Notiziario flash N. 1_2025

Lunedì sera, 17 febbraio 2025, presso la Sala Nilde Iotti, si è svolto il primo incontro che ha inaugurato le attività in programma per l'anno sociale 2025, 41° anno di attività dell'Associazione.
L'incontro, che ha visto la presenza di una quarantina tra soci e simpatizzanti e una gradita rappresentanza del Gruppo Bresadola di Padova, ha avuto come tema "Il Genere Tricholoma" - relatore di rilievo Livio Lorenzon – Coordinatore dei gruppi scientifici della F.G.V..

Livio Lorenzon ci ha introdotto alla serata con una descrizione storica e l'evoluzione della sistematica su genere Tricholoma, fornendo indicazioni su alcuni testi di riferimento da tenere in considerazione per chi volesse approfondire la conoscenza su questo genere. Ci ricorda che la sistematica ha il principale obiettivo di suddividere in gruppi (sezioni e/o sottosezioni), con caratteristiche omogenee, i funghi di un determinato genere in modo da facilitarne la determinazione.

Si narra che il nome Tricholoma sia stato attribuito per la prima volta da Fries, prendendo spunto da trichos= pelo e lomatos=orlo (orlo peloso). Questa di fatto non è una caratteristica di tutti i Tricholomi e probabilmente Fries, quando ha definito tale nome aveva tra le mani un Tricholoma vaccinum.

Il genere Tricholoma raccoglie circa 90 specie in Europa. Sono funghi leucosporei, con carpofori omogenei più o meno carnosi, spesso autunnali, caratterizzati dalla costante presenza di lamelle uncinate.

Marcel Bon, da considerare uno dei massimi esperti di Tricholomi, scomparso nel 2014, ha suddiviso il genere in 7 sezioni, caratterizzate da diversi caratteri macroscopici:

- Sezione rigida, (=saponacea). I funghi di questa sezione hanno spesso la consistenza e l'odore di sapone; colore grigio verde con lamelle gialline e spesso alla base un po' rosa, al taglio carne giallastra. Talora con gambo squamato. Il *Tricholoma boudieri* che ha come habitat il bosco fitto di abete rosso, è un'eccezione in quanto tende a diventare rossastro.
- Sezione inamoena (cattivo odore di lasciva o zolfo); di colore bianco e/o giallo. I bianchi si riconoscono dall'ambiente (il *T. album* cresce sotto quercia) e sono spesso legati in forma esclusiva con alcuni alberi. Il *T. lascivium* è più tozzo ed è tipico della faggeta. Tra i gialli da segnalare il *T. sulphureum* (di colore giallo vivo ovunque gambo cappello, lamelle).
- Sezione pardinicutis; di questa sezione fa parte il *T. pardinum* molto velenoso (gravi sindromi gastroenteriche). Di colore grigio, molto squamoso, con habitat conifere e faggio.
- Sezione atrosquamosa a sua volta suddivisa in 2 sottosezioni: terrea e virgata. Della prima fanno parte funghi dal colore grigio e vellutato . In particolare, il *T. terreum* è vellutato e privo di odore (buon commestibile); il *T. orirubens* è molto simile al terreum da cui si differenzia per un profumo complesso, la base talora azzurra ed il micelio di colore giallo zolfo che invecchiando diventa rosso. I funghi appartenenti invece alla sottosezione virgata sono sempre grigi ma sono senza peluria, lucidi e fibrillosi (il *T. virgatum*) dal gusto amaro e piccante. Sono tutte specie velenose.
- Sezione equestria. Di colore spesso giallo e talora bianco. Il *T. equestre* fino ad inizio del secolo veniva venduto come ottimo commestibile. Si è però verificato che il suo accumulo è tossico e può creare sindromi gravissime che possono portare alla morte!. Da allora è considerato mortale. Della sezione fa parte anche l'ottimo *T. portentosum*, di colore acciaio che cresce sotto pino ma anche sotto altri alberi faggio, betulla e speso in tarda stagione (fino a novembre)
- Sezione imbricata (di colore marrone vellutato). Fa parte di questa sezione il *T. imbricatum* fungo commestibile (commercializzato soprattutto in Molise ed Abruzzo) e il *T. vaccinum*,

che cresce soprattutto sotto abete rosso e che, come abbiamo fatto cenno in precedenza, ha fatto probabilmente nascere il nome del genere nel lontano 1871.

- Sezione albobrunnea (di colore marrone ma lisci). Sono i più problematici in quanto numerosi e quindi di difficile determinazione. Fa parte della sezione il *T. ustale*, habitat faggio, che prende il nome dal colore della lamella che sembra bruciata; il *T. aurantium* di odore farinaceo intenso e gambo bianco nella parte superiore. Fa parte della sezione anche il *T. matsutake* che cresce spesso sotto pino ma anche castagno. Il matsutake è un grosso fungo presente anche in Italia (nella ns. zona si chiamava *T. nauseosum*, con odore di formaggio di malga) ma che è lo stesso che è diffuso in asia (Laos, Nepal, Corea del sud, Giappone dove è considerato afrodisiaco e si batte addirittura all'asta!). Il mercato economico mondiale di questo fungo è di oltre 100 milioni di dollari!. Fa parte di questa sezione anche il *T. colossum* fungo di grandi dimensioni (oltre il kilogrammo) ed usato spesso per essere messo sott'olio.

Grazie a Livio Lorenzon per l'interessante serata ed un arrivederci a lunedì prossimo, 24 febbraio, con la lezione dal titolo “Alcuni caratteri che possono fare la differenza!” - relatore Franco Fratta.

Il Presidente Alfredo Zannini