Notiziario flash N. 3_2025

Lunedì sera, 3 marzo 2025, presso la Sala Nilde Iotti, alla presenza di una quarantina tra soci e simpatizzanti, si è svolto il secondo incontro del Corso di micologia dal titolo "Il genere Hygrophorus" relatore il nostro socio Franco Manganelli.

Il genere Hygrophorus fa parte della famiglia delle Hygrophoraceae che comprende anche il genere Hygrocybe e Cuphophillus (ex camarophillus)

I funghi della famiglia delle Hygrophoraceae sono terricoli, simbionti di specie arboree, arbustive ed erbacee (di solito graminacee). Non presentano resti di velo totale e parziale, quindi niente volva e niente anello. Sono funghi omogenei (gambo e cappello non si separano). Possono avere colori tenui o vivaci e presentare una cuticola in alcuni casi asciutta, in altri vischiosa o glutinosa. Sono Leucociti presentando sporata bianca. Necessitano di molta umidità per crescere (quindi si trovano normalmente in autunno quando le condizioni ambientali sono più adatte).

La determinazione del genere è abbastanza semplice e si basa sul tipo di habitat di crescita: se siamo nel bosco siamo in presenza di un fungo del genere Hygrophorus, se siamo nel prato ed il fungo ha un colore vivace siamo invece in presenza di un Hygrocybe; gli altri fanno parte del genere Cuphophillus.

Molto spesso è invece l'odore particolare che ci aiuta a determinare la specie.

Franco quindi ci presenta una carrellata di funghi appartenenti ai 3 generi sopra indicati tra cui:

<u>Hygrophorus</u>

- *Hygrophorus penarius*, fungo corposo, di colore bianco senza o con poche sfumature color crema sul cappello, simbionte di latifoglie (in particolar modo quercia). Odore caratteristico di latte bollito. Cresce in zone collinari e/o pedemontane. Buon commestibile. Era diffuso anche nei Colli Euganei, ma dopo l'arrivo dei cinghiali che razzolano le ghiande sotto le querce è ormai quasi sparito. Quasi sosia del precedente l'*Hygrophorus piceae* (che, come dice il nome stesso, è un simbionte dell'abete rosso). Cresce in ambiente montano e a differenza del precedente è inodore e insapore. Commestibile
- Il *poetarum,* sempre commestibile, cresce sotto latifoglia ed in particolare faggio. È simile al *penarius,* bianco con riflessi però rosati e odora di balsamo del Perù, che è un balsamo glutinoso che si estrae dalla corteccia dell'albero (in centro America) facendolo colare su delle bende che poi si strizzano si estrae con bende (mix di aroma con prevalenza di vaniglia) .
- L'*Hygrophorus Erubescens* di colore biancastro rossiccio in funzione dell'habitat (si macchia diventando vinoso con l'età). Carne giallastra ma amarognola (da considerare non commestibile). Non commestibile anche l'*Hygrophorus persicolor,* simbionte dell'abete rosso, in montagna, di colore quasi bianco-crema con riflessi rosati da giovane ma poi rosato con carne che tende all'ingiallimento. La carne amara è leggermente amara nel cappello e decisamente più amara nel gambo. Da considerare non commestibile.
- Il raro *Hygrophorus hyacinthinus* che profuma di giacinto e/o gelsomino. Di colore grigiastro con lamelle e gambo bianco. Non commestibile. Sotto conifere simile allo iacentinus, l'*agathosmus* ha invece odore d mandorle amara intenso (tipo colla coccoina).
- L'*Hygrophorus pudorinus* dal cappello aranciato un po' sbiadito, gambo bianco, lamelle sempre bianche con riflesso rosato, cresce sotto conifere ed in particolare sotto abete bianco; emana un odore resinoso aromatico (di trementina che si sprigiona soprattutto in cottura! (non commestibile).

- Il migliore, da un punto di vista di commestibilità, l'*Hygrophorus marzuolus* ed anche l'unico igroforo che cresce in primavera; cappello grigio o bruno nerastro, lamelle bianche, gambo bianco ma talora con sfumature concolori al cappello. Cresce sotto conifera ma anche faggio, numeroso, anche cespitoso, ma solo in alcuni posti. È difficile da individuare in quanto cresce a livello del terreno.
- L'*Hygrophorus latitabundus* con il gambo molto grosso e cappello marroncino glutinoso; talora il glutine scende e si deposita sul gambo rendendolo concolore al cappello. Il gambo presenta una specie di fittone. E' un buon commestibile ma bisogna prima togliere la pellicola glutinosa del cappello.

Cuphophillus

- Il *Cuphophillus berkeleyi* di colore bianco, consistente, talora con riflessi rosati, lamelle decorrenti, umbone ottuso.
- Il *Cuphophillus colemannianus* di colore bruno, gambo bianco crema e le lamelle con numerose anastomosi (cioè, l'unione di più lamelle);
- Il *Cuphophillus lacmus* di colore grigio tendente all'azzurro ed il filo delle lamelle grigio; simile il fravipes che si differenzia per il colore giallo della base del gambo.

Hygrocybe

- L'*Hygrocybe chlorophana,* completamente giallo limone, vischioso e talora glutinoso; Il gambo spesso, con la vecchiaia, si divide in due con un'incisione verticale a metà.
- L'H*ygrocybe conica* di colore vivace giallo, aranciato e un po' rossiccia, gambo e lamelle giallastre. Alla manipolazione o con la vecchiaia annerisce. Cresce anche in pianura. Tossico.
- L'H*ygrocybe spadicea* con cappello marroncino scuro, gambo giallo, lamelle bianco giallastre che dopo la raccolta diventano gialle. Il cappello si lacera facilmente.
- L'H*ygrocybe calyptriformis* di colore rosato particolare e forma cappello con umbone molto accentuato, slanciato; anche questo fungo presenta spesso il cappello lacerato in più parti.
- Abbiamo infine il gruppo dei cosiddetti “rossi”.
- L'H*ygrocybe punicea* con cappello color rosso con riflesso giallastri, lamelle gialle e gambo con riflessi rossastri. Gambo fibrilloso. Carne deperibile. Da consumare solo da giovane.
- L'H*ygrocybe splendidissima* con gli stessi colore della punicea carne gialla, gambo lucido ma mai fibrilloso.
- L'H*ygrocybe coccinea* di colore rosso scarlatto, gambo lucido. Presenta la caratteristica di decolorarsi dal centro del cappello.
- L'H*ygrocybe reidii* simile alla splendidissma ma di colore giallo arancio e con odore di miele o dolciastro.

Un grazie sincero a Franco Manganelli per averci fatto viaggiare all’interno di questo affascinante genere del mondo dei funghi e un invito a tutti a partecipare numerosi al prossimo incontro di lunedì prossimo, 11 marzo, con la serata dedicata a “I funghi allucinogeni” – relatore Riccardo Tognon.

Il Presidente Alfredo Zannini