QUI SACCARDO

Associata a: Unione Micologica Italiana
& Federazione micologica Gruppi Veneti

Notiziario dell'Associazione Micologica Saccardo Padova

n° 45 1° semestre 2017 Anno 22°

PUBBLICAZIONE SEMESTRALE RISERVATA AGLI ASSOCIATI

Seguici su

Associazione Micologica Saccardo
Via Madonna del Rosario, 148
35129 PADOVA
C.F. 92075470283
E-mail: **info@amsaccardo.it** • Web Site: **www.amsaccardo.it**
Banca Popolare di Verona - Dipendenza di Padova Ag. 7
Via Guido Reni, 5 35134 Padova
Codice Iban: IT49M0503412105000000002274

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

Consiglio Direttivo – biennio 2017-2018
Presidente: *Alfredo Zannini,* ***Presidente Onorario:*** *Francesco Damiani,* ***Vice presidente:*** *Carlo Montagna*
Segretario: *Paola Bertolini,* ***Cassiere:*** *Giorgio Bortoletto*
Revisore Scientifico: *Vitaliano Milanese*
Coordinatore Gruppo di Studio: *Vitaliano Milanese*
Consiglieri: *Mauro Baldan, Paola Bertolini, Giorgio Bortoletto, Riccardo Boffo, Enzo Cantarello, Paolo Dainese, Gianni Forzan, Giselda Fabris, Vitaliano Milanese, Marco Sandri, Virginio Scapoli, Lorenzo Seresin, Antonio Varotto.*

Notiziario "QUI SACCARDO" - Comitato di redazione:
Direttore Responsabile*: Nadia C. Oprandi*
Coordinatore Gruppo di Studio*: Vitaliano Milanese*
Componente*: Giancarlo Dalla Grana*
Componente*: Gianluca Donà*
Componente: *Alfredo Zannini*
Componente*: Carlo Montagna*
Stampa: *Grafiche Venete s.n.c. Padova*

Quote Sociali 2017: Associati ordinari € 30,00 - Familiari e Studenti € 15,00

Gli interessati alla pubblicazione di propri elaborati micologici sono invitati a contattare:
Gianluca Donà: gianluca_dona@libero.it

Sommario

- **Editoriale** pag. 03
- **Un Hygrophorus poco diffuso** *di Silvano Pizzardo* pag. 04
- **Ramaria bourdotiana** *di Vitaliano Milanese* pag. 06
- **Artomyces pyxidatus** *di Marco Sandri* pag. 08
- **Ampulloclitocybe clavipes** *di Carlo Montagna* pag. 10
- **Due cortinari poco frequenti** *di Vitaliano Milanese* pag. 14
- **Naturando - Scoperte … per caso!** *di Paola Bertolini* pag. 18
- **Piacevoli incontri - 12^ puntata** *di Giancarlo Dalla Grana* pag. 20
- **Piante alimurgiche - Hypochaeris radicata** *di Enzo Cantarello* pag. 22
- **Il Diario** *di Giselda Fabris* pag. 23
- **Dal bosco alla cucina** *di Marco Sandri* pag. 28

Seguici su

In copertina: *Morchella esculenta* var. *umbrina* (Boud.) S. Imai 1954 *Foto di G. Donà*

EDITORIALE

FANTASIA O RISCONTRO?

Dal socio Giancarlo dalla Grana riceviamo questa riflessione che volentieri condividiamo.

Sarà forse la parte subconscia della mia mente che affiora, perché mi sono fatto convinto che non di rado uno strano e furbastro diavoletto si insinui nei miei sogni notturni. Descriverlo è arduo. Si presenta bene. Ha approfondita cognizione di sé e delle cose, usa un linguaggio colto e si dichiara libero pensatore. Intavola sempre discussioni. Ha punti di vista astrattamente teorici e, mi pare, senza tanto riguardo agli effetti pratici della realtà. Di solito con voce suadente o con lusinganti titillamenti verbali cerca di destare interesse. Colloquia con tono quasi di amabilità intorno a vari argomenti. Spesso mi sfotte ma, almeno in apparenza, senza malanimo. Sicuramente prova godimento a mettermi in imbarazzo. Oltre non vado. Di recente, sapendo del mio pallino per i funghi, con maestria ed abilità sceglie il tema della conversazione. "Mio caro, se non vado errato, mi pare che sin dalla costituzione del tuo sodalizio micologico ti sia impegnato, unitamente ad altri amici, a trasmettere ai nuovi adepti delle cognizioni elementari necessarie alla loro iniziale conoscenza della materia e contemporaneamente a fornire stimoli alla loro crescita intellettuale e psicologica, ovviamente nel rispetto della natura, delle norme di legge e delle regole alle quali è tenuto ogni buon cittadino. Ora dimmi, ti pare essere riuscito a mettere a frutto gli insegnamenti propagati e divulgati in tanti anni? È pur vero che qualcuno, parlando del tuo gruppo, esterna valutazioni positive o addirittura encomiabili." Ne prendo atto. Io però, al riguardo, ricorro a quell'antica nota espressione estrapolata da un'opera del grande Alighieri: "*non men che saver*, *dubbiar mi aggrata*". "E allora, amico mio, tanto per cominciare, cosa mi racconti sulle notevoli raccolte di bei carpofori ripetutamente effettuate da te e dai tuoi accoliti in spregio ai limiti consentiti ed alle limitazioni regionali o comunali prescritte nelle zone praticate? Non ti sembra che qualcuno predichi bene e razzoli male? Come mai? Per te non sono comportamenti censurabili?". Lo interrompo bruscamente perché la sua aria canzonatoria è palese e temo di sapere dove voglia arrivare. Ribatto e contesto. "Ma cosa dici!? Si tratta di quisquilie, minuzie, peccatucci per i quali non vale la pena dibattere. Sono accadimenti sporadici con evidente carattere di casualità e imprevedibilità che possono capitare a tutti i raccoglitori. Non si tratta sicuramente di vizi inveterati! I nostri associati anzitutto sono corretti e ligi ai doveri." Mi sto un po' arrampicando sugli specchi perché la brusca domanda mi ha messo a disagio. E procedo. "È vero, il peccatuccio è sì una trasgressione volontaria ma, suvvia, invoca indulgenza! La colpa è sempre dell'occasione cioè di quella circostanza, per lo più fortuita, che magari offre sì un vantaggio immediato ma che poi… poi…". Mi desto di colpo! L'improvviso risveglio mi toglie dalla scomoda situazione. Sono sollevato. Mandarlo al diavolo non mi pare producente. *Prosit.*

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

"UN HYGROPHORUS POCO DIFFUSO" DESCRIZIONE ED IMMAGINI MACRO E MICROSCOPICHE DI UN HYGROPHORUS RACCOLTO E STUDIATO NELL'ALTIPIANO DEL NEVEGAL (BL)

"An uncommon Hygrophorus"
Description and macro and microscopic images of a Hygrophorus cropped and studied on the plateau of Nevegal (BL) North Italy

Silvano Pizzardo
via Verga, 7 - 45100 ROVIGO (RO)

Riassunto
Hygrophorus hedrychii, fruttificante esclusivamente sotto Betulla, e raccolto all'inizio dell'autunno in numerosi esemplari. Il taxon, poco riportato iconograficamente in letteratura, viene illustrato per la prima volta nell'Altipiano del Nevegal.

Keywords
Agaricales, Tricholomataceae, Hygrophorus, Hygrophorus hedrychii (Vel.) Kult., Taxonomy, Veneto (North Italy).

Introduzione
Rammento ancora, con emozionante piacere, l'escursione di giovedì 15 ottobre 2015 nel comprensorio montano del "Nevegal". Oltre a numerose altre specie, la ricerca mi ha condotto in uno spiazzo erboso con alcune betulle ove, incredibilmente, spuntavano decine e decine di esemplari della specie in descrizione. Uno spettacolo magnifico.

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

Tassonomia
Hygrophorus hedrychii (Vel.) Kult.

Sinonimi: *H. eburneus* var. *carneipes* Kühn., *Hygrophorus melizeus* sensu Rea, *Limacium hedrychii* Velen.

Cappello 20-70 mm, da semisferico a convesso, poi appianato, ma con persistente umbone ottuso, cute inizialmente molto vischiosa, asciugantesi nel tempo. Inizialmente biancastro, poi con riflessi costantemente crema-rosati al centro. Bordo da giovane involuto.

Lamelle incurvate, annesse e lievemente decorrenti, spaziate, dapprima bianche ed infine carnicino rosate.

Gambo 40-75 mm, cilindrico, a volte ingrossato in alto e attenuato alla base, ma prevalentemente cilindrico; pieno poi cavo, vischioso, con forforosità diffusa nella parte alta; debolmente concolore al cappello. Viraggio crema paglierino alla base con KOH.

Carne con tonalità crema-rosato pallido.

Odore con componente gradevolmente aromatica.

Habitat: su prato erboso in micorriza con Betulla (*Betula pubescens* Ehrh.).

Microscopia: spore ellissoidali 6.5-9.0 x 4.2-4.5 µm.

Osservazioni

Nella Sezione *Eburnei* Bat., all'interno della quale è compreso *H. hedrychii*, vi sono diverse specie di *Hygrophorus* bianchi: *H. eburneus* (Bull.: Fr.) Fr., *H. eburneus* var. *cossus* (Sow.) Quél. Anche altre specie, ascrivibili sempre al Genere *Hygrophorus*, ma ciascuna con propria morfologia, habitus, odori e habitat - particolarmente in faggete e abetaie - manifestano gradazioni biancastre, vedi ad esempio *H. piceae* Kühn., *H. fagi* Becker & Bon. Tra questi, però, solo la specie in descrizione forma micorriza con betulla. Questo, unitamente alle sfumature crema rosate di cappello e lamelle, che si manifestano accentuatamente negli esemplari maturi, ne facilita il riconoscimento. La specie è da molti ritenuta infrequente. Tuttavia in stagione favorevole, individuandone l'habitat, si rinviene quasi sempre in numerosissimi esemplari.

Bibliografia

BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. - 1993: *Champignons de Suisse*, vol. 3 - Ed. Mycologia. CH Lucerne
BON M. - 1990: *Flore Mycologique d'Europe, Les Hygrophores*, vol. 1 - Ed. CRDP. Amiens
CANDUSSO M. - 1997: *Fungi Europaei 6. Hygrophorus s.l.* - Libreria Basso. Alassio
CONSIGLIO G., PAPETTI C. - 2009: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 3 - AMB CSM. (TN)
MOSER M. - 1986: *Guida alla deternimazione dei funghi*, vol. 1 - Ed. Saturnia. (TN)

Hygrophorus hedrychii (Vel.) Kult Foto S. Pizzardo

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

UNA RAMARIA INGANNEVOLE

Rinvenuta nel novembre del 2015, durante un'uscita autunnale a Bosco Nordio (VE), è stata inizialmente ascritta alla specie *Ramaria stricta* (Pers.) Quél. 1888. Una dettagliata analisi microscopica ha nel seguito portato alla determinazione di

Ramaria bourdotiana Maire 1937

Basidiocarpo coralloide, piuttosto esile e cespitoso, originato da una base radicante comune esigua, dotata di numerose e fitte rizomorfe miceliari biancastre; rami subito verticali (selle a U), terminanti in brevi tratti (per lo più) appuntiti, di colore variabile da biancastro a giallo-ocraceo.
Carne bianco-giallina, tenace ed elastica; sapore e odore non particolari.
Microscopia: spore polimorfe (tipicamente ellissoidali, a goccia o a seme di mela), irregolarmente echinulate, talora guttulate, di 4.7-(5.67)-6.7 x 2.5-(3.22)-3.9 µm, con Q: 1.59-(1.77)-2.22; basidi lungamente clavati, tetrasporici, fino a 23.0 x 5.0 µm, privi di giunti a fibbia; GaF presenti nelle ife dei rami; rizomorfe a parete piuttosto spessa, dotate di giunti a fibbia, senza rigonfiamenti di spicco.

Diagnosi differenziale rispetto a *Ramaria stricta* (Pers.) Quél. 1888 basata sulle dimensioni di spore e basidi, nettamente più grandi in quest'ultima.

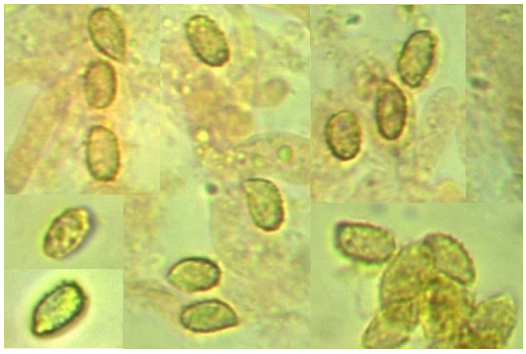
Habitat: rinvenuti due gruppi di fruttificazioni di 6-7 basidiocarpi ciascuno, sotto Quercia e Robinia, su detriti legnosi insabbiati.

Osservazioni
Ramaria bourdotiana fa parte di un gruppo di *Ramaria* crescenti su supporto lignicolo (interrato o meno), dall'aspetto esile e slanciato per la presenza di selle a U e assenza si base robusta, di colore giallino-ocraceo e con regione basale per lo più biancastra.
Tale gruppo include, tra le altre, *R. concolor* (Corner) R.H. Petersen 1975, di aspetto tendenzialmente più massiccio, *R. gracilis* (Pers.) Quél. 1888, più esile e con aspetto arborescente, oltre che caratterizzata da punte dei rami biancastre e più corte, *R. suecica* (Fr.) Donk 1933, meno slanciata per la presenza di una base relativamente massiccia e rami corti e piuttosto tozzi, con talora una dominante cromatica rosata.
Ulteriore specie similare è *R. flaccida* (Fr.) Bourdot 1898 e la sua varietà *R. flaccida* var. *crispula* (Fr.) Schild 2000, ora entrambe sinonimizzate in *Phaeoclavulina flaccida* (Fr.) Giachini 2011: la forma base con dimensioni sporali analoghe (4.9-6.0 x 2.6-3.2 µm), ma crescente sotto Peccio e priva di rizomorfe, la sua varietà presente in habitat di Faggio e Quercia e con crespature agli apici dei rami.
Maggiori affinità strutturali e morfologiche, come già accennato, si possono infine riscontrare tra *R. bourdotiana* e *R. stricta* (Pers.), crescente su legno marcescente, con spore lisce o al più sabbiate, di dimensioni nettamente maggiori sia nelle spore (7.5-9.0 x 3.8.4.5 µm) che nei basidi, la cui lunghezza può raggiungere i 40 µm.

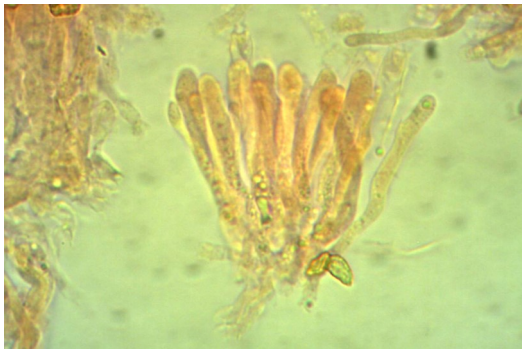
Rilievi effettuati su funghi secchi; reperti del 20 novembre 2015.

Bibliografia
A.M.I.N.T - *Ramaria bourdotiana* - Web http://www.funghiitaliani.it
BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. - 2005: *Fungi of Switzerland,* vol. 2 - Ed. Mykologia. Lucerna (CH)
CONSIGLIO G., PAPETTI C. - 2003: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 2 - A.M.B. Trento
ZUGNA M. - *Ramaria suecica* - A.M.B. Gruppo di Muggia e del Carso - Web http;//www.ambmuggia.it

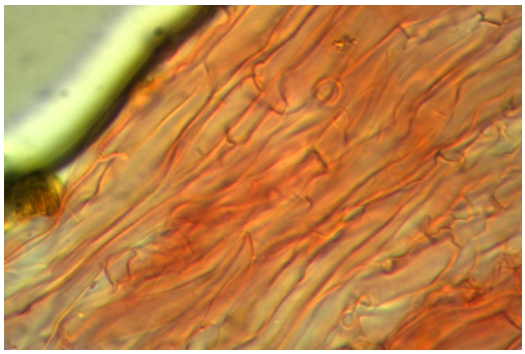
Ramaria bourdotiana Maire 1937 Foto V. Milanese



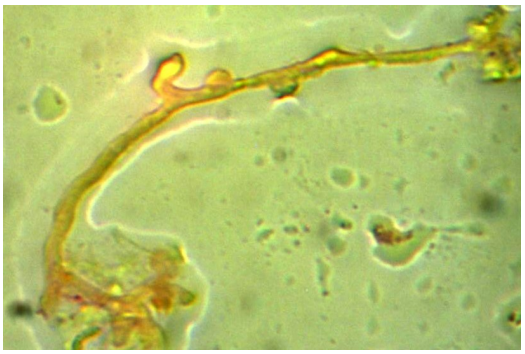
Spore



Basidi e basidioli



Ife dei rami con GaF



Ife rizomorfe

MARCO SANDRI *E-mail: marco.marcone.sandri@gmail.com*

Artomyces pyxidatus (Pers.) Jülich 1982

Basidiomycetes leucosporeo dell'Ordine *Russulales*, Famiglia *Auriscalpiaceae*.

Da due anni a questa parte partecipo, insieme ad altri associati della Saccardo, alla rinomata mostra del fungo di Ceva, importante ritrovo nazionale e internazionale per tutti gli appassionati di micologia, che possono così scambiarsi informazioni, curiosità e stringere nuove amicizie. Nel settembre 2016 è stato rinvenuto un fungo piuttosto raro, che in quelle zone si può però trovare con una certa facilità. Si trattava di *Artomyces pyxidatus*: fungo saprofita, cresciuto su legno di carpino tagliato e marcescente, in zona umida con presenza anche di castagni.

Basidioma alto circa 10 cm e largo 16, con una base di colore bianco di 5 cm dalla quale partivano sottili rami con biforcazione a U, bianchi viranti al rosato, di spessore 3-4 mm, terminanti a ceppo con piccoli dentini, presenti macchie rosse all'apice.

Carne abbastanza tenace, di odore resinoso e sapore piccante.

Microscopia: spore ellissoidali, finemente verrucose, amiloidi, di 4.0-4.3 x 2.3-2.5 µm; basidi strettamente clavati, dotati di giunti a fibbia basali, 22.0-27.0 x 3.5-4.3 µm; giunti a fibbia presenti anche nelle strutture ifali.

Commestibilità
Riguardo alla commestibilità, ci sono pareri contrastanti. Per alcuni micologi è commestibile, anche se, ingerito in grandi quantità, può causare disturbi gastro-intestinali. Sicuramente è un fungo di scarso valore alimentare.

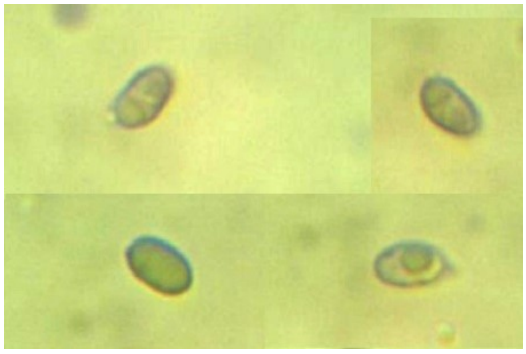
Osservazioni
L'*Artomyces pyxidatus* può essere confuso ad una prima e frettolosa analisi con la *Ramaria pallida*. Se osservato attentamente si notano però sostanziali differenze. In primis, l'habitat: uno è lignicolo, mentre l'altro terricolo; uno tipico di latifoglie, l'altro si trova anche in aghifoglie. Diverse anche le ramificazioni: con biforcazioni lisce a U, dentini e una macchia rosata il primo; più grosse, rugose e con terminazioni tronche il secondo.
Può inoltre essere confuso con la *Clavulina cristata*, ma anche in questo caso le differenze sono evidenti. Come la *Ramaria*, anche la *Clavulina* è terricola, reperibile in boschi di latifoglie e conifere, presenta colore tipicamente bianco, senza biforcazioni a U; non presenta la macchiolina rosata ed è di odore indefinibile e sapore amarognolo.

Studi sul DNA hanno confermato l'idea, portata avanti di Jülich nel 1981, che i caratteri morfologici sono abbastanza significativi per posizionare *Artomyces pixidatus* in una posizione tassonomica a sè stante. Si tratta di una specie biologica ampiamente distribuita in tutto il mondo, i cui esemplari non mostrano differenze alcune nel loro DNA indipendentemente dalla provenienza.

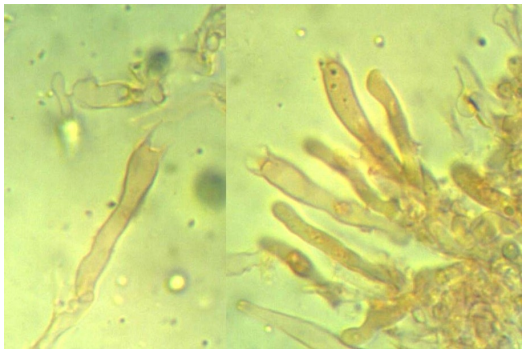
Zona di ritrovamento: Bosco di San Giovanni, tra Ceva e Lesegno.

Bibliografia
Gruppo Micologico Naturalistico Terra di Siena - Sito web http://www.gruppomicologicosiena.it
Kuo M. - *Artomyces pyxidatus* - Sito web http://www.mushroomexpert.com
Wikipedia - *Artomyces pyxidatus* - Sito web http://www.wikipedia.org

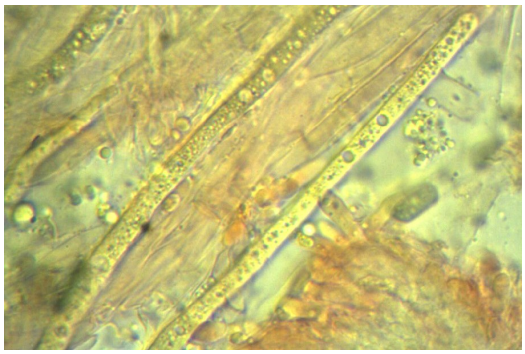
Artomyces pyxidatus (Pers.) Jülich 1982 Foto G. Parrettini



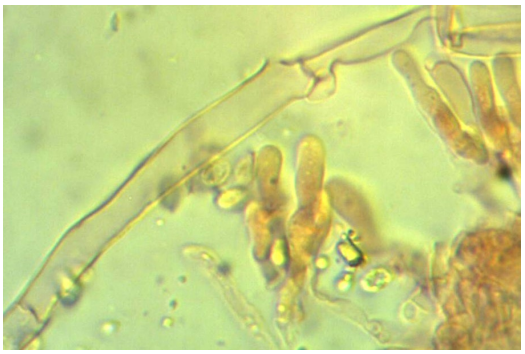
Spore



Basidi



Ife



Giunti a fibbia

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

Clitocybe clavipes (Pers.) P. Kumm. 1871
OVVERO
Ampulloclitocybe clavipes (Pers.) Redhead, Lutzoni, Moncalvo & Vilgalys 2002

Il presente contributo nasce dalla rivisitazione, alla luce delle più recenti acquisizioni scientifiche, dei dati fotografici e microscopici desunti dall'analisi di alcuni esemplari di *Clitocybe clavipes* (Pers.) P. Kummer 1871, qui presentata con la classificazione e la collocazione tassonomiche consuete e meno recenti per agevolarne la conoscenza, senza dimenticare tuttavia che dal 2002 il suo epiteto scientifico è mutato in *Ampulloclitocybe clavipes* (Pers.) Redhead, Lutzoni, Moncalvo & Vilgalys 2002 e, sul piano tassonomico, essa è stata ricollocata nella Famiglia delle *Hygrophoraceae*.

Questa specie, saprofita e relativamente comune dalla prima estate al tardo autunno, da noi rinvenuta frammista a *Erica carnea* L. 1753 nel settembre del 2014, ai margini soleggiati di un bosco misto con prevalenza di *Picea abies*, in località Laghetto del Comune di Telve Valsugana (TN), a circa 1450 m s.l.m., suscita interesse per l'evidente unione di caratteri macroscopici che sono propri di Generi ritenuti autonomi dalla micologia tradizionale.

Il gambo nettamente clavato e le lamelle fortemente decorrenti e carnose, molli e di consistenza tipicamente ceracea, che ricordano distintamente quelle di una igroforacea, comunemente ritenuti suoi caratteri distintivi precipui, hanno evocato rapporti di parentela con altri Generi distinti.

Recenti acquisizioni della biologia molecolare hanno confermato quelle che circa trent'anni fa potevano sembrare semplici intuizioni. A titolo esemplificativo, Papetti ipotizzava la stretta parentela tra alcuni *Camarophyllus* (Gruppo del *C. pratensis*) con alcune *Clitocybe*, per esempio con quella che chiamavamo *C. clavipes*, oggi *Ampulloclitocybe clavipes,* e soprattutto con *H. camarophyllus*, i quali offrono affinità notevoli anche sotto il profilo delle colorazioni. La somiglianza, allora solo ipotizzata, è stata confermata e *Ampulloclitocybe clavipes* è considerata una igroforacea dal punto di vista molecolare.

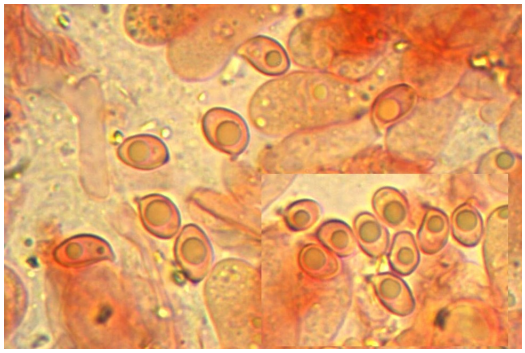
Inizialmente descritta come *Agaricus clavipes* da Christian Hendrick Peerson nel 1801, prima che il naturalista tedesco Paul Kummer la trasferisse nel 1871 nel Genere *Clitocybe*, Sottogenere *Hygroclitocybe*, Sezione *Clavipedes*, quindici anni fa essa è stata riclassificata tassonomicamente alla luce di alcune recenti acquisizioni della biologia molecolare, le quali hanno confermato quelle che potevano sembrare mere intuizioni fondate sull'osservazione dei caratteri macroscopici.

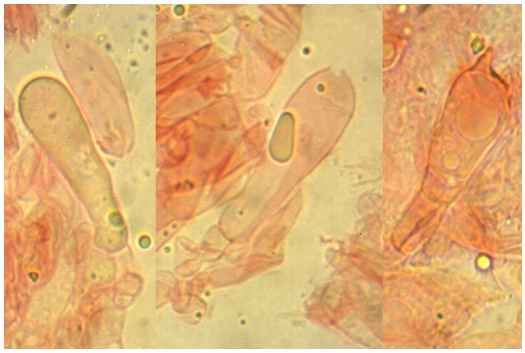
Gli studi molecolari, condotti negli ultimi dieci anni da vari studiosi del mondo della micologia internazionale sulle specie appartenenti al genere *Clitocybe* (Fr.) Staude, hanno dimostrato che i taxa di questo genere non formano un gruppo monofiletico, ma, al contrario, un insieme eterogeneo di specie, a volte distanti tra di loro ed in molti casi filogeneticamente non riunite nello stesso gruppo. Tali studi, in particolare, hanno indotto un gruppo di studiosi, tra i quali Scott A. Redhead, François Lutzoni, Jean Marc Moncalvo e Rytas Vilgalys del Dipartimento di biologia della Duke University, a collocare la specie in un nuovo Genere a sé stante: *Ampulloclitocybe* [Redhead, Lutzoni, Moncalvo & Vilgalys, 2002].
In estrema sintesi, gli AA. citati hanno proposto il Genere in esame per rilevare come gli studi condotti sul DNA abbiano evidenziato stretti rapporti di parentela genetica tra questa specie e diverse entità lontane dal complesso delle altre *Clitocybe*.

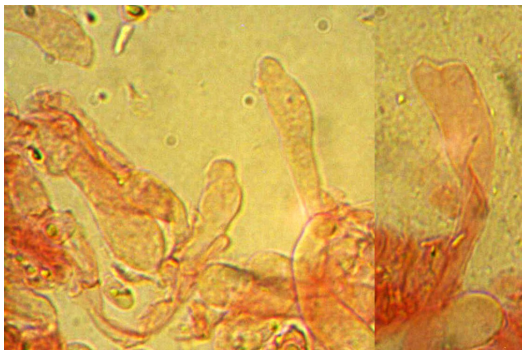
Gli esemplari di *Clitocybe clavipes* (Pers.) P. Kummer 1871, da noi raccolti, rispondono alla seguente descrizione.

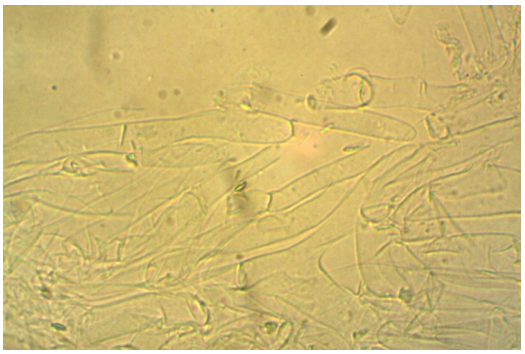
Cappello subemisferico o convesso negli esemplari giovani, infine appianato e depresso, talvolta provvisto di un umbone centrale ±evidente; cuticola liscia con l'umidità, percorsa da fibrille e feltrata con tempo secco, di colore variabile, da grigio o giallo-bruno a toni grigiastri o più scuri, fino a bruno scuro al disco; orlo involuto, sottile, irregolare, sbiadito fino a biancastro.
Lamelle fortemente decorrenti, moderatamente fitte, larghe e carnose, inizialmente biancastre, poi giallastro pallido od ocra pallido.
Gambo clavato, pieno, ma abbastanza molle, superficie ricoperta da fibrille longitudinali biancastre, ocracee o brunastre su fondo beige-grigiastro o giallastro, spesso più sbiadito del cappello e più scuro delle lamelle (contrasto spesso evidente); base tipicamente incurvata ed allargata, a forma di clava (*inde nomen*), provvista di un feltro miceliare bianco.
Carne biancastra, molle, con sapore dolce e odore gradevole, leggermente fruttato, cianico secondo la definizione di Bon.
Microscopia: spore di forma irregolare, da ellissoidali a ovoidali o a seme di mela, con apicolo evidente, lisce, ialine, guttulate, misure rilevate 5.6-(6.84)-7.7 x 3.6-(4.85)-5.2 µm, Q: 1.28-(1.41)-1.61; basidi clavati, tetrasporici, 28-33 x 7.5-8.5 µm; cellule terminali flessuose e talora ramificate; ife dell'epicute irregolarmente intrecciate; giunti a fibbia presenti in tutte le strutture.

Nota
Le dimensioni sporali da noi rilevate sull'asse longitudinale coincidono sostanzialmente con quelle dichiarate da Moser (5.0-7.0) e Breitenbach (5.6-7.8), ma divergono da quelle di Bon (mediamente 8.0-9.0 anche se con eccedenze sia inferiori che superiori) e Consiglio-Papetti (8.2-10.5). Sembrano piuttosto coincidere con quelle di *C. subclavipes* Murrill (6.0-7.0 fino a 7.5); tale specie, tuttavia, è riportata solamente da Bon.


Spore


Basidi e basidioli


Cellule terminali


Ife dell'epicute

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

Clitocybe clavipes (Pers.) P. Kumm. 1871 Foto V. Milanese

Osservazioni

Considerata per lungo tempo commestibile, di recente tale giudizio è diventato controverso, perché è stata considerata responsabile di alcuni casi di sindrome coprinica**,** sindrome minore causata dalla presenza di coprina, sostanza reattiva quando associata a bevande alcoliche. Tale tossina, pur presentando una struttura chimicamente diversa, determina gli stessi effetti di quei farmaci (come disulfiram) utilizzati in passato per dissuadere gli alcolisti cronici dall'uso dell'alcol: in associazione all'alcol il farmaco provoca nausea e cefalee tali da indurre un effetto di dissuasione (effetto "antabuse"). Allo stesso modo, l'assunzione di alcol durante o dopo e fino al terzo giorno dal pasto di questi funghi provoca un effetto antabuse.

Funghi responsabili di questa sindrome sono sicuramente *Coprinopsis atramentaria = Coprinus atramentarius*; ma anche altre specie fungine hanno saltuariamente fatto registrare effetti antabuse più o meno rilevanti (*Coprinus alopecia*, *Ampulloclitocybe clavipes = Clitocybe clavipes* e *Suillellus luridus = Boletus luridus*, nonché, secondo altri autori, *Laetiporus sulphureus*, *Morchella* s.l. e *Verpa bohemica*). Poiché questi effetti sono alquanto sporadici e legati verosimilmente a una grandissima variabilità individuale, i funghi qui elencati non possono essere ritenuti in senso assoluto velenosi, ma certo da considerare con una certa precauzione.

Bibliografia

BON M. - *Flore Mycologique d'Europe*, vol. 4 - Lille (F)
BREITENBACH J., KRANZLIN F. - *Mushrooms of Switzerland*, vol. 3 - Ed. Mycologia. Lucerna (CH)
CONSIGLIO G., PAPETTI C. - 2003: *Atlante Fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 2 - A.M.B. Trento
KUO M. - 2008: *Ampulloclitocybe (Clitocybe) clavipes* - Retrieved from the *MushroomExpert.Com* Web site: http://www.mushroomexpert.com/ampulloclitocybe_clavipes.html
MOSER M. - *Guida alla determinazione dei funghi* - Saturnia. Trento
REDHEAD S.A, LUTZONI F., MONCALVO J.-M., VILGALYS R. - 2002: *Phylogeny of Agarics: Partial systematics solutions for core omphalinoid genera in the agaricales (Euagaric)* - Micotaxon, vol. LXXXIII

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

DUE CORTINARI POCO FREQUENTI

Vengono presentate due specie di cortinari piuttosto inusuali, almeno negli ambienti da noi frequentati (Veneto e Trentino Alto Adige), rinvenuti nell'autunno del 2016 e nella tarda estate e primo autunno del 2017. Il primo dei due è stato trovato nel Comune di Rubano (PD), in un boschetto planiziale di Quercia e Carpino, nel mese di novembre del 2016. Si tratta di

Cortinarius casimiri (Velen.) Huijsman 1955

Pileo campanulato, con umbone preceduto da lieve depressione discale, di circa 3 cm di diametro (funghi giovani); cuticola igrofana, finemente fibrillosa, bruno-rossastra con ampie marezzature nerastre; margine acuto, sottile, leggermente ondulato, ricoperto da evidenti resti cortiniformi biancastri.
Lamelle adnato-smarginate, non molto fitte, piuttosto ampie, intercalate a lamellule, di colore brunastro; filo lamellare eroso, biancastro.
Stipite cilindrico, slanciato, in un caso incurvato alla base; di colore bruno-rossastro, con fibrille longitudinali (resti di velo) confluenti in strutture anulari biancastre.
Carne di colore bruno-rossastro, con odore non significativo.

Microscopia. Spore da ellissoidali ad amigdaliformi, a verruche poco pronunciate, di 10.0-(10.65)-11.5 x 5.9-(6.22)-6.8 µm, con Q: 1.62-(1.59)-1.86; basidi cilindrico-clavati, tetrasporici, dotati di GaF, 30.5-43.0 x 8.0-10.5 µm; elementi terminali cilindriformi, 12.6-18.7 x 5.3-7.7 µm.

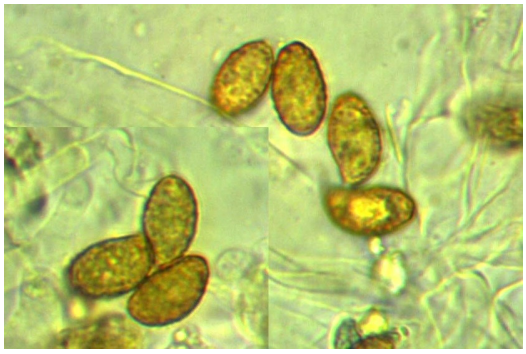
Habitat: rinvenuto un gruppetto di 3 carpofori in terreno fangoso, sotto Quercia e Carpino, in un boschetto planiziale molto rado e prossimo ad ambiente fortemente antropizzato.

Osservazioni
Cortinarius casimiri appartiene ad un gruppo molto complesso di *Telamonia* largamente diffusi negli ambienti temperati dell'areale mediterraneo, i quali presentano un'alta variabilità nei caratteri usualmente considerati per la discriminazione delle specie. In particolare sono soggetti a fluttuazione [SUA, ORT, PEI, LOP]: il colore pileale, oscillante dal bruno scuro al bruno-porpora, al bruno-grigiastro scuro; la presenza incostante di sfumature violacee o rosa-porporine sullo stipite; la densità dei residui velari sul cappello e sul gambo in relazione all'età del carpoforo; il range cromatico delle lamelle. Tra le specie maggiormente affini si annoverano *C. flexipes* var. *flexipes* (Pers.) Fr. 1838 e *C. flexipes* var. *flabellus* (Ft.) H. Lindstr. & Melot 1998, ora sinonimizzati in *C. flexipes* (Pers.) Fr. 1838, *C. diasemospermus* Lamour 1978, *C. sublatisporus* Svrček 1968. Al di là di non sempre presenti caratteri organolettici, gli unici parametri affidabili, nonostante la possibile variabilità anche nell'ambito di una stessa raccolta, sembrano essere la forma e le dimensioni delle spore.

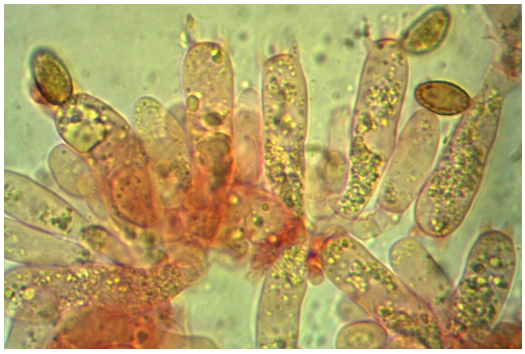
Rilievi effettuati su funghi secchi; reperti del 16 novembre 2016.

Bibliografia
A.M.I.N.T - *Cortinarius casimiri* - Web http://www.funghiitaliani.it
BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. - 2000: *Fungi of Switzerland,* vol. 5 - Ed. Mykologia. Lucerna (CH)
COURTECUISSE R., DUHEM B. - 1994: *Guide des Champignons de France et d'Europe*, Ed. Delachaux et Niestlé. Losanna (CH)
SUAREZ-SANTIAGO V., ORTEGA A., PEINTNER U., LOPEZ-FLORES I. - 2009: *Study on Cortinarius subgenus Telamonia section Hydrocybe in Europe with special emphasis on Mediterranean Taxa*, Mycological Research, vol. 113 (10)

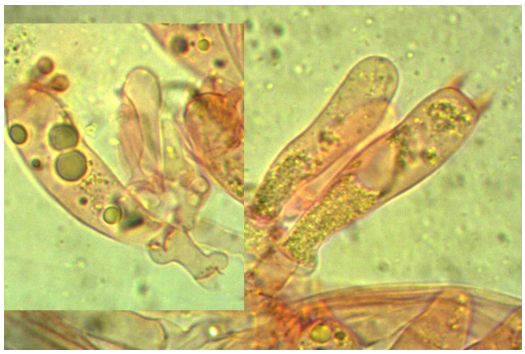
Cortinarius casimiri (Velen.) Huijsman 1955 Foto V. Milanese



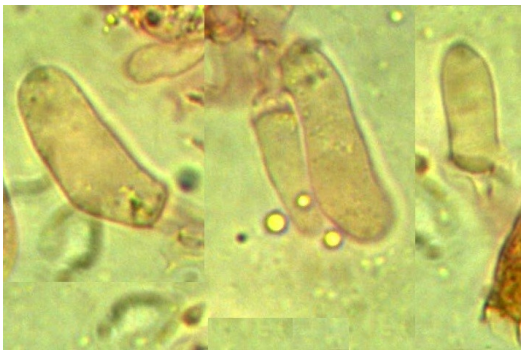
Spore



Basidi



GaF sulla base di basidi



Elementi terminali

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

Il secondo cortinario è stato rinvenuto in due occasioni: la prima volta nel mese di agosto del 2017, in un bosco rado vicino a Castelrotto (BZ) costituito prevalentemente da Pino misto a Betulla, a circa 1000 m sul l.d.m.; la seconda volta a Posina (VI), nel mese di settembre, in un bosco umido con prevalenza di latifoglie (Carpino, Robinia, Faggio e Betulla) frammiste a Pino, a circa 600 m di altitudine. Le caratteristiche macroscopiche lo hanno fatto identificare subito come

Cortinarius armillatus (Fr.) Fr. 1838

Cappello emisferico-globoso, di circa 5 cm di diametro, leggermente umbonato; cuticola di colore bruno-rossastro, non igrofana, ricoperta da fitte squamette fibrillose leggermente più scure; orlo sottile, un po' ondulato.
Lamelle adnato-smarginate, intercalate a lamellule, leggermente sinuose; colore da argilla a bruno ruggine, con filo biancastro irregolare.
Gambo cilindrico, dilatato alla base, un po' radicante; di colore bruno-rossiccio, più chiaro all'apice e biancastro alla base per presenza di feltro miceliare biancastro, decorato da fibrille longitudinali e da resti del velo generale ±obliqui, di colore rosso-cinabro (molto evidenti).
Carne soda, color crema-brunastro, tendente al rossiccio sotto la cuticola e la corteccia stipitale; odore terroso.

Microscopia. Spore da ellissoidali ad amigdaliformi, fittamente verrucose con verruche di modeste dimensioni, 10.7-(11.2)-12.4 x 6.2-(6.56)-7.0 µm, con Q: 1.57-(1.7)-1.82; basidi lungamente clavati, tetrasporici, 38.5-45.0 x 9.2-11.0 µm; cellule terminali cilindrico-clavate, per lo più fascicolate, di 14.4-23.8 x 4.9-9.0 µm; GaF presenti; cuticola a ife periclinali, talora incrostate.

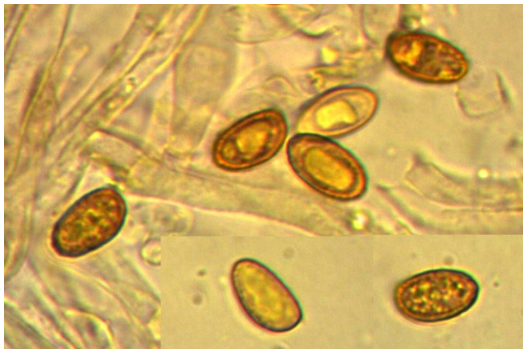
Habitat: in entrambi i casi i carpofori sono stati rinvenuti in prossimità di Betulla, la prima volta (Castelrotto) come esemplare singolo, la seconda (Posina) in gruppo di 4-5 esemplari.

Osservazioni
Cortinarius armillatus è un *Telamonia* di facile identificazione a causa delle vistose ornamentazioni velari rosso-cinabro presenti sullo stipite, disposte per bande inclinate, e per l'ambiente di crescita: sotto Betulla in ambiente umido, collinare o alpino.
Strutturalmente simile è *C. paragaudis* Fr. 1838 = *C. haematochelis* (Bull.) Fr. 1838, che si distingue per l'habitat costituito da boschi di conifera (Pinus e Picea), per la colorazione d'insieme più smorta, su toni bruno-grigiastri, in particolare nel cappello, e per le ornamentazioni stipitali d'un colore rosso-brunastro; invero le ornamentazioni possono presentarsi occasionalmente anche in *C.paragaudis* di colore rosso sgargiante, ma, in tale evenienza, risulterebbero significative per la determinazione le minori dimensioni sporali di quest'ultimo [BRE, KRÄ].
Ulteriore specie affine, intermedia tra le due precedenti [CON, ANT], è *C. oenochelis* (H. Lindstr.) Bidaud, Moënne-Lacc., Reumax 1995, il cui habitat tipico è però costituito da Abete rosso.

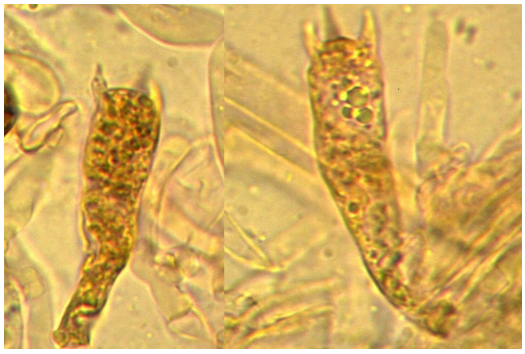
Rilievi effettuati su funghi secchi; reperti del 14 agosto 2017.

Bibliografia
A.M.I.N.T - *Cortinarius armillatus* - Web http://www.funghiitaliani.it
BREITENBACH J., KRÄNZLIN F. - 2000: *Fungi of Switzerland,* vol. 5 - Ed. Mykologia. Lucerna (CH)
CONSIGLIO G., ANTONINI D., ANTONINI M. - 2004: *Il genere Cortinarius in Italia*, vol. B - A.M.B. Trento
COURTECUISSE R., DUHEM B. - 1994: *Guide des Champignons de France et d'Europe*, Ed. Delachaux et Niestlé. Losanna (CH)
PAPETTI C., CONSIGLIO G., SIMONINI G. - 2000: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 1 - A.M.B. Trento

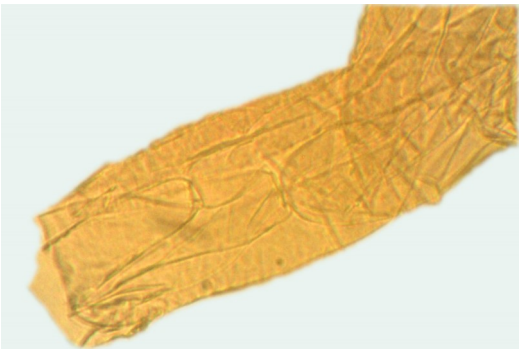
Cortinarius armillatus (Fr.) Fr. 1838 Foto V. Milanese



Spore



Basidi



Ife epicute

Ife epicute (GaF)

SCOPERTE ... PER CASO!

Parecchi oggetti e medicinali, che utilizziamo oggi, furono scoperti per caso, come: il vetro temperato, il viagra, la pillola anticoncezionale, il microonde, i fuochi d'artificio, i raggi X, il verderame, il teflon, i post-it, la coca-cola, il velcro, i corn-flakes, la dinamite, l'anestesia, le patate fritte, la penicillina, la porpora di anilina, i fiammiferi … Oggi parliamo solo di: penicillina e verderame.
La **penicillina**, o *Penicillium chrysogenum***,** è un fungo, e non una muffa, come si pensava all'inizio. E' un ifomicete caratterizzato da un micelio con conidiofori ramificati all'apice, i cui rami portano catene di conidi (ne risulta nel complesso un aspetto di "pennello", in latino *penicillium*, da cui il nome).
Il *Penicillium* è il "produttore" di un antibiotico, da cui prendono il nome le penicilline, che ha salvato, e salva, infinite vite umane.
La scoperta ufficiale, storica, si deve a Fleming, ma già Vincenzo Tiberio, nel 1895, pubblicò uno studio riguardante l'azione chemiotattica (cioè della migrazione di cellule verso una sostanza chimica) ed antibatterica di alcune muffe.
La storia vuole che Fleming stesse lavorando ad alcuni ceppi di muffe e che, al ritorno da una sua breve vacanza, nella capsula di coltura vi fosse una zona più chiara; da questo dedusse che fosse stata la muffa stessa ad uccidere i batteri; la penicillina di Fleming non era però molto efficace e fu la seconda guerra mondiale a velocizzare la ricerca e la sperimentazione di questa nuova scoperta. Fu una donna, Mary Hunt, a scoprire la "muffa" migliore. Mary la coltivò su di un melone acquistato al supermercato, e fu chiamata "muffa Mary"; questo fu il trampolino di lancio, su larga scala, della penicillina.

Penicillium chrysogenum

Il **verderame**, o **fungicida rameico,** che oggi viene utilizzato sulle viti, fu creato per caso da un contadino.
Nel 1874 il botanico Pierre Milardet osservava lo scempio in atto in un vigneto a causa di un microscopico fungo: " la peronospera", ma si accorse che, in un settore del vigneto, il fungo non aveva intaccato le piante e chiese lumi al proprietario. Il contadino, stanco dei continui furti di uva da parte dei passanti, aveva cosparso le viti con delle sostanze che aveva trovato in cantina e poi miscelato a caso; il composto era formato da cloruro rameico e cloruro di calcio, che impediscono la respirazione cellulare dei funghi: *et voilat*, era nato un fungicida usato ancora oggi.

Si devono distinguere due tipi di fungicidi.

La "poltiglia bordolese", o vetriolo azzurro, è un preparato ottenuto dalla neutralizzazione del solfato rameico con l'idrossido di calcio. A differenza del solfato di rame, la poltiglia bordolese si usa direttamente come sospensione (una sospensione è composta da un componente solido, la polvere fungicida, ed uno liquido, l'acqua).

Gli ossicloruri di rame, invece, sono combinazioni idrate di ossido rameico e di un cloruro. Rispetto al solfato di rame hanno il vantaggio di possedere una minore fitotossicità.
In distribuzione esistono due prodotti: l'ossicloruro tetrarameico e l'ossicloruro di rame e calcio.
Come funziona: il rame interferisce con la respirazione "cellulare" del fungo, bloccando così la formazione dell'acetil coenzima A, quindi del circolo di Krebs (ciclo metabolico dove le cellule utilizzano l'ossigeno per il processo di respirazione cellulare).

Verderame su foglie di vite

DIFESA AEREA

Attraversando con degli amici un bosco di conifere nelle Prealpi Bellunesi mi imbatto in un cercatore di funghi col quale in tempi lontani rammento aver brevemente colloquiato. Scambio di convenevoli e quattro chiacchiere di circostanza. Mi manifesta ancora gratitudine per avergli, allora, fornito elementi pratici per riconoscere il famoso ed immangiabile "fungo del fiele" (*Tylopilus felleus* (Bull.: Fr.) P.Karsten) che si stava portando a casa confuso con alcuni porcini poco prima raccolti. A suo dire gli avrei evitato sicuramente una sindrome gastroenterica o di peggio. Qualche risata ed auspici per l'avvenire. La giornata è bellissima e la temperatura elevata. Stante il periodo caratterizzato da perdurante siccità e carenza di miceti, l'interlocutore mi suggerisce di scendere più a valle e magari godermi da turista il fresco di un laghetto poco frequentato. Lo ascolto e convinco anche gli altri. Scendiamo tutti.
Il luogo raggiunto è un posto tranquillo, riparato dal sole, contornato da frondosi vecchi alberi d'alto fusto. Pace e silenzio. Un'inaspettata gradevole sorpresa. Appressati alla sponda della massa d'acqua una coppia di cigni reali (*Cygnus olor* (cigno muto)), dal candore smagliante e dalla postura aggraziata, pare darci il benvenuto. Lieti e soddisfatti ci apprestiamo a sistemarci per una merenda ed un po' di riposo. D'un tratto però sentiamo emettere dei versi gutturali e vediamo i due raffinati animali prendere come una rincorsa, correndo sull'acqua, ed alzarsi gradualmente in volo, producendo con le possenti ali una strana particolarissima sonorità.
Un giro sopra le nostre teste quindi giù come un bombardiere in picchiata su di un'ansa, a noi vicinissima, dove sul bagnasciuga un grosso cane si sta dissetando. Un assalto improvviso. Un'azione di pochi secondi, decisa e tremenda. Abbaiamenti, guaiti, latrati e repentina fuga a gran velocità del cane.

Tylopilus felleus (Bull.) P. Karst. 1881 Foto V. Milanese

Qualche minuto dopo gli assalitori, col piumaggio un po' scosso, apparentemente soddisfatti, paiono riprendere la consueta normalità remigando verso il largo. Per noi uno spettacolo emozionante, inusitato. So che questi *Anatidi* sono di indole selvatica e quindi, in certi casi, possono essere pericolosi. Con prudente diffidenza a volte si lasciano avvicinare dall'uomo, se però intravedono un pericolo attaccano sempre per primi, qualsiasi essere si trovino davanti, animale o persona. L'importante è non importunarli.
Nei tempi antichi, sin quasi ai nostri giorni, il cigno esprimeva il candore immacolato, la purezza assoluta, il canto dolcissimo, la levità del volo ed altro. La locuzione *il canto del cigno*, solitamente riferita all'ultimo segno di vitalità eseguito prima di morire da un musicista, da un letterato, da un artista o anche da un uomo politico, da un industriale ecc., è nata dall'antica credenza che l'animale, al sentore dell'avvicinarsi alla fine della vita, effettuasse il più melodioso canto del suo repertorio. Il cigno è di una bellezza sublime, è simbolo di eleganza e modello di fedeltà coniugale. Si dice che viva in coppia, con la stessa femmina, per tutta la vita.
Il noto etologo Danilo Mainardi, dotato anche di senso dell'umorismo, si chiede se questa credenza corrisponda ancora al vero perché, da recenti analisi del DNA, fatte da alcuni ricercatori nelle nidiate, pare che molti cignetti siano figli illegittimi. Sarà bene quindi lasciar perdere i simboli. La variabilità genetica, se così fosse, per loro sarebbe oltremodo più salutare.
Sino al ritorno in città abbiamo parlato solo di tradizioni letterarie, di significati simbolici e di tradizioni. I funghi non se ne avranno a male.

Cygnus olor Foto G. Dalla Grana

Hypochaeris radicata (Linneo)
Nome comune: piattello, costolina d'asino.
Nome dialettale: piateo.
Famiglia: *Asteraceae*
Genere: *Hypochaeris*
Specie: *radicata*
Forma biologica: emicroptofita rosulata a disseminazione anemocora.

Cresce ubiquitaria su terreni incolti da 0 a 1500 m, dalla primavera all'autunno. È una pianta perenne, alta fino a 50-60 cm. Presenta un rizoma legnoso ingrossato, uno scapo eretto, poco ramoso, glabro. Le foglie, tutte in rosetta basale molto aderenti al terreno, sono a contorno spatolato, pennato lobate, cigliate; i fiori sono capolini terminali gialli. A maturazione si forma un pappo di 1 cm per la disseminazione.
Si raccolgono le foglie giovani delle rosette basali che possono essere consumate sia crude in insalata, sia cotte (poco) in zuppe, minestre, frittate, ripieni o torte salate, anche insieme con altre erbe (come tarassaco, crepis, silene ed altre ancora). Le costoline sono antiossidanti, antibatteriche, emollienti, chelanti (depurano dai metalli pesanti come il piombo); sono anche digestive e amaricanti. Si raccomanda il consumo solo se si è certi della sua determinazione.

Hypochaeris radicata (L.) - fiore

Hypochaeris radicata (L.) Foto E. Cantarello

IL DIARIO *di Giselda Fabris*

Eccoci qui al consueto appuntamento di fine semestre per ricordare le varie attività svolte dalla nostra Associazione.
L'anno sociale 2017/2018 è iniziato il 27 febbraio con una serata dedicata alla grande guerra in Altopiano "Nach Venedig", per la quale è tornato a farci da relatore il Dr. Gianni Frigo, guida naturalistica ed ambientale dell'Altopiano di Asiago e grande appassionato e conoscitore della storia, che non si è certo risparmiato nel renderci partecipi delle sue conoscenze e che ci ha fatto vivere una serata veramente interessante.
Le successive serate sono proseguite seguendo il programma didattico, una delle quali ha visto protagonista il socio Gianluca Donà che ci ha fatto scoprire moltissime specie di miceti, per lo più non edibili, ma di bellissimo aspetto, che si possono trovare nei nostri parchi e giardini; basta saper guardare e scopriremo che questo piccolo mondo meraviglioso si trova a due passi tutto intorno a noi.
La prima uscita del 2017 è stata, come ormai tradizionalmente, ad ascomiceti a Bibione, domenica 9 aprile.
La nostra gita è stata allietata da una splendida giornata di sole, ma poco proficua per le agognate "morchelle", delle quali abbiamo trovato solo delle misere tracce lasciate da qualcuno più fortunato e mattiniero di noi. Ci siamo comunque consolati con un pranzo ricco e raffinato, organizzato dal socio Riccardo Simonetto, seguito da una splendida sorpresa: ci siamo recati ad Aquileia e siamo potuti entrare, in anteprima, nell'area archeologica denominata "Domus e Palazzo Episcopale", di recente apertura al pubblico, grazie alla cortesia e all'intercessione della guida che ci aveva accompagnato nella visita alla Basilica e che ci aveva illustrato la storia e le raffigurazioni dei mosaici delle cripte. Giornata comunque di piacevole socializzazione e convivialità.
Il lunedi 10 aprile abbiamo avuto ospite Giulio Piras, delegato della LIPU di Padova che ci ha parlato di RETE NATURA 2000 (strumento della politica dell'Unione Europea per la conserva-

Gita ad ascomiceti: foto di gruppo presso il Cimitero degli eroi ad Aquileia (UD)

zione della biodiversità e per garantire il mantenimento a lungo termine degli habitat naturali e delle specie di flora e fauna minacciati o rari a livello comunitario) che attraverso un viaggio fotografico, e con racconti conditi da aneddoti e piccoli scorci di vite vissute, ci ha fatto conoscere la vita povera e difficile dei pescatori di Chioggia e laguna. Una serata dal sapore nostalgico, ma che ci ha certamente arricchito. Non è mancata la consueta splendida festa di Primavera, svoltasi a Limena il 7 maggio, che ha visto un nutrito numero di partecipanti. Festa splendidamente riuscita, anche grazie alla capacità organizzativa dei promotori, ai quali va la nostra gratitudine, e all'aiuto di molti soci e socie che hanno contribuito con la loro fattiva partecipazione all'allestimento.
Il lunedì successivo, 8 maggio, una serata di pura poesia attraverso un viaggio fotografico presentato da Piero Mescalchin, Presidente dell'Associazione "Tegnue di Chioggia", che ci ha presentato le bellezze della natura lagunare con delle foto sottomarine meravigliose - scatti fotografici dei vincitori del concorso fotosub - accompagnati da musiche composte da un amico del nostro relatore, che ci hanno stupito ed emozionato.
A seguire, il 22 maggio, un'altra serata naturalistica presentata dal socio Damiani - esperto di orchidee - che ci ha presentato ed illustrato alcuni suoi scatti fotografici di questo fiore meraviglioso.
E non è finita qui, non ci siamo fatti mancare una serata dedicata all'alta cucina, per solleticare i palati più raffinati. Il socio Marco Sandri ci ha regalato alcune ricette, con funghi e carne suina, che ci hanno letteralmente fatto venire l'acquolina in bocca. Grazie Marco!
Ultima, in ordine di data per questo semestre, l'uscita micologica del 18 giugno, che ci ha visto andare in quel di Posina, località del vicentino, che ci regala sempre una gran varietà di funghi e alla quale torniamo sempre con piacere, anche per assaporare i magnifici gnocchi di patate della Val di Posina, conditi con sughi eccellenti.
A conclusione di questo breve resoconto possiamo dire che è stato certamente un semestre intenso e proficuo.
Attendiamo ora, se l'estate sarà generosa nel regalarci una crescita fungina abbondante, la prossi

Festa campestre di primavera: Limena - Passeggiata sull'argine

ma uscita del gruppo a fine agosto con la settimana micologica, che ci vedrà tornare, come per gli anni passati, a San Martino di Castrozza presso l'Hotel Miramonti.
Un caro saluto a tutti e a presto!

Festa campestre di primavera: Limena - Pra del donatore

Festa campestre di primavera: Limena - Onori al cuoco M. Sandri!

Apertura dell'anno sociale: Gianni Frigo (Ass. Guide dell'Altopiano) presenta "Nach Venedig": La Grande Guerra in Altopiano.

Piero Mescalchin (Ass. Tegnue di Chioggia) al termine della sua presentazione, 08.05.17

Bonollo®

La Grappa, da sempre.

PROSSIMI APPUNTAMENTI* DELL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA SACCARDO - ANNO 2017

- Dal 27 agosto al 3 settembre:	*Settimana micologica a San Martino di Castrozza (TN)*
- Dom. 24 settembre:	***Uscita micologica con mezzi propri***
- 30 settembre – 1 ottobre:	*XXXIV Esposizione micologica Città di Padova*
- Sab. 14 - Dom. 15 ottobre:	***Mostra micologica Centro Giotto (PD)***
- Sab. 28 - Dom. 29 ottobre:	*Sapori d'autunno*
- Dom. 12 novembre:	***Uscita micologica con mezzi propri***
- Dom 19 novembre:	*Festa Sociale al Ristorante "Montegrande" Rovolon (PD)*

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

DAL BOSCO ALLA CUCINA

di Marco Sandri

RISOTTO AI PORCINI, CANESTRELLI E COZZE

Ingredienti per 4 persone: 40 canestrelli, 16 cozze, 2 porcini medi puliti bene e tagliati a dadini, 1 porro (solo la parte bianca), 2 spicchi di aglio, 320 gr di riso carnaroli, prezzemolo tritato fine, burro, vino Vermentino, olio extravergine di oliva, olio di riso, brodo vegetale insipido (carote, sedano, parte verde del porro, 1 foglia alloro), pepe bianco.

Procedimento

Preparare il brodo vegetale, lavare i canestrelli e privarli della membrana laterale, pulire le cozze, lavarle e farle aprire, levarle dal guscio. Pestare l'aglio e, in due padelle separate, mettere un po' di olio extravergine, unire l'aglio e saltare i molluschi. Filtrare l'acqua delle cozze e unirla al brodo vegetale. Pestare ½ porro, brasarlo con olio, unire la dadolata di porcini, salare e pepare. Per la guarnizione, tenere da parte un po' di canestrelli, porcini e 8 cozze mantenendo il tutto in caldo. Pestare il rimanente ½ porro e farlo brasare con un filo d'olio di riso in una pentola capace; a questo punto unire il riso e farlo tostare, bagnare col Vermentino, farlo sfumare, unire i molluschi e, aggiungendo il brodo bollente un po' alla volta, portare a cottura. Spegnere il fuoco, unire i porcini caldi, mantecare con una noce di burro, correggere di sale e terminare con una spolverata di prezzemolo tritato. Su un piatto caldo sistemare al centro il riso e guarnire con le cozze, i canestrelli e i porcini.

Il notiziario fruisce del contributo della Provincia di Padova

Seguici su