulum ectale



Spore monoguttulate

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

Tricholoma equestre (L.) P. Kumm. 1871

TEORIE SU UNA RECENTE SINDROME MICOTOSSICA

Tricholoma equestre eredita il nome del suo lontano antesignano: *Agaricus equestris* Linneo1772, specie *typus*, capostipite del Genere.
Nella sua lunga storia, è stato protagonista di ricorrenti interpretazioni e dispute tassonomiche, sistematiche e nomenclaturali, che non hanno intaccato la popolarità di una specie nota da quasi due secoli e mezzo, che non dovrebbe suscitare perplessità o problemi d'identificazione, nonostante la variabilità dei suoi caratteri cromatici e morfologici, testimoniata anche dai fotocolor proposti.
Legata alle conifere, sia pure mescolate a latifoglie, questa specie presenta un solo sosia frequente e sicuramente tossico: ***Tricholoma sulphureum***, agevolmente separabile sia nei caratteri morfologici che in quelli organolettici.
Le pubblicazioni più recenti, successive al 1988, concordano nel ripristinare l'originario binomio nomenclaturale ***Tricholoma equestre***, distinguendolo, però, dalle sue numerose varietà. Considerato universalmente tra le più apprezzate specie commestibili in tutte le pubblicazioni comprese tra il 1772 e il 1992 e molto ricercata anche in certe zone d'Italia, nell'ultimo decennio del '900, il *Tricholoma equestre* ha conosciuto una traversia esistenziale correlata alle sue presunte, ma non ancora definite, proprietà tossiche.
Se confermate, dette proprietà dimostreranno quanto la sua passata e benevola reputazione sia stata ingannevole, ma, già ora, ne fanno il caso più indicativo e, per certi versi inquietante, di rivelazione in fatto di tossicità fungina.

Tricholoma equestre (L.) P. Kumm. 1871 Foto Fernando Ambrosi (VR)

Tricholoma equestre (L.) P. Kumm. 1871 Foto G. Donà

La questione ha conquistato gli onori delle cronache il 13 settembre 2001, dopo una pubblicazione comparsa sulla rivista *"The New England Journal of Medicine"* e curata da un gruppo di ricercatori dell'Università di Bordeaux, nel quale sono state documentate le intossicazione di dodici persone d'età compresa tra i 22 e i 60 anni, tre delle quali decedute, verificatasi tra il 1992 e il 2001, attribuite al consumo, abbondante e in almeno tre pasti ravvicinati, di funghi riconducibili al *Tricholoma equestre*, raccolti su terreno sabbioso nelle pinete della costa Atlantica del Sud-Ovest della Francia (bassin d'Arcachon).

I sintomi dell'avvelenamento, manifestatisi da uno - due a quattro giorni dopo l'assunzione e i risultati dell'autopsia condotta sui tre soggetti deceduti hanno orientato verso la nuova sindrome *rabdomiolitica,* già nota in medicina perché determina gravi lesioni muscolari con necrosi delle cellule dei muscoli striati, ma, fino ad allora, completamente sconosciuta nel mondo micologico, alla quale sono stati ricondotti altri due episodi d'intossicazione registrati in Polonia nel 2002 e dichiarati fuori pericolo dopo 23 giorni di ricovero.

Dato lo scalpore suscitato dalla notizia e il rischio costituito dalla diffusa presenza sul mercato della specie, è stato svolto un meticoloso approfondimento scientifico.

L'ipotesi iniziale di scambio con altre specie di provata tossicità è stata abbondonata dopo la valutazione della diversità dei sintomi, delle caratteristiche dell'intossicazione riscontrate e dei risultati di sperimentazioni condotte con un estratto dei funghi raccolti su cavie da laboratorio, che hanno confermato i medesimi sintomi ed effetti.

Di fronte a questi dati incontestabili, si è ipotizzato che la causa fosse addebitabile non al *Tricholoma equestre*, ma al suo sosia *Tricholoma auratum*, non da tutti riconosciuto come specie a se stante quanto come una variante ecologica tollerata nell'ambito dell'accennata variabilità della specie e meritevole, al più, di riconoscimento a semplice forma.

Secondo quanti ipotizzano l'esistenza di due specie distinte, quella responsabile delle intossicazioni corrisponderebbe al *Tricholoma auratum*: ma, considerata la forte somiglianza, resta la dif-

ficoltà di ipotizzare la sola tossicità della seconda.
Tra le altre teorie non ancora confermate sulle cause delle intossicazioni, si anche è ipotizzata un'idiosincrasia individuale a qualche sostanza contenuta negli esemplari raccolti.
Ipotesi che spiegherebbe, tra le moltissime persone che lo consumano abitualmente, il numero limitato d'intossicazioni, diluite in più anni e ricondotte a questa sindrome, anche se non si può escludere che ciò possa essere stato causato dalle quantità assunte, sempre sensibili e in ripetuti pasti ravvicinati, riscontrate in tutte le intossicazioni registrate.
Un'altra ipotesi accreditata ne attribuisce la causa alla presenza di possibili sostanze inquinanti, presenti nel substrato di raccolta, in considerazione della nota capacità d'accumulo di determinate sostanze, tossiche per l'organismo umano, da parte di molte specie di funghi; o al consumo d'esemplari parassitati da muffe tossiche, spesso osservate sugli esemplari raccolti in quella zona.
Anche queste ultime ipotesi hanno perso attendibilità dopo la segnalazione degli altri due casi avvenuti in Polonia, che porterebbero a escludere l'influenza di eventuali fattori locali.
Malgrado restino ancora sconosciute le micotossine responsabili ed i relativi meccanismi d'azione, allo stato, sembra molto probabile che il *Tricholoma equestre* s.l. contenga una micotossina, non termolabile e per ora sconosciuta, forse in quantità mediamente modeste, ma che, per effetto d'accumulo, può condurre alla rabdomiolisi: se ad essa si aggiunge un'eventuale idiosincrasia o la concomitanza di altri fattori, anche personali, quali l'assunzione contemporanea di farmaci per patologie croniche, si possono verificare casi più gravi e qualche decesso.
Attualmente, continuano gli studi e le ricerche per dipanare il caso, che potrà considerarsi chiarito solo quando ne sarà stata individuata con certezza la sostanza responsabile.
Solo allora si potrà verificare il comportamento di tale sostanza, la sua ricerca, la probabile dose letale per l'uomo (DL_{50}), eventuali antidoti e/o trattamenti in caso d'intossicazioni.
In attesa di questi risultati, benché in Italia non siano mai stati registrati casi analoghi, a seguito dell'accaduto, il 10 agosto 2002, con Decreto Ministeriale, il Ministero della Salute ha disposto il divieto di raccolta, distribuzione e vendita di questa specie, che, da allora, escluse alcune specie allucinogene, resta il solo fungo la cui raccolta, ingresso e commercializzazione é bandita sull'intero territorio nazionale.

Bibliografia:

BUDRY R. e altri - *Wild Mushroom intossication as a cause of rhabdomyolysis - The New England Journal of Medicine* - Vol. 345, n. 11, 798-802.
AZEMA R.C. 2001 - *Micotossicologia: una nuova sindrome* - Bollettino del circolo Micologico G. Carini, n. 40, pagg. 37-41.

La consueta cronaca delle attività sociali dell'ultimo semestre, in questo numero, come noterete è stata ridimensionata per dare più spazio ai fotocolor pervenuti. Lasciamo parlare le immagini!
La serata di apertura dell'anno sociale 2014, lunedì 24 febbraio, è stata curata dall'amica micologa Licia Alpago Novello, che ci ha proposto un "resoconto aggiornato" sui "*Funghi interessanti e nuovi del Bellunese*", attraverso l'ausilio di apprezzabili immagini: i funghi presentati, com'è noto, provengono soprattutto dalla zona cosidetta della "*Sinistra Piave*", area prediletta e da sempre indagata dalla micologa veronese; per la ns. Associazione è stata una serata importante che ha riscosso un gran successo da parte del pubblico. Un sincero grazie a Licia per la competenza e la disponibilità dimostrate, e per aver anche contribuito a questo numero del nostro notiziario.
Il 6 aprile si è poi svolta la gita primaverile alla ricerca di ascomiceti, nelle località Bibione (VE)-Lignano (UD)-Concordia Sagittaria (VE), appuntamento sempre molto seguito che ha riscontrato anche quest'anno un gran numero di partecipanti (la foto nella pagina seguente ne riprende solo una parte) e soprattutto ha avuto i favori del meteo, cosa non da poco dato l'andamento climatico a dir poco altalenante di questo inizio anno.
Importanti numeri anche per la Festa campestre di Primavera del 4 maggio, come sempre tenutasi al Prà del Donatore a Limena, location molto ben attrezzata e ideale per il nostro appuntamento: la partecipazione è stata numerosa, poco più di 200 pasti serviti; è doveroso ringraziare pubblicamente gli organizzatori e tutti i soci che si sono adoperati per la buona riuscita dell'evento! Grazie!
Sono iniziati così i festeggiamenti per il 30° anno di attività sociale, anche con la splendida e coloratissima torta "creata" dal nostro cuoco artista Marco: complimenti davvero, che sia di buon auspicio! Nel prossimo numero verrà dato ampio spazio alla storia più e meno recente del nostro Sodalizio, per celebrare al meglio questo prestigioso traguardo.

Inaugurazione dell'anno sociale con Licia Alpago Novello

Lignano (loc. Aprilia Marittima), uscita ad ascomiceti

Gruppo di Studio: alcuni partecipanti all'uscita del 25 aprile al Bosco della Mesola (FE)

Si inizia a prendere posto! Festa di Primavera 2014 al "Prà del Donatore", Limena (PD)

La splendida torta realizzata da Marco Sandri (nel riquadro) per il 30° anniversario sociale

FRUTTI DEL SOTTOBOSCO

Ultimamente al Direttore del Notiziario pervengono da parte di eminenti nomi della micologia descrittiva parole di encomio e di riconoscimento per i progressi scientifici palesati dal Sodalizio con la pubblicazione di elaborati e contributi tecnici di apprezzabile livello.
Il merito va tributato alla capacità intellettuale dei componenti del Gruppo di Studio "Omero De Rosa", degli Ospiti e dei Collaboratori tutti.
Da qualche altra fonte, in un'ottica didattica, viene sottolineata la validità dei temi trattati a rispetto e difesa della natura. Questo mi soddisfa.
Personalmente infatti, sviluppare qualche aspetto apparentemente marginale dello studio micologico che porti alla riflessione ed interpreti il fondamento positivo del mondo reale e spirituale mi pare particolarmente educativo.
Penso sia un'azione svolta a richiamare e sollecitare l'attenzione per i problemi, i valori e gli ideali. Un minimo di raziocinio poi per ampliare l'apprezzamento delle bellezze naturali non guasta di sicuro. Se non altro è uno stimolo a rendere più sensibile la capacità percettiva.
E chiudo il pistolotto. Rinvio ad altro momento il prosieguo della conversazione sui piacevoli incontri con gli animali per soffermarmi un po' su di un altro argomento.
Parlerò dei frutti del sottobosco (intendendo il sottobosco vegetale, non quello spregiativamente usato per indicare quell'insieme di individui che trafficano ai margini o all'ombra di organizzazioni politiche o d'altro traendone benefici poco leciti. E chiedo scusa per la digressione).
Andando a funghi nelle macchie boschive delle nostre montagne o in altri habitat ci siamo senz'altro imbattuti ed abbiamo sicuramente riconosciuto quei piccoli frutti selvatici belli, variopinti e soprattutto buoni da gustare, chiamati appunto frutti di bosco. Parlo delle prelibate fragoline *(Fragaria vesca)*, dei lamponi *(Rubus idaeus)*, dei mirtilli neri *(Vaccinum myrtillus),* dei mirtilli rossi *(Vaccinum vitis-idaea)*, delle more di rovo *(Rubus ulmifolius)*, del ribes rosso *(Ribes rubrum)*, del ribes nero (*Ribes nigrum)* e dell'uva spina o ribes bianco *(Ribes grossularia o uva crispa).*
Di frutti selvatici edibili prodotti da altre essenze arboree o arbustive ne esistono molti altri. Penso al corniolo, al prugnolo, al ciliegio selvaggio, all'amareno, al nocciolo, al melo, al susino ecc. Di questi potrei parlarne in altro momento.
Ora mi attengo ai nostri deliziosi piccoli frutti dei quali non tutti conoscono le caratteristiche salutiste e le favolose proprietà che hanno per il nostro organismo, note sin dall'antichità e riconosciute sempre più anche dalla medicina ufficiale dei nostri giorni. Accennerò solo ad alcune.
Le profumate fragoline, dal sapore molto intenso, sono ricche di vitamina C, zolfo, calcio, ferro, magnesio e potassio. Sono un vero elisir per chi soffre di ipertensione o di uno stato di stress. Riducono la ritenzione dei liquidi, proteggono le arterie e rigenerano il sistema nervoso.
I lamponi hanno ottime proprietà curative e pare anche antitumorali (acido ellagico): sono diuretici, antiinfiammatori delle vie respiratorie, depurativi, rinfrescanti, energetici e rafforzano le difese immunitarie. La presenza dell'acido folico poi e della vitamina P nella gravidanza apportano benefici allo sviluppo del feto migliorando l'elasticità delle pareti dei vasi sanguigni.
Dioscoride (I° sec.d.C.) nella sua opera "De Materia Medica" ne descrive i benèfici impieghi.
Il mirtillo nero contiene zuccheri, acido citrico, ossalico, l'idrocinnamico e il gamma-linolenico in grado di neutralizzare le nitrosoammine cancerogene.
Combatte l'invecchiamento e la perdita di memoria. Antiossidante in assoluto contrasta i radicali liberi, difende i vasi sanguigni dallo stress ossidativo, riduce il rischio vascolare, contrasta l'insufficienza venosa delle gambe, le emorroidi, la cuperose e alcune problematiche della vista.
Il mirtillo rosso, vero amico della salute, ricco di antocianine e antiossidanti, è efficace nel curare le infezioni del tratto urinario, lo scorbuto e l'inappetenza.

E' antitumorale (antociani, flavonoidi, acidi fenolici). E' però controindicato per chi soffre di calcoli renali.
Le more di rovo contengono vitamina A, B9, C, acido citrico, malico, tartarico, calcio, potassio, manganese, pectine e antocianosidi. Hanno proprietà depurative, diuretiche e dissetanti.
Aiutano a mantenere pulite ed elastiche le arterie perché contribuiscono ad eliminare il colesterolo "cattivo". Uno studio condotto nell'Ohio e pubblicato sulla rivista *Cancer Prevention Research* ha confermato l'attività antitumorale delle antocianine (i pigmenti che danno la colorazione ai frutti di bosco) e dei flavonoidi che sono in grado di inibire la crescita delle cellule tumorali.
Il ribes rosso ha un elevatissimo contenuto di vitamine C, A, B5,B6, B1, flavonoidi antiossidanti come il beta-carotene, ferro, rame, calcio, fosforo, magnesio, manganese e potassio, essenziali per il metabolismo dell'organismo.
Il ribes nero, oltre alle proprietà del fratello rosso ha un elevato contenuto di antociani (flavonoidi fenolici). Recenti studi scientifici hanno dimostrato che il suo consumo ha potenziali effetti positivi sulla salute e nella prevenzione del cancro, dell'invecchiamento, l'infiammazione e molte malattie neurologiche. Riduce il livello di zuccheri nel sangue e la sua azione antiflogistica pare sia di tipo cortisonosimile e che vada a stimolare dolcemente le ghiandole surrenali aumentando così la produzione di steroidi surrenalici.
L'uva spina o ribes bianco poco diffusa in Italia e difficilissima da trovare allo stato spontaneo (io l'ho reperita solo una volta nell'Alto Agordino), combatte l'esaurimento nervoso o fisico, la debolezza, ed è valida a sostegno del sistema immunitario in caso di malattie infettive. Previene i raffreddori ed è molto indicata nel trattamento dell'artrite, dei reumatismi e della gotta. Vi pare poco?
Una nota puramente informativa però che non deve allarmare: nello scorso anno (2013) il Ministero della Salute, a causa della sospetta contaminazione di alcune partite di frutti di bosco surgelati (sembra di provenienza Est Europa), sotto accusa per la presenza del virus dell'epatite "A", ha fatto ritirare dal commercio a titolo precauzionale il prodotto di alcune aziende distributrici.
Il consiglio ministeriale per l'utilizzo di questi surgelati, anche ai nostri giorni, è di consumarli solo dopo cottura (2 minuti a 100° C.).
Lasciamo perdere. Non è il nostro caso. Noi andiamo alla fonte.
Nelle mie frequenti camminate estive per i boschi, oltre al piacere di scattare foto, non disdegno ovviamente l'attenzione per i funghi eduli. Senza esagerazioni.
Se poi il momento è propizio provo un'impagabile soddisfazione a raccogliere anche quelle piccole preziosità che la natura elargisce gratuitamente a tutti coloro che intendono avvalersene.
Credetemi, per la gola e per la salute è un'opportunità da non perdere. Un calibrato misto di funghi nel tegame ed una deliziosa crostata nel forno, arricchita e decorata con i nostri piccoli frutti freschi, concorrono sicuramente a migliorare l'umore ed il piacere di vivere.
Il credente ringrazia il Cielo, l'agnostico la natura. Ci sono buone motivazioni per tutti e due.

Una ricca crostata "fatta in casa" alle fragoline di bosco Foto G. dalla Grana

PROSSIMI APPUNTAMENTI DELL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA SACCARDO - ANNO 2014

- Domenica 22 giugno:	***Giornata di socializzazione organizzata dalla F.G.V. AMB***
- Domenica 13 luglio:	*Uscita micologica G.d.S. con mezzi propri*
- Dal 31 agosto al 07 settembre:	***Settimana Micologica a San Martino di Castrozza (TN)***
- Sab. 20 - Dom. 21 settembre:	*2^ Mostra Micologica Regionale F.G.V. AMB - Cittadella (PD)*
- Domenica 21 settembre:	***Giornata Micologica in autobus a San Martino di Castrozza (TN)***
- Sab. 04 - Dom. 05 ottobre:	*XXXI Esposizione Micologica Città di Padova*
- Domenica 19 ottobre:	***Uscita micologica G.d.S. con mezzi propri***
- Domenica 16 novembre:	*Uscita micologica G.d.S. con mezzi propri*
- Sabato 29 novembre:	***Festa Sociale al ristorante "Montegrande" Rovolon (PD)***
- Lunedì 15 dicembre:	*Festa degli Auguri c/o Sala "N. Iotti", Via Prosdocimi,2 (PD)*

DAL BOSCO ALLA CUCINA

di Marco Sandri

RISOTTO CON I PIOPPINI

Ingredienti: 300 gr di funghi (*Agrocybe cylindracea= Agrocybe aegerita*); 400 gr di riso; una costa di sedano, una carota, uno cipolla, una manciata di prezzemolo, parmigiano, un litro e mezzo di brodo vegetale, 30 gr di burro, olio di riso, mezzo bicchiere di olio d'oliva, sale, pepe, una mela Golden

Procedimento: Pulire i funghi e tagliarli, farli bollire 2 minuti in acqua salata e vino bianco.

A parte, in un tegame, mettere un po' d'olio di riso, unire il battuto d'aglio (poco) e lo scalogno, poi soffriggere e unire i funghi; correggere di sale e pepe e cuocere per dieci minuti.

Tritare il sedano, la carota e la cipolla e farli soffriggere in un tegame con un po' di burro.

Unire il riso e rimestare, bagnare con del vino bianco (*Gewurztraminer* dell'Alto Adige), farlo sfumare.

Poi aggiungere i funghi e portare a cottura mescolando e bagnando via via con il brodo.

A cottura ultimata spegnere il fuoco e incorporare al riso una noce di burro, il parmigiano, il prezzemolo e la mela precedentemente pelata e tagliata a dadini piccoli.

Lasciare riposare per qualche minuto e servire.

Il notiziario fruisce del contributo della Provincia di Padova