

Gruppo Ecomicologico



Montecchio Maggiore



**Spigolature
Ecomicologiche
2021**

Via S. Pio X n. 2 - 36075 Montecchio Maggiore (VI)

info@gruppoecomilogicomm.it

www.gruppoecomilogicomm.it

Sommario.....	pag. 2
Calendario attività Sociale 2021	pag. 3
L'agenda del gruppo.....	pag. 4-5
Il genere <i>Cortinarius</i> G. Ferron.....	pag. 6-12
Specie poco comuni o segnalate per la prima volta A. Bizzi	pag. 13-16
Quattro Tartufi neri C. Rigo	pag. 17-19
Erbe commestibili, aromatiche, medicinali D. Doro.....	pag. 20-21
Fiori ed erbe spontanee D. Doro	pag. 22-25
Tossicologia: Sindrome emolitica P. Braggion	pag. 26-27
Poesia G. Cervato.....	pag. 28
Vita associativa 2020.....	pag. 29
Funghi in cucina G. Pegoraro	pag. 30

In copertina: ***Cortinarius speciosissimus*** Kühner & Romagn. Foto: **Giovanni Zecchin**

Progetto e impaginazione grafica: Pegoraro Giuseppe per il “**Gruppo ecomicologico**”
Montecchio Maggiore (VI) Giugno 2021

Regolamento per la consultazione ed il prelievo di libri e riviste

- 1) La biblioteca è a disposizione dei Soci in regola con il tesseramento.
 - 2) I libri e le riviste possono essere consultati in sede nelle serate d'attività del Gruppo (lunedì e martedì).
 - 3) I libri e le riviste possono essere prelevati dai Soci e portati a casa, previa annotazione nell'apposito registro, della data di prelievo, del titolo dell'opera e della firma del Socio. I libri prelevati possono essere trattiene dal Socio per più settimane con l'obbligo tassativo di riportarli in sede negli incontri del lunedì sera.
 - 4) Il Socio è responsabile della buona conservazione e restituzione dei libri e delle riviste prelevate. I danni che deturpino i libri e le riviste o il loro smarrimento saranno addebitati al Socio.
- NB:** Si fa presente a tutti i Soci che il Gruppo è dotato di un telefono cellulare **N. 3452440197** che sarà attivato nelle serate del lunedì e in occasione degli eventi come mostre, gite e altre manifestazioni.

A tutti gli associati che ci vorranno fornire il loro numero di cellulare o di e-mail, in ordine con il tesseramento, sarà possibile inviare dei messaggi per ricordare notizie ed iniziative inerenti all'attività del Gruppo.

N.B. Le serate avranno inizio alle ore 20.30 presso la sede sociale in Via S. Pio X n. 2 - 36075 Montecchio Maggiore (VI)

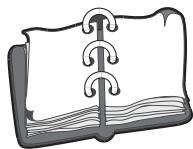
Dopo la chiusura dell'attività sociale, la sede rimarrà aperta nelle serate del lunedì per l'attività di organizzazione, studio e segreteria.

I Soci che intendono collaborare con il Consiglio direttivo, consultare libri, osservare diapositive e discutere di micologia sono sempre i benvenuti.

Calendario attività sociale 2021

05 LUGLIO -----	- Apertura anno sociale: Assemblea Ordinaria e Straordinaria.
12-26 LUGLIO-----	- “Funghi dal vero” determinazione da parte del gruppo di studio
02- 23 AGOSTO -----	- Pausa estiva.
30 AGOSTO 15 NOVEMBRE -----	- “Funghi dal vero” determinazione da parte del gruppo di studio
25/26 SETTEMBRE--	- “24 ^a Esposizione micologica in Val Liona” (VI), presso la Sede di Pederiva del locale Gruppo Alpini
DOMENICA 03 OTT	- Gita micologica al Sores.
22 NOVEMBRE.	- Assemblea ordinaria e chiusura anno sociale.
20 DICEMBRE:	- Scambio auguri Natalizi in sede.

- 1. La 42^a Esposizione micologica autunnale a Montecchio Magg. c/o P.P. Giuseppini di San Vitale, verrà programmata, se l'andamento pandemico e le disposizioni Governative lo permetteranno.*
- 2. La gita al Sores verrà confermata in un secondo momento tenuto conto dell' andamento pandemico e comunque con mezzi propri e non con il pullman come era da tradizione.*
- 3. Tutti gli incontri avverranno secondo le ordinanze e relative disposizioni, sulle misure di contenimento della pandemia da COVID 19, emanate dalle autorità competenti.*



RELAZIONE ANNO SOCIALE 2020

Nel gennaio del 2020 mentre scrivevo la RELAZIONE DELL'ANNO SOCIALE 2019 nessuno avrebbe immaginato che di lì a due mesi la nostra vita, la vita dell'intera umanità, sarebbe radicalmente cambiata. Nessuno aveva, neanche lontanamente, ipotizzato quello che sarebbe accaduto nei mesi ed anni a venire a causa di una infezione virale causata dal SARS-CoV-2 ormai a tutti noto con il nome di COVID-19. Alcune delle seguenti parole o definizioni come: pandemia, immunoterapia, virologia, immunità di gregge, cellule monoclonali, RNA messaggero, lockdown, ecc. non facevano parte del comune lessico e forse ancora oggi molte persone le pronunciano senza conoscere bene il loro significato, ma oggi fanno parte del nostro discorso quotidiano. La vita del nostro sodalizio non poteva non rispettare le regole imposte dalle autorità competenti e ha dovuto allinearsi al nuovo stile di vita a cui si è uniformato tutto il mondo e chi non lo ha fatto, o ha sottovalutato il problema, ne ha pagato pesantemente le conseguenze. Ci siamo così ritrovati a marzo 2020 a dovere stravolgere tutto il programma che era stato redatto e accuratamente organizzato, annullando tutte le serate a tema programmate in sede o alla Corte delle Filande, disdire tutti i corsi di formazione di micologia di base e posticipare l'apertura prima a maggio 2020, fiduciosi che la lotta al virus sarebbe stata meno dura, ma poi con il dilagare della pandemia l'abbiamo dovuta posticipare a data da destinarsi. L'arrivo dell'estate con il conseguente rialzo delle temperature, aggiunti all'effetto delle chiusure forzate, ha permesso al governo di concedere delle caute riaperture e anche noi abbiamo dato avvio al nostro anno sociale nel mese di giugno con le serate che contemplavano la classificazione dei funghi dal vero in sede e in presenza. Purtroppo le due abituali esposizioni micologiche a Montecchio Maggiore e a Grancona non è stato possibile realizzarle per motivi di sicurezza, come pure siamo stati costretti ad annullare la consueta gita micologica al Sores, in località Predaia, ed il pranzo sociale.



Il riacutizzarsi dei contagi, in autunno, ha nuovamente peggiorato la situazione e le nostre attività si sono concluse in anticipo il 26 ottobre 2020, con l'Assemblea dei soci e la rielezione del nuovo Consiglio Direttivo.

Ci sono state alcune cose però che la crisi pandemica ci ha costretto ad annullare e di cui siamo stati particolarmente dispiaciuti e sono l'annullamento dell'uscita didattica con i ragazzi delle scuole elementari della Val Liona in occasione dell'evento Eagles, ma soprattutto gli incontri didattici, in natura, con le scuole elementari dei plessi scolastici di Montecchio Maggiore. Il nostro Gruppo Ecomicologico ha nello statuto, oltre allo studio e la diffusione della micologia, anche la diffusione del rispetto della natura in tutte le sue varie forme e riteniamo che gli incontri didattici con i giovani studenti siano un elemento fondamentale per il radicamento del rispetto della natura nella futura società. Abbiamo la consapevolezza di non essere noi gli artefici di questo necessario cambio di atteggiamento verso la natura, che chiede anche l'Europa, ma abbiamo il piacere e l'orgoglio di dare anche noi il nostro piccolo contributo. L'operato di un Gruppo Micologico che lavori con serietà, avendo al suo interno persone che studiano la micologia nei suoi vari aspetti, studiosi ed esperti anche di altre branche naturalistiche, che programmi corsi formativi e/o lezioni didattiche di carattere micologico e naturalistico, ha una grande valenza sociale. Tutti i soci appartenenti a questo Gruppo operano sul territorio una semina costante di pillole culturali contenenti conoscenza, gestione, rispetto e conservazione della natura.

Mentre scrivo queste pagine che saranno inserite nella nostra pubblicazione "Spigolature Ecomicologiche anno 2021", la pandemia non è ancora vinta. La vaccinazione di massa è in pieno svolgimento, ma non ancora sufficiente per potere permetterci una programmazione dell'anno sociale 2021 in linea con gli anni pre-COVID-19, il nostro programma sarà quindi anche per il 2021 condizionato dall'andamento pandemico. Non ho usato la parola "normale" per descrivere il ritorno alla tradizionale programmazione perché non mi è chiaro il concetto di normalità. Forse non torneremo più allo stile di vita degli anni antecedenti il 2020, non torneremo a quella "normalità", ma dovremo adattarci ad uno stile di vita, diverso. Questi 15/16 mesi ci hanno profondamente toccato, non parlo dell'aspetto economico perché questa non è la sede giusta per discuterne, ma parlo dell'aspetto umano e psicologico che muterà inevitabilmente il nostro atteggiamento, verso il prossimo e verso la vita in generale, traghettandoci verso una nuova "normalità" fino a quando non interverranno, come predetto dagli scienziati, altri epocali mutamenti.

IL PRESIDENTE *Pierluigi Braggion*

Il genere CORTINARIUS

A cura di **Giuliano Ferron**

Un genere complesso con due rappresentanti molto pericolosi

Il genere *Cortinarius* è sicuramente un genere molto vasto, forse quello che annovera più specie tra i macromiceti che si possono incontrare nei boschi. Il tratto distintivo comune è la presenza di una "cortina", in pratica una fitta ragnatela costituita da ife filiformi, la cui probabile funzione sembra essere quella di proteggere la parte fertile, le lamelle, fino a maturità del fungo con l'inizio della produzione delle spore. Altra caratteristica è il colore oca (ruggine) delle spore a maturità che si nota soprattutto sul gambo del fungo dove rimangono imprigionate nei residui della cortina che staccandosi dall'orlo del cappello ricade rimanendo adesa al gambo stesso. La vastità del genere ha reso necessaria la suddivisione dello stesso in numerosi Sottogeneri, alcuni dei quali sono stati ulteriormente suddivisi in Sezioni. In queste brevi descrizioni si prenderanno in considerazione le caratteristiche peculiari di alcuni funghi tipici per aiutarci ad individuare almeno i Sottogeneri principali del genere *Cortinarius*.

Si premette comunque che quella che segue fa riferimento alla classificazione che nel tempo è stata più utilizzata e riconosciuta a livello internazionale, mentre l'avvento della biologia molecolare ha creato e sta creando un diverso inquadramento sistematico del genere, come del resto sta avvenendo per altri generi.

Phlegmacium

funghi di medio grandi dimensioni, non igrofani con cappello più o meno vischioso e gambo asciutto; con bulbo sia marginato che ingrossato, oppure anche senza bulbo.

Cortinarius praestans (Cordier) Gillet: ►

forse non è il più caratteristico della sezione *Phlegmacium*, ma è quello che tutti noi vorremmo trovare nel bosco per la sua "prestanza" e per le sue ottime caratteristiche organolettiche, da alcuni preferito addirittura al porcino (*Boletus edulis*).

Cappello: 5-25 cm di diametro, carnoso, prima globulare-emisferico poi convesso alla fine depresso, viscosetto brillante a tempo umido; bruno-rossastro, bruno-cuoio con spesso sfumature violaceo argentate. Caratteristica la rugosità radiale al margine, spesso con residui sericei grigio-violacei del velo generale che protegge il primordio. **Lamelle:** appena decorrenti, fitte, alte e piuttosto grosse con filo eroso



Cortinarius praestans (Corda) Gillet

foto G. Zecchin

irregolare più chiaro della pagina; colore prima grigio-violetto chiaro poi argilla ed infine rugginoso per la maturazione delle spore. **Gambo:** 6-24x2-5 cm robusto – solido quasi obeso (più grande del cappello nei primi stadi di crescita), con grosso bulbo basale non marginato; superficie biancastra, setosa con sfumature lillacine presto ocracea per le spore intrappolate nella zona corticale ben visibile sul gambo, a volte si formano più anelli sovrapposti. **Carne:** abbondante (fungo carnoso di ottima resa), soda, biancastra solo sfumata di lillacino all'apice del gambo, odore lieve, gradevole e sapore dolce, **Habitat:** cresce gregario in estate inoltrata ed in autunno nei boschi di latifolia, soprattutto di faggi e querce, spesso in gruppi numerosi. **Note:** buon commestibile di ottima resa. Dimensioni, bulbo non marginato, superficie corrugata del cappello e residui di cortina bianco-lillacini al margine del cappello lo rendono difficilmente confondibile anche con i funghi della stessa sezione. Anche altri funghi dello stesso Sottogenere sono commestibili, ma il gran numero di entità diverse di difficile determinazione, oltre alla diversa qualità organolettica, suggerisce di lasciarli agli esperti raccoglitori.

Mixacyum

funghi di piccole, medio grandi dimensioni, non igrofani, con cappello e gambo da vischiosi a glutinosi a tempo umido, mai bulbo marginato alla base del gambo, superficie del cappello generalmente amara.

Cortinarius salor Fries ►

fungo dai bellissimi colori il cui nome significa “colore dell'acqua del mare”.

Cappello: fino a 8 cm di diametro, da sub-globoso con margine involuto a piano convesso, molto vischioso-glutinoso a tempo umido, con colorazioni viola-lillacino che però sbiadiscono con il tempo fino a tonalità grigio-ocra più chiare al centro.

Lamelle: adnato-smarginate, fitte, sottili

con filo intero, colore prima viola-lillacino poi grigio-lillacino infine ocracea per la maturazione delle spore. **Gambo:** 7–12 x 1-1,5 slanciato, più lungo del diametro del cappello, di forma leggermente clavata, piuttosto fragile, spugnoso e presto farcito. Come il cappello molto vischioso-glutinoso con praticamente le stesse colorazioni viola-lillacino che tendono a sbiadire ed ingiallire alla base, che si presenta ingrossata e talvolta bulbosa. Carne. Biancastra sfumata di lillacino, ocracea alla base del gambo. Sapore dolce e leggero odore erbaceo. **Habitat:** cresce in autunno nei boschi sia di aghifolia che di latifolia. Commestibilità: ignota da considerarsi comunque quantomeno sospetto, Non Commestibile.



Cortinarius salor Fr.

Foto G. Consiglio

Leprocyebe

funghi di medio piccole dimensioni, non igrofani, colorazioni anche vivaci, cappello con cuticola sia liscia che feltrata o anche con ornamentazioni/squamettature molto fini. E' in questo Sottogenere che si annoverano le entità più pericolose e insidiose del Genere e tra le più velenose di tutto il mondo dei funghi. Di seguito due dei funghi che chiunque deve imparare a riconoscere prima di determinare in autonomia la commestibilità del raccolto.



Cortinarius orellanus (Fr.) Fr.

foto L. Filippi

◀ *Cortinarius orellanus* Fries

responsabile come il gemello *C. speciosissimus* della sindrome potenzialmente mortale più subdola, la "sindrome orellanica" (nefrotossica) con tempi di latenza che vanno dalle 4–8–36-48 ore e fino a 20 gg

Cappello: 3-10 cm di diametro, prima globoso poi campanulato infine disteso, sempre con ampio umbone ottuso, carnoso al centro con margine sottile, lobato a volte

fessurato; colore marrone-rugginoso e superficie opaca, granulosa-subtomentosa. **Lamelle:** spaziate e ventricose, adnate più o meno uncinato di un intenso colore fulvo da subito; filo irregolare eroso concolore. **Gambo:** 3-10x0,8-1,8 cm curvo o sinuoso, cilindrico leggermente attenuato alla base, sodo e pieno, percorso da sottili fibrille di intenso color ruggine, cortina giallastra. **Carne:** ocraceo rossastra con colorazione più intensa al piede e sotto la cuticola del cappello. Odore rafanoide e sapore terroso (non assaggiare). **Habitat:** cresce in pochi esemplari ma anche sub-cespitoso in boschi di latifoglia (castagno-faggio-quercia) indicativamente da agosto ad ottobre.

Commestibilità: velenoso mortale confondibile con *Chroogomphus helveticus* (in alcune zone raccolto nonostante le scarse qualità organolettiche) e nelle forme cespitose e prive di tinte rossastre, con il chiodino *Armillaria mellea*.

Cortinarius speciosissimus Kühner & Romagnesi

foto Righetto ►





◄ *Cortinarius rubellus* Cooke

Sinonimo di *C. speciosissimus*

famigerato come il gemello *C. orellanus*.

Cappello: 3-7 cm di diametro, conico-campanulato poi piano-convesso con umbone centrale acuto, carnosetto al centro con margine a volte fessurato, eccedente; colore fulvo mattone opaco rugginoso, con superficie subtomentosa. Lamelle: spaziate, larghe e smarginate di colore fulvo, più o meno concolore al cappello da subito.

Gambo: 5-14x0,5-2 cm slanciato e sinuoso subclavato attenuato alla base; colore rosso mattone - fulvo con caratteristiche bande giallastre a zig-zag, originate dai residui di cortina ricaduti sul gambo, che si evidenziano al variare dell'incidenza della luce sulla sua superficie.

Carne: sottile al margine, più spessa al centro del cappello, colore giallo-ocra rossiccia soprattutto alla base del gambo. Odore rafanoide e sapore dolce (non assaggiare). **Habitat:** cresce gregario o subcespitoso in boschi di abeti in estate/autunno soprattutto dopo piogge abbondanti, ma talvolta lo si può trovare anche in boschi di latifolia (castagno/faggio)

(= *Cortinarius orellanoides* var. *speciosissimus* Consiglio, D. Antonini & M. Antonini).

Commestibilità: velenoso mortale. Confondibile con *Chroogomphus rutilus* (in alcune zone raccolto nonostante le scarse qualità organolettiche).

Cortinarius

I funghi del Sottogenere *Cortinarius* (*Cortinarius cortinarius*) sono di medio/grandi dimensioni, non igrofani, con colorazioni in genere violacee, portamento boletoide, cappello asciutto o leggermente vischioso, liscio o feltrato.

Cortinarius violaceus (L.:Fr.) Gray ►

alcuni autori a seconda dell'habitat distinguono il *C. violaceus* (bosco di latifolia) dal *C. hercynicus* (bosco di conifera): questione di lana caprina, per lo scrivente reperirlo/i nel bosco è sempre una gioia per gli occhi perché illumina il bosco con punti di colore vividi e brillanti, anche se poi tale riscontro non corrisponde ad altrettanta soddisfazione finalizzata alla sua commestibilità.



Cortinarius violaceus (L.:Fr.) Fr.

foto G. Zecchin

Cappello: 4-12 cm di diametro, prima globoso poi convesso infine appianato con basso umbone ottuso; opaco, tomentoso finemente granuloso-squamuloso di intenso colore viola scuro tendente al marrone nel fungo vecchio. **Lamelle:** rade, larghe, uncinato di un intenso colore viola che passa all'ocra rugginoso al maturare delle spore; filo continuo più chiaro della faccia. **Gambo:** 6-12X1-3 cm robusto e clavato, quasi boletoide (obeso) in gioventù con bulbo basale non marginato; sodo fibrilloso a volte con bande trasversali, dello stesso viola intenso del cappello con riflessi quasi metallici. **Carne:** violacea, più tenace e spugnosa nel gambo, tende schiarire se esposta all'aria. Odore gradevole definito russocoriaceo (di cuoio di russia) o di legno di cedro. Sapore non significativo. **Habitat:** della distinzione tra specie diverse in base all'habitat ho già esposto il mio parere nella descrizione del sottogenere; qui mi limiterò a dire che cresce sia nei boschi di latifolia che di aghifolia. Cresce in estate fino al tardo autunno. **Note:** su alcune vecchie pubblicazioni è riportato come commestibile/buon commestibile; è comunque da sconsigliarne in consumo per le scarse qualità organolettiche e per il suo odore persistente. Esiste anche il pericolo di confonderlo con altri *Cortinarius* dal colore violetto la cui innocuità non è accertata.

Dermocybe

funghi di medio/piccole dimensioni esili, non igrofani, con colorazioni in genere vivaci, cappello da secco a feltrato (non vischioso) con gambo cilindrico.

Cortinarius sanguineus (Wulfen: Fr.) Gray ▼



fungo di difficile distinzione macroscopica dal simile *C. cinnabarinus* che però alcuni autori inseriscono nel sottogenere *Telamonina*.

Cappello: 2-6 cm di diametro carnosetto, da campanulato a convesso poi quasi piano, sericeo/fibrilloso anche leggermente squamuloso, di colore rosso intenso.

Lamelle: spaziate e larghe, adnate dapprima di colore rosso come il resto del carpoforo poi ocra per la

maturazione delle spore. **Gambo:** 5-8x0,4-0,6 cm lungo, gracile e a volte sinuoso; attenuato alla base, di colore rosso recante resti della cortina pure dello stesso colore. **Carne:** rosso giallastro con odore rafanoide e sapore amarognolo (non assaggiare). **Habitat;** cresce nei boschi di conifera in estate ed autunno. **Note:** colore rosso semaforico e la scarsità della carne ne sconsigliano il consumo, è comunque fungo da considerare velenoso e facilmente confondibile come *C. orellanus* e *speciosissim*

Telamonia

funghi di medie dimensioni, più o meno igrofani, con cappello liscio o fibrilloso-feltrato. Possono avere residui della cortina che formano degli anelli o braccialetti sul gambo, fungo identificabile a colpo d'occhio per le evidenti ghirlande arancio presenti sul gambo. **Cortinarius armillatus** (Fr.:Fr.) Fr. ►



Cappello: 10-12 cm di diametro, carnoso, da campanulato a piano con umbone ottuso al centro; di colore ocre aranciato o rosso mattone, opaco con fibrille o squamette rosso-arancio, margine ondulato o lobato. **Lamelle:** uncinato, un po' rade di colore dapprima giallognolo poi ocre-rossastro con filo più pallido della pagina. **Gambo:** 6-14x1-3 cm slanciato, più lungo del diametro del cappello, leggermente clavato, di colore più scuro all'apice ornato da evidenti bande arancioni. **Carne:** bruniccia, acquosa più scura alla base. **Odore:** indefinito. **Sapore:** trascurabile. **Habitat:** simbiote esclusivo delle betulle sotto le quali cresce gregario in estate-autunno. **Note:** da considerarsi quantomeno sospetto. Non commestibile.



Sericeocybe

funghi di medio/grandi dimensioni con cappello e gambo asciutti e sericei.

◀ **Cortinarius traganus** (Fr.:Fr.) Fr.

Altro bel cortinario dai colori viola (chiaro in questo caso) classificabile agevolmente dal grato odore di pere mature oppure sgradevole e complesso definito di gas acetilene.

Cappello: 10-12 cm di diametro, sodo, emisferico a lungo involuto, poi piano-convesso con o senza umbone centrale, di aspetto sericeo lucente "metalizzato", con tendenza a screpolare, di colore violetto che diventa grigio bruno con l'età. **Lamelle:** rade, spesse, uncinato con aspetto lardaceo, di colore giallo legno che diventa ocre rugginoso con il maturare delle spore; filo più chiaro della pagina. **Gambo:** 5-10x1-3 cm tozzo e robusto, da obeso a clavato con rigonfiamento bulboso alla base, sericeo lucente con colore al cappello con macchie ocracee alla base, spesso con resti della cortina bianco-violetti. **Carne:** ocre-brunastra, marmorizzata con odore gradevole di pere mature (grappa *williams*) a volte più sgradevole come di gas-aria viziata. **Sapore:** amarognolo. **Habitat:** nei boschi di conifera dove cresce in estate ed autunno gregario o subcespitoso. **Note:** commestibilità non sufficientemente conosciuta, da considerare in ogni caso, a titolo precauzionale Non commestibile.

Rosites

Sottogenere con un'unica specie, di dimensioni medie, non igrofana né vischiosa, con cappello asciutto cosparso di pruina; gambo con anello membranaceo.



Cortinarius caperatus (Pers.: Fr.) Karst.

foto A. Bizzi

◀ *Cortinarius caperatus*: (Pers.: Fr.)Fr.

fungo da poco inserito nel genere *Cortinarius*, dopo aver transitato per diversi altri generi. Questo però lo fa rientrare come uno dei pochi *Cortinarius* sicuramente commestibile anche per i non specialisti in quanto facilmente classificabile macroscopicamente.

Discorso a parte merita la presunta ipercaptabilità di radionucleotidi derivante dal disastro di **Cernobyl** e la cui valenza

andrebbe ristudiata anche per tutti gli altri funghi a suo tempo incriminati.

Cappello: 3-10 (12) cm di diametro, da emisferico a piano depresso con umbone centrale ottuso, superficie tipicamente grinzosa di colore beige/nocciola, crosta di pane ricoperta di una fine pruina argentata che può permanere al centro del cappello anche nel fungo maturo, margine decisamente lobato. **Lamelle:** rade, uncinato, increspate con andamento serpeggiante, di colore giallo legno che diventa giallo ocra (non rugginoso) al maturare delle spore, filo irregolare più chiaro della pagina. **Gambo:** 5-10 (15)x1,2-2,5 cm, carnoso, consistente poi midolloso, cilindrico dritto o anche curvo, leggermente ingrossato alla base, da giallo pallido a giallo paglierino con anello membranaceo doppio a polsino, striato nella parte superiore. **Carne:** color crema biancastra, fibrosa a volte marmorizzata. Sapore non significativo e odore trascurabile. **Habitat:** specie ubiquitaria che cresce soprattutto nei boschi montani di abete in estate ed autunno in forma gregaria (presente anche nelle faggete). **Note:** fungo commestibile, dell'accumulo di radioattività abbiamo già detto in premessa,

Riferimenti bibliografici e sitografici:

Cetto B. - 1982/85: I funghi dal vero vol. 2, 3 e 4 – Ed. Saturnia;
Pelle G. – 2007: Funghi velenosi e sindromi tossiche - Ed. Bacchetta;
Assisi F., S. Balestreri, R. Galli – 2008: Funghi Velenosi – Ed. Dalla Natura;
G. D'Antuono, R. Tomasi - 1988: I Funghi Velenosi Ed. - edagricole";
A.M.I.N.T. Associazione Micologica e Botanica - <https://funghi.funghiitaliani.it>;

Specie poco comuni a cura di A. Bizzi,

Amanita mairei Foley foto **G. Zecchin**



Cappello: 8-10(13) cm, all'inizio emisferico poi da convesso a piano-depresso, con il margine scanalato; cuticola asportabile, umidiccia e lucente, grigio cenere più o meno pallido, perlopiù al centro con un lembo membranoso bianco residuo del velo generale. **Lamelle:** bianche, grosse, fitte, intercalate da lamellule di varia lunghezza, attenuate al gambo, ventricose verso il margine. **Gambo:**

11-13 x 8,8-1,4 cm, slanciato, subcilindrico, svasato sotto le lamelle, bianco, fioccoso, anello evanescente, midolloso, alla fine cavo. Volva bianca, svasata. **Carne:** bianca, spessa, inodore. **Habitat:** boschi di latifoglie, estate autunno. Spore 10-13 x 7,5-8 μm . Commestibile da cotto.



Calocybe persicolor (Fries) Singer: foto **A. Bizzi**

Cappello: 2-5 cm, inizialmente convesso, poi da piano a depresso; superficie asciutta, fibrillosa, opaca, di colore rosa, rosa carnicino, leggermente ocracea al centro. Margine sottile, ondulato. **Lamelle:** smarginate, leggermente decorrenti sul gambo, intercalate da lamellule di varia lunghezza, da bianche a leggermente crema. **Gambo:** 3-5 x



0,4-1 cm, cilindrico, leggermente svasato sotto le lamelle, liscio, fibrilloso, striato, concolore al cappello. **Carne:** esigua, bianca, leggermente imbrunente alla base del gambo. Odore e sapore leggermente fruttato. **Habitat:** radure e margini boschi di latifolia, estate autunno. **Spore:** bianche, subcilindriche, di 6-7 x 3-4 μm .

Coprinus picaceus (Bull. : Fr.) S.F.Gray: foto **A. Bizzi**



Cappello: 3-6(9) cm, all'inizio ovale, poi campanulato-conico, all'inizio di colore crema-bruno poi bistro-nerastro, ornato da grandi placche bianche, fioccoso, deliquescente a piena maturità. Margine striato.

Lamelle: fitte, libere, dapprima bianche, in seguito grigio-nere, deliquescenti. Sporata nera. **Gambo:** (10)15-20 x 1,5-2,5(3) cm, slanciato,

cilindrico, a base infossata più o meno bulbosa, bianco, fibrilloso, cavo, fragile. **Carne:** sottile, fragile, da giovane biancastra poi nerastra e deliquescente. Odore e sapore insignificanti, alla fine sgradevoli. **Habitat:** cresce di preferenza sulle radure nei boschi di latifoglie, raramente nei boschi di conifere. Giugno-ottobre. **Spore:** 14-19 x 10-13 µm con ampio poro germinativo. Senza interesse alimentare.



Tricholoma myomyces (Pers. : Fr.) Lange,: foto **A. Riva**

Cappello: 2,5-5(6) cm, prima convesso campanulato, poi spianato con umbone poco prominente; cuticola asciutta, radialmente fibrillosa di colore grigio chiaro, più scuro al centro, margine eccedente, spesso con resti di velo. **Lamelle:** mediamente fitte, con rade lamellule, fragili, bianche, non ingiallenti. Filo crenulato. **Gambo:** 4-6 x 0,5-0,8 cm, cilindrico, liscio, fragile, bianco,



fibrilloso; anello araneoso. **Carne:** sottile, fragile, bianca, non ingiallente all'aria. Odore erbaceo, sapore leggermente astringente. **Habitat:** cresce sia in boschi di latifoglie, sia di conifere, sovente anche nei parchi. Commestibile di poco pregio

Nyctalis parassitica Bull. Fr. foto: **A. Bizzi**

Cappello: 5-10 mm, sottile, da conico-campanulato a convesso-appianato, umbonato, sericeo, all'inizio biancastro poi rossastro, rivestito da una pruina bianca persistente. **Lamelle:** spaziate, annesso-sinuate, ventricose più o meno anastomosate, prima bianco cenere poi brunastre. **Gambo:** 20-30 x 2-3 mm, esile, fistuloso cilindrico, pubescente, grigiastro. **Carne:** grigio brunastro, sottile, molle, odore leggero, sgradevole. **Habitat:** si sviluppa in gruppi cespitosi su carpofori marcescenti di *Russula delica*, *R. adusta*, *Russula nigricans*; estate autunno.



Himenoscyphus fructigenus (Bull. : Fr.) S.F. Gray: foto **A. Bizzi**



Gambo: lungo 5-7 mm, liscio con colorazione più pallida. Cresce abitualmente in folti gruppetti su frutti di quercia, nocciolo, faggio da luglio a novembre. **Spore:** sono fusiformi di 13-19 x 3-4(5) μm , contenute in aschi di 100-180 x 7-8 μm .

E' formato da un apotecio pedunculato del diametro di 1-4 mm, all'inizio a forma di coppa, in seguito più o meno spianato. **Imenio:** (parte superiore) liscio da biancastro a ocre pallido.



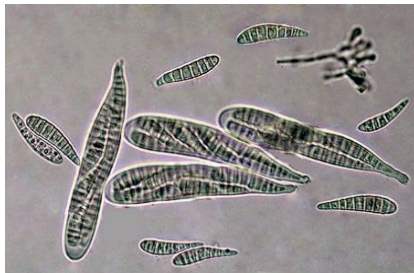
***Aschi e Spore* ▲**

Patellaria atrata (Hedw. : Fr.) Fr.



Nell'area mediterranea è presente durante tutto l'anno. Possiede spore claviformi di 38-45 x 8-9 µm con 7-10 setti trasversali, contenute in aschi bitunicati di 120-150 x 20 µm.

Aschi e Spore ►



Scutellinia crinita (Bull. : Fr.) Lambotte foto: **A. Bizzi**

Ascoma: a forma di apotecio sessile del diametro di 4-8 mm, sessile, all'inizio a forma di coppa in seguito di aspetto discoidale. **Imenio:** (parte fertile) liscio, rosso più o meno intenso, con colore. All'esterno con colore, rivestito da peli nerastrati appuntiti più lunghi attorno al margine. **Carne:** rossa, fragile, ceracea.



Vive in gruppi su terreno umido, detriti bruciati, su sterco di erbivori, dall'estate all'autunno. Le spore sono ellissoidali, sottilmente verrucose, contenute in aschi cilindracei di 250-300 x 15-18 µm.

◄ *Aschi con Spore*

QUATTRO TARTUFI NERI DELLE NOSTRE ZONE

differenze e ambiente di crescita

Claudio Rigo 2021



Per praticare la raccolta dei tartufi, i raccoglitori devono essere muniti di apposito tesserino. La ricerca deve essere effettuata con l'ausilio di uno o al massimo due cani, e lo scavo è consentito con l'eventuale impiego del 'vanghetto' o "vanghella"

◀ Nella foto il Lagotto con l'autore

Tuber aestivum Vitt.

Etimologia: da "*aestivum*" (lat) = che cresce in estate (Vittadini 1831).

Nomi volgari: tartufo nero d'estate, scorzone.

Descrizione:

Carpoforo: può assumere forme e dimensioni molto variabili, in genere rotondegianti e può raggiungere pezzature anche intorno al mezzo chilo. **Peridio:** a superficie verrucosa di color nero, con verruche piramidali, sporgenti, di grosse dimensioni che gli conferiscono una tipica rugosità ed una certa consistenza. **Gleba:** generalmente di color nocciola, più o meno giallastra nei tartufi maturi, spesso anche di colore biancastro e solcata da numerose venature, anch'esse biancastre, molto ramificate. **Profumo:** delicato e gradevole, che ricorda vagamente l'aroma dei funghi, tenue da giovane e più intenso a completa maturazione. **Sapore:** gradevole sapore fungino. Questo tipo di tartufo riesce a crescere anche in terreni molto superficiali, addirittura pietrosi, ma può ben tollerare anche quelli argillosi, purché non fradici a lungo, né privi d'aria. Come per altri tartufi, risulta tuttavia importante che si verifichino sufficienti precipitazioni nel periodo estivo. **Habitat:** Le piante che normalmente sono in simbiosi col tartufo nero estivo sono: la farnia, il rovere, il faggio, il carpino bianco e nero, il nocciolo, la roverella, il leccio ed il pino nero. Infine anche questa tipologia di tartufo produce i caratteristici "**pianelli**" (zone attorno alle piante micorrizzate prive di vegetazione erbacea dette *pianelli* o *bruciate*). **Periodo di raccolta:** dal 1° maggio al 30 novembre.





Tuber uncinatum Chatin

Etimologia: da "*uncinatum*" (lat) = detto così per le creste membranose delle spore conformate ad uncino (Chatin 1887).

Nomi volgari: tartufo uncinato, scorzone invernale.

Descrizione

Si tratta di un tartufo simile al *tuber aestivum* di cui, secondo alcuni autori, costituisce una varietà e le cui differenze principali da esso possono essere così riassunte. **Peridio:** verruche meno grosse e non striate trasversalmente. **Gleba:** più scura, quasi color cioccolato a maturità completa. **Profumo:** più forte e gradevole. **Sapore:** più marcato. **Periodo di raccolta:** dal 1° ottobre al 31 dicembre.

Le esigenze di questa tipologia di tartufo sono simili a quelle dello scorzone; ne differisce, oltre che per il periodo di maturazione, anche per i "*pianelli*" meno evidenti.

Tuber mesentericum Vitt.

Etimologia: da "*mesentericum*" (lat) = simile all'intestino, per il caratteristico andamento circonvoluto delle venature della gleba (Vittadini 1831).

Nomi volgari: *tartufo nero ordinario o tartufo di Bagnoli.*



Descrizione

Carpoforo: generalmente di piccole dimensioni e raramente più grosso di un uovo di gallina con una forma globosa e una classica e ben evidente depressione basale. **Peridio:** verrucoso di color nero, con verruche molto piccole, fitte e minute, ma con spigoli acuti. **Gleba:** grigio-bruna, ma, in alcuni esemplari, anche di colore grigio-giallastra o marrone e con venature bianche, chiaramente disposte a labirinto, le quali ricordano le circonvoluzioni dell'intestino. **Profumo:** spiccato e caratteristico, che ricorda il bitume o lo iodoformio (viene infatti anche chiamato "fenico"). **Sapore:** non molto gradevole e leggermente amarognolo. Si tratta di un tartufo molto diffuso nelle faggete della zona di Bagnoli, in Irpinia, da cui si deve il nome. La presenza del tartufo nero ordinario, inoltre, non viene in questo caso segnalata da alcun "*pianello*". **Habitat:** La più importante specie simbiote generalmente è *il faggio*, ma può trovarsi anche con *roverella*, *cerro* e *carpino nero*. **Periodo di raccolta:** dal 1° settembre al 31 gennaio.



Tuber brumale Vitt.

Etimologia: da "brumalis" (lat) = invernale (Vittadini 1831).

Nome volgare: *tartufo nero d'inverno*.

Descrizione

Carpoforo: di forma globosa, più o meno regolare e in genere di piccole dimensioni, al massimo come un uovo di gallina. **Peridio:** a superficie finemente verrucosa, con verruche poligonali, basse ed appiattite le quali si staccano facilmente dalla gleba. Il colore del peridio è decisamente nero o nero-brunastro, negli esemplari più giovani. **Gleba:** grigio-brunastro o grigio-fumo con venature bianche più rade e grosse le quali, essendo piuttosto larghe ed appariscenti, spesso si dilatano alle estremità oppure, conflueno numerose su di uno stesso punto, formano caratteristicamente delle ampie chiazze biancastre. **Profumo:** gradevole ma forte (da cui il nome "*nero forte*") il quale negli esemplari più maturi ricorda quello della rapa. **Sapore:** più marcato, anche se meno squisito rispetto a quello del tartufo nero pregiato. Questa tipologia si adatta bene ad una grande varietà di ambienti diversi e tollera ugualmente bene, a differenza invece dello *scorzone*, anche una certa umidità. **Habitat:** E' più esigente invece in fatto di suolo, finendo col prediligere terreni abbastanza profondi. Normalmente questo tartufo è in simbiosi con *farnia*, *tigli* e *nocciolo*, ma si può pervenire anche con *roverella* e *carpino nero*. **Periodo di raccolta:** dal 1° gennaio al 15 marzo.

GRUPPO ECOMICOLOGOCO DI MONTECCHIO MAGGIORE

CONSIGLIO DIRETTIVO IN CARICA 2021-2023

Presidente Pierluigi Braggion

Vicepresidente . . . Silvano Pegoraro

Segretario Daniele Doro

Cassiere Daniele Doro

Consiglieri A. Cracco – F. Ferrari – G. Ferron – L. Priante
C. Rigo – R. Sinico

ERBE COMMESTIBILI, AROMATICHE, MEDICINALI

a cura **D. Doro**

Dioscorea communis (L.) Caddick & Wilkin

Famiglia : **Dioscoreaceae**
Sinonimo: ***Tamus communis***
Nome volgare: **Tanoni, Tamaro**

Descrizione:

Pianta erbacea perenne rampicante, che ogni anno ricresce da un grosso tubero carnoso sotterraneo e produce vigorosi fusti cilindrici volubili che possono arrivare sino a 5 mt. Le foglie, di colore verde lucido, hanno lunghi piccioli, sono di forma cuoriforme e presentano evidenti nervature. Fiori molto piccoli (max. 6 mm) giallo-verdognoli, all'ascella delle foglie. E' una pianta dioica, cioè i fiori maschili e femminili crescono su piante separate. Fiorisce da



aprile a giugno. Quelli femminili, in autunno, producono delle bacche velenose arrotondate (10 mm c.a.), di un bel colore rosso. Dopo che la pianta si è seccata, le bacche permangono anche per mesi. La bacca contiene da 3 a 6 semi rotondi e scuri.

Habitat: Questa specie è comune e la si rinviene, generalmente fra 0 e 800 mt s.l.m., nel sottobosco, nelle siepi e negli incolti cespugliati. E' diffusa in tutta l'area del Mediterraneo. E' molto abbondante nei Colli Berici.

Proprietà medicinali: Tutta la pianta è velenosa, in particolare frutti, tuberi e foglie crude. Tuttavia il tubero ed i giovani germogli sono commestibili se ben cotti. Prestare attenzione ai bambini quando si va a fare delle passeggiate in collina perché le bacche, se ingerite, sono altamente tossiche e possono risultare mortali.

I turioni del tamaro possono essere confusi con quelli del convolvolo (*Calystegia sylvatica*) che non è commestibile, li si distingue dall'attorcigliamento destrorso del tamaro e quasi sempre sinistrorso del convolvolo.

La pianta del tamaro contiene alcuni principi attivi tossici, soprattutto nelle bacche e nella radice. Fra i principi attivi si segnalano l'ossalato di calcio e di potassio, le saponine steroidali, i tannini e una sostanza simile all'istamina.

La droga vera e propria è la radice, usata in passato nella farmacopea popolare per la cura dei geloni e dei reumatismi, delle contusioni, distorsioni, strappi muscolari e come lassativo. Ha proprietà emetiche, rubefacenti, purgative. Per le proprietà rubefacenti e stimolanti può essere utile anche come rinforzante del cuoio capelluto e nella terapia dell'alopecia. Le bacche essiccate erano note come "uva tamina" ed usate dai romani per il trattamento dei pidocchi. Le caratteristiche dei principi attivi sconsigliano fortemente l'uso non controllato anche per via esterna, in quanto può comportare effetti collaterali di una certa gravità (reazioni allergiche, vomito, diarrea, danni ai reni, all'apparato digerente). Oggi l'utilizzazione della radice del tamaro come pianta medicinale è del tutto abbandonata a causa degli effetti collaterali dovuti alla presenza delle sostanze tossiche.

I sintomi da avvelenamento, in caso di ingestione accidentale, si manifestano con forte diarrea, nausea, vomito, bruciore alla bocca e alle mucose, vesciche sulla pelle.

Uso in cucina:

I giovani germogli (turioni) sono largamente utilizzati in cucina, dove sono preferibili quelli prodotti dalle piante maschili perché sono più grossi. Devono essere consumati dopo cottura, come gli asparagi, il pungitopo ed il luppolo, in frittate, zuppe e in torte salate, ma hanno sapore amaro!

Curiosità:

La radice (tubero) raccolta in autunno, proteggendo le mani con guanti per evitare l'irritazione della pelle, veniva anticamente impiegata per facilitare il riassorbimento delle ecchimosi tanto che in Francia il tamaro è noto come "Herbe aux femmes battues", cioè "erba per le donne picchiate". Tale denominazione nasce dall'uso terapeutico della polpa grattugiata della radice, applicata come impacco su contusioni, ematomi e distorsioni. Le bacche, anche se tossiche per l'uomo, costituiscono una fonte di cibo per gli uccelli.



FIORI ED ERBE SPONTANEE DEL NOSTRO TERRITORIO



Testo e foto **Daniele Doro** (2021)

Sezione G.I.R.O.S. "Colli Berici"

Listera cordata (L.) R.BR. in W.T. AITON (1813)

Famiglia: **Orchidaceae**

Etimologia: per la forma vagamente cuoriforme delle foglie.

Descrizione:

Pianta erbacea perenne, molto gracile, alta 6-15 cm, con fusti eretti, esili, di colore verde/ bruno rossastro con due piccole foglie opposte (max. 2,5 x 2,5 cm) inserite poco sotto la metà del fusto, di colore verde lucente con bordo talvolta leggermente ondulato. Infiorescenza molto lassa formata da 6-15 piccoli fiori, poco appariscenti, verdognoli e soffusi di bruno-rossiccio. Labello lungo 4-5 mm profondamente bifido. Sperone assente.

Habitat: Cresce in montagna dai 800 ai 2.300 mt di



quota, in boschi di conifere (peccete) su suolo acido con muschio, sfagno, mirtillo e rododendri. Talvolta la si può rinvenire anche nelle macchie di rododendri.

Fioritura: Da Maggio ad agosto in funzione dell'altitudine.

Diffusione: E' una specie circumboreale. Piuttosto comune nella zona boreale diviene sempre più rara man mano ci si avvicina all'Europa meridionale. In Italia è presente sulle Alpi e nell'Appennino settentrionale.

Osservazioni: Specie tipicamente alpina, poco variabile se non nell'infiorescenza che può essere più o meno bruno-rossiccia. E' maggiormente diffusa tra i 1.300 ed i 2.000 mt di quota. Specie difficile da vedersi a causa delle sue ridotte dimensioni e dal colore che la mimetizzano con il sottobosco. Specie protetta, come tutte le orchidee.



Orchis provincialis

BALBIS ex LAMARCK & DC. (1806)

Famiglia: **orchidaceae**

Etimologia: da Provenza, territorio in cui è stata studiata la specie.

Descrizione:

Pianta perenne gracile, con fusto alto da 15 a 40 cm; 3-8 foglie basali oblungho-lanceolate (5-15 cm), di colore verde e macchiate di violetto, 2-3 piccole foglie lungo il fusto. Infiorescenza laxa di 5-30 fiori, piuttosto grandi, di colore giallo pallido-bianco crema con la parte centrale del labello finemente punteggiata di rosso, sperone molto lungo (13-19 mm) arcuato verso l'alto.

Habitat: Cresce in piena luce e a mezz'ombra nei cespuglieti e in boschi luminosi, su versanti freschi, con Ph leggermente acido. Generalmente in boschi di latifoglie, ma può crescere anche in

boschi di conifere e misti. Raramente la si può incontrare anche in prati montani a quote elevate. Si rinviene da 0 a 1.700 mt di quota.

Fioritura: Da marzo/aprile a maggio/giugno in funzione della quota.

Diffusione: E' una specie stenomediterranea ed è distribuita nelle regioni che si affacciano sul Mare Mediterraneo, dalla Spagna alla Turchia. In Italia è presente in tutte le regioni, tranne la Val d'Aosta ed il Friuli-V.Giulia. In Veneto è una specie in regressione, è ancora presente nei M.ti Lessini.

Osservazioni: Questa orchidea è facilmente riconoscibile per la caratteristica maculatura delle foglie ed i fiori giallino-biancastri finemente macchiati di rosso. E' confondibile con *Orchis pauciflora* che però non ha foglie maculate ed il labello ha la parte centrale di colore giallo vivo e una minore punteggiatura. Si può ibridare con *Orchis mascula* e con *Orchis pauciflora* (Centro-Sud Italia) Come tutte le orchidacee è una specie protetta.



Legousia speculum-veneris

(L) CHAIS (1786)

Famiglia: **Campanulaceae**

Etimologia: Specchio di venere

Descrizione:

Pianta erbacea annuale più o meno pubescente con radice fittonante, alta 10-40cm, con fusto eretto, ramificato nella parte superiore. Foglie: le inferiori ovato-spatolate, le superiori lanceolate, un po' ruvide, lunghe da 1-3 cm, sprovviste di picciolo, ondulate o dentellate ai bordi. Le infiorescenze presentano pochi fiori di colore viola-scuro brillante (raramente bianca), del diametro 1,5-2.2 cm, composti ciascuno da 5 petali con gola biancastra e 5 stami.

Habitat: L'ambiente ideale sono sempre stati i campi di cereali autunno-vernini (orzo e frumento).

Fioritura: Da aprile a luglio (nel periodo in cui maturano l'orzo e il frumento)

Diffusione: Specie con diffusione euro-mediterranea, grossomodo nell'area di coltivazione della vite; da 0 a 1.300 mt.



In Italia è presente in tutto il territorio, incerta la sua presenza in Sardegna. Ovunque è in fase di recessione causa utilizzo dei diserbanti nelle culture autunno-vernine.

Osservazioni: Un tempo era molto frequente, ma a seguito dei diserbanti chimici, sta scomparendo dai suoi ambienti naturali. Si trova ancora sulle colline (Colli Berici), in prossimità di coltivazioni di cereali, lungo i bordi stradali, in zone molto soleggiate.



Delphinium consolida LINNEO (1753)

Sinonimo: ***Consolida regalis***

Famiglia: ***Ranunculaceae***

Etimologia: consolidare, rafforzare

Descrizione:

Pianta erbacea annuale munita di una piccola radice fittonante. Fusto eretto, gracile e angoloso, alto 30-50 cm e ramificato. Le foglie sono divise in lacinie, molto strette, allungate e terminanti a punta. I fiori hanno un peduncolo di 2-3 cm e sono riuniti in una infiorescenza a pannocchia leggermente ombrel-liforme. I fiori sono di colore azzurro-violetto, di forma molto caratteristica e muniti di un evidente sperone più o meno ricurvo verso l'alto.

Habitat: Specie tipica delle coltivazioni a cereali autunno-vernini, soprattutto frumento. Raramente la si trova in campi incolti.

Fioritura: Fiorisce da maggio a giugno e talvolta rifiorisce in autunno.

Diffusione: Specie euri-mediterranea dell'areale della vite. La si rinviene dalla pianura fino a 1.200 mt di quota. Presente in tutta Italia, esclusa la Sicilia. Nelle nostre zone la si può trovare nei Colli Berici, ai margini dei campi di grano. Un tempo infestante, ora sembra scomparsa dalla pianura ed è in regressione anche in collina a causa dell'uso dei diserbanti chimici.

Osservazioni: Si tratta di una pianta attraente, volgarmente chiamata "speronella". Il nome specifico "consolida" deriva da consolidare, rafforzare, riferito alle presunte proprietà di guarire le ferite e le fratture ossee. E' una specie officinale tossica. In tempi antichi i fiori e le foglie venivano usati per preparare infusi diuretici, inoltre erano utilizzati dai chirurghi perché ritenuta avere proprietà cicatrizzanti e di saldare le ossa, proprietà non riconosciute dalla moderna farmacologia. La pianta contiene degli alcaloidi che la rendono tossica e pertanto non va utilizzata. Dal succo estratto dai fiori e miscelato con allume si ottiene un inchiostro blu.



SINDROME EMOLITICA

La Sindrome Emolitica è una sindrome a breve latenza causata dalla presenza in alcune specie fungine di particolari proteine, denominate emolisine, che provocano la rottura dei globuli rossi (eritrociti) con fuoriuscita di emoglobina. La presenza di emolisine si può riscontrare sia in funghi contenenti più principi attivi tossici che ne pregiudicano in modo totale la commestibilità, che in funghi commestibili, ma solo dopo accurata cottura. Le emolisine infatti sono composti il cui effetto emolitico si disattiva dopo 30' di cottura a 65°/70° o dopo bollitura per 10' a 100°.

PRINCIPALI SPECIE RESPONSABILI: *Amanita vaginata* e relativo gruppo; *Amanita rubescens*; *Pleurotus ostreatus*; *Flammulina velutipes*; *Agrocibe aegerita*; tutte le specie appartenenti ai generi *Morchella* ed *Helvella*. Nel genere *Helvella* è doveroso citare anche la presenza di giromitrina che ne inficia comunque la commestibilità; varie specie, anche se non la totalità, dei generi *Lactarius*, *Russula*, *Tricholoma*; *Armillaria mellea*; *Boletus luridus*.



Amanita vaginata,



Morchella esculenta,



Armillaria mellea,



Boletus luridus,



Pleurotus ostreatus,



Flammulina velutipes.

SINTOMI PRINCIPALI: dopo poche ore dal pasto si manifestano i classici sintomi

gastrointestinali: vomito, diarrea, dolori addominali, mal di testa, presenza di emoglobina nelle urine con conseguente pallore, insorgenza di ittero emolitico, difficoltà ad urinare, febbre.

ORGANI COLPITI: globuli rossi in primis, e come conseguenza dell' emolisi vengono interessati i reni.

DOSE LETALE: non segnalata in letteratura.

PERCENTUALE DI DECESSO: il decorso generalmente non conduce al decesso del paziente.

COSA FARE: appena riscontrati i primi sintomi è doverosa una immediata ospedalizzazione, dove verrà operata l'evacuazione del contenuto gastro intestinale, e a seconda della gravità del caso verrà praticata una diuresi forzata, una emotrasfusione o dialisi solo in casi estremi.

NOTE: per quanto riportato in apertura si consiglia il consumo di funghi solo dopo cottura. Molto poche sono le specie fungine che possono essere consumate crude e a volte non senza conseguenze. Il consumo dopo cottura deve intendersi comunque eseguito secondo le modalità sopra descritte (30' a 65°/70°, 10' a 100°), sono perciò da evitare cotture come frittura, alla griglia, alla piastra o similari dove non è possibile avere la certezza che tutte le parti del fungo vengano raggiunte dal calore necessario all'inibizione delle emolisine. Con questo si intendono non solo le parti perimetrali del carpoforo, sottoposto a cottura, che generalmente in questi casi viene cotto intero, ma anche il suo interno, "polpa", che risulta essere la parte più difficile da raggiungere dal calore. Se anche la parte interna del fungo non subisce l'azione del calore, come descritto, si va sicuramente incontro alla sindrome emolitica.

Bibliografia:

G. Pelle - 2007: FUNGHI VELENOSI E SINDROMI TOSSICHE. Bacchetta Editore – Albenga.

A.A. Gruppo Micologico Bresadola – Trento: PARLIAMO DI FUNGHI. Vol.2°. Provincia Autonoma di Trento.

G. D' Antuono – R. Tommasi: I FUNGHI VELENOSI. Edagricole.

AMINT: TUTTI I FUNGHI. Giunti Editore.

A.A.: PRIMI PASSI IN MICOLOGIA – Bollettino Gruppo Micologico "G. Bresadola" – Nuova serie, Gennaio 2008 – Dicembre 2010.

A.A.: INTRODUZIONE ALLO STUDIO DEI FUNGHI. Circolo Micologico "Giovanni Carini".



L'usignolo

*Ove celi, ugola vezzosa,
lo spartito tuo prezioso
per concertar ogni notte
melodie e canti
che strumento alcuno
imitare ancor non sa.*

*Quando, oltre il monte,
la luna grossa e chiara
il suo chiaror espande,
il tuo concerto inizia
e le mie notti insonni
l'udito e il cuor delizia.*

*E mentre dal bosco opposto
un'altra orchestra suona,
il tuo gorgheggio intona
l'ultimo bel rondò
per di che chiaro arriva.*



G. Cervato

VITA ASSOCIATIVA 2020

Solitamente in questa rubrica, venivano illustrate le varie attività, che durante l'anno sociale erano state svolte con immagini relative agli incontri che si tenevano in sede, presso la sala Della Corte delle Filande, che il Comune ci metteva a disposizione, alle uscite in natura e altro. Purtroppo l'anno 2020 ci ha riservato questa Pandemia che ha bloccato tutte le attività del nostro Sodalizio come quelle di tutto il mondo. Le uniche attività che ci è stato permesso svolgere, con le dovute cautele, sono state alcune serate in sede durante l'estate per la classificazione dei funghi, e l'Assemblea dei soci nell'ottobre 2020.





FUNGHI IN CUCINA a cura di G. Pegoraro

Ravioli ai funghi porcini

INGREDIENTI per 4 persone

**Farina bianca 300 g – Uova 3 – Olio
evo 4 cucchiaini – Funghi porcini 500 g – Grana Padano
grattugiato 100 g – formaggio Brie 100 g – Aglio 1
spicchio – Prezzemolo tritato 2 cucchiaini – Burro 100 g –
Basilico 20 foglie – Grana Padano in scaglie, Sale e Pepe qb.**



PREPARAZIONE RAVIOLI AI PORCINI

Preparate la pasta all'uovo. Utilizzate 3 uova e 300 g di farina. Dopo aver preparato l'impasto fatelo riposare per 30 minuti in frigo coperto con pellicola trasparente.

Nel frattempo preparate il ripieno: Pulite i funghi per eliminare ogni traccia di terra, poi affettateli e metteteli in una padella insieme con l'aglio e tre cucchiaini d'olio. Fate cuocere fino a quando i funghi rilasceranno tutta la loro acqua, aggiungete il sale, il pepe e il prezzemolo tritato, eliminate l'aglio, mettetevi i funghi nel mixer insieme al grana e lavorate fino ad ottenere un composto bene amalgamato. Tagliate il brie a pezzi di circa un cm.

Riprendete il panetto di pasta, lavoratelo brevemente e stendetelo in una sfoglia sottile: potete usare una sfogliatrice o il matterello. Infarinare un piano di lavoro, adagiatevi la sfoglia e depositate su metà della sfoglia delle parti di ripieno, lasciando 4 cm di spazio fra un mucchietto e l'altro. Aggiungete al ripieno un pezzettino di brie. Chiudete con la sfoglia e sigillate bene i bordi premendo delicatamente per far fuoriuscire tutta l'aria. Ritagliate i ravioli con una rotella tagliapasta. Cuocete i ravioli in acqua bollente salata e appena cotti scolateli con una schiumarola.

Nel frattempo avrete fatto sciogliere il burro in un tegamino, regolate di sale, pepe e aggiungete metà del basilico. Appena il burro è fuso e inizia a sfrigolare toglietelo dal fuoco. Condite i ravioli e decorate ogni singolo piatto con scaglie di grana e foglioline di basilico. Servite caldi.

RESPONSABILI ATTIVITA' ANNO 2021 / 2023

APERTURA SEDE SERALE: A. Cracco

ISCRIZIONI: CASSIERE D. Doro, L. Priante, S. Pegoraro

BRINDISI APERTURA/CHIUSURA/NATALIZIO: L. Priante

RELAZIONI ESTERNE : PRESIDENTE (P. Braggion), S. Pegoraro

RAPPORTI CON AICS: S. Pegoraro

GITA COLLI BERICI: D. Doro

GITA SOCIALE AUTUNNALE "SORES" R. Sinico

MOSTRA MICOLOGICA A MONTECCHIO MAGGIORE: G. Ferron

MOSTRA MICOLOGICA A GRANCONA: P. Braggion

INVIO POSTA E COMUNICAZIONI: SEGRETARIO (D. Doro)

FESTA DELLE ASSOCIAZIONI: G. Ferron

SCUOLE: A. Bizzi, D. Doro, F. Ferrari, S. Pegoraro, L. Priante, C. Rigo, A. Cracco, G. Dal Maso, P. Colalto

PRANZO SOCIALE: C. Rigo

RIVISTA "SPIGOLATURE ECOMICOLOGICHE": G. Pegoraro

BIBLIOTECA, AGGIORNAMENTO LIBRI E RIVISTE: A. Bizzi

AGGIORNAMENTO SITO INTERNET E NEWS: S. Pegoraro

CARTONAMENTO MICOLOGICO VICENTINO: A. Bizzi



tanto per ridere



THE WORLD OF **CORICHEM**



NATURALMENTE SOSTENIBILE

Verso il futuro, ogni giorno al vostro fianco.
Esperienza, ricerca e sviluppo per le persone e per l'ambiente.

*Chasing the future, every day by your side.
Experience, research and development
for people and the environment.*

La nostra missione è mantenere il nostro pianeta inalterato.
Una crescita condivisa per una chimica sostenibile. Insieme.

*Our mission is to keep our planet unchanged.
Common growth for sustainable chemistry. Together.*



Via Lago di Garda, 16, 36040 Sarego VI
Pad. 18 L40 M39
www.corichem.it

THE WORLD OF
CORICHEM