Notiziario flash N. 4_2025

Lunedì sera, 17 marzo 2025, presso la Sala Nilde Iotti, nonostante il tempo avverso presenti una quarantina tra soci e simpatizzanti, si è svolto il quarto incontro del Corso di micologia dal titolo "L'odore come mezzo di determinazione delle specie" relatore il nostro socio Franco Manganelli.

Dopo avere individuato le caratteristiche morfologiche, ambientali, etc. di un fungo ed averlo inquadrato in un genere, uno dei caratteri per determinare la specie è molto spesso l'odore.

L'odore può essere marcato o tenue. È semplice individuarlo se il fungo emana un solo odore assimilabile a quelli che conosciamo. Se è invece composto da più odori che si sentono contemporaneamente, non è facile distinguerli. In questo caso si può dire dice che l'odore è "gradevole" o "sgradevole".

Se l'odore è tenue ci sono però dei modi che consentono di esaltarlo. Innanzitutto noi non dobbiamo avere odori addosso che possono poi influenzare la valutazione (profumi, odore di sigaretta, etc.) poi per esempio si deve strofinare e/o rompere le lamelle e poi portare il fungo ad una narice e inspirare (meglio 2-3 volte). Altro stratagemma è quello di prendere il fungo fresco e chiuderlo in un sacchetto/barattolo ermetico lasciandolo chiuso per qualche ora; poi si apre e si annusa.

Le caratteristiche olfattive sono diverse tra singole persone. Dobbiamo allenarci agli odori ed alla loro identificazione soprattutto per gli odori "composti". Bisogna memorizzarli nel nostro cervello. Ci sono alcuni odori di fungo che sono particolari e che non si è ancora riusciti a abbinarli ad odori che conosciamo ma che quando li abbiamo provati e memorizzati non li dimentichiamo più!. E' il caso per esempio dell'odore emanato dalla Clitocybe nebularis che non è stato classificato e si dice pertanto "odore di nebularis".

Molti funghi emanano odori che variano con la maturazione. Alcuni sprigionano l'odore in ambiente umido, altri in ambiente secco. Spesso se un fungo è dilavato o congelato perde l'odore. Attenzione!: c'è ancora la falsa credenza che se un fungo odora di buono allora è commestibile ... NON E' VERO!.

Tantissimi sono gli odori emanati dai funghi e Franco ci fa una carrellata degli odori più diffusi tra cui.

<u>Odore aniseo</u>. Odore diffuso tra i funghi:

- La *Clitocybe odora*, cappello grigio verde azzurrino, fungo commestibile ma che va dosato, altrimenti il profumo di anice copre tutto. Specie che si trova ovunque ma specialmente in montagna;
- L'*Agaricus silvicola* del gruppo dei prataioli flavescenti che sanno di anice, mentre i rubescenti sanno di nocciola. Fungo ricercato che cresce nel bosco. Presenta velo secondario, al tocco diventa giallo. Fungo iantinosporeo (spore rosa violacee).
- Profumo aniseo anche per l'*Agaricus arvensis* che, come l'augustus è tra i prataioli più grandi, completamente bianco, con macchie giallastre (molto ricercato).
- Il *Cortinarius odorifer*, lamelle di colore giallo-verde, classico cortinario con resti del velo che cade sul gambo e spore rosso-mattone che cadendo rimangono attaccate alla ragnatela (cortina) sporcando pertanto il gambo!.
- Talora sa di anice anche il *Lentinellus cochleatus* (vite senza fine) dall'inconfondibile forma attorcigliata (da cui il nome) e color panna brunastro ed il *Lentinellus lepideus* che cresce su vecchie ceppaie di abete rosso e larice.

<u>Odori di frutta e verdura</u>

Emana odore di prezzemolo molto forte il *Cortinarius melanotus* mentre il *Tricholoma apium* odora di sedano.

Odore di aglio è quello che troviamo invece nel *Marasmius scorodonius*, funghetto che cresce numeroso nel bosco caratterizzato da un sottilissimo, ma resistente e lungo gambo (3-4 volte la dimensione del cappello). Il cappello è commestibile e può essere utilizzato in sostituzione dell'aglio.

L'*Amanita citrina* emana un forte odore di rapa/ravanello, come pure l'*Hebeloma sinapizans* (gli hebelomi si dividono in 2 gruppi odorosi: quelli che profumano di ravanello e quelli che invece profumano di caramello). Anche la *Micena pura*, di colore azzurrino, odora di ravanello.

La *Russula melliolens* sa di miele e il *Lactarius evosmus*, non commestibile, sa invece di mela.

La finferla, *Craterellus lutescens* odora di frutta mista ma in particolare di albicocca come il *Cantarellus cibarius* (finferlo). Il *Cantarellus tubaeformis* ha invece un odore più delicato, fungino.

Profumi floreali

La *Lepista nuda* emana un profumo floreale molto forte. Di colore violaceo, sia il cappello che l'imenio ed il gambo (questi ultimi di colore un po' meno marcato). Ha la caratteristiche che le lamelle rimangono viola anche se le spore sono bianche (in realtà ialine).

Il raro *Hygroporus hiacinthinus*, come dice il nome, odora di giacinto mentre l'*Inocybe corydalina*, una delle Inocybe di dimensione maggiore, odora di gelsomino ed è caratterizzata dal colore della parte centrale del cappello verde scuro. E' un fungo tossico e contiene un'alta quantità di psylocibina, molecola allucinogena.

Odore di farina

Un altro odore tipico nei funghi è quello della farina, presente sia in funghi da considerare buoni sia in funghi "mortali" come la *Galerina marginata* che si può confondere con la cosiddetta famigliola buona (*Pholiota mutabilis*) da cui si differenzia per non essere fascicolata e da altre caratteristiche che solo un'attenta valutazione da parte di esperti può determinare.... quindi massima attenzione!.

Sa di farina rancida anche un altro buon fungo il *Clitopilus prunulus* che è un vero segnale di habitat dei porcini!.

Ed ancora il *Lyophyllum connatum*, fungo cespitoso bianco, con odore di farina, che cresce numeroso lungo i sentieri nell'erba. Diventa verde bluastro a contatto con il solfato ferroso. Si può confondere con i clytocybe bianchi. E' commestibile ma attenzione alle quantità utilizzate in quanto a volte è disgustoso per l'odore forte.

Anche l'*Entoloma clypeatum* odore di farina ed è commestibile come pure il *sinuatum*, simile, che invece è pericolosissimo. Un importante elemento che ci aiuta però nella determinazione: il periodo di crescita. Il clypeatum cresce in primavera mentre il sinuatum in autunno.

Odore di mandorle amare

Tipico anche l'odore del *Hygroforus agathosmus*, molto comune nei boschi, di colla coccoina, mandorle amare, non commestibile. Sempre di mandorle amare odora anche l'*Hebeloma radicosum*, come pure la *Russula laurocerasi*, color miele e caratterizzata da evidenti scanalature lungo il bordo; quest'ultima fa parte del gruppo delle fetentine e oltre all'odore di mandorle amare, sotto sotto si può percepire anche quello di candeggina.

Odore di pesce

Il *Lactarius volemus* odora di aringhe, la *Russula delica* sa di salmastro (non commestibile ma spesso consumata) e la *Russula xerampelina* odora di crostacei.

Odori sgradevoli

La *Collybia hariolorum* odora di cavolo marcio.

L'*Entoloma nidorosum* ha odore nitroso, di candeggina. Una nota generale: i Tricholomi, gli Hebelomi e gli Entolomi hanno caratteristiche morfologiche molto simili e si differenziano tra loro soprattutto per il colore delle spore: bianche nei Tricholomi, rosa negli Hebelomi, brune negli Entolomi.

Il *Trichloma saponaceum* sa di lisciva. Il *Clathrus rubens* e il *Phallus impudicus* hanno un odore cadaverico per attirare gli insetti

Un grazie di cuore a Franco Manganelli per l'interessante serata "olfattiva" e un invito a tutti per lunedì prossimo, 24 marzo, con la serata dal titolo "Funghi di Basovizza e Ljubno" – relatore Vitaliano Milanese.

Il Presidente Alfredo Zannini