

Gruppo Ecomicologico



Montecchio Maggiore



Spigolature Ecomicologiche 2025

Via S. Pio X n. 2 - 36075 Montecchio Maggiore (VI)
info@gruppoeconomicomm.it
www.gruppoeconomicomm.it

Sommario	pag.	2
Calendario attività Sociale 2025	pag.	3
L'agenda del gruppo	pag.	4-5
Alcune CLITOCYBI BIANCHE (riconoscerle per evitarle) G. Ferron ...	pag.	6-10
Specie poco comuni nelle nostre zone M. De march.	pag.	11-12
Tossicologia: INTOSSICAZIONI DA FUNGHI COMMESTIBILI P. Braggion	pag.	13-15
FUNGHI A CONFRONTO P. Braggion.	pag.	16-19
ESCURSIONE MONTE CORNO G. Dal Maso	pag.	20-21
FIORI ED ERBE spontanee del nostro territorio D. Doro	pag.	22-25
ERBE commestibili, aromatiche, medicinali D. Doro	pag.	26-27
Poesia G. Cervato	pag.	28
Vita associativa 2024	pag.	29-30
Funghi in cucina G. Pegoraro	pag.	31

In copertina: *Clitocybe phyllophila* (Pers.: Fr.) Kummer Foto: *Archivio del Gruppo*

Progetto e impaginazione grafica: Pegoraro Giuseppe per il “*Gruppo ecomicologico*”
Montecchio Maggiore (VI) Febbraio 2025

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).
 - 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 trattenuti 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. 3397483596** 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 2025

- 24 marzo** Assemblée Ordinaria dei Soci: **Apertura anno Sociale 2025, Approvazione del bilancio.**
- 31 marzo** Conferenza: **RUSSULACEAE** *Rel. E. Battistin*
- 07 aprile** **CORSO DI MICOLOGIA DI BASE** (Morfologia 1ª parte) *Rel. P. Braggion*
- 14 aprile** **CORSO DI MICOLOGIA DI BASE** (Morfologia 2ª parte) *Rel. P. Braggion*
- 28 aprile** **CORSO DI MICOLOGIA DI BASE** (Tossicologia) *Rel. G. Ferron*
- 05 maggio** **CORSO DI MICOLOGIA DI BASE** (Commestibilità) *Rel. G. Ferron*
- 12 maggio** **CORSO DI MICOLOGIA DI BASE** (I generi 1ª Parte) *Rel. M. De March*
- 18 maggio** Domenica: **GITA PRIMAVERILE** *Accompagnatore D. Doro*
- 19 maggio** **CORSO DI MICOLOGIA DI BASE** (I generi 2ª Parte) *Rel. M. De March*
- 26 maggio** Conferenza: **ASCOMICETI** *Rel. M. De March*
- 09 giugno** Conferenza: **ORCHIDEE DEL VENETO** *Rel. D. Doro*
- 16 giu. / 21 lug.** Ogni lunedì: **Funghi dal vero.** Determinazione e illustrazione dei funghi raccolti dai Soci. *Rel. Gruppo di Studio*
- 28 lug. / 18 ago.** **PAUSA ESTIVA**
- 25 ago./ 17 nov.** Ogni lunedì: **Funghi dal vero.** Determinazione e illustrazione dei funghi raccolti dai Soci. *Rel. Gruppo di Studio*
- 06/07 settembre** **45ª ESPOSIZIONE MICOLOGICA** a Montecchio Magg. *(c/o P.P. Giuseppini)*
- 27/28 settembre.** **27ª ESPOSIZIONE MICOLOGICA** Grancona (VI) *(c/o Casa Alpina)*
- 12 ottobre** Domenica: **ESCURSIONE MICOLOGICA AL SORES** *Guidati da R. Sinico*
- 23 novembre.** Domenica: **PRANZO SOCIALE**
- 24 novembre** **Assemblea ordinaria dei SOCI chiusura ANNO SOCIALE 2025**
- 22 dicembre** **Scambio AUGURI NATALIZI** in sede

CORTE delle FILANDE (Conferenze fuori Sede)

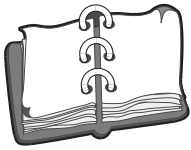
- Giovedì 15 maggio:** “**BIODIVERSITA’**” *Rel. Giancarlo Ferron*
- Giovedì 22 maggio:** **PIANTE OFFICINALI “QUELLE STRANIERE TRA DI NOI”**
Storie di piante “aliene” ormai parte della nostra flora.
1ª parte *Rel. Dott.ssa Serena Brugnoli*
- Giovedì 29 maggio:** **PIANTE OFFICINALI “QUELLE STRANIERE TRA DI NOI”**
Storie di piante “aliene” ormai parte della nostra flora.
2ª parte *Rel. Dott.ssa Serena Brugnoli*

GRUPPO DIDATTICA SCUOLE

Sabato 31 maggio: **CAMPO SCUOLA “EAGLES”** uscita con il “**Gruppo Didattica Scuole**” e gli “**Alpini della Val Liona**”, in località S. Gottardo, con gli studenti delle classi elementari della Val Liona.

Nel corso dell'anno sono programmate 8 uscite didattiche con le classi di 4ª elementare dei vari plessi scolastici di Montecchio Magg. condotte dal “**Gruppo Didattica Scuole**”.

Soci accompagnatori: *R. Baldiserotto, L. Caletti, P. Colalto, A. Cracco, F. Ferrari, L. Fornasa, M.S. Omazzi, S. Pegoraro, L. Priante, C. Rigo, R. Santacà*



RELAZIONE del PRESIDENTE ANNO 2024

Se il 2023 è stato l'anno in cui la pandemia da Covid-19 ha cessato di fare paura, pur rimanendo fra di noi, il 2024 è stato l'anno che ce l'ha fatta dimenticare nella conduzione della vita quotidiana. L'anno sociale appena trascorso è stato l'ultimo anno della gestione del Consiglio Direttivo in carica dal 2021 al 2024. Le votazioni del nuovo Consiglio Direttivo si sono svolte in occasione dell'Assemblea generale di fine anno tenutasi il 25 novembre 2024 presso la sede sociale. Tutti i componenti il vecchio Consiglio si sono ricandidati ad eccezione del consigliere Sinico Roberto. Sinico Roberto è uno dei soci più longevi del nostro Sodalizio, presente come socio costantemente da più di trent'anni e, senza dubbio, il Consigliere che può contare la più lunga militanza nel Consiglio Direttivo. A lui dobbiamo un sentito grazie per il costante lavoro svolto fino ad oggi e per i suoi puntuali consigli, rimarrà comunque parte attiva del Gruppo Ecomicologico mantenendo la delega all'organizzazione della tradizionale gita al rifugio Sores in località Predaia. Al suo posto è stato eletto Baldiserotto Riccardo, un socio, molto attivo, che è entrato a far parte del nostro Gruppo Ecomicologico negli ultimi anni, studioso delle Russulaceae.

Nella prima riunione del nuovo Consiglio direttivo tenutasi in data 17 dicembre 2024 è stata assegnata la carica di Vice Presidente al Dott. Ferron Giuliano. Le cariche di tesoriere e segretario sono state assegnate ambedue al Sig. Doro Daniele, persona molto esperta in questi ambiti, onde snellire e rendere più fluide le procedure burocratiche. La carica di Presidente del Gruppo Ecomicologico per nuova normativa doveva essere eletta dall'Assemblea generale e non dal nuovo Consiglio Direttivo a ricoprirlo è stato "chiamato" il Sig. Braggion Pierluigi, già Past President nel corso dell'ultimo mandato. Nella prima seduta del nuovo Consiglio sono state riassegnate le deleghe per varie attività operative del sodalizio che troverete all'interno dell'annuale pubblicazione "Spigolature Ecomicologiche", inoltre il Sig. Massimo De March è stato nominato come nuovo responsabile del Gruppo di Studio. Approfitto per ricordare che per assumere un ruolo operativo all'interno del Gruppo, con specifica delega, non è obbligatorio essere membro del Consiglio Direttivo ma può assumere una carica operativa qualsiasi socio che desideri rendersi disponibile alla realizzazione delle attività del Gruppo.

Tutte le attività programmate dal "vecchio" Consiglio hanno avuto un decorso positivo, anche se in alcuni casi abbiamo notato una certa assuefazione in alcune manifestazioni a cui il nuovo Consiglio Direttivo ha deciso di apportare delle variazioni. Le cose nuove non saranno stravolgenti ma piccoli ritocchi per creare ulteriore interesse e vivacità alle attività programmate. Ciononostante è pur vero che per essere costantemente attrattivi delle novità, anche se pur piccole, devono essere regolarmente introdotte. Delle manifestazioni messe in programma sono andate molto bene le serate a tema tenute in sede, come è andato molto bene il corso di micologia di base per interesse e numero di partecipanti. Bene anche le conferenze tenute alla Corte delle Filande, a queste tuttavia verranno

apportate delle piccole integrazioni per riuscire a renderle maggiormente attrattive e in grado di catturare l'interesse di un maggior numero di persone. Molto bene sono andate anche le serate di didattica micologica con i Funghi dal Vero tenute con i funghi portati in sede dai vari soci. Purtroppo le Boletaceae e soprattutto i porcini hanno avuto una fioritura puntiforme (concentrata solo in periodi ristretti) e non costante, bene invece le presenze dei classici funghi primaverili e autunnali.

Le due esposizioni micologiche si sono svolte con regolarità, anche quest'anno tuttavia nei nostri boschi abbiamo avuto una maggiore presenza di funghi in occasione della mostra di Grancona, arrivata alla sua 26° edizione, che si tiene nell'ultimo fine settimana di settembre. Le due manifestazioni hanno potuto godere di una particolare veste coreografica grazie alle belle foto messe a disposizione dal Gruppo fotografico FAUNAFOTO di Tonezza del Cimone.

Il pranzo sociale che sembrava avere trovato la sua migliore collocazione nel periodo estivo, passata l'emergenza Covid-19, ha avuto una leggera flessione nel numero dei partecipanti dovuto al fatto, pensiamo, che le persone hanno ricominciato a frequentare, con regolarità, le località turistiche nei mesi di giugno e luglio essendo perciò meno presenti e impossibilitati a partecipare al pranzo. Nel 2025 il pranzo sociale tornerà perciò alla sua vecchia collocazione temporale di fine novembre, periodo in cui le persone abitualmente non frequentano le località turistiche e sono, auspichiamo, maggiormente disponibili.

L'escursione micologica al "Sores" come viene oramai definita fra i soci del Gruppo purtroppo non ha avuto un nutrito numero di partecipanti come lo scorso anno. Diciamo purtroppo ma per chi non vi ha partecipato, perché la giornata si è rivelata molto bella e soleggiata e molto abbondante è stata la raccolta micologica con funghi ben sviluppati ed in ottimo stato, comprese le tante attese e desiderate "finferle" (*Craterellus lutescens*).

L'attenzione che il nostro sodalizio rivolge ai giovani, in termini di riguardo e attenzione all'ambiente, è cosa oramai nota e si manifesta con l'impegno che il Gruppo Didattica Scuole dedica ai plessi scolastici di Montecchio Maggiore. Il nostro compito di accompagnare le classi di 4° elementare in ben 8 uscite didattiche in natura comporta, da parte nostra, un importante impegno e responsabilità appagate però da un ritorno di stima e affetto, da parte di insegnanti e studenti, di grande intensità che sono per noi la linfa e lo stimolo per cercare di dare loro un servizio ogni volta arricchito di nuove proposte utili alla sensibilizzazione dei ragazzi all'importanza del rispetto della natura.

Il nuovo Consiglio Direttivo a cui, nella continuità gestionale, l'Assemblea ha nuovamente rinnovato la fiducia e chiamato a condurre il nostro Gruppo Ecomicologico nei prossimi anni, speriamo possa avere la tranquillità di mettere in campo nuovi importanti progetti senza le emergenze dovute a pandemie o qualche altro fattore fuori controllo che sconvolga la vita di tutti noi e del nostro sodalizio.

IL PRESIDENTE *Pierluigi Braggion*

Il colore bianco non è sempre sinonimo di neutralità

***Clitocybi Bianche* (riconoscerle per evitarle)**

A cura di Giuliano Ferron - foto archivio Gruppo

Il genere *Clitocybe* è uno dei generi più importanti e complessi della famiglia delle *tricholomataceae*. Trattasi di funghi leucosporei, privi di veli (sia parziale che generale – anello e volva), con struttura omogenea, di piccole, medie e grandi dimensioni.

Forse la caratteristica macroscopica più evidente è la forma imbutiforme del cappello nel fungo maturo, cappello generalmente depresso al centro. Anche la decorrenza delle lamelle lungo il gambo è caratteristica del genere anche se non evidente in tutte le specie. La trattazione delle specie che seguono è relativa solo ad alcune entità e più precisamente quelle che genericamente sono definite ***Clitocybi bianche***, funghi di piccole e medie dimensione, di colore bianco, biancastro o comunque chiaro; con



Clitocybe rivulosa (Pers.: Fr.) P. Kumm.

foto G. Zecchin

caratteristiche macroscopiche così poco differenziate che per forza di cose l'esatta determinazione, a volte, passa per la verifica dei caratteri microscopici. Una cosa comunque le accomuna e cioè la tossicità per presenza di *muscarina*, sostanza in grado di provocare gravi intossicazioni con decorso severo.

Sindrome muscarinica (in breve): La *sindrome muscarinica* è una sindrome a breve

latenza, può insorgere da 15 minuti a 2 ore dopo il pasto, o anche durante il pasto stesso. L'organo bersaglio è il sistema nervoso centrale. Si manifesta con disturbi della vista (difficoltà visive dovute alla miosi - restringimento della pupilla nonché difficoltà di messa a fuoco); sudorazione profusa e generalizzata (tanto che la sindrome stessa è chiamata anche: sindrome sudoripara) il tutto accompagnato da aumento della salivazione e delle secrezioni nasali, lacrimali e bronchiali; broncocostrizione, riduzione della pressione arteriosa e bradicardia (diminuzione del battito cardiaco) con rischio di blocchi atrio-ventricolare. I soggetti interessati lamentano spesso ansia, vertigini, tremori e come una sensazione di morte imminente. A volte si manifestano anche dei sintomi gastrointestinali come: vomito e diarrea e dolori gastrointestinali.

La sindrome muscarinica è l'unica tra tutti gli avvelenamenti da funghi che può contare su un antidoto specifico: ***l'atropina solfato***.

Clitocybe phyllophila (Pers.: Fr.) Kummer

Etimologia: *Clitocybe* dal greco Klitus = pendio per il cappello inclinato (imbutiforme) - *phyllophila* = amica delle foglie,

Sin.: *Clitocybe cerussata* (Fr.:Fr.) P. Kumm. - **Sin.:** *Clitocybe pithyophila* (Fr.) Gillet.



Cappello: 4 – 8 cm di diametro, da convesso a spianato ed infine anche depresso con al centro un piccolo umbone; colore bianco con aspetto tipicamente glassato che lascia intravedere il fondo beige a chiazze. **Lamelle:** fitte, elastiche, adnate o sub-decorrenti, da bianche a color crema-giallino; matura spore bianche-avorio/ carnicino in massa. **Gambo:** 3-5 cm x 0,3-0,7 cm

di diametro, piuttosto corto, cilindrico solo un po' ingrossato alla base che risulta leggermente fioccosa, biancastro, elastico e fibrilloso. **Carne:** bianca, elastica e fibrosa, tenace nel fungo giovane ma che può risultare fragile (quasi cassante) nel fungo vecchio, odore tra l'erbaceo e la farina rancida, non gradevole. **Habitat:** fungo terricolo, ubiquitario, molto comune, cresce in autunno anche in numerosi esemplari nei boschi e nelle radure sulle lettiere di latifoglie e aghifoglie. **Commestibilità:** **tossico** provoca sindrome muscarinica che può anche manifestarsi in forma severa.

Note: come già anticipato in premessa la *Clitocybe phyllophila* è parte di un gruppo numeroso con caratteristiche macroscopiche difficilmente differenziabili pertanto non è la sola *Clitocybe* velenosa confondibile con il *Clitopilus prunulus*, ottimo commestibile il quale comunque si differenzia per la sporata rosata (fungo rodosporeo) le lamelle molto decorrenti al gambo, prima biancastre poi rosate, per la carne cassante (fragile) anche da giovane e per il buon odore di farina fresca impastata.

Clitocybe dealbata (Sow.: Fr.) Kumm

sin. *Clitocybe dealbata* var. *rivulosa* (Pers.) P. Kumm

sin. *Clitocybe rivulosa* (Pers.:Fr.) P. Kumm:

Cappello: 2 – 5 cm di diametro, da convesso a spianato con il centro anche un po' depresso, poco carnoso, elastico, con presenza sulla superficie di una pruina biancastra che li conferisce un aspetto glassato, crescendo la pruina si



dirada e lascia intravedere progressivamente la cuticola sottostante di colore bruno rosato; il margine resta a lungo involuto, non striato, irregolare: sinuoso/lobato **Lamelle:** fitte, adnate o comunque poco decorrenti, di colore bianco con riflessi rosati; matura spore bianche – crema in massa. **Gambo:** 1,5 – 3,5 cm x 0,3 – 0,8 cm di diametro, fibroso, cilindrico a volte compresso, sia dritto che curvo, ingrossato alla base che risulta ricoperta da pubescenza bianca, cavo, farcito in vecchiaia. **Carne:** igrofana, fibrosa, concolore al cappello con odore tra l'erbaceo e il farinoso, sapore fungino lieve. **Habitat:** tra l'erba nei prati, nelle radure boschive e ai margini erbosi dei boschi stessi, ma anche nei parchi cittadini (viene anche segnalato in boschi di conifere?). **Commestibilità:** provoca sindrome muscarinica come la specie di cui sopra.

Note: Il *Clitopilus prunulus*, sopracitato, non è l'unico fungo facilmente confondibile con le Clitocybi bianche tossiche, anche chi raccoglie l'*Infundibulycibe gibba* (imbutino – buon commestibile), per dimensioni e portamento può incorrere in spiacevoli confusioni. Si raccomanda pertanto di fare attenzione e raccogliere solo esemplari con colorazioni del cappello beige-crosta di pane ben definite e senza traccia di glassa/pruina bianca. Il *Marasmius Oreades* (gambasecca – ottimo commestibile) anche se diverso per portamento e colorazione potrebbe venire pure confuso, se non altro per il medesimo habitat di raccolta (praticolo, fra l'erba).

Clitocybe candicans (Pers.) P. Kumm.



Etimologia *candicans* = biancheggiate.

Cappello: 1,5 – 3,5 cm di diametro, da convesso ad appianato, leggermente depresso al centro, cuticola sericea dall'aspetto glassato che con l'età lascia intravedere chiazze di colore beige a volte disposte concentricamente, igrofano, margine a lungo involuto non striato. **Lamelle:** fitte, bianche, adnate o solo lievemente decorrenti al gambo, presenza di lamellule, filo intero; matura spore bianche.

Gambo: 2,5 – 5 cm x 0,2 – 0,4 cm di diametro, bianco, cilindrico un po' forforacea all'apice, ingrossato e fioccoso alla base, fibrilloso, elastico, prima pieno poi farcito. **Carne:** esigua, biancastra e acquosa, con odore acidulo, come le foglie di pomodoro, sapore un po' astringente. **Habitat:** bosco misto di latifolia. **Commestibilità:** provoca sindrome muscarinica come le specie di cui sopra.

Note: ***Leucocybe candicans:*** (Pers.) Vizzini, P. Alvarado, G. Moreno & Consiglio.: viene segnalata anche sotto cipresso.

Clitocybe nivea Velen.:

Sinonimo: *Hygrophorocybe nivea* (Velen.) Vizzini & Contu

Cappello: 2,5 cm – 6,5 cm di diametro, imbutiforme con portamento hygrophoroide, superficie pileica bianco opaco. **Lamelle:** fortemente decorrenti al gambo, mediamente fitte di colore crema giallastro, l'attaccatura al gambo evidenzia una linea chiara; matura spore bianche. **Gambo:** 2 – 4 cm x 0,2 – 0,4 cm di diametro, cilindrico, bianco crema, pieno ingrossato alla base.



Carne: bianca, odore fungino leggero. **Habitat:** lettiera dei boschi di conifere.

Commestibilità: provoca sindrome muscarinica come la specie di cui sopra.

Note: specie confondibile con *Hygrophorus melizeus* sin. *karstenii* che però ha lamelle spaziate, larghe, di consistenza ceracea e tipicamente colorate di giallo rosato (commestibile).

Clitocybe phaeophthalma (Pers.) Kuiper



Cappello: 3-7 cm di diametro, depresso ombelicato, molto igrofano, che può presentarsi da bianco a beige/ocra, margine striato per trasparenza.

Lamelle: un po' spaziate, spesse, decorrenti al gambo, crema biancastre; matura spore bianche.

Gambo: 2,5-5 cm x 0,3-0,8 cm di diametro, concolore

al cappello, cilindrico, fibrilloso, attenuato alla base che presenta feltratura bianca. **Carne** igrofana, biancastra con il tipico odore sgradevole definito di pollaio, sapore amaro.

Habitat: cresce nei boschi sia di latifoglia che di aghifoglia. **Commestibilità:** provoca sindrome muscarinica come la specie di cui sopra.

Note: *C. phaeophthalma* per la sua colorazione può essere confusa con *Infundibulycibe gibba* e le altre *Clitocybi* colorate commestibili, il forte odore sgradevole dovrebbe essere sufficiente a scongiurare tale confusione.

Tra le *Clitocybi* bianche tossiche per presenza di muscarina, in letteratura, sono citate altre due entità poco comuni: la *Clitocybe graminicola* Bon - e la *Clitocybe truncicula* (Peck) Sacc.:

entrambe decisamente di piccole dimensioni (fino a 4 cm massimo di diametro del cappello per la stessa altezza del gambo). I rispettivi habitat di fruttificazione dovrebbero comunque sconsigliarne il consumo. La prima cresce oltre il limite della vegetazione arborea forse in simbiosi con i salici nani (sopra i 2.000 m. di quota) e la seconda cresce su legno marcescente di latifolia (forse l'unica tra le *Clitocybi*). In conclusione, come già riferito in premessa, la corretta classificazione micologica delle *Clitocybi* bianche passa obbligatoriamente per una approfondita analisi microscopica. Per quanto ci riguarda i caratteri macroscopici comuni: medie piccole dimensioni, portamento *Clitocyboide* (imbutiforme), colorazione bianca – glassata della superficie pileica con possibile colorazione beige sottostante, odore erbaceo/farinoso rancido - di pollaio comunque non gradevole e carne elastica, dovrebbe senza indugio farci individuare il gruppo a cui appartengono ed evitarci confusioni che potrebbero essere molto spiacevoli.



=====

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., Balestreri, R. Galli - 2008: Funghi Velenosi - Ed. Dalla Natura;

G. D'Antuono, R. Tomasi - 1988: I Funghi Velenosi - Ed. edagricole;

G.F. Gasparini - C. Feltrin - 2022 I Funghi dei Colli Berici - Ed. Coop. degli operai Vicenza;

N. Sitta, P. Davoli, M. Floriani e E. Suriano: Guida ragionata alla commestibilità dei funghi - Regione Piemonte

A.M.I.N.T. - Associazione Micologica e Botanica - <https://funghi.funghiitaliani.it>:

Gruppo micologico <Giacomo Bresadola> (APS)

Specie poco comuni nelle nostre zone

A cura M. De march.

Entoloma bloxamii (Berk. & Br.) Sacc. = ***Entoloma madidum*** (Fr.: Fr.) Gil.



Entoloma carnoso dal portamento tricolo-moide **Cappello:** 4-7 cm; dapprima conico-campanulato, poi convesso umbonato, margine a lungo involuto; superficie liscia, e talvolta fibrillosa, rugosa, grigio-bluastro intenso con tonalità violette, tende a sbiadire con l'età. **Lamelle:** moderatamente fitte, sublibere, bianche, poi rosa delicato; filo

fertile. **Gambo:** 4-7 x 1-2,5 cm, cilindrico, concolore o piu' pallido del cappello, biancastro alla base longitudinalmente fibrilloso. **Carne:** biancastra, spessa; odore + o – intenso di farina, sapore analogo. **Ecologia:** autunno; in zone aperte erbose, vicino a latifoglie varie: **Comestibilità:** non commestibile. FUNGHO RARO DA PRESERVARE, SPECIE RARA CHE E' PRESENTE NELLA LISTA ROSSA DELLA SVIZZERA CON LO STATUS (IN PERICOLO) !!

Gymnopus alkalivirens (Singer) e Halling = ***Collybia alkalivirens*** Singer

Cappello: 1-5 cm, convesso-emisferico, poi convesso-appianato, con basso umbone centrale nel giovane, igrofano, cuticola liscia, a leggermente rugosa, con l'umidità bruno-scuro, bruno-rostra, bruno-nerastra, sbiadendosi al bruno-rossicio chiaro con centro piu' chiaro al centro con tempo secco, margine leggermente incurvato in basso, striato, piu' chiaro bruno-giallastro-vinoso. **Lamelle:** adnate smarginate,



intercalate da lamellule, bruno-grigiatre-rosate. **Gambo:** 3-7 cm, piuttosto tenace, cilindrico, ma ingrossato leggermente alla base dove porta una feltratura pelosa porporina concolore al cappello; tendenza ad annerire. **Carne:** bruno rossiccia. Senza odori o sapori particolari. **Reazione chimiche:** Ammoniaca o KOH = Subito colore verde su tutte le sue parti. **Habitat:** a piccoli gruppi su terreno tra foglie di faggio inseriti tra resti marcescenti di legno. **Comestibilità:** non accertata

Russula Fragrantissima Romagnesi

sezione Ingratae,

sottosezione Foetetinae



Cappello: 4-8 cm, da convesso a più aperto fino a piano disteso o leggermente depresso al centro, margine acuto e lungamente striato per scanalature marcate leggermente tuberculose, giallo ocrea con sfumature rossastre più o meno diffuse, colore generalmente più scuro al centro dove può inscurire su un bruno quasi nerastro, superficie pressochè liscia traslucida, ma non viscosa. Cuticola

separabile su una certa lunghezza diametrale. **Lamelle:** non molto fitte con discreta presenza di lamellule; non molto larghe a filo diritto, leggermente attenuato decorrenti al gambo, bianche poi gialline con qualche macchia sul bruno nel fungo sviluppato; spesso unite da venature sul fondo. **Gambo:** da regolare cilindrico ad attenuato rigonfiato in basso o anche leggermente svasato nel tratto superiore, quasi corticato, con superficie leggermente rugolosa, cavernoso, bianco, ma presto chiazzato di bruno. **Carne:** non molto spessa, specialmente al margine del cappello dove si attenua quasi pellicolare, bianca con qualche chiazza brunastra. Odore gradevolmente anisato sapore pepato. **Commestibilità:** non commestibile.

RUGOSOMYCES IONIDES (Bull.) Bon

= *Calocybe ionides* (Bull.; Fr) Donk 1938

Cappello: 2-6 cm, convesso all'inizio, presto espanso ed appianato; superficie liscia, fribillosa, rosa-brunastro con caratteristici riflessi violetti. **Lamelle:** mediamente fitte, adnate, biancastre, crema a maturazione. **Gambo:** 3-6 x 0,3-0,5 cm, cilindrico, spesso attenuato all'apice, fibrilloso, concolore al capello, gambo biancastro verso la base.



Carne: biancastra, odore debole farinoso, sapore analogo.

Ecologia: in autunno, isolato o in piccoli gruppi in boschi misti di latifoglie.

Commestibilità: non commestibile.

INTOSSICAZIONI DA FUNGHI COMMESTIBILI

C'è evidenza nel mondo della Micologia che le intossicazioni provocate da funghi commestibili, molto spesso, ricoprono la maggioranza dei casi rilevati dai nosocomi da persone che si sono presentate al pronto soccorso, lamentando problemi gastro-intestinali, dopo avere consumato uno o più pasti ravvicinati a base di funghi.

Il solo caso in cui si riscontra una intossicazione e/o avvelenamento dovuto a funghi contenenti composti tossici intrinseci non termolabili né idrosolubili, quindi permanenti anche dopo cottura, è l'errore di determinazione del fungo. In questo caso il fungo tossico/velenoso è stato erroneamente determinato scambiandolo per un fungo commestibile e di conseguenza tranquillamente consumato. Questi errori che possono avere conseguenze molto pesanti per il consumatore, con esito finale che può concludersi con la morte del paziente, generalmente avvengono per una errata lettura dei caratteri morfologici del fungo in esame o per una errata interpretazione dei caratteri rilevati confrontando un libro, magari non strettamente scientifico, di micologia.

Nel caso invece il fungo sia stato correttamente determinato come fungo commestibile i casi di intossicazione possono essere più di uno. Una volta che nel corso delle nostre passeggiate alla ricerca dei prelibati miceti troviamo dei funghi, che classifichiamo correttamente come commestibili, dobbiamo poi seguire alcuni elementari accorgimenti per non incorrere in fastidiose e a volte pericolose conseguenze.

Per prima cosa dobbiamo osservare il luogo di raccolta. I funghi a volte si comportano come delle spugne, raccolgono ed assorbono le sostanze contenute nel terreno o substrato di crescita, in alcuni casi accumulandole e concentrandole. Dobbiamo quindi assicurarci che il nostro luogo di raccolta non sia in prossimità di discariche, per le possibili sostanze tossiche che possono rilasciare; strade trafficate, per la presenza di metalli pesanti e residui inquinanti provenienti dalla percorrenza veicolare; corsi d'acqua inquinati, per le sostanze pericolose che possono trasportare disciolte nell'acqua che imbevendo gli argini inquinano anche una porzione del terreno circostante il corso d'acqua; frutteti trattati con sostanze fitosanitarie, che in larga parte ricadono nel terreno sottostante e circostante e che rimangono nella disponibilità della flora presente e della fauna che li frequenta. I funghi vanno quindi raccolti in luoghi che possiamo classificare come "puliti", in boschi, prati e lungo i corsi d'acqua lontani da possibili fonti di inquinamento.



Una volta trovati, i nostri funghi vanno raccolti con delicatezza, facendo attenzione a non rovinare il substrato di crescita e a raccogliere il fungo in tutte le sue parti non lasciando nulla di infisso nel terreno, nemmeno la parte terminale del fungo, che spesso presenta una fragile volva, per una successiva corretta determinazione. Una volta raccolti vanno trasportati in

recipienti rigidi e traspiranti in tutta la superficie, non solo sulla parte aerea superiore, come i classici cestini di vimini, i cestini possono essere anche di altro materiale l'importante è che siano rigidi e areati. Vanno assolutamente evitate le borse di plastica, i sacchetti di carta e quant'altro non possa garantire l'aerazione ed eviti il compattamento del raccolto. Il fungo è un elemento prelibato ma molto delicato e sensibile, soggetto, soprattutto nelle giornate calde, a facile fermentazione e successiva putrefazione. A questo riguardo non vanno raccolti i funghi eccessivamente maturi perché maggiormente predisposti alla veloce putrefazione.

Una volta a casa procederemo con la pulizia e la successiva cottura. Per alcuni funghi non è sufficiente la semplice pulizia, ma necessitano anche dell'eliminazione parziale o totale del gambo e la cottura è obbligatoria per inertizzare alcuni composti che risulterebbero molto tossici per l'uomo se il fungo venisse consumato crudo. Ma proseguiamo per gradi.



Alcuni funghi presentano una struttura, in particolar modo nel gambo, estremamente fibrosa e compatta formata da sostanze che l'organismo umano non è predisposto a scindere e digerire. Transitano così intatte attraverso il nostro stomaco e successivamente l'intestino, ma sono spesso causa di malesseri e indigestioni. È consigliata perciò la sgambatura di alcune tipologie di funghi come i "chiodini" *Armillaria mellea* e relativo gruppo, "mazze da tamburo" *Macrolepiota procera*, "porcinelli" *Leccinum spp.*, *Leccinellum spp.*, "pioppini" *Agrocybe aegerita*, "gambe secche" *Marasmius oreades*. Per quanto riguarda

la cottura invece il discorso è più delicato perché le conseguenze possono essere decisamente più gravi. Premettiamo che è decisamente sconsigliato il consumo di funghi crudi se non in alcuni rari casi ad esempio, *Amanita caesarea*, *Boletus edulis* e relativo gruppo, *Russula virescens*, *R. vesca*, *R. cyanoxantha*, *R. aurea*, *Calocybe gambosa*, in cui i funghi devono essere freschissimi, in ottimo stato di conservazione e consumati in piccole quantità. La cottura si rende necessaria, come abbiamo appena detto, in tutte le specie fungine ma diviene assolutamente obbligatoria per alcune specie che contengono principi tossici termolabili eliminabili con la completa cottura del fungo, in casi specifici come nel caso dei chiodini facenti parte del complesso dell'*Armillaria spp.* si rende necessaria anche la prebollitura con l'eliminazione dell'acqua. Tutto questo perché alcune sostanze tossiche contenute nei funghi si trasformano chimicamente con il calore e non risultano più tossiche, per l'uomo, dopo esposizione al calore per 30/40 minuti a 70° o dopo 10/15 minuti a 100°.

Un altro fattore che dobbiamo tenere in considerazione è quello delle allergie e/o intolleranze alimentari. Alcune persone hanno lamentato sintomi gastrointestinali dopo il consumo di funghi commestibili e cotti correttamente. Questo potrebbe succedere perché, taluni soggetti, per un'alterazione dell'enzima *trealasi*, non sono in grado di scindere il *trealosio*, uno zucchero presente nei funghi, come conseguenza si produce una fermentazione con dolori addominali e diarrea, (G. PELLE 2007), manifestando così l'intolleranza al consumo di funghi. Altre volte invece si possono presentare delle allergie vere e proprie di carattere individuale, con presenza di prurito, difficoltà respiratorie e possibile shock.

Altro aspetto da non sottovalutare è il tipo di conservazione. Si sono rilevati casi di sindrome gastrointestinale dopo il consumo di *Armillaria spp.* congelati crudi, anche se poi correttamente cucinati. Possono dare problemi comunque anche altre tipologie funghi congelati per lungo tempo (più di un anno).

L'avvelenamento più insidioso però lo possono riservare i funghi conservati sotto olio, per la possibile contaminazione da ***Clostridium botulinum*** che produce delle spore recanti tossine altamente velenose, determinate ad oggi, il più potente veleno di origine naturale. Questo pericolo non è tuttavia evitabile anche osservando le normali norme di igiene



durante la preparazione prima dell'invasamento ma è obbligatoria la preparazione dei funghi in ambiente acido, situazione che non permette lo sviluppo dell'agente microbico produttore delle spore tossiche. Generalmente si esegue una bollitura dei funghi con una miscela di acqua e aceto al 50% per una decina di minuti in modo da assicurare una sufficiente acidità residua all'interno del vaso di conservazione. Possono infine sorgere delle problematiche gastrointestinali, quando in seguito all'ingestione di funghi, anche in piccole quantità, una persona ci segnala la loro possibile tossicità. Questo fenomeno viene riconosciuto come "Sindrome da Paura" e presenta gli stessi sintomi della Sindrome gastrointestinale vera e propria: nausea, vomito, diarrea, dolori addominali, cefalea, ecc. Questo è documentato dal fatto che a un signore dopo il consumo di *Boletus calopus* veniva segnalata la sua possibile tossicità per il sapore amaro che lo stesso non aveva rilevato. Recatosi in ospedale affetto da diarrea e avendo ricevuto assicurazione della non mortalità del fungo, subito si normalizzava e lasciava il nosocomio senza conseguenze. (D. GIOFFI, com. pers.). Altro caso quello di una signora che per errata determinazione cucinava il *Tylopilus Felleus*. Verso fine cottura effettuava un assaggio e rilevandone il forte sapore amaro si recava, spaventata, in ospedale affetta da vomito. Anche in questo caso dopo avere ricevuto assicurazioni sulla non pericolosità del fungo la paziente si normalizzava. (C. BERTOCCHI, com.pers.).

Concludiamo dicendo che i funghi commestibili sono delle prelibatezze alimentari che possono arricchire di sapore i nostri piatti. Celano comunque alcune insidie, che si possono evitare seguendo delle semplici regole e vanno sempre consumati con parsimonia in modo particolare come insaporitori, per non trasformare un particolare piacere in un fastidioso e a volte pericoloso incidente.

Bibliografia:

N. Sitta, P. Davoli, M. Floriani, E. Suriano. - 2021: GUIDA RAGIONATA ALLA COMMESTIBILITA' DEI FUNGHI - REGIONE PIEMONTE.

P. Follesa – 2009: *Manuale Tecnico-pratico per indagini su campioni fungini* – Associazione Micologica Bresadola, Editore – Trento

G. Pelle – 2007: *Funghi velenosi e sindromi tossiche* – BACCHETTE EDITORE-ALBENGA

A.A.vari – ATTI 6° CONVEGNO INTERNAZIONALE DI MICOTOSSICOLOGIA Perugia 23-24 /11/ 2018 – Associazione Micologica Bresadola Centro Studi Micologici Anno 2020 - 41

A.M.I.N.T. - *Associazione Micologica e Botanica* – <https://funghi.funghiitaliani.it>

FUNGHI A CONFRONTO

a cura di Pierluigi Braggion - Foto: archivio Gruppo

Clitopilus prunulus (Scop.: Fr.) P. kummer

Cappello: 3-7 cm. bianco-grigiastro, sovente ricoperto da una fine pruina che lo rende vellutato, inizialmente convesso poi imbutiforme, concavo a maturità, bordo involuto nelle fasi giovanili poi disteso e sinuoso. **Lamelle:** fitte e strette, decorrenti, bianco-grigiognole inizialmente infine decisamente rosate. **Gambo:** 2-5 x 0,6-1,2 cm. bianco, pieno, spesso eccentrico, con base feltrata. **Carne:** friabile, bianca, con deciso odore e sapore di farina umida. **Habitat:** boschi sia di conifere che di latifoglie. **Commestibilità:** **buono, commestibile da cotto.**

Note: facilmente confondibile con le *Clitocybi* della sezione *Candicantes* dalle quali si distingue per l'odore farinaceo e la consistenza della carne, molto più tenace ed elastica nelle *Clitocybi*.



Clitopilus prunulus (Scop. : Fr.) Quéf.

Clitocybe rivulosa (Pers.: Fr.) P. Kummer

Cappello: 1,5 - 6 cm. inizialmente piano con margine involuto, a maturità depresso, quasi imbutiforme con presenza di evidente umbone e margine più disteso; colore biancastro, superficie liscia tipicamente lacerata concentricamente che lascia intravedere una colorazione ocrea sottostante. **Lamelle:** fitte, decorrenti; inizialmente di colore bianco poi crema giallastre. **Gambo:** 1,5-4 x 0,3-0,8 cm.; biancastro; pieno, cilindrico, decisamente fibroso, con base feltrata; **Carne:** tenace, fibrosa ed elastica, di colore bianco; odore fra il farinoso e l'erbaceo; sapore mite e dolciastro. **Habitat:** pascoli, margini dei boschi e/o radure boschive di latifoglie. **Commestibilità:** **tossico.**

Note: le *Clitocybi* della sezione "*Candicantes*" più comunemente conosciute come *C. "bianche"* sono facilmente confondibili con il *Clitopilus prunulus*. Al momento della raccolta si deve prestare particolare attenzione alla consistenza della carne e all'odore del fungo. Le *Clitocybi* con il loro carattere rancido-farinoso, acidulo, aggiunto a note erbacee emanano un odore che molto si differenzia dall'odore di farina bagnata del *Clitopilus prunulus*.



Clitocybe rivulosa (Pers.: Fr.) P. Kumm.

Agaricus arvensis Schaeffer

Cappello: 7-15 cm. emisferico da giovane poi piano e/o convesso; bianco, con l'età giallino pallido, tonalità che si accentua alla manipolazione; superficie liscia, asciutta leggermente squamosa. **Lamelle:** fitte, libere, inizialmente grigio rosate poi con tonalità sempre più intense fino al rosso brunastro con riflessi nerastri a maturazione. **Gambo:** 6-15 x 1-2,5 cm. cilindrico; inizialmente pieno poi cavo centralmente con l'età; colore bianco-latte tende a ingiallire alla manipolazione; leggermente ingrossato alla base, ma privo di volva; **anello** membranoso, a ruota dentata di colore bianco. **Carne:** bianca non arrossante, leggermente ingiallente; odore fortemente anisato; sapore gradevole di nocciola. **Habitat:** terreni erbosi, prati, pascoli. **Commestibilità:** **buono, commestibile da cotto.**

Note: fungo molto apprezzato per il sapore tipicamente fungino che non riflette dopo cottura l'odore fortemente anisato. Fare attenzione alle zone di crescita perché sovente si può trovare in terreni fortemente concimati o adiacenti a zone inquinate e gli *Agaricus* spp. sono degli accumulatori di vari sostanze tossiche che poi trasferiscono nel nostro piatto.



Agaricus arvensis Schff. ex Fr.

Agaricus xanthoderma Genevier

Cappello: 5-15 cm. da emisferico a convesso di forma trapezoidale con l'apice decisamente schiacciato; superficie liscia con residui di velo al bordo che si mantiene involuto anche a maturazione; colore bianco con tonalità ocracee al centro, si tinge di giallo al tocco. **Lamelle:** fitte, strette e libere; inizialmente rosa vivace poi bruno cioccolato a maturità. **Gambo:** 6-15 x 0,8-2,5 cm.; bianco, fortemente ingiallente alla base per scalfittura; cilindrico, prima pieno poi fistoloso con l'età; liscio, sovente incurvato, con bulbo più o meno angoloso alla base; **Anello** supero, ampio, frastagliato nella faccia inferiore. **Carne:** bianca, ingiallente, che nel bulbo si tinge di un giallo intenso immediato alla scalfittura, se abrasa emana un odore simile a inchiostro o fenolo più intenso nel bulbo. **Habitat:** prati, giardini, parchi, terreni erbosi ma anche in boschi aperti di latifoglie. **Commestibilità** **tossico**.

Note: fungo decisamente tossico ma di facile determinazione osservando il forte viraggio, al giallo vivo, che manifesta, alla base del gambo, subito dopo una scalfittura. L'odore caratteristico d'inchiostro e/o fenolo lo mantiene anche in fase di cottura quindi nel caso qualche esemplare ci fosse sfuggito, nella determinazione, e rilevassimo questo odore in cucina i funghi sono assolutamente da non consumare.



Agaricus xanthodermus Genevier = *A. xanthodermus* var. *griseus* (Pearson) Bon & Cappelli

Bibliografia:

N. Sitta, P. Davoli, M. Floriani, E. Suriano. - 2021: GUIDA RAGIONATA ALLA COMMESTIBILITA' DEI FUNGHI - REGIONE PIEMONTE.

B. Cetto - Funghi dal vero Vol. 1° - Arti grafiche SATURNIA - Trento

F. Boccardo, M. Traverso, A. Vizzini, M. Zotti - Funghi d' Italia - ZANICHELLI

F. Bellù, G. Veroi - Per non confondere i funghi - casa editrice PANORAMA

G. Vacchelli Mazza, R. Mazza - Per non sbagliare Fungo! - ROMAR

G.F. Gasparini, C. Feltrin - I funghi dei Colli Berici - A. M. Bresadola A.P.S. Gruppo di Vicenza

A.M.I.N.T. - Associazione Micologica e Botanica - <https://funghi.funghiitaliani.it>

ESCURSIONE A MONTE CORNO 19 MAGGIO 2024

Programmata da tempo, tra le gite da fare nell'anno 2024 per gli iscritti e non del Gruppo Ecomicologico di Montecchio Maggiore, sotto la guida esperta e sempre disponibile di Stefania, l'uscita ha lo scopo di far conoscere le erbe spontanee di montagna.

Con un paio di messaggi Silvano, in veste di coordinatore, ci informa sugli orari e i luoghi di ritrovo: ore 08,00 a Montecchio Maggiore, ore 09,00 alla Cartiera Burgo di Lugo Vicentino. Tutti arrivano puntuali.

Dopo i cordiali saluti a Stefania, si parte costeggiando il torrente Astico, attraversando poi l'abitato di Calvene e proseguendo per una strada che si fa stretta e porta a Mortisa, una piccola frazione nel comune di Lugo Vicentino, ricordata per gli eventi della Brigata Partigiani Mazzini, impressi su una lapide, accaduti nel periodo bellico della seconda guerra mondiale 1943-1945. Il percorso prosegue poi per Malleo e Monte di Calvene, frazioni con pochi abitanti ma con tanta storia.

Arriviamo così alla Valle di Fonte, dove il bosco dapprima costituito da carpini e noccioli, salendo si popola anche di abeti e faggi che finiscono per prevalere. Ci fermiamo sopra il Monte Cavalletto dove Stefania ci porta nel bosco per conoscere, in modo particolare, "l'Asperula" e "l'Aglio Orsino", erbe famose la prima per aromatizzare la grappa, la seconda zuppe e crostini. Nel percorso di rientro Stefania continua a fare numerose soste perché i partecipanti chiedono spiegazioni sulle molteplici varietà vegetali incontrate. La curiosità accentuata dalla passione trova con Stefania la possibilità di arricchire la conoscenza.

Dopo un po' si ricompatta il gruppo e ci si avvia verso la parte più alta della montagna, ci fermiamo nelle vicinanze della strada dei Fondi dove nei prati vicini c'è abbondanza di "Cumino" e di "Buon Enrico" entrambi ricercati ed apprezzati in cucina.

Stefania ci fa conoscere tante erbe ma non abbiamo ancora finito, ci spostiamo di qualche chilometro e dopo aver parcheggiato, davanti a noi il panorama ci porta lo sguardo a spaziare a perdita

d'occhio nella pianura sottostante che, immersa nella foschia, da un'immagine molto suggestiva dei paesi di pianura fra le anse del torrente Astico. Ogni tanto il sibillare dell'aria di un aliante attira l'attenzione verso l'alto e lo sguardo incontra anche un deltaplano che, sfruttando le correnti ascensionali, ci girano attorno, dando un senso di libertà.



Prosegue la passeggiata, i narcisi dominano i prati, in compagnia delle genziane e altri meravigliosi fiori, e lungo il percorso vengono raccolti anche i saporiti funghi "giorgi".

Le spiegazioni si susseguono ma particolare attenzione viene posta nella distinzione fra il “veratro” velenoso, dalla genziana commestibile. Caratteristica essenziale per il riconoscimento l’attaccatura delle foglie il primo alternate, la seconda contrapposte e nello stesso piano.

La gita naturalistica si avvia alla conclusione, consumiamo come previsto il pranzo al sacco, e ascoltando i vari commenti si deduce la buona riuscita dell’escursione, chi ha portato il vino chi il dolce a suggellare il tutto tante foto e un’aquila che vola alta nel cielo.

Graziano Dal Maso



CONSIGLIO DIRETTIVO IN CARICA 2025 al 2028

PresidenteBraggion Pierluigi

Vicepresidente . . Ferron Giuliano

Segretario Doro Daniele

Cassiere Doro Daniele

Consiglieri Baldiserotto Riccardo – Cracco Armando – Ferrari Flavio
Pegoraro Silvano – Luciano Priante – Claudio Rigo



GRUPPO DI STUDIO Responsabile: *Massimo De March*

Componenti: *Baldiserotto Riccardo , Braggion Pierluigi, De March Massimo, Doro Daniele, Ferrari Flavio, Ferron Giuliano, Pegoraro Silvano, Rigo Claudio.*



GRUPPO DIDATTICA SCUOLE

Responsabile: *Silvano Pegoraro*

Componenti: *Caletti Loris, Colalto Paolo, Cracco Armando, Ferrari Flavio, Fornasa Luigi, Omazzi Maria Sonia, Pegoraro Silvano, Priante Luciano, Rigo Claudio, Santacà Rosella.*



Anacamptis berica DORO (2020)

Famiglia: Orchidacee

Etimologia: per essere stata studiata e descritta sui Colli Berici.

Descrizione: Pianta erbacea perenne robusta, con fusto alto fino a 40 cm. e con 3-11 foglie basali di forma lanceolata. Infiorescenza conico-ovoidale con 30-40 fiori di colore rosa carico-ciclamino e con sperone filiforme privo di nettare, lungo 13-19 mm.

Habitat: Prati aridi-mesofili, talvolta cespugliati, calcarei ed assolati. Spesso forma delle popolazioni molto numerose. La si rinviene dal livello del mare fino ai 600 m di quota in Nord-Italia, a quote superiori nell'Appennino centrale.

Fioritura: Nei nostri territori generalmente fiorisce dalla metà fino alla fine di maggio. In base all'esposizione ed all'andamento del clima, si possono trovare piante in fiore fin da metà/fine aprile.



Diffusione: Essendo di recente descrizione, il suo areale non è completamente conosciuto. Per l'Italia la specie risulta presente dalle Prealpi fino alle regioni meridionali italiane.

Osservazioni: *A. berica* è stata descritta a seguito di indagini genetiche che hanno rivelato che la specie appartiene al cariotipo tetraploide ($2n=72$), il doppio dei cromosomi della simile e spesso simpatica, *Anacamptis pyramidalis* ($2n=36$). Dagli studi effettuati si è riscontrato che a diversa ploidia corrispondono differenti caratteri morfologici. I caratteri principali, oltre al diverso cariotipo, che distinguono *A. berica* da *A. pyramidalis* sono: pianta più piccola, antesi anticipata di 1-2 settimane, infiorescenza lassa, con meno fiori, ma più grandi del 30%, sperone più lungo del 30-50%, colore dei fiori più carico. Pianta protetta come tutte le orchidaceae.

Nigritella austriaca (TEPP.& KLEIN) DELFORGE (1991)

Sinonimo: *Nigritella nigra* subsp. *austriaca* (Teppner & Klein)

Famiglia: orchidaceae

Etimologia: Per essere stata studiata e descritta in Austria.

Descrizione: Pianta erbacea perenne, alta da 10 a 20 cm, con un unico stelo portante un'infiorescenza di forma cupoliforme, più larga che alta, composta da numerosi fiori di colore rosso molto scuro, quasi bruno. 7-10 foglie basali sottili, simili a fili di erba. Si riproduce per apomissia (asessuata) con la formazione dell'embrione senza che avvenga la fecondazione.

Habitat: Praterie montane e alpine, anche ad alta quota, soprattutto su substrati calcarei. Solitamente la si rinviene tra i 1.500 ed i 2.500 m di quota.

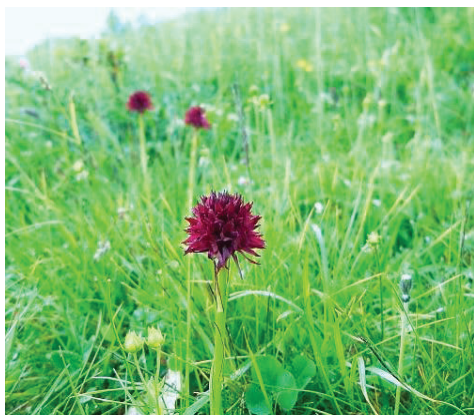
Fioritura: Da fine giugno a fine luglio-inizio agosto, in funzione della quota.

Diffusione: Il suo areale è concentrato nelle Alpi orientali. In Italia è presente in Trentino Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia.

Osservazioni: Tipica specie dei pascoli alpini. Localmente può essere abbondante. Si

differenzia dalle altre nigritelle rosse per il colore molto scuro, brunastro, quasi nero e per i fiori un po' più grandi e più aperti. A causa della sua riproduzione asessuata non presenta variabilità. Fiorisce un po' prima della spesso simpatica *N. rhellicani*, che presenta il medesimo colore, ma ha fiori più piccoli, meno aperti e la forma dell'infiorescenza è piramidale (più alta che larga). A livello genetico è distinguibile perché *N. rhellicani* è diploide ($2n=40$), mentre *N. austriaca* è tetraploide ($2n=80$).

Altra distinzione tra le due specie la si riscontra guardando, con una lente di ingrandimento, il margine delle brattee basali della infiorescenza, che in *N. rhellicani* risulta seghettato-papilloso, mentre in *N. austriaca* è privo di papille o, raramente, con papille sporadiche. Pianta protetta come tutte le orchidaceae.



Hottonia palustris LINNEO (1753)

Famiglia: Primulaceae

Etimologia: “*Hottonia*” in onore al botanico olandese Peter Hotton e “*palustris*” con riferimento al suo habitat.

Nome volgare: Violetta d’acqua.

Descrizione: Pianta acquatica con stelo che può raggiungere gli 80 cm, in funzione della profondità dell’acqua. Possiede delle radici basali (rizoma strisciante) che sprofondano nel fango, mentre le radici avventizie, di colore bianco-argenteo, si sviluppano liberamente nell’acqua. Le foglie, di un bel colore verde pallido, sono divise a pettine e le lamine sono larghe c.a. 1 mm e crescono, raggruppate a formare delle rosette, completamente sommerse. Sono inserite nel fusto a ciuffi ed in modo alternato. L’unica parte che emerge dall’acqua è l’infiorescenza, composta da un breve fusto cavo senza foglie, al cui apice si trovano fino ad una quindicina di fiori ermafroditi di colore bianco/rosa pallido. I fiori sono occasionalmente impollinati da insetti, ma la pianta si riproduce anche per autogamia e per via agamica.

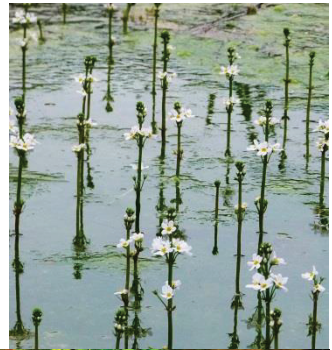
Habitat: Forma delle fitte colonie in acque calme, sia al sole che a mezz’ombra. Predilige acque poco profonde, fresche (non sopporta acque oltre i 25 °C), come stagni, anse dei fiumi, paludi e risorgive. La si può rinvenire dalla pianura fino ai 200 mt di altitudine.



Fioritura: Da maggio a giugno. Anche se la pianta ricorre all’autofecondazione, i fiori ermafroditi possono essere impollinati da insetti.

Diffusione: Il suo areale si estende dall’Europa settentrionale e centrale, fino alle regioni submediterranee. Non è presente nella zona tipicamente mediterranea. In Italia è presente in tutte le Regioni del Centro-nord, escluse la Liguria e la Valle D’Aosta.

Osservazioni: Questa bella specie un tempo era molto diffusa anche nel nord e nel centro Italia, ma a causa delle bonifiche è diventata sempre più rara. Molte stazioni di crescita sono andate perdute a causa dell’eutrofizzazione dell’acqua soprattutto derivante dal dilavamento dei fertilizzanti usati nell’agricoltura intensiva. E’ considerata una specie in via di estinzione, è protetta a livello nazionale e ne è vietata la raccolta. Anticamente era considerata una pianta officinale, in grado di curare dolori articolari e reumatismi. Una curiosità, l’*Hottonia palustris* è stata la prima pianta classificata da Linneo.



Cardamine bulbifera (L) CRANTZ (1769)

Sinonimo: *Dentaria bulbifera*.

Famiglia: Brassicaceae

Etimologia: Il nome del genere deriva dal greco *cardamon*. Il nome della specie, "bulbifera" deriva dal latino per i suoi caratteristici bulbilli.

Nome volgare: Dentaria minore.

Descrizione: Pianta erbacea perenne, munita di rizoma con radici che si diramano lateralmente. Il fusto è semplice ed eretto, un po' arrosato e peloso alla base e può raggiungere i 50 cm di altezza. Le foglie sono composte da foglioline lanceolate/denticolate profondamente incise fino alla nervatura. All'ascella del picciolo delle foglie superiori si sviluppano dei bulbilli viola/nerastri.

L'infiorescenza si sviluppa alla sommità del fusto ed è solitamente composta da cinque-sei fiori rosati con quattro petali, mediamente lunghi 15 mm. Il frutto è una siliqua di 2-3 cm e larga 2-3 mm che raramente contiene dei semi.

Habitat: Specie nemorale, si rinviene nei boschi luminosi e freschi di latifoglie, sia di faggio che di altre specie, come carpino, ornio e querce. Predilige un terreno calcareo, ma si adatta anche a terreni silicei con pH neutro. La si può trovare fino ai 1.500 mt di altitudine



Fioritura: Da aprile a giugno **Diffusione:** Questa specie, di origine centroeuropea, è comune in tutta la nostra penisola, eccetto le isole e le provincie di Bolzano e Aosta.

Osservazioni: Nonostante la pianta produca raramente semi, si riproduce facilmente per via vegetativa, grazie ai bulbilli presenti alle ascelle delle foglie che una volta maturi cadono a terra.

Questa bella pianta ha anche un uso gastronomico e vengono utilizzate sia le foglie che le radici, sia cotte che crude. Sono apprezzate per il loro sapore simile a quello del crescione. Le foglie possono essere consumate in insalata con altre erbe. In talune parti d'Italia, il rizoma viene usato come succedaneo della senape per l'accompagnamento di carni lessate.

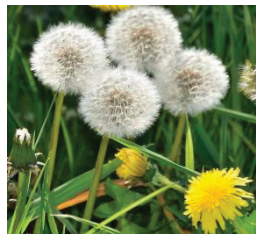
Taraxacum officinale F.H. Wiggers (1780)

Famiglia: Asteracee

Etimologia: Dal greco "taraxis" (guarisco) con riferimento alle proprietà medicinali della pianta. L'epiteto specifico, officinale, ne indica le virtù medicamentose, note fin dall'antichità.

Nomi volgari: tarassaco, soffione, pissacan, brusaoci, dente di cane.

Descrizione: Pianta erbacea perenne che alla fioritura può raggiungere i 30-40 cm. Il suo aspetto è molto variabile, è provvista di una fitta rosetta basale di foglie che possono essere di forma lanceolata, lobata, profondamente lobata, a margine dentato e con picciolo poco evidente e talvolta alato. E' provvista di una radice a fittone di colore biancastro all'esterno e scura all'interno. L'infiorescenza presenta uno stelo privo di foglie che può essere glabro o



tomentoso, cavo e che, se spezzato, emette lattice bianco. La fioritura è principalmente in primavera, ma si può prolungare fino all'autunno. I fiori ermafroditi sono di colore giallo dorato e sono portati in un solo capolino per stelo che misura dai 2 ai 4 centimetri. L'impollinazione avviene tramite insetti pronubi (api). I frutti (soffione) sono degli acheni grigiastri, con un sottile becco e sormontati da un pappo di setole bianche, allargato ad ombrello.

La diffusione dei semi è anemofila, cioè viene operata dal vento. **Habitat:** E' una specie spesso infestante, che predilige i prati stabili, dalla pianura fino alla montagna. Cresce sia al sole che a mezz'ombra. Oltre che nei prati lo si può trovare anche negli incolti, lungo i sentieri e nei cigli stradali. **Diffusione:** Nativo dell'area euro-asiatica, si è diffuso in tutti i continenti. Come già accennato, questa specie è morfologicamente molto variabile tanto che ne sono state descritte più specie. *Taraxacum officinale* è comune ovunque, dalla pianura agli 800 metri di altitudine. Altra specie, *Taraxacum laevigatum*, cresce dai 1.200 ai 2.000 metri di altitudine. Mentre *Taraxacum appenninum* cresce da 800 a 1.300 metri. **Commestibilità:** E' una tra le piante commestibili più conosciute e ricercate per i diversi usi in cucina. Tutte le specie di tarassaco sono commestibili. **Osservazioni:** Il tarassaco è una pianta molto ricercata anche nei nostri territori. Spesso viene raccolta assieme a piante di *Crepis sp.* comunemente chiamate "crenchene". Le foglie del tarassaco, bollite o saltate in padella, sono un eccellente contorno a varie pietanze. I boccioli dei fiori possono essere conservati sott'olio o sott'aceto. I capolini sono ottimi impanati e fritti. Anche la radice cruda è ottima in insalata. Essiccata e tostata veniva usata come sucedaneo del caffè. Tutta la pianta può

essere usata per produrre amari, vino medicato, birra. Il tarassaco è anche una pianta mellifera di notevole interesse in apicoltura per la produzione sia di miele monoflorale sia come ingrediente del miele “millefiori”.

Ricette

Capperi di tarassaco

100 g. di boccioli di tarassaco ben chiusi e duri, si lasciano appassire al sole per qualche ora. Si mettono a bollire 300 ml di aceto bianco di buona qualità. Quando l'aceto bolle, si immergono i boccioli e si aggiunge un cucchiaino di sale grosso. Dopo due minuti i boccioli si scolano e si stendono ad asciugare su un canovaccio. Il giorno successivo si metteranno in barattoli, coprendoli con del buon olio. Volendo si possono conservare sotto aceto.



Crostini di tarassaco

x 2 persone : 300 g. di foglie di tarassaco, 4 fette di pane da tost, 20 g. di burro, 30 ml di olio, aglio, sale e pepe. Una volta sciacquate le foglie di tarassaco, lessatele in poca acqua salata, dopodiché soffriggetele nell'olio, con l'aglio tritato, il pepe ed il sale. Tostate le fette di pane e ponetele in una teglia unta con il burro e versatevi sopra il soffritto di tarassaco e lasciate cuocere per dieci minuti in forno a 180 °C. Vanno serviti caldi.

DELEGHE OPERATIVE ANNO 2025 / 2028

APERTURA / CHIUSURA SEDE SERALE: Armando Cracco

ISCRIZIONI: Flavio Ferrari, Luciano Priante,

BRINDISI APERTURA/CHIUSURA/NATALIZIO: Luciano Priante

RELAZIONI ESTERNE: PRESIDENTE (Pierluigi Braggion), Silvano Pegoraro

RAPPORTI CON AICS: Silvano Pegoraro

GITA COLLI BERICI: Daniele Doro

GITA SOCIALE AUTUNNALE “SORES”: Roberto Sinico

MOSTRA MICOLOGICA DI MONTECCHIO MAGGIORE: Giuliano Ferron

MOSTRA MICOLOGICA DI GRANCONA: Pierluigi Braggion

INVIO POSTA E COMUNICAZIONI: SEGRETARIO Daniele Doro

PRANZO SOCIALE: Claudio Rigo

RIVISTA “SPIGOLATURE ECOMICOLOGICHE”: Giuseppe Pegoraro

BIBLIOTECA, AGGIORNAMENTO LIBRI E RIVISTE: Baldiserotto Riccardo

AGGIORNAMENTO SITO INTERNET E NEWS: Silvano Pegoraro

LA PARTITA A BOCCE

*Sotto la pergola con l'uva pendente
sei giovani anziani, nell'ampia corsia,
si danno la sfida, con fare sfottente,
giocando a bocce con vera maestria.*

*S'innalza la boccia, nel tiro al volo,
colpendo perfetto il punto coperto,
fra tante bocciate è stato un assolo
di un tiratore geniale ed esperto.*

*Imprecano rochi all'amico compagno
per la bocciata o il punto mancato;
il gioco si ferma, rimane un po' stagno:
tutti alla plancia è giunto il moscato!..*

*Finisce la lotta fra punti e bocciate,
ognuno rivendica il proprio valore,
fra baie, burle e con tante risate,
in fondo che vince è solo il gestore.*



Giovanni Cervato



tanto per sorridere



FUNGHI VELENOSI



SECONDO TE COSA
DOBBIAMO ASPETTARCI
DA QUESTO MONDO?

EHMM... VELENI
SUDORE E SANGUE... AMICO MIO!!!

I FUNGHI CI CHIEDONO COSA
ASPETTARCI DA QUESTO MONDO...



LUCA NARDI nonno GIUSEPPE FOLCO

“WOW” C'E' SPERANZA!!!

VITA ASSOCIATIVA 2024

Di solito questa rubrica è destinata alle varie attività svolte durante l'anno micologico in corso dedicando particolare attenzione alle immagini fatte durante gli eventi programmati e ponendo l'interesse ai luoghi e ai Soci partecipanti.

Questa volta riteniamo opportuno mettere in risalto il lavoro dei molti Soci e Amici esterni che dedicano il loro tempo per portare a termine nel migliore dei modi il programma del nostro "Gruppo Ecomicologico"

...18 marzo - Apertura anno Sociale 2024

◀ Il Presidente P. Braggion e il Segretario D. Doro e una folta rappresentanza dei Soci... ▼



I lunedì dedicati ai Corsi di Micologia con relatori:

◀ G. Ferron,
M. De March, ▶
P. Braggion ▶



...Domenica 19 maggio
Gita sul M. TE CORNO
ci accompagna
Stefania Dalla Valle ▶
micologa ed esperta in
erboristeria alla ricerca
di erbe eduli selvatiche



...Domenica 23 giugno
PRANZO SOCIALE

◀ C. Rigo responsabile dell'evento, organizza assieme ad alcuni Soci per allestire i premi da distribuire nella lotteria alla fine del pranzo...





...Sabato 01 giugno - CAMPO "EAGLES"
con gli "Alpini della Val Liona"
e il "Gruppo Didattica Scuole"...



...07/08 settembre - 44^a MOSTRA ►
MICOLOGICA a Montecchio M. (c/o P.P. Giuseppini) con la presenza delle autorità Cittadine... ▲



◀ ...28/29 settembre - 26^a
MOSTRA MICOLOGICA a
Grancona (VI) (c/o Casa
Alpina) - R. Baldiserotto ►
partecipa alla classifica dei
funghi per la mostra...



... Domenica 13
ottobre - Guidati da
◀ R. Sinico - GITA
MICOLOGICA AL
SORES con un
ricco bottino... ►



◀ ...25 novembre - Assemblea
ordinaria dei Soci con
l'approvazione del bilancio e
chiusura ANNO SOCIALE 2024...

...23 dicembre - In occasione degli AUGURI
NATALIZI le gentili Signore si prestano alla
preparazione del ricco buffet e per una gioiosa
bicchierata con i Soci presenti... ►



Si ringraziano per le foto fornite dai Soci:
P. Braggion, D. Doro, F. Ferrari, G: Ferron, S. Pegoraro, C. Rigo

Polenta rustica con Funghi



Ingredienti per 6/8 persone:

2 lt acqua, 500 gr farina di polenta bramata, sale qb - 1 kg Funghi porcini (o quello che hai) - 100 gr formaggio grattugiato - 200 gr formaggio casera, gorgonzola o altro - sale, pepe, olio, aglio e prezzemolo qb.

Esecuzione:

Due litri di acqua, una presa di sale, e quando bolle abbassi il fuoco, ci metti 500 gr di farina da polenta versando un po' alla volta mentre giri con la frusta, mescola per un po' e poi lascia il fuoco al minimo, metti il coperchio e te la puoi dimenticare per 30-40 minuti, magari una mescolata ogni qual tanto non fa male,

Mentre pulisci i funghi, in questo caso

uso i porcini, ma si possono usare quelli che vuoi o quelli che hai, puliscili bene e lavali ma senza inzupparli di acqua. Taglia i funghi spessore 2-3 millimetri. In una larga padella a fuoco medio-forte metti due cucchiaini di olio e uno spicchio di aglio schiacciato. Aggiungi i funghi tagliati, sale e pepe, tieni il fuoco forte mischia spesso e in dieci minuti i funghi saranno cotti. Alla fine togli dal fornello, aggiungi meno di mezzo bicchiere di acqua fredda e un po' di prezzemolo.

La polenta quando è cotta, togli dal fornello e dai una girata, se ti sembra troppo asciutta gli puoi aggiungere un mestolo di acqua calda e mescolando per bene, non è necessario, ma si può anche mantecarla con una noce di burro per renderla più sfiziosa.

In una pirofila versa la polenta ancora bollente e al centro versa i funghi, cospargi con i formaggi, consiglio gorgonzola o bitto o fontina, che saranno stati ridotti a cubetti in modo tale che possono sciogliersi amalgamandosi con la polenta e i funghi, mischiare appena, infine una spolverata di grana. In forno a 200 gradi per dieci minuti.



Questo piatto si può presentare come un secondo accompagnato con dei salumi, oppure con della carne in umido. Originale anche come antipasto facendo raffreddare e, con un coppapasta, dare delle forme a piacere, tonde quadrate, tringolari, ecc. riscaldando successivamente al momento di servire.

Gruppo Ecomilogico



Montecchio Maggiore

47^a Spigolature Ecomilogiche 2025