QUI SACCARDO

Associata a: Unione Micologica Italiana
& Federazione micologica Gruppi Veneti

Notiziario dell'Associazione Micologica Saccardo Padova

n° 42 2° semestre 2015 Anno 20°

PUBBLICAZIONE SEMESTRALE RISERVATA AGLI ASSOCIATI

Seguici su

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

- **Torrendia pulchella** *di Arpalice Alpago Novello* pag. 03
- **Russula favrei** *di Vitaliano Milanese* pag. 06
- **Pluteus pellitus** *di Vitaliano Milanese* pag. 08
- **L'angolo dei fiori spontanei** *di Francesco Damiani* pag. 10
- **A Pino** *di Gianluca Donà* pag. 11
- **Phaeolepiota aurea** *di Carlo Montagna* pag. 16
- **Piacevoli incontri - 9^ puntata** *di Giancarlo Dalla Grana* pag. 19
- **I funghi del territorio padovano** *di Francesco Damiani* pag. 22
- **Il Diario** *di Gianluca Donà* pag. 23
- **Dal bosco alla cucina** *di Marco Sandri* pag. 28

Anche quest'anno l'Estate ci ha prematuramente sottratto uno stimato amico.
Oltre allo sbigottimento ed al cordoglio per l'inattesa dipartita, sentiamo il dovere di essere vicini a quanti l'hanno amato, conosciuto e frequentato.
Giuseppe Costiniti, per tutti Pino, apprezzato micologo, presidente dell' Associazione Micologica Bresadola di Padova e consigliere dell'A.M.B. nazionale, ha concluso il suo percorso terreno. Per noi che restiamo, è giocoforza dire che la vita deve andare avanti.
Alla signora Flavia, se può essere di consolazione, ricordiamo le parole di Sant'Agostino: "Coloro che ci lasciano non sono degli assenti, sono solo degli invisibili: tengono i loro occhi pieni di gloria puntati nei nostri pieni di lacrime".

La Redazione

In copertina: ***Amanita phalloides*** (Vaill. ex Fr.) Link 1833 *Foto di M. Baldan*

TORRENDIA PULCHELLA Bres. 1902 = AMANITA TORRENDII Justo 2010

Arpalice Alpago Novello
Via Unità d'Italia, 17 - 37132 Verona

Introduzione

Purtroppo, alla mia età, sono spesso costretta a rinunciare a lunghi viaggi per partecipare a congressi o importanti riunioni micologiche, ma lo scorso autunno, nel tardo novembre 2014, sono stata gentilmente invitata alle XXII JOURNEES MYCOLOGIQUES della C.E.M.M. organizzate in Corsica dalla Francia e non ho saputo resistere alla tentazione di incontrare tanti cari, vecchi amici. Viaggio complesso per raggiungere in pullman Nizza sotto un diluvio di pioggia - allerta meteo da Milano a Genova - continui allagamenti stradali, ma per fortuna ho raggiunto sana e salva l'aeroporto e, con un piccolo aereo, sono giunta ad Ajaccio accolta festosamente dai micologi corsi. Il tempo non è stato molto clemente e la stagione non particolarmente favorevole, ma i numerosi micologi presenti - più di 200 di varie nazionalità - sono riusciti a trovare molte specie interessanti che sono state accuratamente classificate.

Per me si è trattato di un piccolo ripasso sui funghi mediterranei che non raccoglievo da anni, ma che in gran parte conoscevo per numerose ricerche in Sardegna, Salento, coste della Catalogna e della Francia. Ho incontrato specie tipiche come *Leccinum lepidum*, *Suillus bellinii*, C*hroogomphus fulmineus*, *Sparassis crispa*, *Gymnopilus spectabilis*, *Macrolepiota konradii*, *Clitocybe fontqueri*, *Pisolithus arhizus*, ma anche altre specie meno note come lo splendido *Leucoagaricus croceovelutinus*, *Marasmius virgatocutis*, *Scleroderma meridionale* e parecchie raccolte di una strana, rara specie che vi voglio descrivere. Si tratta di *Amanita torrendii* Justo 2010, meglio conosciuta anni orsono come *Torrendia pulchella*.

Amanita torrendii Justo 2010 Foto A. Alpago Novello

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

Torrendia pulchella Bres. 1902
ora
Amanita torrendii Justo 2010
(Dedicata al micologo portoghese Camillo Torrend)

Parole chiave
Fam. *Amanitaceae*, Gen. *Amanita*, Sez. *Caesareae*, Stirpe *torrendii*.

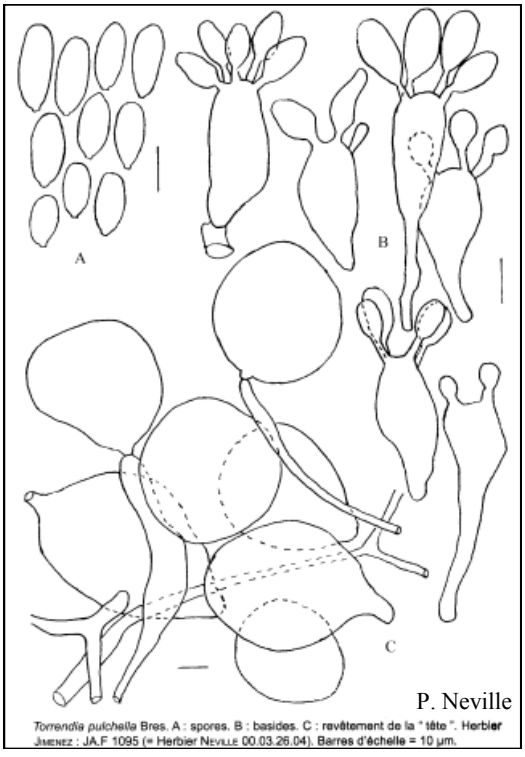
Basidioma di media grandezza, di consistenza gelatinoso-porosa, inizialmente chiuso da un velo generale di notevole spessore, a forma ovoidale, il quale sviluppa un cappello rotondeggiante appoggiato su di un gambo cilindrico privo di anello, che si innalza dalla base dove si notano - sprofondati nella sabbia - i resti della volva libera e spessa.
Cappello da 0.8 a 3 cm di diametro, emisferico, rotondeggiante, un po' appiattito alla sommità, che non si apre mai del tutto, carnoso, biancastro.
Gleba bianca, carnosa; nel cappello sezionato la parte fertile appare come una massa gelatinosa bianco-giallina con piccole, numerose cellette ed incavi.
Gambo bianco, lungo, cilindrico, attenuato alla base, liscio, che si stacca facilmente dal cappello e dalla spessa volva basale membranacea, lobata, che accumula sulla sua superficie granelli di sabbia e frammenti di terreno.
Microscopia: Basidi 11.7-15.0 x 5.9-9.0 µm, più o meno clavati, da mono a tetrasporici con lunghi sterigmi. Spore ellissoidali, lisce, ialine, a parete sottile con piccolo apicolo. La superficie del cappello presenta grandi sferociti o cellule subglobose.
Habitat: Specie tipica meridionale, cresce ai bordi dei sentieri o delle pinete ben sprofondata nella sabbia dalla quale è difficile estrarla intera senza rovinare o staccare la volva. Epoca di comparsa da novembre a gennaio. E' stata segnalata soprattutto in Portogallo, Spagna, Sardegna, Corsica.

Rinvenuta il 19 novembre 2014, Porticcio, Corsica, Francia - Legit Licia Alpago Novello

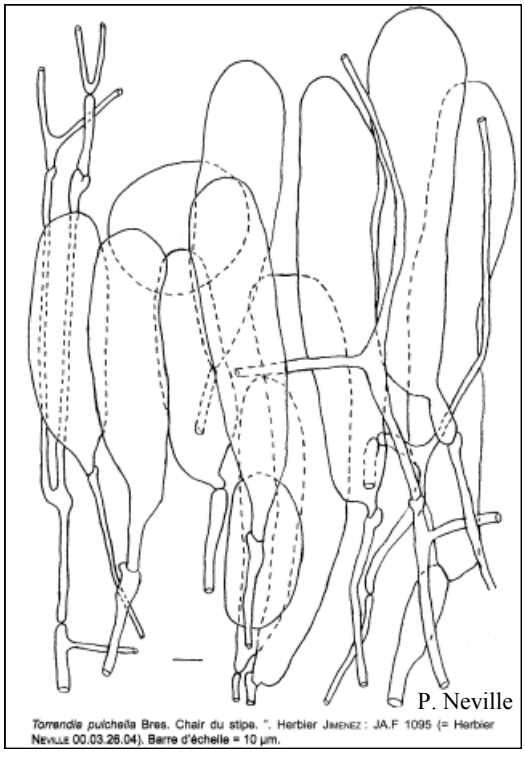
Osservazioni
La descrizione originale e la diagnosi latina di questo curioso fungo fatta da G. Bresadola è del 1902 e porta il nome di *Torrendia pulchella*, specie dedicata al micologo portoghese Camillo Torrend.
In seguito Malençon (1955) approfondisce lo studio e le particolari fasi di sviluppo di questa specie ed esclude le *Torrendiaceae* dalle specie secozioidi. Kühner e Bas (1980) condividono l'opinione sulle affinità fra *Torrendia* ed *Amanita*.
Recenti studi molecolari appoggiano l'ipotesi che questa specie sia una *Amanita* della Sez. *Caesareae*, per cui Justo e altri autori la hanno spostata al Genere *Amanita* conservando in parte il nome del micologo portoghese Torrend.

Bibliografia
BROTZU R. - 2004: *Guida ai funghi della Sardegna*, Parte seconda - Archivio fotografico sardo. Nuoro-Sassari
CETTO B. - 1989: *I funghi dal vero*, vol. 6 - Ed. Saturnia. Trento
NEVILLE P., POUMARAT S. - 2004: *Amaniteae* - Ed. Candusso. Alassio (SV)

Amanita torrendii Justo 2010 Foto A. Alpago Novello



Spore, basidi, rivestimento pileico



Carne dello stipite

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

UNA RUSSULA DI AGHIFOGLIA

Durante un'escursione dell'agosto 2013, in una pecceta particolarmente umida, ai bordi di un torrentello immissario del lago di Carezza (BZ), sono stati rinvenuti alcuni esemplari di

Russula favrei M.M. Moser 1979

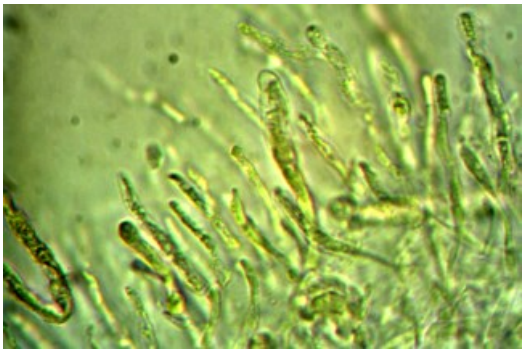
Pileo carnoso, piuttosto espanso, con ampia depressione centrale, di c.a. 7 cm nell'esemplare più grande; cuticola di colore bruno chiaro, marcatamente più carica nella zona centrale, con alcune marezzature ocracee; vagamente tubercolata nella regione periferica, dove il margine si presenta ottuso, appena scanalato nell'esemplare più grande raccolto.
Lamelle adnate o (talora) un po' arrotondate, ottuse nella regione prossima al bordo, piuttosto fitte; colore da bianco-crema fino a crema carico.
Stipite piuttosto robusto, cilindrico, ingrossato verso la base, esternamente rugoloso, internamente di consistenza grumosa; colore biancastro, ma giallo-miele appena imbrunente alla base (funghi giovani) con sfumature rosa-lilla chiare nel terzo inferiore, prevalentemente laterali.
Carne biancastra, virante al colore ocra chiaro a seguito di frattura ed esposizione all'aria; sapore non significativo, odori non rilevati (funghi giovani).
Microscopia: spore da ovoidali a subglobose, echinulate, di 9.4-(10.06)-10.3 x 7.8-(8.6)-9.0 µm, con verruche isolate alte c.a. 1 µm, riscontrate tacche soprailari amiloidi; cistidi fusiformi, con dimensioni intorno ai 90 x 15 µm; dermatocistidi cilindriformi, ingrigenti in SV, settati (tipicamente 1-2 setti). Cuticola caratterizzata da peli di forma ±cilindrica o cilindrico-clavata, talora con terminazione allargata a mo' di ampolla.
Habitat: rinvenuti tre esemplari sul bordo di un sentiero snodantesi lungo un torrente prossimo al lago di Carezza (BZ), nell'ambiente molto umido di una pecceta situata a 1540 m di quota.

Osservazioni *R. favrei* è inserita nella Sezione *Polychromae* Maire, Subsez. *Xerampelinae* Singer, una sezione che è caratterizzata da accentuata variabilità cromatica. In tale ambito, *R. favrei* fa parte di un gruppo di russule con colorazione pileica di fondo su toni bruni più o meno carichi e con sfumature mielate. L'habitat che le è proprio è quello di conifera di zone subalpine, ma risulta anche essere molto diffusa nelle foreste planiziali del Nord Europa. La colorazione del pileo può renderla simile a talune *R. integra*, nel caso in cui queste si presentino con toni sul bruno-beige; se ne distingue tipicamente per l'odore di crostaceo, peraltro molto spesso assente negli esemplari giovani. Molto simile a *R. favrei* per colorazione è la *R. graveolens* Romell 1885, quest'ultima però tipica di ambienti aperti ed erbosi di latifoglia. Quando allo stadio iniziale, trovandosi ancora parzialmente racchiusa a forma emisferica, *R. favrei* potrebbe essere altresì confusa con *R. mustelina* Fr., dalla quale è distinguibile per la diversa reazione al FeSO4.
Tre specie di *Russula* sono altresì citate da Sarnari nella sua monografia [SAR] quali entità da ricondurre a *R. favrei*: *R. oreina* Singer 1938, il cui nome sarebbe da considerare "nomen alternum e confusum", *R. fuscoochracea* R. Schulz 1927, specifica utilizzata in modo ambiguo e/o incompleto da più autori e "non corredata di tipo d'erbario", e *R. abietum* (J. Blum) Bon 1983, per la quale vengono sollevate riserve sulla rilevanzea delle diversità riscontrate a livello di ornamentazione e colorazione sporale e di segmentazione dei dermartocistidi. Con *R. favrei* sarebbe infine da identificare anche la *R. xerampelina* var. *fuscoochracea* Micheli & Schulzer, riportata in [GAL]. Rilievi effettuati su reperti secchi; reperti del 16 agosto 2013.

Bibliografia

CONSIGLIO G., PAPETTI C. - 2009: *Atl. fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 3 – A. M.B. Trento
GALLI R. - 2003: *Le Russule* – Galli. Milano
MOSER M. - 1980: *Guida alla determinazione dei funghi* – Saturnia. Trento
SARNARI M. - 2005: *Monografia illustrata del Genere Russula in Europa*, vol. 2 – A.M.B. Trento

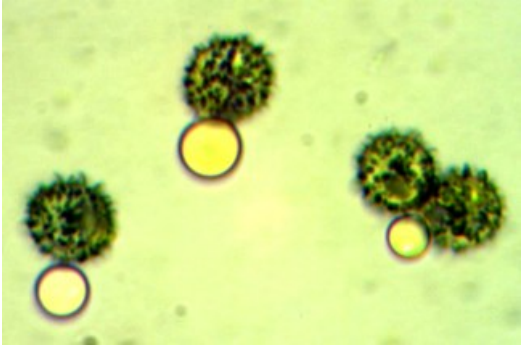
Russula favrei M. M. Moser 1979 Foto V. Milanese



Ife dell'epicute

Dermatocistidi

Cistidi



Spore

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

UN PLUTEUS SOTTO CASA

Rinvenuto nel giugno del 2014, in un parco cittadino con prevalenza di tigli inframezzati da pini e cedri, spiccava per il colore bianco candido, con il tempo appena soffuso di ocraceo all'umbone.

Pluteus pellitus (Pers.) P. Kumm. 1871

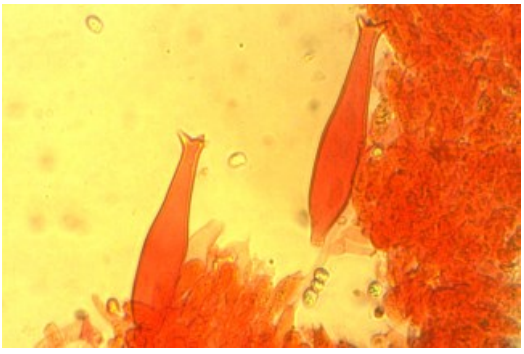
Pileo piano-convesso con basso umbone ottuso e leggera depressione prediscale, di circa 6 cm di diametro nell'esemplare maggiore; cuticola vellutata appena leggermente pruinosa, di colore bianco candido screziato di crema-ocraceo al centro; lamelle libere, inizialmente bianche, quindi rosa chiare, inframezzate da lamellule di dimensione variabile; filo lamellare regolare.
Stipite cilindrico, appena ingrossato verso la base; superficie sericea, bianca, ornata da fibrille longitudinali concolori.
Carne biancastra; odore leggero e sapore non significativo.
Microscopia: spore ellissoidali, lisce, a contenuto granulare, di 6.4-(6.99)-8.6 x 4.4-(4.90)-5.8 µm, Q: 1.31-(1.43)-1.59; pleurocistidi fusiformi (talora lageniformi) a parete piuttosto spessa, dotati di 2-4 uncini all'apice, di 75-80 x 15-17 µm; saltuari cistidi fusiformi; cheilocistidi cilindrici, clavati o piriformi; elementi terminali delle ife sulla cuticola pileale allungati e con punta smussata; giunti a fibbia non osservati.
Habitat: rinvenuti due esemplari su ceppo parzialmente interrato e fatiscente di latifoglia.

Osservazioni
Pluteus pellitus è inserito nella omonima Sezione e fa parte di un gruppo di *Pluteus*, caratterizzati da colorazione biancastra, la cui distinzione non risulta essere né agevole né immediata, richiedendo un'attenta analisi microscopica o di tipo biomolecolare come riportato in Zugna [ZUG]. Nell'opera di Moser [MOS], in particolare, sono riportate due specie similari (*P. pellitus* e *P. petasatus* (Fr.) Gillet 1876), che vengono discriminate sulla base delle dimensioni sporali, leggermente maggiori nel secondo, e della presenza (in *P. pellitus*) o meno (in *P. petasatus*) di giunti a fibbia.
Da parte sua, Breitenbach [BRE] sembra superare tale distinzione, citando *P. petasatus* (Fr.) Gill. non ss. Rick. quale sinonimo di *P. pellitus* (Pers. : Fr.) Kumm. ss. Rick.
Una soluzione intermedia sembra essere quella riportata in [CON], ove si cita l'esistenza di due "accezioni" di *P. pellitus*: la prima (descritta nel testo) priva di giunti a fibbia e con dimensioni sporali 6.7-8.2 x 4.6-6.0 µm (quindi pienamente compatibile con i reperti da noi trovati) e la seconda caratterizzata dalla presenza di giunti a fibbia e dimensioni sporali minori, oscillanti nel range 5.0-7.5 x 4.0-5.0 µm.
Tale osservazione sembrerebbe portare ad un superamento della esplicita separazione in due specie operata da Moser, pur riconoscendo l'esistenza di due gruppi di funghi differenziabili.
Rilievi effettuati su funghi freschi; reperti del 29 giugno 2014.

Bibliografia
BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. - 1995: *Fungi of Switzerland*, vol. 4 - Mycologia. Lucerna
CONSIGLIO G., PAPETTI C. - 2009: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 3 - A.M.B. Trento
LEZZI T. - 2015: *Pluteus petasatus* (Fr.) Gillet 1876 (Scheda MISTE' L.) - A.M.I.N.T.
MOSER M. - 1980: *Guida alla determinazione dei funghi* – Saturnia. Trento
ZUGNA M. - 2015: *Pluteus pellitus* (Pers.) P. Kumm. 1871 (Scheda) – www.ambmuggia.it

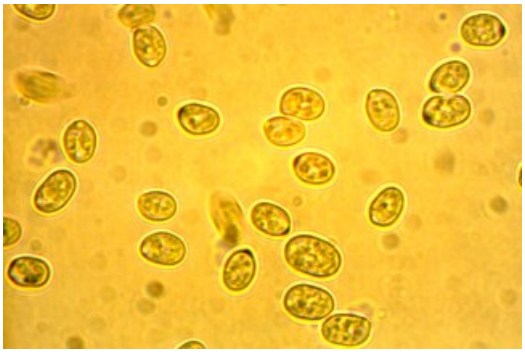
Pluteus pellitus (Pers.) P. Kumm. 1871 Foto V. Milanese

Cheilocistidi



Pleurocistidi

Ife terminali



Spore

L'ANGOLO DEI FIORI SPONTANEI *di Francesco Damiani*

In questo contributo alla conoscenza delle orchidee spontanee crescenti nell'ambito del territorio italiano e precisamente nel Gargano, proponiamo alla cortese attenzione dei nostri lettori quattro specie ibridi di orchidee, fatto che può verificarsi, pur raramente, in ambiente naturale dove si concretizzino i fattori predisposti dalla natura.
Esse sono: *Ophrys tenthredinifera x biscutella* (due foto), *Ophrys scolopax subsp. cornuta*, *Ophrys x angelensis =O. promontorii x O. incubacea.*

Ophrys scolopax subsp. cornuta

Ophrys x angelensis=O.promontorii x O.incubacea

Ophrys tenthredinifera x biscutella

Ophrys tenthredinifera x biscutella

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

A PINO

L'anno che sta per concludersi, non rimarrà di certo nella nostra memoria come foriero di soddisfazioni micologiche: né per noi, che un po' ci consideriamo "addetti ai lavori", né tanto meno per chi, nel suo rapporto con i funghi, bada di più al "sodo" … anzi! Ricorderemo un 2015 avaro, quasi a bilanciare la scorsa generosa annata.
Non è questo, però, il vero motivo che lo ha marchiato negativamente, bensì la drammatica notizia, che ci ha raggiunto e raggelato la mattina del 13 di luglio, dell'improvvisa e prematura scomparsa di un caro amico, Giuseppe Costiniti, per tutti Pino.
Presidente dell'Associazione Micologica Bresadola, Gruppo di Padova, nonché consigliere nazionale AMB, Pino è stato tra i cofondatori dell'Inocybe Team, all'interno del quale ho avuto la fortuna di conoscerlo e apprezzare le sue doti umane prima ancora di quelle di ottimo, preciso e moderno micologo: proprio quattro giorni prima della sua scomparsa, ci eravamo sentiti per un suo nuovo progetto che stava portando avanti all'interno del Team.
Nessuno avrebbe potuto immaginare cosa sarebbe invece accaduto di lì a poco: un infelice destino lo avrebbe strappato all'amore dei suoi cari e alla nostra amicizia.
Desidero interrompere, per questo numero del notiziario, i miei contributi "a puntate" per ricordare, per quanto mi sarà possibile, il caro Pino e presentare un paio di funghi che abbiamo raccolto durante l'escursione di Vallevecchia, Caorle (VE) nel mese di novembre del 2013.
In quell'occasione l'Inocybe Team era rappresentato, oltre che da Pino e da me, anche da Enrico Bizio e Giuliano Ferisin e ricordo ancora, difficilmente lo scorderò, quando, dopo aver preparato l'"altarino" per ritrarre la mia prima *Inocybe dunensis*, ho mestamente scoperto di aver lasciato a casa la batteria della fotocamera: quella sera stessa, Pino mi inviò prontamente una mail con i suoi scatti, che ho conservato e conserverò preziosamente, e che ora utilizzo per questo modesto contributo in sua memoria. Grazie Pino!

Da sinistra: G. Donà, G. Costiniti, E. Bizio, G. Ferisin Foto G. Ferisin (autoscatto)

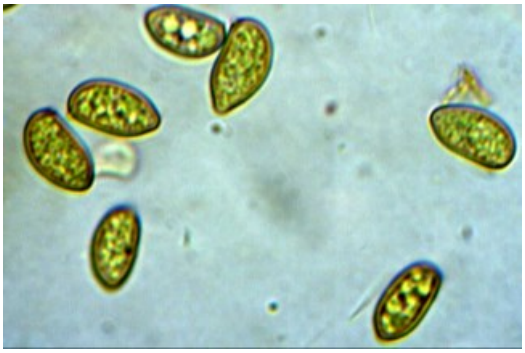
GIANLUCA DONA' *E -mail: gianluca_dona@libero.it*

Inocybe psammobrunnea Bon 1990

Cappello inizialmente emisferico, poi disteso, appianato, fino a leggermente revoluto a maturità con margine a volte ondulato; sovente è presente un largo e poco prominente umbone.
Superficie pileale finemente fibrillosa radialmente, asciutta, bruno-rossastra più scura al disco, ma in talune raccolte è proprio la zona centrale a presentarsi appena più chiara; margine leggermente rimoso con presenza di una villosità biancastra appena debordante.
Lamelle adnate, da biancastre a grigio-ocra, con leggero filo bianco non troppo marcato.
Gambo cilindrico, robusto, con base appena ingrossata, sfumato di rosa-arancio nella parte superiore e in quella centrale, fino a diventare bianco al piede; nettamente striato longitudinalmente per tutta la sua lunghezza, con evidente pruina biancastra nel terzo superiore.
Spesso presenti, all'interno di raccolte gregarie, coppie di esemplari con gambi concresciuti.
Carne biancastra nel cappello, rosata nel gambo; in letteratura, dall'autore è descritta la presenza di un pigmento bluastro nella carne del cappello, carattere però non sempre presente o facilmente identificabile nelle nostre raccolte alto adriatiche. Odore acidulo-spermatico.
Habitat marittimo; specie gregaria rinvenibile nelle pinete costiere e sabbiose tra gli aghi di *Pinus pinaster* e *Pinus pinea,* fino al retroduna; presente solitamente al margine dei camminamenti.
Microscopia: spore lisce, da ellittiche ad amigdaliformi con apice ogivale, ocracee, dim. 10.0-12.5 x 5.4-6.3 µm; basidi clavati, tetrasporici, presenti anche sul filo delle lamelle.
Cistidi di morfologia variabile, ammonio positivi, da sublageniformi a cilindrici, clavati, muricati per la presenza di grossi cristalli di ossalato di calcio, dim. 54-72 x 13.5-22.5 µm; da segnalare numerosi paracistidi, da piriformi-globosi di piccole dimensioni fino a cilindrici molto allungati e capitulati oltre i 70 µm.
Caulocistidi simili ai cistidi imeniali, presenti nel terzo superiore dello stipite, spesso privi di muricazione.

Osservazioni
Inocybe psammobrunnea è specie tipicamente sabulicola di recente istituzione, coniata da Bon nel 1990 come, appunto, una "*Inocybe brunnea* delle sabbie".
E' specie camaleontica, morfologicamente molto variabile tanto da renderla, in talune occasioni, difficilmente separabile macroscopicamente da *I. rufuloides* con la quale condivide l'habitat: quest'ultima è però caratterizzata da un pileo particolarmente villoso e spesso ricoperto di velo biancastro, ma tali caratteri vengono a volte annullati dalle condizioni climatiche estreme delle spiagge marine.
La specie in esame è inquadrata sistematicamente, secondo l'Autore francese, nel Sottogenere *Inocybe* per le spore lisce e i cistidi muricati, nella Sezione *Tardae* per il gambo ± colorato e cistidi presenti solo nella parte sommitale, ed infine inclusa nella Sottosezione *Halophilinae* per le spore di grandi dimensioni e l'habitat marittimo.
Rispetto ad *I. brunnea*, le differenze sostanziali sono: il colore pileale più scuro e bruno-rossastro, lo stipite tipicamente sfumato con tonalità rosa-rossastre, in alcuni casi anche aranciate, con parte basale bianca ed infine una sfumatura bluastra della carne sommitale del gambo al taglio, caratteristica però non sempre facilmente individuabile.
Nel suo grande lavoro sulle cosiddette *Inocybe* leiosporee, antecedente all'istituzione di *I. psammobrunnea*, un grande esperto del Genere come Kuyper non fa riferimento alcuno a manifestazioni sabulicole di *I. brunnea*, nonostante, almeno per esperienza personale, nei litorali alto adriatici, la presenza di questo taxon sia spesso dilagante, in particolare nei mesi più freschi (tardo autunno, inizio primavera).

Inocybe psammobrunnea Bon 1990 Foto G. Costiniti



Spore

Cistidio imeniale

Paracistidi

Caulocistidi

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

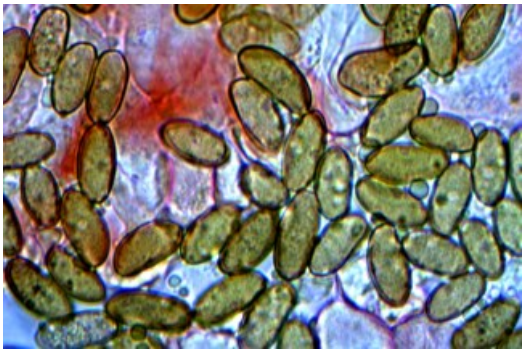
Inocybe arenicola (R. Heim) Bon 1983

Cappello 15-50 mm, inizialmente emisferico poi appianato, con largo umbone poco pronunciato; pileo sericeo di colore crosta di pane, a volte più scuro, ricoperto dalla presenza di un velo biancastro più o meno abbondante.
Lamelle adnate, fitte, da biancastre fino a grigio-giallastre con margine bianco.
Gambo cilindrico, 30-60 x 5-10 mm, robusto, ben infisso nel substrato, con base ingrossata ma non bulbosa; colore da bianco a bianco-ocraceo a maturità, fittamente decorato da una pruina bianca all'apice.
Carne bianca con odore spermatico.
Habitat esclusivamente sabulicolo, *inde nomen*, nelle dune, boschi e parchi in località litoranee.
Microscopia: spore lisce, ellittico-faseoliformi, ocracee, dim. 11.5-18.5 x 5.5-7.0 µm, Q=2.0-2.6; basidi clavati, tetrasporici; cistidi ialini, da clavati a cilindrici allungati, morfologicamente molto variabili, inizialmente catenulati, a parete sottile e privi di cristalli, presenti a "ciuffi" sul filo lamellare, dim. 45-78 (88) x 11.5-15.5 (25) µm; caulocistidi ialini, rinvenibili all'estremo apice del gambo, del tutto simili ai cistidi imeniali, presenti sia in forma clavata che cilindrica.

Osservazioni
Inocybe arenicola fa parte del gruppo di *Inocybe* cosiddette "acistidiate", ovvero prive di cistidi muricati, sostituiti nelle specie di questo raggruppamento da cellule a parete sottile e liscia, prive di cristalli di ossalato di calcio. Sistematicamente è collocata nel Sottogenere *Inosperma* Kühner, Sezione *Rimosae* (Fr.) Sacc. *I. arenicola* può essere definita la "rimosa degli arenili", *inde nomen*; differisce dalla comunissima *Inocybe rimosa* per il portamento più tozzo, per il cappello più chiaro e mai nettamente umbonato, per la netta presenza di un velo bianco, spesso assai cospicuo, sulla superficie pileica e, ovviamente, per l'habitat e il substrato di crescita.
Proprio per la sua ecologia, *I. arenicola*, come molte altre specie che con lei condividono lo stesso habitat, cresce nettamente infossata nella sabbia, dalla quale esce a maturità, stratagemma escogitato da molti funghi sabulicoli per proteggere il proprio imenio dalla dura prova a cui sarebbe sottoposto da una lunga esposizione ai venti, alla salsedine e alle escursioni termiche di questo luogo estremo.
Nel suo più importante lavoro, KUYPER (1986) presenta la specie distinguendola in due varietà: *I. arenicola* var. *arenicola*, dal pileo chiaro e cheilocistidi clavati, e *I. arenicola* var. *mediterranea*, dai cistidi cilindrici e tonalità pileali più scure, brunicce: dall'incrocio dei dati dell'analisi macroscopica e microscopica, la nostra raccolta sarebbe da attribuire alla var. *arenicola*, sebbene dalla consultazione del database on-line Index Fungorum, le due varietà sono da considerarsi a tutti gli effetti sinonimi. Lo stesso Autore ebbe a suo tempo confermato (comunicazione personale di E. Bizio) l'impossibilità di isolare caratteri indiscutibilmente discriminanti tra le due varietà.

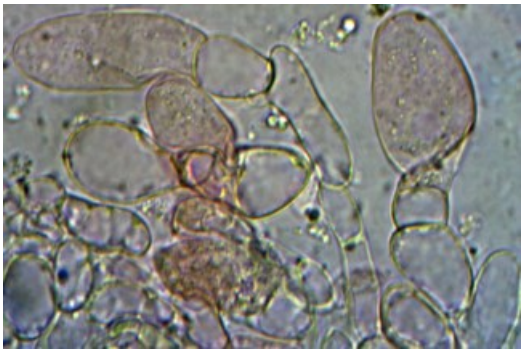
Bibliografia
BIZIO E. CONSIGLIO G.: 2002: *Contributo alla conoscenza del genere Inocybe.* Boll. AMER - XVIII, (2): 3-54
BON M. - 1997: *Clé monographique du genre Inocybe (Fr.) Fr. 1ère partie*. Documents Mycologiques 27 (105): 1- 47.
BON M. - 1997: *Clé monographique du genre Inocybe (Fr.) Fr. 2ème partie*. Documents Mycologiques 27 (108): 1-77.
KUYPER T.W. - 1986: *A revision of the genus Inocybe in Europe. I. Subgenus Inosperma and the smooth spored species of subgenus Inocybe.* Persoonia Supplement 3: 1-247.
MARCHETTI M., FRANCHI P. - 2008: *Studi sul genere Inocybe - V. Specie interessanti e nuove del litorale toscano.* Rivista di Micologia – LI, 4: p. 301-355 – A.M.B. Trento.

Inocybe arenicola (R. Heim) Bon 1983 Foto G. Costiniti

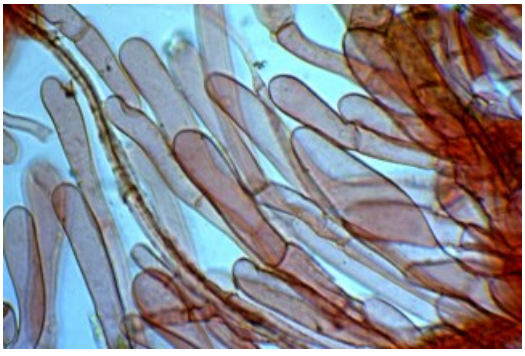


Spore

Cistidi



Cistidi



Caulocistidi

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

Phaeolepiota aurea (Matt.) Maire 1928

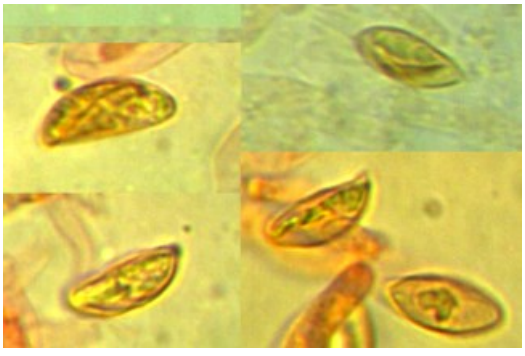
Etimologia
Phaeolepiota = orecchio squamoso scuro (dal greco *faiòs* = scuro e *lepiota* = orecchio squamoso)
aurea = d'oro, dorato

Phaeolepiota aurea è l'unica rappresentante del suo Genere (monospecifico) e si distingue per i basidiomi che raggiungono dimensioni anche notevoli a maturità, dotati di un anello armilloide evidente e persistente, con sporata color ocra. La specie riassume, contestualmente, caratteri propri di Ordini e Famiglie tra loro molto diverse, quali la morfologia di un enorme *Cystoderma* e il portamento da *Macrolepiota*, propri delle *Agaricale*s, e le caratteristiche sporali tipiche delle *Cortinariales*.
Questa concomitanza di caratteri eterogenei ne rende ancora incerta la posizione tassonomica: inserita da alcuni Autori nel Genere *Pholiota* e da altri nel Genere *Lepiota* o nel Genere *Cystoderma,* di recente la specie ha trovato collocazione in quello autonomo di *Phaeolepiota*, che le è stato riservato.
Limitando la citazione su questo dibattito non ancora sopito alle fonti più agevolmente consultabili, va dato conto della proposta dell'*Atlante fotografico dei Funghi d'Italia* [PAP], che la ascrive alla Famiglia *Crepidotaceae* dell'Ordine delle C*ortinariales*, di quella di *Funghi d'Italia* [BOC], che la colloca nella Famiglia *Tricholomataceae* dell'Ordine *Agaricales* e di quella di *Champignons de France et d'Europe* [COU] che la ascrive alla Famiglia *Squamanitaceae* dell'Ordine *Tricholomatales.*
Considerata tradizionalmente una specie rara e comunque localizzata in ambienti montani, resta fedele alle sue stazioni di crescita, dove fruttifica copiosa, tra estate e autunno, in numerosi esemplari spesso subcespitosi e fascicolati alla base, in luoghi aperti, su terreni smossi o ruderali, lungo sentieri e strade o ai margini dei boschi, ove è stata frequentemente raccolta sotto piante erbacee a foglia larga, che mantengono l'umidità anche nel periodo estivo.
Rinvenuta da chi scrive in prossimità di Val di Sella alla fine del mese di luglio tra le radici d'un abete rosso, ai margini di un pascolo erboso non sfalciato, poco dopo una breve precipitazione, dal punto di vista macroscopico è agevolmente determinabile sulla base della taglia consistente e dei caratteri morfologici.

Cappello inizialmente globoso e racchiuso in un velo consistente e membranoso destinato a separarsi dall'orlo per ricadere sul gambo a mo' di armilla, poi progressivamente piano-convesso, con il margine arrotondato e a lungo introflesso, a volte decorato da resti velari e superficie interamente ricoperta da un'abbondante e grossolana decorazione giallo-ocraceo dorata.
Lamelle piuttosto fitte, inizialmente crema ocraceo pallido, che virano gradualmente su tonalità più sature, fino quasi al cannella per la sovrapposizione delle spore mature.
Gambo slanciato, cilindrico e leggermente ingrossato verso il piede, avvolto da una spessa guaina membranosa, striata, granulosa e concolore al cappello tranne che nel terzo inferiore, dove in alcuni esemplari si presenta bianca, e che, raggiunta la maturità, tende a fratturarsi culminando in una sorta d'anello (risvolto) imbutiforme, ampio e persistente, ± sfrangiato al margine, posizionato nel primo terzo superiore; la faccia inferiore presenta solcature tipiche, mentre la faccia superiore tende a macchiarsi di marrone man mano che su di essa si depositano le spore; al di sopra dell'anello, il gambo resta bianco.
Carne giallina, con sfumature ocra rugginose nelle zone corticali e a livello del cappello e odore abbastanza marcato, che ricorda quello cianico delle mandorle amare; sapore analogo.

Phaeolepiota aurea (Matt.) Maire 1928 Foto C. Montagna

Ife dell'epicute



Spore

Basidioli

Giunti a fibbia

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

Microscopia: l'osservazione sporale denota una forte similitudine con quelle dei Cortinari, con spore lungamente ellissoidali o subfusoidi, verrucose e non amiloidi, oscillanti tra 9.6-12.5 x 4.3-5.2 µm, ocraceo-rugginose in massa; basidi claviformi e tetrasporici, con giunti a fibbia.

Osservazioni

La sua origine velangiocarpica, denunciata dalla continuità della conformazione del rivestimento pileico e dell'armilla che calza il gambo, conferiscono alla specie una conformazione del tutto analoga a quella di un *Cystoderma*. Macroscopicamente, le differenze di maggiore rilievo risiedono nelle dimensioni decisamente più robuste (il cappello di questa specie supera spesso i 10 cm di diametro e il gambo i 15 cm di lunghezza) e nel colore delle spore in massa, non bianche, ma giallo ocracee [COM]. Può essere scambiata anche con esemplari di grandi dimensioni di *Gymnopilus spectabilis*, specie tossica. Per tale motivo, oltre che per la sua relativa rarità e le sue discutibili caratteristiche organolettiche, è preferibile considerarla specie non commestibile.

Bibliografia

BOCCARDO F., VIZZINI A., ZOTTI M., TRAVERSO M. - 2008: *Funghi d'Italia* – Zanichelli

COMITATO DI REDAZIONE - 2003: *Note Divulgative (4)* - Bollettino del Gruppo Micologico Bresadola - Nuova Serie BGMB, n. 46 (2): 25-30

COURTECUISSE R., DUHEM B. - 1994: *Guide des champignons de France et d'Europe* - Delachaux et Niestlé

PAPETTI C., CONSIGLIO G., SIMONINI G. - 1999: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia,* vol. 1 - A.M.B. Trento

Phaeolepiota aurea (Matt.) Maire 1928 Foto E. Cantarello

RAGLIO D'ASINO NON ARRIVA IN CIELO

Un preambolo è d'obbligo. Mi rendo conto che dopo aver magnificato il canto dell'usignolo ("Qui Saccardo" n. 41) accingermi ora a nobilitare uno sfortunato quadrupede, il cui verso effettivamente non è un'armonia di note musicali o un'espressione di soavità, può sembrare un balzo argomentale quantomeno singolare. Chiedo venia ma, tra il serio ed il faceto, voglio assumere il figurativo aspetto di paladino degli oppressi e spendere qualche parola a suo favore. Anche perché è evidente, a prescindere dal contesto per il quale in generale ci si richiama allo spregiativo adagio, che il più offeso deve sicuramente ritenersi l'ignaro animale. Racconto e mi spiego. Quella mattina a S. Martino di Castrozza, nel corso della Settimana Micologica annuale organizzata dalla nostra Associazione, il Cimon della Pala e le altre vette del Gruppo sfavillavano di una luce straordinaria e la nitidezza del cielo completava il quadro. Un'occasione da non perdere. Con Marvi, Laura ed Alfredo, via subito in auto per la meta concordata. Valicato il Passo Rolle scendiamo attraverso il Parco Naturale del Paneveggio sino ad imboccare la strada che porta al Passo Valles, per poi lasciarla dopo pochi chilometri ed inoltrarci in Val Venegia dove c'è l'area di parcheggio per l'auto. Da qui ha inizio la bellissima camminata sulla strada forestale che raggiunge la Malga Venegiota ed il bivio per i sentieri che portano da una parte al Rifugio Volpi di Misurata al Mulaz (m. 2571) e dall'altra alla storica Baita Segantini (m. 2170). E' su questo percorso che ci imbattiamo in una coppia di asine in libero pascolo con i loro due puledrini. Siccome un saggio consiglio dettato dalla prudenza suggerisce cautela nell'avvicinarsi agli animali che hanno i piccoli, per via di possibili istintive reazioni anche violente, ci teniamo a debita distanza. Niente di tutto questo accade. Loro si avvicinano con calma, ci guardano oserei dire con tranquil-

Asini in libertà in Val Venegia Foto G. Dalla Grana

Asino che raglia e sullo sfondo le Pale di San Martino (TN) Foto G. Donà

la dimestichezza e, mentre l'asinello più piccolo cerca di attaccarsi ai capezzoli della madre, ci leccano le mani e si lasciano accarezzare. Un inatteso incontro ed una simpatica sorpresa.
Ciuchini miti, mansueti e tranquilli che suscitano tenerezza! Pochi minuti di vicinanza, qualche gustoso commento fra di noi, poi ognuno per la propria strada. Un bel giro per le foreste d'alta quota, tante foto delle stupende vedute panoramiche, una breve sosta alla Malga Venegiota, quindi, guadato e costeggiato il torrente Travignolo, giù per il bosco sino al punto di partenza. Nessuna raccolta di funghi (in osservanza delle regole del Parco Naturale del Paneveggio) salvo una minuscola campionatura di *Inocybe* da classificare e studiare sui libri al rientro in albergo.
A casa, al termine della vacanza, ho ripensato più volte a quel casuale incontro. Il gusto della curiosità e l'amore del conoscere mi spingono ancora, pur lontano dal verde dell'età, ad approfondire le poche cognizioni in mio possesso. E qui può sicuramente comprendere chi come me rimane spesso coinvolto sul piano sentimentale. Un tuffo nei libri e nei ricordi.
Nel linguaggio comune e nelle più disparate circostanze non è raro per schernire o canzonare qualcuno implicare l'asino, ovviamente per similitudine. Anche espressioni come "ho tribolato come un asino" oppure "sono stanco come un asino" o "mi sento bastonato come un asino" sono analogie riflettenti situazioni reali di generalizzata consuetudine.
In letteratura o nell'uso corrente si trovano poi centinaia e centinaia di proverbi, detti, paragoni o persino qualche apostrofe ingiuriosa che coinvolgono o chiamano in causa l'innocente equino.
Cito solo qualche esempio significativo. Pezzo d'asino: è l'epiteto usato per persona grossolana, zotica, ignorante, villana, testarda; La bellezza dell'asino: esclusivamente fisica, caduca e priva di ogni luce spirituale; L'orzo non è fatto per gli asini: le persone grezze, sgarbate, maleducate, non possono apprezzare ciò che è bello; Meglio un asino vivo che un dottore morto: esortazione a non studiare troppo perché la salute è più importante; Fare come l'asino che porta il vino e beve l'acqua: lasciarsi sfruttare o lavorare senza alcun guadagno; Orecchie d'asino: le orecchie di carta

che un tempo venivano poste sul capo dello scolaro colpevolmente ignorante; Far credere che un asino voli: dare da intendere cose impossibili; Qui casca l'asino: punto critico, di debolezza o di difficoltà; e così avanti … come quella forma ironica della filosofia morale che sosteneva essere impossibile alla volontà di scegliere fra due mali che l'intelletto giudica uguali (come esempio: l'asino di Buridano, che posto fra due mucchi uguali di fieno morirebbe di fame per non sapersi decidere per uno dei due!).
Cose da non credere.
Tale disistima però è piuttosto recente. In antico c'era più considerazione. I popoli orientali tenevano l'asino in grande pregio.
Gli Egizi fin dalla V dinastia (2500 a.C.) lo allevavano per impieghi agricoli. Conosciuto anche dagli Ebrei, è pure menzionato nella Bibbia. Ricordo il racconto dell'asina di Balaan che si mise a parlare per ispirazione divina. I Greci lo acquistavano a caro prezzo in Arcadia. I Persiani lo usavano nelle loro spedizioni militari come animale da tiro. Secondo Varrone i Romani si dedicavano all'allevamento di buone razze asinine ed il somaro (animale da soma) era pagato anche quattro volte il prezzo ordinario di uno schiavo. Greci e Romani lo consacrarono a Priapo, la divinità della forza sessuale maschile, della virilità esuberante e dell'ardore procreativo. Nell'iconografia cristiana l'asino era usato come simbolo di sobrietà ed umiltà. Con riferimento alla descrizione evangelica della natività, il poeta cinquecentesco G.B. Marino così verseggiava: "Felici voi ch'in povero soggiorno, pigro asinello e mansueto bue, al pargoletto Dio le membra sue state a scaldar".
Da ricordare anche l'episodio dell'infanzia di Gesù, noto come "La fuga in Egitto" della Sacra Famiglia (per salvarsi dalla strage di Erode), ampiamente raffigurata nelle opere dei più grandi pittori del passato o il racconto dell'entrata trionfale in Gerusalemme che Gesù fece sempre in groppa ad un'asina.
Quando penso che l'addomesticamento dell'asino, forse attuato per la prima volta in Numidia circa cinquemila anni addietro, è stato di grande aiuto nell'evoluzione dell'umanità, provo un sentimento di riconoscenza ma anche di compassione. Povero bistrattato quadrupede! E' diffuso da millenni in tutti i continenti. In molte zone è ancora costretto ad immani fatiche e di conseguenza a subire randellate. In Europa, per fortuna, le nuove tecnologie di lavoro e le macchine hanno cambiato le vecchie consuetudini rurali e militari. L'asino non è più utilizzato per lavori pesanti o per la produzione di muli da destinare all'esercito. Oggi, dopo il forte decremento degli ultimi anni, si osserva una leggera ripresa del suo allevamento grazie alla riscoperta delle sue nuove potenzialità: pare diventato un animale da compagnia e soprattutto servire come terapia per bambini portatori di handicap o di altri pazienti. Ho notato che in molte località montane accompagna addirittura i turisti nel trekking.
Qualche cenno di zoologia.
L'Asino, *Equus asinus*, appartiene alla classe dei mammiferi, ordine perissodattili, famiglia degli equidi. Vive mediamente dai quaranta ai cinquanta anni. E' considerato un animale da tiro, da basto e da sella. La gestazione dura un anno con parto unigemino. L'incrocio di un asino con una cavalla genera il Mulo, mentre l'incrocio di un cavallo con un'asina produce il Bardotto. In molte zone la sua carne viene largamente sfruttata nella confezione di salumi e per preparazioni specifiche. Le razze domestiche più note sono quelle dei Pirenei, del Portogallo, della Sicilia, della Sardegna, di Pantelleria, della Grecia, della Turchia, dell'Egitto, dell'Etiopia, ecc.
Nelle zone desertiche e steppose del mondo c'è anche l'Asino selvatico, rappresentato dall'Emione (*Equus hemionis*), dal Kiang (*Equus kiang*), dall'Onagro (*Equus onager*) e da altri ancora.
Cosa posso aggiungere? Che tempo addietro, in una sosta presso una trattoria del basso vicentino, ho gustato la specialità del locale: "*polenta e musso*".
Tale consapevolezza ora mi crea rammarico. Ho il capo cosparso di cenere. Ciao a tutti.

I FUNGHI DEL TERRITORIO PADOVANO *di Francesco Damiani*

In questa rubrica, dedicata alla conoscenza dei funghi crescenti in parchi, giardini e ambienti naturali del territorio padovano, presentiamo due specie ben differenziate tra loro, appartenenti a settori distinti della sistematica.
La prima, *Mycena inclinata* (Fr.) Quél. 1872, leucosporea, cespitosa, rinvenuta alla base di un tronco in decomposizione; la seconda, *Inonotus hispidus* (Bull.) P. Karst. 1879, afilloforale lignicolo, rinvenuto su ceppaia degradata.
Ricordiamo opportunamente che questi funghi, ancorché non tossici, non sono adatti alla commestibilità.

Mycena inclinata (Fr.) Quél. 1872 Foto F. Damiani

Inonotus hispidus (Bull.) P. Karst. 1879 Foto F. Damiani

IL DIARIO *di Gianluca Donà*

Eccoci, come di consueto, a proporre alcuni scatti dei principali momenti associativi, questa volta inerenti alla seconda parte dell'anno che sta per concludersi. Iniziamo dalla serata dell'11 maggio, ormai immancabile appuntamento con l'associazione amica "Le Tegnue" di Chioggia (VE), durante la quale l'amico Piero Mescalchin ci ha allietato con splendide immagini foto e video inerenti al magico mondo sottomarino: come sempre una serata affascinante! Grazie Piero!
Dopo la pausa estiva, dal 30 agosto al 6 settembre, si è tenuta, a San Martino di Castrozza (TN), la settimana micologica: nonostante l'annata non memorabile per i funghi, pare che i presenti si siano divertiti ugualmente, riuscendo a togliersi comunque qualche soddisfazione: quel che conta non è la quantità ma la qualità! Proponiamo poi una bella panoramica di alcune uscite estive ed autunnali a cura del Gruppo di Studio "Omero De Rosa" ma aperte a tutti i soci: la presenza, a volte più cospicua, a volte meno, ha permesso di trascorrere delle bellissime giornate in compagnia potendo anche "fare della buona micologia", come si dice in gergo, a partire dall'uscita del 20 settembre a Pian del Cansiglio (BL), bellissima e rigogliosa piana a non troppa strada da casa nostra, che ha regalato specie particolari, anche rare, per poi passare alle uscite al Bosco della Mesola (FE) del 25 ottobre e alla consueta escursione nei Colli Euganei nell'abituale sito di Montegrotto Terme (PD) del 15 novembre, purtroppo sempre più fortemente segnato e deturpato dalla presenza dei numerosi cinghiali. Ottime le riuscite della XXXII^ Mostra Micologica Città di Padova alla Loggia della Gran Guardia e della Mostra Micologica durante la tradizionale Festa della Zucca di Peraga di Vigonza: chi avrebbe pensato così tante specie in questa avara stagione? Alla prima mostra abbiamo addirittura superato le 300 esposte! Un grande riconoscimento infine ai soci Enzo, Giovanni e Paolo che, in occasione della Festa dell'Albero al Parco Europa (PD) dal 20 al 22 novembre, hanno presenziato a nome della nostra Associazione e hanno personalmente curato la posa dei cartellini alle 42 specie arboree presenti nel parco: grazie!

Un momento della serata a cura di Piero Mescalchin dell'Ass.ne "Le Tegnue" di Chioggia (VE)

Un gruppo di soci alla settimana micologica di San Martino di Castrozza (TN)

Uscita in Cansiglio (BL): un momento durante la determinazione

Uscita in Cansiglio (BL): il gruppo dei presenti

XXXII^ Mostra Mic. Città di Padova: inaugurazione con autorità, Loggia della Gran Guardia

Mostra micologica alla Festa della Zucca di Peraga di Vigonza (PD)

Uscita alla Riserva Naturale Bosco della Mesola (FE): un momento della determinazione

Parco Europa (PD): Festa dell'Albero 2015, i nostri soci "nominano" le 42 specie arboree

Uscita a Montegrotto (PD): determinazione

Si ringraziano:

Bonollo®

La Grappa, da sempre.

PROSSIMI APPUNTAMENTI* DELL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA SACCARDO - ANNO 2016

- Lunedì 25 gennaio:	*Assemblea dei Soci: Verifica e bilanci*
- Lunedì 22 febbraio:	***Apertura anno sociale con ospite***
- Domenica 10 aprile:	*Uscita micologica in Autobus: Ascomiceti (Bibione, Lignano)*
- Domenica 08 maggio:	***Festa campestre di Primavera: Limena - Prà del Donatore***
- Lunedì 11 maggio:	*Serata naturalistica: incontro con la LIPU*
- Domenica 05 giugno:	***Uscita micologica con mezzi propri***

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

DAL BOSCO ALLA CUCINA *di Marco Sandri*

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CUBETTATA DI PESCE SPADA, MELANZANE, PORCINI E CARPACCIO DI PESCE SPADA

Ingredienti per 4 persone: 150 gr trancio di pesce spada, 8 fettine di carpaccio di pesce spada, 1 melanzana viola piccola, 1 porcino di media grandezza lavato, 1 spicchio di aglio, 2 scalogni (pestati), prezzemolo (pestato fine), 300 gr. di spaghetti alla chitarra, basilico pestato, olio extravergine di oliva, sale, pepe bianco a mulinello, vino bianco verduzzo.

Procedimento: Lavare la melanzana, pelarla e tagliarla a cubetti piccoli. Fare un fondo con uno scalogno pestato, olio extravergine e brasare, aggiungere la melanzana, basilico, sale pepe e far saltare a fuoco allegro. La melanzana deve rimanere croccante. Tagliare il porcino a dadini. In una padella, unire un goccio d'olio extravergine d'oliva e lo spicchio d'aglio in camicia, farlo imbiondire, levarlo, unire la dadolata di porcini, salare e pepare e saltare per un paio di minuti. Mettere a bollire dell'acqua in una pentola capace, salare. Intanto tagliare la trancia a cubetti di media grossezza. In un sautè, mettere dell'olio extravergine, lo scalogno, brasarlo, unirvi la dadolata di pesce spada, salare, pepare e scottarlo per un paio di minuti, bagnare con il vino, farlo evaporare, aggiungere le melanzane e il porcino. Cuocere gli spaghetti tenendoli indietro di cottura di due minuti, scolarli e conservare un po' d'acqua di bollitura. Unire gli spaghetti alla salsa, aggiungere l'acqua conservata e terminare la cottura in sautè. Su un piatto caldo, sistemare al centro gli spaghetti, guarnire con le fettine di carpaccio la dadolata di melanzana, porcini e pesce spada e terminare con una spruzzata di prezzemolo pestato.

Il notiziario fruisce del contributo della Provincia di Padova

Seguici su