

MICOPONTE

n. 5 - 2011



Bollettino del Gruppo Micologico
Massimiliano Danesi
Ponte a Moriano (LU)



DIRETTORE:
Marco Della Maggiore

VICEDIRETTORE:
Sergio Matteucci

COMPOSIZIONE E IMPAGINAZIONE GRAFICA:
Marco Della Maggiore

COMITATO DI REDAZIONE E DI LETTURA:
Marco Della Maggiore
Lamberto Gori
Sergio Matteucci
Umberto Pera
Sauro Tessandori

PER INFORMAZIONI E INVIO ARTICOLI:
marco.myco@gmail.com

Copyright © G.M. "M. Danesi". Tutti i diritti riservati, vietata la riproduzione anche parziale.

Sommario

Editoriale	3
M. Della Maggiore - Funghi dall'aspetto particolare IV. Le <i>Tremellales</i>	4
C. Sorbi - Una specie rara per le nostre zone, <i>Amanita vittadinii</i>	16
S. Matteucci - Il genere <i>Albatrellus</i>	22
L. Gori - Funghi ipogei V. Resoconto del Convegno sui Tartufi. Marlia (LU) 26-30/12/2009	31
M. Della Maggiore & S. Matteucci - 67° Comitato Scientifico Nazionale A.M.B.	38
P. Buratti - Frutti di bosco spontanei V. La famiglia delle <i>Solanaceae</i> . Parte II: lo <i>stramonio</i>	39
Momenti di vita associativa	42

In copertina: *Boletus aestivalis* (Paulet : Fr.) Fr.

Foto: M. Paoli

In quarta di copertina: *Amanita muscaria* (L. : Fr.) Lam.

Foto: S. & G. Di Cocco

Gruppo Micologico "M. Danesi" Ponte a Moriano (LU)

Piazza della Stazione s.n.c., 55100 Ponte a Moriano (Lucca)

PRESIDENTE:
Anita Notari

PRESIDENTE ONORARIO:
Lamberto Gori

VICEPRESIDENTE:
Enrico Biagini

SEGRETARIO:
Marcello Pieruccini

TESORIERE:
Giampiero Giuliani

CONSIGLIERI:
Antonio Betti
Enrico Biagini
Marco Della Maggiore
Giampiero Giuliani
Sergio Matteucci
Giorgio Nardi
Anita Notari
Michele Petroni
Marcello Pieruccini
Claudio Sorbi
Sauro Tessandori

SINDACI REVISORI DEI CONTI:
Giancarlo Coturri
Vincenzo Poggiani
Enrico Vannucci

RESPONSABILE COMITATO SCIENTIFICO:
Marco Della Maggiore

RESPONSABILE SITO WEB:
Sauro Tessandori



Riunioni: lunedì dalle 21:00 - tel. 0583-492169
quota iscrizione anno 2012: € 22,00

Editoriale

Ecco il quinto numero di *MicoPonte*, al solito ricco di argomenti e ricco di fotocolor, per stuzzicare in voi lettori le curiosità sul meraviglioso mondo dei funghi; se vi venisse voglia di saperne molto di più in materia, ricordatevi che potete sempre iscrivervi al nostro Gruppo Micologico. Venite a trovarci!

I vari temi affrontati quest'anno comprendono il genere *Albatrellus*, poco conosciuto nelle nostre zone, una specie tanto rara quanto bella, *Amanita vittadinii*, la rubrica sui funghi dall'aspetto "particolare", con la presentazione delle *Tremellales*, e la rubrica sui frutti di bosco spontanei, dove viene descritto il velenoso *stramonio*. Il contributo sui funghi ipogei di questo numero si presenta con una veste un po' insolita; benché l'argomento trattato sia ancora correlato agli ipogei, anziché presentare specie fungine, quest'anno viene data visibilità ad un Convegno di studio sui tartufi della Lucchesia che si è tenuto nella località di Marlia (Capannori - LU), nel dicembre 2009, organizzato dal dott. Lamberto Gori con il sostegno di tutto il Gruppo Micologico. Coloro che parteciparono a tale evento potranno sicuramente rivedersi nelle numerose foto a corredo del testo.

Per rendere merito anche a coloro che, anno dopo anno, si impegnano e dedicano molto del loro tempo per organizzare le attività ricreative, importantissime perché rappresentano anche una fonte di sostentamento per il Gruppo, quest'anno abbiamo aggiunto una piccola rubrica, *momenti di vita associativa*; in questa vengono pubblicate alcune foto in ricordo di gite, mostre, giornate di studio, ecc..., dove qualche socio, sicuramente, si riconoscerà.

Ringrazio Maurizio Paoli (Castelnuovo di Garfagnana - LU), Silvio Di Cocco e Gianfranco Di Cocco (Firenze) per le belle foto di prima e quarta di copertina. Ringrazio anche il prof. Giuseppe Vella (Follonica - GR), sempre disponibile e preciso nei suoi interventi, per la revisione delle etimologie dei termini scientifici.

Ringrazio, inoltre, la Provincia di Lucca per il contributo offerto, gli sponsor privati, gli autori degli articoli, il Comitato di Redazione e di Lettura e tutti coloro che apprezzano il risultato del nostro annuale sforzo.

Un ultimo e doveroso ringraziamento va all'amico Pierluigi Angeli (Corpolò di Rimini - RN) per l'assistenza che, ogni anno, ci offre come intermediario con la tipografia, in più occasioni rivelatosi molto utile per ridurre al massimo i tempi di produzione.



IL DIRETTORE
Ing. Marco Della Maggiora

Funghi dall'aspetto particolare IV

Le *Tremellales*

MARCO DELLA MAGGIORA

Via di S. Ginese 276/i, 55062 Pieve di Compito - Capannori (LU)

marco.myco@gmail.com

INTRODUZIONE

In questo contributo ai funghi con aspetto che può essere definito “*particolare*”, vengono presentate alcune specie appartenenti all’ordine *Tremellales*; delle dieci famiglie comprese in tale ordine, vengono prese in considerazione quella delle *Tremellaceae* e quella delle *Exidiaceae*. Macroscopicamente, le specie appartenenti alle *Tremellales* hanno, come caratteristica comune, la consistenza gelatinosa ed elastica della carne, che è più o meno tenace; la loro forma è molto varia e irregolare, assolutamente diversa dalla classica composizione gambo-cappello, tanto che, agli occhi di un neofita, potrebbero essere scambiate per fiori, nel caso di specie con colori vivaci, oppure per escrementi di animali o altro ancora.

Microscopicamente, come tutta la sottoclasse *Phragmiobasidiomycetidae* in cui esse sono comprese, le *Tremellales* si caratterizzano per possedere basidi muniti di setti. Un approfondimento su tale aspetto è già stato presentato in questa stessa rivista [Tolaini, 2009].

Di seguito, dopo brevi cenni su sistema nutrizionale e commestibilità delle *Tremellales*, vengono descritte e riportate in fotocolor sei diverse specie, due della famiglia delle *Tremellaceae* e quattro di quella delle *Exidiaceae*, come segue:

Ordine *Tremellales* Fr.

Famiglia *Tremellaceae* Fr.

Tremella mesenterica Schaeff. : Fr., già presentata in Tolaini (2009).

Tremella encephala Willd. : Fr.

Famiglia *Exidiaceae* R.T. Moore

Exidia glandulosa (Bull. : Fr.) Fr.

Exidia nucleata (Schwein. : Fr.) Burt

Tremiscus helvelloides (DC. : Fr.) Donk

Pseudohydnum gelatinosum (Scop. : Fr.) P. Karst.

L'inquadramento sistematico sopra riportato è ripreso da Kirk et al. (2001) e rappresenta il più seguito dai diversi autori moderni.

SISTEMA NUTRIZIONALE DELLE *TREMELLALES*

Alcune specie appartenenti alla famiglia delle *Tremellales* sono sicuramente saprofiti, cioè si nutrono di sostanze morte, di origine animale e vegetale, in stato di decomposizione più o meno avanzato. Tra queste troviamo soprattutto specie che crescono direttamente su legno marcescente, ad esempio appartenenti ai generi *Exidia* Fr. : Fr. e *Pseudohydnum* P. Karst., ma anche specie che possono vegetare su terreno ricco di humus come *Tremiscus helvelloides*.

Più interessante, invece, è il caso delle specie appartenenti al genere *Tremella* Pers. : Fr.; apparentemente sono saprofiti, perché rinvenibili anch'esse su legno morto, ma in verità,

almeno gran parte di esse, sono parassite di specie fungine lignicole e si sviluppano su basidiomi di quest'ultime o direttamente sul micelio. In ogni caso, il fungo parassitato è difficilmente osservabile in quanto viene velocemente e completamente ricoperto e trasformato dalla *Tremella*. Il parassitismo delle *Tremella* è un meccanismo biologico molto particolare e presenta aspetti ancora insufficientemente studiati per poterlo descrivere con esattezza; l'interazione tra ife delle *Tremella* ed il fungo parassitato è stata osservata per lo più in vitro, quindi non è ancora ben chiaro quale sia, in natura, il reale ciclo biologico di queste specie [Vizzini, 2007]. Inoltre, non tutte le *Tremella* sono state studiate a fondo, per cui, per alcune di esse, non è ancora noto se siano saprofiti, parassite o capaci di esercitare entrambe le azioni. Tra le specie sicuramente parassite, troviamo *T. encephala*, qui presentata (per la quale si rimanda alla relativa descrizione), che cresce su vecchi basidiomi di *Stereum sanguinolentum* (Alb. & Schwein. : Fr.) Fr. (anch'esso mostrato in fotocolor).

Anche ad altre *Tremella*, tutte molto rare in Italia e in Europa, è stato attribuito un parassitismo altamente specializzato, cioè biologicamente ottimizzato per agire su una particolare specie lignicola, oppure un parassitismo meno restrittivo, rivolto cioè a funghi di uno o più generi; per fare alcuni esempi, *T. aurantia* Schwein. : Fr. su *Stereum hirsutum* (Willd. : Fr.) Pers., *T. karstenii* Hauerslev su *Colpoma juniperi* (P. Karst. ex P. Karst.) Dennis, *T. caloceraticola* Hauerslev su *Calocera cornea* (Batsch : Fr.) Fr., *T. spicifera* Van Ryck., Van de Put & P. Roberts su *Lentithecium arundinaceum* (Sowerby : Fr.) K.D. Hyde, J. Fourn & Yin. Zhang, *T. versicolor* Berk. su *Peniophora* sp. pl. e così via [Vizzini, 2007]. Altre *Tremella*, infine, sono parassite di licheni.

Una specie sulla quale troviamo discordanza in letteratura è *T. mesenterica*, molto comune, fatta intendere come saprofita da gran parte degli autori, ma probabilmente anch'essa parassita di specie appartenenti ai generi *Peniophora* Cooke e *Stereum* Hill ex Pers. [Hogan, 2009; Vizzini, 2007].

COMMESTIBILITÀ DELLE *TREMELLALES*

Tra le *Tremellales* non risultano al momento specie tossiche, ma viste le loro scarse proprietà organolettiche, come la quasi assenza di odori e sapori, nonché per la particolare consistenza della carne e l'esiguità della stessa, non ci sembrano adatte alla nostra tradizione culinaria. Tuttavia, anche se raramente consumate in Italia (e forse anche in Europa), tutti i testi di micologia del nostro continente riportano come commestibili *Pseudohydnum gelatinosum* e *Tremiscus helvelloides*, talvolta, addirittura, consigliate crude [Cetto, 1994, 1996]! Fermo restando la legittima e soggettiva valutazione dell'alimento, il buon senso e la non stretta necessità di mangiare funghi, ci portano a dissociarci da tali indicazioni, molto discutibili; spesso, infatti, invece che dirette valutazioni dell'autore, queste non sono altro che notizie riportate per sentito dire o copiate più volte attraverso gli anni, a partire da chissà quale testo o fonte.

Non avendo esperienza diretta in fatto di commestibilità di queste specie e non avendo mai acquisito, in giro per l'Italia, notizie certe circa un loro continuo e sistematico uso in cucina, esente da complicazioni, preferiamo sconsigliarne il consumo alimentare, anche se contro corrente rispetto al resto della letteratura.

Al contrario, in alcuni Paesi lontani, aventi culture ed abitudini culinarie molto diverse dalle nostre, qualche specie appartenente alle *Tremellales* viene comunemente consumata e, addirittura, a tale scopo coltivata; tra queste possiamo citare *Tremella fuciformis* Berk., specie tropicale, molto raramente raccolta in Europa, forse solo in serra [Jülich, 1989], coltivata e

consumata in Cina [Kirk et al., 2001]. A tal proposito vale la pena di citare anche *Auricularia auricula-judae* (Bull. : Fr.) Quél., apprezzata, coltivata e consumata in grande quantità in quasi tutta l'Asia, molto comune anche nelle nostre zone e per la cui descrizione si rimanda ancora a Tolaini (2009); questa specie, non appartenente alle *Tremellales*, ma comunque compresa nella sottoclasse *Phragmiobasidiomycetidae*, con stessa consistenza gelatinoso-elastica della carne, è, ultimamente, divenuta oggetto di discussione nel campo della micotossicologia in quanto imputata di una particolare e grave sindrome di avvelenamento, detta di Szechwan, citata solo nei testi più recenti [Della Maggiora & Mannini, 2008; Eyssartier & Roux, 2011; Roas, 2010].

Tremella mesenterica Schaeff. : Fr.

Etimologia: dal latino *trémulus* = tremolante, per la consistenza della carne; dal greco *mesentèrion* = membrana dell'intestino, riferito all'aspetto dei basidiomi.

Sinonimi: *T. lutescens* Pers. : Fr., *T. mesenterica* var. *lutescens* (Pers. : Fr.) Pers.

Questa specie, sicuramente la più comune e diffusa di tutto il genere *Tremella*, è già stata descritta e discussa in dettaglio nel numero 3 di questa stessa rivista [Tolaini, 2009].

Riguardo la possibile confusione con specie simili, *T. mesenterica* appare macroscopicamente molto simile a *T. aurantia*, che noi non conosciamo, ma che viene riportata come molto diffusa anche in Europa [Eyssartier & Roux, 2011]. *T. aurantia* si differenzerebbe principalmente dalla specie in questione attraverso caratteri microscopici, quali le spore più piccole e più globose ed i basidi con evidente gambo [Hogan, 2009].



Tremella mesenterica

Foto: S. Matteucci

***Tremella encephala* Willd. : Fr.**

Etimologia: dal latino *trémulus* = tremolante, per la consistenza della carne; dal greco *enkèphalos* = cerebrale, per l'aspetto cerebriforme dei basidiomi.

Sinonimi: *Naematelia encephala* (Willd. : Fr.) Fr., *N. encephaliformis* Coker, *Tremella alabastrina* Bref., *T. fragiformis* Pers. : Fr.

Principali caratteri macroscopici

Basidiocarpi da sferici a subglobosi, con dimensioni massime di 2-3 cm di diametro, spesso uniti tra loro, con superficie liscia, da pieghettata a cerebriforme; all'inizio il colore è bianco per poi virare al rosa e infine al brunastro. La sezione si presenta divisa in due parti ben distinte: quella esterna, che diventa più scura negli esemplari adulti, è gelatinosa, molliccia, mentre al centro si mantiene un nucleo più duro e compatto, sempre bianco. Odore e sapore insignificanti.

Principali caratteri microscopici

Spore lisce, ialine, non amiloidi, da sferiche a subglobose, in media $8-13 \times 6-8 \mu\text{m}$; secondo Jülich (1989), queste formano anche spore definite secondarie, più piccole, con dimensioni medie di $6-7,5 \times 5-6 \mu\text{m}$.

Dove e quando cresce

Su legno morto di aghifoglie, come parassita di *Stereum sanguinolentum* che viene completamente ricoperto e nascosto dai basidiomi della *Tremella*. Risulta diffusa in gran parte



Tremella encephala. Notare il nucleo bianco al centro della gleba dell'esemplare sezionato.

Foto: M. Della Maggiora



Stereum sanguinolentum, sul quale nasce, da parassita, *Tremella encephala*. Foto: M. Della Maggiora

d'Europa, ma vista la scarsità delle opere in cui viene trattata, è verosimilmente poco comune ovunque.

Confronto con specie simili

Tra le quasi trenta specie comprese nel genere *Tremella*, oltre a *T. encephala*, solo un'altra entità presenta basidiomi subglobosi, gelatinosi all'esterno e con nucleo bianco e compatto al centro; si tratta di *T. steidleri* (Bres.) Bourdot & Galzin, ancora più rara della specie qui descritta, che si differenzia per il colore più bruno negli esemplari adulti, l'habitat su legno di latifoglie, forse in compagnia di *Stereum gausapatum* (Fr. : Fr.) Fr., e le spore di forma ellissoidale [Jülich, 1989]. *T. encephala* è raramente riportata in letteratura; una discreta rappresentazione fotografica si trova in Gerhardt et al. (2000), dove si vedono esemplari ancora giovani, quindi quasi bianchi.

Exidia glandulosa (Bull. : Fr.) Fr.

Etimologia: dal greco *exidio* = io sudo, che trasuda, effetto dato dalla superficie gelatinosa; dal latino *glandula* = ghiandola, per la presenza sulla superficie di minute verruche.

Sinonimi: *Exidia spiculosa* (Pers.) Sommerf., *Gyraria spiculosa* (Pers.) Gray, *Tremella atra* O.F. Müll., *T. glandulosa* Bull. : Fr., *T. nigricans* var. *glandulosa* (Bull.) Bull., *T. rubra* J.F. Gmel., *T. spiculosa* Pers.

Principali caratteri macroscopici

Basidiomi resupinati, singolarmente pulvinati (a forma di cuscino), raramente isolati, più comunemente confluenti tra loro a formare ammassi allungati, con aspetto da circonvoluto a cerebriforme, che ricoprono superfici fino a 30 cm di lunghezza, con spessore fino a 2 cm.

La superficie esposta (imenoforo) è lucida e brillante, da grigio-nerastra a nera, indicata come raramente olivastra da Jülich (1989); questa è ricoperta uniformemente da caratteristici e minuti rilievi, ben visibili solo con la lente, definiti pustole [Consiglio & Papetti, 2009] oppure verruche glandolari [Jülich, 1989]. La carne degli esemplari freschi è molle, gelatinosa ed elastica, mentre, con clima molto asciutto, tutto il basidioma diviene una crosta nera e dura di circa 2 mm di spessore. Nel caso di clima particolarmente umido, la carne dei vecchi esemplari si può presentare in parte deliquescente [Coutechuisse, 1994]. Odore e sapore praticamente nulli.

Principali caratteri microscopici



Exidia glandulosa. Notare, nell'ingrandimento sottostante, le numerose e piccole verruche che ricoprono la superficie.

Foto: M. Della Maggiora



Spore da ellissoidali ad allantoidi, a volte quasi cilindriche, in media $10-15 \times 3,5-5,5 \mu\text{m}$, lunghe fino a $17 \mu\text{m}$ per Gerhardt et al. (2000), lisce e ialine.

Dove e quando cresce

E. glandulosa è una specie saprofita che colonizza ampie superfici di legno morto di latifoglie, ricoprendone solitamente la parte rivolta verso il basso; Jülich (1989) indica la possibilità di rinvenirla, seppur raramente, anche su legno di aghifoglie. Può crescere in qualunque mese ed è molto diffusa, ma risulta comune solo in certi anni.

Confronto con specie simili

Unitamente all'aspetto dei basidiomi tra loro ammassati, se vengono osservate le verruche sulla superficie imeniale, *E. glandulosa* risulta facilmente identificabile. Per l'aspetto potrebbe essere confusa con *E. pithya* Fr. : Fr., che però non presenta verruche e cresce su legno di aghifoglie; al contrario, può essere trovata *E. truncata* Fr. : Fr., anch'essa munita di verruche e rinvenibile su legno di latifoglie, che però ha un aspetto diverso, con basidiomi più piccoli e non confluenti in ammassi estesi. Altre specie somiglianti presentano colorazioni più chiare, non nere.

Exidia nucleata (Schwein. : Fr.) Burt

Etimologia: dal greco exidio = io sudo, che trasuda, effetto dato dalla superficie gelatinosa; dal latino *nucleatus* = nucleo, per la parte centrale del basidioma più dura.

Sinonimi: *Exidia gemmata* (Lév.) Bourdot & Maire, *Myxarium nucleatum* (Schwein. : Fr.) Wallr., *Naematelia gemmata* (Lév.) Fr., *N. nucleata* (Schwein. : Fr.) Fr., *Tremella gemmata* Lév., *T. nucleata* Schwein. : Fr.

Principali caratteri macroscopici

Basidiomi inizialmente globosi o subglobosi, cerebriformi, poi più appianati, con dimensioni fino a 15 mm di diametro, spesso fusi tra loro in ammassi irregolari ampi fino a 4 cm e spessi 2 cm [Jülich, 1989], con superficie liscia e traslucida; il colore è bianco puro nei giovani esemplari, per poi assumere anche tonalità rosate o violacee, frequenti ma, a volte, poco percettibili. La consistenza della carne è molliccia, gelatinosa, solo un po' più compatta nei primi stadi di sviluppo; all'interno può essere osservato un nucleo più duro, con colore al resto della carne, irregolare, composto da cristalli di ossalato di calcio che, a seconda delle condizioni climatiche,



Exidia nucleata.

Foto: M. Della Maggiora

può anche essere assente [Gerhardt et al. 2000]. Quando l'umidità è molto bassa, tutto il basidioma si contrae sul substrato di crescita trasformandosi in una crosta di aspetto ceraceo e di colore brunastro. Odore e sapore insignificanti.

Principali caratteri microscopici

Spore da cilindriche a leggermente allantoidi, in media $9-14 \times 3,5-5 \mu\text{m}$, lisce e ialine.

Dove e quando cresce

Si tratta di una specie saprofito, rinvenibile su legno di latifolia marcescente, soprattutto di faggio o frassino; Cetto (1993) indica il legno marcescente di vite come un habitat molto favorevole alla specie. Può crescere tutto l'anno ma risulta poco frequente.

Confronto con specie simili

L'aspetto generale, il colore e la consistenza, uniti alla presenza di un nucleo interno più duro, rendono *E. nucleata*

una specie facilmente identificabile. Un nucleo più duro e bianco è osservabile anche in *Tremella encephala* (vedi relativa descrizione), che però presenta basidiomi adulti di colore diverso, assai più grandi, oltre che spore di forma diversa.

Come altre specie congeneri, *E. nucleata* potrebbe essere scambiata sul campo per un ascomicete, ad esempio appartenente al genere *Neobulgaria* Petr.; in questi casi, l'esame microscopico fugge velocemente ogni dubbio.

Su quasi tutti i testi consultabili in letteratura, questa specie è riportata come *Myxarium nucleatum* (vedi sinonimi); in questa descrizione, invece, è stato seguito quanto indicato in Kirk et al. (2001), dove il genere *Myxarium* Wallr. è considerato sinonimo del genere *Exidia* Fr. : Fr., prioritario, dando credito al rigoroso studio presentato da Roberts (1998).



Exidia nucleata.

Foto: M. Della Maggiora

Tremiscus helvelloides (DC. : Fr.) Donk

Etimologia: dall'aggettivo latino *tremiscus* = tremolante, per la consistenza della carne; dal latino *helvelloides* = simile ad una *Helvella*, per l'aspetto generale dei basidiomi.

Sinonimi: *Guepinia helvelloides* (DC. : Fr.) Fr., *G. rufa* (Jacq.) Beck, *Gyrocephalus helvelloides* (DC. : Fr.) Keissl., *G. rufus* (Jacq.) Bref., *Phlogiotis helvelloides* (DC. : Fr.) G.W. Martin, *P. rufa* (Jacq.) Quél., *Tremella helvelloides* DC. : Fr., *T. rufa* Jacq.

Principali caratteri macroscopici

Basidiomi eretti, singoli o cespitosi, da petaliformi a spatoliformi, talvolta anche a forma di imbuto aperto lateralmente, alti fino a oltre 10 cm e larghi fino a 5 cm; il colore è rosa, rosasalmore, arancio o rosso più o meno carico, con possibili tonalità violette nella parte esterna



Tremiscus helvelloides.

Foto: M. Della Maggiora



(imenoforo) [Gerhardt et al., 2000], bianco nella parte inferiore che, infissa nel substrato, simula un corto gambo. L'orlo è lobato, irregolarmente ondulato negli esemplari adulti. La superficie è liscia e opaca, quella interna con fine e impercettibile pruina bianca. La carne è elastica, tenace e gelatinosa, con colore all'esterno, inodore e insapore.

Principali caratteri microscopici

Spore con profilo irregolare, da subcilindriche a ellissoidali, talvolta arcuate o anche a forma di castagna [Papetti et al., 1999], in media $9-11,5 \times 4,5-6 \mu\text{m}$, lisce, ialine e non amiloidi.

Dove e quando cresce

Si tratta di una specie saprofita, montana, rinvenibile dall'estate all'autunno sia su terreno che direttamente su legno morto di aghifoglia. Risulta diffusa e comune sull'arco alpino mentre sui nostri Appennini fruttifica copiosa solo in certe annate.

Confronto con specie simili

Il colore sgargiante, la consistenza e la forma rendono *T. helvelloides* inconfondibile. Altre specie con colorazioni simili appartengono alla classe degli ascomiceti, ma si presentano con forma, dimensioni e consistenza diverse e comunque, al limite, sono facilmente differenziabili al microscopio. In Europa, rappresenta l'unica specie del genere *Tremiscus* (Pers.) Lév.

Pseudohydnum gelatinosum (Scop. : Fr.) P. Karst.

Etimologia: dal greco *pseudès* = falso, simile all'apparenza, e da nome scientifico *Hydnum*, cioè simile ad un *Hydnum*, per l'imenoforo ad aculei; dal latino *gelatinosum* = gelatinoso, per la consistenza della sua carne.

Sinonimi: *Exidia gelatinosa* (Scop. : Fr.) P. Crouan & H. Crouan, *Hydnogloea gelatinosa* (Scop. : Fr.) Curr. ex Berk., *Hydnum gelatinosum* Scop. : Fr., *Steccherinum gelatinosum* (Scop. : Fr.) Gray, *Tremellodon gelatinosus* (Scop. : Fr.) Fr.

Principali caratteri macroscopici

Basidiomi pileati, sessili o con corto gambo laterale, di forma prima a mensola, linguiforme [Gerhardt et al., 2000], poi fortemente irregolare, sporgenti orizzontalmente fino a 8 cm, con 1,5 cm di spessore. La superficie superiore è villosa, liscia solo verso l'esterno, di colore bianco più o meno sporco, fino a grigiastro e macchiato di bruno, raramente anche interamente bruno. L'imenoforo è composto da aculei conici e fitti, biancastri. Tutto il basidioma presenta una consistenza elastica, gelatinosa, con carne trasparente, traslucida, inodore e insapore.

Principali caratteri microscopici

Spore da sferiche a subglobose, in media $5-8,5 \times 4-6,5 \mu\text{m}$, lisce, ialine e non amiloidi.

Dove e quando cresce

È una specie saprofita, rinvenibile dall'estate all'autunno su legno morto di aghifoglie, solitamente in gruppi di esemplari sovrapposti. Jülich (1989) la segnala anche su latifoglie. Sui nostri Appennini risulta diffusa e comune dall'estate all'autunno, ma difficilmente abbondante.

Confronto con specie simili

Tenuto conto soprattutto della consistenza gelatinosa e dell'imenoforo ad aculei, tutti i testi concordano con il fatto che *P. gelatinosum* sia una specie praticamente inconfondibile, con aspetto decisamente unico. Certi autori [Cetto, 1996; Gerhardt et al., 2000], distinguono una forma a cappello bianco da una a cappello bruno; tale distinzione non ha però fondamenti pratici sufficienti per divenire tassonomicamente valida, in quanto possono essere rinvenuti esemplari con entrambe



Pseudohydnum gelatinosum con colorazione brunastra.

Foto: M. Della Maggiora

le colorazioni, oltre che cromaticamente intermedi o chiazzati, anche nelle singole raccolte [Consiglio & Papetti, 2001]. Una buona rappresentazione fotografica di esemplari con cappello completamente bruno, è riportata anche in Eyssartier & Roux (2011).

In Europa, rappresenta l'unica specie appartenente al genere *Pseudohydnum* P. Karst.



Pseudohydnum gelatinosum con colorazione biancastra.

Foto: M. Della Maggiora

BIBLIOGRAFIA

- CETTO B., 1993: *I funghi da vero*. Vol. 7. Prima edizione. Edit. Saturnia, Trento – I.
 CETTO B., 1994: *I funghi da vero*. Vol. 1. Dodicesima edizione. Edit. Saturnia, Trento – I.
 CETTO B., 1996: *I funghi da vero*. Vol. 2. Nona edizione. Edit. Saturnia, Trento – I.

Funghi dall'aspetto particolare IV. Le Tremellales

- CONSIGLIO G. & C. PAPETTI, 2001: *Atlante fotografico dei funghi d'Italia*. Vol. 2. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella, Bescia – I.
- CONSIGLIO G. & C. PAPETTI, 2009: *Atlante fotografico dei funghi d'Italia*. Vol. 3. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella, Bescia – I.
- COURTECUISSÉ R., 1994: *Photo-guide des Champignons d'Europe*. Edit. Delachaux et Niestlé – RC.
- DELLA MAGGIORA M. & M. MANNINI, 2008: *Funghi buoni ... o "buoni da morire"*. In A.G.M.T., 2008: *Io sto con i Funghi*. Edit. La Pieve Poligrafica, Villa Verrucchio, Rimini – I: 163-192.
- EYSSARTIER G. & P. ROUX, 2011: *Le Guide des Champignons. France et Europe*. Edit. Belin, Saint-Etienne – F.
- GERHARDT E., J. VILA & X. LLIMONA, 2000: *Hongos de España y de Europa*. Edit. OMEGA, S.A., Barcelona – E.
- HOGAN C.M., 2009: *Witch's Butter Tremella mesenterica*. GlobalTwitcher.com.
http://globaltwitcher.auderis.se/artspec_information.asp?thingid=50127
- JÜLICH W., 1989: *Guida alla determinazione dei funghi vol. 1. Aphyllophorales, Heterobasidiomycetes, Gastromycetes*. 1° edizione. Edit. Saturnia, Trento – I.
- KIRK P.M., P.F. CANNON, J.C. DAVID & J.A. STALPERS, 2001: *Dictionary of the Fungi*. 9th edition. Edit. CAB International – GB.
- PAPETTI C., G. CONSIGLIO & G. SIMONINI, 1999: *Atlante fotografico dei funghi d'Italia*. Vol. 1. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella, Bescia – I.
- ROAS A., 2010: *Le nuove sindromi: sindrome di Szechwan e Auricularia auricula-judae*. Andiamo a Funghi (Anno 6): 18-21.
- ROBERTS P., 1998: *A revision of the genera Heterochaetella, Myxarium, Protodontia, and Stypella (Heterobasidiomycetes)*. Mycotaxon 69: 209-248.
- TOLAINI F., 2009: *Funghi sotto la lente II. Auricularia auricula-judae e Tremella mesenterica, due comuni specie di Phragmobasidiomycetidae*. MicoPonte 3: 6-10.



The advertisement features a collage of three images: a modern fireplace with a fire, a stone wall with a window, and a floor with tiles. The Pieroni Srl logo is prominently displayed in the center, featuring a stylized house icon. The text 'Pieroni Srl' is written in a large, bold, blue font. Below the logo, the company name 'Pieroni Srl' is repeated in a smaller font. The background images are framed by a black border. In the bottom right corner of the advertisement, there is a red box with the text 'GRANDE NOVITA' TECNICA'. At the bottom of the advertisement, there is contact information for two locations: 'Punto Vendita Loc. DIECIMO - BORGO A MOZZANO - LUCCA' and 'Punto Vendita Loc. CHITARRINO - FORNACI DI BARGA - LUCCA'. The phone number 'Nr .Telefono Unico 0583-838375' and the website 'WWW.PIERONI.IT' are also provided.

Pieroni Srl

EDILKAMIN
TECNOLOGIA DEL FUOCO

geopietra

kerlite

GRANDE NOVITA' TECNICA

Punto Vendita Loc. DIECIMO - BORGO A MOZZANO - LUCCA
Punto Vendita Loc. CHITARRINO - FORNACI DI BARGA - LUCCA
Nr .Telefono Unico 0583-838375
WWW.PIERONI.IT

Un specie rara per le nostre zone, *Amanita vittadinii*

CLAUDIO SORBI

Via delle Ville 623/B, 55100 Saltocchio (LU)

sorbino83@gmail.com

INTRODUZIONE

Essendo ancora un principiante in questa bellissima materia, la micologia, camminando per boschi, e non solo, mi capita ancora spesso di imbartermi in specie per me di nuova conoscenza e la sorpresa di scoprirle è sempre gradevole. Nuovi colori, nuove forme e la voglia di arrivare a casa per aprire un libro ed iniziare a scoprire di che specie si tratta, è quasi irrefrenabile.

Fatto sta che una mattina d'autunno del 2009, vicino a casa mia, mentre mi incamminavo per raggiungere un boschetto di pino marittimo (*Pinus pinaster*), dove intendevo cercare specie da fotografare, passando dentro ad un bellissimo uliveto, mi trovai davanti ad uno spettacolo a dir poco affascinante per un neofita come me; era la visione di 8 esemplari, in vari stadi di sviluppo, di una bellissima specie che poi si è rivelata essere *Amanita vittadinii*.

Da subito capii che si trattava di una specie non molto comune; dopo aver fatto alcune foto a diversi esemplari, sono tornato a casa e ho sfogliato diversi libri di micologia dai quali, a determinazione avvenuta, ho avuto conferma che si trattava di una specie molto rara per le nostre zone.

A. vittadinii fa parte della famiglia delle *Pluteaceae* Kotl. & Pouzar [Kirk et al., 2001] ed è una delle poche del suo genere che svolge un'azione saprofitica¹ con il proprio substrato di crescita, a differenza di quasi tutte le altre amanite, che vivono in simbiosi con diverse specie arboree. All'aspetto è unica nel suo genere per la sua bellezza, caratterizzata da un candido colore bianco dell'intero carpoforo e dalle bellissime ornamentazioni verrucoso – fiocose del cappello e dei tre quarti inferiori del gambo.

Nella scheda che segue, corredata dai fotocolor degli esemplari in habitat, ripresi anche nei dettagli, sono descritti tutti i caratteri della specie; alla fine sono citate le altre entità congeneri ad essa somiglianti con i rispettivi caratteri differenziali.

Amanita vittadinii (Moretti) Vittad.

Etimologia: da nome proprio, dedicata a Carlo Vittadini [1800 - 1865], botanico e micologo italiano.

Sinonimi: *Armillaria vittadinii* (Moretti) Locq., *Aspidella vittadinii* (Moretti) E.-J. Gilbert, *Lepidella vittadinii* (Moretti) E.-J. Gilbert, *Lepiota vittadinii* (Moretti) Quéf.

Nomi volgari: non conosciuti per le nostre zone

Principali caratteri macroscopici

Cappello carnoso, sodo, di dimensioni medio-grandi, da 8 a 20 cm di diametro, all'inizio di forma sferica, poi emisferica, per divenire successivamente convesso e infine piano, a maturazione raggiunta; il margine è inizialmente ottuso, poi regolare e unito. La cuticola è separabile, di colore

1 - Il saprofitismo consiste nel nutrirsi di sostanze morte, di origine vegetale o animale, in uno stato di decomposizione più o meno avanzato.



Esemplari adulti di *Amanita vittadinii*.

Foto: C. Sorbi



Giovane esemplare di *Amanita vittadinii*.

Foto: C. Sorbi

che va dal bianco al bianco-grigiastro, asciutta, debordante e ricoperta da squame molto fiocose, appiattite, concolori alla cuticola; verso il centro è possibile rinvenirle rialzate e facilmente distaccabili, più resistenti verso il margine. In esemplari maturi, le squame si macchiano di un colore crema sporco fino a bruno chiaro, specialmente alla sommità, soprattutto quelle localizzate nella parte centrale del cappello. Le lamelle sono fitte, arrotondate, con filo seghettato, all'inizio di colore bianco candido, giallo chiaro con l'età o con riflessi verdastri [Consiglio & Papetti, 2001; Foiera et al., 1993], libere al gambo, intercalate da lamellule di varie lunghezze che partono dal margine del cappello. Il gambo è piuttosto robusto, generalmente slanciato, non bulboso, pieno, liscio sopra l'anello, ricoperto da scaglie bianche, più o meno evidenti, al di sotto di esso; le scaglie si presentano rivolte verso l'alto e di colore bianco, successivamente giallo e crema scuro a maturazione. L'anello è ampio, persistente, discendente e ondulato, con bordo fiocoso, di colore bianco. La volva, di colore bianco, a maturità crema, è difficilmente distinguibile dal resto del gambo perché completamente dissociata dal momento dell'apertura del cappello. La carne è compatta nei giovani esemplari, poi molle, immutabile al taglio, di colore bianco, con odore e sapore molto deboli, leggermente farinacei. Sulla descrizione dei caratteri organolettici è curiosa la citazione di Moretti, autore della specie; esso riporta, nel caso di carne molto intrisa d'acqua e ridotta in poltiglia, un odore particolare che si perde con la cottura, simile a quello che emana il cuoio di pecora preparato, oltre che un sapore amaro e disgustoso [Neville & Poumarat, 2004].

Principali caratteri microscopici

Presenta spore da subglobose a ellissoidali, con dimensioni medie di $10,5-12,5 \times 8,2-11,2 \mu\text{m}$, di colore bianco in massa, talvolta con sfumature verdastre [Consiglio & Papetti, 2001].

Dove e quando cresce

Specie saprofita i cui ritrovamenti si limitano quasi esclusivamente a terreni agricoli precedentemente lavorati a ortofrutta, cioè sui cosiddetti terreni grassi, come in uliveti, prati erbosi, coltivazioni decadute, campi incolti o comunque ricchi di sostanze organiche residue; sembra preferire substrati neutro-basici o basici [Galli, 2001]. È una specie piuttosto rara, specialmente nelle nostre zone; per il territorio della nostra Regione è stata segnalata solo due volte, in Pera (2004) e Tomei et al. (1997). Il suo periodo migliore di crescita va dalla tarda estate all'autunno.

Commestibilità

Su alcuni testi viene ritenuta commestibile dopo adeguata cottura [Galli, 2001] o addirittura indicata come un ottimo fungo [Traverso, 1998]; come già riportato, l'autore della specie, invece, la ritenne di sapore amaro e disgustoso [Neville & Poumarat, 2004]. Vista la rarità dei ritrovamenti e le diverse opinioni riguardanti la sua commestibilità, sarebbe utile astenersi dal consumarla.

Confronti con specie simili

È una specie facilmente identificabile, vista la sua particolare bellezza; quando è giovane, completamente di colore bianco candido, per le sue ornamentazioni, in Galli (2001) viene definita una <<finissima opera di un maestro vetraio di murano>>.

Tuttavia, un neofita potrebbe essere tratto in inganno, scambiandola per una sua simile, *A. codinae* (Maire) Bertault; questa è ancora più rara, di dimensioni inferiori, con scaglie persistenti e di colore bruno anche senza aver subito manipolazioni, riscontrabili già nei giovani esemplari. Anche l'habitat è nettamente diverso, visto che *A. codinae* è una specie termofila, legata ad



Amanita vittadinii. Particolare delle verruche del cappello di un esemplare adulto; notare il colore bruno sulle estremità.

Foto: C. Sorbi



Amanita vittadinii. Particolare di lamelle, lamellule e bordo del cappello che si presenta tipicamente fioccoso e debordante.

Foto: C. Sorbi



Amanita vittadinii. Particolare dell'anello discendente e delle scaglie ascendenti sul gambo. Foto: C. Sorbi

essenze arboree tipiche dell'areale mediterraneo, quali leccio (*Quercus ilex*) e sughera (*Q. suber*). Neville & Poumarat (2004) la riportano come varietà di *A. vittadinii*.

Vista la fragilità delle squame sul cappello, che quindi potrebbero essere dilavate da precipitazioni piovose, *A. vittadinii* potrebbe somigliare ad *A. singeri* Bas, *A. strobiliformis* (Paulet ex Vittad.) Bertill. o *A. echinocephala* (Vittad.) Quél. [Consiglio & Papetti, 2001]; eventuali dubbi in fase di determinazione vengono subito fugati dal fatto che, tutte e tre le specie sopra citate, non hanno verruche evidenti sul gambo. *A. strobiliformis* e *A. echinocephala* prediligono inoltre habitat diversi, svolgendo un'azione di simbiosi con diverse specie arboree, anche se questo è un elemento poco utile alla distinzione della specie; solo studi più approfonditi possono risolvere i dubbi sull'aspetto nutrizionale di questi funghi.

RINGRAZIAMENTI

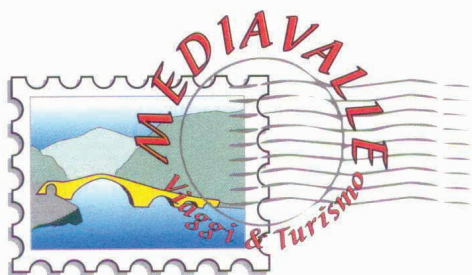
Ringrazio Marco della Maggiora e Sergio Matteucci; i miei due “maestri” in micologia.

BIBLIOGRAFIA

- CONSIGLIO G. & C. PAPETTI, 2001: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*. Vol. 2. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella – Brescia – I.
- FOIERA F., E. LAZZARINI, M. SNABL & O. TANI, 1993: *Funghi Amanite*. Edit. Edagricole, Bologna – I.
- GALLI R., 2001: *Le Amanite*. Ed. Edinatura, Cologno Monzese – Milano – I.
- KIRK P.M., P.F. CANNON, J.C. DAVID & J.A. STALPERS, 2001: *Dictionary of the Fungi*. 9th edition. Edit. CAB International – GB.
- NEVILLE P. & S. POUMARAT, 2004: *Amaniteae – Amanita, Limacella & Torrendia*. Fungi Europaei 9. Edizioni Candusso, Lomazzo – Como – I.
- PERA U., 2004: *Funghi rari o interessanti del territorio Camaiorese - III*. Parliamo di funghi: 53-54.
- TOMEI P.E., R. NARDUCCI & A. LIPPI, 1997: *Prodromo alla flora macromicetica della provincia di Lucca*. Edit. Assessorato all'Ambiente della Provincia di Lucca, Lucca – I.
- TRAVERSO M., 1998: *Il genere Amanita in Italia*. Edit. A.M.E.R., Roma – I.

MEDIAVALLE

Viaggi & Turismo s.r.l.



Via Leandro Puccetti, 32
(San Concordio) – LUCCA

- Davanti alla Cassa di Risparmio
di Lucca di San Concordio -

Telefono: **0583-583.563** - Fax: **0583-583.556**

E-mail: **mediavalleviaggi@virgilio.it**

Sito internet: **www.mediavalleviaggilucca.it**



Via per Camaiore 2204,
55100 Monte S. Quirico (LUCCA)
TEL.: **0583 343536** - FAX: **0583 341586**

FILIALE
via G. Bartolini 5,
55027 Galliciano - LUCCA
TEL. e FAX: **0583 374056**

www.papeschi.it
E-mail: **info@papeschi.it**
C.F. / P. IVA: **01976380467**

Il genere *Albatrellus*

SERGIO MATTEUCCI

Via Per Gignano 151, 55050 Vinchiana (LU)

sergiofungi@alice.it

INTRODUZIONE

Parliamo quest'anno degli *Albatrellus* Gray, funghi appartenenti alla famiglia delle *Albatrellaceae* (Pouzar) Nuss, terricoli, che crescono in genere nei mesi tra agosto e settembre; alcune specie possono essere rinvenute sotto conifere, altre sotto latifoglie, solitamente in colonie molto numerose. Sono funghi stipitati, di frequente aggregati e con cappelli fusi tra loro a formare masse estese fino anche a 30-40 cm.

Su alcuni testi moderni viene utilizzato, come genere, *Scutigera* Paulet, sinonimo di *Albatrellus*, come ad esempio in Gerhardt et al. (2000); nella presente trattazione, invece, viene utilizzato l'epiteto *Albatrellus*, seguendo la linea di Jülich (1989) e Bernicchia (2005).

Dal punto di vista culinario, il genere *Albatrellus* annovera alcune specie commestibili, per consistenza molto simili al grifone, *Grifola frondosa* (Dicks. : Fr.) Gray, assai noto e consumato in Garfagnana, che vengono anch'esse conservate sott'olio o sotto aceto.

Secondo l'ultima monografia che tratta il genere *Albatrellus* [Bernicchia, 2005], le specie rinvenibili in Italia sono sei: *A. confluens*, *A. cristatus*, *A. ovinus*, *A. pes-caprae*, *A. subrubescens* e *A. syringae*. Per il suo habitat di peccio, una ulteriore specie, *A. citrinus*, di recente creazione (2003), potrebbe essere anch'essa rinvenuta in molti dei nostri habitat montani, anche se non risultano al momento segnalazioni certe relative al territorio nazionale.

Delle sei specie sopra citate, le prime cinque sono rinvenibili nelle nostre zone e vengono di seguito descritte e mostrate. *A. syringae* (Parmasto) Pouzar, non trattato in questa sede, molto raro in Europa, è stato segnalato solo in due località dell'Alto Adige, nel 1986 nella valle Anterselva e nel 1987 in val di Casies [Bellù et al., 1990; Bernicchia, 2005].

Albatrellus confluens (Alb. & Schwein. : Fr.) Kotl. & Pouzar

Etimologia: dal latino *confluo* = io confluisco, per i gambi che partono da un unico ceppo.

Sinonimi: *Polyporus confluens* (Alb. & Schwein. : Fr.) Fr., *Scutigera confluens* (Alb. & Schwein. : Fr.) Bondartsev & Singer

Nomi volgari: *fungo del pane*, per il colore e la screpolatura del cappello che ricorda la crosta del pane.

Principali caratteri macroscopici

Cappello fino a 15 cm di diametro, carnoso, irregolare, con margine involuto e cuticola asciutta, liscia da giovane e areolata con l'età o il clima secco, di colore da senape a senape-aranciato; spesso i cappelli sono sovrapposti e saldati tra di loro sino a raggiungere masse di 30-40 cm. Tubuli corti, decorrenti, da bianchi a bianco-crema, più o meno scuri, che diventano rosa-arancio allo stato secco; pori rotondi, angolosi, piccolissimi (3-5 per millimetro), da bianchi a leggermente rosati. Gambo tozzo, irregolare, spesso eccentrico e fuso con altri gambi, di colore rosa-biancastro. Carne bianca, compatta, tenace, coriacea negli esemplari vecchi, con odore nullo e sapore amarognolo.

Principali caratteri microscopici

Spore da ellissoidali a subglobose, ialine, lisce, bianche in massa, di $3,5-5 \times 2,5-3,5 \mu\text{m}$.

Dove e quando cresce

Fungo terricolo, esclusivo dei boschi di conifere con preferenza per l'abete rosso (*Picea abies*); si trova normalmente da metà estate fino all'autunno, abbondante nei luoghi di crescita. Abbastanza raro in Toscana.

Commestibilità

Per il sapore amaro, è molto scadente se consumato fresco; migliora notevolmente se conservato sott'olio o sott'aceto, sempre usando esemplari giovani.

Confronto con specie simili

Si può confondere con *A. ovinus*, che però non ha carne amara, è di colore da bianco-giallo fino a bruno, senza tonalità aranciate ed è inverdente.



Giovani esemplari di *Albatrellus confluens*.

Foto: M. Della Maggiora



Albatrellus confluens.

Foto: M. Della Maggiora

Albatrellus cristatus (Schaeff. : Fr.) Kotl. & Pouzar

Etimologia: dal latino *cristatus* = con la cresta, per la forma del cappello.

Sinonimi: *Boletus cristatus* Schaeff. : Fr., *Polyporus cristatus* (Schaeff. : Fr.) Fr., *Scutigera cristatus* (Schaeff. : Fr.) Bondartsev & Singer

Nomi volgari: non riscontrati per le nostre zone.

Principali caratteri macroscopici

Si presenta con cappello irregolare, a ventaglio, con diametro fino a 12 cm, a volte depresso al centro e unito in più esemplari, con margine involuto e ondulato, increspato, di colore giallo-bruno con tonalità olivastre. Cuticola screpolata, feltrata e leggermente squamata. Tubuli molto decorrenti, anche fino alla base del gambo, prima bianchi poi gialli, infine giallo-bruno con l'età. Pori rotondo-angolosi (2-4 per millimetro) bianchi, tendenti al giallo-bruno. Gambo molto corto, eccentrico, irregolare, vellutato, da verde-giallognolo a bruno-oliva. Carne bianca, tendente al giallo-verde, coriacea, con odore fungino e sapore amaro.

Principali caratteri microscopici

Spore lisce, ialine, ovoidali, guttulate, con appendice ilifera evidente, $5,5-7 \times 4,5-5,5 \mu\text{m}$.

Dove e quando cresce

Fungo terricolo che cresce su resti legnosi interrati nei boschi di conifere e latifoglie, con preferenza per i luoghi aperti o i margini dei sentieri, in estate-autunno. Presente sul nostro Appennino, ma abbastanza raro.

Commestibilità

Per la consistenza coriacea della carne ed il sapore amaro è da ritenere non commestibile, anche se non tossico.



Albatrellus cristatus.

Foto: P. Angeli

Confronto con specie simili

Si può confondere con *A. ovinus*, con cui condivide l'habitat ed il periodo di crescita, dal quale si distingue per le tonalità più verdastre, specie sul gambo, la forma del cappello a ventaglio, il sapore amaro e le spore più grandi. Per il colore del cappello, potrebbe essere confuso con il raro *A. syringae* (Parmasto) Pouzar, che però presenta imenoforo e carne gialli.

***Albatrellus ovinus* (Schaeff. : Fr.) Kotl. & Pouzar**

Etimologia: dal latino *ovis* = pecora, perché sembra che venga mangiato dagli ovini [Cetto, 1994].

Sinonimi: *Albatrellus albidus* (Pers.) ex Gray, *Polyporus lutescens* Velen., *Scutigera ovinus* (Schaeff.) Murrill

Nomi volgari: non conosciuti per le nostre zone.

Principali caratteri macroscopici

Cappello di grandezza media, fino a 6-14 cm (con più esemplari spesso concresciuti e con i cappelli saldati tra loro), prima convesso, poi spianato, raramente depresso, con margine lobato e sottile. Cuticola liscia, poi screpolata, areolata, da bianco-gialla fino a bruna con zone verdastre, macchiata di giallo al margine. I tubuli sono corti, decorrenti, da bianchi a gialli; i pori sono piccoli (2-4 per millimetro), rotondo-angolosi, da bianchi a bianco-citrini, viranti al giallo-verde al tocco. In una raccolta di esemplari giovani, è stato riscontrato il cappello di colore violaceo (vedi foto a pagina seguente). Gambo corto, irregolare, a volte clavato, normalmente eccentrico, di colore bianco, bianco-citrino, con superficie forforacea e rugosa, spesso unito ad altri esemplari. Carne bianca, poi giallo limone, molto compatta e soda, con odore fruttato un po' acidulo e sapore di mandorle dolci.



Albatrellus ovinus.

Foto: M. Della Maggiora



Giovani esemplari di *Albatrellus ovinus* con una anomala colorazione violacea sul cappello.

Foto: M. Della Maggiora

Principali caratteri microscopici

Spore subglobose di $3,5-4,5 \times 3-4 \mu\text{m}$, con appendice ilifera evidente, bianche in massa, spesso guttulate.

Dove e quando cresce

Fungo diffuso in tutta Italia sotto conifere, predilige i boschi di abete rosso (*Picea abies*), dalla tarda estate all'autunno. Comune anche sul nostro Appennino, a volte colonizza ampie aree del bosco.

Commestibilità

Consumato fresco è un commestibile di scarso pregio anche se molto giovane; si preferisce, quindi, conservarlo sott'olio o sotto aceto. Se conservato sotto aceto, dopo la cottura, la carne diventa gialla e vira al verde. Nelle nostre zone non viene consumato, mentre è localmente apprezzato nel nord Italia.

Confronto con specie simili

Si può confondere con *A. confluens*, che però ha carne amara e molto coriacea, cappello color senape, senza tonalità verdastre; *A. subrubescens* si differenzia perché tende a macchiarsi di arancio e non di verde. Nello stesso habitat, ma non ancora segnalato sul nostro territorio, può essere trovato *A. citrinus* Ryman, Fransson, Johannesson & Danell, di recente creazione, che si riconosce macroscopicamente per il colore del cappello prima bianco, poi interamente giallo limone. Si può confondere anche con *Osteina obducta* (Berk.) Donk, poliporacea non commestibile per la consistenza legnosa della carne, che però si differenzia per il colore che si mantiene biancastro, non inverdente al tocco, per il cappello meno carnoso, di forma festonata e con bordo non involuto; inoltre è un lignicolo, anche se, in caso di crescita su radici interrate, ciò potrebbe non essere evidente.

Albatrellus pes-caprae (Pers. : Fr.) Pouzar

Etimologia: dal latino *pes-caprae* = piede di capra, per la forma del cappello.

Sinonimi: *Boletus pes-caprae* (Pers. : Fr.) Cordier, *Scutigera pes-caprae* (Pers. : Fr.) Bondartsev & Singer, *Polyporus pes-caprae* Pers. : Fr.

Nomi volgari: *lingua di brughiera*, *piè di capra*, *piede di capra*, *barbone* (nome Veneto).

Principali caratteri macroscopici

Cappello di forma irregolare, reniforme, grande fino a 14 cm, con margine sottile e intero; cuticola completamente ricoperta di squame brune, più o meno scure su fondo giallino. Tubuli bianchi, poi giallo-crema, lunghi circa 5 mm, decorrenti. Pori grandi, poligonali, irregolari, larghi 1-2 mm, bianchi, tendenti al giallo con l'età e alla pressione. Gambo cilindrico, a volte claviforme, eccentrico, spesso laterale, di colore bianco, bianco-giallo o giallo-rossiccio, specialmente verso la base. Carne da bianca a giallina, compatta, con odore insignificante e sapore di nocciola.

Principali caratteri microscopici

Spore ellissoidali, $7,5-9 \times 5-7 \mu\text{m}$, lisce, ialine, monoguttulate, provviste di appendice ilifera, bianche in massa.

Dove e quando cresce

Specie terricola, che nasce da inizio estate fino all'autunno e predilige le zone umide dei boschi di latifoglie, specialmente faggio (*Fagus sylvatica*) e castagno (*Castanea sativa*). Molto diffuso, è abbondante nelle zone di crescita, ma in certe annate molto raro.



Albatrellus pes-caprae.

Foto: M. Della Maggiora

Commestibilità

Ottimo commestibile, a mio parere uno dei migliori in assoluto; si può consumare in tutte le maniere, specialmente crudo, tagliato a fettine sottili e condito.

Confronto con specie simili

Fungo di facile determinazione sul campo e praticamente inconfondibile per il colore scuro del cappello, la tipica squamatura, i pori larghi ed il gambo laterale.

Albatrellus subrubescens (Murrill) Pouzar

Etimologia: dal latino *sub* = un po', alquanto e *rubesco* = rosseggio, cioè un po' arrossante, riferito al viraggio delle superfici al tocco e con la vecchiaia.

Sinonimi: *Scutigera subrubescens* Murrill

Nomi volgari: non riscontrati per le nostre zone.

Principali caratteri macroscopici

Fungo di medie dimensioni che si presenta a volte singolo, ma normalmente aggregato con altri esemplari, con cappello fino a 10-13 cm, irregolare, da convesso a depresso, con margine ondulato. La superficie è liscia o leggermente pruinoso-vellutata, di colore bianco, macchiata di giallo chiaro, giallo-ocra o ocra-aranciato con l'età o con il tempo secco, fino al rosso-vinoso, specialmente sul gambo; si screpola nella parte centrale del cappello formando delle piccole verruche di colore bruno-arancio, tendenti al violetto. I tubuli sono lunghi 1-4 mm, appena decorrenti, concolori alla superficie poroide che è di colore biancastro, con tonalità aranciate o verdastre, fino al colore aranciato intenso alla pressione. I pori sono piccoli (2-4 per millimetro), angolosi e irregolari. Il gambo è centrale o eccentrico, leggermente clavato, pieno, di colore



Albatrellus subrubescens.

Foto: M. Della Maggiora

giallo chiaro, con macchie brune tendenti al rosso ossido. Carne bianca, cassante, inodore e con sapore di nocciola.

Principali caratteri microscopici

Spore da subglobose ad ovoidali, $3,5-5 \times 2,5-4 \mu\text{m}$, lisce, ialine, guttulate, con appendice ilifera evidente.

Dove e quando cresce

Specie comune che fruttifica nei boschi di conifere, specialmente pino silvestre (*Pinus sylvestris*) e pino marittimo (*P. pinaster*), ma anche sotto abete rosso (*Picea abies*). Comune e abbondante in macchia mediterranea.

Commestibilità

In certi testi viene riportato come commestibile, mentre in altri è ritenuto un sospetto tossico. Non avendo esperienza diretta, consigliamo di astenersi dal consumarlo.

Confronto con specie simili

Si può confondere con *A. ovinus* che però ha tonalità verdastre e non si macchia di ocra-arancio. Avendo lo stesso habitat, potrebbe essere confuso con *Hydnum albidum* Peck, anch'esso comune in area mediterranea, il quale, però, presenta imenoforo ad aculei anziché poroide.

BIBLIOGRAFIA

- BELLÙ F., A. BERNICCHIA & F. PADOVAN, 1990: *Albatrellus syringae* (Parm.) Pouzar in Italia. Rivista di Micologia, anno XXXIII, 3: 203-209.
- BERNICCHIA A., 2005: *Polyporaceae s.l.* Edit. Candusso, Lomazzo, Como – I.
- CETTO B., 1994: *I funghi dal vero*. Vol. 1. Dodicesima edizione. Edit. Saturnia, Trento – I.
- GERHARDT E., J. VILA & X. LLIMONA, 2000: *Hongos de España y de Europa*. Edit. OMEGA, S.A., Barcelona – E.
- JÜLICH W., 1989: *Guida alla determinazione dei funghi vol. 1. Aphyllophorales, Heterobasidiomycetes, Gastromycetes*. 1° edizione. Edit. Saturnia, Trento – I.



Barrito
BAR

*Per i funghi
non guardar
la luna ...
fai colazione
al Barrito e
avrà fortuna.*

**PONTE A MORIANO (LU)
VIA DEL BRENNERO 1062**



SERAFINI
&
GELLI







di SERAFINI LUCIANO & GELLI MORENO s.n.c.
Via Lodovica 492, 55100 SESTO DI MORIANO (LU)
Tel. 0583 578065 - 0583 577948 Fax 0583 406120
Cod. Fisc. e Part. IVA 00926490467



**VENDITA E ASSISTENZA
MACCHINE FORESTALIE PER IL GIARDINAGGIO**

Via Provinciale - 55023 Piano di Gioviano -
Borgo a Mozzano (LU)

Telefono e Fax: 0583.833001

E-mail: ulivigarden@gmail.com



CASELLI

CASELLI ENRICO s.r.l.

**MATERIALI PER L'EDILIZIA - RISCALDAMENTO
PAVIMENTI - RIVESTIMENTI - SANITARI - RUBINETTERIA**

Viale Europa 291 / 293 - 55014 Marlia (Capannori) LUCCA

Telef. 0583 30.003 - 407.691 - Fax. 0583 30.003

R.E.A. LU: 19490 - C.F. e P.I. 01389690460

Funghi ipogei V

Resoconto del Convegno sui Tartufi Marlia (LU) 26-30/12/2009

LAMBERTO GORI
Via Carlo Del Prete 29, 55014 Marlia - Capannori (LU)
gorilamberto@yahoo.it

PREMESSA

In questo contributo, vengono riportati i dettagli organizzativi che hanno permesso il buon esito del Convegno di Studio dei funghi ipogei della Lucchesia, tenutosi a Marlia (Capannori - LU) nel dicembre 2009.

Il presente resoconto, che non può essere definito come “ATTI del Convegno”, non riportando risultati micologico-scientifici, vuole invece rendere merito a tutti gli iscritti oltre che alla partecipazione di tutti i soci del Gruppo Micologico “*M. Danesi*”, ognuno nel proprio ambito e con la propria mansione. Il Gruppo, nella sua totalità, ha partecipato e si è rapportato all’evento senza essere addetto all’attività scientifica.

PRELIMINARI ORGANIZZATIVI

I preliminari organizzativi sono iniziati concordando pernottamento e prima colazione con due Bed & Breakfast, “*Corte Prata*” a Marlia e “*Papao*” a Lunata, e con il Residence “*Antica Villa Costa*” di Marlia (LU).

Col ristorante “*Il Tordello Pasta Fresca*” di Marlia è stata poi concordata la fornitura di pranzo e cena, con modalità self-service, nei locali scolastici, mentre tramite “*INGRO CA.RI.CO.*” di Marlia (LU) è stato fatto in modo di assicurare vino e acqua a volontà per tutta la durata del convegno, con pagamento forfettario per persona.

È stato concepito un programma omaggio per le accompagnatrici dei partecipanti, che sono state guidate alla scoperta di Lucca e dintorni, con tanto di ciceroni e animatrice del Gruppo Micologico, prof.ssa Ave Marchi (“trascinata” nell’avventura in virtù della nostra amicizia), il tutto in armonia con il Comune di Capannori.

È stato poi offerto l’aiuto generoso da parte dei soci del Gruppo Micologico “*M. Danesi*” e la collaborazione di due affermati micologi, il sig. Pietro Petrucci, del Gruppo Micologico Lucchese “*B. Puccinelli*”, relatore per l’Opera delle Mura della Direttrice ing. Antonella Giannini, e il sig. Roberto Narducci, dell’Associazione Naturalistica “*Aster Natura*”, relatore per la dott.ssa Elena Fantoni, responsabile del Servizio Ambiente di S. Giuliano Terme (PI).

L’organizzazione è poi continuata attraverso una serie di incontri con diversi enti pubblici e personalità da coinvolgere nell’iniziativa, in particolare:

- Autorità scolastiche, rispettivamente la Scuola Media di Lammari, viale Europa 135, e l’Istituto Comprensivo della Scuola Elementare di Marlia. Si è trattato del “*primum movens*” perché ha dato il benessere all’iniziativa, merito del prof. Costantino Mrakic e della prof.ssa Sandra Vellutini.
- Ufficio Cultura del Comune di Capannori, nelle persone del capo-ufficio Matteo Lorenzoni e del responsabile della pratica Marco Ristori, con tutto il restante personale, Anna, Rosita ecc., che ci ha assistito costantemente, prendendosi il carico di un aiuto concreto e concedendoci il patrocinio.
- Assessore prof.ssa Leana Quilici con la lettera di Partenariato per il Gruppo.
- APT Itinera di Porta S. Donato (LU), diretto dalla dott.ssa Luciana Menichetti, che generosamente si è resa disponibile con un aiuto concreto e il patrocinio; sua è stata l’idea di una confezione “pensierino”, a base di lavanda, per le signore.
- Comune di Lucca, con il sindaco dott. Mauro Favilla, che ha concesso il patrocinio.
- Provincia di Lucca, con il presidente dott. Stefano Baccelli, che ha concesso il patrocinio.
- Opera delle Mura, con il direttore ing. Antonella Giannini, che ha concesso il permesso di erborizzare nelle zone

- sotto la sua giurisdizione, tramite il micologo di fiducia e relatore Pietro Petrucci.
- Servizio Ambiente del Comune di S. Giuliano Terme (PI), con il direttore dott.ssa Elena Fantoni, ancora per il permesso di erborizzazione, tramite il micologo di fiducia e relatore Roberto Narducci.
 - Ente Parco Migliarino San Rossore Massaciuccoli (Pisa), con il direttore ing. Sergio Paglialunga, che ci ha concesso anch'esso il permesso di ricerca e raccolta nel territorio del Parco, purtroppo non utilizzato per le proibitive condizioni meteo che comportavano il rischio imminente di esondazione del lago di Massaciuccoli.
 - Presidente del Consiglio Provinciale, Giovanni Gemignani, perito agrario, che ha esposto una relazione sui tartufi e che si è impegnato a realizzare in Provincia un Polo di riferimento per le tematiche sui tartufi della Lucchesia; la necessità di tale Polo è motivata dall'importanza botanica ed economica di un bene, il tartufo, inesauribile nel tempo solo conservandone l'habitat, elitario in Italia e pressoché esclusivo in campo internazionale eccetto la Svizzera, l'Istria e alcune zone balcaniche: *Tuber magnatum* (bianco pregiato), *T. melanosporum* (nero pregiato), *T. macrosporum*, *T. aestivum* (= *T. aestivum* fo. *uncinatum*), *T. brumale* con la sua forma *moschatum*, *T. mesentericum*, *T. borchii* (= *T. albidum*).

FASE OPERATIVA

La fase operativa è consistita nel sopralluogo effettuato presso i locali della Scuola Primaria di Marlia "A. Manzoni", sede del Convegno, per assicurare che fossero soddisfatte le necessità e garanzie d'uso, durante tutto il convegno, con la possibilità di contattare telefonicamente il comune di Capannori e l'addetto di turno, per eventuali emergenze. La sig.ra Dorian Nesti, responsabile della gestione della Scuola, si è resa disponibile per ogni evenienza, nonostante le festività.

PERCHÉ UN CONVEGNO A MARLIA E A DICEMBRE

Motivi oggettivi:

- la Scuola Primaria di Marlia offre locali ampi e riscaldati, che consistono in tre sale attrezzate e dotate di servizi, scelte rispettivamente come zona lavoro, zona pasti e zona proiezioni;
- Marlia è ubicata al centro della provincia di Lucca, permettendo così tempi di ricerca compatibili con il programma (in parte non rispettato per le avversità meteo). Per le uscite sono stati previsti gruppetti formati da 5-6 persone e 2 cani, con 2 auto, comprensivi di relatore e di accompagnatore, quest'ultimo con il compito di riportare tutti a casa in orario, per organizzare lo studio;
- la scuola è a 100 metri dalla mia abitazione, ciò mi ha permesso di organizzare al meglio la giornata delle accompagnatrici dei convegnisti, con un programma turistico di Lucca e dintorni;
- nel territorio di Marlia e nelle località limitrofe è possibile reperire ipogei interessanti nei parchi delle ville, ricche di piante esotiche;
- infine, la concomitanza della nascita tardiva del secondo semestre dell'anno in corso e di quella precoce del primo semestre dell'anno successivo, sulla base dei dati storici, faceva pensare ad una ricca fruttificazione di ipogei.

Motivi soggettivi:

- a Marlia ci sono nato e cresciuto, ci ho esercitato la professione di medico di famiglia ed ora ci consumo la mia vecchiaia sino alla fine dell'esistenza;
- l'organizzazione del convegno mi ha coinvolto, con la mia famiglia, nelle vicende storiche di questo borgo antico, agricolo fino al 1900, quando la lunga vocazione agricola è stata travolta dall'industria (cartiere di carta paglia, jutifici, industrie manifatturiere) per la ricchezza d'acqua e la mano d'opera a basso costo; dalla trasformazione commerciale e dal variare delle culture agricole meccanizzate; dall'allevamento del bestiame (bovini, suini, ovini, animali da cortile); dalla cultura della frutta (pesche), comprese le olive, sempre in virtù dell'irrigazione per caduta di centinaia di canali (fosse, fossette) della Piana Lucchese bonificata; da quando comparve il sogno, per molti, del riscatto dall'indigenza con l'emigrazione negli USA (i più fortunati), nel nord Europa (un po' meno) nell'America del sud o latina, con molte delusioni;

- siamo stati onorati dalla presenza al Convegno, per sei ore, della prof.ssa Leana Quilici, Assessore alla Cultura di Capannori, che ci ha visitati per rendersi conto di persona della serietà, passione e competenza dei convegnisti; si è talmente entusiasmata da proporsi di coinvolgere i suoi colleghi di altri comuni;

PARLANDO DI MARLIA, BORGO AGRICOLO ANTICO

Il nome di questo borgo compare casualmente (la prima volta nell'853 d.C. come Màrila, poi nell'882 d.C. Màrilla, infine nel 1100 d.C. col nome definitivo di Màrlià), nell'Archivio dell'Arcivescovato di Lucca, mentre alcuni critici d'arte cercavano le prove per l'attribuzione a Michelangelo di Pietro Membrini di una Pala d'altare del 1509, con Madonna, Gesù, S. Donnino e S. Giovanni, invece che alla scuola del Ghirlandaio, altrettanto famosa per i ritratti. La Pala era stata commissionata dal piccolo terziere di S. Donnino, che evidentemente aveva tanta fede per accollarsi una spesa così ingente. Per motivi di sicurezza, nel 1800, dopo il restauro, la Pieve di S. Maria Assunta, chiesa parrocchiale neoclassica di Marlia, con resti medioevali, fu scelta come sede definitiva dell'opera.

La mia famiglia, che affonda le sue origini a Marlia dal 1600 d.C. (Archivio Parrocchiale), aveva venduto, alla nobile famiglia Grabau (proprietari di ville lucchesi nella località di S. Pancrazio), un piccolo appezzamento di terreno in località Ponticello, per costruire la Cartiera del Serchio (dal nome del fiume di Lucca, un tempo Auser); nello scavare le fondamenta per i pilastri in cemento armato, vennero portate alla luce tombe liguri del III° e II° secolo a.C., ora al Museo Guinigi.

In quello stesso campo, da ragazzo, ho rischiato di morire. Una domenica mattina, dopo aver segato l'erba per le bestie (idealmente sulle tombe dei miei antichi avi), la vacca domata, buona, ma esasperata da centinaia di insetti ematofagi che non le davano tregua, appena ebbi caricato il foraggio e salito sul carro, schizzò via come un razzo; nella sua corsa in piena foga, passò tra le "murelle" del cancello sul ponticello che conosceva a memoria, imboccò a sinistra la via Fonda o Lombarda, con la ruota sinistra tagliò ad angolo il fossato fino al muro sotto il ciglio d'erba e risalì sulla strada con me indenne. Bocco, il mugnaio, parandosi da conoscitore, la fermò ponendosi davanti, alzando le braccia e gridando <<Eeeee Eee!!>>.

Nei primi del 1900, la pluricentenaria cultura del baco da seta calò vertiginosamente a picco e fu la fine di migliaia di piante di gelso, le cui foglie ne rappresentavano il nutrimento. Mio padre, agricoltore, sempre elegante, era uno degli ultimi innamorati dei bachi, in particolare della seta e dei relativi manufatti. Nell'illusione di farla sopravvivere, inventò una modalità più economica e più produttiva di coltivazione. I bachi si nutrivano delle foglie lasciate sui rami, che venivano appoggiati all'esterno di capriate, al posto dei cannicci; dall'interno si toglieva lo scheletro dei pregressi rami verdeggianti che facevano le dolci more, bianche o nere. Le piante di gelso, disposte in lunghi filari e dal legno che, al taglio, si presentava giallognolo chiaro e umido, apparivano così belle pulite. Sotto, a mezza altezza della capriata, era tesa orizzontalmente una rete su cui potevano cadere i bachi, per sbaglio, distratti ma sani; questi, da soli, risalivano sui rami per mangiare voracemente, mentre le cosiddette "vacche", cioè i bachi ingiallenti e moribondi, cadevano sulla rete che non li tratteneva, finendo così nella sottostante segatura di legno, che veniva rimossa con la granata, raccogliendo momentaneamente su se stessa la rete orizzontale.



Pala d'altare di Michelangelo di Pietro Membrini.



Necropoli rinvenuta in località Ponticello.

Raggiunta la maturità, i bachi cominciavano lentamente a salire verso le frasche secche di olivo, senza foglie, con tanti rametti, dove si appigliavano fittamente spillando con la saliva, tutti presi, per istinto, a imbozzolarsi. A quel punto, il brusio di migliaia di bocche mai sazie, cessava. Con il corpo ormai obeso, peloso, anellato, bianco, e con le numerose zampine solleticanti e a ventosa, finivano tutti lassù, uno appresso all'altro, per scomparire dentro lo scrigno vaporoso del bozzolo formato da finissimi fili salivari, e per passare poi allo stato larvale. In natura, tutto questo sarebbe servito per trasformarsi in una farfalla, che avrebbe poi deposto le uova e così via verso un nuovo ciclo vitale. Con l'intervento dell'uomo, invece, la maggior parte del raccolto, dopo bollitura, diventava bacherozzi morti che, abbrustoliti, di color marrone tabacco, servivano per farne farina per uccelli, mentre con il sottilissimo filo di seta, sdipanato dal bozzolo, si confezionavano ricchi, sguscianti, bellissimi, sontuosi manufatti (cravatte, camicie, magliette seducenti ecc.).

RITROVAMENTI

Gli ipogei trovati sono trenta, studiati ed essiccati tramite un controllo univoco di supervisione gestito da Angelo Bincoletto, conosciuto tra gli addetti ai lavori per essere coautore dell'erbario SA-BI (= Sarasini-Bincoletto) nella monografia del 2000, *Funghi Ipogei d'Europa*, di A. Montecchi & M. Sarasini e nella monografia del 2005, *Gasteromiceti epigei*, di M. Sarasini.

Per quanto riguarda la destinazione dei funghi suddetti, un campione di tutte le raccolte è conservato presso il Gruppo organizzatore, oltre che essere stato consegnato ai soggetti che ne hanno avanzato richiesta. Resta il diritto di proprietà dei reperti ed in particolare di quelli importanti, raccolti direttamente o ad opera del cane. In Toscana gli ipogei devono, per legge, essere raccolti con i cani addestrati.

Le note geologiche sono state curate da Umberto Pieruccini, fotogeologo, ex professore dell'Università di Siena, oggi in pensione.



Grosso esemplare di *T. magnatum*.

ESCURSIONI

In fase organizzativa è stata predisposta, per ogni auto, la fornitura di bevande per i cani da tartufi, oltre ad un elenco delle essenze arboree del luogo da ispezionare, ai cartellini di riconoscimento dei raccoglitori, ai permessi di raccolta e all'essenziale per prendere appunti, IGM, attrezzatura fotografica, attrezzi vari ecc.

LOCALITÀ DI RACCOLTA

Sono state previste le seguenti località di raccolta:

- Piana Lucchese, comprensiva di cinta muraria di Lucca, spalti, circunvallazione, Orto Botanico e colline attigue;
- monti a sud di Lucca, nel Comune S. Giuliano Terme (PI);
- località di Tubbiano e Altopiano delle Pizzorne, zone preappenniniche;
- La Cune di Borgo a Mozzano (LU), zona appenninica;
- Roggio e Careggine, zone appenniniche;
- Alpe di S. Antonio, zona appenninica;
- zone costiere come la Macchia Lucchese e il Parco di Migliarino S. Rossore Massaciuccoli.

ELENCO CONVEGNISTI

Baglivo Arturo, editorialista e consigliere dell'AMB nazionale. **Bincoletto Angelo**, micologo e idnologo, esperto di piante e fiori, autore di vari articoli e relatore. **Bonamini Luciana**, micologa. **Bosisio Gianfranco**, micologo e conduttore di cane. **Canovi Elia**, micologo, autore di articoli e relatore. **Cerlini Reginaldo**, micologo e conduttore di cane. **De Vito Antonio**, micologo, abile nella ricerca anche senza cane, autore di articoli e di un nuovo ipogeo; relatore. **Fantini Paolo**, micologo, idnologo, adottivo della terra sarda, autore di articoli, richiesto da famosi idnologi italiani

ed esteri quale guida in Sardegna; conduttore di due cani. **Gardin Lorenzo**, pedologo, libero professionista, relatore. **Gemignani Giovanni**, Presidente del Consiglio della Provincia di Lucca, perito agrario con un laboratorio a Lido di Camaiole (LU), esperto di impianto dei funghi epigei e ipogei; relatore. **Gori Lamberto**, coordinatore del Convegno, idnologo, autore di una monografia sui funghi ipogei, autore di un nuovo tartufo a 8 spore per asco; conduttore di cane. **Levorato Lucia**, micologa, addetta agli exsiccata nell'AMB. **Loda Alessandro**, micologo e conduttore di cane. **Marchetti Mauro**, micologo esperto, autore di numerosi articoli, di nuove specie, di tre libri sui funghi e uno sulle erbe commestibili, vicedirettore della Rivista di Micologia dell'AMB nazionale. **Montecchi Amer**, micologo e idnologo esperto, autore di numerosi articoli e di due monografie di funghi ipogei. Ha depositato un erbario nel Museo di R. Emilia; relatore. **Narducci Roberto**, micologo di valore, autore di articoli e di libri su funghi, piante e fiori; relatore. **Pedriali Renzo**, micologo e conduttore di cane. **Petrucci Pietro**, micologo di valore, Presidente del Gruppo Micologico Lucchese "*B. Puccinelli*", ex-Presidente dell'Associazione Gruppi Micologici Toscani AGMT, autore di articoli e di libri; relatore. **Puddu Salvatore**, micologo e conduttore di cane. **Quilici Leana**, Assessore alla Cultura del comune di Capannori (LU). **Tomei Paolo Emilio**, prof. del Dipartimento di Agraria dell'Università di Pisa, direttore dell'Orto Botanico di Lucca, autore di numerose pubblicazioni e relatore. **Toschi Riccardo**, micologo ed esperto di piante. **Villa Luigi**, Presidente dell'AMB nazionale, autore di vari articoli e di un libro su Vittadini. **Zambolin Luciano**, micologo, addetto alle exsiccata nell'AMB. **Zugna Marino**, micologo e conduttore di cane, autore di articoli e relatore.

A dispetto delle festività e sfidando il maltempo, sono state rappresentate le seguenti regioni: Toscana, Sardegna, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Friuli-Venezia Giulia.

ELENCO ACCOMPAGNATORI

Amadori Dea acc. di R. Pedriali
Baglivo Ennio Roberto acc. di A. Baglivo
Baglivo Mario acc. di A. Baglivo
De Benigni Sandra acc. di M. Zugna
De Meo Giuseppina acc. di A. De Vito
De Vita Stella acc. figlia di A. De Vito
Garruti Cleopatra acc. di E. Canovi

Mariani Cristina amica di De Vito Stella
Mentegazzi Manuela acc. di A. Bincoletto
Moretti Giuseppina acc. di A. Montecchi
Simoni Vincenza acc. di P. Fantini
Vergani Graziella acc. di G. Bosisio
Ziliotto Ivana acc. di A. Loda

PERSONALE ADDETTO ASSISTENZA E SERVIZI DEI CONVEGNISTI

Balli Maurizio
Bernardini Giampaolo
Betti Antonio (guardiano notturno)
Biagini Enrico
Casanova Adelmo
Casanova Giovanni
Della Maggiora Marco
Giampaoli Giampaolo
Giorgi Carloantonio e sig.ra Alba
Giuliani Giampiero e sig.ra Rossana
Gori Lamberto

Matteucci Sergio
Petroni Michele (guardiano notturno) e sig.ra Rachele
Pieruccini Marcello e sig.ra Giuliana
Pioli Mauro (il garfagnino)
Poggiani Vincenzo
Tessandori Sauro e sig.ra Marzia
Tardelli Giacomo
Serafini Guido
Sorbi Claudio
Vergnani Franco (guardiano notturno)

OBIETTIVI DEL CONVEGNO, CENTRATI O NON

Nell'ambito delle tematiche del Convegno, benché finalizzato alla provincia di Lucca, su proposta del sottoscritto, sostenuta anche da Roberto Narducci e Pietro Petrucci, sono stati presi in considerazione obiettivi orientati al coinvolgimento di Autorità Amministrative, come segue:

- conoscenza di ogni aspetto dei tartufi lucchesi, commestibili o non;

- divulgazione delle nozioni base, in tema di funghi ipogei, verso le Autorità locali e tra gli interessati a tali argomenti, come i proprietari dei fondi ritenuti tartufigeni, gli affittuari, i tartufai, i commercianti di tartufi, la Regione Toscana nella persona del dott. Vignozzi sui valori economici e botanici, del dott. Vinci per i permessi di raccolta, anche fuori dei calendari per tartufi eduli, (*T. magnatum*, *T. borchii*, *T. melanosporum*, *T. brumale*, *T. brumale* var. *moschatum*, *T. aestivum*, *T. uncinatum*, *T. macrosporum*, *T. mesentericum*), gli addetti alla sorveglianza del territorio (guardie forestali in senso lato), i ristoratori, APT Itinera, la scuola, i comuni di Capannori e di Lucca e gli altri comuni provinciali, le Associazioni Micologiche della provincia di Lucca, i liberi professionisti (ad es. il dott. Lorenzo Gardin il sig. Giovanni Gemignani);
- regolamentazione nella fruizione dell'aspetto botanico-culturale e di quello economico diretto (vendita), o indotto (turismo scientifico, agriturismo), con stimolo alla produzione e riscoperta di tradizioni alimentari orientate alla economicità nei settori di ristorazione e alloggio (Bed & Breakfast, residence), artigianato specializzato (per strumenti, attrezzi, abbigliamento per la ricerca, allevamento e addestramento dei cani), studio continuo dei funghi ipogei da applicare all'impianto di nuove tartufaie o alla riattivazione di vecchie, attraverso un sostegno economico adeguato al costo di esercizio, convenzionato nel tempo, con la reale prospettiva di nuovi posti di lavoro e recupero di terreno a basso reddito o incolto;
- evidenziazione della ricchezza, anche economica, dei tartufi in provincia di Lucca, a cominciare dal *Tuber magnatum*, elitario in campo nazionale, pressoché esclusivo in campo internazionale; a seguire il *T. melanosporum* o nero pregiato, *T. aestivum* o scorzone, *T. uncinatum* (una forma di scorzone a crescita invernale), *T. borchii* o bianchetto, *T. macrosporum* (poco conosciuto ma in terza posizione dal punto di vista organolettico), *T. brumale* con la varietà *moschatum*, *T. mesentericum*, il più scadente. Tutti presenti in provincia di Lucca. Da tenere presente che, ormai da anni, si registra un incremento della richiesta a fronte di una contrazione dell'offerta;
- impulso rinnovato all'Orto Botanico di Lucca, che ha tradizione culturale anche per la Micologia, con ampia biblioteca, collezioni di funghi essiccati, attrezzature scientifiche ed è dotato di una Direzione Scientifica qualificata dalla presenza di singoli micologi meritevoli e di valore (Angelo Lippi, Roberto Narducci, Pietro Petrucci, prof. Paolo Emilio Tomei).
- esistenza di altri obiettivi da me perseguiti, ma purtroppo non pienamente raggiunti per imprevedibili e disastrose condizioni meteo quali: allagamento di un terzo della Piana Lucchese per rottura degli argini del fiume Serchio, che ha compromesso la ricerca del *Tuber magnatum* e di altri funghi ad esso spesso associati; erborizzazione in Macchia Lucchese annullata per problemi di sicurezza, per il rischio di esondazione del Lago di Massaciuccoli; riduzione del 50 % dell'erborizzazione in Garfagnana, per escursione termica (da - 16 °C a + 10 °C) con scioglimento della neve associata a piogge torrenziali con frane, smottamenti, dilavamento dei boschi scoscesi o prativi e conseguente totale impossibilità di ricercare il *Tuber bernardinii*; parzialmente mancato (- 30 %) l'obiettivo di concretizzare la ricerca nel territorio della Provincia in contemporanea con 15-20 cani, non tutti presenti a causa, ancora, delle condizioni meteo.

CONCLUSIONI E RINGRAZIAMENTI

Ringrazio il Presidente Giovanni Gemignani, che ha subito condiviso lo scopo del Convegno, concepito affinché non andasse disperso un patrimonio di conoscenze, acquisite grazie ad una sezione di ipogeisti dotati di cani addestrati a cercare funghi ipogei anche non eduli. Tali micologi hanno maturato esperienza in tutta Italia, attraverso la partecipazione a Convegni, per esempio invitati ed ospitati due anni in Sicilia dal dipartimento d'Agraria dell'Università di Palermo per la durata di una settimana, due anni in Puglia dal Gruppo AMB di Lecce per la durata di una settimana, a Muggia (TS) per due volte per una settimana dal Gruppo AMB, per una settimana a Borgo Priolo in Lombardia, per una giornata in Liguria ospitati dal Gruppo Micologico di La Spezia; inoltre hanno partecipato, di propria iniziativa, a congressi in Calabria, Lazio, Umbria, Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Toscana.

Calorosa è stata l'atmosfera tra i partecipanti, a qualsiasi titolo. Si sono realizzati spontaneamente aspetti conviviali in

particolare durante il pranzo e la cena, consumati assieme alla folta partecipazione dei familiari.

L'accoglienza è riuscita al 100 %; di questa, per l'80 % il merito va ai soci del Gruppo Micologico "M. Danesi", che hanno garantito un'insostituibile supporto. Ottima l'organizzazione di intrattenimento, nelle ore libere, degli accompagnatori ed accompagnatrici con visite di Lucca e dintorni, gratuitamente guidate dalla colta animatrice Ave Marchi, che merita un grazie particolare per essere ricorsa anche all'epicureo Boccaccio.

Buona l'affluenza tra Convegnisti, accompagnatori ed accompagnatrici; a tutti questi va un caloroso ringraziamento.



67° Comitato Scientifico Nazionale A.M.B.

MARCO DELLA MAGGIORA & SERGIO MATTEUCCI

BREVE RESOCONTO

Il 67° Comitato Scientifico Nazionale dell'A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola), si è tenuto a Forni di Sopra (UD) dall'8 all'11 settembre 2011. Il Gruppo Micologico "M. Danesi" ha partecipato attraverso la nostra presenza, in qualità di rappresentanti scientifici.

Le zone oggetto di ricerca del materiale da studio, tutte abbastanza vicine alla sede del Comitato, sono state:

- zone umide lungo il fiume Tagliamento, Forni di Sopra (UD), 900 m s.l.m., con abete rosso, nocciolo, faggio, larice, pino silvestre e pioppo;
- Passo Pura, 1420 m s.l.m., con prevalenza di larice, abete rosso, abete bianco e faggio;
- dintorni del Passo della Mauria (BL), 1000 m s.l.m., con prevalenza di faggio e abete rosso.

Nonostante la siccità che ha caratterizzato il clima della zona nelle ultime settimane e che ha notevolmente ridotto le potenzialità degli habitat locali in termini di fruttificazione fungina, tra il materiale raccolto, non sono mancate specie per noi interessanti in quanto rare o assenti in Toscana. Abbiamo trovato in totale 84 specie, di cui 29 raccolte, fotografate, sudiate ed essiccate, con 4 entità ancora da identificare.



A: *Onnia tomentosa* (Fr. : Fr.) P. Karst. B: *Gymnopus hariolorum* (Bull. : Fr.) Antonín, Halling & Noordel. C: *Hymenoscyphus fructigenus* (Bull. : Fr.) Gray. D: *Xylaria longipes* Nitschke. Foto: M. Della Maggiora

Frutti di bosco spontanei V

La famiglia delle *Solanaceae*

Parte II: lo *stramonio*

PAOLO BURATTI
Via P. Gaudenti 2, 56124 Pisa
burnatura@email.it

INTRODUZIONE

Dopo il contributo pubblicato nel numero precedente [Buratti, 2010], in cui è stata presentata la cosiddetta *belladonna* (*Atropa belladonna* L.), in questa seconda parte dedicata alla famiglia delle *Solanaceae* (ordine *Solanales*), viene descritto lo *stramonio* (*Datura stramonium*), pianta velenosa come tutte le altre spontanee di questa famiglia.

Al contrario, per quanto riguarda quelle coltivate, ricordiamo che nelle stesse *Solanaceae* sono comprese diverse piante a frutto o tubero commestibile, come ad esempio patata, pomodoro, melanzana, peperone e peperoncino.

Datura stramonium L.

Nomi volgari: *stramonio*

Descrizione

Pianta erbacea annuale, con portamento eretto che, a partire da una radice a fittone, si erge con un fusto cilindrico e ramificato, che può raggiungere un metro di altezza.

Le foglie, picciolate ed alterne, sono di un verde intenso, ovali e spesso triangolari, di varie



Datura stramonium.

Foto: P. Buratti

dimensioni, con il margine inciso in lobi appuntiti ed irregolarmente curvati.

I fiori, picciolati e lunghi fino a 10 cm, sono solitari ed inseriti nelle biforcazioni del fusto; il calice è rigonfio e formato da cinque lacinie, unite tra loro a formare un tubo o trombeta; corolla, di colore bianco e molto più lunga del calice, ha una forma tubulosa, campanulata.



Datura stramonium. Fiori.

Foto: P. Buratti

Hanno profumo piacevole che contrasta con l'odore ripugnante delle foglie.

Il frutto ha la forma di una capsula ricoperta di spine, simile a quella dell'ippocastano, che a maturazione si apre in quattro valve contenenti numerosi semi neri e reniformi.

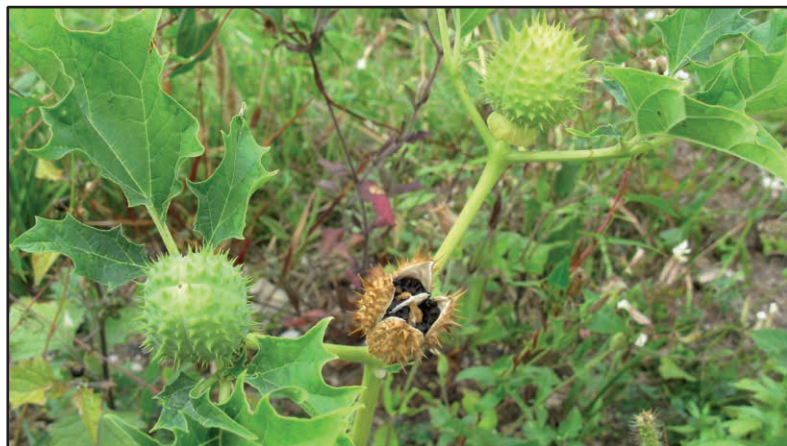
Dove cresce

Lo *stramonio* cresce spontaneo in tutta Italia, dal mare fino alla zona submontana, in luoghi selvaggi, tra ruderi e campi incolti, molto comune. La pianta è originaria dell'Oriente ed è stata diffusa in Europa dagli zingari che la usavano come pianta medicinale. In Austria e nella Penisola Balcanica viene largamente coltivata per estrarne i principi attivi. In Italia la sua coltivazione è scarsa.

Storia e leggenda

Datura stramonium, chiamata comunemente *stramonio*, insieme ad altre piante della famiglia delle *Solanaceae* quali la *belladonna* (*Atropa belladonna*) e la *mandragora* (*Mandragora officinarum* L.), sono state avvolte per secoli dal mistero e venivano ricercate per i loro presunti poteri magici.

Tornando molto indietro nel tempo, troviamo che, spesso, gli eroi dei poemi omerici soggiacevano agli incantesimi prodotti dai filtri contenenti lo *stramonio*, che si pensava avesse la proprietà di trasformare gli uomini in bestie. Questa credenza era dovuta al fatto che, sotto l'influsso di



Datura stramonium. Frutti in diversi stadi di maturazione. Foto: P. Buratti

tale droga, gli individui, in preda ad uno stato nervoso e comatoso, si sentivano come vittime di orrende metamorfosi.

Nell'Odissea di Omero, appunto, si parla dei filtri magici a base di *stramonio*, preparati dalla maga Circe; anche la bevanda *nepenthes* che, alla mensa del re Menelao, Elena di Troia fece bere a Telemaco per attenuarne la sofferenza.



Datura stramonium. Frutto aperto con semi. Foto: P. Buratti

Nel Medioevo, lo *stramonio* era conosciuto con l'appellativo di *strichnos maniacos* oppure *erba delle streghe*, *erba del diavolo* o anche *tromba del diavolo* perché, insieme alla *belladonna* [Buratti, 2010] e alla *mandragora*, serviva agli stregoni per preparare pozioni e filtri che venivano consumati durante i riti Sabba e Voodoo. Effettivamente, l'effetto sull'uomo dello *stramonio* risulta essere allucinogeno, determinando forti reazioni psichiche quali stupore psichico, perdita di memoria ed anche ebbrezza ludica. Il nome del genere, *Datura*, deriva dal nome indiano *dathura* che significa mela della morte, poiché una dose eccessiva di questa pianta risulta mortale.

Principali componenti

Come principali componenti, lo *stramonio* contiene potenti alcaloidi quali la *josciamina*, la *joscina* e l'*atropina*, che in questa pianta viene chiamata *daturina*, ed anche piccole dosi di *scopolamina*.

Proprietà ed uso in medicina

Le parti usate per scopo medicinale sono le foglie ed i semi. Con le foglie si confezionano sigarette e candele per asmatici. L'uso dello *stramonio* deve essere sotto diretto e attento controllo medico per la pericolosità del dosaggio che deve essere stabilito secondo il soggetto che deve assumerlo. Ha delle proprietà medicamentose utilissime, quali, ad esempio, quella di sedativo del sistema nervoso e quella di antispasmodico. Viene indicato nella cura dell'asma nervosa, degli stati ansiosi, dell'epilessia, dell'insonnia, della pertosse, delle nevralgie, dell'isterismo, negli spasmi uterini, nei casi di eccessiva sudorazione, ed anche nel parkinson smo.

Possibili confusioni

Per l'aspetto dei frutti e per l'odore sgradevole delle foglie, risulta praticamente inconfondibile.

BIBLIOGRAFIA DI APPROFONDIMENTO

- AA.VV., 1984: *Enciclopedia illustrata delle piante medicinali*. Edit. Vallardi Industrie Grafiche S.p.A., Lainate (MI) – I.
- BORIO E., 1981: *Curarsi con le erbe, radici, foglie e fiori*. Edit. Velar di G. Serra. Bergamo – I.
- BURATTI P., 2010: *Frutti di bosco spontanei IV. La famiglia delle Solanaceae. Parte I: la belladonna*. MicoPonte 4: 44-46.
- MANTA D. & D. SEMOLLI, 1976: *Le erbe nostre amiche*. Vol. terzo. Edit. L'ermi, Ginevra – CH.



**64° CSN A.M.B.,
Val di Stava, Tesero (TN)
Settembre 2009**

**XXVI CSR A.G.M.T.,
Lido di Camaiore (LU)
Novembre 2009**



**XXVII CSR A.G.M.T.,
Piombino (LI)
Novembre 2010**

**XXVIII Mostra di Funghi
e di Frutti di Bosco Spontanei,
Ponte a Moriano (LU)
Ottobre 2010**





*Visita all'Antro
del Corchia,
Levigliani, Stazzema (LU)*
Dicembre 2010

Passeggiata da Collodi a Ponte a Moriano
Gennaio 2011



Pic-nic a Torre (LU)
Febbraio 2011

*Gita alla
Pietra di Bismantova,
Castelnuovo ne' Monti (RE)*
Maggio 2011





*Uscita a dormienti,
Vallombrosa, Reggello (FI)
Maggio 2011*

*Stand a Vivere l'Appennino,
Montecatini Terme (PT)
Maggio 2011*



*Gita al Parco Nazionale
dei Laghi di Plitvice,
Croazia
Giugno 2011*





***Festa del Socio,
Tubbiano (LU)
Giugno 2011***

***Giornata della memoria,
Scaloni del Vecchio,
Parco Nazionale Appennino
Tosco-Emiliano
Giugno 2011***



***Gita sulle Dolomiti
Luglio 2011***



IO STO CON I FUNGHI

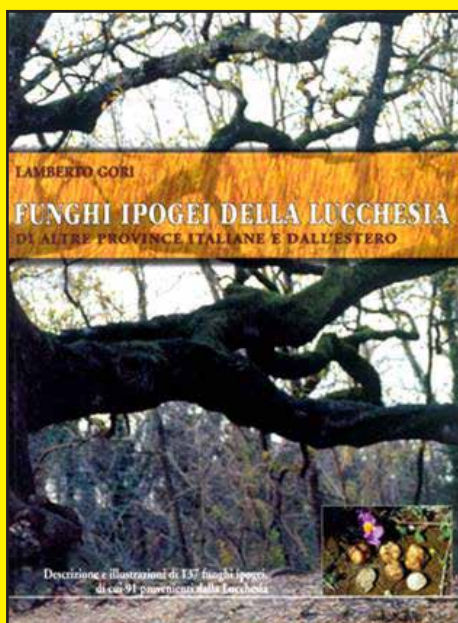


IO STO CON I FUNGHI

Guida divulgativa di micologia di 384 pagine, con nozioni generali, 92 schede di funghi, 358 fotocolor.
€ 15,00

Per ordinazioni o informazioni: Gruppo Micologico *M. Danesi*
tel. 0583-492169, e-mail: micoponte@tin.it

FUNGHI IPOGEI DELLA LUCCHESIA



Monografia sui funghi ipogei di 320 pagine, con chiavi e microscopie, 137 entità trattate, 850 fotocolor.
€ 41,60

www.agmtmicologia.it

È finalmente attivo il sito web
dell'Associazione Gruppi Micologici Toscani A.G.M.T.



Il sito, appena aperto e in continuo aggiornamento, oltre alle già consultabili informazioni generali sulla nostra Associazione, sarà dotato a breve di svariato materiale micologico.

► *Appuntamenti autunno 2011* ◀

8-9-10 ottobre - Ponte a Moriano (LU):

XXX Mostra di Funghi autunnali e dei Frutti di bosco spontanei

presso la Scuola Media "M. Buonarroti", via Volpi 139.

Apertura con degustazioni varie sabato 8, ore 17:00

.....

16-17 ottobre - Montecarlo (LU): **Mostra di Funghi**

presso l'Istituto Comprensivo Statale, via di S. Giuseppe 27.

Apertura domenica 16, ore 8:00

.....

Domenica 23 ottobre - Capannori (LU): **Mostra di Funghi**

presso la Scuola Elementare, via C. Piaggia.

Apertura domenica 23, ore 8:00

.....

3-4-5-6 novembre - Pontassieve (FI):

XXVIII Comitato Scientifico Regionale A.G.M.T.

presso l'Hotel Moderno, via Londra 5.

Aperto a tutti. Per informazioni rivolgersi al Gruppo Micologico

.....

12-13 novembre - Pescia (PT): **Mostra di Funghi**

presso l'Istituto Agrario "D. Anzilotti", loc. Ricciano.

Apertura sabato 12, ore 17:00

**Visitate il nostro sito internet, www.micoponte.it,
con informazioni sul nostro Gruppo, nozioni generali di
micologia, schede di funghi corredate da fotocolor, consigli
utili per la ricerca e la raccolta ed altro ancora.**



**Dalla pagina dedicata alla
nostra rivista, è possibile
scaricare gratuitamente,
in formato pdf, i primi due
numeri di *MicoPonte*.**

