Notiziario flash N. 4_2024

Lunedì sera, 11 marzo 2024, presso la Sala Nilde Iotti, si è svolta la terza lezione di approfondimento del Corso di Micologia dal titolo il "Genere Tricholoma" – relatore Franco Manganelli. Presenti all'incontro una quarantina di appassionati.

Franco Manganelli ci ha fatto entrare nell'argomento raccontandoci un po' di storia della micologia; il termine Tricholoma è stato usato per la prima volta dal micologo svedese Elias Magnus Fries, considerato il padre della micologia moderna, nel 1821. Fino ad allora tutti i funghi a lamelle erano classificati nel genere Agaricus. Fries li ha divisi in "stirpe" o "tribù" classificando come Tricholoma i funghi a spore bianche e con alcune caratteristiche peculiari. Successivamente diversi micologi hanno ulteriormente approfondito lo studio di questi funghi promuovendoli a Genere. Alcune specie, anche recentemente, sono poi ancora migrate ad altri generi. Tra i casi più recenti da segnalare il Tricholoma nudum divenuto Lepista nuda (che si differenzia dai Tricholomi per il fatto di avere le lamelle non omogenee al cappello e che quindi si staccano) o il Tricholoma georgii diventato Lyophillum gambosum sez. Calocybe (il fungo di San Giorgio illustratoci la scorsa settimana).

I Tricholoma sono funghi omogenei (sia tra gambo e cappello sia tra lamelle e cappello), leucosporei, terricoli, più o meno carnosi, con cappello involuto anche a fine vita, pellicola del cappello liscia, feltrata, con orlo peloso (*trickhós* in greco significa appunto pelo *e lôma*, orlo) e di diverse colorazioni, gambo centrale, carne bianca e lamelle normalmente bianche ma talora colorate, per lo più con profumo caratteristico (farinaceo). Generalmente non presentano anello a parte 2-3 casi, ma trattasi per lo più di armilla, cioè di una calza che racchiude come una guaina il gambo dalla base ed arrivando quasi all'apice dove termina di solito con un risvolto (a mo' di anello). La caratteristica distintiva del genere è l'annessione al gambo delle lamelle che avviene tramite un "dentino". Il risultato visivo è un canaletto tutto intorno al gambo. La sezione del fungo e/o l'ingrandimento consente di vedere questo tipica annessione.

Per quanto riguarda la determinazione del centinaio di specie appartenenti al Genere, non ci può essere di supporto né la microscopia né la chimica in quanto le caratteristiche individuabili con questi strumenti sono pressoché uguali per tutte le specie del genere. Un processo che consente di arrivare alla determinazione della specie è quella di suddividerli in quattro gruppi caratterizzati dal colore del cappello e un po' quello del gambo. Anche l'habitat ci può aiutare per distinguere e determinare la specie.

Del gruppo dei Tricholoma con cappello di colore marroncino, fulvo o aranciato si segnalano trai tanti:

- il Tricholoma caligatum, riconoscibile dalla squamatura obliqua presente sul gambo a calza (la caliga appunto, tipica calza utilizzata dai legionari romani) che finisce verso l'alto in una armilla che sembra un anello. Cappello con presenza di lanosità, concolore al gambo. Carne bianca. Commestibile
- il Tricholoma focale di colore quasi arancio con un'armilla che termina con una specie di anello rivolto verso l'alto, cane bianca immutabile e gambo bianco sopra all'anello, sotto concolore al cappello. Cresce esclusivamente sotto il pino; commestibile.
- Il Tricholoma batschii, dal cappello color marroncino omogeneo, lamelle bianche e gambo un po' più chiaro del cappello. Il cappello è viscoso soprattutto se è in ambiente umido. Anche se le condizioni di umidità non sono ottimali fare attenzione alla presenza di aghi o altro (terriccio) attaccati sul cappello (sintomo che il fungo presentava caratteristiche di viscosità. Nasce sotto conifere. Commestibile da considerare mediocre in quanto amarognolo.
- Il Tricholoma colossus, di grande taglia, fino anche ad 1 kg di peso, inconfondibile, dal gambo obeso tipo porcino, lamelle bianche che tendono ad arrossare al taglio, odore farinoso, anello ondulato solo da giovane che poi scompare. Commestibile.

- Il Tricholoma populinum (da pioppo) che presenta un bordo del cappello un po' più chiaro, lamelle bianche e gambo chiaro alla base gambo spesso curvo. Si trova in pianura sotto pioppi. Attenzione non commestibile e potrebbe essere confuso con un “piopparello”!.

Tra le specie del gruppo dei Tricholomi con cappello di colore giallo ricordiamo:

- il Tricholoma sulfureum tutto giallo (cappello, gambo e lamelle) che nasce sotto conifere e con un inconfondibile tremendo odore di acetilene o gas illuminante Non commestibile.
- Il Tricholoma apium (da sedano in latino) di colore giallastro che diventa poi marroncino con la presenza sul cappello di screpolature tipiche non dovute dal sole e/o vento, lamelle e carne bianche o crema. Odore molto forte di sedano. Non commestibile
- Il Tricholoma Equestre dal gambo e lamelle gialline che con il tempo si imbruniscono, carne bianca ma sui bordi giallina. Considerato commestibile fino a qualche decennio fa (in Francia ci sono stati anche casi di decesso) oggi è considerato non commestibile.
- Il Tricholoma portentosum facente parte di questo gruppo nonostante il colore grigio ma con un con fondo giallastro. Carne bianca; il gambo e le lamelle possono diventare gialline. Cresce sotto conifere e latifoglie, in particolare faggio. Buon commestibile.

Tra quelle del gruppo dei Tricholomi bianchi, che hanno la caratteristica di essere poco profumati:

- il Tricholoma columbetta (da colomba bianca), completamente inodore, di colore bianco con sfumature azzurrine su gambo e cappello. Carne dolce. Commestibile. Il Tricholoma album simile al columbetta ha invece una carne acre, amara e nauseante. La base del gambo si presenta prevalentemente storta.
- Il Tricholoma saponaceum di colore grigio biancastro con fibrillature grigiastre o olivacee. Odore caratteristico di lisciva. Cespitoso. Non commestibile.

Ed infine tra le specie del gruppo dei Tricholomi grigi:

- Il Tricoloma virgatum con caratteristico cappello campanulato ed evidente umbone acuto e la presenza di fibrillature grigio argento. Cresce sotto conifera. Tossico.
- Il Tricholoma terreum (facente parte del gruppo di funghi chiamati “morette”) presente sia in montagna che in pianura, principalmente sotto pino. Cappello feltrato, grigio topo, lamelle e gambo bianco; caratteristica l’assenza di odore.
- Il Tricholoma basirubens, lamelle bianche con fiammature brunastre e la base del gambo leggermente rossiccia.
- Il Tricoloma pardinum (noto anche con il nome di tigrinum) fungo di medie dimensioni con cappello grigio biancastro con la presenza di squame nere grigiastre biancastro. Odore farinoso e sapore gradevoli. Però ATTENZIONE!!! È velenoso.

Grazie a Franco Manganelli per la bella serata ed un arrivederci a lunedì prossimo, 18 marzo, con la lezione di approfondimento sui “Gasteromiceti” di Marco Sandri e Vitaliano Milanese.

Il Presidente Alfredo Zannini