QUI SACCARDO

Associata a: Unione Micologica Italiana
& Federazione micologica Gruppi Veneti

Notiziario dell'Associazione Micologica Saccardo Padova

n° 43 1° semestre 2016 Anno 21°

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. 3
Via Tiziano Aspetti, 32 - 35132 Padova
Codice Iban: IT49M0503412105000000002274

Sede per gli incontri settimanali con gli associati ogni lunedì alle ore 21,00 in via Prosdocimi, 2 Padova (Quartiere Forcellini - sopra 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 2016: 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

- **I "Nani" e gli "Alpini"** *di Enrico Bizio* pag. 03
- **L'angolo dei fiori spontanei** *di Francesco Damiani* pag. 11
- **Russula decipiens** *di Vitaliano Milanese* pag. 12
- **Gymnopilus junonius** *di Nadia Oprandi* pag. 14
- **Russula fragilis** *di Mauro Baldan* pag. 16
- **Tricholoma ustale** *di Carlo Montagna* pag. 18
- **Piacevoli incontri - 10^ puntata** *di Giancarlo Dalla Grana* pag. 21
- **I funghi del territorio padovano** *di Francesco Damiani* pag. 23
- **Il Diario** *di Gianluca Donà* pag. 24
- **Dal bosco alla cucina** *di Marco Sandri* pag. 28

Ancora una volta siamo a ricordare la perdita di una persona amica del nostro gruppo, la cara Mara, moglie del nostro consigliere, nonché socio fondatore Paolo Dainese, che domenica 8 maggio, dopo un improvviso malore avvenuto un paio di giorni prima, purtroppo ci ha lasciato. Molto legata al nostro gruppo, Mara ci ha sempre dato il suo prezioso contributo nell'organizzazione delle feste collaborando come addetta alla cucina, regalandoci sempre la sua umanità e i suoi genuini sorrisi, qualità che l'hanno particolarmente contraddistinta anche nell'ambiente lavorativo.
A Paolo e ai figli Michela e Andrea, un forte forte forte abbraccio da parte di tutta nostra associazione.

La Redazione

In copertina: ***Armillaria gallica*** Marxm. & Romagn. 1987 *Foto di G. Donà*

ENRICO BIZIO *E-mail: enrico.bizio@gmail.com*

I "NANI" E GLI "ALPINI"
LIBERE DIVAGAZIONI SUI NOMI DEI FUNGHI DI ALTA MONTAGNA

Enrico Bizio
Cannaregio 1537- 30121 Venezia - enrico.bizio@gmail.com

Cosa avranno mai a che fare i nani e gli alpini in un foglio dedicato ai funghi? A prima vista, niente; ma a ben guardare, una relazione c'è! Ma andiamo per ordine.
La provincia di Venezia, che è il mio terreno di studio abituale e "naturale", sta dando grandi soddisfazioni micologiche; ma nessuno può negare che, tolto l'ambiente costiero e i parchi delle ville venete, gran parte del nostro territorio sia rappresentato da paesaggi piuttosto ripetitivi, per non dire monotoni.
Sappiamo invece quanto la biodiversità (che comprende il numero delle specie di funghi) sia direttamente proporzionale al variare degli ambienti naturali. Sotto questo aspetto, la provincia di Rovigo ci supera grazie al Delta del Po, quelle di Padova e Vicenza, per via dei Colli Euganei e dei Monti Berici, quelle di Treviso e Vicenza perché abbracciano una significativa porzione dell'Arco Prealpino, per non parlare di quella di Belluno, che surclassa tutte le altre per la presenza di una delle regioni alpine più note al mondo e unica per le bellezze naturali e per i paesaggi multiformi, "Patrimonio dell'UNESCO" dal 2009; mi riferisco, naturalmente, alle Dolomiti.
E quando si dice montagna, per associazione di idee (in realtà, per i micologi si tratta di una sorta di riflesso pavloviano) si parla di funghi.
E i funghi sono caratterizzati dai loro colori, dal loro profumo, dal loro modo di manifestarsi, dalla loro collocazione nei diversi gruppi trofici (parassiti, saprotrofi, simbionti), dalla loro capa-

Panorama dell'Alta Val Monzoni da Rif. Passo delle Selle verso Cima Vallaccia Foto E. Bizio

cità d'interagire con l'ambiente e quella, assai diversa, d'attirare l'attenzione dell'uomo; infine i funghi sono caratterizzati da un elemento che solo l'uomo ritiene necessario e che solo l'uomo ha attribuito loro, a loro insaputa: il nome.
Come è ben noto a tutti, esiste un insieme di norme che regolano i nomi delle piante, delle alghe e dei funghi.
Questa raccolta di norme è conosciuta col nome di Codice Internazionale di Nomenclatura (ICBN) e viene aggiornata ogni cinque anni: l'ultima sessione si è tenuta a Melbourne nel 2011 e la sua versione attuale è entrata in vigore a partire dal 1 gennaio 2012.
Nell'articolo 23, da sempre dedicato al nome di specie, il comma 1 recita: "*Il nome di una specie è una combinazione binaria che consiste nel nome del genere seguito da un unico epiteto di specie nella forma di un aggettivo, di un nome al genitivo, oppure di una parola in forma di apposizione* …".
Il comma 2 specifica che: *"L'epiteto nel nome di una specie può avere una qualsivoglia origine e può anche essere composto arbitrariamente ...*".
Il codice lascia dunque una grande libertà agli autori, forse anche troppa!
Ma a mettere dei paletti ci pensa la Raccomandazione 23.A.3 (j) dello stesso ICBN, che afferma: "*Evitare di utilizzare i nomi di località poco conosciute o molto limitate a meno che la specie non sia esclusivamente locale*".
La raccomandazione non lascia dubbi in proposito, anche se molti autori, in passato, l'hanno disattesa in buona fede (come nel caso di *Inocybe agordina*, che inizialmente si riteneva essere specie endemica di un piccolo territorio e solo più tardi si rivelò invece essere distribuita in un'area ben più vasta, praticamente su tutto l'Arco Alpino).

Sotto la Costabella (TN) Foto E. Bizio

Ma dove non arrivano le regole, dovrebbe arrivare un po' di sano buon senso: senza entrare nel merito delle singole specie, perfettamente legittime, è lo stesso consesso scientifico che rimprovera l'abuso di nomi propri di persona (per es.: *Inocybe manuelae*) in quanto poco significativi di una data specie, mentre sono ritenuti corretti, e sono molto usati, i cognomi di riconosciute personalità del mondo micologico (per es.: *Inocybe bresadolae*).
In pratica, il nome di una specie dovrebbe fare riferimento alla regione geografica di ritrovamento, sempre che sia sufficientemente nota; o ad una caratteristica morfologica-organolettica o fenologica-ecologica; o alla pianta o gruppo di piante con la quale si rivela in associazione, o infine essere dedicata ad uno studioso che ha contribuito alla sua conoscenza.
Ma ciò nonostante, pur rispettando tutte le norme, avendo cura delle raccomandazioni e facendo uso del buon senso, ci sono particolari situazioni in cui la fantasia degli autori fa tilt, va in corto circuito!
Succede quando si prendono in esame le specie provenienti da ambienti a forte caratterizzazione vegetazionale o climatica (nicchie ecologiche), nelle quali si attua una pressione ambientale per cui le specie stesse evolvono, per selezione naturale, sviluppando adattamenti che le portano in qualche modo ad assomigliarsi tra di loro, ancorché provenienti da antenati diversi; questo fenomeno è noto col nome di "convergenza evolutiva".
Un caso tipico di quello che sto dicendo è costituito dalla cosiddetta zona alpina, o piano alpino, posto dai 2000-2200 m ai 2600-3000 m s.l.m.
Questa fascia climatico-vegetazionale, che si colloca al di sopra del limite della vegetazione arborea è caratterizzata da temperature influenzate dall'altitudine ed è dominata dalla presenza di alcune piccole piante perenni specializzate nel consolidamento dei suoli; ci riferiamo principalmente ai salici nani (*Salix herbacea, S. retusa, S. reticulata*), all'azalea nana (*Loiseleuria procumbens*), al camedrio alpino (*Dryas octopetala*) e al poligono viviparo (*Persicaria vivipara*): questo complesso di piante pioniere, capaci di instaurare rapporti di simbiosi con i funghi, è noto anche col nome significativo di "microselve alpine" (BIZIO, 1995; BIZIO E CAMPO, 1999; JAMONI, 2008).
Il nanismo nelle piante è un fenomeno molto studiato (FENAROLI, 1998): si spiega con la ridotta pressione atmosferica, le temperature fresche e con l'esigenza, per le piante come per tutti gli organismi che abitano questo ambiente estremo, di compiere il ciclo riproduttivo in poco tempo, circostanza che ha premiato, durante l'evoluzione, gli organismi che hanno saputo miniaturizzarsi.
Meno studiato è il fenomeno del nanismo nei funghi (FAVRE, 1950) ma è probabile che anche i funghi abbiano messo in atto strategie simili a quelle delle piante, riducendo le loro dimensioni.
E i nomi dei funghi?
Beh, come abbiamo visto, possono far riferimento al clima, alla regione geografica d'appartenenza, alla loro dimensione, alle piante con le quali intrattengono una qualche relazione.
Per lo più funghi nani e funghi alpini, dunque!
Naturalmente non sono gli unici nomi adottati (usati spesso anche gli aggettivi: *arcticus, arctoalpinus, hyperboreus, groenlandicus, montanus, nivalis, oreinus, polaris*), ma sono davvero molti gli autori che non hanno trovato di meglio che ricorrere, nell'assegnare l'epiteto specifico o varietale, all'aggettivo "*nanus*" (fra i più significativi: *Lactarius nanus, Russula nana, Entoloma alpicola* var. *nanum*) o alla radice "*alp*" (*Cortinarius alpicola, Cortinarius alpinus, Entoloma alpicola, Hebeloma alpinum, Helvella alpestris, Lactarius alpinus, Omphalina alpina, Russula alpigenes, Russula nana* var. *alpina*).
E non è affatto escluso che in futuro il gruppo possa ingrossarsi!
Ancora più numerose sono forse le specie dedicate posteriormente al grande Jules Favre, ma di queste se ne potrà discutere in una prossima occasione.
Questa volta vediamo qualche nano e qualche alpino, tra i più significativi.

ENRICO BIZIO *E-mail:* enrico.bizio@gmail.com

Russula nana Killerm 1939

Russula nana Killerm. Questa specie è, per almeno due motivi, di gran lunga il fungo più noto di questo ambiente: principalmente perché è in effetti molto frequente (presente su tutto l'Arco Alpino, associandosi ai salici nani e al *Dryas*); secondariamente perché, come molti possono testimoniare, il suo colore rosso sgargiante attira la curiosità degli escursionisti, che scoprono la presenza di funghi a quote altissime proprio grazie a questa specie. Si tratta di una miniatura di *Russula emetica*, con la quale condivide alcuni caratteri, come il colore rosso-ciliegia del cappello, contrastante col bianco candido delle lamelle, il progressivo ingrigimento della carne, l'acredine della stessa ed il leggero odore fruttato. Per dire la verità, esiste anche una variante a carne poco acre o addirittura dolce e questa varietà è stata chiamata *Russula nana* var. *alpina* (A. Blytt & Rostr.) Bon: un nome che è una nemesi rispetto a quanto detto poc'anzi a proposito della fantasia degli autori.

E' assai probabile che questa variante sia più frequente di quanto si pensi; tuttavia, poiché la varietà tipica e quella a carne dolce sono identiche, per identificare quest'ultima bisognerebbe assaggiare un gran numero di carpofori, circostanza quest'ultima, lo posso affermare per esperienza personale, non molto pratica ... e che finisce per intorpidire la punta della lingua. E' doveroso, infine, un altro avvertimento: vi sono esemplari di *R. nana* di colore rosa smunto, o con larghe chiazze bianche, o addirittura completamente bianchi.

Non si tratta di un fenomeno di albinismo, comunque possibile, ma di un fenomeno molto frequente in quelle altitudini, naturalmente si tratta della pioggia, perché il pigmento delle russule è idrosolubile e l'acqua, passando sulla cuticola pileica, lo scioglie e se lo porta via.

Russula nana (Pers.) Killerm 1939 Foto E. Bizio

R. nana, sfortunatamente, condivide il colore rosso con numerose altre specie, ancorché molto meno frequenti; le più note sono: *R. chamitae* (odora di pesce), *R. laccata* (= *R. norvegica*, centro del cappello viola-porpora), *R. alpigenes* (odora di pelargonio), *R. saliceticola* (simile alla precedente, ma con carne dolce e non pepata).

Lactarius nanus J. Favre 1955

Lactarius nanus J. Favre. E' senza dubbio uno dei lattari d'alta quota più frequenti; si riconosce per il suo colore bruno-dattero con sfumature violacee, la pruina biancastra che copre il cappello negli stadi giovanili, le lamelle debolmente decorrenti che passano dal crema-carnicino al beige-brunastro chiaro, il lattice bianco immutabile e il sapore leggermente acre della carne. *L. robertianus* Bon, presente nello stesso habitat, ha colori simili ma si differenzia nettamente per il forte odore di legno di cedro e per il viraggio al viola chiaro del lattice.

Lactarius alpinus Peck 1875

Lactarius alpinus Peck. Questa specie non cresce nella microselva alpina tra salici nani, ma a quote leggermente più basse, dove la natura del terreno e l'esposizione permettono la crescita dell'ontano verde (*Alnus viridis*). Si tratta, senza alcun dubbio, per la sua cuticola vellutata e per il colore albicocca, di uno dei lattari più belli in assoluto; il colore immutabile del lattice e il sapore dapprima dolce, più tardi debolmente acre, sono altri due elementi fondamentali per la sua separazione rispetto agli altri lattari chiari della zona alpina (*L. dryadophilus, L. salicis-reticulatae, L. salicis-herbaceae*).

Lactarius nanus J. Favre 1955 Foto E. Bizio

ENRICO BIZIO *E-mail: enrico.bizio@gmail.com*

Hebeloma alpinum (J. Favre) Bruchet 1970

Il genere *Hebeloma* è rappresentato, nelle microselve alpine, da un discreto numero di specie, ancorché non tanto quanto le russule o i cortinari, né tantomeno le inocybi.
H. alpinum, come lo stesso sinonimo anteriore rivela, è una specie strettamente imparentata con il più noto *H. crustuliniforme*, del quale rappresenta una forma nana e del quale riprende molti caratteri morfocromatici ed organolettici; si differenzia più che altro a livello microscopico (spore destrinoidi, più grandi e meno ornamentate). In alcune annate, è in assoluto uno dei funghi più frequenti dei terreni calcarei, crescendo tanto nel *Dryas* che nei salici nani (*S. retusa* e *S. reticolata* in special modo); curiosamente, e misteriosamente, in certe annate manca del tutto!

Cortinarius alpinus Boud. 1895

Cortinarius alpinus Boud. Assieme a *C. delibutus* rappresenta il sottogenere *Myxacium* (cortinari con cappello e gambo vischiosi) della zona alpina.
Si riteneva, fino a poco tempo fa, di poter separare due specie strettamente affini: *C. favrei*, caratterizzato da lamelle inizialmente violacee e spore un po' più piccole, e *C. alpinus*, caratterizzato della lamelle ocracee già dall'inizio, senza tonalità lilacine e spore leggermente più grandi.
Tuttavia, avendo avuto modo di osservare personalmente centinaia di esemplari con caratteri incrociati, è corretto ritenere che si tratti di un'unica specie dotata di una grande variabilità, come i recenti studi di biologia molecolare hanno messo in evidenza.

Lactarius alpinus Peck 1875 Foto E. Campo

Hebeloma alpinum (J. Favre) Bruchet 1970 Foto E. Bizio

Cortinarius alpinus Boud. 1895 Foto E. Bizio

ENRICO BIZIO *E-mail:* enrico.bizio@gmail.com

Bizio E. - 1995: *Alcune Inocybe più frequenti della zona alpina delle Dolomiti* – RdM, Suppl. 2/1995
Bizio E., Campo E. - 1999: *Funghi alpini d'alta quota* – I funghi dove … quando, n. 61, 62, 63, 64, 65
Favre J. - 1955: *Les Champignons supérieurs de la zone alpine du Parc National Suisse*
Fenaroli L. - 1998: *Flora delle Alpi e degli altri monti d'Italia*
Jamoni P.G. - 2008: *Funghi alpini delle zone alpine superiori e inferiori* – A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici

Forcella Lagazuoi (BL) Foto E. Bizio

Lago de le Baste (BL) Foto E. Bizio

L'ANGOLO DEI FIORI SPONTANEI *di Francesco Damiani*

In questo contributo dedicato alla conoscenza delle orchidee spontanee del nostro territorio, vengono presentate quattro specie fotografate in escursioni effettuate nel corso della parte iniziale dell'anno.
Esse rappresentano quanto di meglio in fatto di grazia e beltà si possa incontrare nell'ambiente naturale ancora incontaminato.
Esse sono: *Anacamptis morio*, *Dactylorhiza majalis, Orchis simia* e *Ophrys sphegodes.*

Anacamptis morio

Dactylorhiza majalis

Orchis simia

Ophrys sphegodes

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

UNA RUSSULA DAI COLORI SGARGIANTI

Rinvenuta nel novembre del 2015, durante la consueta uscita autunnale nel Bosco Nordio (VE), spiccava per il colore rosso porpora picchiettato di giallo-ocraceo del cappello e le lamelle giallo tuorlo.

Russula decipiens (Singer) Bon 1985

Pileo da convesso fino a disteso, con ampia depressione centrale, di circa 6 cm di diametro nell'esemplare maggiore; margine inizialmente ricurvo quindi disteso, con orlo intero; superficie asciutta, piuttosto opaca (tempo secco), di colore rosso porpora, con regione centrale e picchiettature crema-ocracee.
Lamelle piuttosto fitte, da subdecorrenti a leggermente arrotondate al gambo, ottuse in prossimità del margine; un po' anastomosate, forcate all'inserzione, di colore presto giallo-aranciato; filo intero e concolore; spore in massa giallo carico.
Stipite cilindrico, un po' svasato all'apice e rastremato alla base; rugoloso, di colore bianco, ma con macule brunastre (nell'esemplare più anziano) nella regione basale.
Carne inizialmente soda, quindi relativamente fragile; di colore biancastro, con il tempo ingrigente a partire dalla base; sapore subito molto acre.
Microscopia: spore da subglobose a largamente ellissoidali, con verruche evidenti, ottuse o acute, isolate oppure connesse per brevi tratti, di 7.4-8.7 x 6.8-7.6 µm, Q: 1.03-1.14; basidi clavati, tetrasporici; cistidi da cilindriformi a fusiformi, talora appendicolati all'apice, fino a 70 x 13 µm; epicute con dermatocistidi cilindrico-clavati, di 75-108 x 9.5-13.0 µm, ingrigenti in SV.
Reazioni
Carne + G → blu (rapido)
Carne + Fe → rosa-arancio
Habitat: rinvenuti tre esemplari vicini, sotto Quercia e Robinia.

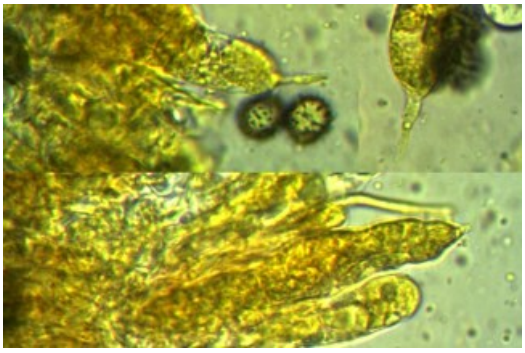
Osservazioni: *Russula decipiens* è inserita da [SAR] nella Sezione *Russula* emend., Sottosezione *Urentes* Maire emend., Serie *Decipiens*, ovvero, secondo la classificazione di Romagnesi usata da [GAL], nella Sezione *Insidiosae* Quélet, Sottosezione *Maculatinae* Konrad & Josserand. Detti raggruppamenti includono specie caratterizzate da pileo con colorazione di base rossastra, spesso decolorata e/o maculata, oltre che da sporata giallo carico.
Sufficienti alla determinazione di *R. decipiens* dovrebbero essere [SAR]: il colore della sporata, l'ingrigimento della carne (più evidente in caso di umidità), il sapore pepato e l'ambiente di crescita legato alla Quercia (seppure altri autori ne denuncino la crescita anche sotto altre latifoglie).
Tra le russule ad essa simili si annoverano: *R. vinosopurpurea* Jul. Schäff. 1938, dotata di spore ad aculei isolati e dermatocisti cilindrici e plurisettati; *R. quercilicis* Sarnari 1991 (limitatamente agli esemplari con epicute rossastra), caratterizzata da mancanza di ingrigimento in presenza di umidità.

Rilievi effettuati su funghi freschi; reperti del 8 novembre 2015.

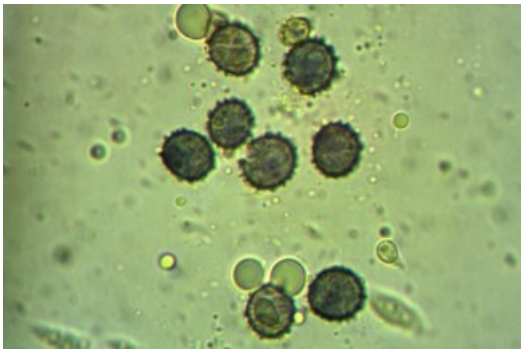
Bibliografia
CONSIGLIO G., PAPETTI C. - 2009: *Atl. fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 3 – A. M.B. Trento
GALLI R. - 2003: *Le Russule* – Galli. Milano
KRÄNZLIN F. - 2005: *Fungi of Switzerland*, vol. 6 - Mycologia. Lucerna
SARNARI M. - 1998: *Monografia illustrata del Genere Russula in Europa*, vol. 1 – A.M.B. Trento

Russula decipiens (Singer) Bon 1985 Foto V. Milanese

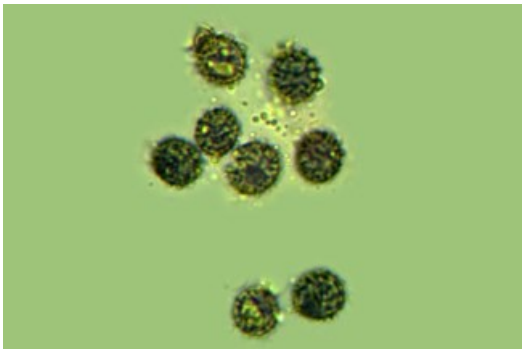
Dermatocistidi



Cistidi



Spore (profilo)



Spore (ornamentazione)

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

Gymnopilus junonius (Fr.) P.D. Orton 1960

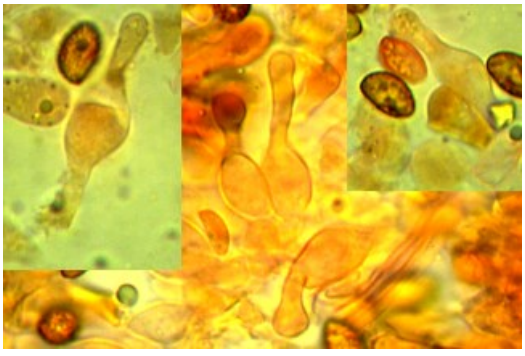
Gymnopilus junonius (noto anche con il nome di *Gymnopilus spectabilis* (Fr.) Singer 1951) è un fungo lignicolo, che cresce dall'inizio dell'estate fino al tardo autunno su alberi vivi o ceppaie di latifoglia, più raramente di aghifoglia. Ubiquitario, si presenta in genere cespitoso, in piccoli o grandi gruppi, ma talvolta anche da solo. Appartiene all'Ordine *Agaricales*, Famiglia delle *Strophariaceae*. Contiene sostanze neurotossiche e provoca sindrome psilocibinica (allucinogena), sebbene in alcune regioni italiane e in alcuni paesi come l'Olanda e il Giappone, dove è conosciuto con l'appellativo di "Laughing mushroom" (fungo della risata), venga consumato sott'olio dopo lunga preparazione.

Pileo in media da 4 a 15 cm, negli esemplari da noi raccolti circa 6-7 cm; conico o emisferico nei primordi, diventa emisferico più o meno appianato a maturità, con talvolta un accenno di umbone; la cuticola si presenta di un bel giallo oro fino ad arancio carico; liscia e vellutata nel fungo giovane, tende a lacerarsi in squame brunastre e appressate negli esemplari adulti, rimanendo più scura al centro; l'orlo involuto conserva resti dell'anello membranoso.
Lamelle piuttosto larghe, adnate e decorrenti tramite dentino; di colore giallo crema sfumato di bruno-rossiccio, diventano successivamente color bruno ruggine per effetto della sporata; il filo è intero o appena un po' denticolato.
Stipite robusto, cilindrico nella parte superiore, tendente ad allargarsi al centro e ad affusolarsi alla base diventando quasi radicante; di consistenza legnoso-fibrosa; pieno negli esemplari più giovani rinvenuti, appariva cavo in quelli adulti; di colore giallo-ocraceo tendente al brunastro nella parte inferiore, con una diffusa pruina biancastra nella parte sopra l'anello, percorso da fibrille di colore giallo-brunastro nella parte sottostante; anello membranoso e persistente, con tendenza a lacerarsi, color ruggine sulla faccia superiore degli esemplari adulti per caduta delle spore.
Carne soda e compatta al centro, sottile ai bordi, di colore giallastro; leggero odore rafanoide e sapore amaro.
Microscopia: spore ellissoidali, verrucose, di 8.0-(8.63)-9.2 x 5.2-(5.41)-5.7 µm, con Q: 1.48-1.73; sporata giallo-ocracea; basidi di 25.8-32.0 x 7.4-8.5 µm, clavati, bi e tetrasporici; cheilocistidi di 23.4-33.5 x 6.7-8.7 µm, lageniformi (a forma di fiasco), spesso terminanti con una sorta di bulbo (capitulati).
Habitat: gli esemplari fotografati sono stati rinvenuti a Bosco di Mesola (FE) il 18 ottobre 2015, alla base di un tronco di pino, in ambiente costituito prevalentemente da *Quercus ilex*, *Pinus pinea* e *Fraxinus* sp.

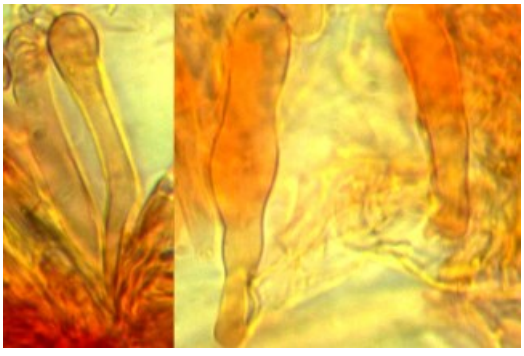
Osservazioni
Gymnopilus junonius si caratterizza generalmente per le dimensioni importanti. Se ne segnalano in Italia esemplari con cappello fino a 35 cm e circonferenza del gambo di 15 cm. È facilmente riconoscibile per il colore giallo-arancio diffuso sull'intero carpoforo e per l'anello membranoso lungamente persistente, oltre che per il fatto di essere lignicolo. Potrebbe essere confuso da qualche incauto raccoglitore con *Armillaria mellea* (Vahl) P. Kumm. 1871, da cui si differenzia, fra le altre cose, per il colore delle lamelle, che è giallo-ocra in *G. junonius*, mentre sono bianche o leggermente carnicino in *A. mellea*. Un'altra possibile confusione potrebbe esser con *Phaeolepiota aurea* (Matt.) Maire 1928, fungo di altrettanto grandi dimensioni, che è tuttavia terricolo.

Bibliografia
BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. - 2000: *Fungi of Switzerland*, vol. 5 - Mycologia. Lucerna
CONSIGLIO G., PAPETTI C. - 2003: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 2 - A.M.B. Trento

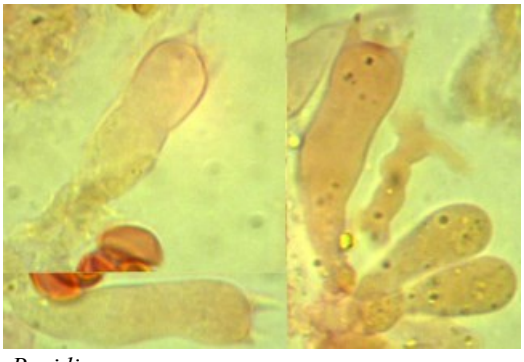
Gymnopilus junonius (Fr.) P.D. Orton 1960 Foto M. Baldan



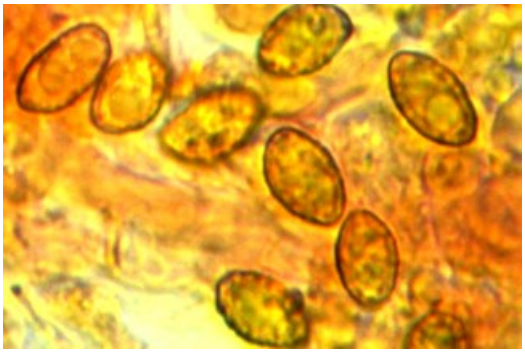
Cheilocistidi



Caulocistidi



Basidi



Spore

MAURO BALDAN *E-mail: baldan.mauro@gmail.com*

UNA RUSSULA DALLE MERAVIGLIOSE VARIABILITA' CROMATICHE

Durante un'escursione di fine settembre 2015 nello splendido bosco del Cansiglio in località Pian Canaie, comune di Tambre (BL), in un tratto con presenza mista di aghifoglie e latifoglie, su di un tappeto umido di muschio, sono stati rinvenuti alcuni esemplari di

Russula fragilis Fr. 1838

Cappello 30-60 mm, poco carnoso, piuttosto fragile (funghi maturi), espanso, con depressione centrale; margine ottuso e incurvato, con piccole scanalature per brevi tratti; cuticola asportabile fino a metà raggio, ben lubrificata; presenta una fine marezzatura più scura del fondo pileico, che si propone di colorazione assai variabile, da un prevalente rossastro-lilacino fino a violetto vinoso, più scuro sul disco, variegato di grigio-verde-olivastro.
Lamelle arrotondato-sublibere, rettilinee, ottuse in avanti, sottili e piuttosto fragili; intervenate, con taglio (talora) eroso; da biancastre a crema molto pallido.
Deposito sporale approssimativamente I-b, secondo il codice Romagnesi.
Gambo cilindrico, un po' ingrossato alla base, appena svasato sotto le lamelle; biancastro, poco rugoso, con qualche tacca ocra alla base (nell'esemplare più anziano); inizialmente sodo, poi farcito e spugnoso, alla fine quasi cavo e molto fragile.
Carne inizialmente soda, ma ben presto fragile; biancastra, con tendenza a ingiallire; sapore nettamente acre in tutte le parti, odore vagamente fruttato. Reazioni: guaiaco subnullo; solfato di ferro rosa (irrilevante); anilina lentamente azzurrognola.
Microscopia: spore da largamente obovoidi a nettamente arrotondate, 8.9-(9.3)-10.0 x 7.7-(8.2)-9.0 µm, Q: 1.10-1.17, reticolate, più o meno crestate o connesse, a verruche emisferiche o subconiche; basidi tetrasporici; cistidi fusiformi, talora appendicolati, fino a 56.0-69.5 x 10.0-12.2 µm; dermatocistidi cilindrico-claviformi, 55.0-69.0 x 8.5-9.5 µm, arrotondati nella parte apicale, con (pochi) setti, grigiastri in SV.

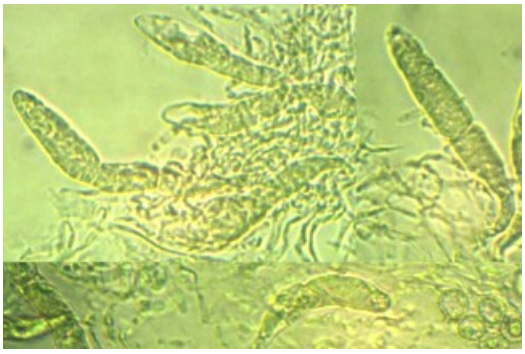
Osservazioni

Dal punto di vista sistematico, *Russula fragilis* è così collocata [SAR]: Sottogenere *Russula*, Sezione *Russula*, Subsezione *Russula*, Stirpe *atropurpurea.* In quest'ultimo raggruppamento sono annoverate specie policrome, dal cappello porpora, violetto, in parte verde-giallognolo, sporata bianca o crema chiaro. Ciò che la contraddistingue marcatamente da altre specie di russule sono i suoi caratteri guida: la piccola taglia, la fine marezzatura della cuticola pileica, le lamelle dal margine spesso denticolato, la carne fragile, bianca e quasi immutabile, dal sapore marcatamente pepato, l'odore di acetato di amile e la reazione quasi nulla alla tintura di Guaiaco. Si possono così eliminare somiglianze con *R. atrorubens* Quél. 1898*,* poiché quest'ultima non presenta il margine delle lamelle denticolato, oltre a essere Guaiaco positiva, e con *R. pelargonia* Niolle 1941, più o meno uguale nel portamento e nei colori incostanti, ma con odore acuto di geranio e che presenta ingrigimento della carne. L'autore ha altresì avuto modo di rilevare, in modo diretto, una certa somiglianza a livello cromatico con *R. cavipes* Britzelm. 1893. Approfondendo lo studio delle due specie, ha peraltro constatato in *R. cavipes* diverse differenze. Tali sono la diversa tonalità di sporata, il margine lamellare non seghettato, il sapore di mele o comunque vagamente fruttato. Dal punto di vista microscopico, pur mantenendo le dimensioni sporali, cambia l'ornamentazione della spora stessa, che si presenta più sotto forma di puntinatura piuttosto che di reticolatura. Infine i dermatocistidi in *R. cavipes* sono quasi sempre privi di setti, mentre in *R. fragilis*, anche se poco, sono settati.

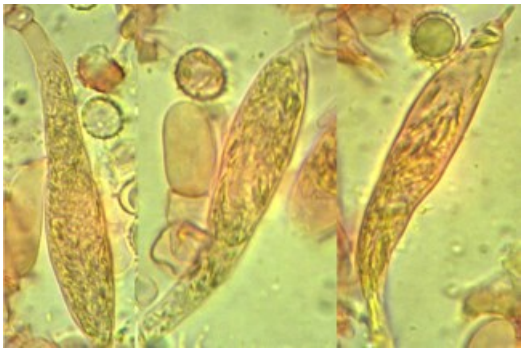
Bibliografia

GALLI R. - 2003: *Le Russule* - Galli. Milano
SARNARI M. - 1998: *Monografia illustrata del Genere Russula in Europa*, vol. 1 – A.M.B. Trento

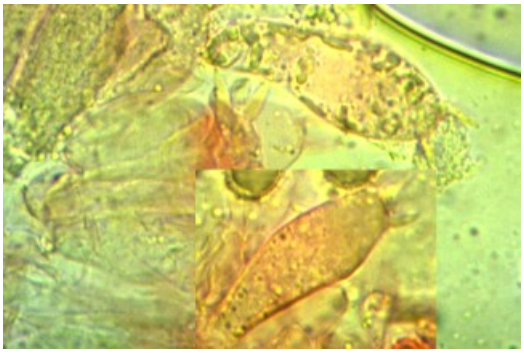
Russula fragilis Fr. 1838 Foto M. Baldan



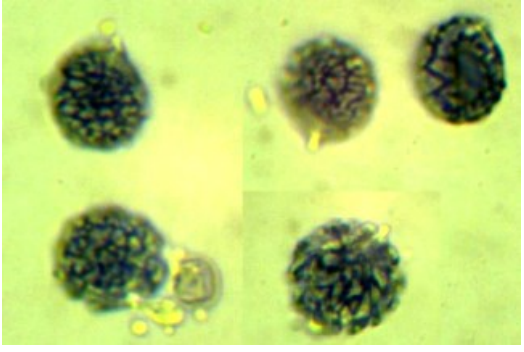
Dermatocistidi



Cistidi



Basidi



Spore

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

Tricholoma ustale (Fr.) P. Kumm. 1871

Etimologia
Dal latino *ustale* = bruciato, *habitus* riferito al colore bruno-nerastro delle facce e del tagliente lamellare, più evidente e pronunciato negli esemplari maturi e riprodotto anche nella carne in essiccazione.

In occasione del 48° Comitato Scientifico Regionale della Federazione dei Gruppi Veneti, svoltosi il 14 novembre scorso sui Colli Euganei, in Località Laghetti del Venda, tra le non moltissime specie presenti hanno destato la nostra attenzione numerosi esemplari ravvicinati d'uno dei più tipici rappresentati della Sezione *Albrobrunnea* Kühner emend. Bon, Stirpe *Pessundatum* .
Da noi rinvenuta al limitare di una macchia di castagni, dominanti il culmine d'una scarpata sopraelevata rispetto al bordo d'una strada sterrata, questa specie è stata sanzionata poco meno di due secoli fa e non ne sono stati proposti alcun sinonimo, né interpretazione "sensu Aut. vari". Ad essa è attribuito lo status d'entità tardo autunnale, caratteristica del periodo di ritrovamento, ben delineata, descritta ed inoppugnabile dei boschi di latifoglie, con predilezione non esclusiva per quelli di faggio, anche frammisti a castagni, e per suoli neutro-acidi poveri di carbonati.

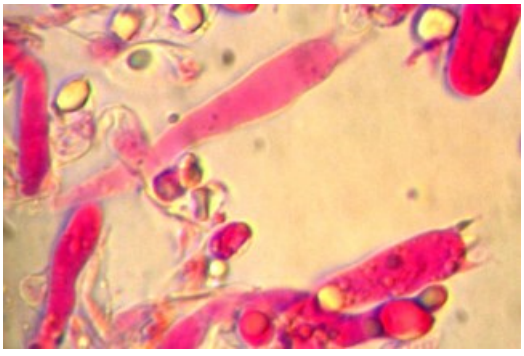
Descrizione
Macroscopicamente *T. ustale* condivide, con le altre entità collocate nei ranghi sistematici citati, i toni bruni o bruno-castani di base e la cuticola (generalmente) da viscosa fino a viscida del cappello; le lamelle bianche o gialle, macchiate di bruno rossastro a maturità, fino al bruno nerastro; la carne, inizialmente bianca, tendente ad imbrunire o a virare al grigiognolo, con sapore farinoso, associato in molti casi ad una componente amarognola talora decisa, ma d'odore nullo o quasi insignificante; la taglia medio-piccola; il gambo bianco o biancastro, presto decorato da sfumature o fibrille brunastre, che a volte delimitano una zona pseudoanulare ben definita, talora ornata da scagliette o squamule zebrate, presenti fino a meno di un centimetro sotto le lamelle.
Microscopia: Spore largamente ellissoidali, lisce, ialine, monoguttulate, con apicolo, di 6.0-7.0 x 4.5-5.3 µm, con Q: 1.25-1.48; basidi tetrasporici, lungamente clavati, privi di giunti a fibbia, fino a 35.5-40.5 x 5.8-7.2 µm; ife dell'epicute larghe fino a 4-5 µm, con incrostazioni brunastre.

Osservazioni
Nonostante la non ambiguità della diagnosi originale, ci è parso nondimeno utile rivisitare i caratteri discretivi della specie tipo e della sua var. *rufoauratiacum* da altri *taxa* viciniori.
T. ustale, dai toni rosso-castani nerastri, talvolta decolorati fino al castano-nocciola, dovrebbe essere agevolmente identificato dai cercatori che frequentano le selve di castagni, i querceti che colonizzano le zone montane, o le faggete che risalgono i pendii umidi fino ai 1200 m s.l.m.
Poiché ama gli *habitat* molto ombreggiati e connotati da una buona dose d'umidità, il suo periodo di fioritura si concentra tra la tarda estate e l'autunno inoltrato.
Diffuso ovunque si riproducano le ricordate condizioni ambientali, resta poco comune nelle regioni prealpine ed appenniniche e non compare mai sotto conifere.
Dovrebbero costituire caratteri determinanti per la sua ricognizione la relativa viscosità della cuticola, almeno a tempo umido, l'assenza d'odore farinoso, presente per contro nel simile *T. populinum* J.E. Lange 1933, la mutabilità delle lamelle, smarginate o spesso decorrenti con dentino, inizialmente bianco-crema, poi punteggiate di bruno chiaro sulle facce e con filo ondulato, più o meno rossiccio-brunastro al tocco e poi annerente; la carne bianca, che tende a imbrunire o a divenire grigiognola, soprattutto alla base, per poi annerire essiccando, la mancanza di una ben delineata zona bicolore all'apice del gambo e la sua crescita in foreste di latifoglie.

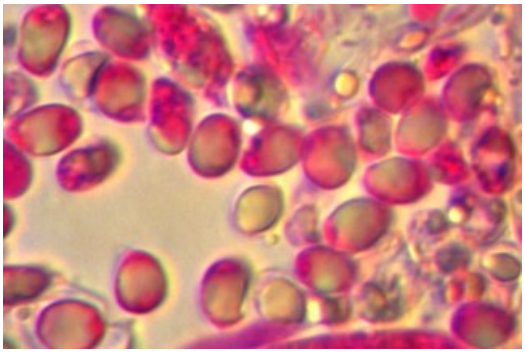
Tricholoma ustale (Fr.) P. Kumm. 1871 Foto C. Montagna

Epicute

Epicute (incrostazioni)



Basidi



Spore

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

La distinzione emerge, innanzitutto, dal confronto con gli esemplari poco odoranti di *T. stans* (Fr.) Sacc. 1887. Va ricordato, però, che quest'ultimo presenta pileo liscio, stipite con evidente zona anulare, odore comunque farinoso, se pur non deciso, sapore da subdolce a poco amarognolo, e che non condivide l'*habitat* della nostra specie, perché cresce sotto conifere.
Tra le altre entità che possono ingenerare confusione, ricordiamo: *T. fulvum* (DC.) Bigeard & H. Guill. 1909, che tuttavia si differenzia per le lamelle giallo zolfo e la carne gialla; il già ricordato *T. populinum* ed il *T. pessundatum* (Fr.) Quél. 1872.
Molto simili nelle tinte cromatiche e nella conformazione, si contraddistinguono per le qualità organolettiche, perché il loro sapore è decisamente farinaceo, per il gambo e le lamelle imbrunenti del primo e per l'*habitat*, sotto essenze arboree incluse nel Genere *Populus* sempre del primo e sotto conifere del secondo: elementi discriminanti che non corrispondono nel *T. ustale*.
Infine, come suggerito dall'epiteto della specie, non può essere omesso soprattutto il confronto con il *T. ustaloides* Romagn. 1954, la cui etimologia, "simile a ustale", allude alla sua maggiore similitudine con la specie di Fries, con la quale condivide l'*habitat* delle faggete e dei boschi di latifoglie posti a basse quote ed il periodo di crescita tardo estivo-autunnale, ma che sfoggia una decorazione bianca, situata nella porzione sommitale del gambo, demarcata e d'aspetto pseudoanulare, che contraddistingue, è bene ricordarlo, anche altri *Tricholoma* (*T. aurantium* (Schaeff.) Ricken 1914, *T. batschi* Gulden 1969 e *T. colossus* (Fr.) Quél. 1872, per limitarsi alle entità più comuni); anche il margine pileico è differente: striato in *T. ustaloides*, è liscio, o al massimo lobato, in *T. ustale*.
A corollario di questa breve rassegna, va ricordata una varietà descritta da Bon, *Tricholoma ustale* var. *rufoaurantiacum* Bon 1984, che sarebbe presente in *habitat* mediterraneo associata al leccio e dovrebbe possedere tinte più uniformi ed aranciate, cappello asciutto, finemente squamettato e con orlo scanalato, gambo con granulazioni nel terzo superiore e carne con arrossamento più o meno marcato al taglio.

Bibliografia

BOCCARDO F., VIZZINI A., ZOTTI M., TRAVERSO M. - 2008: *Funghi d'Italia* – Zanichelli
BON M. - 2004: *Champignons de France et d'Europe occidental* – Flammarion
BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. - 1995: *Champignons de Suisse*, vol. 4 – Mykologia. Lucerna
COURTECUISSE R., DUHEM B. - 2011: *Guide des champignons de France et d'Europe* - Delachaux & Niestlé. Losanna
EYSSARTIER G., ROUX P. - 2011: *Le guide des champignons – France et Europe* - Belin
GALLI R. - 2003: *I Tricolomi* – Edinatura. Milano
MOSER M. - 1986: *Guida alla determinazione dei funghi*, vol. 1 - Saturnia. Trento
PAPETTI C., CONSIGLIO G., SIMONINI G. - 2004: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 1 - A.M.B. Trento
RIVA A. - 1988: *TRICHOLOMA* – G.Biella. Saronno

CHI VA PIANO VA SANO E…

"*ma stiamo a vedere se va lontano*" (dubbio spiritoso del 1875 dello scrittore G. Faldella)

Da anni non ho più avuto occasione di incontrarmi col vecchio amico Feder dopo il suo trasferimento con la famiglia nel Cuneese. Tengo tuttavia ancora in vita uno sporadico rapporto tramite qualche scambio di posta elettronica. Qualche volta gli ho spedito il nostro Notiziario. Da quando abbiamo istituito il sito "www.amsaccardo.it", so che lo consulta e non di rado mi invia qualche spassoso commento sui i miei articoli. Reputandosi un eccezionale "*fungiatt"* (nell'idioma piemontese "raccoglitore di funghi") quando tratta l'argomento, spesso scherzando, dottoreggia o ancor meglio pontifica. Dice di apprezzare la finalità che mi propongo di raggiungere quando trasmetto ai lettori quel senso di intimo piacere che provo nel sentirmi partecipe della natura, nel difenderla e nel contemplarne le meraviglie.
Non concorda invece con i miei inviti allo studio della micologia, seppur sommariamente limitato a qualche ristretta branca dei macromiceti. "E' tutto inutile, devi ricrederti! (e qui intuisco un abbozzo di sfottimento) - Quando hai imparato a conoscere una trentina di specie non hai bisogno d'altro! Chiedi pure conferma alla maggioranza dei tuoi associati! Se alcuni poi asseriscono di non mangiare i funghi, sproloquiano! Non ho mai visto lasciare un porcino per terra. Dicono di raccattarli per studio o per darli agli amici. Ma quando?!" - Purtroppo, come si capiva leggendo i racconti medievali sui rustici Bertoldo, Bertoldino e Cacasenno, devo concordare che qualche volta scherzando si possono anche dire delle verità. "Vieni a trovarmi e ti porterò nei grandi boschi di castagni della mia zona dove ti toglierai tante soddisfazioni.
Da tuo ex allievo applico sempre quella paradossale e beffeggiante regola che tanti anni addietro

Cornu aspersum (Müller, 1774) = *Helix aspersa* Foto G. Donà

mi hai insegnato: *I funghi vanno cercati solo dove ci sono"* ed io qui ci aggiungo "*senza lasciarsi fuorviare da altre attrazioni che in sostanza devono considerarsi perdite di tempo! Via veloci e gambe in spalla! Ricordiamoci che il tempo è denaro e a fantasticare non si fa strada! Mia nonna, oriunda della campagna vicentina, diceva che "con acqua e ciacole no se impasta fritole!" Capito?*" - La nota aggiunta vuole palesemente sottoporre ad analisi critica i miei ripetuti stimoli, espressi in alcuni precedenti articoli, ad alzare ogni tanto gli occhi da terra e dai funghi per godere delle bellezze naturali.
Ahimè niente spazio o inclinazione a percepire stimoli esterni o per condividere emozioni e sentimenti. Ovviamente poi, come al solito, addolcisce la pillola assicurandomi che l'uscita spiritosa è stata espressa solo per burla.
Nell'ultimo contatto mi ha chiesto quanti esseri del regno animale, oltre alle ultime citazioni, hanno suscitato in me così viva emozione da essere glorificati nella mia rubrica.
Sempre per stare allo scherzo gli ho trasmesso una lista che deve averlo impressionato.
Non ho avuto risposta. Spero la prenda come un augurio di lunga vita.
Oggi, tanto per stare in tema, parlo di un animale della fauna inferiore, di un mollusco terrestre della classe dei Gasteropodi polmonati (parola derivante dal greco che significa "che strisciano sul proprio stomaco") che a me dà l'impressione di vivere tranquillamente per i fatti suoi curando i propri interessi con una calma proverbiale senza infastidire nessuno.
Si tratta della Lumaca detta impropriamente anche Chiocciola, intendiamoci, quella che viaggia con la casetta appresso. Il genere *Helix* conta in Italia ben 200 specie.
Fornita di una conchiglia rudimentale situata sotto la pelle del dorso, presenta un corpo allungato di colore grigiastro, il capo dotato di quattro tentacoli scuri tattili ed olfattivi di cui i due più lunghi portano alla loro estremità gli occhi.
Secerne un muco che mantiene il corpo viscido facilitandone il movimento e che lascia al passaggio una caratteristica traccia argentea.
E' ermafrodita con fecondazione incrociata. Vive generalmente in luoghi umidi e si nutre per lo più di sostanze vegetali funghi compresi.
Qualche associato di lungo corso forse ricorderà che sul numero 3-4 del 1987 di *Qui Saccardo* ho descritto con simpatia questo Gasteropode.
Poiché la lumaca procede adagio è presa come termine di raffronto o di identificazione di persone flemmatiche o mezzi di esasperante lentezza. Sempre per similitudine viene pure citata come simbolo di pigrizia, di pusillanimità o anche per indicare un senso di disgusto, schifo o ripugnanza. Sono punti di vista. Discutibili.
Comincio col dire che per la forma della sua conchiglia il suo nome viene ampiamente usato in tantissime discipline: in Matematica, la chiocciola o lumaca di Pascal; in Idraulica la coclea detta chiocciola o lumaca di Archimede; in Meccanica il verme della vite detto a chiocciola; in Orologeria il perno conico della catena detto lumaca; in Architettura le scale a chiocciola o a lumaca; in Ittiologia le lumache di mare dette di pesci del genere *Liparis*; in Musica per un antico strumento di "forma convessa detto lummaca"; in Informatica il famoso simbolo della "a" stilizzata chiamato chiocciola; per non dire poi dei tantissimi richiami in Gastronomia per le decine e decine di ricette e piatti proprio a base di chiocciole: alla borgognona, alla brace, alla parigina, ecc., oltre alle forme di alcune comunissime paste alimentari.
Molti dicono che combina guai seri negli orti, nei giardini e nelle colture.
Non è da lei. Sicuramente si tratta di un'altra famiglia relativa alle lumache prive di conchiglia comunemente chiamate limacce (limax), combattute e temute dai coltivatori.
Da molte persone la chiocciola invece è ricercata per la sua prelibatezza.
Provate per un attimo ad osservarla bene. Il suo incedere solenne pare meditato, ascetico, severo.
Dà l'impressione di soffermarsi a guardare, sentire, valutare. Denota uno spirito estatico.
Non ha fretta. E' una scelta di metodo. Non sciupa il suo tempo, lo gusta.
E se occorre … va pure lontano.
Cara amica stai serena, io di sicuro non ti mangio.

In questo contributo alla conoscenza dei funghi crescenti nei parchi e giardini cittadini, vengono presentate due specie leucosporee, che spuntano con tempo particolarmente umido su ceppaie o tronchi degradati, anche se, come è ben noto, sono piuttosto rari i funghi crescenti in ambiente cittadino o suburbano, per la difficoltà di trovare le condizioni favorevoli già citate.
La prima specie è *Flammulina velutipes* (Curtis) Singer 1951, la seconda specie è *Mucidula mucida* (Schrad.) Pat. 1887 (ex *Oudemansiella mucida* (Schrad.) Höhn. 1910).

Flammulina velutipes (Curtis) Singer 1951 Foto F. Damiani

Mucidula mucida (Schrad.) Pat. 1887 Foto F. Damiani

IL DIARIO *di Gianluca Donà*

L'anno associativo 2016-2017, possiamo proprio dire sia partito alla grande, con la proposta da parte del nostro gruppo di una importante varietà di serate, come di consueto sia a tema micologico che a sfondo naturalistico, riscontrando largo apprezzamento e partecipazione da parte dei soci, sempre presenti in grande numero. La serata di apertura del 22 febbraio ha visto come protagonista il Dott. Gianni Frigo dell'Associazione "Guide Altopiano" che ci ha fatto vivere, commentando delle bellissime immagini della sua terra d'origine, le emozioni che può provare un naturalista durante l'arco dell'anno sull'Altopiano di Asiago. Lunedì 11 aprile ci ha allietati con la sua presenza il Dott. Paolo Rodighiero del "G.M.P.E". (Gruppo Mineralogico Paleontologico Euganeo) di Abano Terme (PD), che ci ha proposto un interessantissimo excursus nella preistoria, parlando dei momenti più salienti della storia della terra, dalla sua nascita datata circa 4,5-4,6 miliardi di anni fa sino alla comparsa dell'uomo, attraverso un punto di vista originale e facilmente intuitivo. Infine, sempre parlando degli interventi esterni a cura di associazioni amiche, il 09 maggio abbiamo avuto il piacere di ospitare il M.ro Rizzieri Masin dell'associazione culturale "Il Basilisco" di Abano Terme (PD), che ha presentato una carrellata delle numerose, purtroppo, essenze arboree in estinzione della nostra provincia, in particolare del territorio dei Colli Euganei. Per quanto riguarda le nostre uscite, domenica 10 aprile si è svolta l'abituale Gita ad Ascomiceti, come sempre in località Bibione (VE), conclusasi con l'interessante visita pomeridiana alla cittadina friulana di Spilimbergo (PN) e la visita al museo del mosaico. Consueta è anche la Festa di Primavera di domenica 08 maggio, che anche quest'anno si è svolta contando una grande partecipazione di pubblico. Concludiamo commentando il primo scatto proposto di seguito, risalente allo scorso 14 dicembre 2015: la serata degli auguri che ha chiuso l'attività prima della pausa invernale e che, anche quest'anno come sempre, ha visto una grande partecipazione di soci e simpatizzanti, come si può vedere dalla bella foto di gruppo! Grazie a tutti!

Foto di gruppo alla Festa degli Auguri del 14 dicembre 2015

La serata di apertura anno sociale: a destra il Dott. Gianni Frigo (www.guidealtopiano.com)

Gita ad ascomiceti: foto di gruppo davanti al Museo del Mosaico a Spilimbergo (PN)

Gita ad ascomiceti: momento didattico al Museo del Mosaico a Spilimbergo (PN)

Il Dott. Paolo Rodighiero che ha presentato la serata: "I Dinosauri dopo cena" (www.gmpe.it)

A destra il M.ro Rizzieri Masin dell'Associazione Culturale "Il Basilisco" (www.ilbasilisco.org)

Si ringraziano:

Bonollo
La Grappa, da sempre.

Floricoltura
Quagliardi & Luise
di Luise Fiorella
Via M. Merlin, 27 - 35143 Padova
Tel. / Fax 049 620609
C.F.: LSU FLL59R64 G224V - P.IVA 03879810285

PROSSIMI APPUNTAMENTI* DELL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA SACCARDO - ANNO 2016

- Dal 28 agosto al 4 settembre:	***Settimana Micologica a San Martino di Castrozza (TN)***
- Ven. 16 - Dom. 18 settembre:	*4^ Mostra Micologica Regionale F.G.V. A.M.B.*
- Sab. 01 - Dom. 02 ottobre:	***XXXIII Esposizione Micologica Città di Padova***
- Sab. 15 - Dom. 16 ottobre:	*Esposizione Micolog. - XXIII^ Festa della Zucca, Vigonza (PD)*
- Domenica 16 ottobre:	***Uscita micologica con mezzi propri***
- Domenica 13 novembre:	*Uscita micologica con mezzi propri*
- Sabato 26 novembre:	***Festa Sociale al ristorante "Montegrande" Rovolon (PD)***

DAL BOSCO ALLA CUCINA

di Marco Sandri

CREMA DI PORCINI CON GAMBERI E ZUCCA

Ingredienti per 4 persone: 150 gr di zucca (zucca marina di Chioggia), 2 patate (300 gr circa), 4 porcini, 1 porro (la parte bianca), 140 gr di gamberi con carapace, 1 scalogno, ½ bicchiere di Pinot, 1 spicchio di aglio intero, burro, olio extravergine di oliva, olio di riso, sale, pepe bianco

Procedimento: In una pentola alta, fate brasare con un po' di burro, il porro, le patate (lavate, pelate e tagliate a pezzi) i gambi dei porcini, 3 cappelle e 100 gr di polpa di zucca tagliata a pezzi, sale e pepe. Fate brasare le verdure per un paio di minuti, aggiungere acqua e cuocere come un passato. Levare il carapace dei gamberi, lavare il tutto e tenete separato. In una padella, brasare lo scalogno con olio di riso, unire i gamberi tagliati a cubetti, scottarli per un paio di minuti, bagnare con il vino, farlo sfumare e spegnere. Tagliare a cubetti il cappello rimasto. In una padella, unire una noce di burro, un goccio d'olio di riso e l'aglio, imbiondire leggermente, levarlo e unire i porcini, salare, pepare e scottare per un paio di minuti. Tagliare a cubetti piccoli anche la zucca rimasta e scottarla in padella con burro sale pepe, mantenendola croccante. In una casseruola fondere una noce di burro, unire il carapace dei gamberi, cuocere per pochi minuti, bagnare con il vino, sfumare, salare e pepare, aggiungere un po' d'acqua e cuocere per 10 minuti. Passare a colino fino. Rimettere la salsa sul fuoco e farla ridurre di ¾. Spegnere e aggiungere una noce di burro. Mantenere in caldo. Passare la crema, correggere di sale se serve. In un piatto fondo caldo, versare la crema, un cucchiaio di riduzione di gamberi, guarnire con la dadolata di gamberi, zucca e porcini e un goccio di olio extravergine di oliva.

Il notiziario fruisce del contributo della Provincia di Padova

Seguici su