Notiziario flash N. 13_2024

Alle 21:00 di lunedì 3 giugno 2024, presso la Sala Nilde Iotti, come previsto dal Programma delle attività, si è svolta, alla presenza di circa trenta partecipanti, l'ultima lezione, prima della pausa estiva, del Corso di approfondimento di Micologia dal titolo "I funghi dei prati".

Il relatore Enzo Cantarello ci ha fatto una carrellata di alcuni dei funghi che crescono nei prati, parchi, giardini e radure aperte, comunque fuori dal bosco.

Tra le Clitocybe si segnalano:

- La *Clitocybe geotropa*, da noi non molto presente ma molto amata in centro Italia, caratterizzata da leggero umbone, gambo pieno, imbutiforme, odore aromatico, sapore non significativo, ma considerata da molti alla stregua della carne dei porcini.
- La *Clitocybe dealbata*, bianca e come tutte le Clitocybe bianche, tossica, dal cappello di 6-7cm, prima piano e poi convesso, lamelle poco decorrenti, carne igrofana o la rivulosa, sempre bianca, con la presenza di pruina in maturità; lamelle poco decorrenti, gambo cilindrico un po' ingrossato alla base, carna biancastra, con odore erbaceo ma sempre facente parte dei funghi tossici!.

La *Laccaria bicolor* funghetto con un cappello di color bruno cannella di 4-5 centimetri che cresce ai bordi sentieri; lamelle adnate larghe rosate ma con spore bianche, gambo stopposo. Non è tossica, ma non è buono in quanto fibroso e piccolo.

Tra le Lepiste:

- La *Lepista sordida* fungo autunnale, dal cappello disteso con presenza di umbone; gambo cilindrico e concolore al cappello. Assomiglia alla Lepista nuda ma l'odore della sordida non è profumato bensì terroso che, pur essendo commestibile non è da considerare un gran che!
- La *Lepista saeva* presenta invece un cappello di color ocra-beige poi bruno-grigiastro. Caratteristico invece il gambo di un bel colore blu violetto fioccoso. Carne soda con odore un po' aromatico; si può consumare.

Tra le Melanoleuca, tutte assomiglianti al tricholomi da cui si differiscono a livello microscopico (le spore dei Tricolomi sono lisce mentre quelle della Melanoleuca sono verrucose ed amiloidi, che cambiano, cioè, colore iniziale virando al blu, violetto o grigio a contatto con reattivi allo iodio), e con odore fungino sgradevole e sapore dolce asprigno:

- La *Melanoleuca melaleuca* dal cappello convesso poi spianato, bordo chiuso, bruna più scuro al centro, lamelle fitte con la presenza di molte lamellule chiare. Gambo cilindrico fibroso,
- La *Melanoleuca subalpina*, prima chiamato Tricholoma cnista, tutta bianca con umbone, orlo ondulato sottile; lamelle adnate fitte larghe di colore bianco o crema, carne biancastra, odore debole

La *Calocybe carnea* dal colore carnicino del cappello che diventa rosa brunastro con la maturità, cuticola fibrillosa, gambo sottile un po' ingrossato alla base, carne bianca e odore/sapore insignificanti.

Il *Marasmius oreades* (gamba secca) ad avviso di molti uno dei migliori funghi commestibili. Cresce a cerchi o a gruppi numerosi. Cappello color crosta di pane, leggermente umbonato, lamelle spaziate, gambo sottile e molto coriaceo, carne dal buon odore. È facile confonderlo con il *Collinitus* che è simile ma presenta lamelle meno spaziate e soprattutto il gambo è cavo e molle!. La carne di quest'ultimo è nauseante e quindi non commestibile!.

La *Lepiota brunneo-incarnata*, fungo piccolo con cappello di 3-6cm convesso e molto decorato; lamelle libere con molte lamellule di colore da bianco a crema. Gambo cilindrico ingrossato alla base, anello poco evidente, carne bianca che vira al vinaccia al taglio; odore fruttato acidulo e sapore dolce. Cresce nei giardini e pertanto può essere raccolto confondendolo con specie commestibili ma è molto pericoloso, come tutte le lepiote di piccole dimensioni!

la *Macrolepiota excoriata* è invece un fungo commestibile che troviamo anche sui nostri colli euganei. Presenta evidenti escoriazioni sul cappello di dimensioni di circa 10-15cm (da cui il nome), lamelle libere, odore fungino gradevole, sapore dolce di nocciola.

Il *Leucoagaricus leucothites* oggi dichiarato non più commestibile, dal cappello campanulato, lamelle fitte larghe prima bianche e poi rosate, odore fungino gradevole e sapore dolce (cresce anche nei parchi cittadini come, ad esempio, nel Parco Europa alla Stanga).

L' *Amanita vittadini* bel fungo commestibile, anche se non gradito a tutti, con cappello convesso bianco coperto di squame piramidali, lamelle fitte con filo seghettato, gambo cilindrico, odore e sapore poco significativo leggero di farina.
Tra i funghi Rodosporei troviamo:
La *Volvariella gloiocephala*, non commestibile come tutte le Volvarielle, cappello vischioso grigio ocra, lamelle fittissime libere, gambo cilindrico, carne tenera
L' *Enteloma bloxami* bel fungo di color bluastro acciaio con lamelle smarginate adnate, ventricose chiare poi rosa, gambo sodo (non commestibile);
L'*Enteloma clipeatum* fungo primaverile dal cappello conico-campanulato, glabro. Lamelle adnate poco spaziate bianche poi rosa e rosa brune. Carne soda bianco grigiastra, con odore e sapore gradevole. Commestibile.
L'*Agrocybe molesta* (prima denominata dura) con cappello convesso poi appianato. Screpolato con il secco, lamelle adnate smarginate, color argilla poi bruno scuro.
La *Conocybe deliquescens* fungo molto particolare che sembra un serpente e caratterizzato da un cappellino conico ottuso e da un lungo gambo vermiforme prima bianco e poi crema; è talmente lungo che è difficile trovare il fungo eretto.
Infine, tra i funghi Iantinosporei si segnalano gli Agaricus:

- l'*Agaricus campestris*, dal cappello importante che arriva anche ai 12-13 cm, di color biancastro ed imbrunente con l'età. È l'unico con lamelle rosa già da giovane. Il gambo cilindrico è pieno, la carne spessa e leggermente rosata.
- L'*Agaricus arvensis* con cappello bianco sericeo ed ingiallente con l'età. Lamelle bianche cremose di colore giallo citrino al tocco, sapore di anice e nocciola.
- L'*Agaricus nivescens*, fungo dal cappello, convesso, glabro, di una certa dimensione (è quello rappresentato nel logo della nostra Associazione!) di colore prima bianco poi carnicino fino a bruno
- L'*Agaricus xanthoderma* che presenta un cappello simile agli altri Agaricus sempre con carne biancastra, ma che presenta due caratteristiche importanti: la base del gambo si macchia di giallo cromo se tagliata e l'odore non è gradevole in quanto sa di fenolo (tossico!).

Il *Coprinus comatus*, bianco fioccoso da giovane con lamelle che degradano velocemente dal bianco al rosa e poi al nero. Carne esigua e fragile, gambo cilindrico. Odore e sapore non significativi. Da giovane quando il fungo è ancora intatto e bianco in tutte le sue componenti è un ottimo commestibile, soprattutto saltato in padella con le tagliatelle. Da evidenziare però che il suo consumo non deve essere accompagnato da alcool, in quanto può causare come per gli altri Coprinus considerati commestibili la sindrome coprinica che non è letale ma può essere rischiosa per soggetti cardiopatici.
La *Langermannia gigantea*, basidiocorpo globoso di grandi dimensioni (anche fino a 20kg) consumabile se la gleba risulta soda bianca (può essere fatta fritta a fette).

Ringraziamo Enzo Cantarello per la bella panoramica dei funghi dei prati.

Vista l'occasione, ringrazio tutti coloro che hanno partecipato numerosi e con passione alle nostre iniziative, auguro a tutti “Buone vacanze” ricche di soddisfazioni “fungine” ed un **arrivederci al prossimo 16 settembre** con la prima lezione 2024 - “Funghi dal vero”, sempre con il nostro Enzo Cantarello.

Il Presidente Alfredo Zannini