C.A.M.M.

COORDINAMENTO ASSOCIAZIONI MICOLOGICHE DELLE MARCHE

MICOLOGIA nelle MARCHE

Anno IV - numero 2 - ottobre 2010

MICOLOGIA nelle MARCHE
BOLLETTINO DEL
C.A.M.M.
COORDINAMENTO ASSOCIAZIONI MICOLOGICHE delle MARCHE

Tutti i diritti sono riservati: nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcun modo o forma senza il permesso scritto dell'Editore.

All rights are reserved: in aby way or form this document, or parts of it, can be reproduced, recorded and distributed without a written permission of the publisher.

Anno IV - numero 2 - ottobre 2010 *Pubblicazione aperiodica non venale*

SOMMARIO:

Manes N.: Editoriale 2
Angeli P., M. Petroselli & M. Tullii: Il soloto galletto? *Un Cantharellus spesso male interpretato* 3
Mei R., M. Massi : Due *Agaricus* interessanti trovati nel comune di Cartoceto (PU) 7
Massi M.: La Famiglia delle *Hygrophoraceae*: terzo contributo. *Hygrocybe*: secondo atto 10

Comitato di Redazione: *Recensioni* 17
Dai Gruppi 18

Impaginazione e progetto grafico: Pierluigi Angeli

CONSIGLIO DIRETTIVO DEL C.A.M.M.:
Presidente Nicola Manes, Vice presidente Alberto Agostinelli, Segretario Pierluigi Angeli, Tesoriere Cesare Curi, Responsabile Comitato Scientifico Roberto Para, Consigliere Franco Benigni.

Direttore responsabile
Direttore editoriale: Nicola Manes, Via Liguria, 19 - 61035 Marotta (PU).
Comitato di redazione: Pierluigi Angeli, Franco Benigni, Fabrizio Fabrizi, Roberto Fontenla, Mario Gottardi, Roberto Para.
Segreteria di redazione: Pierluigi Angeli - Via Cupa, 7 - 47828 Corpolò di Rimini (RN)
e-mail pierangeli1@alice.it

La rivista pubblica articoli a tema micologico, redatti da micologi operanti nella regione marche. In relazione agli articoli a carattere tassonomico avranno la precedenza quelli relativi a raccolte effettuate nelle Marche. La scelta degli articoli da pubblicare è affidata al comitato di redazione. Si invitano gli Autori ad attenersi alle "norme per gli Autori" da richiedersi alla segreteria di redazione.

Il Comitato di redazione si potrà avvalere di Consulenti esterni per la revisione dei lavori.

In copertina: *Marasmius oreades* (Bolton : Fries) Fries (Foto di Pierluigi Angeli)

Provincia di Macerata

Il “mico-amatore” è un condensato di sentimenti forti: desiderio di ricerca ed esplorazione; bisogno di vivere intimi contatti con la natura, attraverso la vista, l’olfatto, il tatto, il sapore; non ultima la riscoperta della dimensione arcaica dell’uomo raccoglitore.
Un buon “raccoglitore di funghi” conosce tutte le regole per la salvaguardia di sottobosco e le rispetta. Per raccogliere i funghi è capace di alzarsi alle prime luci dell’alba per raggiungere, senza il rischio di essere seguito da altri “cacciatori”, i suoi posti segreti, quelli dove l’umidità, la terra, le radici favoriscono la nascita dei funghi e dove lui torna di volta in volta sicuro di non rimanere deluso.
Negli ultimi anni si e’ assistito ad un rinnovato e diffuso interesse nei confronti della natura e di tutto ciò che e’ naturale, ritenuto per definizione esente da rischi per la salute. Ma poiché sono state perse conoscenze facenti parte della tradizione popolare e relative alle proprietà sia benefiche che tossiche dei prodotti naturali, compresi i funghi, e’ necessario riscoprire, alla luce di una consapevolezza rinnovate, l’affascinante mondo del bosco e del sottobosco.
Quanto stabilito dalla Legge Regionale 25 luglio 2001 n. 17 ha l’obiettivo di richiamare l’attenzione di tutti sui rischi sanitari derivanti dall’assunzione di funghi non sicuri e di fornire alcune semplici norme di comportamento. Per questo è fondamentale frequentare i corsi propedeutici all’ottenimento dell’abilitazione alla ricerca e raccolta funghi, proprio per approfondire gli aspetti legati alla tutela dell’ambiente e anche per quanto concerne l’utilizzo gastronomico di questo frutto della terra.
Questa pubblicazione sarà certamente un promemoria utile non solo dal punto di vista didattico. Essa supporterà i mico-amatori nella loro passione. A tutti loro auguro di godere al meglio del loro hobby, sempre nel rispetto delle norme e dell’ambiente.

Franco Capponi
Presidente della Provincia di Macerata

EDITORIALE

Carissimi Soci

Siamo giunti al termine di un anno irripetibile, che sarà ricordato da tutti gli appassionati di micologia e dai micofagi come uno dei più ricchi di specie fungine sia per quantità che per varietà di esemplari. Ed anche per il più lungo, poiché la temperatura mite ha consentito raccolte abbondanti per quasi tutto il mese di novembre. Ricche e di qualità, di conseguenza, le numerose Mostre Micologiche che i vari gruppi aderenti al CAMM hanno allestito nei comuni e nei territori di competenza, così come le manifestazioni divulgative e di studio organizzate in tutti gli angoli delle Marche. Anche numerose come sempre sono state le iniziative di carattere turistico divulgative con soggiorni studio con Mostre, organizzate nel periodo estivo sulle Alpi e nel periodo autunnale in Toscana sul monte Amiata.
L'attività del CAMM è stata incessante e per tutto il periodo dell'anno non si è fatto altro che cercare finanziamenti per le due iniziative a carattere regionale :
L'edizione dei due numeri della rivista ''Micologia nelle Marche", supportata, come da alcuni anni dalla Provincia di Macerata, che non finiremo mai di ringraziare la Mostra Micologica e botanica regionale, supportata dalla Provincia di Pesaro, dalla Comunità Montana dell'Alto e medio Metauro e dal comune di Sant'Angelo in Vado. Naturalmente l'impegno poi è continuato nella realizzazione delle riviste e nell'organizzazione della manifestazione regionale.
Molte energie poi sono state impiegate nella stesura delle convenzioni con i vari Enti locali : Province e Comunità Montane, per l'attivazione dei corsi abilitanti per la raccolta dei funghi epigei. Ci siamo trovati di fronte a sensibilità diverse, ed a diverse interpretazioni della legge regionale, per cui la stesura di una convenzione tipo, uguale su tutto il territorio regionale come da noi auspicato, si è rivelata impresa praticamente impossibile. La legge Brunetta poi ha complicato notevolmente il quadro d'azione ed invece di semplificare, ha aggiunto problema a problema, cosicché in Provincia di Ancona si è stilato un elenco docenti, a domanda, che provengono addirittura da fuori regione.
Continua l'impegno per l'attuazione dell'Albo regionale dei determinatori scientifici di micologia, per il quale si stanno prendendo contatti con la regione per un riconoscimento legale.
L'anno prossimo ci vedrà impegnati per continuare l'esperienza della rivista di micologia, atteso che non potremo fare più affidamento alla provincia di Macerata.
L'anno prossimo ci vedrà poi impegnati a ridiscutere con l'Assessore regionale Petrini per una rivisitazione della legge n° 17/2001.
Infine, ma non da ultimo, l'anno prossimo arriva a scadenza il mandato dell'attuale gruppo dirigente del CAMM. Ci saranno le elezioni e si passerà la mano a nuove energie, speriamo più fresche e volenterose per continuare, anche meglio, le attività del CAMM.

Presidente
NICOLA MANES

Il solito „galletto“?
Un Cantharellus spesso male interpretato

Pierluigi Angeli
Via Cupa 7, 47023 – Corpolò di Rimini (RN)
pierangeli1@alice.it

Marcello Petroselli
Contrada da Fratte, 12 – 62010 Montefano (MC)

Maria Tullii
Via Consalvi 24 – Cerveteri (Roma)
maria.tullii@fastwebnet.it

Riassunto:
Viene descritta ed illustrata, con immagini macroscopiche e microscopiche, una specie che spesso è stata determinata in modo errato, a causa delle differenze poco marcate con i taxon similari. Pertanto si propone questo lavoro come contributo per meglio interpretare la specie.

Abstract:
Is described and illustrated, with macroscopic and microscopic images, a species that was often determined incorrectly, because of the little differences with similar taxon. Therefore, this work is proposed in order to better understand the species.

Key Words:
Agaricomycetes, Cantharellales, Cantharellaceae,Cantharellus lilacinopruinatus, Marcelli (AN) Italy, taxonomy.

Introduzione:
Nel marzo di quest'anno, durante lo svolgimento di uno dei corsi di micologia di base per il rilascio dei tesserini di raccolta, ho avuto modo di conoscere una piccola associazione, il Gruppo Micologico di Osimo, all'interno della quale, spero non solo per l'entusiasmo iniziale, alcune persone hanno cominciato a guardare alla micologia

Cantharellus lilacinopruinatus foto Marcello Petroselli

con occhio più scientifico che mangereccio. Abbiamo così iniziato a lavorare un po' insieme anche al di fuori del corso e l'amico (ormai posso chiamarlo così) Marcello Petroselli mi ha sottoposto alcune foto di raccolte che aveva già determinato, ma delle quali chiedeva conferma.
Una di queste raccolte è relativa al fungo di cui parliamo oggi: *C. lilacinopruinatus.*
Il ritrovamento è avvenuto nell'agosto 2009, in una residenza privata con un grande parco , in zona Marcelli (Numana), ubicata a 500/600 m slm.
L'habitat è costituito da alberi di alto fusto con prevalenza di leccio (*Quercus ilex*), non fitto, con grandi radure erbose.

Cantharellus lilacinopruinatus Hermitte, Eyssartier & Poumarat

Fédération des Associations Mycologiques Méditerranéennes 28 (2) : 27-32 (2005)

Descrizione:
Carpofori di piccole-medie dimensioni, fino a 4 cm; cappello appianato-depresso, con margine fortemente ondulato e lobato, giallo chiaro con una pruina lilla più evidente al centro, margine macchiato di ruggine. Non squamettato.
Gambo corto e tozzo, carnoso-fibroso, biancastro ma con evidenti macchie rugginose su tutta la superficie, più evidenti verso la base.
Imenoforo composto da pliche consistenti, spaziate, intervenate, poco decorrenti con inserzione netta al gambo.

Carne consistente al centro, più sottile al margine, bianca con tendenza all'arrossamento. Odore leggero, fruttato, sapore mite

Microscopia.
Spore fortemente ellissoidali, subcilindriche, talvolta amigdaliformi, lisce, non amiloidi, non cianofile, con contenuto granuloso, spora media 9,63 × 4,84 µm, 10,5-9 × 4,5-5,5 µm, Q= 2 (1,85-2,14), V= 120,28 (84,65-155,9).
Basidi fortemente clavati, tetrasporici, ma anche da 3 a 5 sterigmi, con giunti a fibbia, 63,8-55 × 7,7-8,5 µm.
Cheilocistidi e pleurocistidi non osservati.
Pileipellis formata da ife coricate, larghe da 4 a 6 µm, con molti terminali liberi che spesso danno una parvenza di tricoderma, lunghi 19-45 µm, cilindroidi, con apice arrotondato, giunti a fibbia ovunque.

Materiale studiato e habitat:
I caratteri micromorfologici sono stati rilevati sia da materiale fresco sia d'erbario, quest'ultimo è stato reidratato in Ammoniaca al 3% o con KOH al 5%, poi colorato con Rosso congo o Floxina 1%, con Melzer per verificare l'amiloidia e Blu cotone per verificare la cinofilia. Le misure sono state rilevate con microscopio ottico Optech con obiettivo 1000× a immersione.
Gli esemplari studiati sono stati raccolti in Località Marcellina nel comune di Numana (AN), dove sotto *Quercus ilex* sono stati trovati alcuni esemplari di *Cantharellus lilacinopruinatus* (Legit: Marcello Petroselli ed altri). Il materiale secco è conservato nell'erbario personale di uno di noi AP con il numero 941090809AP.

Osservazioni:
Si tratta di una specie creata e descritta da pochi anni, anche se è molto comune nei boschi termofili con presenza di *Quercus ilex* e *pubescens* (Hermitte J.-P., Eyssartier G. & S. Poumarat, 2005).
I caratteri peculiari della specie sono: carpofori poco carnosi, il colore lilla presente sia al centro del cappello che, talvolta, anche se raramente, sull'imenio(solo negli esemplari giovani) (Rubio 2009); il margine elastico e l'habitat, sotto *Quercus* su suolo calcareo e asciutto.
Questa specie, tipica delle zone mediterranee, è sempre stata determinata come: *Cantharellus ferruginascens* P.D. Orton e *C. alborufescens* (Malençon) Papetti & Alberti, (Hermitte J.-P., Eyssartier G. & S. Poumarat, 2005), *C. cibarius* var. *alborufescens* Malençon (Fontenla & Carassai 2002), *C. amethysteus* (Quélet) Quélet, in quanto specie molto simili da un punto di vista macroscopico. Ma una attenta lettura dei caratteri microscopici, unitamente ai caratteri peculiari della specie, ci porta nella giusta direzione, anche se le differenze sono talvolta così sottili che è difficile separare i vari taxon.
Mettiamo a confronto le specie citate, con *Cantharellus lilacinopruinatus*:
C. alborufescens = *C. cibarius* var. *alborufescens*, è molto simile, ha gli stessi colori, almeno nei funghi maturi, ugualmente si macchia di rosso brunastro alla manipolazione, però manca della pruina con tonalità lilla sul cappello e le spore sono più piccole;

C. ferruginascens, è quello che più si avvicina, anch'esso presenta, nel fungo maturo, gli stessi colori e lo stesso viraggio alla manipolazione o in vecchiaia, la taglia è leggermente più grande e manca della pruina lilla sul cappello, le spore sono più piccole. Da notare che quando *C. lilacinopruinatus* perde la pruina lilla, presente negli esemplari giovani, l'unico carattere distintivo certo tra le due entità è la misura sporale.
C. amethysteus, presenta delle squamette sul cappello di color ametista, non si macchia di ruggine alla manipolazione o in vecchiaia, la carne è più spessa e le spore più grandi, inoltre l'habitat è prevalentemente rappresentato dal faggio.

Bibliografia.

Carassai E. & R. Fontenla, 2002 : *I Funghi della Selva dell'Abbadia di Fiastra*. Fondazione Giustiniani Bandini, Tolentino (MC).
Eyssartier G., B. Buyck, 2000 : *Le genre Cantharellus en Europe nomenclature et taxinomie.* Bulletin Société Mycologique de France, 116(2) : 91-137.
Hermitte J.-C., G. Eyssartier & S. Poumarat, 2005: *Une nouvelle canterelle thermophile.* Fédération des Associations Mycologiques Méditerranéennes 28 (2) : 27-32.
Rubio L., 2009 : *Bolets de Catalunya de la Península Ibèrica i de les Illes Balears.* Societat Catalana de Micologia 1354.

Convenzione con la libreria Dalla Natura.

Il C.A.M.M. ha stipulato una convenzione con la casa Editrice dalla Natura, che pubblica i libri di micologia del Dott. Roberto Galli. L'accordo prevede, per i gruppi affiliati al C.A.M.M., uno sconto sul prezzo di copertina pari al 15% che che resterà al gruppo. I Gruppi interessati possono chiedere, in conto vendita, i libri indicati nel volantino, in allegato, "i magnifici 7" al segretario del C.A.M.M.

I lavori del Dott. Roberto Galli sono monografie che trattano alcuni generi tra quelli più raccolti dagli appassionati di funghi a scopo culinario, quali: *Agaricus, Amanita, Lactarius, Tricholoma, Boletus, Russule* e, l'ultimo che tratta di funghi velenosi, utile per una migliore conoscenza degli effetti e delle cause dovute a intossicazione da funghi.

Due *Agaricus* interessanti trovati nel comune di Cartoceto(PU)

Remo Mei
Via San Giovanni 47
61030 Cartoceto (PU)
e-mail: remo.mei@gmail.com

Mauro Massi
Via San Pietro 4
61030 Cartoceto (PU)
e-mail: martinamassi@alice.it

Riassunto
Sono descritti due *Agaricus*: uno della sezione *xanthodermatei* e l'altro della sezione *sanguinolent*i, rispettivamente *A. iodosmus* e A. *cupressicola*.

Abstract
Are described two *Agaricus*: one belongs to the section *xanthodermatei* and the other belongs to the section *sanguinolenti*, respectively *A. iodosmus* and *A. cupressicola.*

Key Words
Iodosmus, Cupressicola, taxonomy.

Introduzione
Vengono presentate due rare specie del genere *Agaricus*: *Agaricus iodosmus* rinvenuto a lato della strada che conduce al convento di Santa Maria del Soccorso; *Agaricus cupressicola* rinvenuto sotto cipresso in un aiuola davanti all'ingresso del cimitero di Cartoceto.

Agaricus iodosmus Heinemann
Bulletin de la Sociéte Mycologique de France, 81, p. 399 (1965).

Cappello 100-150 mm, emisferico, poi convesso, infine appianato con leggera depressione centrale, margine involuto; superficie asciutta, inizialmente bruno-nerastra al centro che si lacera verso l'esterno, formando grandi squame sfrangiate e irregolari che assumono tonalità più chiare rispetto al centro; colore di fondo biancastro, ingiallente al tocco.
Lamelle abbastanza fitte, libere, intercalate da lamellule, inizialmente di colore biancastro, poi grigio, infine, a maturità, bruno-nerastro, sempre con filo chiaro.
Gambo 60-100×25-30 mm, cilindrico, robusto, appuntito alla base, quasi radicante; di colore inizialmente bianco, poi grigio-biancastro con tendenza a colorarsi di giallo

Agaricus iodosmus foto Remo Mei

zafferano allo sfregamento, soprattutto alla base.
Anello supero, doppio, membranoso, bianco, ingiallente nella parte inferiore.
Carne compatta, spessa, fortemente ingiallente nel gambo, ma quasi immutabile sul cappello; odore e sapore sgradevole di iodio.
Habitat: specie rara, termofila, tipicamente mediterranea; si segnala la sua presenza in Marocco, Sardegna, Centro e Sud Italia, dove cresce su terreni aridi, sabbiosi, incolti e ai margini delle strade.
Gli esemplari da noi raccolti sono stati trovati nel mese di maggio, al bordo di una strada, in presenza di cipressi e acacie.
Commestibilità: velenoso, come tutti gli *Agaricus* della sezione *xanthodermatei.*

Note
E' un fungo non facile da trovare, cresce in habitat particolarmente aridi e incolti, sbucando dal terreno in modo prorompente, tipo *A. bitorquis* (Quélet) Saccardo
E' facile da identificare per la grossa taglia, il cappello con grandi squame, il forte ingiallimento e l'odore di iodio.
Nello stesso habitat possiamo trovare *A. pilatianus* (Bohus) Bohus che però si distingue per la taglia molto più piccola, il cappello quasi liscio e biancastro, le lamelle inizialmente rosa e l'odore di fenolo.

Agaricus cupressicola M. Bon & Grilli
Documents Mycologiques 17 (67) : 11 (1987).

Cappello 30-60 mm, convesso poi piano, con depressione centrale abbastanza evidente; margine sottile, eccedente, che porta residui biancastri del velo generale; superficie pileica opaca, fibrillosa, di colore bruno-grigio, bruno-rosso, con residui biancastri del velo generale.
Lamelle fitte, libere, con lamellule, all'inizio colore crema, poi rosa, rosa-grigiastre,

infine bruno-nerastre con filo biancastro.
Gambo 40-60 × 8-14 mm, cilindrico, ingrossato alla base, asciutto, liscio, di colore bianco, leggermente sfumato di rosa in alto, con tendenza a colorarsi di rosso al tocco.
Anello supero, semplice, bianco, striato nella parte superiore e liscio in quella inferiore, con bordo leggermente dentellato.
Carne sottile, bianca, virante al rosso sia nel cappello, che nel gambo, in particolare sopra l'imenoforo; odore fungino e sapore dolce.
Habitat: cipressi, ma segnalato qualche ritrovamento anche sotto cedro, sui terreni incolti, nelle aiuole, in tardo autunno e in inverno; molto raro.
Commestibilità: commestibile, come tutte le specie della sezione *sanguinolenti.*

Note

Specie di recente istituzione, che si colloca in un gruppo a cui appartengono funghi, la cui carne vira più o meno intensamente al rosso.
Molto vicino ad *A. silvaticus* Schaffer, da cui si distingue per la taglia molto più piccola e per il gambo molto meno slanciato.
Tuttavia un carattere di sicura identificazione è il particolare anello con la parte superiore visibilmente striata; anche l'habitat è un elemento importante, essendo *A. cupressicola* strettamente legato a cipressi e cedri.
Gli esemplari da noi trovati avevano una crescita semipogea.

Bibliografia

Cappelli a. – 1984: Agaricus L. Funghi Europaei 1 Saronno.
Cetto B. -1989: I Funghi dal Vero vol. 6 Trento.
Galli R. – 2004: Gli *Agaricus* Milano.
Maletti M. & Paolini R. – I Funghi della Provincia di Pesaro e Urbino, Pesaro.
Parra Sànchez L. A. – 2008: Agaricus L.Funghi Europaei 1a España.

Agaricus cupressicola foto Remo Mei

La famiglia delle HYGROPHORACEAE : terzo contributo
Hygrocybe : secondo atto

Mauro Massi
Via San Pietro 4
61030 Cartoceto (PU)
e-mail:martinamassi@alice.it

RIASSUNTO
Sono descritte cinque specie di *Hygrocybe,* reperite nei pascoli, boschi e litorali marini della provincia di Pesaro e Urbino (Marche Italy).

ABSTRACT
Are described five species of *Hygrocybe*, found in pastures, woods and sea coasts of Pesaro e Urbino (Marche Italy).

KEY WORDS
Agaricales, Hygrophoraceae, Hygrocybe, conica, conicoides, persistens, calyptriformis, insipida, taxonomy.

INTRODUZIONE
Continuando a parlare di *Hygrocybe*, andremo a vedere cinque specie interessanti: alcune abbastanza comuni, alcune rare, una in particolare (*H. calyptriformis*), rarissima, che sono state raccolte nei diversi e variegati ambienti della nostra provincia, dal mare fino all'appennino (monte Catria e monte Nerone).
Molto stimolante è stata la raccolta di *H. conicoides* presso " l'oasi baia del re", lungo il litorale marino, tra Fano e Pesaro.
In questa oasi si possono reperire anche altre specie particolarmente interessanti che nascono solitamente su terreni sabbiosi.

Hygrocybe conica (Schaeffer) Kummer.
Führer in die Pilzkunde (zwickau):111 (1871).

≡ *Agaricus conicus* Schaeffer, Fungorum in Bavaria et Palatinatu 4:2 (1774), basionimo.
≡ *Hygrophorus conicus* (Schaeffer) Fries, Epicrisis Systematis Mycologici : 331 (1838).

Cappello 10-60 mm, conico-campanulato, conico-acuto, con umbone acuto, alla fine quasi piano, ma sempre umbonato, margine lobato e frastagliato, a volte striato per trasparenza; superficie con finissime fibrille, asciutta ma leggermente viscida con tempo umido; di colore giallo-arancio, rosso-arancio, a volte giallo-olivastro privo

Hygrocybe conica foto Mauro Massi

di tonalità rosse.
Lamelle libere, larghe, a volte con filo seghettato, con numerose lamellule; di colore giallo, giallo-verdastro, con tendenza ad annerire al tocco.
Gambo 30-80 ×4-10 (15) mm, cilindrico, robusto, ma può essere anche esile, cavo, lucente, percorso da fibrille longitudinali grigiastre su fondo giallo-arancio, giallo-olivastro, con base biancastra, annerente al tocco.
Carne esile ovunque, acquosa, un po' fibrosa nel gambo, colorata di giallo-verdastro-arancio, bianca alla base, odore e sapore insignificanti.
Spore: elissoidali, ovoidali, lisce.
Habitat: ubiquitario, nei prati, pascoli, boschi di aghifoglia e di latifoglia, anche su terreni sabbiosi e dune marine, abbastanza comune.
Commestibilità: possiamo considerare questo fungo non commestibile per l'esiguità e l'acquosità della sua carne.

Note
Questo è un fungo che ha una vasta variabilità morfo-cromatica; cresce in qualsiasi tipo di habitat, sempre gregario, quindi all'interno della stessa raccolta si possono trovare esemplari slanciati, più o meno alti, con cappello piccolo o cappello molto più grande, con colori che vanno dal giallo, all'arancio-rossastro oppure verde-olivastro, privi completamente di colore rosso.
Tutte le altre specie o varietà create in questo gruppo di *Hygrocybe* annerenti, *H. riparia*, *H. tristis*, *H. pseudoconica*, sono da ricongiungere alla specie tipo: *H. conica*.
L'unica che può essere considerata specie a sé è l'*H. conicoides*, per l'habitat su terreno sabbioso, per le lamelle rosse fin da giovane e per le spore molto allungate, strettamente

elissoidali.

Hygrocybe conicoides (P.D. Orton) P.D. Orton & Watling.
Notes Royal Botanic Garden Edinburg 29:131 (1969).

≡ *Hygrophorus conicoides* P.D. Orton, Trans. Brit. Mycol. Soc. 43:262 (1960) basionimo.
≡ *Hygrophorus conicus* var. *conicoides* (P.D. Orton) Arnolds, Personia 8:103 (1974).
= *Hygrocybe conica* var. *conicoides* (P.D. Orton)Boertman, Fungi of northern Europe 1:162 (1995).

Cappello 20-35 mm, inizialmente conico, poi piano-convesso con largo umbone, margine frastagliato e irregolare; superficie fibrillosa e striata, asciutta, ma viscida con tempo umido; di colore rosso-bruno, rosso-arancio, tendente a decolorare verso il giallo al bordo, lievemente annerente con l'invecchiamento, spesso ricoperto da granelli di sabbia.
Lamelle libere, appena spaziate, spesse; di colore rosa-salmone, rosso-arancio, con filo sempre giallastro.
Gambo 40-70 × 5-7 mm, cilindrico, cavo, fibrilloso, striato, giallo-arancio, arancio-rossastro, bianco alla base, dove inizia ad annerire lentamente verso l'alto, dopo alcuni giorni dalla raccolta.
Carne esigua, fibrosa, colorata di giallo-rosso, annerente lentamente dopo due o tre giorni.
Spore: strettamente elissoidali, lisce.
Habitat: dune sabbiose dei litorali marini, vicino a erbe e muschio, non molto comune.
Commestibiltà: non commestibile per la poca carne acquosa e inconsistente.

Hygrocybe conicoides foto Mauro Massi

Note
Facilmente riconoscibile a livello macroscopico per l'annerimento tardivo rispetto a *H. conica*, per l'habitat sempre su terreno sabbioso, e per il particolare colore delle lamelle, arancio-salmone-rossastro fin da giovane, mentre in *H. conica* sono sempre gialle.
A livello microscopico troviamo delle spore molto strette e allungate, mai riscontrabili su *H. conica*.

Hygrocybe persistens (Britzelmayr) Singer.
Notes sur quelques Basidiomycetes. Revue de Mycologie 5: 8 (1940).

≡ *Hygrophorus persistens* (Britzelmayr) Britzelmayr, Ber. Naturw.-Lichen Ver. Schwaben und Neuburg 30:30 (1890) basionimo.
= *Hygrocybe acutoconica* (Clements) Singer, Lilloa 22:153 (1951).

Cappello 25-55 mm, conico-campanulato, poi disteso, con umbone a volte più appuntito, a volte più arrotondato, ma sempre in evidenza, striato per trasparenza fino a metà raggio, con margine sempre lobato; di colore giallo-oro, giallo-uovo, anche arancio vivo, più scuro e brillante con tempo acsiutto e viscido con tempo umido.
Lamelle che possono essere libere o attaccate per un dentino, mediamente spaziate con lamellule di varia lunghezza; di colore giallo-crema, giallo-tuorlo, sempre con filo più chiaro, eccezionalmente biancastre.
Gambo 30-70 × 4-9 mm, cilindrico, lucente e asciutto, ma leggermente viscido con tempo umido, giallastro, ricoperto da fibrille longitudinali giallo-aranciate, bianco alla

Hygrocybe persistens foto Mauro Massi

base dove tende ad ingrigire dopo molto tempo dalla raccolta.
Carne fibrosa, esigua soprattutto nel cappello; di colore giallo-citrino, tranne alla base del gambo dove è bianca con tendenza ad annerire; odore e sapore inesistenti.
Spore: elissoidali, a volte con una leggera strozzatura mediana, lisce, con misure che superano i 9 µm.
Habitat: ubiquitario, sia nei boschi di faggio, di quercia e pinete marine, che sui pascoli montani anche abbastanza elevati.
Commestibilità: senza valore gastronomico, anche per l'esiguità della carne.

Note
Questa bellissima *Hygrocybe* è stata descritta molte volte, cambiando anche nome, in un arco di tempo molto ampio che va dal 1890 fino ad oggi.
Tuttavia ritengo valido il nome *H. persistens* (Britzelmair), essendo antecedente, quindi prioritario rispetto a tutte le altre denominazioni successive.
Nel corso degli anni sono nate altre due specie *H.konradii*, *H. subglobispora*, che molti autori tengono ancora separate soltanto per piccole differenze sulla misura delle spore, mentre autori nordici le collocano all'interno di un'unica specie (*H.persistens*).
Nonostante abbia molti dubbi sulla validità di queste ultime due specie, in questo lavoro verranno presentate separatamente.

Hygrocybe calyptriformis (Berkeley & Broome) Fayod.
Annales Scient. Nat. Bot. Ser. VII 9:309 (1889).

≡ *Agaricus calyptriformis* Berkeley, Ann. Mag. Nat. Hist., Ser.I 1:202 (1838) basionimo.

Cappello 30-50 mm, conico-campanulato, poi appianato, sempre con umbone centrale, infine revoluto, con tendenza a fessurarsi radialmente fin da giovane, orlo lobato e frastagliato; superficie liscia, di aspetto untuoso, con fibrille minutissime disposte radialmente; di colore rosa-lilla, che tende con l'età a diventare più chiaro.
Lamelle libere, poco spaziate, spesse e alte, biancastre, soffuse di rosa-grigio.
Gambo 50-90 × 7-12 mm, cilindrico, attenuato all'apice, cavo a volte attorcigliato, liscio e untuoso, fibrilloso, biancastro, sfumato di rosa-grigio chiaro.
Carne quasi inesistente nel cappello, fibrosa, fragile, inodore e insapore.
Spore: elissoidali, liscie, con misure sempre al di sotto dei 9 µm.
Habitat: nei prati e pascoli, rarissima.
Commestibilità: senza valore, per la rarità, e la quasi inesistenza della carne.

Note
E' una specie molto bella, che si riconosce dai suoi colori rosa-lilla, unici in questo genere e per il cappello fessurato, spesso revoluto.
Personalmente ho raccolto questo fungo soltanto due volte sui pascoli del monte Nerone, quindi, per la sua bellezza e soprattutto per la sua rarità, è sicuramente una specie da rispettare.

Hygrocybe insipida (J.F. Lange ex S. Lundell) M. M. Moser.

Hygrocybe calyptriformis foto Mauro Massi

In Games, Kleine Kryptogamenflora, Edn 3(Stuttgart) 2 b/2: no. 2331(1956).

= Hygrocybe reae var. insipida J. E. Lange, Dansk Bot. Arkiv. 4 (no.4): 26 (1923) basionimo.
≡ Hygrophorus insipidus(J. E.Lange) S. Lundell, Fungi Exiccati Suecici: no. 2331(1956).

Cappello 15-30 mm, emisferico, poi piano-convesso, a volte depresso al centro, orlo sottile, irregolare e frastagliato; superficie liscia, viscida e striata per trasparenza al margine; di colore rosso-arancio, che assume presto colorazioni giallastre verso il margine.
Lamelle adnate, a volte leggermente decorrenti, spaziate, con numerose lamellule, di colore giallo-arancio, sempre con filo più chiaro.
Gambo 30-50 × 5-8 mm, cilindrico, leggermente attenuato alla base, liscio, lucente, un po' viscido solo con tempo umido, giallo-arancio, solitamente rossastro all'apice.
Carne esile, fibrosa, ceracea, sapore mite, odore insignificante.
Spore: elissoidali, lisce, leggermente strozzate nella parte mediana.
Habitat: nei prati, gregaria, poco comune.
Commestibilità: senza valore, avendo carne sottilissima e ceracea.

Note
Anche se a prima vista potrebbe sembrare un *H. ciccinea*, si distingue per alcuni caratteri macroscopici abbastanza evidenti, quali: il cappello striato per trasparenza, la tendenza a decolorare verso il giallo, a partire dall'esterno, e il gambo giallo che contrasta con il colore rosso che generalmente troviamo all'apice.
Molto simile è *H. mucronella*, ma si identifica facilmente assaggiando la carne, che in quest'ultima è amara.

Hygrocybe insipida foto Mauro Massi

Bibliografia consultata:

Bon M. – 1976: *Novitates.* Documents Mycologiques 6(24): 41-46.

Bon M. – 1990: Les Hygrophores. Flore mycologique d'Europe, Documents Mycologiques mémoire hors séries n° 1.

Bresadola G. - 1928: Iconographia Mycologica. Trento.

Candusso M. – 1997: Hygrophorus s.l.. Alassio

Fries E.M. – 1821: Systema Mycologicum Lund.

Fries E.M. – 1838: Epicrisis Systematis Mycologici. Uppsaliae.

Karsten P. – 1879: *Ryssland, Finlands och den Skandinaviska Halföns Hattsvampar Bidr kännedom af Findlands.* Natur och Folk: 237.

Kovalenko A.E. – 1988: *Macromycetes of the Sebezhsky National Park.* Mikologiya i fitopatologiya 22, 3: 208.

Kovalenko A.E. – 1989: Ordo *Hygrophorales*. Leningrado

Kummer P. – 1871: Der Führer in die Pilzkunde. Zwickau.

Kühner R. - 1947: Quelques Agaricus rares critiques ou nouveax de la région de Besançon.Franche-Comtè 2: 31

Kühner R. – 1976: *Agaricales de la zone alpine. Genre Hygrocybe*. Bulletin de la Societè Mycologique de France 92: 463.

Schaeffer J.C. – 1762-1774: Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur; icones (nativis coloribus expressae). Regensburg.

Scopoli J.A. - 1772: Flora carniolica, Cryptogamia, Ed.2°. Vienna.

Singer R. – 1951: *The agaricales (Mushrooms) in Modern Taxonomy.* Lilloa 22: 1-832.

Wünsche F.O. - 1877: Die Pilze. Leipzig.

DAI GRUPPI

Racconti della vita di gruppo e non solo...

Associazione Micologica Naturalistica “Monti Sibillini” Macerata.

Dal 21 al 28 Agosto la nostra Associazione ha effettuato il suo tradizionale soggiorno estivo di studio e turismo per i soci e famigliari, quest’anno la località prescelta è stata Villetta Barrea (AQ), 900 m slm, al centro del Parco Nazionale d’Abruzzo, nei pressi del lago di Barrea, formato dallo sbarramento del fiume Sangro che da il nome a tutta la zona (Val di Sangro). Visto che i funghi “latitavano” ne abbiamo approfittato per effettuare bellissime escursioni nelle montagne e boschi circostanti e visitare i caratteristici paesini abruzzesi arroccati nei pendii montani.
Particolarmente interessanti, sotto l’aspetto naturalistico, sono state le escursioni fatte nella Val Fondillo e alla Camosciara. Vallate ricche di faggete secolari e torrenti di montagna, dove, tra l’altro, si possono osservare i cervi, i camosci e, se si è fortunati, anche l’orso marsicano.

Domenica 5 settembre: effettuazione di una escursione micologica assieme ai soci della Sezione CAI di Macerata al monte Vermenone con determinazione e spiegazioni, sul campo, dei funghi raccolti.

L’escursione è stata preceduta da una serata di informazione mico-ecologica tenuta presso la sede del CAI. Essa è servita, oltre che

a rinsaldare la collaborazione tra le due Associazioni, a illustrare ai soci CAI il ruolo dei funghi nell'ecosistema e a spiegare norme di corretto comportamento micologico-ambientale.

"**Gli avvelenamenti da funghi**": per il secondo anno consecutivo, il 17-18 settembre, sono state realizzate due serate di informazione e prevenzione mico-tossicologica per la cittadinanza, promosse in collaborazione con il Dipartimento di Prevenzione della ASUR n. 9 e l'Assessorato all'Ambiente della Provincia di Macerata. Nel corso di queste serate sono state proiettate e illustrate le immagini delle principali specie velenose e mortali, mettendole a confronto con le specie commestibili confondibili, e le relative sindromi e terapie.
Relatori sono stati, oltre ai nostri esperti, il Dottor Alessandro Vitale, Micologo della ASUR9, e il Dottor Maurizio Francesconi, Responsabile del reparto di rianimazione dell'Ospedale di Macerata ed esperto in tossicologia.

25-26 settembre: 1ª mostra di Micologia e botanica a San Severino, in collaborazione con la locale Associazione "Pro-Castello", la mostra, allestita presso il chiostro del Castello, è servita anche a far conoscere alla cittadinanza la neonata Sezione Micologica costituitasi in seno a questa Associazione

di cultura tradizionale.

9-10 Ottobre a Cingoli: **9ª Giornata Nazionale della Micologia A.M.B.**, inserita nella manifestazione "i tesori del bosco", con l'organizzazione della mostra di micologia e botanica, escursione didattica guidata nei boschi limitrofi alla conoscenza delle piante e funghi e conferenza

sui funghi commestibili e velenosi a confronto. Come ormai da 15 anni, questa manifestazione richiama migliaia di visitatori, appassionati di funghi, da tutta la Provincia e rappresenta una valida occasione per fornire, sia tramite appositi poster sia "on-line", consigli e informazioni corrette per far si che andar per funghi non risulti dannoso per l'ambiente e pericoloso per chi se ne ciba. Particolare interesse ha riscosso il settore dei funghi a confronto dove erano esposte vicine specie velenose e commestibili confondibili tra loro, le cui differenze sono state spiegate egregiamente dai nostri esperti presenti alla mostra.

Nei giorni 30 e 31 ottobre si è svolta la 1ª Mostra di micologia e botanica città di Macerata, presso la prestigiosa galleria Antichi Forni gentilmente concessaci gratuitamente dal Comune.
È stata una valida occasione per far conoscere ai nostri numerosi concittadini, che hanno visitato la mostra, funghi e piante spontanee raccolti nei parchi cittadini e negli ambienti vicini alla città.

Gruppo Micologico di Marotta

Stava, agosto 2010. Nella splendida cornice delle Dolomiti tra il Latemar, il

Lagorai e Pampeago, accolti dall'ospitalità raffinata dell'hotel Shandranj, si sono ritrovati i soci del gruppo Micologico di Marotta, per trascorrere alcune giornate all'insegna del divertimento ma anche della conoscenza della natura e, in particolare, della flora micologica. E' un appuntamento, questo della settimana micologica, che ormai ricorre da qualche anno, e ogni anno si rinnovano amicizie, vecchie e nuove. Accompagnatori del gruppo i micologi Pierluigi Angeli, Maria Tullii e il presidente del Gruppo Nicola Manes.
Le giornate iniziavano con la consueta uscita nei boschi alla ricerca dei funghi, commestibili e non (ovviamente i più ricercati sono i porcini che, opportunamente puliti e conservati, secchi o nel surgelatore dell'albergo, costituiranno la riserva per i messi invernali e l'occasione per ricordare i momenti piacevoli delle raccolte), pranzo in albergo, nel primo pomeriggio il riconoscimento delle specie raccolte (con le quali è stata allestita una piccola mostra micologica, accessibile sia ai soci che agli ospiti dell'albergo), il pomeriggio dedicato al turismo e allo shopping, cena e serata in musica, con canzoni e karaoke. Questo lo standard, ma le varianti non sono mancate: per gli amanti del trekking ci sono state le escursioni naturalistiche che l'albergo organizza ogni giorno, con la guida attenta di Alberto, appassionato conoscitore di tutta la zona, mentre le signore

hanno trovato spesso più appagante il riposo in albergo che offre comfort da quattro stelle: piscina, sauna, massaggi e sole e pace a volontà, mentre gli uomini appassionati di pesca non hanno avuto che l'imbarazzo della scelta, dal momento che nella zona fiumi e ruscelli ricchi di fauna acquatica sembravano non aspettare che loro. E' nata così, del tutto accidentalmente, una serata un po' diversa. Diego e Dario che pescano 7 belle trote di dimensioni ragguardevoli, Marco che mette a disposizione la sua raccolta eccezionale di bei porcini, la direttrice dell'albergo, Evelyn, che permette l'uso della cucina aggiuntiva dell'albergo, Maria che, quando se ne presenta l'occasione non si tira indietro, ed ecco che, a cena, viene servito un piatto di trota arrostita con patate e funghi porcini che fa leccare i baffi…..anche al cuoco dell' albergo!
Le giornate, assistite da un tempo sempre bello, sono volate via in un soffio. Non sappiamo se il prossimo anno saremo nello stesso posto ma, se così non fosse, siamo certi di una cosa: ci divertiremo e staremo bene insieme dovunque e comunque!

Ancora una volta sulla vetta del Monte Amiata. Il gradito appuntamento, per i soci del Camping Club di Pesaro, gruppo di Marotta, unitamente al gruppo Micologico di Marotta, si è ripetuto, dal 30 settembre al 03 ottobre. La location è, anch'essa , una piacevole abitudine: il Rifugio Cantore, situato a 2 km dalla vetta, nella macchia faggeta, in uno scenario quasi magico, specialmente nelle prime ore del mattino, quando i faggi, immersi in una nebbiolina sottile sottile,

sembrano emergere dal nulla.
Anche se la stagione non ha consentito grandi raccolte, i partecipanti hanno avuto modo comunque di portare a casa un piacevole bottino, a base di porcini, galletti, russule e mazze di tamburo. Un ritrovamento in particolare ha suscitato grande interesse e ilarità per le circostanze in cui è avvenuto: quello di *Cortinarius praestans*, da parte di Massimo, Mario e Maria, Marco e Fatima. Dunque: arrivano in albergo con un cesto piuttosto scarso, quanto a specie commestibili e con un fungo, chiaramente appartenente al Genere *Cortinarius*, di cui avevano curiosità di conoscere il nome. La micologa Maria Tullii, come sempre accompagnatrice del gruppo insieme al micologo ufficiale Pierluigi Angeli, appena lo ha visto ha chiesto dove fosse stato trovato (*Cortinarius praestans* è piuttosto raro da trovare e fotografarlo è sempre un piacere) e ha chiamato Pierluigi, che ha reagito nello stesso modo. E' qui che i due si sono resi conto di aver fatto un ritrovamento non comune e, poiché ne avevano lasciati sul posto un bel po', sono ripartiti a razzo per andare a raccoglierli, accompagnati dagli sfotto' di tutto il gruppo.
Il venerdì e il sabato si è svolta una kermesse gastronomica: grazie alla disponibilità e alla collaborazione di Elisabetta e mamma Ida, Pierluigi e Maria, dopo aver illustrato (il venerdì) le specie che avrebbero cucinato, hanno organizzato un rinfresco con tutti i funghi commestibili trovati nei giorni precedenti, ad eccezione dei porcini e dei galletti (il sabato). Si voleva dimostrare come si possa imbandire un buffet di tutto rispetto senza fare ricorso a quelli che, nell'accezione comune, sono gli unici funghi degni di essere portati in tavola. Questo il menù: crostini con *Cortinarius praestans*, stufato di *Laetiporus sulphureus*, trifolata di *Sparassis crispa*, crostini con crema di *Xerocomus badius* (quest'ultimo trovato in quantità considerevoli), arancini di riso al gorgonzola e trombette da morto, dolce casalingo all'*Hygrophorus penarius*. Tutti i piatti sono stati apprezzati ma l'indice di gradimento più alto lo hanno ottenuto i Crostini al *Cortinarius praestans* e il *Laetiporus sulphureus* che nessuno, prima di allora, aveva neanche ipotizzato di poter mangiare.
La settimana si è conclusa con la consueta serata da ballo, caldarroste e vin brulèè. Manca qualcosa? Manca l'occasione per ritrovarci ancora insieme, il più presto possibile.

G.M.N. Ancona: IX° Mostra di Micologia e Botanica "Città di Ancona"

La IX° edizione della Mostra di Micologia e Botanica "Città di Ancona" si è tenuta dal 23 al 26 ottobre 2010,organizzata,come di consueto, dal Gruppo Micologico Naturalistico di Ancona,nella Sala Mostre del Rettorato dell'Università "Politecnico delle Marche",sita nella centralissima Piazza Roma.
La mostra è stata sponsorizzata dal Comune di Ancona e dalla Provincia di Ancona,con la collaborazione del CRUA del Politecnico delle Marche.

Alla relazione di apertura "La cultura ambientale in città: la natura va incontro ai cittadini" introdotta dal Presidente del GMN A.Agostinelli, sono intervenuti il sindaco di Ancona Prof. F.Gramillano,gli assessori Nobili,Borgognoni e Mataloni,il rappresentante dell'as-

sessorato all'Agricoltura della Provincia,nonché i presidenti della I° e II° Circoscrizione e il presidente CRUA sig. G.Scarpelli;i lavori sono stati conclusi dal Coordinatore Scientifico del GMN M.Gottardi.

Collateralmente alla mostra si sono svolte le relazioni: "Odori e sapori dei funghi" a cura del socio GMN S.Ausili e "Funghi e ambiente della regione mediterranea" di M.Gottardi.

In sala sono state esposte 223 specie fungine,fra le più rappresentative della regione e del periodo stagionale e 112 essenze botaniche,caratteristiche dell'areale mediterraneo e dell'ambiente interno collinare e montano (vedi allegati).

La locazione centrale e le belle giornate hanno favorito il concorso di un pubblico curioso ed interessato,al quale gli esperti del GMN hanno fornito delucidazioni su funghi ed essenze vegetali ed informazioni sulle attività del GMN anconetano,che da quasi venticinque anni promuove in città e non solo la conoscenza della micologia e della botanica,attraverso incontri e relazioni nella sede di Torrette,escursioni, raduni studio e mostre in tutta Italia.

Nelle mattine del 23,25 e 26,a coronamento del tradizionale impegno didattico-divulgativo del GMN,si sono succedute in visita alla mostra ben dieci scolaresche, provenienti non solo dalla città e dalle sue frazioni,ma anche dalla vicina Falconara.

Questa fase della mostra rappresenta per i soci GMN un motivo di orgoglio in più, nella speranza di trasmettere alle prossime generazioni un po' della passione per i funghi,le piante e l'ambiente naturale in genere,che da sempre anima l'associazione e ne fa un capofila nel territorio.

Il GMN di Ancona propone tutti gli anni il suo programma “Funghi e castagne” sul Monte Amiata. Anche quest’anno la tradizione è stata rispettata con soggiorni dal 3 al 10 ottobre e la partecipazione di oltre 100 soci e familiari.
Superfluo ricordare le sconfinate e magnifiche faggete,i casta-gneti,l’ospitalità,le feste paesane e i borghi medievali del comprensorio amiatino.Se aggiungiamo giornate di sole,funghi in abbondanza e un bel mangiare,il quadro diventa ancor più attraente e il GMN di Ancona ne è grande estimatore ed affezionato fruitore ultradecennale.
Durante il soggiorno abbiamo ricevuto la visita del Micologo
Giovanni Sitta e dei suoi allievi della Scuola Micologica di Perugia,che si sono intrattenuti per la determinazione delle specie fungine raccolte in mattinata.
In occasione della IX giornata nazionale della Micologia dell’AMB e con il patrocinio

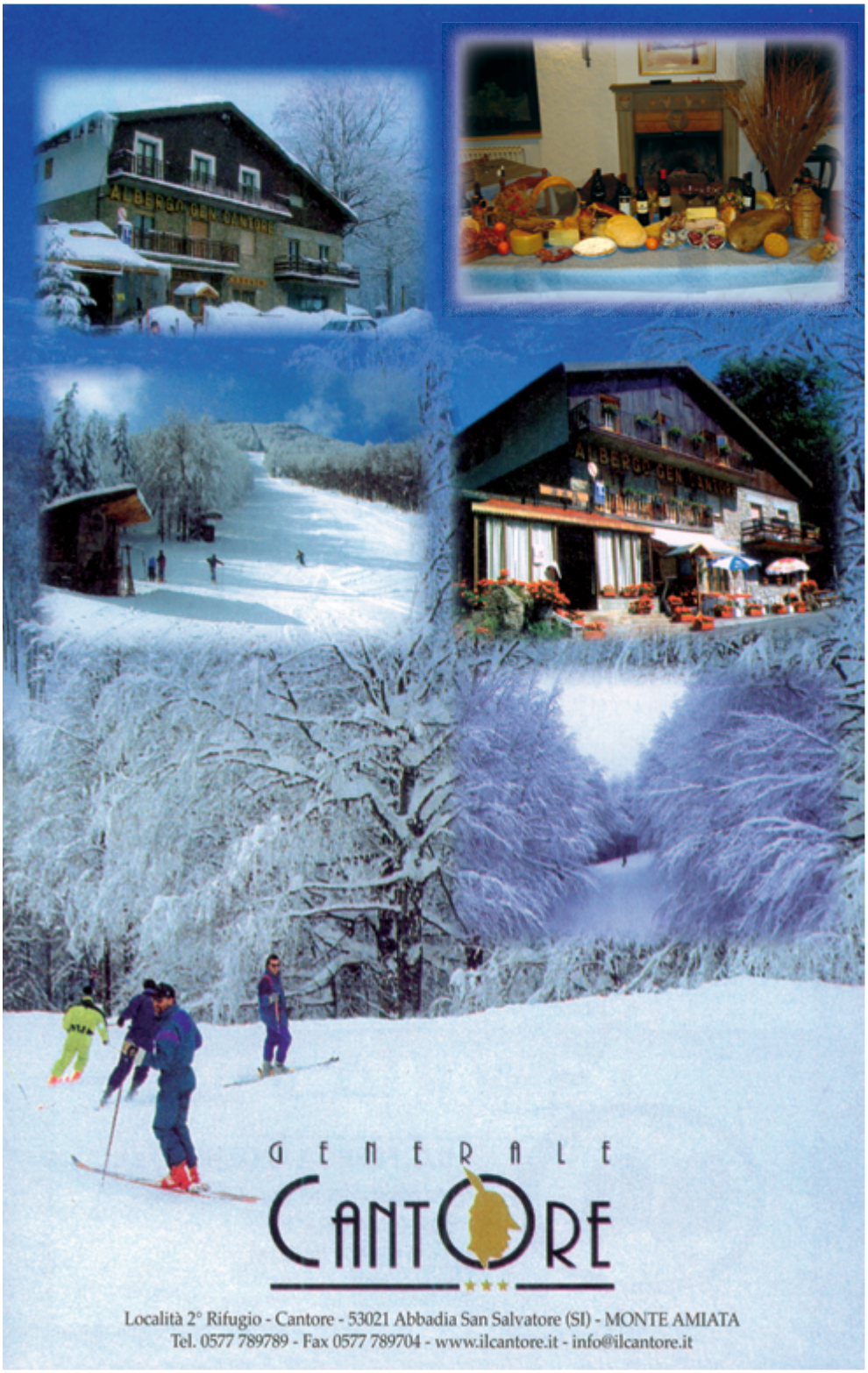
dell’hotel Generale Cantore,soci e socie,con la supervisione scientifica di S.Giaon e S.Ausili,hanno allestito una ricca mostra micologica,con l’esposizione di oltre 150 specie.
Un successo al quale ci stiamo abituando.

Due settimane ricche di funghi e di eventi socio-culturali,sono quelle trascorse dai soci del GMN di Ancona,in occasione del loro abituale Raduno-Studio.
La località alpina prescelta quest'anno è stata Aprica,nota stazione di villeggiatura estiva ed invernale in Valtellina.
Oltre 200 partecipanti hanno apprezzato l'ospitalità dell'Hotel Cristallo del gruppo Saint Jane.
Come promesso nel sito web del comune:una montagna di emozioni! e,per la felicità dei nostri soci: una montagna emozionante di funghi,che soprattutto durante la prima settimana,
ha permesso a tutti di riempire i cestini di splendidi porcini.

Con la promozione ed il fattivo interessamento degli Amministratori locali,un coinvolgimento che è ormai prassi consolidata e di successo dei dirigenti del GMN,sono stati organizzati una serie di appuntamenti socio-culturali presso il
Centro Direziona-

le del Comune di Aprica.
Nella Sala Didattica si sono allestite,dal 25 al 28 agosto e dal 31 agosto al 4 settembre,due mostre di Micologia e di Botanica.
Esposte oltre 200 specie fungine.
Numerosi i visitatori,che hanno appagato,con il loro interesse, l'impegno dei nostri raccoglitori e dei nostri esperti,guidati dall'infaticabile Sandro Giaon.Fiore all'occhiello la visita di Luigi Villa,Presidente dell'AMB,che non ci ha lesinato i suoi complimenti.
Nella splendida Sala Congressi del Centro si sono tenute le seguenti conferenze: "Funghi e ambiente dell'area mediterranea" e "Erbe di campo e frutti di bosco" relatore Mario Gottardi,"Scopriamo il regno dei funghi" relatore Sandro Giaon,"Genere Clitocybe dal tossico al commestibile" di Pierluigi Angeli,"Odori e sapori dei funghi" a cura di Sauro Ausili ed infine "Funghi… e non solo,sapori antichi e nuove alchimie" di Maria Tulli,con un intrigante e gradito buffet
preparato dalla relatrice,ad immediato e concreto riscontro delle sue proposte culinarie.
A completare gli eventi: una Mostra di Ceramiche artistiche della multiforme Maria Tulli,che non smetterà mai di sorprenderci con la sua bravura ed una escursione per piante guidata dal botanico
Lodesani.

Un programma veramente ricco e corposo che il GMN di Ancona organizza da anni,grazie alla partecipazione dei suoi soci ed all'impegno costante ed oneroso del Presidente e del Consiglio Direttivo.



Località 2° Rifugio - Cantore - 53021 Abbadia San Salvatore (SI) - MONTE AMIATA
Tel. 0577 789789 - Fax 0577 789704 - www.ilcantore.it - info@ilcantore.it

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti
e della Nutrizione

Provincia di Macerata

Associazione di Promozione Sociale
GRUPPO A.M.B.

In collaborazione con l'Associazione Micologica Naturalistica "Monti Sibillini" di Macerata

Gli avvelenamenti da funghi

Sala Convegni Provincia di Macerata - Via Velluti, Piediripa

Giovedì 16 settembre - ore 21,15

FUNGHI VELENOSI E MORTALI

Video proiezione e illustrazione delle principali specie fungine velenose del nostro territorio, delle relative sindromi e terapie mediche.

Presentazione: Dott. Luca Addei - Dirigente settore Ambiente Provincia di Macerata / D.ssa M. Teresa Leoni - Dirigente del Dipartimento di Prevenzione ASUR 9

Relatori: Dott. Maurizio Francesconi - Medico anestesista rianimatore ospedale di Macerata
Ennio Carassai - Presidente Associazione Micologica Naturalistica "Monti Sibillini" di Macerata

Venerdì 17 settembre - ore 21,15

FUNGHI A CONFRONTO

Video proiezione simultanea di specie commestibili e velenose somiglianti con relativa spiegazione dei caratteri morfologici utili per una corretta distinzione.

Relatori: Dott. Alessandro Vitale - Ispettore Micologo della ASUR 9 Macerata / Rossano Fusari - Responsabile Scientifico Ass.ne Micologica "Monti Sibillini"

NORME DI COMPORTAMENTO, UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEI FUNGHI.

Relatore: Romano Montanari - Micologo ASUR 8 Civitanova.