Notiziario flash N. 5_2024

Alle 21:00 di lunedì 18 marzo 2024, presso la Sala Nilde Iotti, come previsto dal Programma delle attività, si è svolta, alla presenza di una trentina di partecipanti, la quarta lezione di approfondimento del Corso di Micologia dal titolo "l Gasteromiceti".

Il professor Vitaliano Milanese, sulla base della lezione preparata da Marco Sandri, ci ha illustrato questo particolare "Ordine", appartenente alla Classe dei Basidiomiceti, in cui trovano collocazione:

- funghi dall'aspetto per lo più sacciforme o globoso, con imenio interno chiuso e protetto da un involucro esterno (peridio), a crescita epigea o ipogea;
- funghi che da giovani sono protetti da involucro gelatinoso dal quale poi erompe un carpoforo sessile o dotato di gambo e pseudo-cappello.

I Gasteromiceti sono caratterizzati dalla produzione di spore prodotte all'interno.
L'ordine dei Gasteromiceti è suddiviso in 13 famiglie tra cui: le *Lycoperdacee, Geastraceae, Sclerodermataceae, Phallaceae e Clathraceae*.

Nella famiglia delle *Lycoperdaceae* si ritrovano i funghi del Genere Lycoperdon, terricoli, semi-ipogei, con strutture globose e peridio sottile a due strati: l'interno (endoperidio) che protegge la "gleba" nella cui parte alta è situata la parte fertile del fungo e l'esterno (esoperidio). A maturazione emettono spore colorate tramite un'unica apertura posta nella parte superiore (la cui struttura può essere elemento di determinazione della specie in quanto può essere liscia, striata, a sbalzo, etc.). La diffusione delle spore e conseguentemente la riproduzione è connessa alle condizioni atmosferiche (p.e. il vento) e/o al contatto con gli animali. Sono normalmente funghi commestibili solo da giovani (la gleba al taglio deve risultare bianco-candida); con il tempo poi il colore vira verso il bruno verdastro fino al nerastro.

Tra la specie di questa famiglia si ricordano:

- il Lycoperdon perlatum, a forma di lampadina rovesciata e con la superficie del peridio esterno ricoperta da piccoli aculei che con il tempo cadono. Odore di fenolo. Le spore lisce e bianche da giovani si colorano di marrone col tempo;
- Il Lycoperdon pyriforme presenta invece un umbone centrale ma, a differenza del precedente, cresce esclusivamente sul legno. Di ridotte dimensioni (max 2cm) è simile al perlatum ma con perlinatura più contenuta. Stesse caratteristiche di commestibilità (buono impanato e fritto!);
- Il Lycoperdon echinatum, facilmente riconoscibile per la presenza di un esoperidio ricoperto di aculei a base piramidale e confluenti in gruppetti di 2-3 aculei. Non commestibile.

Fanno sempre parte della famiglia delle Lycoperdaceae:

- il Genere Calvatia con la Calvatia fragilis, globoso di colore brunastro e con presenza di un reticolo, buon commestibile e la Calvatia excipuliformis che assomiglia ad un Lycoperdon ma senza umbone e con prurinatura marcata;
- Il Genere Vascellum, con funghetti tozzi e corti e la parte superiore esterna del peridio debolmente adornata da verruche; caratterizzati dalla separazione delle parti fertili da quelle sterili;
- il Genere Bovista che comprende funghi morfologicamente simili ai lycoperdon ma senza la parte basale e soprattutto con una superficie perfettamente liscia (da giovani sembrano delle palline da ping pong). Sono funghi da considerare, per sicurezza, generalmente non commestibili.

I funghi della famiglia delle *Geastraceae* sono caratterizzati dalla presenza di una membrana esterna che si separa a forma di stella. In origine biancastri ma quasi subito brunastri, sono funghi non commestibili. Ci possono essere differenze tra diverse specie sia a livello microscopico che morfologico, come ad esempio la presenza di un pseudo gambo nella parte inferiore del peridio interno che si collega al peridio esterno.
Tra le diverse specie si segnala:

- il Myriostoma coliforme che presenta lacinie esterne brune ed è caratterizzato dal fatto che la parte fertile del fungo è suddivisa in sottocelle, ciascuna con un orifizio per l'uscita delle spore (è quindi l'unico che presenta più orifizi nella parte sommitale del fungo!)
- il Geastrum fimbriatum, un bel funghetto di circa 4 centimetri a forma di stella, di colore ocra e diffuso sotto conifere e latifoglie.

I funghi appartenenti alla famiglia delle *Sclerodermataceae* sono strutturalmente simili ai Lycoperdon ma con gleba brunastra e senza supporto sottostante. Sono tutti funghi tossici.
Tra le diverse specie ricordiamo lo Scleroderma citrinum, funghetto presente anche sui Colli Euganei, di colorazione marcatamente giallastra, con areole più chiare con squamature verrucose evidenti.

I funghi appartenenti alla famiglia delle *Phallaceae* hanno una forma pseudo-sferica da giovani; con la crescita il fungo si apre creando una pseudo-volva e si estende verticalmente in forma cilindrica con la parte fertile nella zona superiore. Con il suo odore cadaverico attrae le mosche, veicolo di diffusione delle spore.

Del genere Phallus abbiamo due esempi: il Phallus hadriani e l'impudicus: Il primo con pseudo volva basale rosa aranciata, il secondo invece con pseudo-volva bianca.

Del genere Mutinus troviamo invece il Mutinus caninus e l'elegans, più snelli e colorati rispetto ai Phallus.

I funghi appartenenti alla famiglia delle *Clathraceae* sono epigei terricoli, di forma sub-sferica o ovoidea ed anch'essi puzzano.

Le specie caratteristiche della famiglia sono il Clathrus Ruber ed il Crispus. Da giovane il Ruber ha la forma di una palla biancastra. Quando cresce si rompe ed esce come un reticolo sferico rossastro. Il Crispus è il completamento del Ruber; è infatti uguale ma il reticolo risulta unito da membrane che poi si rompono e fanno uscire spore.

Grazie a Marco Sandri ed al Prof. Vitaliano Milanese per l'interessante approfondimento.
Prossimo appuntamento lunedì 25 marzo, sempre con il Prof. Milanese, con la lezione di approfondimento dal titolo "Funghi nuovi ed interessanti del 2023.

Il Presidente Alfredo Zannini