Notiziario flash N. 7_2024

Alle 21:00 di lunedì 22 aprile 2024, presso la Sala Nilde Iotti, come previsto dal Programma delle attività, si è svolta, alla presenza di circa venticinque partecipanti, la lezione di approfondimento del Corso di Micologia dal titolo "Il Genere Lactarius".

Lorenzo Nava, ci ha illustrato in primis, le caratteristiche del Genere facente parte, insieme al Genere Russula, dell'ordine dei Russulales.

I lattari sono funghi che si trovano a tutte le latitudini, per la maggior parte micorrizici e simbionti delle piante erbacee ma soprattutto arboree a cui sono spesso associati in maniera specifica ed esclusiva. Sono funghi generalmente gregari e fruttificano per lo più in estate-autunno anche se dipende dagli ambienti (per esempio si può trovare il Lactarius deliciosus in una pineta marittima anche a dicembre!).

Sono funghi omogenei con la caratteristica carne gessosa (come le russule), non elastica, che si spezza in maniera netta. A differenza delle russule producono però, tramite delle ife specializzate, il lattice che può essere scarso o abbondante, fluido o denso, di colore bianco, arancio, rossastro, talora verdastro.

Il cappello è carnoso, regolare, convesso e con il tempo imbutiforme con dimensioni che variano da pochi centimetri fino ai 25-30cm del Lactarius vellereus. Il margine negli esemplari giovani è fortemente involuto, talora fino quasi a toccare il gambo, poi comunque rivolto verso il basso. La cuticola è di colore variabile ma mai vivace con superficie talora vischiosa, viscida, soprattutto in condizioni di umidità o vellutata o brillante. L'imenoforo presenta lamelle che sono normalmente adnate decorrenti o sub-decorrenti, più o meno fitte, con la frequente presenza di lamellule. Il gambo è normalmente centrale anche se talora eccentrico, di forma cilindrica talora attenuta alla base, spesso concolore al cappello, talora con la presenza di fossette (scrobicoli); pieno e carnoso da giovane poi cavo con la maturità.

Il Genere è suddiviso in sei sottogeneri; uno di questi, il gruppo dei Piperites, raccoglie le specie con cappello glutinoso e vischioso mentre gli altri lattari sono asciutti.

I lattari hanno caratteristiche per lo più comuni e l'uso dei reagenti non è importante per la loro determinazione. Può essere invece importante la modalità con cui vira il lattice sia "isolato" (cioè, a sé stante) sia a livello di manipolazione delle lamelle e/o del gambo.

Definiti i tratti generali Lorenzo Nava ha fatto un excursus su alcune delle specie del Genere. Tra quelli a lattice bianco:

- il Lactarius torminosus presenta le caratteristiche tipiche di un lattario ed è caratterizzato da una cuticola ricoperta di peli sottili e da una carne che sotto la cuticola si presenta di colore rosa immutabile; il lattice bianco è scarso e piccante; il gambo poco slanciato e ingrossato alla base presenta degli scrobicoli. Cresce in luoghi montani umidi, sotto betulla. È un fungo su cui fare attenzione in quanto è da considerarsi velenoso.
- il Lactarius blennius altro lattario a lattice bianco che si presenta fluido ed abbondante. Alla manipolazione la carne vira sul grigio. Il sapore è acre. Cresce gregario sotto faggio.
- il Lactarius scrobicolatus da giovane è un po' peloso, poi col tempo diventa liscio. La cuticola risulta caratterizzata da zone di colore un po' più scuro. Le lamelle sono giallognole che con la manipolazione si scuriscono. Il gambo è cilindrico, poco slanciato e con grandi scrobicoli giallo ocra. Lattice bianco poco abbondante che vira al giallo zolfo. Cresce a gruppi in ambienti umidi sotto abete rosso.
- il Lactarius porninsis si presenta con un cappello di dimensioni tra i 4 ed i 10cm con una cuticola vischiosa se l'ambiente è umido, brillante invece con il secco. Di colore aranciato e odore fruttato. Lattice biancastro. È simbionte del larice su substrati acidi.

- il Lactarius volemus è caratterizzato da un cappello carnoso con margine, sempre involuto ma più spesso del solito. La cuticola è spessa e vellutata, spesso screpolata. Di colore giallo arancio rossastro con carne biancastra che nel tempo diventa ruggine. Il gambo è cilindrico e slanciato, un po' più chiaro del cappello che con il tempo diventa anch'esso ruggine. Il lattice è abbondante, inizialmente di colore bianco che poi diventa bruno. Cresce in boschi sia di latifoglie che di conifere su substrati acidi.
- Il Lactarius vellereus, il gigante dei lattari con i suoi oltre 20cm di diametro, presenta un margine finemente vellutato ed una cuticola leggermente villosa di colore ocra biancastro. Carne bianca che diventa giallognola all'aria. Gambo anche eccentrico, robusto, spesso, con presenza di scrobicoli di colore biancastro che diventa ocra al tocco. Il lattice è bianco, cremoso, immutabile se isolato mentre sulle lamelle vira al giallastro. Cresce gregario in boschi misti.

Tra quelli a lattice colorato:

- Il Lactarius salmonicolor si presenta di colore arancio chiaro, salmone più scuro al centro. Gambo cilindrico, regolare con presenza di scrobicoli; al taglio risulta arancione mantenendo però la colorazione bianca nella parte più interna. Il lattice è scarso, denso e di colore arancio rossastro non mutabile. Cresce sotto abete bianco.
- Il Lactarius deliciosus è simile al precedente spesso attaccato dai vermi. Il lattice scarso e di colore arancio, immutabile sulle lamelle, macchia ogni cosa. A differenza del salmonicolor cresce in boschi termofili tipico delle pinete.
- Il Lactarius sanguifluus presenta una cuticola sottile leggermente inverdente. Di colore crema grigio arancio, con lamelle che diventano verdastre in vecchiaia. Al taglio si presenta rossastro. Il lattice è scarso, fluido, di colore rosso violaceo non mutabile. Cresce gregario in boschi termofili sotto pino.
- Il Lactarius deterrimus di colore giallo arancio ma molto inverdente. Anche le lamelle sono sempre inverdenti. Il lattice scarso e molto denso, di colore arancio che diventa rossastro. Cresce gregario su substrati acidi sotto abete rosso.

Ringraziamo particolarmente Lorenzo Nava, alla sua prima esperienza come relatore, per l'interessante panoramica ed un arrivederci **NON** a lunedì ma a martedì prossimo, 30 aprile, con la Serata naturalistica dedicata alle "Erbe selvatiche in cucina" con Franco Manganelli.

Il Presidente Alfredo Zannini