QUI SACCARDO

Associata a: Unione Micologica Italiana
& Federazione micologica Gruppi Veneti

Notiziario dell'Associazione Micologica Saccardo Padova

n° 41 1° semestre 2015 Anno 20°

PUBBLICAZIONE SEMESTRALE RISERVATA AGLI ASSOCIATI

Associazione Micologica Saccardo
Via Madonna del Rosario, 148
35129 PADOVA
C.F. 92075470283
E-mail: **saccardo2013@libero.it** • Web Site: **www.amsaccardo.it**
Banca Popolare di Verona - Dipendenza di Padova Ag. 7
Via Guido Reni, 5 35134 Padova
Codice Iban: ITL0503412104000000002274

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 2015-2016
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: *Mauro Baldan, Giorgio Bortoletto, Enzo Cantarello, Paolo Dainese, Francesco Fimmanò, Vitaliano Milanese, Adelino Negrisolo, Marco Sandri, Virginio Scapoli, Giovanni Schiavon, Lorenzo Seresin, Riccardo Simonetto, 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 2015: 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 Nadia Oprandi* pag. 03
- **Floccularia albolanaripes** *di Silvano Pizzardo* pag. 04
- **L'angolo dei fiori spontanei** *di Francesco Damiani* pag. 07
- **Bovista dermoxantha** *di Vitaliano Milanese* pag. 08
- **Callistosporium luteo-olivaceum** *di Vitaliano Milanese* pag. 10
- **Amanita codinae** *di Carlo Montagna* pag. 12
- **I funghi del territorio padovano** *di Francesco Damiani* pag. 15
- **Segnalazione di ascomiceti carbonicoli**, pineta di P. Caleri - 4° contr. *di G. Donà* pag. 16
- **Volvariella surrecta** *di Nadia Oprandi* pag. 18
- **Il Diario** *di G. Donà* pag. 20
- **Piacevoli incontri - 8^ puntata** *di Giancarlo Dalla Grana* pag. 25
- **Dal bosco alla cucina** *di Marco Sandri* pag. 28

Seguici su

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

EDITORIALE

NUOVO SITO WEB!

Nel 2014, in occasione del 30° anniversario dell'Associazione, è stato realizzato il nuovo sito internet *www.amsaccardo.it* ed è stato creato un nuovo account "facebook", due importanti strumenti di visibilità e di scambio di informazioni.
Navigando all'interno del sito, si possono trovare il calendario aggiornato degli incontri e tutte le informazioni necessarie per iscriversi, oppure le indicazioni per contattare le persone di riferimento del nostro gruppo.
Vi si trovano inoltre pubblicati, nella apposita sezione "Pubblicazioni Saccardo", gli ultimi numeri del nostro notiziario "Qui Saccardo" che viene edito semestralmente; poi, nella sezione "Galleria fotografica", si possono visionare le schede micologiche realizzate dal Gruppo di Studio, che vengono aggiunte con regolarità.
Sono inoltre presenti tre gallerie fotografiche che hanno come oggetto, rispettivamente, i "*funghi*", la "*flora spontanea*" e gli scatti degli eventi che hanno segnato la "*storia dell'Associazione*". Non mancano i consigli pratici per "*andar per funghi*", con qualche buona dritta per la ricerca e qualche pillola di sicurezza per le nostre escursioni, e un'apposita sezione dedicata ai regolamenti nazionali, regionali e provinciali. Infine, per i buongustai, uno spazio dedicato ai funghi in cucina, con la nostra proposta di ricette del tutto originali, a cura del nostro amico e socio Marco, cuoco professionista, corredate dalle sue foto.
Trattandosi di strumenti dinamici, sia il sito web che la pagina facebook sono aperte a chiunque voglia contribuire con fotografie, rubriche, commenti e suggerimenti.

Nadia Oprandi

Home page: www.amsaccardo.it

SILVANO PIZZARDO *E-mail: silvano.pizzardo@gmail.com*

SPECIE INUSUALE DAGLI . . . USA RACCOLTA E STUDIATA NEL PARK FOREST DEL NORDOVEST DELL'AMERICA

AN UNUSUAL SPECIES FROM… THE USA
COLLECTED AND STUDIED IN PARK FOREST
IN NORTH-WESTERN AMERICA

Silvano Pizzardo
Via Verga, 7 - Rovigo
silvano.pizzardo@gmail.com

Riassunto
Floccularia albolanaripes, magnifica specie Americana fruttificante insieme ad altre specie non Europee, raccolta sotto *Picea abies* e *Pseudotsuga menziesii* nello Stato di Washington nell'ottobre del 2014.

Abstract
Floccularia albolanaripes, a beautiful American species growing among other non European species, collected under *Picea abies* and *Pseudotsuga menziesii* during a visit to the State of Washington in October 2014.

Parole chiave
Agaricales, *Agaricaceae*, *Floccularia*, *F. albolanaripes*.

Floccularia albolanaripes (G.F. Atk.) Redhead 1987

Introduzione
L'otto ottobre 2014 (ritorno il 21 dello stesso mese) ho avuto il piacere di visitare uno Stato degli USA, quello di Washington. Grazie agli amici americani Albert, Katy, John, Steve, Louise, Ruth, James e altri, conosciuti durante i loro consueti tour in Italia, e quelli italiani, Anna ed Evelina, ho potuto "godermi" città (Seattle, Eatonville e dintorni), vie statunitensi e, soprattutto, i lussureggianti parchi di conifere del Nordovest dello Stato.
E' stata anche l'occasione per partecipare (tre giorni) ad un convegno micologico americano - NAMA - durante il quale ho vissuto una nuova esperienza in fatto organizzativo, con "Foray" guidati alla ricerca di funghi. Inoltre, grazie all'esperta guida di Katy e degli altri amici, ho potuto gioire degli ambienti forestali (parchi immensi) e dei loro funghi, tra i quali la specie in descrizione.

Materiali e metodi
Gli elementi microscopici sono stati tratti da materiale semi fresco, osservato in Melzer e L4.

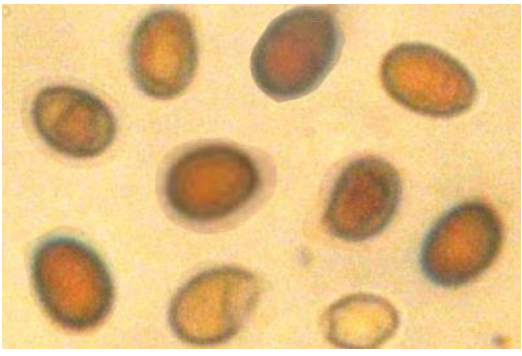
Descrizione
Floccularia albolanaripes appartiene alla Famiglia *Agaricaceae* ed è caratterizzata da un cappello da convesso a piano convesso, bassamente umbonato, che raggiunge i 12-16 cm.

Floccularia albolanaripes (G.F. Atk.) Redhead 1987 Foto S. Pizzardo

Carpofori in habitat

Pileo

Lamelle seghettate e ornamentazione gambo



Spore

La cuticola evidenzia scalari tonalità giallo brillante sino a giallo-arancione scuro verso il centro, ove la calotta, appiattita, imbrunisce per la presenza di squamette del medesimo colore; il margine, biancastro e ricurvo verso l'interno, è ornato da piccole scaglie.
Resti cospicui di velo parziale inguainano il gambo, tranne vicino all'apice. Le lamelle, adnato-smarginate, non fitte, hanno il filo denticolato.
Inizialmente bianche, a maturità diventano crema chiaro.
Il gambo è robusto e con colori di base bianco-giallastro chiari, con residui di velo parziale, bambagiosi, con punte bianco giallastre.
La carne, soda, va dal bianco al giallo, specie sotto la cuticola del cappello.
Non ha odore distinguibile. La sporata è bianca. Le spore sono ellissoidali e lisce.
I corpi fruttiferi crescono singolarmente, in micorriza, sotto conifere.
In Nord America si trova nel nord-ovest della costa del Pacifico, dalla primavera all'estate.
La specie è discretamente commestibile.

Osservazioni
Il tipo è stato in primo tempo descritto, nel 1908, come *Armillaria albolanaripes* dal micologo americano George F. Atkinson, in seguito a campioni raccolti da un certo Corvallis nell'Oregon. Per diversi decenni la specie è stata conosciuta come *Armillaria*, fino a quando gli studiosi di quel Genere non la trasferirono, nel 1987, nel Genere *Floccularia* per via delle spore amiloidi e mancanza di rizomorfe.
Floccularia luteovirens (Alb. & Schwein.) Pouzar 1957 è simile in apparenza, ma può essere distinta da *F. albolanaripes* per il suo cappello di colore brillante, con squamette in rilievo sulla superficie e lamelle giallastre.
Floccularia straminea (P. Kumm.) Pouzar 1957 è un altro sosia che predilige lo stesso habitat, ma sul suo cappello le squamette sono disposte in zone concentriche e ha lamelle di colore giallo chiaro.

Ringraziamenti
Ringrazio gli amici Edmondo Grilli di Popoli (PE) per la traduzione in inglese del riassunto e Pietro Voto per la descrizione microscopica.

Bibliografia
Presso l'abitazione di Ruth e John Haines, cortesemente ospitato per alcuni giorni, ho potuto consultare alcuni "*mushrooms book*" dai quali ho potuto trarre riferimenti per la determinazione della specie in descrizione.
Per l'esposizione, ho inoltre consultato una pagina internet di M. Kuo, micologo americano, dedicata al Genere *Floccularia*:
http://www.mushroomexpert.com/floccularia_albolanaripes.html

L'ANGOLO DEI FIORI SPONTANEI *di Francesco Damiani*

Nel nostro contributo alla conoscenza delle orchidee spontanee crescenti nell'ambito del nostro territorio, proponiamo quattro specie fotografate durante escursioni effettuate nel corso della presente primavera. Esse rappresentano un campione di grazia e bellezza del pur limitato novero di orchidee naturali presenti nel nostro ambiente: *Ophrys bertolonii subsp. benacensis* (Reisigl) P. Delforge 1982, *Orchis purpurea* Hudson 1762, *Orchis simia* Lambotte 1779, *Anacamptis morio* (L.) R. M. Bateman, Pridgeon & M.W. Chase 1997.

Ophrys bertolonii subsp. benacensis

Orchis purpurea

Orchis simia

Anacamptis morio

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

UNA BOVISTA PICCOLA PICCOLA

Rinvenuta a metà settembre del 2014, le sue fruttificazioni spiccavano per il colore biancastro sul terreno assolato e scarsamente erboso di una aiuola spartitraffico di strada secondaria.

Bovista dermoxantha (Vittad.) De Toni 1888

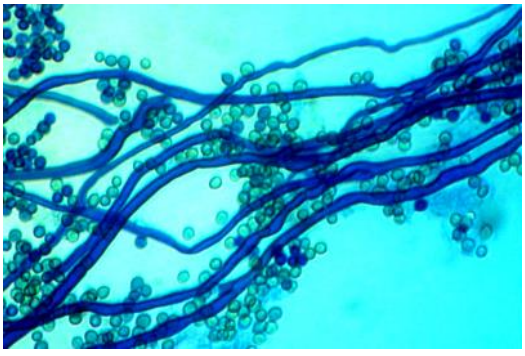
Basidioma subgloboso, di c.a. 2 cm di diametro negli esemplari più grandi rinvenuti, dotato di cordoncino miceliare agglomerante terriccio.
Esoperidio biancastro (funghi giovani), opaco, ma con tendenza ad ingiallire; piuttosto sottile, di aspetto farinoso-granuloso, dissociato in piccole areole.
Endoperidio liscio, sottile, a consistenza molle; di colore ocraceo.
Gleba omogenea, da bianca a ocraceo-olivastra con la maturazione; subgleba apparentemente assente.
Microscopia: spore da subglobose a leggermente ovoidali, da punteggiate a verrucose, con (talora) resto sterigmale molto corto o più spesso completamente assente, di 3.7-4.4 x 3.4-4.0 µm; strutture del capillizio con pareti sottili, fragili, sinuose, con ramificazioni dicotomiche (in alcuni casi) subsettate, di tipo Lycoperdon; esoperidio con presenza di elementi globosi.
Habitat: rinvenuti cinque esemplari in una aiuola spartitraffico di Rubano (PD), in zona periferica isolata e assolata.

Osservazioni: *B. dermoxantha*, in precedenza *Lycoperdon dermoxanthum* Vittad. 1843, fa parte di un piccolo gruppo di *Bovista* Pers. : Pers. che, nel loro complesso, possono essere caratterizzate da capillizio interconnesso di tipo Intermedio (diramazioni uscenti da sezioni principali con orientamento opposto e rami secondari terminali e sottili) oppure di tipo Lycoperdon (diramazioni iso-orientate e rami secondari ripetutamente biforcati sino al livello terminale) oltre che da spore con sterigma pressochè inesistente o, comunque, non più lungo di 2 µm.
In questo gruppo, costituente il sottogenere Globaria, *B. dermoxantha* si distingue per il capillizio di tipo Lycoperdon e per la sostanziale assenza di resti sterigmali nelle spore.
Per la tipologia di spore (con sterigmi quasi del tutto assenti) le sono affini *B. aestivalis* (Bonord.) Demoulin e *B. acuminata* (Bosc) Kreisel [SAR].
Mentre, tuttavia, gli elementi distintivi da *B. acuminata* sono ben evidenti già a livello macroscopico, potendo essere facilmente ricondotti alla diversa forma d'insieme (ovoidale e tendenzialmente appuntita nella regione apicale), colorazione (nocciola con sfumature bruno-rosate) e ornamentazione (presenza di granuli) dell'esoperidio, la distinzione da *B. aestivalis* è più problematica, tanto che le due specie possono essere facilmente scambiate quando giovani.
Seppure *B. aestivalis* si possa presentare di frequente (da adulta) in forma turbinata, per la presenza di subgleba ben sviluppata, e con colorazione spesso bruno-ramata alla base del carpoforo, la reale distinzione tra *B. dermoxantha* e *B. aestivalis* si colloca a livello microscopico, riscontrandosi nella forma e dimensioni sporali (globose, mediamente più piccole e con minori ornamentazioni in *B. aestivalis* [SAR]), oltre che nel capillizio, di tipo Intermedio in *B. aestivalis*, di tipo Lycoperdon in *B. dermoxantha*.

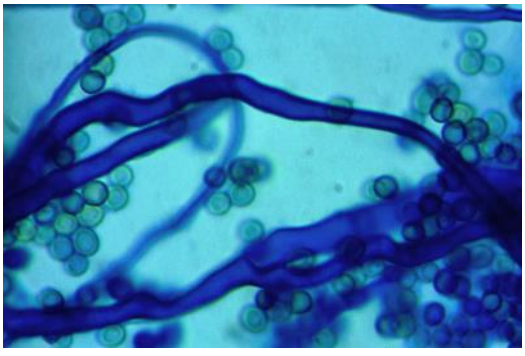
Rilievi effettuati su reperti freschi; reperti del 15 settembre 2014.

Bibliografia:
JÜLICH W. - 1989: *Guida alla determinazione dei funghi*, vol. 2 – Saturnia. Trento
SARASINI M. - 2005: *Gasteromiceti epigei* – A.M.B. Trento

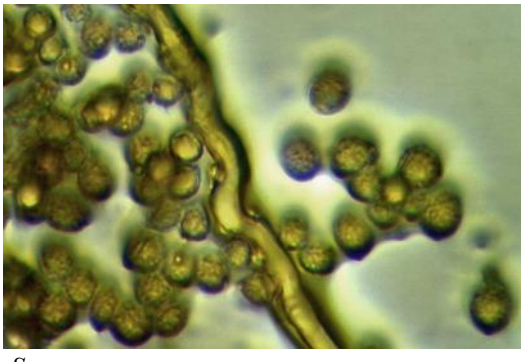
Bovista dermoxantha (Vittad.) De Toni 1888 Foto V. Milanese



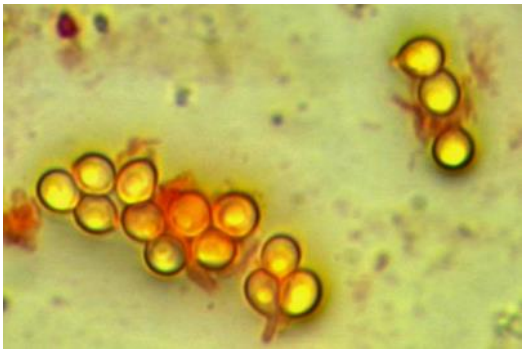
Capillizio



Capillizio



Spore



Spore

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

UN FUNGO LIGNICOLO DI AMBIENTE TEMPERATO

L'ultima uscita del 2014, effettuata nel mese di dicembre lungo le dune costiere di Porto Caleri, ha permesso di rinvenire alcuni esemplari inusuali di

Callistosporium luteo-olivaceum (Berk. & M.A. Curtis) Singer 1946

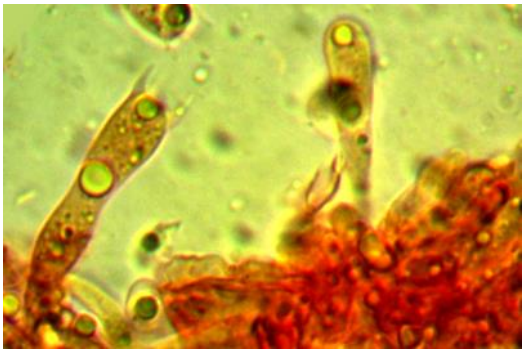
Pileo appianato, con leggera depressione discale, diametro di c.a. 3 cm negli esemplari più grandi rinvenuti; superficie glabra, liscia, igrofana, di colore bruno-carico, quasi nerastra nella regione centrale, ma più chiara al margine; margine disteso.
Lamelle da adnate a subsmarginate, piuttosto fitte, colore da giallo-ocraceo a bruno legno, con filo più chiaro; presenti lamellule di diversa estensione; sporata biancastra.
Stipite cilindrico, slanciato, liscio, con fibrillature longitudinali, forforaceo all'apice; concolore al cappello, biancastro alla base.
Microscopia: spore ellissoidali, guttulate, di 4.2-(5.3)-6.3 x 3.2-(3.5)-3.8 µm, Q: 1.19-(1.51)-1.80, a contenuto giallastro in ammoniaca; basidi tetrasporici, cilindrici (spesso con strozzatura centrale), di 27-30 x 5-7 µm.
Habitat: rinvenuti sei esemplari su una catasta di assi marcescenti di legno in località Porto Caleri (RO), in zona aperta lungo un ampio sentiero snodantesi tra le dune; vegetazione costituita prevalentemente da Leccio e Pino sp.

Osservazioni: *C. luteo-olivaceum* è un fungo ad ampia diffusione geografica, presente nelle regioni temperate distribuite dal Nord al Sud America, all'Europa, fino ai contrafforti del Nord Africa. La presenza di caratteri non sempre costanti nella colorazione pileica, nell'igrofania, nel sapore, nell'odore e nelle dimensioni sporali (quest'ultime dovute precipuamente a presenza di basidi sia mono-, sia bi-, sia tetrasporici), diversità evidenziata in raccolte geograficamente distinte e ben localizzate, hanno portato nel tempo all'individuazione di numerose specie, nel seguito ridotte drasticamente dai micologi d'oltre Atlantico [RED].
Analoga situazione si è verificata in Europa, ad opera principalmente di Bon, Moser e Singer, nonostante che i confronti effettuati su popolazioni di esemplari europei, da un lato, e nord americani dall'altro abbiano dato esiti relativamente poco consistenti [RED]. Sembra piuttosto opportuno rilevare un'ampia variabilità di forme nel concetto stesso di specie, alcune delle quali appaiono più frequentemente in talune zone geografiche o condizioni atmosferiche (p.e. spore di dimensioni maggiori e colorazione più carica tendono a riscontrarsi in contesti montani).
Attualmente, gravitanti intorno a *C. luteo-olivaceum* si annoverano *C. heimii* (Singer) Singer 1944 e *C. olivascens* (Boud.) Bon 1976. Il primo si distingue per la presenza di necropigmenti lilla-violetti [SIN] e per le lamelle di colore biancastro da fresco; il secondo per la presenza di pileocistidi clavati e ampie spore amigdaliformi [BON]. Secondo [CET] l'ulteriore *C. elaeodes* (Romagn.) Bon 1976, ora sinonimizzato anch'esso in *C. luteo-olivaceum*, si distinguerebbe per l'habitat costituito da legno di latifoglia, oltre che per la maggiore esilità dei carpofori, per il pileo feltrato di colore nettamente olivastro e per le lamelle più larghe e distanti.

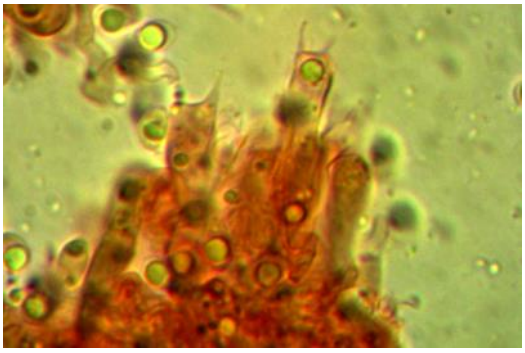
Rilievi effettuati su reperti freschi; reperti del 29 dicembre 2014.

Bibliografia:
BON M. - 1976: *Le genre Callistostporium Singer* – Docum. Mycol., vol. 6
CETTO B. - 2005: *Funghi dal vero*, vol. 7 - Saturnia. Trento
REDHEAD S.A. - *The Systematics of Callistosporium luteo-olivaceum* – Berger F. & Söhne. Horn (A). http://www.biologiezentrum.at
SINGER R. - 1937: *Notes sur quelques Basidiomycetes*, IIIe Série – Rev. Mycol., vol. 2

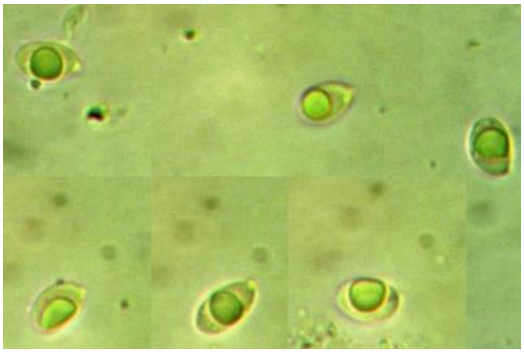
Callistosporium luteo-olivaceum (Berk. & M.A. Curtis) Singer 1946 Foto V. Milanese



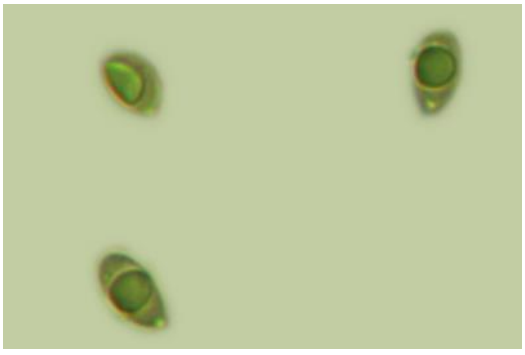
Basidi



Basidi



Spore



Spore

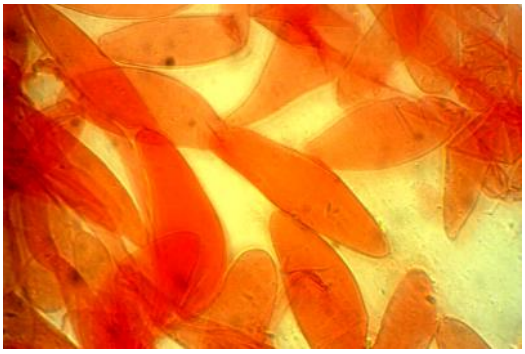
CARLO MONTAGNA *E -mail: carlo.montagn4@gmail.com*

UNA RARA ED INTERESSANTE AMANITA DEL SOTTOGENERE *LEPIDELLA* E.J. GILBERT 1925

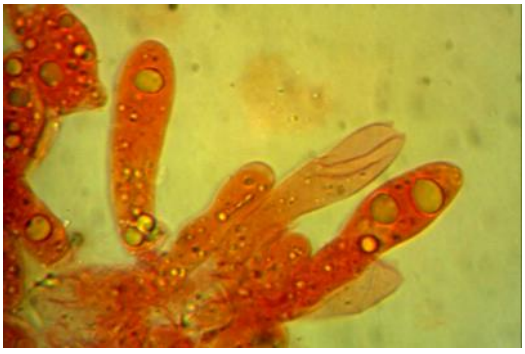
Amanita codinae (Maire) Bertault 1955

Separato da E. J. Gilbert, il Sottogenere *Lepidella*, che più d'ogni altro viene spesso elevato a rango di Genere, si distingue per includere specie caratterizzate dalla peculiarità dei resti del velo generale aderenti alla cuticola pileica, in certe entità sotto forma di minute ed aguzze verruche, in altre di grosse e larghe placche ± embricate o a forma piramidale.
La Sezione *Lepidella* Bas 1969 include undici tra specie e varietà piuttosto omogenee, alcune non micorriziche, di grande taglia, interamente bianche con tendenza a ingrigire o ad assumere toni sul giallastro-verdolino, lividi a completa maturità.
Il cappello, con margine non striato, talora debordante e appendicolato, è generalmente molto largo e carnoso.
Le lamelle, di solito inizialmente bianche, poi bianco-giallognole, in alcune specie con riflessi verdastri, sono per lo più libere al gambo, arrotondate verso il margine e intercalate da lamellule.
Il gambo, pieno, robusto e normalmente ricoperto da asperità scagliose, ha base ± radicante con o senza bulbo.
L'anello membranoso, in una sola specie di consistenza cremosa, ben distinto e talvolta anche doppio, mostra spesso la pagina inferiore squamosa che si prolunga sulla superficie stipitale.
La volva, strutturalmente a cellule arrotondate e vescicolose (sferocistiche) e quindi friabile e fioccosa, resiste solo in forma di squame verrucose alla base dello stipite.
La carne è tendenzialmente immutabile al taglio, salvo lievi sfumature gialline, rosato-rossastre o verdoline.
La polvere sporale è bianca, a volte crema con riflessi glauchi (grigio-verdi), mentre le spore, mediamente più grandi rispetto a quelle delle specie congeneri, hanno profilo ellissoidale ± allungato e membrana amiloide.
Per quanto poco frequenti e poco conosciute, il loro aspetto non dovrebbe concedere adito a confusioni con altre Amanita di colore identico, ma velenose.
Con areale di crescita tipicamente meridionale, alcune possiedono un discreto valore gastronomico, mentre altre sono di commestibilità non ben accertata a causa della loro rarità.
Tra queste ultime si colloca *A. codinae*, raccolta e descritta per la prima volta in Spagna da R. Maire, il quale, con l'attributo di *Lepidella*, nel 1933 l'ha inserita nella pubblicazione *Fungi Catalaunici* riservata ai funghi di quella regione, nella sua diagnosi originale dedicandola al micologo catalano J. Codina.
La specie non gode peraltro di univoca posizione sistematica: se, ad esempio, E. J. Gilbert condivide la sinonimia tra *A. codinae* e *A. vittadini*, per concepire in seguito la prima come una semplice forma della seconda, accogliendo l'opinione dell'autore di *Lepidella codinae* (Maire 1933), Bertault perora la distinzione dei due taxa a rango di specie autonome, posizione condivisa in seguito da molti altri autori (Bas 1969, Malençon & Bertault 1970).
Reperita nei tre esemplari riprodotti nel fotocolor il 23 novembre 2014, in una radura erbosa cittadina delimitata da vari alberi d'alto fusto, tra cui alcuni *Cedri* ed esemplari di *Ulmus carpinifolia*, ha suscitato immediata curiosità per il suo aspetto insolito.
Gli esami macro e microscopici hanno consentito la determinazione di questa rara specie, di cui forniamo la descrizione ed evidenziamo le similarità e gli elementi di distinzione da specie affini.

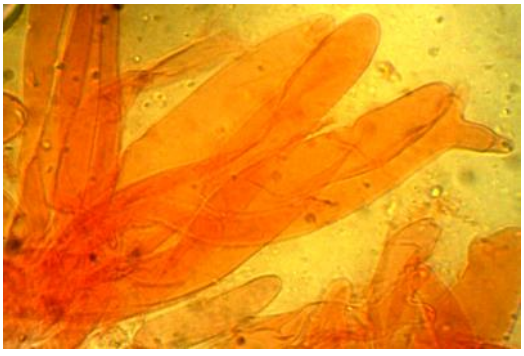
Amanita codinae (Maire) Bertault 1995 Foto C. Montagna



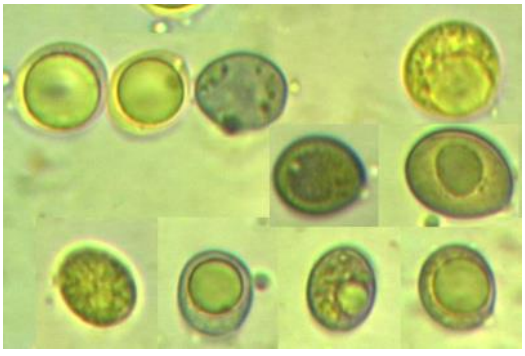
Ife dell'epicute



Basidioli



Ife dell'anello



Spore

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

Cappello inizialmente emisferico, poi convesso-appianato, con margine liscio e involuto, cuticola asciutta, debordante e bianco-ocracea, cosparsa di squame verrucose e ampie, ± rilevate e più scure, residui del velo generale.
Lamelle libere, fitte, intercalate da lamellule ineguali, a filo seghettato, giallo-ocracee chiare con rilessi verdognoli.
Gambo piuttosto corto, di diametro uguale o appena rastremato all'apice, base non bulbosa che esita in una strozzatura radiciforme, pieno, percorso dalla base sin quasi all'anello da squame sovrapposte, ascendenti, concolori a quelle pileiche; anello ampio, membranoso, persistente e frastagliato, bianco sporco; volva quasi assente, ridotta in squamule o placche concentriche di colore bruno scuro.
Carne biancastra, con odore e sapore non caratteristici.
Microscopia: spore da largamente ellittiche a ovoidali o (talora) subglobose, ialine, amiloidi, dotate di apicolo, di 8.9-12.2 x 7.5-9.5 µm; basidi (osservati) tetrasporici, dotati di giunti a fibbia, con dimensioni 40.7-54.3 x 8.0-11.0 µm; ife terminali della cuticola pileale di forma fusiforme, più o meno allungata; ife della struttura anulare similari, fusiformi o cilindriche, ma di più elevate dimensioni longitudinali; giunti a fibbia presenti in modo diffuso in tutte le componenti e trame strutturali.

Osservazioni:
Specie considerata molto rara, ancor più della consimile *A. vittadini* (Moretti) Vittad. 1826, se ne distingue per la taglia più contenuta e, soprattutto, per il colore dell'intero carpoforo, ricoperto da squame grossolane giallo-rabarbaro ± chiaro già all'inizio della crescita, ancora sul terreno e prima di qualsiasi manipolazione, con le parti più salienti e il bordo di color bruno tabacco, oltre che per le spore leggermente più piccole, biancastre, più amiloidi, da ovoidali a ellissoidali, con Q = 1.3.
I tratti differenziali macroscopici tra i due taxa, comunque circoscritti alle colorazioni iniziali del velo generale e alla sua evoluzione nei vari stadi di crescita e maturazione, oltre che alla distribuzione ambientale, più meridionale in *A. codinae*, hanno indotto Neville & Poumarat a distinguerla solo come varietà di *A. vittadini*, con l'epiteto di *A. vittadini* var. *codinae* (Maire) Veselý 1934.
Entrambe le specie sono termofile, praticole e non micorriziche, carattere infrequente che condividono solo con *A. fulva* f. *xylophila* Traverso 1999, ma *A. vittadini* cresce tra l'erba e in zone aperte e collinose, anche distanti da essenze arboree d'alto fusto, mentre *A. codinae* predilige zone temperate più meridionali del litorale mediterraneo, specialmente luoghi aperti sotto essenze tipiche della zona (lecci e querce da sughero) fruttificando normalmente in autunno anche inoltrato, seppure siano segnalati ritrovamenti anche nella successiva primavera.

Bibliografia:
MAIRE R. - 1933: *Fungi Catalaunici* – Museu de Ciències Naturals. Barcelona
NEVILLE P., POUMARAT S. - 2004: *Amaniteae*, Fungi Europaei, vol. 9 – Candusso Edizioni. Alassio (SV)
TRAVERSO M. - 1999: *Il Genere Amanita in Italia* – A.M.E.R. Roma
GALLI R. - 2007: *Le Amanite* – Ed. dalla Natura. Gessate (MI)

Nell'abituale rubrica dedicata alla conoscenza dei funghi crescenti in parchi e giardini suburbani, vengono presentate due specie dalle caratteristiche abbastanza diverse tra loro, appartenenti a settori distinti della sistematica: la prima, *Gymnopilus spectabilis* (Weinm. : Fr.) A.H. Smith 1949, ocrosporea, cespitosa, rinvenuta alla base di un tronco; la seconda, *Lepiota brunneoincarnata* Chodat & C. Martin 1889, leucosporea, a crescita gregaria, reperita in un parco suburbano. Occorre sottolineare, quanto a commestibilità, che la prima non è commestibile per la sua amarezza ed il sapore ingrato, la seconda è dotata di notevole tossicità.

Gymnopilus spectabilis (Weinm. : Fr.) A.H. Smith 1949 Foto F. Damiani

Lepiota brunneoincarnata Chodat & C. Martin 1889 Foto F. Damiani

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

SEGNALAZIONE DI ASCOMICETI CARBONICOLI NELLA PINETA DI PORTO CALERI (RO) - 4° contributo

Si fa seguito ai precedenti contributi sui funghi carbonicoli (Donà, 2012-2013) rinvenuti in località Porto Caleri (RO), per presentare un piccolo discomicete comparso a distanza di tre anni dalla data dell'incendio, *Octospora excipulata*, la cui apparizione ha praticamente coinciso con la conclusione del ciclo vegetativo degli ascomiceti nel tratto di pineta bruciato.
Infatti, sia per essere l'unica specie reperita nelle ultime escursioni, sia per la difficoltà di accesso al sito reso ormai impraticabile dai fusti degli alberi combusti spezzati e caduti al suolo, oltre che per il fitto sottobosco arbustivo creatosi, nello scorso inverno non vi sono da segnalare nuovi ritrovamenti di ascomiceti. Dalla bibliografia consultata è da ricondurre a tre o quattro anni l'arco temporale di produttività fungina degli ambienti bruciati.

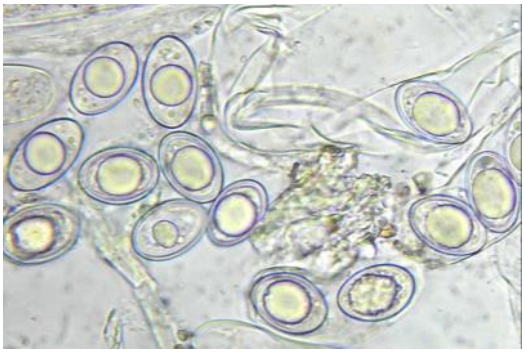
Octospora excipulata (Clem.) Benkert 2008

Ascocarpo sotto forma di apotecio, discoide e appianato, sessile, raggiunge i 5-6 mm di diametro, con superficie fertile di colore arancio vivo dovuto alla presenza di pigmenti carotenoidi e superficie esterna appena più pallida. Orlo decorato da una fitta ed evidente villosità biancastra che gli conferisce un aspetto frastagliato.
Carne fragile, di consistenza ceracea.
Microscopia: Aschi slanciati, cilindrici, ottosporici, a base evidentemente rastremata, non amiloidi, mis. 210-265 x 14-16.5 µm; spore lisce, ialine, ellittiche, mis. 21-24.4 x 11.5-13.7 µm, da mono a pluriguttulate. Parafisi cilindriche, appena ingrossate all'apice, ialine con evidente contenuto carotenoide riscontrabile per tutta la lunghezza. La frangiatura dell'orlo è riconducibile, a livello microscopico, a cellule subglobose concatenate e disposte a palizzata.
Habitat: loc. Porto Caleri (RO), in pineta al suolo tra *Funaria hygrometrica*, la quale rappresenta substrato esclusivo per questa specie. Non particolarmente abbondante e reperita sempre in un unico ristretto tratto boschivo: prima raccolta 28 dicembre 2013; ultima raccolta 8 marzo 2014.

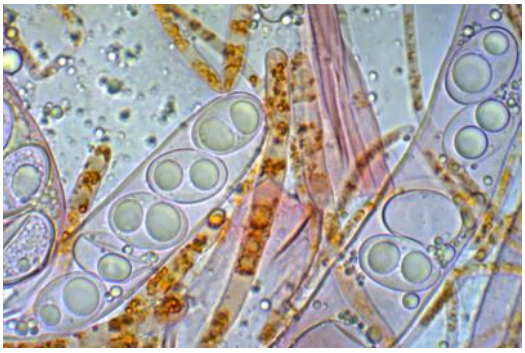
Osservazioni: Il Gen. *Octospora* annovera specie di piccolissime dimensioni, dai colori dal giallo al rosso passando per l'arancio, come nel caso del taxon in esame, legate ai muschi da un rapporto di parassitismo. Se a livello macroscopico una determinazione sicura non è sempre possibile, questa la si può ottenere con un'indagine microscopica, dato che già attraverso l'analisi delle spore si può restringere notevolmente il campo di ricerca: a differenza di altri funghi, infatti, dove la morfologia sporale di specie molto simili è determinante fino a dare origine a generi a se stanti, nel Gen. *Octospora* troviamo taxon con spore ellittiche lisce più o meno allungate, oppure tondeggianti, inizialmente lisce, fino a diventare ornamentate a maturazione. Anche la specie a cui appartiene il muschio che caratterizza il substrato di crescita è un indizio fondamentale per la determinazione. Specie molto simili che condividono un habitat muscicolo sono: *O. leucoloma*, che ha microscopia molto affine ma fruttifica su muschi del Genere *Bryum*, come ad esempio *Bryum argenteum*; *O. polytrichi*, simile ma di colore rosso e non arancio e, soprattutto, ha spore globose; *O. carbonaria* è praticamente sosia della specie in esame, ne condivide l'habitat ma ha spore globose. *O. excipulata*, specie di recente istituzione, è frutto del riesame dell'autore, di *O. roxheimii* Dennis & Itzerott: Benkert, in collaborazione con Itzerott, ha constatato che *O. roxheimii* era stata descritta con dimensioni sporali non corrette, frutto dello studio di campioni immaturi.

Bibliografia:
BENKERT D. - 2007: *Zur Kenntnis des Vorkommens bryophiler Pezizales (Ascomycota) in Südost-Europa* Mycol. Monten. 10: 7-21.
FRANCHI, GORRERI, MARCHETTI, MONTI - 1992: *Funghi e cenosi di aree bruciate* - Pacini Ed. Pisa
MEDARDI G. - 2006: *Atlante fotografico degli Ascomiceti d'Italia* - A.M.B. Trento

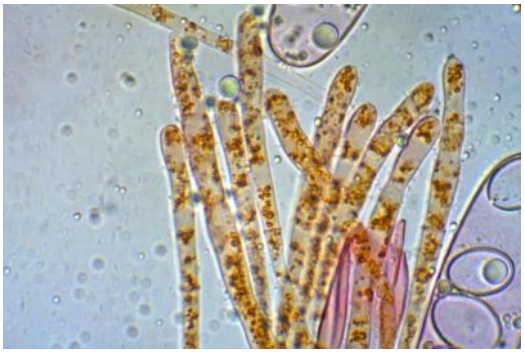
Octospora excipulata (Clem.) Benkert 2008 Foto G. Donà



Spore monoguttulate



Spore biguttulate



Parafisi cilindriche con contenuto carotenoide

Frangiatura dell'orlo a cellule subglobose

NADIA OPRANDI *E-mail: oprandi@sistematika.com*

VOLVARIELLA SURRECTA: DAPPERTUTTO E DA NESSUNA PARTE

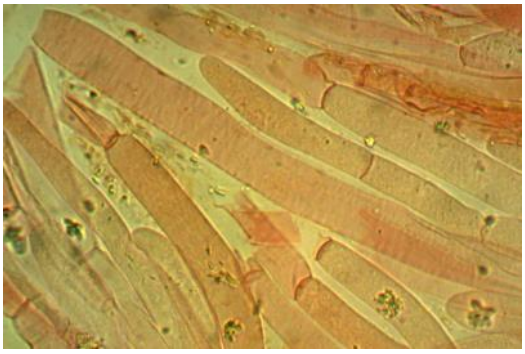
La *Volvariella surrecta* (Knapp) Singer è uno dei pochi funghi che parassitano altri funghi, tipicamente la *Clitocybe nebularis* (Batsch) P. Kumm., di cui diventa poi saprofita; la *C. nebularis* parassitata si accartoccia perdendo completamente il suo aspetto abituale.
Pur essendo quest'ultimo fungo molto frequente, è tuttavia piuttosto raro incontrare degli esemplari adulti di *V. surrecta*. Per tale motivo lo scorso novembre, nei pressi di Mesola (FE), ne ho raccolto un esemplare ricoperto dal micelio bianco e bambagioso di *V. surrecta* e da alcuni carpofori allo stadio di volva chiusa, i quali si presentavano come palline bianche del diametro di 3-5 mm. Conservato il reperto all'ombra, in un contenitore di plastica trasparente chiuso, ma aerato, nel giro di 7 giorni i due esemplari maggiori di *V. surrecta* si sono sviluppati completamente fino a raggiungere la piena maturità.

Volvariella surrecta (Knapp) Singer 1951

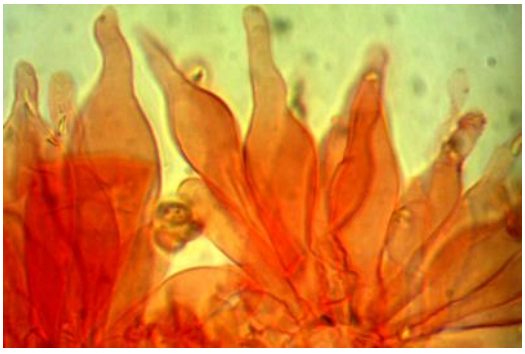
Cappello inizialmente globoso, poi a umbone ottuso, quindi emisferico-convesso, con un diametro massimo di circa 40 mm negli esemplari osservati.
La superficie ha aspetto feltrato e asciutto, finemente ricoperta di fibrille radiali bianche con riflessi argentei, che tendono a diventare rosate fino a leggermente ocracee in corrispondenza delle estremità rialzate con la vecchiaia o alla manipolazione. Il bordo tende a fessurarsi con la crescita ed è lievemente eccedente. La cuticula è asportabile. Non presenta residui di volva a maturità.
Lamelle libere al gambo, sottili, abbastanza fitte e larghe, talvolta biforcate verso il bordo e intercalate da lamellule. Inizialmente bianche, assumono con il tempo un colore rosa intenso. Il filo è irregolare, concolore o più chiaro.
Gambo cilindrico, biancastro e asciutto, feltrato-fibrilloso, glabrescente con l'età; inizialmente pieno, diventa successivamente cavo; bulboso alla base, è facilmente separabile dalla volva, specie a maturità. Anello assente. Volva bi/tri-lobata, membranacea, non aderente al gambo, feltrata; inizialmente sacciforme e di colore bianco candido, tende successivamente ad assumere delle sfumature grigio-rosate e a macchiarsi di rosa scuro.
Carne bianca e sottile, vira leggermente al grigio in alcuni punti al taglio; fibrillosa con sfumature rosate sul gambo. Odore dolciastro e sapore gradevole.
Microscopia: spore ellittico-ovoidali con apicolo evidente, lisce e spesse, gialline al MS, 5.7-6.6 x 3.7-4.3 µm, Q: 1.45-1.77, in massa bruno-rossastre; basidi tetrasporici; cheilocistidi claviformi-fusiformi, rostrati, dimensioni fino a 70 x 18 µm; pleurocistidi di forma analoga.
Habitat: cresce in autunno inoltrato su *Clitocybe nebularis*, di cui è parassita, più raramente su *Clitocybe clavipes* e su qualche *Tricholoma*.
Osservazioni:
Volvariella surrecta appartiene alla famiglia *Pluteaceae*, che include funghi di taglia medio/medio-piccola a spore rosa o rossastre in massa. È un fungo non commestibile molto facile da riconoscere per via del suo habitat; come già detto, infatti, cresce parassita su *Clitocybe nebularis* e poche altre specie fungine. Rientra nella sezione *Sericellae*, che si differenzia dalla sezione *Viscidae* per il cappello asciutto e fibrilloso-feltrato. Potrebbe essere confusa con *V. hypopithys* (Fr.) Shaffer, che però ha volva inguainante di colore beige e, soprattutto, è terricola, oppure con *V. pusilla* (Pers.) Singer, anch'essa terricola.

Bibliografia:
BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. - 1995: *Champignons de Suisse*, vol. 4 - Mykologia. Luzern (CH)
CETTO B. - 1976: *Funghi dal vero*, vol. 2 - Arti Grafiche Saturnia. Trento
CONSIGLIO G., PAPETTI C. - 2001: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 2 - A.M.B. Trento
EYSSARTIER G., ROUX P. - 2011: *Le guide des champignons: France et Europe* - Belin. Paris (FR)

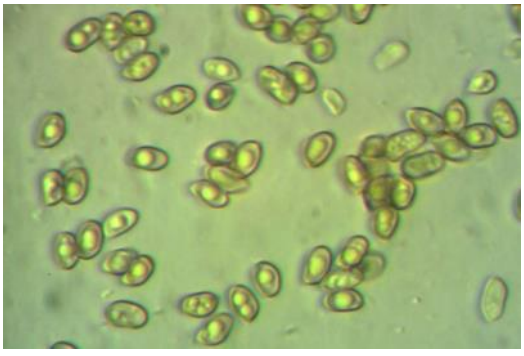
Volvariella surrecta (Knapp) Singer 1951 Foto N. Oprandi



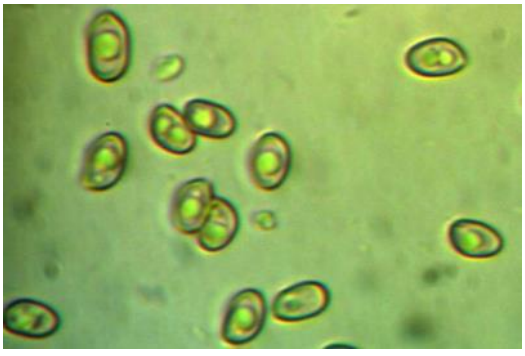
Ife dell'epicute



Cheilocistidi



Spore



Spore

IL DIARIO *di Gianluca Donà*

Riprendiamo la rubrica proponendo, come di consueto, le immagini dei momenti più salienti delle recenti attività, dopo aver dedicato questo spazio, nel precedente numero del bollettino, alla ricorrenza del 30° anno della nostra Associazione. Ripartiamo dalla mostra Città di Padova dei giorni 4 e 5 ottobre 2014, giunta alla XXXI^ edizione e, come al solito, ottimamente riuscita per il contributo di tutti, in particolare, doveroso sottolinearlo, al lavoro della cosidetta "vecchia guardia". Anche la successiva Mostra allestita al Castello dei Da Peraga, a Peraga di Vigonza (PD), nei giorni 11 e 12 ottobre durante la XXI^ Festa della Zucca patrocinata dal Comune di Vigonza e dalla Pro Loco locale, ha avuto un buon risultato: un sincero grazie all'Amministrazione vigontina e a tutta l'organizzazione per averci invitato a partecipare.
L'anno sociale è stato aperto lunedì 23 febbraio 2015 dal caro amico Silvano Pizzardo, coordinatore della Federazione Gruppi Micologici Veneti, che ci ha fatto rivivere il suo recente viaggio negli U.S.A., presentando la serata "Esperienze, ambienti e flora fungina dello stato di Washington", un tuffo nei verdi e splendidi grandi parchi americani. La gita ad ascomiceti di domenica 12 aprile, in località Bibione (VE), è ormai appuntamento fisso primaverile e ha avuto come al solito un importante riscontro tra soci e simpatizzanti: bella la giornata, meno il raccolto, frutto di una primavera meteorologicamente anomala che ha inciso pesantemente sulla fruttificazione fungina. Lo scorso anno non avevamo fatto a tempo a farlo perché il bollettino era già in stampa, ma quest'anno non possiamo mancare di ringraziare l'amico Giulio Piras della LIPU sez. di Padova, che lunedì 11 maggio ci ha fatto trascorrere un'altra bellissima serata accompagnati dalle sue splendide immagini: grazie Giulio! Infine, giusto segnalare la buona riuscita anche quest'anno della Festa di Primavera al Prà del Donatore di Limena (PD), il 3 maggio. Fondamentali i soci che hanno dedicato il loro tempo agli ospiti, trascorrendo la giornata in cucina o a prestare servizio ai tavoli: senza il vostro prezioso lavoro difficilmente sarebbe andata così bene. Grazie amici!

XXXI^ Mostra micologica Città di Padova alla Loggia della Gran Guardia in Piazza dei Signori

Inaugurazione della Mostra Mic. Città di Padova: il taglio del dolce con l'Ass.re Marina Buffoni

Mostra micologica alla Festa della Zucca di Vigonza (PD) nel castello dei Da Peraga

Il presidente Alfredo Zannini (a sx) e Silvano Pizzardo (a dx): inaugurazione dell'anno sociale

Gita ad ascomiceti a Bibione (VE): il gruppo dei partecipanti

Gita a Bibione (VE): momento culturale pomeridiano con la visita ai monumenti di Pordenone

Giulio Piras (a sx) della LIPU sez. di Padova al termine della sua presentazione, lunedì 11.05.15

Festa di Primavera al Prà del Donatore a Limena, circa 180 presenze!

Sottoscrizione a premi, un momento dell'estrazione alla Festa di Primavera di Limena

UN CAMPIONE INDISCUSSO

Rammento che quell'anno l'uscita di gruppo “ad Ascomiceti” sul litorale veneto-friulano aveva deluso le aspettative.
Qualche settimana dopo vengo contattato telefonicamente dall'amico Franco.
E' a Perugia, dove cura degli interessi commerciali.
Il tono è perentorio: “Ho avuto una dritta: morchelle a go-go! Domani, venerdì, salgo a Padova per ritirare della merce. Nel tardo pomeriggio vengo a prenderti. Organizzati! E questa volta niente pretesti! Ti riporto a casa domenica”. Abituato alle sue inveterate sortite, tergiverso. “Ho gente in ufficio, scusami, ti richiamo”. In ogni luogo dove si sposta sa sempre carpire notizie sicure.
E' una sua innata prerogativa. Ma, mi chiedo, a fine aprile cosa possiamo trovare? Vale la pena fare tanta strada? Sono impelagato col lavoro e poi a casa quale espediente invento? La proposta mi alletta, la tentazione è seducente.
A pensarci bene siamo a fine settimana e, insomma, l'idea non è proprio scriteriata …
Non mi arrovello più di tanto.
Cedo. Lo richiamo ed assento. Con un certo tatto, che qualche spiritoso definisce un'arte, armonizzo tutto: lavoro e famiglia. L'indomani, prima di notte, siamo a Corciano (PG) nel *pied à terre* dell'amico dove ogni tanto sono ospite.
Il posto è meraviglioso, uno dei più bei borghi medievali d'Italia. Un boccone svelto, quattro chiacchiere e subito a letto, perchè fra poche ore la sveglia suonerà imperterrita. Sono stanco ma non ancora assopito.

Cettia cetti Temminck 1820: “Usignolo di fiume” Foto G. Donà

Cettia cetti Temminck 1820: “Usignolo di fiume” Foto G. Donà

La quiete notturna è totale. Dalla finestra osservo il cielo, talmente terso che la volta stellata pare lasciarsi toccare. Nessun inquinamento luminoso disturba la contemplazione del firmamento. Percepisco una sensazione di godimento interiore, rilassante.
Dalla siepe in fondo al giardino un canto di uccello frange appena quel mirabile silenzio con una dolcezza ed una melodiosità indescrivibili. Spalanco la finestra ed ascolto. Riconosco immediatamente l'autore: è l'usignolo (*Luscinia megarhynchos* Brehm 1831).
Siamo nel periodo degli amori e sta dando il meglio di sè.
E' un solista insuperabile. L'esecuzione è inebriante. Penso ai tanti componimenti in versi, in prosa, in musica, nelle favole, che esaltano il canto di questo eccezionale piccolo passeraceo.
Il grande naturalista latino Plinio il Vecchio lo reputa “veramente degno di un'ammirazione unica”.
E' magnificato anche nei versi di Shakespeare e di tantissimi altri poeti e narratori. Se ne parla persino nella mitologia, quando Philomela, la sventurata figlia di Pandion re di Atene, viene dagli dei trasformata in un usignolo. Sdraiato sul letto mi delizio dell'imprevisto intrattenimento.
L'artista continua, è instancabile, toccante.
Mi tornano alla mente alcuni passi di alta prosa letteraria (a suo tempo imparati a memoria, come era d'uso a scuola) tratti da “L'Innocente” di Gabriele D'Annunzio.
“… L'usignolo cantava. Da prima fu come uno scoppio di giubilo melodioso, un getto di trilli facili che caddero nell'aria con un suono di perle rimbalzanti su per i vetri di un'armonica.
Successe una pausa.
Un gorgheggio si levò, agilissimo, prolungato straordinariamente come per una prova di forza, per un impeto di baldanza, per una sfida a un rivale sconosciuto.
Una seconda pausa. Un tema di tre note, con un sentimento interrogativo.
Passò per una catena di variazioni leggere, ripetendo la piccola domanda cinque o sei volte, modulato come su un tenue flauto di canne, su una fistola pastorale. Una terza pausa.

Il canto divenne elegiaco, si volse in un tono minore, si addolcì come un sospiro, si affievolì come un gemito, espresse la tristezza di un amante solitario, un desio accorato, un'attesa vana …".
Letiziato dalle espressioni del grande Vate e con le accarezzevoli note del dolce interprete vengo portato anch'io tra le mitologiche braccia di Morfeo. Il fresco del mattino ed il roseo chiarore dell'aurora mi danno il buon giorno prima del suono della sveglia.
Con una celerità da disciplina militare in pochi minuti sono in auto. La meta, secondo la mappa, è ad una sessantina di chilometri verso un'ansa del Tevere.
Ci arriviamo col sole alto. Lasciamo l'auto al termine di una stradina sterrata ed inforchiamo una lunga capezzagna verso un ampio terreno incolto, sabbioso, non lontano dal fiume.
Ai lati di un fossato parallelo al nostro percorso ci sono vecchi Frassini (*Fraxinus excelsior*), qualche Olmo (*Ulnus carpinifolia*) ed altre essenze arbustive che non ricordo. Sul bordo di un vicino pioppeto c'è anche qualcuno chino a fotografare. Morchelle.
Ci presentiamo. E' un botanico di Roma con la stessa nostra passione.
Dall'accento ci riconosce come veneti e si dimostra molto compiaciuto di fare la nostra conoscenza. Ci parla del posto, ottimo per i miceti primaverili ed interessante anche per quelli del tardo autunno. Giorni addietro ha fatto delle ottime foto della *Ptychoverpa bohemica*, di *Helvella spadicea*, di *Mitrophora hybrida* e di altri carpofori che in questa mattinata paiono latitare.
Probabilmente siamo pervenuti fuori tempo. Lui non raccoglie funghi per uso culinario. E' convinto che quasi tutti quelli primaverili siano pericolosi e di dubbia commestibilità. Convenevoli, auspici e saluti. Ci portiamo avanti. Un paio d'ore su e giù per gli argini, dentro e fuori da pioppeti e boscaglie. Una quarantina di morchelle nel cestino, determinate a braccio come esemplari di *Morchella esculenta*, qualche foto e tanto appetito.
Raccolta tutto sommato priva di eccezionalità ma non disdicevole. Nel percorso di ritorno verso l'auto riecco echeggiare l'inconfondibile modulato gorgheggio di un altro usignolo in cerca d'amore.
Con un moto di soddisfazione mi rigodo quel canto ispiratore di delicate fantasie che vorrei tanto condividere con l'amico. Lui invece, sicuramente per celia, enfatizza impietosamente sentimenti molto più terreni. Con grande fervore decanta ed esalta la polenta col cinghiale servita nella trattoria dove tra poco intende condurmi.
Fine della mia astrazione poetica! Indubbiamente sono un proselitista di poca fortuna.
In zoologia questo uccelletto, appena più grande di un Pettirosso, è classificato nell'Ordine *Passeriformes*, Famiglia *Muscicapidae*, Genere *Luscinia,* Specie *megarhynchos.* Sverna nell'Africa settentrionale o nell'Asia occidentale.
Da noi perviene all'inizio della primavera, nidifica ovunque nei luoghi alberati, nei cespugli vicino al suolo, in prevalenza non lontano dai corsi d'acqua. Si nutre quasi esclusivamente di insetti e bacche. Il suo canto, soprattutto notturno, coincide col periodo degli amori che dura sino all'inizio dell'estate.
Ma c'è anche un altro stupendo passeriforme che presenta affinità canore impressionanti, potenti e melodiose che, *secondo* l'ottica della morfologia, è inquadrato in un genere e specie diversa: si tratta dell' Usignolo di fiume *Cettia cetti* Temminck 1820 appartenente alla Famiglia *Sylvidae*, qui presentato nelle foto del nostro Gianluca Donà. Il suo aspetto ricorda vagamente lo Scricciolo. E' caratterizzato da un tipico sopracciglio bianco. Il suo habitat preferito è lungo i corsi d'acqua o le paludi di pianura ricche di vegetazione. Penso che per individuare le due specie soltanto dal loro canto possa cimentarsi esclusivamente un esperto. In molti testi antichi non sono differenziate. Si parla solo del *rusignolo, rossignolo, roscignuolo, rescigniolo,* ecc., nomato con i più disparati similari appellativi. Per chiudere, pesco un passo dalla retorica secentesca (Tesauro):
"Il pavone, uccello favorito di Giunone, si querelò un giorno con la sua dea di non avere il canto del piccolo rusignuolo". A risentirci.

PROSSIMI APPUNTAMENTI* DELL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA SACCARDO - ANNO 2015

- Domenica 12 luglio:	*Uscita micologica in Autobus in Val di Sella (TN)*
- Dal 30 agosto al 6 settembre:	***Settimana Micologica a San Martino di Castrozza (TN)***
- Sab. 19 - Lun. 21 settembre:	*3^ Mostra Micologica Regionale F.G.V. AMB - Cittadella (PD)*
- Sab. 03 - Dom. 04 ottobre:	***XXXII Esposizione Micologica Città di Padova***
- Sab. 10 - Dom. 11 ottobre:	*Esposizione Micologica - XXII^ Festa della Zucca, Vigonza (PD)*
- Domenica 18 ottobre:	***Uscita micologica con mezzi propri***
- Domenica 15 novembre:	*Uscita micologica con mezzi propri*
- Sabato 28 novembre:	***Festa Sociale al ristorante "Montegrande" Rovolon (PD)***
- Lunedì 14 dicembre:	*Festa degli Auguri c/o Sala "N. Iotti", via Prosdocimi,2 (PD)*

DAL BOSCO ALLA CUCINA

di Marco Sandri

INSALATA DI SEPPIE E PORCINI SU LETTO DI RUCOLA DOLCE IN VINEGRETTE DI LIME

Ingredienti per 4 persone: 200 gr di seppie di media grandezza, 150 gr di porcini freschi e saldi lavati e tagliati a lamelle, rucola dolce a foglia larga liberata dal gambo e ben lavata, 1 gambo di sedano, 1 carota, 1 cipolla piccola, 1 scalogno, 1 foglia di alloro, 2 lime, olio extravergine di oliva, grani di pepe nero, sale fino e grosso, pepe bianco.

Procedimento: Lavare bene le seppie. In una pentola capace, mettere il sedano, la carota, la cipolla, la foglia d'alloro, tutto ben lavato, il pepe in grani e il sale grosso, riempire d'acqua e portare a bollore la court bouillon, unire le seppie e cuocerle per 20 minuti. Levarle e fasciarle in un canovaccio bagnato con acqua fredda e coprire di ghiaccio, in questa maniera non si altera il colore a causa dell'ossidazione.

A parte preparare la vinegrette: prendere i lime, grattare la buccia, unirvi il succo, il sale, il pepe grattato a mulinello, l'olio extravergine di oliva e miscelare il tutto. A parte, pestare lo scalogno e farlo brasare con olio extravergine, unire le seppie precedentemente tagliate a fettine sottili, salarle, peparle e saltarle velocemente.

Su un piatto sistemare al centro le foglie di rucola, adagiarvi sopra le seppie calde, le lamelle di porcino e condire con la vinegrette di lime.

Il notiziario fruisce del contributo della Provincia di Padova

Seguici su