C.A.M.M.

COORDINAMENTO ASSOCIAZIONI MICOLOGICHE DELLE MARCHE

MICOLOGIA nelle MARCHE

Anno V - numero 2 - ottobre 2011

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 V - numero 2 - ottobre 2011 *Pubblicazione aperiodica non venale*

SOMMARIO:

Manes N.: *Editoriale* 1
Fontenla R. *Il Nuovo Comitato Esecutivo del C.A.M.M.* 2
Para R.: *1° Comitato Scientifico A.M.I. Umbria* 4
Massi M.: *La Famiglia delle Hygrophoraceae: quarto contributo. Hygrocybe: terzo atto* 7
Massi M. & Mei R.: *Quattro funghi particolari del bosco delle Cesane* 15
Maletti M.: *Riconosciamo i boleti (parte 3ª)* 21

Impaginazione e progetto grafico: Pierluigi Angeli

CONSIGLIO DIRETTIVO DEL C.A.M.M.:
Presidente Roberto Fontenla, Vice presidente Franco Benigni, Segretario David Monno, Tesoriere Cesare Curi, Responsabile Comitato Scientifico Roberto Para, Consigliere Livio Agostinelli.

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: *Battarrea phalloides* (Dickson) Persoon (Foto di Mauro Massi)

E D I T O R I A L E

Questo numero esce con un po' di ritardo, ce ne scusiamo con i lettori.
Le motivazioni vanno attribuite ai cambiamenti intercorsi nelle attività del CAMM.
Innanzitutto il rinnovo delle cariche sociali con l'elezione del nuovo Comitato Esecutivo e del Presidente con conseguente periodo di conoscenza e di elaborazione e poi con la presa d'atto delle difficoltà, invero ricorrenti, del reperimento dei cespiti finanziari per la stampa della rivista.
Il nuovo gruppo dirigente, in verità, ha affrontato subito il problema con una franca discussione nell'Assemblea regionale. Al termine, i delegati si sono trovati d'accordo nel confermare la necessità di continuare ad esprimere la rivista regionale
Cercando di diminuire i costi ed il numero delle copie.
In attesa di reperire finanziamenti poi, ha deliberato, su proposta del Presidente, di finanziare questa edizione con i fondi propri del CAMM, in attesa di procedere alle operazioni di autofinanziamento col contributo delle Associazioni aderenti.
E' una bella scommessa. Si spera di conseguire le risorse necessarie.
Ma intanto proseguono le attività dei gruppi con l'organizzazione delle consuete Mostre Micologiche, pur in presenza di una stagione avara di funghi per la prolungata siccità. E' proprio vero che la natura ha i suoi equilibri e le sue dinamiche non ancora ben conosciute, per cui dopo una stagione esaltante come quella dell'anno scorso, fa seguirne un'altra che fa disperare appassionati e micologi.
Cogliamo l'occasione per esprimere compiacimento per la tempestività con cui il nuovo gruppo dirigente ed il Presidente hanno iniziato le attività. Ciò fa ben sperare per le sorti del CAMM. A loro i migliori auguri di BUON LAVORO.

Prof. Nicola Manes
Direttore Editoriale

IL NUOVO COMITATO ESECUTIVO 2011-2013

Nel corso dell'Assemblea dei Delegati dei Gruppi aderenti al CAMM svoltasi il 26 marzo 2011, è stato eletto un nuovo Comitato Esecutivo che, così come previsto dallo Statuto, dopo tre anni di attività sostituisce il precedente.
Sono risultati eletti:

Presidente	Roberto Fontenla - Gruppo Micologico Marotta (PU)
Vice Presidente	Franco Benigni - Gruppo Micol Vallesina, Jesi (AN)
Tesoriere	Cesare Curi - Gruppo Micologico Valli Picene, Montottone (AP)
Consigliere	Livio Agostinelli - Gruppo Micologico Naturalistico, Ancona
Responsabile Scientifico	Roberto Para - Gruppo Micologico, Pesaro
Segretario	Monno David - Gruppo Micologico, Fabriano

La presente rivista raggiunge tutti i Soci dei Gruppi del CAMM.
Approfitto quindi di questa occasione e mi rivolgo a tutti Voi per presentare questo organismo che non solo non è ben conosciuto dalla maggioranza dei Soci, ma addirittura è stato spesso ritenuto poco utile alle attività dei Gruppi e fonte solo di spese e burocrazia.
A tal proposito permettetemi di riportare quelle che sono le finalità del CAMM, come da Statuto:

1 - coordina e promuove la collaborazione fra i Gruppi Micologici ad esso aderenti;
2 - rappresenta le Associazioni Micologiche Marchigiane ad esso aderenti presso la Regione Marche, gli Enti Pubblici e Privati e presso le Associazioni Micologiche in campo nazionale ed all'estero;
3 - promuove lo studio della micologia, la ricerca in campo micologico, la diffusione delle conoscenze sui funghi e sul loro ambiente anche tramite l'organizzazione di corsi didattici, informativi e/o di formazione professionale, stampa di rapporti e relazioni, e qualsiasi altra attività culturale e divulgativa per la tutela del patrimonio botanico ed ambientale;
4 - collabora con Enti pubblici e privati aventi finalità analoghe.

Come vedete il CAMM non deve sostituirsi ai Gruppi o, più ancora, sovrastarli o dirigerli, ma semplicemente affiancarli nelle loro attività, sia nel rappresentare gli stessi verso l'esterno che nel promuovere l'attività di studio e ricerca.
Voglio sottolineare come il Comitato Esecutivo (e non Comitato Direttivo, come a volte erroneamente è stato chiamato) debba unicamente cercare di realizzare ciò che decide l'Assemblea dei Delegati, che è il vero centro decisionale del CAMM.
Il Comitato Esecutivo può avanzare proposte, proporre idee ed individuare possibili soluzioni, ma in realtà sono i Vostri rappresentanti che, con il criterio della maggioranza, decidono quello che occorre fare o non fare.
Vorrei sottolineare come l'espressione "voi del CAMM" sia del tutto impropria: la sostanza del CAMM non è nelle persone del C.E. ma in tutti Voi, e ciò che è stato costruito in questi anni è un patrimonio di tutti; mi riferisco in particolar modo ai 5 anni di questa rivista, ai 14 convegni micologici, ai proficui contatti che abbiamo instaurato con Regione, Provincie e Comunità Montane, alle pubblicazioni realizzate e, non ultima, alla rete di amicizie e contatti tra di noi.
E' un fatto che tutti coloro che in questi anni si sono succeduti nei Comitati Esecutivi hanno operato per il bene di tutti i Gruppi aderenti, operandosi al meglio delle loro

capacità e con totale spirito di volontarietà.

Ma veniamo ora al nuovo Comitato Esecutivo.
Ci sono tre nuovi membri (il sottoscritto, Livio e David) mentre gli altri tre sono vecchie conoscenze del CAMM, in particolare Roberto e Cesare che ne fanno parte da sempre.
Personalmente ritengo che, delle tante attività che ogni Gruppo svolge, quella che necessita di maggior appoggio da parte del CAMM sia quella di studio, e questo per un insieme di motivi.
Mentre le altre attività prettamente associative (viaggi, gite, incontri conviviali, ecc.) sono partecipate dalla maggior parte dei Soci, quelle di studio attraggono e coinvolgono, per loro natura, solo alcuni.
Ma è proprio su di esse che, nella sostanza, si basa l'attività del Gruppo per l'appunto definito "Micologico", e sono proprio le attività di studio che ne costituiscono in modo sostanziale la "ragione sociale".
Ritengo quindi che sia un vantaggio per tutti i Soci il fatto che coloro che hanno volontà e passione per lo studio dei funghi possano migliorarsi ed aumentare le loro conoscenze, cosa che troverà poi utilità per tutte le attività correlate come mostre, convegni di studio, didattica interna ed esterna.
Da considerare, poi, che le attività che il CAMM intende proporre per incentivare lo studio sono difficilmente praticabili dal singolo Gruppo, proprio perché sono pochi i Soci che ne parteciperebbero; ricordiamo a tal proposito il Convegno Micologico, le pubblicazioni e l'appoggio alle singole iniziative di studio.
Proprio per incentivare lo studio ci siamo mossi su più fronti. Ad esempio abbiamo modificato l'impostazione del Convegno Micologico in senso più didattico, così da renderlo più fruibile a un maggior numero di Soci (vedi Altino 2011) ed abbiamo deciso di mantenere e rilanciare la Mostra Regionale. Soprattutto, però, stiamo cercando di trovare il modo di continuare a far uscire questa rivista che è il vero "fiore all'occhiello" della produzione scientifica del CAMM, apprezzata anche da micologi, da altri Gruppi e da associazioni italiane e straniere.
Infatti proprio questa rivista è il miglior mezzo di divulgazione micologica che abbiamo: a chi già studia dà modo di pubblicare le proprie ricerche e a tutti gli altri permette di aumentare le proprie conoscenze.
Purtroppo il suo finanziamento, in questo momento in cui le risorse pubbliche si sono inaridite, richiede un piccolo sacrificio da parte di tutti, ma penso che ne valga la pena.

Naturalmente il CAMM appoggerà e coordinerà anche le altre attività promosse dai Gruppi, che dimostrano ad ogni occasione grande maestria nell'organizzazione delle attività associative. Possiamo ad esempio citare i corsi per il conseguimento dell'abilitazione alla raccolta dei funghi epigei per i quali, a seguito della decisione dell'assemblea dei Delegati svoltasi il 30 ottobre 2010 a Sant'Angelo in Vado, sono state istituite le Delegazioni Provinciali con il compito di interfacciare gli Enti interessati.

Concludo augurando a tutti un buon lavoro e soprattutto un sano divertimento che, alla fine, è lo scopo per cui ci dedichiamo alla micologia.

Roberto Fontenla
Presidente C.A.M.M.

I° COMITATO SCIENTIFICO A.M.I. UMBRIA

STUDIO DELLE CENOSI FUNGINE DELL'ISOLA POLVESE

L'albergo, sede dei lavori Foto Arcangeli

Nei giorni dal 02/06/2011 al 05/06/2011 si è svolta l'iniziativa sopra riportata alla quale hanno partecipato alcuni micologi marchigiani in rappresentanza sia del CAMM sia dei rispettivi gruppi.
Nello splendido scenario dell'Isola Polvese, perla naturalistica del Lago Trasimeno, si sono incontrati micologi di varie regioni italiane e per le Marche erano presenti:

Inaugurazione Convegno AMI Umbria Foto Arcangeli

Angeli Pierluigi - AMB Gruppo di Marotta (PU)
De Angelis Adriano - AMB Gruppo di Pesaro
Fontenla Roberto - AMB Gruppo di Marotta (PU)
Gottardi Mario - Gruppo Micologico Naturalistico GMN Ancona
Massi Mauro - Gruppo AMB "Valle del Metauro" Fano (PU)

Le escursioni Foto Arcangeli

Mei Remo - Gruppo AMB "Valle del Metauro" Fano (PU)
Para Roberto - AMB Gruppo di Pesaro.
Anche se il periodo non era particolarmente propizio alla ricerca micologica abbiamo potuto studiare un sufficiente numero di raccolte fungine, inoltre i pomeriggi e le serate sono state momento di crescita micologica grazie alle numerose e qualificate relazioni.
L'Isola Polvese è da tempo oggetto di censimento micologico a cura dei micologi umbri e tra le numerose specie fungine presenti sono sicuramente da segnalare due entità di sicuro interesse scientifico-micologico: *Pleurotus eryngii* var. *ferulae* (Lanzi) Sacc. e *Battarrea phalloides* (Dicks.) Pers. che come cita ***ilgaitello*** è "Fungo raro che cresce sempre più facilmente a Isola Polvese grazie al suo microclima temperato. Il suo aspetto Agaricoide lo rende, ad una osservazione sommaria, simile ad un fungo comune appartenente al genere Amanita con volva, gambo e cappello. Un' osservazione più accurata mette in evidenza che non esistono lamelle e che il suo imenoforo (parte fertile) è tra i peli della superficie esterna superiore, protetto da un guscio simile a quello dell'uovo, a maturazione questo cade lasciando le spore, color ruggine, libere di diffondersi nell'aria."

I lavori Foto Arcangeli.

Convegnisti a tavola Foto Arcangeli

Il soggiorno in questa splendida località è stato particolarmente gradevole complice anche l'ottima

Batarrea phalloides Foto Tamaso Lezzi

organizzazione predisposta dagli amici del Circolo Micologico Naturalistico Perugino con a capo il suo attento e presente presidente Willy Le Roy e gli immancabili ed impagabili Andrea Arcangeli e Giancarlo Bistocchi.
La speranza e l'augurio che tutti i partecipanti a questo I° Comitato Scientifico A.M.I. Umbria hanno espresso è quello di rivedersi l'anno prossimo in località parimenti interessanti sempre più numerosi.

Roberto Para
Responsabile Scientifico

La famiglia delle HYGROPHORACEAE : quarto contributo Hygrocybe : terzo atto

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

Riassunto
Continuiamo l'analisi del genere *Hygrocybe*, esaminando altre sei specie con descrizione e foto, sempre raccolte nella provincia di Pesaro e Urbino (Marche-Italy).

Abstract
We continue the analysis of the genus Hygrocybe, examining other six species with descriptions and photos, always collected in the province of Pesaro and Urbino (Marche-Italy).

Key words
Agaricales, Hygrophoraceae, Hygrocybe, splendidissima, psittacina, irrigata, mucronella, fornicata, nitrata, taxonomy.

Introduzione
In questo nuovo contributo si cerca ancora una volta di rendere più facile il riconoscimento di alcune *Hygrocybe* presenti sul nostro territorio regionale, presentando sei specie del sottogenere *Pseudohygrocybe*:
H. splendidissima (sez. *Coccineae*), *H. psittacina, H. irrigata*, e *H. mucronella* (sez. *Glutinosae*), *H. fornicata* e *H. nitrata* (sez. *Neohygrocybe*).
Esse si caratterizzano per avere la trama imeniale con ife corte (circa 200 μm), e le lamelle da adnate a leggermente decorrenti.

Hygrocybe splendidissima (P. D. Orton) M. M. Moser
Die Röhrlinge und Blätterpilze (*Agaricales*) : 67 (1967)

≡ *Hygrophorus splendidissimus* P. D. Orton, Transactions of the British Mycological Society, 43 (2) : 265 (1960), basionimo.
= *Hygrocybe punicea* fo. *splendidissima* (P. D. Orton) D. A. Reid, Fungorum Radiorum Icones Coloratae,
6 : 1 (1972).

Cappello 30-70 mm, conico-campanulato, poi piano con ampio umbone e a volte con margine rialzato, orlo irregolare, sinuoso, lobato, leggermente più chiaro negli esemplari giovani; superficie liscia, di aspetto lardacea, igrofana, di colore rosso-scarlatto, con

Hygrocybe splendidissima foto Mauro Massi

qualche sfumatura giallo-arancio al centro.
Lamelle smarginate-adnate, decorrenti per un dentino, spesse, alte e ventricose, inizialmente di colore giallo, poi rosse, sempre con filo più chiaro.
Gambo 40-80 × 8-16 mm, attenuato in alto e in basso, irregolare, quasi sempre canalicolato-compresso, cavo; superficie liscia, lardacea, concolore al cappello, gialla-biancastra alla base.
Carne esile in tutto il carpoforo, acquosa e rossa nel cappello, fibrosa e gialla-arancio nel gambo, senza odore particolare nel fungo fresco, ma tendente al miele mentre essicca.
Spore: lisce, da elissoidali a amigdaliformi, 7-9,3 × 4,6-5,8 µm.
Habitat: prati e pascoli, in autunno, abbastanza rara.
Commestibilità: senza valore.

Note
E' una bellissima specie, che si fa notare per la vistosità e l'uniformità dei suoi colori. Ha il portamento e la taglia di *H. punicea*, dalla quale differisce per il gambo con superficie liscia e carne gialla, anzichè fibrillosa e carne bianca. Molto simile è *H. coccinea*, di taglia molto più piccola, con il cappello che tende a decolorarsi con tempo asciutto e con alcune differenze microscopiche.

Hygrocybe psittacina (Schaeffer : Fries) P. Kummer
Der Führer in Die Pilzkunde (Zwickau) : 112 (1871)

≡ *Agaricus psittacinus* Schaeffer, Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu, 4 : 70 (1774), basionimo.

≡ *Hygrophorus psittacinus* (Schaeffer) Fries, Epicrisis Systematis Mycologici, (Upsaliae) : 332 (1838).

Cappello 10-30 mm, campanulato, poi disteso con largo umbone, margine sottile, striato per trasparenza, abbastanza regolare; superficie liscia, lucida, molto vischiosa; colori molto variabili: verde, giallo, arancio, rosa, blu, a volte anche mescolati tra loro.
Lamelle smarginate, spaziate, ventricose, con colori molto diversificati: giallo, verde, bianco, rosa.
Gambo 40-70 × 3-5 mm, cilindrico, con base leggermente allargata, cavo, ricurvo; superficie liscia, lucida, molto vischiosa, con colori che vanno dal verde al giallo-arancio.
Carne esile, acquosa, fragile, colorata come la superficie esterna, senza odori e sapori.
Spore: lisce, ovoidali, a volte ellissoidali, 7,5-9 × 5-6,5 µm.
Habitat: prati e pascoli, in autunno, molto comune.
Commestibilità: senza valore.

Note
E' una specie inconfondibile, molto facile da identificare per i suoi colori unici, molto belli, simili a quelli di un pappagallo e per la vischiosità che ha in tutto il carpoforo.
H. perplexa è molto simile, ma ha il cappello e le lamelle di colore rosso-mattone.
Anche *H. laeta* è simile per la vischiosità e per la variabilità dei suoi colori, però ha lamelle decorrenti.

Hygrocybe psittacina foto Remo Mei

Hygrocybe irrigata (Persoon) M. Bon
Documents Mycologiques 6 (24) : 41 (1976)

≡ *Agaricus irrigatus* Persoon, Synopsis Methodica Fungorum (Göttingen) 2 : 361 (1801) basionimo.
≡ *Hygrophorus irrigatus* (Persoon) Fries, Epicrisis Systematis Mycologici (Upsaliae) : 329 (1838).
= *Hygrocybe unguinosa* (Fries) P. Karsten, Rysslands Finlands och den Skandinaviska Halföns Hattsvampar 32 : 237 (1879).

Cappello 20-35 mm, conico-campanulato, quindi disteso con umbone allargato, margine eccedente, striato per trasparenza; superficie glutinosa, lucida, con fibrille grigio-bruno su fondo grigio-chiaro, più scura al centro e più chiara verso il margine.
Lamelle adnate, decorrenti per un dentino, spaziate, ventricose, ceracee, di colore bianco-grigiastro con il filo sempre bianco.
Gambo 40-80 × 5-8 mm, slanciato, ricurvo, gibboso, canalicolato-compresso, a volte alcuni esemplari fascicolati; superficie glutinosa e lucida, con colori normalmente più chiari rispetto al cappello.
Carne esile, acquosa, fragile, grigiastra, con odore e sapore nullo.
Spore: lisce, normalmente elissoidali, a volte ovoidali, 7-9,5 × 5,5-6,5 µm.
Habitat: prati e pascoli, in autunno, rara.
Commestibilità: senza valore.

Hygrocybe irrigata foto Mauro Massi

Note
E' una specie che si può identificare facilmente perché non ha mai colori vivaci, ma tonalità che vanno dal grigio-chiaro al grigio-bruno, fino al grigio molto scuro.
Una caratteristica che la rende inconfondibile è l'enorme strato di glutine che ricopre tutte le sue parti, rendendola scivolosa a tal punto che quasi non si riesce a raccoglierla.

Hygrocybe mucronella (Fries) P. Karsten
Rysslands Finlands och den Skandinaviska Halföns Hattsvampar 32 : 235 (1879)

≡ *Hygrophorus mucronellus* Fries, Epicrisis Systematis Mycologici (Upsaliae) : 331 (1838) basionimo.
= *Hygrocybe reae* (maire) J. E. Lange, Dansk Botanisk Arkiv 4 (4) : 25 (1923).

Cappello 10-25 mm, emisferico-campanulato, poi quasi piano con umbone centrale, margine tipicamente crenulato, striato per trsparenza fino a metà raggio; superficie untuosa, viscida con l'umidità, lucida, di colore rosso al centro, per poi assumere tonalità arancio-giallastre verso l'esterno, orlo sempre giallo.
Lamelle adnate, spaziate, ceracee, di colore giallastro, poi aranciate a maturità, sempre con filo giallo.
Gambo 40-70 × 3-5 mm, cilindrico, attenuato alla base, slanciato, vischioso e lucido, concolore al cappello con base biancastra.
Carne esile e acquosa, ceracea, rosso-giallastra, con odore nullo e sapore amaro.
Spore: lisce, ellissoidali-ovoidali, strozzate nella parte mediana, 7-8,5 × 5-6,5 µm.
Habitat: prati, ma anche boschi misti, in autunno, comune.

Hygrocybe mucronella foto Mauro Massi

Commestibilità: non commestibile per la carne scarsa e amara.

Note
Osservando bene i caratteri fondamentali che caratterizzano questa specie non si può sbagliare nella sua identificazione: orlo crenulato, anche se negli esemplari giovani è poco visibile, carne amara e, a livello microscopico, spore strozzate nella parte mediana. Molto simile è *H. insipida* , leggermente più grande, ma con carne mite.

Hygrocybe fornicata (Fries) Singer
Lilloa 22 : 152 (1951)

≡ *Hygrophorus fornicatus* Fries, Epicrisis Systematis Micologici (Upsaliae) : 327 (1838) basionimo.
≡ *Camarophyllus fornicatus* (Fries) P. Karsten, Ryssland Finlands och den Skandinaviska Halföns Hattsvampar 37 : 227 (1879).

Cappello 25-70 mm, conico-campanulato, poi piano con umbone ottuso, margine che tende a fessurarsi, striato per trasparenza, a volte anche revoluto; superficie liscia, lucente, fibrillosa radialmente, leggermente untuosa da giovane, poi asciutta; i colori vanno dal grigio-bruno, più accentuato al centro, al biancastro del margine, a volte si possono trovare esemplari quasi completamente biancastri.
Lamelle da adnate a decorrenti per un dentino, spesse, spaziate, ventricose; di colore bianco con riflessi grigiastri sempre con filo bianco.
Gambo 50-80 × 8-12 mm, cilindrico, cavo, robusto, spesso ricurvo; biancastro con

Hygrocybe fornicata foto Mauro Massi

fibrille appressate che lo rendono lucente.
Carne esile, fragile, immutabile, biancastra con odore terroso ma non sempre percettibile, sapore mite.
Spore: lisce, da elissoidali a ovoidali, 6,5-8 × 4,5-5,5 µm.
Habitat: nei prati e boschi erbosi, in autunno, poco diffusa.
Commestibilità: senza valore.

Note
E' una specie non sempre facile da determinare per la sua somiglianza con alcuni *tricholomi*, che però hanno odore di farina e alcuni caratteri microscopici differenti.

Hygrocybe nitrata (Persoon) Wünsche
Die Pilze : 112 (1877)

≡ *Agaricus nitratus* Persoon, Synopsis Methodica Fungorum (Göttingen) 2 : 356 (1801) basionimo.
≡ *Hygrophorus nitratus* (Persoon) Fries, Hymenomycetes Europaei (upsaliae) : 421 (1874).

Cappello 25-45 mm, campanulato, emisferico, poi convesso, con largo umbone, anche leggermente depresso al centro, margine irregolare-sinuoso, striato per trasparenza che tende a fessurarsi; superficie fibrillosa, asciutta, igrofana, bruno-grigiastra, più scura al centro, più chiara verso l'esterno.
Lamelle smarginate, spaziate, ventricose, con filo irregolare, molto fragili, biancastre con riflessi grigio-giallastri.

Hygrocybe nitrata foto Mauro Massi

Gambo 40-70 × 10-15 mm, cilindrico, ricurvo, a volte canalicolato-compresso, cavo, con superficie liscia, dello stesso colore delle lamelle.
Carne esigua, immutabile, bianco-grigiastra, con un forte odore di candeggina e sapore nullo.
Spore: lisce, elissoidali, 7,5-8,5 × 4,5-5,5 µm.
Habitat: prati e pascoli, in autunno, poco comune.
Commestibilità: senza valore.

Note

E' una specie che è stata spesso messa in discussione sia a livello tassonomico che nomenclaturale, con errori poi riconosciuti nel tempo dai più autorevoli micologi.
Oggi penso che il quadro sia abbastanza chiaro: all'interno della sezione *Neohygrocybe*, *H. nitrata* si caratterizza per l'odore di cloro e per la carne immutabile; *H. ingrata* e *H. ovina* hanno ugualmente odore di cloro, ma la carne arrossante; *H. fornicata* ha odore diverso, come terroso o di muffa e colori principalmente più chiari, sul grigio-biancastro.

Bibliografia

Bon M. - 1976: *Novitates*. Documents Mycologiques 6(24): 41-46.
Fries E. M. - 1838: *Epicrisis Systematis Mycologici*. Upsaliae.
Fries E. M. - 1874: Hymenomycetes Europaei sive *Epicrisis Systematis Mycologici*. Stockholm.
Karsten P. - 1879: *Ryssland, Finlands och den Skandinaviska Halföns Hattsvampar Bidr kännedom af Findlands*. Natur och Folk: 237.
Kummer P. - 1871: *Der Führer in die Pilzkunde*. Zwickau.
Lange J. E. - 1923 : . *Studies in the Agarics of Denmark. Part. V*, Dansk Botanisk Arkiv IV(4): 1-55.
Moser M. M.- 1967 : Die Röhrlinge und Blätterpilze (*Agaricales*) : 67.
Orton P. D. - 1960: Transactions of the British Mycological Society 43 : 246-271.
Persoon C. H. – 1801 : Synopsis *Methodica Fungorum* (Göttingen).
Reid D.A. - 1972 : Fungorum Radiorum Icones Coloratae. Coloured illustration of rare and interesting fungi 5.
Schaeffer J. C. - 1762-1774 : Fungorum *qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur*; icones (nativis coloribus expressae). Regensburg.
Singer R. - 1951: *The agaricales (Mushrooms) in Modern Taxonomy*. Lilloa 22: 1-832.
Wünsche F. O. - 1877: *Die Pilze*. Leipzig.

Bibliografia consultata

Candusso M. – 1997: *Hygrophorus s.l.* Alassio.
Boertmann D. – 2010: Fungi of Northern Europe vol. 1. *The genus Hygrocybe* 2nd revised edition.
Papetti C., Consiglio G., Simonini G. – 1999: Funghi d'Italia vol. 1. Trento.
Consiglio G., Papetti C. – 2001: Funghi d'Italia vol. 2. Trento.
Gennari A. – 2005: Funghi. Arezzo.

QUATTRO FUNGHI PARTICOLARI DEL BOSCO DELLE CESANE

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

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

Riassunto
Sono presentate quattro specie di funghi che hanno in comune l'habitat di conifere. Vista la rarità, alcune di esse, destano in noi un particolare interesse.

Abstract
We present four species of fungi in the conifer habitat. They are particurarly interesting for the rarity of some of them.

Key words
Clitocybe vermicularis, Tricholoma caligatum, Mycena seynesii, Strobilurus tenacellus taxonomy.

Introduzione

Il bosco delle Cesane è situato su una dorsale di origine calcarea, quasi parallela al mare Adriatico, ha un altezza massima di poco superiore a 600 m. s.l.m. e si estende da Fossombrone (sud) ad Urbino (nord). Poiché in passato è stato sfruttato molto per il taglio del legname, nella prima metà del secolo scorso è stato fatto un grosso rimboschimento con piante di conifere, in particolare pino nero (*Pinus nigra*).
In questo modo si è ricreato l'humus e le condizioni ideali per poter far ricrescere piante di latifoglie, vere autoctone di questa zona.
Le quattro specie di funghi che andiamo a presentare provengono proprio dalla pineta ed hanno una crescita che copre tutta la stagione micologica della pineta stessa.
Abbiamo *Mycena seynesii*, che cresce già dopo le prime pioggie autunnali, *Tricholoma caligatum* che è proprio autunnale, *Strobilurus tenacellus* che si trova anche in inverno e fruttifica fino ad aprile e *Clitocybe vermicularis*, fungo prettamente primaverile.

Clitocybe vermicularis (Fries) Quélet

Mémories Soc. Emul. Montbéliard, Sér.2 5 : 235 (1872)

≡ *Agaricus vermicularis* Fries, Epicrisis systematis mycologici (Upsaliae) : 72 (1838), basionimo.

Cappello 20-50 (60) mm, convesso-ombelicato, poi leggermente imbutiforme, liscio, quasi igrofano, bruno-arancio e appena vischioso con l'umidità, camoscio, leggermente rosato con tempo secco; margine sottile e involuto, irregolarmente sinuoso, specialmente negli esemplari adulti.
Lamelle fitte, poco decorrenti, inizialmente biancastre, poi giallo-brunastre.
Gambo 30-50 × 5-12 mm, fibroso, tenace, poi cavo, ingrossato e pruinoso in alto, a volte compresso e scanalato longitudinalmente, con abbondanti rizomorfe miceliari bianche alla base; subconcolore al cappello, leggermente più chiaro.
Carne crema- biancastra, minuta, odore erbaceo abbastanza gradevole, sapore mite.
Habitat: boschi di conifere, in primavera, abbastanza raro, ma abbondante e gregario nelle zone di crescita.
Commestibilità: commestibile.

NOTE

Fungo facilmente riconoscibile per l'habitat, il periodo di crescita e gli abbondanti cordoni miceliari bianchi che inglobano anche il substrato.
Rinvenuti diversi esemplari in alcune stazioni di crescita nel bosco delle Cesane.

Clitocybe vermicularis foto Mauro Massi

Tricholoma caligatum (Viviani) Ricken
Die Blätterpilze: 331 (1914)

≡ *Agaricus caligatus* Viviani, I Funghi d'Italia (Genova): tab. 40 (1834) basionimo.

Cappello 60-120 (150) mm, inizialmente racchiuso sul gambo, poi convesso con umbone non ben delineato,disteso, carnoso al centro meno all'orlo, che è sempre involuto ed eccedente, con resti del velo biancastri; cuticola dissociata in larghe squame, di colore bruno scuro su fondo bianco-crema, margine sempre biancastro.
Lamelle molto fitte, fragili, adnato-smarginate, bianche da giovani, a maturità bianco-crema.
Gambo 100-120 × 15-25 mm, slanciato, attenuato in basso, con armilla concolore e dissociata come il cappello; anello ampio, membranoso e ascendente.
Nella base del gambo e attorno ad essa è sempre presente una specie di cenere grigia.
Carne bianca , con odore fruttato-aromatico da giovane, poi un po' nauseante e sapore amaro.
Habitat: specie che cresce in autunno, poco comune nel territorio italiano, più frequente al centro-sud, sempre associata a *Pinus*.
.Commestibilità: commestibile, consumato soprattutto sott'olio.

NOTE
Nelle Cesane è sempre fedele nelle stazioni di crescita, ma necessita di un maggior rispetto da parte dei cercatori di funghi, vista la rarità della specie.
Una curiosa particolarità è la presenza di questa cenere grigia alla base del gambo, rinvenuta in tutte le nostre raccolte e non citata in letteratura.

Tricholoma caligatum foto Mauro Massi

Mycena seynesii Quélet

Bulletin de la Société Botanique de France, 23: 351. (1877)

Cappello 20-40 mm, conico-campanulato, emisferico, appena lubrificato con tempo umido, striato per trasparenza, bruno-grigio, con riflessi che vanno dal rosa al rosso scuro, bordo più pallido e spesso appena rialzato.
Lamelle non molto fitte, intercalate da lamellule, decorrenti per un dentino, bianche con sfumature rosa e orlo più scuro, rosso-bruno-porporino.
Gambo 20-80 × 1.5-3.5 mm, cilindrico, allargato alla base, cavo, fragile, curvo, concolore al cappello, base radicante e ricoperta da una fitta peluria bianca.
Carne esigua, grigio-rosa, con odore fungino debole, insapore.
Habitat: tipicamente su strobili di pino, raramente su legnetti o tronchi in decomposizione al suolo nelle pinete marittime o collinari.
Commestibilità: senza valore.

Note

Fungo comune nella pineta delle Cesane, dall'autunno all'inverno inoltrato; facilmente riconoscibile per il colore, l'ambiente di crescita e per la listatura importante del filo lamellare.

Mycena seynesii foto Remo Mei

Strobilurus tenaccellus (Persoon : Fries) Singer
Persoonia 2 (3) : 409 (1962)

≡ *Agaricus tenacellus* Persoon, Neues Mag. Bot. 1 : 104 (1794) basionimo.

Cappello 8-30 mm, convesso poi appianato, a volte largamente umbonato; superficie opaca, liscia, marrone chiaro con riflessi rossicci da giovane, che tende a scurirsi fino a marrone testa di moro da adulto; margine arrotondato, leggermente striato.
Lamelle libere, non molto fitte, con numerose lamellule, bianche con riflessi grigiastri.
Gambo 30-80 × 1.3-2 mm, cilindrico, elastico, bianco alla sommità, ocra e bruno-rossiccio in basso; base radicante con residui miceliari.
Carne fragile, bianca, odore debole fungino e sapore amaro.
Habitat: isolato o a gruppi su strobili di pino anche molto interrati, dal mase di Dicembre fino a primavera inoltrata, molto comune.
Commestibilità: commestibile solo il cappello, il gambo è fibroso.

Note
Fungo decisamente invernale, facilmente riconoscibile per l'habitat, il periodo di crescita, l'elasticità e il colore del gambo.

Strobilurus tenacellus foto Remo Mei

Bibliografia
Fries E. M.-1838: Epicrisis Systematis Mycologici (Upsaliae): 72.
Persoon C. H.-1794: Neues Mag. Bot. 1: 104.
Quélet L.-1872: Mémories Soc. Emul. Montbéliard, sér. 2 5: 235.

Quélet L.-1877: Bulletin de la Société Botanique de France, 23: 351.
Ricken A.-1914: Die Blätterpilze: 331.
Singer R.-1962: Persoonia 2 (3): 409.
Viviani D..1834: I Funghi d'Italia (Genova): tab. 40.

Bibliografia consultata

Cetto B.-1992: I Funghi dal vero vol. 2.Trento.
Cetto B.-1990: I Funghi dal vero vol. 4.Trento.
ConsiglioG.-Papetti C.-2001: Funghi d'Italia vol. 2. Trento.
Galli R.-1999: I Tricolomi. Milano.
Gennari A.-2005: Funghi. Arezzo.
Maletti M.& Paolini R.-2003: I Funghi della provincia di Pesaro e Urbino. Pesaro.
Moser M.-2000: Guida alla determinazione dei Funghi.Trento.
Papetti C.-Consiglio G.-Simonini G.-1999: Funghi d'Italia vol. 1. Trento.
Robich G.-2003: Mycena d'Europa. Trento.

Riconosciamo i Boleti

(Parte 3ª)

Marco Maletti
Via Ferrari, 7 Pesaro
e-mail: malettimarco171046@gmail.com

Riassunto

In questa terza parte prendiamo in esame le specie appartenenti alla Sezione *Luridi* fornendo anche una chiave macroscopica per la determinazione delle specie descritte. Di ogni specie viene fornita una descrizione macroscopica evidenziando i caratteri più importanti alla determinazione della stessa e di un fotocolor in ambiente. Come al solito, i funghi rappresentati in ogni fotocolor, sono presenti come essiccata presso l'erbario del Centro Floristico Marche di Pesaro o nell'erbario dell'autore dell'articolo.

Key words

Sezione *Luridi*: *Boletus comptus, B. legalie, B. luridus, B. permagnificus, B. poikilochromus, B. rhodopurpureus, B. rhodoxanthus, B. rubrosanguineus, B. satanas, B. torosus.* Tassonomy.

Sezione *Luridi*

Come abbiamo indicato nella prima parte, alla Sezione *Luridi* appartengono specie di media e grossa taglia, con carne dolce, gialla, sempre virante al blu, con tubuli gialli e pori rossi o aranciati (almeno nell'adulto) e munite di un reticolo più o meno esteso ma sempre presente sul gambo.

Chiave Sezione *Luridi*

1) Cuticola immutabile alla pressione o sfregamento. 2
1a) Cuticola virante al blu alla pressione o sfregamento. 5
2) Cuticola non pruinosa. Specie robusta che può raggiungere grosse dimensioni, cappello da biancastro a caffelatte. ***B. satanas***
2a) Cuticola pruinosa (almeno nel giovane). 3
3) Carne virante solo nel cappello, immutabile nel gambo. Cuticola ricoperta da una pruina biancastra nel giovane, poi sfumata di rosa. ***B. rhodoxanthus***
3a) Carne virante sia nel cappello che nel gambo. 4
4) Cuticola bruno scuro ricoperta nel giovane da una pruina grigiastra, poi, in vecchiaia,più chiara e con sfumature rosate. ***B. legaliae***
4a) Cuticola rosso sangue, a volte molto scura, poi schiarisce in rosso-rosata; nel giovane ricoperta da una pruina grigia. ***B. rubrosanguineus***
5) Superficie subimeniale di colore rosso. ***B. luridus***

5a) Superficie subimeniale priva di colore rosso. 6
6) Specie robuste, intensamente viranti al minimo contatto al blu-nero. 7
6a) Specie di taglia media e più slanciata, viranti meno intensamente al blu-azzurro. 9
7) Cuticola untuosa, viscida anche nell'adulto, giallo-ocracea, bruno-olivastra anche con toni ramati. Odore molto intenso e persistente non ben definibile. ***B. poikilochromus***
7a) Cuticola non cosi viscida e odore non cosi forte. 8
8) Cuticola inizialmente gialla poi olivastra con macchie porpora, odore di medicinali. ***B. torosus***
8a) Cuticola rosso-vinosa, rosso-porpora. ***B. rhodopurpureus***
9) Cuticola rosso vivo, lucida; pori secernenti goccioline giallo ambra. ***B. permagnificus***
9a) Cuticola grigio-ocra, griglio-rosata; reticolo poco evidente. ***B. comptus***

Boletus Satanas Lenz

DESCRIZIONE

Cappello fino a 30 cm. di diametro, carnoso, emisferico. Cuticola asciutta, bianca-sporco poi caffelatte con sfumature olivastre, non virante alla pressione. Tubuli lunghi, giallo-verdastri, azzurri al taglio. Pori rossi, rosso-arancio, a volte inizialmente gialli, azzurri alla pressione. Gambo tozzo, ingrossato alla base, giallo in alto, rosso o rosso-violaceo in basso, decorato da un fine reticolo concolore limitato alla parte alta. Carne biancastra o debolmente gialla, azzurra all'aria; odore

Boletus satanas Foto M. Maletti

debole poi nauseoso nel vecchio, sapore dolciastro. Sporata bruno-oliva.
Habitat: specie termofila, frequente nei boschi calcarei ed asciutti di quercia e di faggio fino ai 1000 metri d'altezza, dall'estate al primo autunno.
Commestibilità: velenoso anche da cotto.

Osservazioni
Questa specie è caratterizzata per la taglia massiccia che può raggiungere anche dimensioni e peso notevoli, per il cappello biancastro privo di sfumature rosate, immutabile alla pressione, il viraggio di tutta la carne e l'odore sgradevole che emana da vecchio. In natura possiamo incontrare anche delle forme di *B. satanas* con il bordo del cappello ciclamino che potrebbero essere scambiate con *B. pulchrotinctus*. Oppure forme completamente prive di pigmento rosso.

Boletus rhodoxanthus (Krombholz) Kallenbach

Descrizione
Cappello fino a 13 cm. di diametro, carnoso, da emisferico a convesso con margine debordante nel giovane. Cuticola asciutta, in parte asportabile, pruinosa, da biancastra a caffelatte, con sfumature rosa carico in particolare verso il margine; sfregata si macchia di rosso-bruno. Tubuli adnati, giallastri, azzurri al taglio. Pori tondi, rosso porpora nel giovane, poi giallo-arancio verso il bordo; blu al tocco. Gambo da cilindraceo a ventricoso, giallo in alto, rosso-porpora verso la base, interamente ricoperto da un reticolo a maglie allungate di colore rosso vivo; blu al tocco. Carne soda, giallo oro, al taglio vira all'azzurro-bluastro solo nel cappello, rosa-rossastra

Boletus rhodoxanthus Foto M. Maletti

sotto la cuticola; odore lieve e gradevole, sapore mite.
Habitat: cresce isolato o a gruppi di due tre esemplari, da fine estate ad inizio autunno, sotto latifoglie varie anche se predilige querce e faggi.
Commestibilità: non accertata. Sicuramente tossico da crudo.

Osservazioni
Si riconosce per il cappello ricoperto da una pruina asportabile bianco-ocracea, sotto la quale si evidenzia la colorazione rosa-rossastra della cuticola, per i pori ed il reticolo rosso vivo e la carne che al taglio vira all'azzurro-bluastro solo nel cappello, mentre nel gambo rimane gialla immutabile. Altre specie con le quali può essere confuso sono: *B. rhodopurpureus* che si distingue per la cuticola virante al blu alla pressione e la carne virante anche nel gambo; *B. satanas* e *B pulchrotinctus* la cui colorazione chiara è innata nella cuticola e non è dovuta alla pruina che in essi è assente.

Boletus legalie Pilát & Usak
(= B. splendidus ssp. splendidus Martin ss. Singer)

Descrizione
Cappello fino a 15 cm. di diametro, inizialmente emisferico, poi convesso; margine involuto. Cuticola vellutata, nel giovane ricoperta da una pruina biancastra asportabile sotto la quale si evidenzia il colore bruno, rosata al margine; man mano che invecchia il colore bruno schiarisce e predomina il colore rosa-rossastro con tonalità olivastre. Tubuli corti, adnati, gialli, blu al taglio; pori rotondi, rosso-arancio,

Boletus legalie Foto M. Maletti

rosso-porpora, ma verso il bordo del cappello più chiari fino a giallastri. Gambo da clavato a cilindraceo, giallo, ricoperto da un reticolo rosso sangue a maglie strette. Carne gialla, vira leggermente all'azzurro all'aria sia nel cappello sia nel gambo; sapore mite, odore tipico di cicoria torrefatta (molto evidente e persistente nel secco).
Habitat: Specie termofila, cresce in boschi di latifoglia, poco comune.
Commestibilità: non accertata. Sicuramente tossico da crudo o poco cotto come tutte le specie del gruppo Purpureus.

Osservazioni
Si riconosce per il cappello bruno caffelatte che in vecchiaia si macchia di rosa o rosso-bruno, la carne con viraggio debole ma presente sia sul cappello che sul gambo e per l'odore tipico. Può essere confuso con *B. rhodoxathus* che ha una taglia maggiore, il cappello più chiaro, assenza di viraggio nella carne del gambo e la mancanza del tipico odore di cicoria torrefatta.

Boletus rubrosanguineus Walty ex Cheype
(= B. splendidus ssp. moseri Singer & Kuthan)

Descrizione
Cappello fino a 15 cm. di diametro, da emisferico a convesso-pluvinato; margine irregolare, a volte lobato. Cuticola inizialmente ricoperta da una pruina grigio-brunastra asportabile, poi rosso vivo o rosso bruna con zone rosso vinoso; non virante alla pressione. Tubuli gialli, viranti al blu al taglio. Pori rossi viranti al blu alla pressione. Gambo fusiforme relativamente alto, giallo, ricoperto da un fitto

Boletus rubrosanguineus Foto M. Maletti

reticolo rosso. Carne giallina, fortemente virante al blu al taglio in tutte le sue parti; odore debole fruttato, sapore mite.
Habitat: cresce in boschi montani di conifere, abetaie anche miste a faggi.
Commestibilità: non accertata. Sospetto di tossicità.

Osservazioni
Questa specie è molto simile a *B. legaliae* dalla quale si differenzia essenzialmente per l'habitat di crescita che è di conifere di alta montagna, mentre *B. legaliae* è una specie termofila di latifoglia; anche la colorazione rossa, a volte rosso vinosa, molto più intensa ed evidente sia sul cappello che sul gambo ci può aiutare a separare le due specie. Alcuni micologi non accettano la separazione delle due specie, infatti, anche Singer le manteneva unite con il nome di *B. splendidus*.

Boletus luridus Schaeffer : Fries

Descrizione
Cappello fino a 16 cm. di diametro, da emisferico a convesso, poi aperto con margine leggermente debordante. Cuticola asciutta, finemente vellutata nel giovane poi quasi liscia, color camoscio con sfumature olivastre, blu alla pressione. Tubuli liberi, giallo verdastri, blu al taglio; pori tondi, da aranciati a rossi, blu alla pressione. Gambo cilindraceo, giallo-arancio, rosso vinoso alla base, ricoperto da un vistoso reticolo a maglie ampie e allungate di color rosso-bruno, blu alla pressione. Carne giallastra, rossa o rosso-aranciata nella superficie sotto i tubuli, rosso-vinoso alla base del gambo, rapidamente ed intensamente blu al taglio; odore lievemente fruttato

Boletus luridus Foto M. Maletti

e sapore dolciastro.
Habitat: comune, in estate ed in autunno sotto latifoglie varie, presente anche sotto conifere.
Commestibilità: commestibile, ottimo dopo adeguata cottura, tossico da crudo.

Osservazioni
Nella sua forma tipica si riconosce facilmente per il cappello bruno-olivastro, i pori rossi, la superficie subimeniale concolore ai pori, il viraggio al blu di tutte le sue parti ed il vistoso reticolo a maglie ampie e ben evidenti che ricopre tutto il gambo. La specie più vicina è *Boletus queletii* che si distingue per non avere il reticolo sul gambo ma solo delle piccole squamette (appartiene alla Sezione *erythropodes*). Come accade spesso in natura, alcuni caratteri variano dando luogo così a forme o varietà. Così possiamo incontrare *B. luridus* fo. *primulicolor* Simonini, con il carpoforo completamente giallo salvo qualche sfumatura rossiccia alla base del gambo. *B. luridus* var. *rubriceps* (Maire) Singer, con il cappello completamente rosso senza tonalità glauche. Inoltre può accadere che nei pori manchi completamente il pigmento rosso, anche nell'adulto, presentandosi così dello stesso colore dei tubuli quindi completamente gialli; però la superficie subimeniale rimane sempre rossa, carattere importante per la determinazione della specie.

B. luridus f. *primulicolor* Foto Maletti

B. luridus var. *rubriceps* Foto M. Maletti.

B. luridus (pori gialli) Foto M. Maletti.

Boletus poikilochromus Pöder, Cetto & Zuccherelli

Descrizione
Cappello fino a 8 cm. di diametro, carnoso, emisferico. Cuticola leggermente viscosa poi vellutata, da giallo-ocra a bruno-rossiccia, blu-nerastra al tocco. Tubuli gialli, viranti al blu intenso al taglio; pori tondi, gialli poi aranciati, blu alla pressione. Gambo cilindrico, spesso ventricoso, giallo poi rosso-arancio, ornato di un fine reticolo concolore, blu al tocco. Carne gialla, blu-nerastra al taglio, di sapore dolce con caratteristico e intenso odore sgradevole e penetrante che mantiene anche dopo essere essiccato.
Habitat: specie termofila e xerofila, rinvenibile in tarda estate sotto roverella su terreno calcareo nella media e alta collina.

Boletus poikilochromus Foto M. Maletti.

Commestibilità: viene considerato commestibile, dopo cottura, ma l'intenso odore sgradevole ne sconsiglia l'uso in cucina.

Osservazioni

Specie di taglia media, inconfondibile per l'odore che permane a lungo anche sulle mani dopo averlo manipolato, per l'intenso viraggio al blu scuro di tutto il carpoforo e per le tonalità ramate che assume il fungo a maturità.

Boletus torosus Fries

Descrizione

Cappello fino a 15 cm. di diametro, tozzo e carnoso, da emisferico a convesso, con margine eccedente. Cuticola vellutata, poi liscia, untuosa, gialla, presto giallo-ocracea, grigio-verdastra, blu scuro al tocco. Tubuli fini, da adnati a quasi liberi, gialli, immediatamente blu al taglio; pori tondi, gialli, rugginosi in vecchiaia, blu alla pressione. Gambo robusto, obeso, radicante, inizialmente giallo poi tendente al bruno rossiccio, ricoperto da un fine reticolo concolore poi bruno rossastro a partire dalla base. Carne soda, gialla, rosso vinoso nelle parti erose ed alla base del gambo, al taglio vira immediatamente al blu scuro; odore come di medicinali, sapore mite.
Habitat: specie termofila, cresce in estate in boschi caldi di latifoglia: querce, castagno, più raramente nel faggio, sempre su terreno calcareo.
Commestibilità: considerato commestibile dopo adeguata cottura.

Boletus torosus Foto M. Maletti.

Osservazioni

Facilmente riconoscibile per la taglia massiccia e tozza, il gambo radicante, la cuticola untuosa, le colorazioni gialle, l'odore, la crescita sotto lati-----foglia su terreno calcareo ed il violento viraggio al blu scuro di tutte le sue parti, poi con il tempo, la colrazione blu-nerastra dovuta allo sfregamento o al taglio, schiarisce fino a stabilizzarsi sul rosso-ruggine.

Boletus rhodopurpureus Smotlacha

Descrizione

Cappello fino 20 cm. di diametro, emisferico, poi convesso, mai completamente disteso; margine eccedente. Cuticola asciutta e vellutata, viscida ad umido, inizialmente giallastra con chiazze rosate, poi rosso scuro, bruno-rossastra con tonalità vinose. Tubuli fini, lunghi, giallastri; pori tondi, gialli negli esemplari giovanissimi poi completamente rossi. Gambo grosso, obeso, ingrossato alla base, giallastro; ricoperto da un vistoso reticolo a maglie fini di colore rosso. Tutto il carpoforo vira al blu al tocco. La carne è soda, gialla, vira velocemente al blu inchiostro al taglio, poi, dopo circa 30 minuti gradatamente torna al suo colore naturale; odore debole, sapore acidulo.

Habitat: non comune, si trova isolato o in gruppi di 2 o 3 esemplari sotto querce, castagni, più raro sotto faggio.

Commestibilità: sospetto.

Boletus rhodopurpureus Foto M. Maletti

Osservazioni

Si riconosce per la taglia massiccia, la colorazione tendenzialmente rosso cupo del cappello, i pori rossi, il fine reticolo rosso che ricopre tutto il gambo ed il viraggio violento al blu scuro in tutte le sue parti. A causa della sua policromia, in letteratura vi sono descritte numerose forme e varietà: *B. rhodopurpureus* f. *polypurpureus* Smotlacha il quale presenta tutto il carpoforo è completamente rosso-porpora. *B. rhodopurpureus* f. *xanthopurpureus* Smotlacha con pori rossi ma cappello, gambo e reticolo gialli. *B. rhodopurpureus* var. *gallicus* (Romagnesi) Redeuilh, dal cappello tendenzialmente crema-rosato.

B. rhodopurpureus f. *polypurpureus* Foto Maletti.

B. rhodopurpureus var. *gallicus* Foto Maletti.

Boletus permagnificus Pöder

Descrizione

Di taglia relativamente piccola, cappello fino a 8 cm. di diametro, convesso poi guancialiforme, in fine disteso; margine debordante con andamento ondulato-lobato da adulto. Cuticola glabra, liscia, untuosa e lucida a umido, uniformemente rosso-porpora che sbiadisce solo in vecchiaia; blu al tocco. Tubuli adnati, mediamente

Boletus permagnificus Foto M. Maletti

lunghi, gialli, blu al taglio; pori rossi, piccoli, angolosi, essudanti goccioline giallo-citrino nel giovane, viranti al blu alla pressione. Gambo fusiforme, giallo, ricoperto da un grosso reticolo rosso a maglie allungate; blu alla pressione. Carne giallastra, blu all'aria, essiccata prende una colorazione rosso-bruna; leggiero odore fruttato, sapore mite poi acidulo.
Habitat: raro. Specie termo-xerofila, cresce nei periodi caldi, spesso cespitoso, sotto latifoglie in particolare querce su terreno acido.
Commestibilità: non accertata.

Osservazioni
Riconoscibile per le piccole dimensioni, la crescita gregaria spesso cespitosa, il cappello rosso laccato nel giovane ed il reticolo ben marcato a maglie allungate.

Boletus comptus Simonini

Descrizione
Cappello fino 15 cm. di diametro, convesso poi disteso con margine arrotondato. Cuticola asciutta, finemente feltrata nel giovane poi liscia, lucente, grigio rosato, ocra-rosa poi rosa-rossiccia; blu al tocco. Tubuli gialli, blu al taglio; pori rossi, blu alla pressione. Gambo slanciato, tendente a fusiforme, giallo-arancio, rossastro alla base; reticolo molto fine presente solo nella parte del gambo sotto l'imenio, a volte assente. Carne gialla, rosata alla base del gambo, virante al blu all'aria; la superficie subimeniale è gialla o appena rosata; amiloidia positiva.
Habitat: cresce da fine estate all'inizio dell'autunno, sotto latifoglie prediligendo roverella e leccio.
Commestibilità: non accertata.

Boletus comptus Foto M. Maletti.

Osservazioni

Questa specie è l'unica della Sezione *Luridi* che a volte può presentare il gambo privo di reticolo. Spesso, il raccoglitore poco attento lo può scambiare con *B. luridus* che però ha un reticolo molto evidente e lo strato subimeniale rosso. Più difficile è distinguerlo da *B. queletii* che presenta una cuticola opaca, mai lucida ed il gambo sempre privo di reticolo ma solo ricoperto da fini granulazioni con la base rosso vinosa. Molto simile vi è anche *B. caucasicus* Singer ex Alessio che però presenta la carne non amiloide e differenza nelle misure sporali.

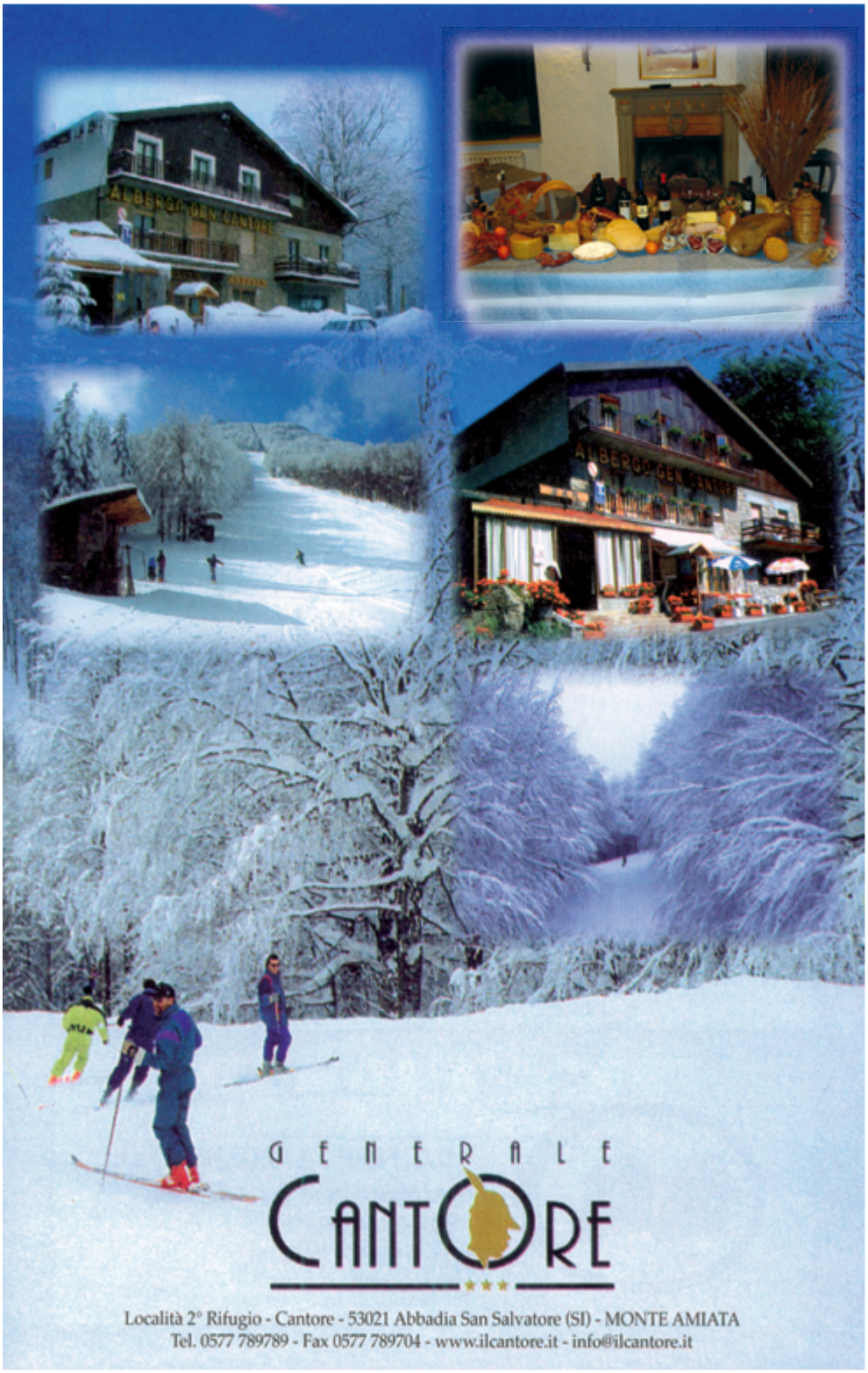
Bibliografia essenziale del genere

Alessio C.L. – 1985: *Fungi Europei - Boletus Dill.* - Saronno.
Cazzoli P. – 2001: *Approccio al genere Boletus – 1*. Rivista di Micologia 2.
Cazzoli P. – 2001: *Approccio al genere Boletus – 2*. Rivista di Micologia 3.
Cetto B. – 1983: *I funghi dal vero Vol. 4°*- Trento.
Dermek A. & Pilat A. – 1988: *Poznajemy grzyby*. Bratislava.
Foiera F., Lazzarini E., Snabl M., Tani O. – 1993: *Funghi Boleti*. Bologna.
Galli R. – 1998: *I Boleti*. Milano.
Lannoy G. & Estades A. – 2001: *Flore Mycologique d'Europe, Les Bolets* – Documents Mycologiques, mémoire hors serie n. 6. Lille
Maletti M. & Paolini R. – 2003: *I funghi della Provincia di Pesaro e Urbino Vol. 1°*. Villa Verucchio (RN).
Maletti M. & Paolini R. – 2005: *I funghi della Provincia di Pesaro e Urbino Vol. 2°*. Urbania (PU).
Muñoz J.A. – 2005: *Fungi Europei – Boletus s.l.*. Alassio

COORDINAMENTO ASSOCIAZIONI MICOLOGICHE delle MARCHE

Elenco delle Associazioni aderenti e loro recapiti.

- AMANDOLA (FM) - ATAM “Monti Sibillini”.
  Mandozzi Alberto - via Berlinguer, 16 - 63021 Amandola (FM).
- ANCONA - Gruppo Micologico C.E.A., A.M.B. e U.M.I.
  Agostinelli Alberto - via Sappanico, 876 - 60020 Ancona.
- CHIARAVALLE (AN) - Gruppo micologico AVIS “Simbiosi”.
  Pergolini Norberto - viale vittoria, 18 - 60033 Chiaravalle (AN).
- FABRIANO (AN) - Gruppo Micologico Fabrianese.
  Spinaci Alberto - via R. Wagner, 16 - 60030 Maiolati Spontini (AN).
- FANO (PU) - Gruppo A.M.B - Valle del Metauro.
  Pompili Pinetto - via Flaminia 18, - 61030 Calcinelli (PU).
- JESI (AN)- Gruppo Micologico Vallesina, A.M.B.
  Moscato Gabriele - via F. Coppi, 20 - 60035 Jesi (AN).
- MACERATA - Ass. Micologica Naturalistica Monti Sibillini.
  Carassai Ennio - via Bianchini, 36 - 62100 Macerata.
- MAROTTA (PU) - Gruppo Micologico Marotta-Val Cesano A.M.B.
  Manes Nicola - via Liguria, 19 - 61037 Marotta (PU).
- MATELICA (MC) - Gruppo Micologico Matelicese.
  Modesti Claudio - piazza Mattei, 22 - 62024 Matelica (MC).
- MONTOTTONE (AP) - Gr. Mic. Naturalistico Valli Picene.
  Monaldi Marco - via Cisterna, 42 - 63020 Monsanpietro Morico (AP).
- OSIMO (AN) - Circolo Micologico Osirnano.
  Focante Franco - via 2 Giugno, - 60027 Osimo (AN).
- JESI Gruppo Micologico Jesino “Federico II”.
  Fabrizi Fabrizio - via Solazzi, 10 - 60035 Jesi (AN).
- PERGOLA (PU) - Gruppo Micologico Alta Val Cesano.
  Busaglia Sergio - via XX Settembre, 94 - 61045 Pergola (PU).
- PESARO - Gruppo di Pesaro A.M.B.
  De Angelis Adriano - via Delle Rose, 21- 61029 Trasanni (PU).
- RECANATI (MC) - Gruppo Micologico Recanatese U.M.I.
  Papa Marco - via Sardegna, 8 - 62012 Civitanova Marche (MC).
- SANT’ANGELO IN VADO (PU) - Ass. Mic. Massa Trabaria.
  Marchetti Diego - via Ca’ Lillina, 19 - 61040 Mercatello sul Metauro (PU).
- SENIGALLIA (AN) - Associazione Micologica delle Marche.
  Giuliani Faustino - SS Adriatica Nord, 33/B - 60019 Senigallia (AN).
- SERRAVALLE DI CHIENTI (MC) - Gr. Mic. Serravallese.
  Cruciani Giuseppe - Vicolo degli Etruschi, 12 - 62038 Serravalle del Chienti (MC)
- PORTO S. ELPIDIO (FM) Gruppo Micologico “La Tignosa”.
  Simoni Sara - via Castellano, 1456 - Sant’Elpidio a Mare (FM).



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