Notiziario flash N. 3_2024

Lunedì sera, 4 marzo 2024, presso la Sala Nilde Iotti, si è svolta la seconda lezione di approfondimento del Corso di Micologia dal titolo il "Genere Lyophyllum" – relatore Enzo Cantarello. Presenti quasi 40 appassionati incuriositi da questo genere fungino non molto conosciuto.

Il Genere Lyophyllum è un genere abbastanza recente nato dalla confluenza di specie provenienti da altri generi. Sono funghi che hanno la particolarità di rispondere ad un particolare reagente chimico che colora i basidi (colorazione osservabile al microscopio). La determinazione della singola specie risulta pertanto complessa e di pertinenza di micologi esperti.

Il genere Lyophyllum si divide in 6 sezioni e 9 sottosezione. La maggior parte delle specie è caratterizzata dalla presenza di un cappello prima convesso e poi piano, talora umbonato, di colore da bianco a grigio/bruno o cenere, spesso glabro, per lo più lamelle bianche spesso abbastanza fitte (talora gialle), sinuoso-adnate, gambo cilindrico. Odore tenue o farinoso ma anche talora sgradevole di farina rancida o acida. Una caratteristica che aiuta molto nell'identificazione del genere è quella della risposta della carne al taglio che nella maggior parte dei Lyophillum vira al blu, nero, o rossastro.

I Lyophyllum sono leucosporei. Tra le tante specie presentate:

- Il Lyophyllum coerilescens, cappello colore ocra, convesso e glabro, lamelle spesse, adnate, carne consistente, al taglio bluastro annerente, odore sgradevole di farina acida. Non commestibile.
- Il Lyophyllum favrei, molto raro, cresce sotto latifoglia e presenta invece lamelle gialle arrossanti al tocco, carne giallastra che poi diventa nera. Lamelle giallo limone anche per il Lyophyllum buxeum e l'hypoxanthum, annerenti al tocco, gambo corto e cappello che ingloba particelle di sabbia.
- Il Lyophyllum calabrum che cresce solo in Calabria, caratterizzato da un cappello depresso al centro, lamelle sottili uncinate adnate; cespitoso su terreni aperti.
- Il Lyophyllum littorale che nasce su terreno sabbioso con cappello cartilagineo grigio cenere/piombo con guttule nerastre e umbone ottuso. Lamelle spesse e larghe, gambo sinuoso e talora contorto.

Tra le specie commestibili, presenti soprattutto nella sezione Calocybe:

- Il Lyophyllum conglobatum con cappello convesso poi piano raramente umbonato, glabro, grigio bruno con macule più scure sparse. Lamelle adnato-smarginate di colore ocra giallastro spesso ingiallenti al tatto. Cespitoso.
- Il Lyophyllum decastes che cresce sotto latifoglia, con cappello convesso grigio bruno o cenere e lamelle fitte adnato-smarginate. A differenza della maggior parte dei Lyophyllum carne fragile, di sapore gradevole, gambo cilindrico di colore bianco. Cespitoso.
- Il Lyophyllum connatum è un bel funghetto di colore bianco candido che nasce sui bordi dei sentieri ed ha un odore forte e particolare che può "finire" nel misto ma con "attenzione".
- Il Lyophillum gambosum, forse il più conosciuto con il connatum, (ex Tricholoma georgii) volgarmente chiamato fungo di San Giorgio (nasce nella settimana del giorno di San Giorgio – 23 aprile) e in Trentino "fungo saetta" per la sua crescita a zig-zag. Caratterizzato da un cappello convesso bombato, ocraceo, lamelle fitte adnate, gambo cilindrico, carne bianca o crema, odore forte di farina; cresce nei prati o pascoli accanto alle rosacee (piante con fiori a 5 petali).

Grazie a Enzo Cantarello per l'interessante approfondimento ed un arrivederci a lunedì prossimo, 11 marzo, con la lezione di approfondimento su "Il Genere Tricholoma" – relatore Franco Manganelli.

Il Presidente Alfredo Zannini