Notiziario flash N. 6_2025

Lunedì sera, 24 marzo 2025, presso la Sala Nilde Iotti, si è svolto, alla presenza di una trentina di partecipanti, il quinto incontro del Corso di micologia dal titolo "Funghi da Val Rosandra e Ljubno", relatore il nostro socio Vitaliano Milanese.

Milanese ci ha intrattenuto dandoci il resoconto dell'escursione di studio fatta in compagnia degli amici delle Associazioni Micologiche di Verona, Mantova, Livorno e Trieste, che si è svolta inizialmente nei dintorni di Basovizza, senza risultato alcuno, quindi nella Riserva della Val Rosandra, in un habitat di latifoglie (in particolare querce e carpini), per poi spingersi successivamente nel territorio di Ljubno, in piccolo altopiano a 600 metri s.l.m., circondato da alti e ripidi rilievi, collocato a circa 100 km a NE di Lubiana, percorso dal torrente Savinje in un habitat di conifere (abete rosso e pini) con qualche macchia di betulla.

Pur sotto un tempo inclemente, sono riusciti a trovare qualche fungo interessante tra cui:

in Val Rosandra:

- il Lactarius decipiens, a lattice bianco (tendente a giallastro con l'età), acre, che nasce sotto quercia e castagno;
- il Lactarius zonarioides, sempre a lattice bianco, con presenza di venature circolari sulla cuticola superiore;
- la Mycena galericulata, dal gambo subradicante e stipite concolore con superficie del cappello;
- la Lepiota fuscovinacea, di colorazione bruno carnacino scuro, tipica di boschi misti;
- l'Inocybe jurana, colorazione simile alla precedente, con lamelle inizialmente bianche che con la maturazione diventano ocra. A livello macro, l'Inocybe presenta una fibrillazione radiale sul cappello che invece la Lepiota non ha. L'Inocybe ha inoltre un odore da fruttato a spermatico;
- il Lentinus ursinus, funghetto lignicolo privo di stipite che cresce su legno di latifoglie;
- lo Xerocomus dryophilus, dalla cuticola asciutta, carne gialla ma rossastra nella regione inferiore del gambo, che cresce sempre sotto latifoglia (quercia);
- il Geastrum rufescens che si distingue per 2 caratteri: ha colorazione che tende al rossastro e la regione centrale opercolare è liscia.

A Ljubno:

- infiorenscenze numerose di Clytocibula lenta, su legno di quercia; funghetto delle dimensioni di 2 cm, biancastro e con odore di cloro (a differenza della similare Clytocibula lacerata crescente su residui di abete);
- il Lactarius uvidus, dal lattice bianco che cresce preferibilmente sotto abete. Presenta una cuticola asciutta. Se inciso, il lattice, dapprima biancastro, vira poi lentamente al viola su carne e lamelle;
- il Lactarius vellereus, facente del gruppo dei 4 lattari bianchi. Di solito sono funghi medio grandi con dimensioni del cappello fino a 10-12 cm; si differenziano in base alla densità delle lamelle, all'acredine o meno del lattice, e alla reazione al KOH;
- la Russula fellea, capostipite delle russule felleine, simili alle fetentine da cui si differenziano, oltre che per le dimensioni più ridotte, da un odore diverso: le fetentine presentano un odore molto acre, le felleine meno;

- la Russula laurocerasi, fungo piccantino di buone dimensioni (fino a 10 cm e oltre) con profumo marcato di mandorla amara (non commestibile). Caratteristica l'ornamentazione a pettine sull'orlo del cappello;
- il Tricholomopsis rutilans, lignicolo (tricholoma che ha sbagliato habitat, che solitamente è terricolo). Le lamelle sono gialle (anzichè bianche come gli altri tricholoma). Non commestibile;
- il Gomphidius maculatus, con cuticola inizialmente bruna e macule nere sparse (quindi completamente nerastra); base del gambo giallo cromo, quindi nerastra come il cappello; carne da bianca a rosa vinoso a nerastra; sporata nera;
- la Pholiota astragalina, dalla cuticola brunastra ma ocra pallida sul bordo; lamelle prima bianche e poi con la maturazione, con la sporata, da grigio scure fino a nerastre;
- la Limacella glioderma, con anello lanuginoso evanescente, gambo con squamule da biancastre a bruno rossastre; odore di farina e sapore dolciastro;
- il Cortinarius olivaceofuscus che cresce gregario sotto latifoglia (tipicamente carpino). Dimensioni contenute (3-4 cm di diametro pileale) e carne gialla; lamelle adnate con filo dentellato o intero, più chiaro;
- il Cortinarius cinnamomeoluteus, con odore rafanoide e sapore un po' sgradevole; lamelle adnato uncinate, giallo zolfo e filo più chiaro; si distingue da Cortinarius cinnamomeus per le lamelle inizialmente gialle e non cannella;
- lo Stereum irsutum, fungo che cresce numeroso su residui lignicoli; di colore prima giallastro che diventa nel tempo grigio; su legno guasto di latifoglia;
- l'Albatrellus pes-caprae, quasi unico fungo commestibile di tutta l'escursione. Fungo ricercato che si distingue per il colore bruno giallastro e la forma a piede di capra (da cui il nome);
- la Ramaria stricta, di piccole dimensioni, a base contenuta con lunghi filamenti rizomorfi; di colore giallastro, presenta selle a U e 2-3 terminali in ogni regione apicale;
- la Tremella mesenterica, fungo lignicolo di piccole dimensioni e un bel colore giallo, con forma inizialmente cerebriforme e poi irregolarmente lobata; presenta basidi longitudinalmente lobati. Cresce preferibilmente nella stagione umida ed è stata rinvenuta in più occasioni, nello stesso periodo e fascia di altitudine di 600 m, contemporaneamente anche in Carnia e nel Bellunese.

Un grazie sincero a Vitaliano Milanese per l'interessante serata e un invito a tutti per lunedì prossimo, 31 marzo, con la serata dal titolo “Il genere Mycena” – relatore sempre Vitaliano Milanese.

Il Presidente Alfredo Zannini