QUI SACCARDO

Associata a: Unione Micologica Italiana
& Federazione micologica Gruppi Veneti

Notiziario dell'Associazione Micologica Saccardo Padova

n° 49 1 semestre 2019 Anno 24°

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 2019-2020*

Presidente: *Alfredo Zannini,*
Vice presidente: *Carlo U. Montagna*
Cassiere: *Giorgio Bortoletto*
Presidente Onorario: *Francesco Damiani*
Segretaria: *Giselda Fabris*
Coordinatore Gruppo di Studio*: Vitaliano Milanese*
Consiglieri: *Mauro Baldan, Riccardo Boffo, Enzo Cantarello, Paolo Dainese, Gianni Forzan, Marco Sandri, Lorenzo Seresin, Antonio Varotto*

Notiziario "QUI SACCARDO" - Comitato di redazione:

Direttore Responsabile*: Nadia C. Oprandi*
Revisore Scientifico*: Vitaliano Milanese*
Componenti: *Alfredo Zannini, Carlo U. Montagna, Francesco Damiani, Gianluca Donà, Giancarlo Dalla Grana, Mauro Baldan*
Stampa: *PIXARTPRINTING Quarto d'Altino (VE)*

Quote Sociali 2019: 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***) oppure ***Vitaliano Milanese*** (***vitaliano.milanese@alice.it***)

Sommario

- **Insolita raccolta di un'Amanita mortale** *di Silvano Pizzardo* pag. 03
- **Mycena parca** *di Gian Luigi Maraia & Antonio Tacconi* pag. 09
- **Fuligo rufa** *di Marco Sandri* pag. 14
- **Raccolte di alcune forme e varietà di Cortinarius infractus** *di Carlo Montagna* pag. 17
- **Piante alimurgiche - Portulaca oleracea** *di Enzo Cantarello* pag. 22
- **Naturando - Il fungo della longevità! Che sia vero?** *di Paola Bertolini* pag. 23
- **Il Diario** *di Giselda Fabris* pag. 25
- **Dal bosco alla cucina** *di Marco Sandri* pag. 28

* Poiché il notiziario è stato pubblicato in ritardo, sono stati aggiornati i componenti degli organi statutari in base agli esiti delle votazioni del 4 febbraio 2019.

Copertina: ***Gomphus clavatus*** (Pers.) Gray 1821 *Foto di V. Milanese*

INSOLITA RACCOLTA DI UN'*AMANITA* MORTALE

An unusual collection of a poisonous *Amanita*

Silvano Pizzardo
Via Verga, 7 - 45100 Rovigo (RO)

Riassunto

Prima segnalazione per la città di Rovigo di *Amanita phalloides* f. *dunensis* raccolta, insolitamente, sotto *Tilia cordata.* La specie viene descritta ed illustrata in riferimento ai suoi caratteri macro e microscopici.

Abstract

First report from Rovigo of *Amanita phalloides* f. *dunenis* unusually growing in early autumn under *Tilia cordata.* The species, scarcely cited in the literature, is described and illustrated in its macro and microscopic characters.

Keywords
Amanitales, *Amanitaceae*, *Amanita*, *Amanita* f. *dunensis* Bon & Andary. Taxonomy Veneto (Nord Italy).

Introduzione

L'11 novembre del 2015, durante una delle mie camminate quotidiane, all'interno del Parco Cibotto nel Quartiere Commenda Est di Rovigo, sono stato attirato, avvicinandomi ad uno dei tigli posti vicino ad un'aiuola, da due carpofori di piccola taglia che crescevano all'altezza del colletto di una di queste piante. Osservandoli da vicino, mi resi subito conto che si trattava di due piccole Amanite che potevano appartenere a qualche specie della *sottosezione Phalloideinae* in base ai caratteri macroscopici riscontrati. Infatti, il portamento del carpoforo, le tonalità del cappello e la volva in particolare, furono gli elementi che mi condussero a sostenere questa ipotesi. Nei giorni a seguire mi dedicai allo studio di questa specie, avvalendomi di specifica bibliografia e del materiale fotografico prodotto sul campo. In occasione di un Comitato di Studio Regionale del Veneto, affidai un'esemplare all'amico micologo Daniele Sartori per dettagliata analisi microscopica. Il report, qui presentato, riporta il secondo caso di ritrovamento di *Amanita phalloides* f. *dunensis* rinvenuto in Italia. Sono stati eseguiti anche studi biomolecolari con sequenze ITS derivate dai carpofori studiati per dimostrare la loro appartenenza alle specie *phalloides.*

Materiali e metodi

Analisi morfologiche

I carpofori sono stati fotografati sul campo con smartphone Samsung S8+. Tutti i campioni raccolti sono stati essiccati, catalogati e depositati nell'erbario personale dell'autore con numero specifico di accesso (Exsiccata n. 8/15 Legit Silvano Pizzardo).

Le caratteristiche macromorfologiche sono state descritte studiando gli sporocarpi e le fotografie degli esemplari freschi, mentre le strutture microscopiche sono state esaminate su campioni da erbario opportunamente reidratati. La reidratazione è avvenuta in acqua distillata e le sezioni per i preparati microscopici sono state eseguite con lametta da rasoio manuale, aiutandosi nel taglio con uno stereoscopio. I preparati sono stati colorati con una miscela di Rosso Congo e Floxina e montati in L4. Le spore sono state osservate anche in reagente di Melzer per il saggio dell'amiloidia. Tutte le osservazioni microscopiche delle strutture cellulari sono state eseguite con obbiettivi 20X, 40X e 60X in campo chiaro con uno Zeiss Axioscope 40. Solamente le misure delle spore sono state effettuate in immersione ad olio con obbiettivo 100X con il medesimo microscopio.

Analisi molecolari

L'estrazione e il sequenziamento del DNA sono stati eseguiti dal laboratorio ALVALAB (Oviedo, Spagna). Il DNA totale è stato estratto da funghi essiccati, provenienti dalla collezione privata dell'autore, seguendo un protocollo basato sull'uso di una CTAB solution (Murray and Thompson 1980). Il DNA purificato è stato amplificato con un protocollo di amplificazione messo a punto dallo stesso dott. Alvarado del Laboratorio Alvalab e le amplificazioni positive sono state sequenziate. Attraverso l'analisi dei cromatogrammi derivati dal sequenziamento, eventuali errori di lettura sono stati corretti attraverso l'uso del software MEGA versione 7 (Kumar S., Tamura K., and Nei M. 1993).

Le sequenze ITS dei campioni sono state messe a confronto con altre sequenze omologhe presenti in Database come GenBank (https://www.ncbi.nlm.nih.gov/) e UNITE (https://unite.ut.ee/) mediante il programma Blast presente nello stesso sito del NCBI (National Center for Biotechnology Information) che contiene la Bancadati di Genbank.

Tassonomia

Amanita phalloides* f. *dunensis R. Heim

Sinonimi

Amanita dunensis Bon & Andary
Amanita dunensis (Heim 1963) ex M. Bon & Andary 1983

Corpo fruttifero

Cappello di 3.5 ÷ 5 cm, poco carnoso, da convesso a piano convesso, con gradazioni biancastre al centro, degradanti verso il margine sino a fondersi con tonalità lievemente giallo verdastre negli esemplari freschi. Orlo e cuticola pileica molto sottili sui quali si notano, con regolarità, insiemi di rigature in corrispondenza delle sottostanti lamelle.

Gambo di 6 ÷ 8 cm, ± proporzionato alle dimensioni del cappello, cilindrico, concolore, con porzione basale più chiara, eterogeneo.

Carne bianco brunastra, sottile, con odore debolmente farinaceo.

Habitat: cresce (riferita alla mia raccolta di due esemplari) attorno al colletto di *Tilia cordata.*

Microscopia

Spore ellittico ovoidali, lisce, amiloidi (4.5) 5.5 - 6.5 (8-0) x (2.5) 3.5 - 3.8 (4.5) µm, Q= 1.6.

Basidi tetrasporici.

Amanita phalloides f. *dunensis* Bon & Andary 1983 Foto S. Pizzardo

Amanita phalloides f. d*unensis - Anello, imenio, margine pettinato* Foto S. Pizzardo

Osservazioni circostanziate e morfologia

(Rinvenimenti in Italia) *Amanita phalloides* f. *dunensis* viene censita per la prima volta in Italia da Lorenzo Pecoraro & Dario Lunghini 2012. É stata raccolta tra le dune di sabbia di Macchiagrande Riserva Naturale (Pecoraro & Lunghini 2003, Pecoraro et al. 2003) nei pressi di Roma (Italia centrale). Tale scoperta estende la distribuzione geografica della specie, precedentemente registrata solo in Francia e in Spagna.

(Morfologia) Osservando attentamente la parte basale della specie non si nota la classica volva ***sacciforme***, ***membranacea***, ***a calice***, ma bensì una volva verosimigliante a quella del Genere *Amanitopsis*, cioè del tipo ***membranosa e inguainante***, ***bianca*** (Courtecuisse R. 2009; Neville P., Poumarat S. 2004). Le ampie macchie biancastre, pur limitate su una parte del cappello, che non va oltre i 4÷5 cm di diametro, a mio avviso sono un'ulteriore dimostrazione della sua origine rispetto al cappello dell'*Amanita phalloides* sul quale le tonalità sono uniformemente verde scuro con deboli impallidimenti giallastri (Neville P., Poumarat S. 2004; Courtecuisse R. 2009).

Risultati delle analisi biomolecolari

I risultati delle analisi biomolecolari eseguite dal laboratorio ALVALAB (Oviedo, Spagna) riportano le stesse evidenze sperimentali delle analisi eseguite dall'autore e collaboratori. Infatti, il grado di omologia (similarità) della sequenza ITS del campione in esame risulta pari al 100% se confrontata con sequenze presenti nei database di GenBank e UNITE. Pertanto, si estrapola che la specie in esame può essere considerata solamente una varietà di *Amanita phalloides*. La prima sequenza che troviamo con un grado di omologia pari al 100% confrontata con la nostra, mediante analisi in Blast (NCBI, database GenBank), presenta il seguente numero di accesso: AJ308097.1 (valore di query cover 100% e identity 99.83%).

Ringraziamenti

Ringrazio l'amico prof. Edmondo Grilli di Popoli (PE) per la cortese traduzione in inglese del riassunto e l'altrettanto amico Sartori Daniele per il contributo microscopico. Del pari un sentito grazie a Gian Luigi Maraia per la ricerca sui dati molecolari.

Bibliografia

[1] COURTECUISSE R. - 2009: *Référentiel taxonomique des Basidiomycètes de France métropolitaine*. Office National des Forêts (Réseau naturaliste mycologie). Société Mycologique de France

[2] BON M., ANDARY C. - 1983: *Amanita dunensis Heim ex Bon et Andary sp. nov*. Doc. Mycol., vol. 13 (50): pagg.13–14

[3] NEVILLE P., POUMARAT S. - 2004: *Amaniteae*. *Amanita*, *Limacella* & *Torrendia*. Fungi Europaei, vol. 9: pp. 1119

[4] PECORARO L., LUNGHINI D. - 2003: *Indagini micologiche nella Riserva Naturale di Macchiagrande: aspetti micofloristici ed ecologici*. Micol. e Veget. Medit., vol. 18 (1): pagg. 21–42

[5] PECORARO L., PERRONE L., LUNGHINI D. - 2003: *Alcuni funghi fimicoli o graminicoli del litorale laziale*. Boll. AMER, vol. 59–60 (2): pagg. 55–65

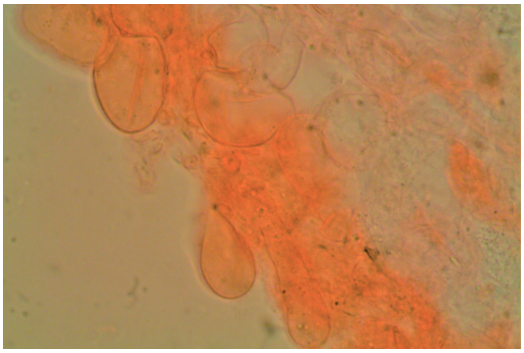
[6] PECORARO L., LUNGHINI D. - 2012: *First record of Amanita dunensis in Italy*. MYCOTAXON, vol. 122: pagg. 261–263

[7] MURRAY, THOMPSON - 1980: *Rapid isolation of high molecular weight plant DNA*. Nucleic Acids Research, vol. 8, issue 19, 10 October 1980: pagg. 4321–4326

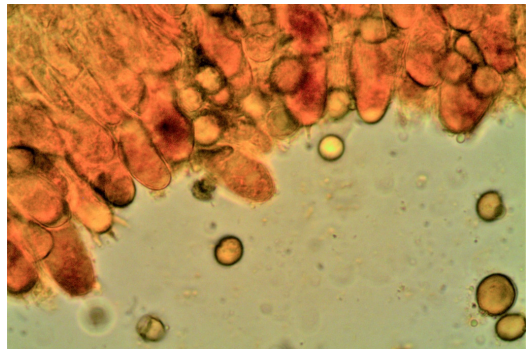
[8] KUMAR S., TAMURA K., NEI M. - 1993: *MEGA: Molecular Evolutionary Genetics Analysis. Ver. 1.0*, The Pennsylvania State University, University Park, PA

Amanita phalloides f. d*unensis - Macchie biancastre sul cappello* Foto S. Pizzardo

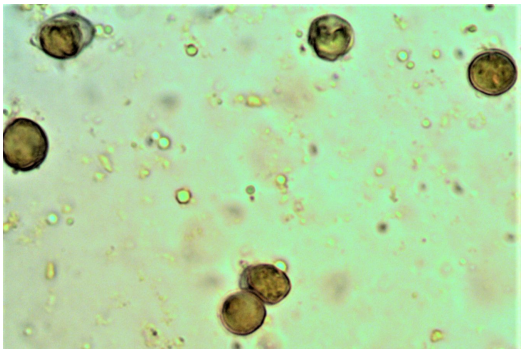
Amanita phalloides f. d*unensis - Margine pettinato* Foto S. Pizzardo



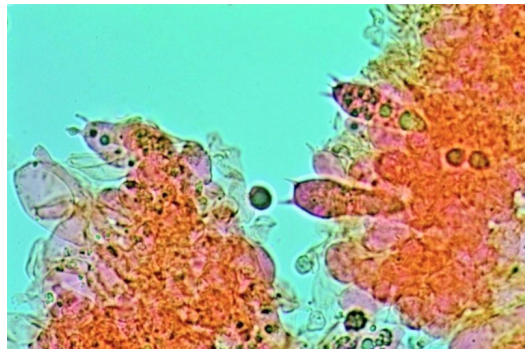
Anello 100X



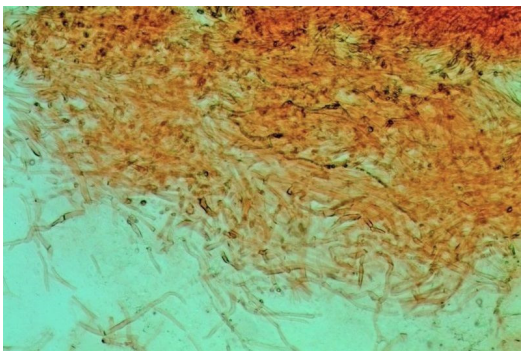
Filo lamellare in Melzer 100X



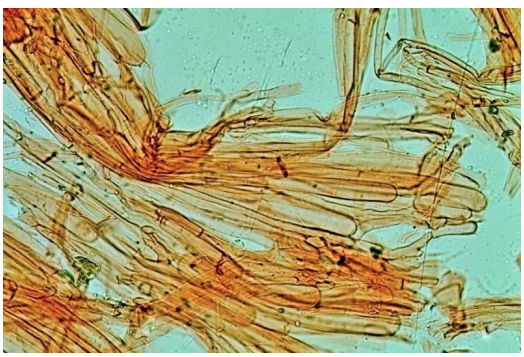
Spore 100X



Basidi 40X



Cuticola 10X



Velo generale 20X

Volva inguainante

Mycena parca

Gian Luigi Maraia
Via della Speranza, 6 - 37069 Villafranca di Verona (VR) - E-mail: gian1973.gm@gmail.com

Antonio Tacconi
Via Giuseppe Biadego, 6 - 37131 Verona - E-mail: antacco@gmail.com

Introduzione

In questo articolo vi presentiamo *Mycena parca*, una specie molto vicina alla più comune *Mycena leptocephala*, dalla quale si distingue per la forma dei cheilocistidi e per l'odore caratteristico dalla composizione complessa di difficile determinazione. Questo tipo di odore viene definito "indistinto".

Vi presentiamo in queste pagine una descrizione dettagliata attraverso un'analisi macro-micromorfologica.

Basionimo: *Mycena parca* Aronsen, *Persoonia*, 15 (4): 533. 1994

Traduzione dalla diagnosi originale (Aronsen 1994)

Carpofori gregari. Cappello largo 7-15 mm, parabolico, pruinoso, piuttosto liscio, striato per trasparenza, solcato, grigio. Odore indistinto. Sapore: ignoto. Lamelle: in numero di 17-22, arrivano al gambo ascendenti oppure adnate con un piccolo dentino; grigie, bianche al margine. Gambo: 60 x 1.5 mm, alto, cilindraceo, cavo, glabro; all'apice grigio pallido, nella parte mediana grigio-bruno; munito alla base di fibrille lunghe, grosse, flessuose e biancastre. Basidi: 27 x 7 µm, clavati, portanti 4-sp. e fibulati. Spore: 7.0-9.0 x 4.5-6 µm, lisce e amiloidi. Cheilocistidi: 38-68 x 9-16 x 2.5-5 µm, lageniformi, fibulati, lisci. Pleurocistidi: simili ai cheilocistidi. Ife della pileipellis: larghe 2.7-4.5 µm, fibulate, provviste di escrescenze 4.5-18 x 1.8-2.2 µm, cilindracee, curve o flessuose. Ife corticali del gambo: larghe 1.6-3.5 µm, fibulate, lisce. Cellule terminali: scarse, 45-65 x 5.5-7 µm, clavate. Fra gli aghi di *Juniperus communis*.

Iconografia: Aronsen A. - 1994: *Persoonia*, vol. 15, Part 4, p. 534, Figg. 8-12

Materiali e metodi

Tutti i carpofori studiati sono stati fotografati nell'ambiente di crescita con una fotocamera digitale Nikon D90 con treppiede a luce naturale. I campioni raccolti sono stati essiccati con essiccatore professionale, catalogati e deposti nell'erbario del sig. Tacconi. La reidratazione è avvenuta in acqua distillata e le microsezioni sono state eseguite con lametta da rasoio manuale, attraverso l'ausilio dello stereoscopio. I preparati sono stati colorati con Rosso Congo per contrastare le strutture cellulari, sia per il campo chiaro che per il contrasto di fase; il reagente di Melzer è servito per testare l'amiloidia delle spore. Per il montaggio del vetrino coprioggetto abbiamo utilizzato il reagente L4 (7.2 g di KOH, 160 mL di glicerina, 840 mL di H_2O, 7.6 g di NaCl e 5 mL di Invadin (Ciba-Geigy) [5]). Tutte le osservazioni microscopiche delle strutture cellulari sono state effettuate con obbiettivi 20X, 40X e 100X in campo chiaro e contrasto di fase con un microscopio Olympus BH II. Per le misurazioni sporali abbiamo fotografato le basidiospore (prese da imenoforo di campioni maturi) presenti in uno stesso campo visivo, e per diversi campi, allo sco-

po di ottenere un campione il più omogeneo possibile. Attraverso l'uso di Mycomètre (Fannechère 2011), le foto sono state acquisite per l'elaborazione statistica. Le dimensioni delle spore sono espresse nella maniera seguente: media meno deviazione standard - media più deviazione standard della lunghezza × media meno deviazione standard - media più deviazione standard della larghezza. La larghezza dei basidi è stata misurata nella parte più ampia e la lunghezza è stata presa dall'apice (sterigmata escluso) fino al setto basale.

Descrizione macroscopica (Robich G. 2003, Aronsen A. 2005)

Campione analizzato: Numero d'erbario: GM 41118; loc.: *Bosco Chiesa Nuova*; data raccolta: 11-11-2018; habitat: pascolo, in prossimità di bosco di latifoglie, tra gli aghi di *Juniperus communis*. Legit: Maraia Gian Luigi.

Cappello 9-15 mm di diametro, conico, campanulato, solcato al margine, striato per trasparenza, glabro e di un colore da crema grigiastro a grigio-bruno.

Lamelle in numero di 18-22 con lamellule (1 L : 1 Lam), poco fitte, piuttosto strette, di colore bianco-grigio con orlo bianco.

Carne bianco-grigia con odore non distinguibile, talvolta molto particolare, sapore molto simile.

Gambo 1.5-2 x 65-75 mm, più o meno cilindrico che si restringe debolmente dal basso verso l'alto, curvo, elastico ma piuttosto fragile; glabro, grigiastro verso l'alto e più scuro, quasi bruno, alla base con peluria bianca.

Mycena parca Aronsen 1994

Habitat: cresce a piccoli gruppi, generalmente composti da due esemplari uniti alla base, su frustoli e residui di foglie in decomposizione; in boschi misti con predominanza di latifoglie; in autunno.

Descrizione microscopica

Spore 4.5-6 x 7-9 µm, ellissoidali con contenuto opaco, amiloidi.

Cheilocistidi 10-18 x 46-85 µm, fusiformi, lisci, con un prolungamento lageniforme apicale su orlo della lamella in vicinanza dell'orlo del cappello; i cheilocistidi possono avere forme diverse.

Pleurocistidi frequenti, 12-17 x 34-75 µm simili ai cheilocistidi.

Epicute di ife ramificate e unite da anastomosi; formata da ife cilindracee gialle in Melzer, larghe 2.5-7 µm. Rade escrescenze flessuose, semplici o ramificate, lunghe 0.5-13 µm e ricoperte da un sottile strato glutinoso. Al di sotto dello strato dell'epicute ci sono delle ife globose allungate, larghe 25-50 µm e delle ife vescicolose sub-cilindriche meno larghe.

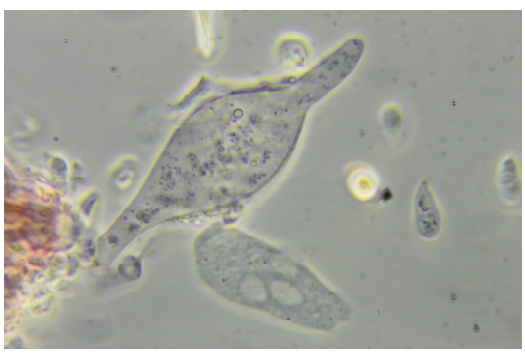
Caulocistidi più presenti nella parte superiore del gambo e in vicinanza dell'inserzione delle lamelle; clavati, lisci o con grosse escrescenze; 5-10 x 55-115 µm.

Osservazioni

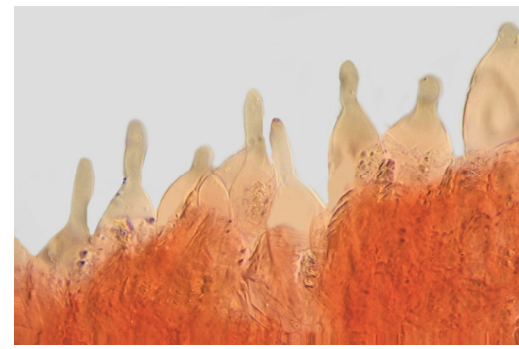
Specie di difficile determinazione perché molto simile a *M. fragillima*, *M. subexcisa*, *M. subcana* e *M. leptocephala.* Le prime tre si differenziano per la mancanza di colorazione brunastra lungo il gambo e perché non emanano né odore di rafano né alcalino. La *M. leptocephala* presenta invece odore alcalino e di rafano accentuato, lamelle da bianco grigie a bianco crema, spore lunghe 8.5-11 µm e cheilocistidi fusiformi, ventricosi e con superficie apicale ingrossata. *M. parca* presenta un odore che non troviamo in queste specie, molto particolare e spesso indistinguibile.

Bibliografia

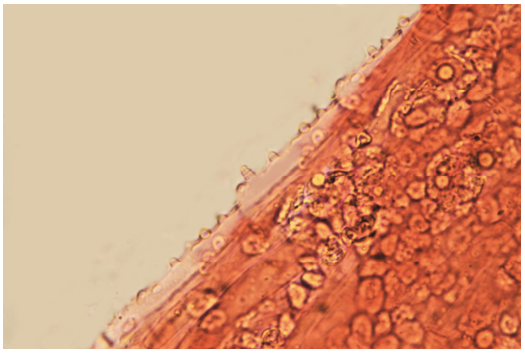
[1] ARONSEN A. - 1994: *Persoonia*, vol. 15 (4): p. 534
[2] ROBICH G.- 2003: *Mycena d'Europa*: pagg. 277-280
[3] ARONSEN A. - 2005: *A key to the Mycenas of Norway*
[4] FANNECHERE G. - 2011: *Mycomètre, logiciel d'aide à la mesure et de traitement statistique*. Sito Web http://mycolim.free.fr/DOC_SML/mycm202/Charg_Mycm202.ht
[5] CLÉMENÇON H. - 1972: *Zwei verbesserte Präparierlösungen für die microskopische Untersuchung von Pilze*. Zeitschrift für Pilzkunde 38: pagg. 49–53



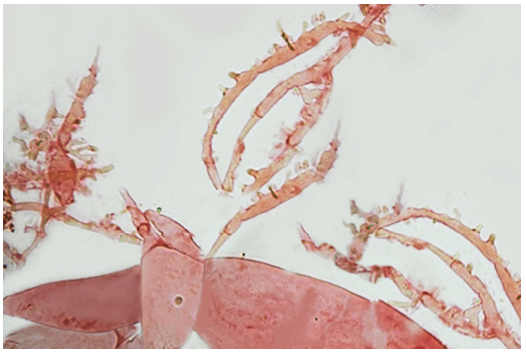
Cheilocistidio 100X. Contrasto di fase



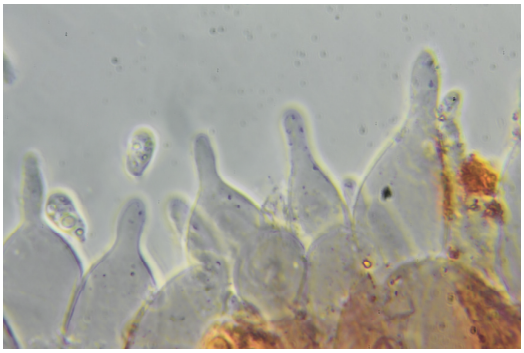
Cheilocistidi 100X. Campo chiaro



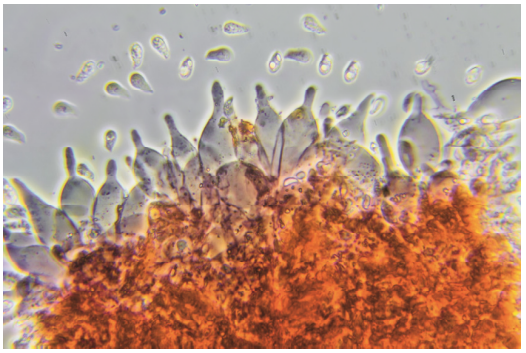
Epicute. Ife corticali epicutis 100X



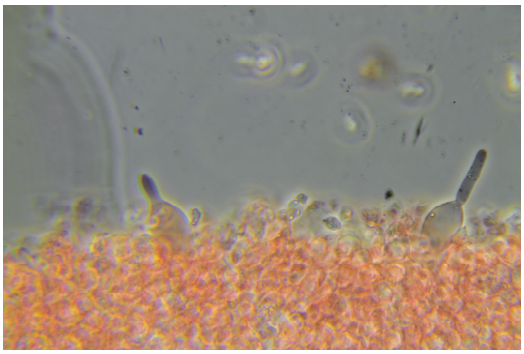
Epicute. Ife corticali frammentate 100X



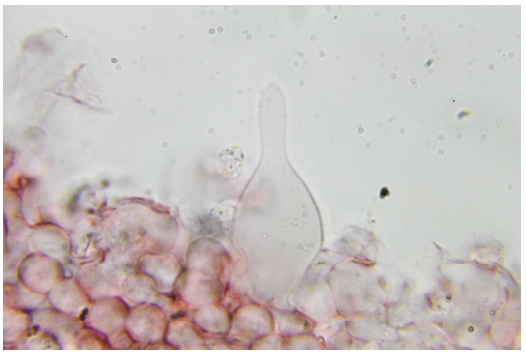
Cheilo filo lamellare 100X. Contrasto di fase



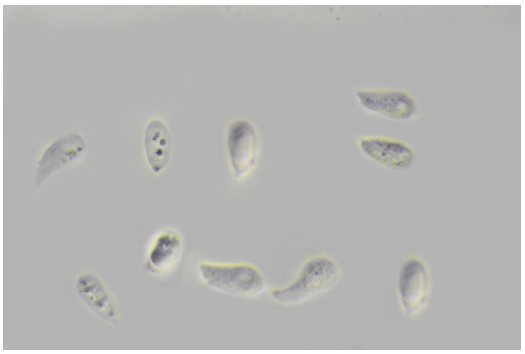
Cheilo filo lamellare 40X. Contrasto di fase



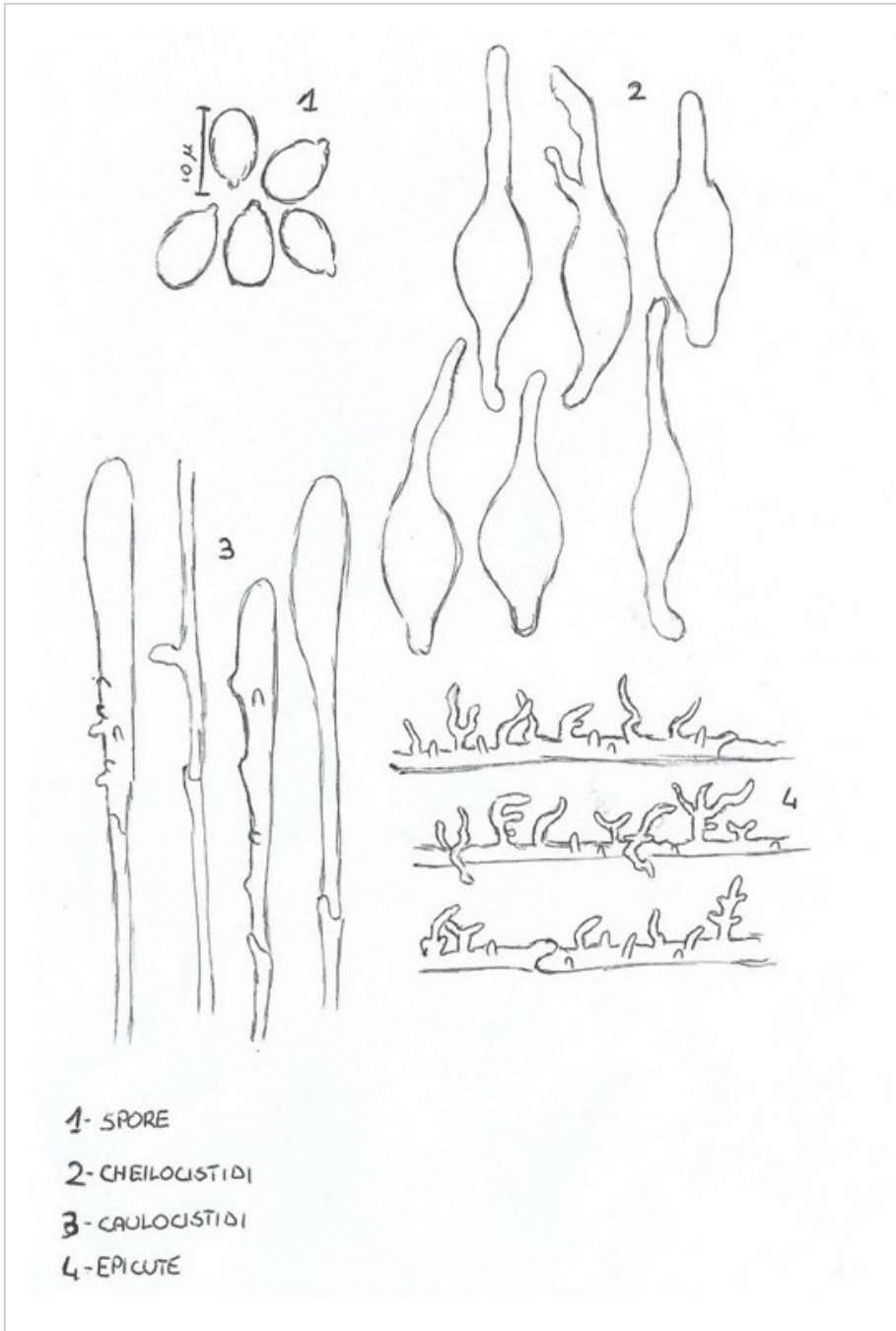
Pleurocistidi 40X. Contrasto di fase



Pleurocistidio 100X. Campo chiaro



Spore 100X. Contrasto di fase



Tav. 1 - *Strutture microsporiche*

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

Fuligo rufa Pers.1794

Il primo maggio dell'anno scorso sono andato con mia moglie al giardino di Santa Giustina a Padova, per ammirare le meravigliose specie di rose presenti. Passando vicino a un prato ho notato uno strano *Myxomycetes* sotto piante di magnolia e acacia. Si presentava di forma piatta, colore giallo rosato con sfumature bianche. La superficie sembrava coperta da ife ramificate. Di consistenza spugnosa, al tocco risultava morbido. Ai lati si notavano delle strutture plasmodiali, che si estendevano sul terreno circostante. Pochi secondi dopo essere stato spezzato, tutta la struttura, sia esterna che interna, ha virato al rosso vinoso. Al taglio si notava un materiale interno ancora più morbido, gelatinoso, di colore giallo limone, da cui è uscito un lattice di colore giallo chiaro che dopo 30 minuti ha cominciato a solidificarsi. Annusandolo emanava un dolce profumo di nocciole tostate.

Microscopia

Spore subglobose, appena finemente aculeate, di 11.5-(12.42)-13.9 x 9.4-(11.09)-13.1 µm, con Q: 1.06-1.22, brunastre al MS.

Durante la microscopia è stata riscontrata la presenza di numerosi corpi inquinanti all'interno della struttura osservata, il che costituisce una situazione abbastanza frequente nei *Myxomycetes* a causa del loro modo di nutrirsi che è basato sull'inclusione di materiale organico prodotto da altri organismi.

Osservazioni

I *Myxomycetes* sono strani esseri viventi; non sono né funghi né animali, anche se hanno caratteristiche comuni ad entrambi. Il loro interno contiene spore come i funghi, ma si possono muovere sul terreno come gli animali. Come si è già detto, si tratta di organismi che si nutrono di materiale organico prodotto da altri organismi, il che li rende dei saprofiti. Fondamentalmente essi sono costituiti da una massa protoplastica nuda, detta plasmodio, formata da un aggregato multinucleato di cellule indifferenziate.

La *Fuligo* è un *Myxomycetes* presente in tutto il mondo, specialmente la *Fuligo septica*, che ne costituisce la specie più comune. Tipicamente è rinvenibile su pacciame di corteccia, anche nelle aree urbane, dopo forti piogge.

Il Genere è stato descritto per la prima volta nel 1768 da Albrecht Von Haller. IL Genere *Fuligo* comprende una decina di specie. Tra queste, *Fuligo candida* e *F. rufa* erano considerate all'inizio varietà della *Fuligo septica*, mentre ora sono considerate specie distinte.

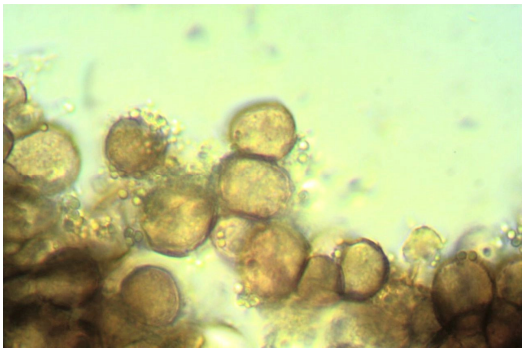
Commestibilità

Non commestibile, come tutti i mixomiceti.

Sinonimi

Secondo [2] sono da considerare sinonimi di *Fuligo rufa*: *Aethalium rufum* (Pers.) J. Beker 1828, *Aethalium septicum* f. *rufum* (Pers.) Fr. 1821, *Fuligo septica* f. *rufa* (Pers.) Y. Yamam. 1998, *Fuligo septica* var. *rufa* (Pers.) R.E. Fr. 1912, *Reticularia rufa* (Pers.) Schwein. 1832.

Fuligo rufa Pers. 1794 Foto M. Sandri



Spore

Nella pagina seguente sono riportate per confronto *Fuligo septica* e la *Fuligo rufa* rinvenuta a Santa Giustina.

Bibliografia

[1] A.M.I.N.T. - *Fuligo rufa* - Sito Web https://funghi.funghiitaliani.it
[2] ISF - Sito Web http://www.indexfungorum.org
[3] PAPETTI C., CONSIGLIO G., SIMONINI G. - 2000: *Atlante Fotografico dei Funghi d'Italia*, vol. 1 - A.M.B. Trento
[4] Wikipedia - *Fuligo* - Sito Web https://wikipedia.it

Fuligo rufa Pers. 1794 Foto M. Sandri

Fuligo septica (L.) F.H. Wigg. 1780 Foto V. Milanese

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

RACCOLTE DI ALCUNE FORME E VARIETA' DI *Cortinarius infractus* (Pers.) Fr. 1838

Sinonimi

Phlegmacium infractum (Pers.) Wünsche 1877
Pholiota infracta (Pers.) P. Kummer 1871

Il presente contributo nasce dall'elaborazione di foto e reperti di studio forniti da alcuni componenti della nostra Associazione e provenienti dal Veneto, dalla Val di Non (TN) e dal Comune di Figline ed Incisa Val D'Arno (FI), a testimonianza della larga diffusione italiana, europea ed extraeuropea di questa singolare e per certi aspetti inconfondibile specie ubiquitaria. In particolare saranno considerate due delle più comuni varianti della forma base, peraltro oggi a questa assimilate [5], ossia *Cortinarius infractus* var. *obscurocyaneus* (Secr. ex J. Schröt.) G. Garnier 1991 e *Cortinarius infractus* f. *olivellus* (M.M. Moser) Nespiak 1975.

Descritto per la prima volta da Persoon allo spirare del XVIII° secolo, con il binomio di *Agaricus infractus* Pers. 1799 (*infractus* = non rotto, sano), *Cortinarius infractus* è per lo più inquadrato, in letteratura, nel Genere *Cortinarius* (Pers.) Gray, Sottogenere *Phlegmacium* (Fr.) Trog 1844, Sezione *Infracti* Brandrud & Melot, *Scauri* Fr. o, secondo una più recente proposta, nel Genere *Phlegmacium* (Fr.) Wünsche, Sottogenere *Phlegmacium* (Fr.) Trog 1844, Sezione *Amarescentes* M.M. Moser (inv.).

In ragione dell'anzidetto inquadramento sistematico, questo micete condivide, con le altre entità che sono ricondotte nel Genere o Sottogenere citati, i generalissimi caratteri delle lamelle, adnate o smarginato-adnate al gambo, con differenti colorazioni iniziali ma alla fine tutte bruno-rugginose a maturità per effetto della maturazione sporale; del gambo, sempre decorato da residui dei veli parziale (cortina) e generale, sotto forma di fioccosità o di armilla, gambo che può essere asciutto o glutinoso, cilindroide, obeso od obclavato, con base radicante oppure presentarsi bulboso o bulboso-marginato; della carne, che può essere bianca o colorata, talvolta con odori e sapori distintivi.

Inoltre, tranne che per la carne non mite, partecipa degli ulteriori caratteri distintivi e tipici di tutti i *Phlegmacium* e, quindi, carpofori con il cappello ± vischioso a tempo umido, stipite asciutto e ± cilindroide, obclavato, con base da allargata a variamente bulbosa, specifiche reazioni macrochimiche differenziate e spore da ellittico-amigdaliformi a pruniformi.

Caratteri generali della specie

Il **cappello** del *Cortinarius infractus* (Pers.) Fr. 1838 può raggiungere i 10 cm di diametro; subsferico o convesso, con bordo involuto negli stadi giovanili, tende a diventare rapidamente più o meno appianato, con largo umbone e bordo diritto, leggermente ondulato e cuticola facilmente asportabile, lucida e vischiosa a tempo umido, brillante a tempo secco, piuttosto scura (grigio bruno, ocra bruno) con sfumature olivastre, talora sull'intera superficie, o violette, ornata da numerose fibrille innate, radiali, nere.

Il **gambo**, alto fino a 10 cm, è cilindrico, sodo e fibrilloso, quasi concolore al cappello, ma più chiaro verso il tratto inferiore.

Ha una **carne** soda, ocra chiaro o biancastra, a volte grigio-violacea all'apice dello stipite, olivastra sotto la cuticola e nella corteccia del gambo, piuttosto amara, come la cuticola, e con odore

Cortinarius infractus (Pers.) Fr. 1838 Foto F. Damiani

caratteristico, che evoca quello delle foglie del carciofo o della patata cruda. Posta a contatto con gli alcali, la cuticola del cappello si colora di grigio-bluastro tendente poi al bruno, mentre la reazione della carne è subnulla.

Possiede **lamelle** abbastanza fitte, adnate, smarginate, di colore grigio o grigiastro negli esemplari più giovani, talvolta sfumato di olivastro o di violetto, con filo più chiaro e dentellato.

Caratteri specifici

La frequente e larga diffusione della specie, ospitata nei boschi di latifoglia e aghifoglia, su terreni sia calcarei che silicei, e la notevole varietà dei suoi cromatismi sono compensate dai seguenti caratteri macroscopici che le sono peculiari e sono difficilmente rinvenibili all'unisono in altre entità: il cappello molto fibrilloso di colore grigio-bruno-giallastro, la porzione superiore del gambo spesso sfumata di blu, le lamelle grigiastre nei giovani soggetti e il sapore molto amaro della carne e della cuticola.

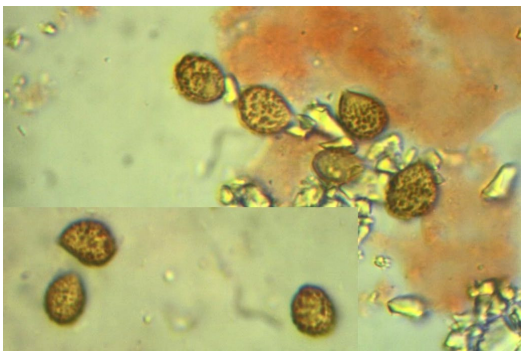
In letteratura, le sue accennate oscillazioni cromatiche hanno dato origine ad altre due forme, o varietà, qui rappresentante: il *Cortinarius infractus* var. *obscurocyaneus* (Secr. ex J. Schröt.) G. Garnier 1991, che denuncia colorazioni violette sia sulla carne sia sulle lamelle, ed il *Cortinarius infractus* f. *olivellus* (M.M. Moser) Nespiak 1975, che ha invece colori grigio-verdastri quasi dappertutto. Queste varietà, tuttavia, condividono con la specie tipo i caratteri microscopici ed il singolare sapore amaro della carne e della cuticola, avvertibile anche solo umettando con le labbra la superficie di entrambe.

A proposito di quest'ultima proprietà, che ha sempre fatto considerare il fungo come non com-

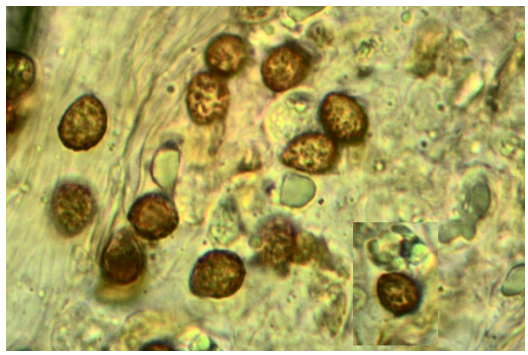
mestibile, si è aggiunta l'accertata tossicità della specie, inizialmente ricondotta alla *sindrome gastroenterica*; per completezza si segnala che al consumo, involontario od intenzionale della nostra entità, sono stati attribuiti in tempi recenti anche effetti allucinogeni, ricondotti alla *sindrome infractinica*, la quale provocherebbe crisi di panico.

Nel seguito sono riportate le foto dei carpofori e i dati di alcuni degli elementi microscopici più significativi (spore, basidi e cistidi) degli esemplari rinvenuti nelle nostre raccolte, a conferma di quando precedentemente asserito sulle similarità delle diverse forme e varietà.

Nelle foto di microscopia sono indicate con [GB] le microscopie riferite alle componenti sporali dei *C. infractus* var. *obscurocyaneus* ritrovati dal sig. G. Bortoletto a Cloz (TN), in un bosco di Pino esposto a sud, e con [VM] quelle relative agli esemplari da noi rinvenuti a Pratelli (FI), in un boschetto di latifoglia a netta prevalenza di Quercia e Carpino. Gli esemplari di *C. infractus* f. *olivellus* sono invece stati rinvenute dal sig. F. Damiani a S. Fosca (BL) sotto Abete rosso.



Spore - var. *obscurocyaneus* [VM]



Spore - var. *obscurocyaneus* [GB]

Cortinarius infractus f. *olivellus* (M.M. Moser) Nespiak 1975 Foto F. Damiani

Microscopia di *C. infractus* var. *obscurocyaneus* [GB]
Spore subglobose, a forma di goccia, marcatamente verrucose, 6.4-(7.5)-8.3 x 5.6-(6.05)-6.4 µm, con Q: 1.13-(1.24)-1.35; basidi cilindrici o clavati, tetrasporici, dotati di GaF; pileipellis formata da ife ± parallele, gelificate, con pigmento giallo-olivastro; subcute costituita da elementi di 29.0-58.0 x 11.0-19.0 µm, con forma cilindrica o ovoidale.

Microscopia di *C. infractus* var. *obscurocyaneus* [VM]
Spore subglobose, a forma di goccia, marcatamente verrucose, 6.8-(7.84)-8.7 x 5.7-(6.03)-6.4 µm, con Q: 1.19-(1.29)-1.46. Rimanenti caratteri analoghi al precedente.

	D. Spore	Q
Aghifoglia [GB]	6.4-8.3 x 5.6-6.4	1.13 - 1.35
Latifoglia [VM]	6.8-8.7 x 5.7-6.4	1.19 - 1.46

A titolo di confronto si riportano le misure sporali per la varietà base di *C. infractus* fornite da [4] e [3], sottolineando come quest'ultimo consideri esplicitamente equivalenti i caratteri microscopici delle diverse varietà del micete.

	D. Spore	Q
Consiglio, Antonini D. & M.	7.2-8.1 x 5.6-6.1	1.23 - 1.37
Cetto	8.0-9.0 x 6.0-7.0	

Bibliografia

[1] BIDAUD A., REUMAUX P., MOËNNE-LOCCOZ P. - 1990: *Atlas Des Cortinaires*. Ed. Fédération mycologique Dauphiné-Savoie
[2] BRANDRUD T.E., LINDSTRÖM H., MARKLUND H., MELOT J., MUSKOS S. - 1990: *Cortinarius Flora Photographica* - Ed. Cortinarius HB. Matfors. Suède
[3] CETTO B. - 1992-1994: *I funghi dal vero*, voll. 2, 5, 6. - Saturnia. Trento
[4] CONSIGLIO G., ANTONINI D., ANTONINI M. - 2003: *Il Genere Cortinarius in Italia*, vol. B - A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici. Trento
[5] ISF - Sito Web: http://www.indexfungorum.org
[6] MOSER M. - *Die Gattung Phlegmacium*

Cortinarius infractus var. *obscurocyaneus* (Secr. ex J. Schröt.) G. Garnier Foto G. Bortoletto

Cortinarius infractus var. *obscurocyaneus* (Secr. ex J. Schröt.) G. Garnier Foto V. Milanese

Portulaca oleracea
Nome comune: portulaca, erba porcellana
Nomi dialettali: purselana, barzellana, purcacchia, chiaccunella, perchiazza, porseara, ecc.
Famiglia: *Portulacaceae*
Genere: *Portulaca*
Specie: *oleracea*
Forma biologica: terofita scaposa a disseminazione barocora

Il suo nome deriva dal latino *portula* = "piccola porta" che fa riferimento alla modalità con cui vengono rilasciati i semi. Originaria dell'Asia e dell'India, è specie subcosmopolita, particolarmente diffusa nel bacino del mediterraneo. È una pianta erbacea a ciclo annuale con foglie dotate di parenchimi acquiferi che le permettono di immagazzinare grandi quantità di acqua per superare i momenti di siccità. Le **foglie** sono carnose, di colore verde chiaro brillante, piccole e sparse su tutto il gambo; il **fusto**, anch'esso carnoso, di colore rosso-marroncino, prostrato a terra, si sviluppa in orizzontale. I **fiori**, piccoli e gialli, si aprono solo con il sole, sono di breve durata, ma si rigenerano continuamente. I **frutti** sono piccole capsule verdi che seccandosi si aprono e rilasciano i semi. La portulaca era utilizzata in medicina nell'antico Egitto ed era apprezzata tra i romani sia per usi alimentari che per le virtù terapeutiche. Plinio il Vecchio la considerava utile per togliere il malocchio. È ricca di preziosi elementi che le conferiscono proprietà nutrizionali e terapeutiche. Contiene vitamina A, beta carotene, vitamine C, E, B1, B2 e B3. È molto ricca di sali minerali quali potassio, magnesio, ferro, calcio e altri elementi fra cui i folati, fosforo, zinco, rame, selenio e manganese. Con il 90% di acqua è un ottimo diuretico, depurativo, vermifugo, dissetante e antidiabetico. In tempi antichi veniva usata per la nausea, l'enterite e come antiemorroidaria. Adesso si usa per il notevole contenuto di omega 3 che aiuta a ridurre colesterolo e trigliceridi. Non è indicata per chi soffre di calcolosi. In cucina è ottima in insalata con altre verdure oppure cotta molto poco e ripassata in padella. Sono da eliminare i fusti più vecchi e legnosi.

Portulaca oleracea Foto C. Cantarello

IL FUNGO DELLA LONGEVITÀ! CHE SIA VERO?

Chi di noi non vorrebbe vivere almeno 100 anni, in salute e con la mente lucida?
Molti presumo, se non tutti. A questo proposito vi parlerò del *Ganoderma lucidum* che i cinesi chiamano "fungo dell'immortalità" e al quale vengono attribuite innumerevoli proprietà terapeutiche. Si tratta di un fungo di consistenza legnosa, conosciuto anche con il nome giapponese di *Reishi,* che cresce parassita o saprofita anche nei nostri boschi, preferibilmente su quercia o castagno, e che in Asia viene coltivato a scopo terapeutico.

Questo fungo, dopo essere stato polverizzato, si consuma sotto forma di tisana, preferibilmente al mattino a stomaco vuoto, con l'aggiunta di un bicchiere d'acqua, per poterlo eliminare meglio dai reni e associato a vitamina C, per assimilare, dicono, i carboidrati presenti nel fungo.

G. lucidum contiene acido lucidenico, acido ganoderico, sali minerali quali ferro, zinco, rame, manganese, magnesio, potassio, calcio e germanio. Contiene inoltre Vitamine A, C, E, del gruppo B (in particolare folina), ergosterina (precursore della vitamina D2) e 17 aminoacidi tra cui tutti gli aminoacidi essenziali. Infine contiene quasi 100 enzimi diversi, in buona parte coinvolti nel processo di detossificazione dell'organismo, come il citocromo P450 che si trova negli agrumi, specie nel pompelmo, ma che interagisce con alcuni farmaci variandone l'emivita. Contiene altresì proteine come la Ling Zhi 8, coinvolta nell'attività immunomodulante del *G. lucidum*; steroli, che sono precursori ormonali; adenosina, polisaccaridi, costituiti da glucosio, galattosio, mannosio con tratti di xilosio e fucosio; triterpeni che sono presenti in frutta, verdura, erbe, spezie e che sono molecole complesse dall'elevata volatilità. Alcuni terpeni attraggono le api o altri insetti, che trasportano il polline da un fiore all'altro, altri servono alla pianta per difendersi dai predatori.

Ganoderma lucidum (Curtis) P. Karst Foto N. Oprandi

Oltre a proprietà antiossidanti che rallentano l'invecchiamento, vengono riconosciute a questo fungo diverse altre proprietà terapeutiche, fra cui quella di regolariz-

Ganoderma lucidum (Curtis) P. Karst Foto V. Milanese

zare la pressione sanguigna, di abbassare i livelli di colesterolo nel sangue, di ristabilire il sistema immunitario e di ridurre la glicemia (l'ho provato personalmente, ma la mia glicemia è rimasta invariata, purtroppo). Pare sia un buon antibatterico, antivirale, anti-stress, antinfiammatorio ed antitumorale. Ridurrebbe gli effetti collaterali della chemioterapia e della radioterapia ed aiuterebbe a prolungare la sopravvivenza e la qualità della vita dei pazienti, riducendo il rischio di metastasi e prevenendo l'incidenza di recidive. Dovrebbe prevenire le trombosi, poiché ricco di principi attivi fluidificanti del sangue, ma se si assume già un fluidificante, come ad esempio il warfarin (noto con il nome commerciale di *Coumadin*®), non si può consumare il *G. lucidum* perché si rischierebbe un'emorragia.

In conclusione: NON si può consumare il *G. lucidum* nei casi in cui si utilizzino già ipoglicemizzanti, anticoagulanti, farmaci immunosoppressori, statine per il controllo del colesterolo, cortisonici e molti altri, ma soprattutto, l'assunzione è fortemente sconsigliata durante la gravidanza e l'allattamento e, naturalmente, se si è allergici ai funghi.

Per poter asserire che un prodotto abbia tutte queste proprietà e per comprovarne l'efficacia, deve essere studiato per anni secondo precisi protocolli e il suo uso a scopo terapeutico deve essere approvato da agenzie regolatorie dei farmaci, quindi scusate il mio scetticismo sulle proprietà miracolose di questo fungo!

Un inizio con i fiocchi quello del 2019 che vede come relatore della prima serata la micologa Arpalice Alpago Novello (Licia per gli amici), componente del Comitato Scientifico dell'Associazione Micologica Bresadola (AMB), ben nota in Italia ed Europa come esperta micologa e per il suo entusiasmo nel sostenere incontri micologici. Nel corso della serata ci ha intrattenuto illustrandoci il suo particolare interesse per il genere Russula, che ci ha raccontato essere cresciuto al tempo delle frequenti visite di Mauro Sarnari (il più noto esperto di russule in Europa) alla sua residenza estiva nei pressi di Belluno (dove ha trovato molti taxa interessanti, tra cui *Russula arpalices*, che porta il suo nome).

I nostri incontri del lunedì sono poi continuati con altri argomenti appassionanti, fra cui una serata dedicata alle orchidee presentata dal nuovo associato Giuliano Zogno, esperto in scienze forestali e ambientali, che ci ha illustrato questi meravigliosi fiori accompagnando le descrizioni con bellissime fotografie da lui stesso scattate. Abbiamo accolto con entusiasmo questo nuovo associato che ci ha ricordato altre belle serate sullo stesso tema in compagnia del nostro socio onorario Francesco Damiani, anche lui appassionato ed esperto di questi bellissimi fiori.

Il primo di aprile, un'altra interessante serata naturalistica ha visto come ospite il Sig. Corrado Vivian, appassionato di flora e botanica, amico del nostro associato Giorgio Bortoletto, che si è prestato a presentarci ed illustrarci la flora della Valbrenta; nello specifico ha parlato delle "specie relittuali terziarie", cioè di quella flora sopravvissuta fino ai giorni nostri da prima delle glaciazioni e che si può ammirare in alcuni siti della pedemontana veneta e trentina.

Il socio R. Simonetto con la proprietaria del ristorante ad Aprilia Marittima (UD)

Ed eccoci alla nostra prima uscita alla ricerca di funghi. Come di consueto la prima domenica di aprile ci siamo recati sul litorale, a Bibione, alla ricerca di morchelle. Il tempo, nonostante le previsioni infauste, ha retto e ci ha consentito di effettuare una passeggiata distensiva e ritemprante, anche se non allietata dal ritrovamento degli agognati funghi. Solo un paio di associate hanno avuto la fortuna di raccoglierne alcuni esemplari. Tutti gli altri si sono consolati con il pranzo "luculliano" servitoci al ristorante "La Bricola" di Aprilia Marittima, dove siamo soliti recarci tutti gli anni. La nostra gita è poi proseguita in quel di Palmanova, bellissimo borgo a forma di stella a nove punte immerso nel verde della pianura friulana.

Il lunedì successivo, 8 aprile, abbiamo avuto come ospiti i micologi Gianluigi Maraia, Vincenzo Marchesini e Antonio Tacconi, che già lo scorso anno ci avevano presentato alcuni studi e pubblicato un articolo sulle *Mycena*, nel notiziario "Qui Saccardo" del primo semestre 2018. Relatore della serata è stato il micologo Antonio Tacconi, che ci ha illustrato il genere *Mycena*, piccoli funghi ritenuti poco interessanti dai cercatori a scopo culinario e che solitamente, ad un occhio poco attento,

passano inosservati ma che, se ben esaminati, rivelano caratteristiche affascinanti.

Altra splendida serata naturalistica, il 15 aprile, presentata da Giulio Piras delegato LIPU di Padova, intitolata "L'Avventura della Migrazione", nella quale ci ha raccontato le difficoltà legate all'ambiente che gli uccelli incontrano durante la migrazione, lungo rotte che attraversano l'Italia ed anche il Veneto. Illustrazione accompagnata da video e immagini, per raccontarci delle modifiche fisiologiche e comportamentali che gli uccelli hanno adottato per superare le lunghe distanze e gli ostacoli sia naturali che interposti dall'uomo (pale eoliche - cementificazioni etc.) sulle rotte migratorie.

A seguire, una serata presentata dal nostro associato Gianluca Donà, che ci ha illustrato i funghi rinvenibili solamente in zone che hanno subito un incendio, accompagnando la sua illustrazione con splendide foto da lui scattate.

Quest'anno la Festa di Primavera, diversamente dagli anni scorsi, è stata funestata da pioggia, vento e freddo. Questo ci ha impedito di svolgere la consueta passeggiata prima di pranzo, ma ha visto comunque un nutrito numero di partecipanti, nonostante la giornata dal sapore invernale. Un grazie, da parte di tutti, ai soci che si sono spesi per la buona riuscita della manifestazione e che hanno prestato la loro fattiva partecipazione, in particolare a Lorenzo Seresin, che ha organizzato e coordinato l'allestimento della festa e a Marco Sandri, il nostro meraviglioso cuoco, che ci ha preparato gustosi piatti con la solita maestria e cura. Ci dimentichiamo troppo in fretta che dietro a una giornata di gioia e divertimento vi sono la fatica e le energie spese da "pochi" per allietare i "molti". Il mio grazie particolare anche a tutte le signore che in cucina si sono prestate per cercare di far uscire velocemente i piatti e anche alle persone che si sono improvvisate camerieri e che hanno cercato di servire al meglio tutti gli ospiti della giornata.

Anche quest'anno, siamo riusciti ad avere ospite, nella serata del 6 maggio, Piero Mescalchin, Presidente dell'Associazione "Le Tegnue di Chioggia", che sempre gentilmente risponde ai nostri inviti e che ci ha trasportato in un mondo fiabesco, costellato di colori e musiche oniriche con dei fantastici documentari della vita sottomarina. Scatti e video bellissimi che si lasciano sempre senza fiato.

Il lunedì successivo eccoci tornare ai nostri amati miceti con una serata presentata dal socio Mauro Baldan che ci ha illustrato e descritto le "Russole di latifoglia". Grazie Mauro, siamo stati felici di tornare a passeggiare fra i boschi, anche se solo virtualmente. A seguire un'altra distensiva e piacevole serata ci è stata offerta da Franco Manganelli, che ci ha fatto conoscere i frutti di bosco e di macchia. Avvicinandoci, poi, alla conclusione dei nostri incontri serali del lunedì, Carlo Montagna ci ha intrattenuti con una serata sul genere *Macrolepiota* e la promessa di una successiva serata sul genere *Chlorophyllum*.

Non ci siamo fatti mancare anche una serata dal sapore "dolce": "Il mondo delle api" presentata da Antonio Gallo che ci ha descritto e raccontato di questo piccolo insetto, noto per la sua laboriosità e per avere una società perfettamente organizzata in cui ciascuno collabora per il benessere dell'alveare, ricordandoci il ruolo insostituibile che svolge per la conservazione della biodiversità e la salvaguardia delle produzioni agricole.

L'ultima serata ha visto come relatore Vitaliano Milanese, che ci ha illustrato i funghi interessanti o rari rinvenuti nel corso dello scorso anno 2018, accompagnando le descrizioni con foto scattate da lui e da altri soci nel corso delle uscite micologiche.

Ora non resta che salutarci rivolgendo a tutti l'augurio di un buon raccolto in questa estate che sta iniziando, pur consapevoli delle ferite dei nostri monti in conseguenza alla tempesta "Vaia", l'evento più distruttivo mai registrato per le aree boschive del nostro Paese. Arrivederci a settembre con le serate con "i funghi dal vero" e buone vacanze a tutti!

La Fungaia

di Prosdocimi Giampaolo

lafungaia@tiscalinet.it

Via Fossalta, 25 - 35012 Rustega di Camposampiero (PD)

Tel. e Fax 049/5796581 - C.F. PRS GPL 65L 21B 563B - P.IVA 02641290289

F.lli Soranzo SOCIETÀ AGRICOLA

Giovanni Soranzo cell. 338 2741522 | Vittorio Soranzo cell. 338 3074832 | Alessandro Soranzo cell. 348 7246772

Società Agricola F.lli Soranzo s.s.
via Sguazzina 15 35030 Veggiano (PD) fax 049 5089003
e-mail: azienda.soranzo@libero.it
C.F. e P.IVA 04372300287

Bettio

Pellicceria

ABBIGLIAMENTO IN PELLE - MONTONI

Capi pronti su misura - Rimessa a modello - Pulitura e Custodia

Via J. Crescini, 69 - PADOVA - Tel. 049 751400
info@pellicceriabettio.it - www.pellicceriabettio.it

ORTOFRUTTA

Zorzato

Via dei Colli,160/A - PADOVA (zona Brusegana)
Tel./Fax 049 623912 - ortofruttalucazorzato@libero.it

Bonollo®

La Grappa, da sempre.

PROSSIMI APPUNTAMENTI* DELL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA SACCARDO - ANNO 2019

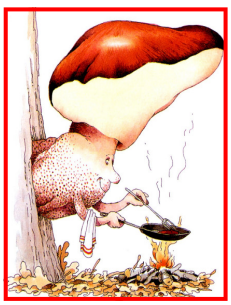
- Dall'1 all'8 settembre :	*Settimana Micologica a Transacqua (TN)*
- Domenica 29 settembre:	***Uscita micologica con mezzi propri***
- Sab. 5 - Dom. 6 ottobre:	*XXXVI Esposizione micologica città di Padova*
- Ven. 25 - Dom. 27 ottobre :	***Manifestazione Provinciale "Sapori d'Autunno"***
- Domenica 17 novembre:	*Festa Sociale al Ristorante "Montegrande" - Rovolon (PD)*
- Sab. 28 dicembre:	***Ultima uscita dell'anno (Porto Caleri)***

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

DAL BOSCO ALLA CUCINA

di Marco Sandri

PASSATA DI PATATE ALL' AROMA DI CIPOLLA E PREZZEMOLO CON LAMELLE DI FUNGHI E FONDUTA DI FORMAGGIO ASIAGO



Ingredienti per 4 persone

- 200 gr di boletus aestivalis tagliato a lamelle
- 200 gr di patate lessate e tagliate a dadini
- 1 di cipolla di media grossezza pestata
- 100 gr di Asiago
- olio di riso e olio evo
- aglio
- sale e pepe

Per la besciamella:
- 150cl di latte
- 50 gr di farina 00
- 50 gr di burro
- sale e noce moscata

Per la guarnizione:
- 1 rametto di ribes
- 1 rametto di lavanda

Procedimento

In una padella larga brasare la cipolla con olio di riso, unire la dadolata di patate, pepare, salare e far cuocere per 10 minuti. Mettere a bollire il latte e preparare la besciamella nel modo tradizionale; aggiungere l'Asiago, farlo fondere, passare al passino e mantenere in caldo. Scaldare un po' di olio evo in una padella, unire lo spicchio d'aglio in camicia, profumare leggermente l'olio, togliere l'aglio, unire le lamelle del fungo, salare, pepare, cuocere a fuoco vivo per un minuto e mantenere in caldo. In un piatto largo e caldo versare un mestolino di fonduta, con l'aiuto di un copapasta sagomare uno sformatino di patate, adagiarvi sopra un cucchiaio di funghi, condire con un filo di olio evo, guarnire con il rametto di ribes e lavanda.

Il notiziario fruisce del contributo della Provincia di Padova

Seguici su