C.A.M.M.

COORDINAMENTO DELLE ASSOCIAZIONI MICOLOGICHE DELLE MARCHE

MICOLOGIA nelle MARCHE

Anno 1 - numero 1 - dicembre 2007

MICOLOGIA nelle MARCHE
BOLLETTINO DEL

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 1 - numero 1 - dicembre 2007 *Pubblicazione aperiodica non venale*

SOMMARIO:

Manes N.: Editoriale 1
Santini G.: *Porcinomania* 2
Angelomè G., R. Egidi, R. Fusari, A. Rossi, F. Splendiani:
Il genere Cantharellus nelle Marche 4
Tullii M.: *Un fungo dall'odore di frutta* 12
Benigni F., F. Fabrizi: *Russule per tutti* 16
Carassai E.: *La voce del C.A.M.M.* 22

CONSIGLIO DIRETTIVO DEL C.A.M.M.:
Presidente Nicola Manes, Vice presidente Fabrizio Fabrizi, Segretario Ennio Carassai. Tesoriere Cesare Curi, Responsabile Comitato Scientifico Roberto Para.

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, Massimo Panchetti, 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: *Amanita muscaria* (Linnaeus : Fries) Persoon (Foto Pierluigi Angeli)

EDITORIALE

Questo secondo numero del nostro Bollettino micologico delle Marche, testimonia la volontà di proseguire per la strada tracciata ed approvata dall'Assemblea.
Pur se ancora in forma non statuale, possiamo dirvi che l'itinerario verso la condizione di rivista periodica è quasi giunta al termine. Infatti il direttore responsabile iscritto all'albo dei giornalisti è stato trovato e si è reso disponibile, così come soddisfacente è il reperimento delle fonti economiche che, grazie al contributo della Provincia di Macerata e di alcuni privati, ci assicura il tempo necessario per continuare a cercare nuove risorse.
Oltre agli articoli di carattere scientifico, troverete in questo numero anche una serie di informazioni corredate da foto, sulle attività svolte da parte dei Gruppi aderenti.
L'obiettivo è quello di far girare in tutta la regione le informazioni sulle attività meritorie e di gran valore organizzativo che i Gruppi riescono a realizzare e di cui spesso non si ha notizia. Questa attività costituisce un patrimonio unico ed invidiabile per una regione che ha sul territorio un consistente numero di Gruppi attivi e di soci
Come altresì consistente è la quantità e la qualità degli studi di micologia che il nostro Comitato Scientifico riesce a produrre.
Ovviamente non tutto è stato possibile documentare per la carenza sia di pagine che di informazioni inviate. In questo numero abbiamo privilegiato la documentazione sui soggiorni dei Gruppi sul Monte Amiata, la montagna incantata che 6 gruppi hanno frequentato per un totale di circa 500 persone nel corso del 2007, in convenzione col Consorzio turistico dell'Amiata.
Ma per i prossimi numeri chiederemo notizie ed informazioni non solo ai Gruppi ma anche ai singoli soci. Tutti potranno avere ospitalità in un Bollettino che vuole essere la voce di tutti gli appassionati di micologia delle Marche
.
A tutti i migliori auguri per un 2008 ricco di soddisfazioni e di momenti lieti

Presidente del C.A.M.M.

Nicola Manes

PORCINOMANIA

Gabriele Santini

Sono oramai diversi anni che molti cercatori di funghi si dedicano quasi esclusivamente alla ricerca dei porcini, e spesso, nei discorsi fra appassionati si sente dire:

A. – Ci sono i funghi ?
B. – No, non è nato neanche un porcino.

Oppure:
A. – Hai trovato i funghi ?
B. – Si, 30.

Naturalmente intendendo per 30 il numero dei porcini. Quindi, almeno per alcuni, funghi è diventato sinonimo di porcini. Ma voglio qui ricordare la frase emblematica riportata sulla parte iniziale di un libro scritto da un noto micologo abruzzese, la quale recita: "Chi si accanisce a cercare solo porcini ..., non imparerà mai a riconoscere i funghi".

Fatta questa doverosa introduzione, vediamo da vicino chi sono i porcini.
Per "porcino" si intendono ben quattro specie di funghi appartenenti al genere *Boletus*: *edulis, pinophilus, aereus* e *aestivalis*. Le caratteristiche comuni sono:

Colore del cappello e gambo dal bianco al giallognolo, al beige, al nocciola fino al nerognolo anche con sfumature sul violetto o granata. Presenza di un reticolo sul gambo ± pronunciato ed esteso e sempre ben avvertibile nella parte superiore, il colore del reticolo resta incluso entro le stesse tonalità valide per cappello e gambo. Colore dei tubuli e pori all'inizio bianco per poi passare al giallo paglia fino al verde oliva. Carne immutabile al taglio. Odore e sapore sempre gradevoli.

Il fungo che possiede tutte queste caratteristiche è degno dell'appellativo di "porcino". Le altre caratteristiche peculiari e fondamentali che fanno distinguere una specie di porcino dall'altra sono:

B. edulis - Il colore del cappello non risulta omogeneo ma sempre più carico nella zona centrale con tendenza ad impallidire nella zona periferica fino ad assumere toni bianchicci all'estremo bordo.
Il reticolo del fungo giovane è completamente bianco come il gambo per poi scurirsi leggermente con l'età unitamente al gambo, la carne sotto la cuticola del cappello è di una tinta violacea.

B. pinophilus - Nel fungo giovanissimo la cuticola si presenta interamente bianca fin quando non viene a contatto con la luce ed allora si colora di un violetto/granata

molto carico con a volte una pruina bianca all'estremo margine (che sparisce per ultima). Una curiosità: se facciamo bollire questi funghi in acqua ed aceto, al contrario degli altri porcini, mantengono la loro tinta (scura) senza scolorire.

B. aereus - Il colore del cappello più carico che di solito ha questo fungo, non è certo determinante per la classificazione, ma è pur vero che di norma sono i porcini più scuri e vellutati. Il contrasto che si ha fra le chiazze scure e vellutate con macchie vivaci lisce e lucenti del cappello è comunque unico fra i porcini.
Il gambo è subito ben colorito di bruno scuro con un reticolo medio corto anch'esso delle stesse tonalità. La carne sotto la cuticola del cappello per un sottilissimo strato può apparire con un alone ocra bruniccio.

B. aestivalis - Il cappello di questo porcino, a tempo secco tende a screpolarsi lasciando intravedere la sottostante carne bianca. Il reticolo, che si estende per buona parte del gambo, risalta con un colore bruno scuro sul sottostante gambo bianco. Il gambo è di norma più snello e slanciato rispetto agli altri porcini.

Nelle nostre zone rinveniamo porcini, che nella stragrande maggioranza dei casi sono *B. aestivalis*, da circa 300 m. s.l.m. a circa 1.300 m. s.l.m. nel periodo che va dalla metà di maggio sino a tutto settembre e parte di ottobre, con ovvie soste nei periodo di maggior secco.
Questi funghi si prestano a pressoché tutte le cucine, da crudo in insalata (tranne *B. pinophilus*), a cotto alla griglia, a fritto impanato nella farina.

Il genere *Cantharellus* nelle Marche

Giampiero Angelomè
via Isonzo 3 – 62010 Morrovalle

Rodolfo Egidi
Via Biagiotti 25 – 62100 Macerata

Rossano Fusari
via Pancalducci 27 – 62100 Macerata

Angelo Rossi
via Leopardi 13 – 62010 Appignano

Fabrizio Splendiani
via Sforza 33 - 62100 Macerata

Riassunto:
vengono descritte e confrontate alcune delle entità del genere *Cantharellus* reperite nella regione Marche, con note sul loro valore gastronomico.

Abstract:
some entities of the genus *Cantharellus* collected in the Marche region are described and confronted, with notes on their eatable value.

Key Words:
cibarius, bicolor, subpruinosus, amethysteus, ferruginascens, alborufescens, taxonomy.

Nella nostra regione, come nel resto d'Italia, sono molto ricercati a scopo alimentare i funghi comunemente conosciuti con il nome volgare di Finferli, Galletti o Gallucci. Tali denominazioni non identificano una sola entità, ma con esse vengono indicate generalmente tutte quelle del gruppo di *Cantharellus cibarius* (Fries : Fries) Fries, cioè quelle specie sode e carnose, escluse quelle esili e membranacee tipo *C. lutescens* (Persoon : Fries) Fries, *C. tubaeformis* Fries : Fries, ecc.
Le entità del gruppo di *C. cibarius* possono essere identificate per mezzo di caratteri ben distinguibili, sia morfologici che organolettici, e il loro valore gastronomico risulta essere assai variabile.
Mentre *C. cibarius* può, a ragione, essere considerato un ottimo commestibile, altre

entità, praticamente inodori e insapori, sono da ritenersi commestibili di poco pregio. Fortunatamente non si hanno, comunque, notizie di intossicazioni provocate da questo gruppo di funghi, non considerando eventuali allergie o intolleranze individuali sempre possibili.
Scopo di questo contributo è di fornire ai lettori la possibilità di distinguere tali entità, sia per mezzo di una chiave di determinazione (limitata alle specie reperite nella regione), sia con descrizioni e immagini a colori.
Per la determinazione delle specie trattate è stato seguito l'articolo di Eyssartier & Buyck (2000).

Chiave delle specie reperite nelle Marche

1.a Non viranti alla manipolazione, solo i vecchi esemplari secchi e danneggiati mostrano a volte tracce rugginose periferiche che non appaiono quando si gratta la carne 2
1.b Più o meno vistosamente prima ingiallenti poi color ruggine, nelle rotture della carne e alla manipolazione 3
2.a Cappello, gambo e imenoforo gialli
Cantharellus cibarius
2.b Cappello e stipite bianchi, imenoforo giallo
Cantharellus cibarius var. ***bicolor***
3.a Cappello all'inizio fortemente e vistosamente pruinoso
Cantharellus subpruinosus
3.B Cappello non pruinoso 4
4.a Cappello con piccole squame concentriche di colore lilacino
Cantharellus amethysteus
4.b Cappello liscio, senza squame 5
5.a Cappello giallo o giallo pallido
Cantharellus ferruginascens
5.b Cappello bianco o crema pallido
Cantharellus alborufescens

Cantharellus cibarius Fries : Fries
Systema Mycologicum I: 318 (1821).

Cappello da convesso a irregolarmente appianato, a volte depresso al centro, con margine sottile, lobato e irregolare, a lungo involuto; superficie liscia, glabra, glassata a secco, asciutta, opaca, colore da giallo a giallo-arancio.
Pseudolamelle lungamente decorrenti, anastomosate, con filo ottuso, concolori o appena più pallide.
Gambo cilindrico, attenuato alla base, liscio, glabro, concolore, appena imbrunente alla manipolazione.
Carne soda, piena, spessa, da biancastra a giallastra con cortex giallo; odore ben avvertibile, gradevole, fruttato, sapore mite.
Cresce sia gregario che isolato, nella nostra regione sotto latifoglie, estate-autunno.

OSSERVAZIONI:
Specie molto ricercata e apprezzata in tutta Italia per le sue qualità alimentari.
Nelle Marche è una specie poco frequente, spesso confusa con le altre trattate in questo contributo che non hanno le stesse caratteristiche organolettiche.
L'immagine presentata è relativa ad una raccolta effettuata in località Faete di Arquata del Tronto (AP).

Cantharellus cibarius Fries : Fries Foto Ennio Carassai

Cantharellus cibarius var. ***bicolor*** Maire

Publ. Institut Botànic de Barcelona 3(4): 49 (1937).

Cappello da convesso a irregolarmente appianato, con margine sottile, a lungo involuto, lobato e irregolare; superficie liscia, glabra, glassata a secco, asciutta, opaca, colore biancastro, sfumato di crema.
Pseudolamelle lungamente decorrenti, anastomosate, con filo ottuso, giallo-oro.
Gambo cilindrico, regolare, liscio, glabro, concolore al cappello, appena imbrunente alla manipolazione.
Carne soda, piena, spessa, da biancastra a giallastra; odore più leggero rispetto al tipo, ma sempre gradevole, fruttato, sapore mite.
Cresce sia gregario che isolato, nella nostra regione sotto latifoglia, primavera-autunno.

OSSERVAZIONI:
Differisce dalla specie tipo per la colorazione biancastra del cappello e del gambo, nonché per il sapore e l'odore meno marcati, che lo rendono commestibile meno pregiato.

L’immagine presentata è relativa ad una raccolta effettuata in località Faete di Arquata del Tronto (AP).

Cantharellus cibarius var. *bicolor* Maire Foto Ennio Carassai

Cantharellus subpruinosus Eyssartier & Buyck

Bulletin de la Société Mycologique de France 116 (2): 129-130 (2000).

Cappello da convesso a irregolarmente appianato, con margine sottile, a lungo involuto, lobato e irregolare; superficie liscia, glabra, asciutta, opaca, inizialmente ricoperta da una abbondante pruina bianca che a maturità scompare, mostrando il colore giallo o giallo-uovo, virante al tocco.
Pseudolamelle decorrenti, anastomosate, con filo ottuso, gialle, viranti al tocco.
Gambo cilindrico, attenuato alla base, liscio, glabro, giallo chiaro o biancastro, virante al tocco.
Carne soda, piena, spessa, da biancastra a giallastra; odore leggero, fungino, sapore mite.
Cresce sia gregario che isolato, sotto latifoglia, primavera-autunno.

OSSERVAZIONI:
E’ specie facilmente distinguibile per la presenza di pruina sul cappello e per le superfici arrossanti al tocco; molto simile è *C. cibarius* var. *atlanticus* Romagnesi, che possiede cappello egualmente pruinoso ma non ha superfici arrossanti.
L’immagine presentata è relativa ad una raccolta effettuata sotto *Castanea sativa* in località Isola di Pievebovigliana (MC).

Cantharellus subpruinosus Eyssartier & Buyck Foto Roberto Fontenla

Cantharellus amethysteus (Quélet) Quélet

Flore Mycologique de la France et des pays limitrophes : 37 (1888)
≡ *Cantharellus cibarius* var. *amethysteus* Quélet (1883)

Cappello da convesso a irregolarmente appianato, con margine sottile, a lungo involuto, lobato e irregolare; superficie asciutta, opaca, ricoperta, specialmente al centro, da piccole squame appressate di colore lilacino su sfondo da giallo pallido a brunastro.
Pseudolamelle decorrenti, anastomosate, con filo ottuso, giallo pallide, viranti al tocco.
Gambo cilindrico, attenuato alla base, liscio, glabro, giallo chiaro o biancastro, virante al tocco.
Carne soda, piena, spessa, da biancastra a giallastra; odore leggero, fungino, sapore mite.
Cresce sia gregario che isolato, sotto latifoglie, primavera-autunno.

OSSERVAZIONI:
Riconoscibile per le squamette lilacine sul cappello e per le superfici dapprima ingiallenti e poi rugginose.
Alcuni Autori lo considerano una varietà di *C. cibarius* ma il viraggio delle superfici è un carattere sufficiente, almeno secondo altri, a considerarlo come specie autonoma.
L'immagine presentata è relativa ad una raccolta effettuata sotto *Quercus ilex* in località Selva dell'Abbadia di Fiastra di Tolentino (MC).

Cantharellus amethysteus (Quélet) Quélet Foto Roberto Fontenla

Cantharellus ferruginascens P.D. Orton

Notes from the Royal Botanic Garden, Edinburgh 29: 84 (1969)

Cappello da convesso a irregolarmente appianato, con margine sottile, a lungo involuto, lobato e irregolare; superficie asciutta, opaca, liscia, glabra, occasionalmente con piccole squame, giallo più o meno pallido.
Pseudolamelle decorrenti, anastomosate, con filo ottuso, giallo pallide, rugginose al tocco.
Gambo cilindrico, attenuato alla base, liscio, glabro, giallo chiaro o biancastro, fortemente ingiallente e poi color ruggine al tocco.
Carne soda, da biancastra a giallastra; odore leggero, fungino, sapore mite.
Cresce sia gregario che isolato, sotto latifoglie, primavera-autunno.

OSSERVAZIONI:
Si tratta della specie di *Cantharellus* più comune nelle nostre zone, quasi inodore e insapore, ma egualmente ricercato a scopo culinario; il forte viraggio delle superfici ne permette una agevole determinazione.
L'immagine presentata è relativa ad una raccolta effettuata in bosco misto in località Selva dell'Abbadia di Fiastra di Tolentino (MC).

Cantharellus ferruginascens P.D. Orton Foto Roberto Fontenla

Cantharellus alborufescens (Malençon) Papetti & S. Alberti

Bollettino del circolo micologico Carini 36: 27 (1998)
≡ *Cantharellus cibarius* var. *alborufescens* Malençon (1975)

Cappello da convesso a irregolarmente appianato, con margine sottile, a lungo involuto, lobato e irregolare; superficie asciutta, opaca, liscia, glabra, biancastra.
Pseudolamelle decorrenti, anastomosate, con filo ottuso, biancastre, viranti al tocco.
Gambo cilindrico, attenuato alla base, liscio, glabro, biancastro, fortemente virante al tocco.
Carne soda, biancastra; odore leggero, fungino, sapore mite.
Cresce sia gregario che isolato, sotto latifoglie, primavera-autunno.

Osservazioni:
Specie molto simile alla precedente, anche per lo scarso valore culinario, ma con colorazioni più chiare, praticamente completamente biancastro ma egualmente arrossante al tocco.
L'immagine presentata è relativa ad una raccolta effettuata in bosco misto nel parco Villa Koch di Fontenoce di Recanati (MC).

Cantharellus alborufescens (Malençon) Papetti & S. Alberti Foto Ennio Carassai

Bibliografia:

Eyssartier G. & B. Buyck – 2000 : *Le genre Cantharellus en Europe, nomenclature et taxinomie*. Bulletin de la Société Mycologique de France 116 (2): 91-137.

Fries E.M. – 1821-1832: *Systema Mycologicum. Lund.*

Maire R. - 1937: *Fungi Catalaunici. series altera. Contributions à l'étude de la flore mycologique de la Catalogne.* Publ. Institut Botànic de Barcelona 3(4): 1-128.

Malençon G. – 1975: *Flore des champignons supérieurs du Maroc.* Travaux de l'Institut Scientifique Cherefien et de la Faculté des Sciences de Rabat, Série Botanique et Biologie Vegetale (Rabat) 33: 11-538.

Orton P.D. – 1969: *Notes on british agarics III.* Notes from the Royal Botanic Garden, Edinburgh 29: 75-127.

Papetti C. & S. Alberti – 1998: *Val Carobbio (S.Eufemia – Brescia) un'appendice mediterranea in città.* Bollettino del Circolo Micologico 'Giovanni Carini' 36: 25-30.

Quélet L. - 1882: *Quelques espéces critiques ou nouvelles de la flore mycologique de France*. Compt. Rend. Assoc. Française Avancem. Sci. 11: 387-412.

Quélet L. - 1888: *Flore Mycologique de la France et des pays limitrophes.* Paris.

UN FUNGO DALL'ODORE DI FRUTTA

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

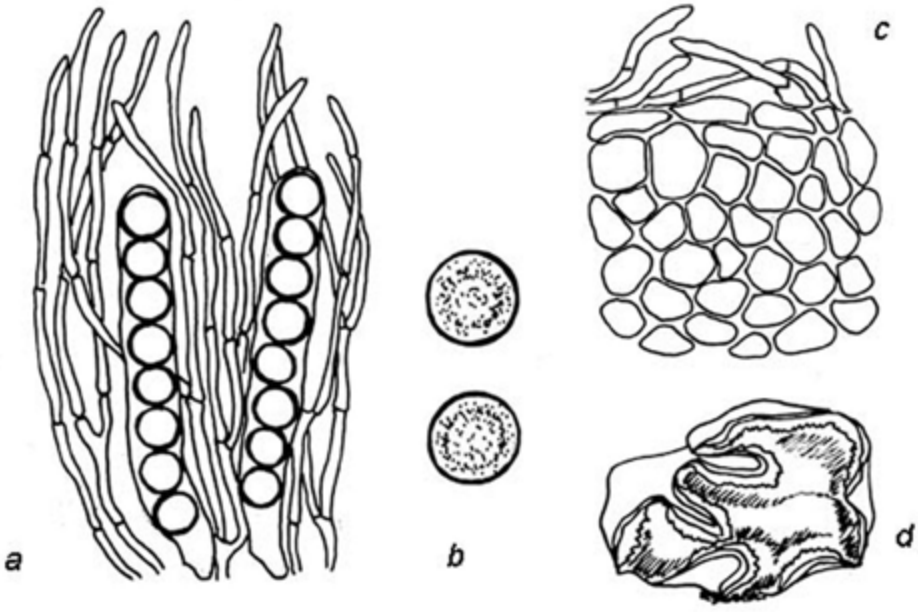
Riassunto:
In questo articolo è descritta una specie, non rara in ambiente mediterraneo, ma abbastanza interessante. Trattasi di *Hydnocystis piligera* Tulasne & C.Tulasne, dal tipico odore fruttato (come di kiwi), trovata in un bosco di cipressi, in località Malagrotta, Roma nel dicembre 2006.

Abstract:
In this article, species not rare in mediterranean environments, but enough interesting, is described. It is *Hydnocystis piligera*, with typical yelded smell (as kiwi), found under cypresses, Malagrotta locality, (Rome, Italy), December 2006.

Key Words:
Ascomycota, Ascomycetes, Pezizomycetidæ, Pezizales, Pyronemataceæ, Hydnocystis, Malagrotta, Roma, *taxonomy*.

Introduzione:
Coltivo la passione per la micologia da sempre, ma solo da poco riesco a trovare il tempo per studiare più seriamente quell'oggetto del desiderio che per me sono i funghi. Nelle mie scorribande sto riscoprendo con piacere un ambiente (quello in cui ho trovato il fungo di cui stiamo trattando) che prima avevo considerato solo per le raccolte mangerecce. Poiché lo ritengo molto interessante per le sue caratteristiche peculiari, dovute alla sua storia, ne do una breve descrizione: si tratta della tenuta agricola di Malagrotta/Castel di Guido, a ridosso della via Aurelia, tra i 10 e gli 80 metri s.l.m., che si estende per una larghezza di circa 4 km e arriva in profondità fino quasi al mare, già in gestione del Pio Istituto S. Spirito, ora del Comune di Roma. Da un punto di vista geomorfologico il terreno è composto da strati tufacei sovrapposti a strati argillosi e sabbiosi. L'erosione delle acque ha nel tempo disegnato un paesaggio molto variegato, in cui pascoli e semicoltivi si alternano a collinette coperte di vegetazione arbustiva al piede delle quali si trovano ampie radure di terreno argilloso, in cui il ristagno d'acqua è pressoché perenne. In questo contesto, sul finire degli anni 60, su un'area di circa 500 ha, si inserisce il piano di riconversione del territorio, mirato alla coltivazione di specie da legno a rapido accrescimento, con lo scopo di valutarne la potenzialità produttiva e studiare gli attacchi parassitari e i mezzi di difesa delle varie colture. L'impianto venne effettuato "a squadro" (aree ben definite in ognuna delle quali viene messa a dimora una sola specie arborea): Dal 1987, l'attività di rimboschimento venne intensificata, anche per sottrarre la zona a mire speculative di vario genere. Oggi la tenuta è riserva integrale protetta.
In una delle aree di rimboschimento esclusivamente di *Cupressus sempervirens* mi hanno incuriosito gli scavi effettuati dai cinghiali, evidentemente attirati dall'odore

Hydnocystis piligera Tulasne & C. Tulasne Foto Maria Tullii



a:aschi e parafisi; b: spore
c:peli sorgenti da tessuto pseudoparenchimatico;
d: sezione del carpoforo.

intenso, tutto intorno ad alcuni cipressi. Guardando poi attentamente ho notato dei carpofori, parzialmente o per nulla affioranti dal terreno, di piccole dimensioni, color bianco sporco, giallino-crema, sodi ma cedevoli alla pressione, con odore fruttato intenso, come di kiwi. Ho scattato le consuete foto sul campo e ho raccolto gli esemplari da studiare e archiviare in erbario.
Per la determinazione, lo studio e la stesura della specie presentata mi sono avvalsa di monografie, flore e testi specifici come riportato in bibliografia.

Hydnocystis piligera Tulasne & C. Tulasne
Giornale Botanico Italiano Anno I, part. I, vol. 2: 55-63 (1844)

Descrizione:
Carpoforo subgloboso o più o meno schiacciato, leggermente lobato, con dimensioni di (0,5)1-2(3) cm, finemente pubescente, con orifizio basale più o meno occultato dalla densa villosità, di colore crema, giallino pallido, odore intenso fruttato.
Perizio con strato esterno spesso circa 0,5 mm, feltrato o finemente peloso; lo strato interno, spesso circa 1 mm, costituito da uno strato cotonoso, bianco candido.
Gleba costituita dalle pareti interne che ospitano l'imenio.
Spore da 25 a 35 µm, sferiche, lisce, ialine, con parete sottile, senza guttule e senza granulazioni.
Epitecio costituito da aschi cilindrici, non percolati, 250-300x 30-50 µm, con 8 spore uniseriate nell'asco, parafisi cilindriche, settate, filiformi, più lunghe degli aschi.
Peridio esterno ricoperto da peli sinuosi, settati, sorgenti dal sottostante strato pseudoparenchimatico, formato da cellule globose o subglobose

Materiale studiato e habitat:
Raccolta del 21-12-2006, in località Malagrotta (Roma), altitudine circa 80 mt slm, in bosco di *Cupressus sempervirens*, in prossimità di Pinus pinaster e macchia mediterranea.

Osservazioni:
Il genere *Hydnocystis*, Tulasne & C. Tulasne (1844), precedentemente appartenente all'ordine delle *Tuberales*, fu ascritto da Fisher (1938) alla famiglia *Pezizaceae*, trasferito da Burdsall (1968) nelle *Geneaceae*, per l'imenio racchiuso nell'epitecio, e infine da Trappe (1979) nella famiglia *Pyronemataceae*. Burdsall (1968), trasferisce tutte le specie fino ad allora in esso comprese al genere *Geopora*, ad eccezione di *H. piligera*. Successivamente altri Autori come il Donadini (1987) reinseriscono nel genere *Geopora clausa* (Tulasne & C. Tulasne) Burdsall, in quanto provvista di aschi non opercolati e perciò non riconducibile al genere *Geopora*; tale opinione è confermata anche da Montecchi e Sarasini (2000).
Il genere *Hydnocystis* comprende anche una terza specie, non europea, e quindi non presa in considerazione per questo lavoro: *H. japonica* (Kob) Trappe, 1979.
La specie qui descritta è caratterizzata alla raccolta dagli ascocarpi pochissimo interrati, quasi ipogei, più o mneo subglobosi, schiacciati o anche lobati. Caratteristico l'epitecio formato da una struttura ifale di prosenchima, che gli fornisce un aspetto cotonoso. Le due specie europee si differenziano sostanzialmente dal punto di vista microscopico per la forma delle spore che sono perfettamente sferiche in *H. piligera* ed ellittiche in *H. clausa*. Sono presenti anche differenze di colore e aspetto del peridio esterno: biancastro o giallo pallido, pubescente in *H. piligera*, giallo-ocraceo e con papille brunastre in *H. clausa*. Manca inoltre quasi del tutto in *H. clausa* il forte odore fruttato riscontrabile in *H. piligera* (Montecchi e Lazzari, 2003 e Campo, 2004).

Ringraziamenti:
Ringrazio in modo particolare Pierluigi Angeli per il reperimento del materiale bibliografico e per il controllo di questo lavoro.

Bibliografia:
Burdsall H.H., 1968: *A revision of the genus Hydnocystis and of the Hypogeous sporofora of Geopora* - Mycologia 60: 495-525
Campo E., 2004 - *Biodiversità della laguna di Venezia e della costa Nord Adriatica Veneta* - Boll. Mus. Civ. St. nat. Venezia, 55(2004) : 217-222
Corona P.; 2001: *I rimboschimenti della tenuta di Castel di Guido*- Materiali di studio- Supplemento al n. 4/2000 di "Innovazione e Agricoltura"- ARSIAL
Donadini J.C., 1987: *Pezizales et Tuberales: Hydnocystis, Geopora, Sepultaria* – Micologia italiana 16(2) : 20-36
Fisher Ed., 1938: *Tuberineae* - In "Engler-prantl de Harms: Die natürlchen Pflanzenfamilien" 2° Ausgabe Band sb VIII: 1242 Abt. Eumycetes (Fungi) Klasse Ascomycetes
Montecchi A., G. Lazzari, 1984: *invito allo studio dei funghi ipogei* – Bollettino del Gruppo Micologico G. Bresadola Trento 27 (3-4) 100-116
Montecchi A., G. Lazzari, 1993: *Atlante Fotografico di Funghi Ipogei* – A.M.B. – Trento.
Montecchi A., M. Sarasini, 2000: *Funghi Ipogei d'Europa* – A.M.B. –Trento
Trappe J.M., 1979: *The orders, families, & genera of hypogeous ascomycotina* – mycotaxon 9: 297-340
Tulasne L.E. & Ch., 1844: *Fungi hypogaei, novi vel minus cogniti* – Giornale Botanico Italiano Anno I, part. I, vol. 2: 55-63

Balzo di Montegallo, giugno 2007: Comitato Scientifico primaverile del C.A.M.M., revisione delle specie studiate.

Il genere *Russula* per tutti
Primo contributo

Benigni Franco
Via S.Francesco 81
60035 Jesi (AN) - mykofranco@alice.it

Fabrizi Fabrizio
Via Solazzi 10
60035 Jesi (AN) - fabrizio.fabrizi@aliceposta.it

Riassunto
Vengono presentate *Russula heterophylla, R. vesca* e *R. mustelìna*, di ognuna viene fornita la descrizione, la foto in habitat e alcune immagini microscopiche.

abstract
Are introduced *Russula heterophylla, R. vesca* and *R. mustelìna*, with description, photo in habitat and microscopical images.

Key Words
heterophylla, vesca, mustelìna, mustelìnae, tassonomia.

Iniziamo con questo numero una serie di articoli sul genere *Russula*, con lo scopo di facilitarne l'approccio a tutti quei soci che fino a questo momento non hanno avuto l'opportunità di avvicinarsi a questo difficile genere.
Cercheremo, per quanto possibile, di usare un linguaggio semplice, che permetta di comprendere le caratteristiche essenziali di ogni specie presentata.
Iniziamo con tre specie molto diffuse e di facile determinazione; nei contributi che seguiranno avremo modo di illustrarne altre più critiche.

Russula heterophylla (Fries : Fries) Fries

Descrizione
Cappello 5 – 12 cm, convesso, globoso poi appianato e leggermente depresso, margine intero a volte percorso da fenditure, cuticola asciutta, opaca, rugosa, separabile per metà raggio, di colore oliva, bruno, ocraceo, citrino, biancastro con macchie ruggine, anche con macchie arancio.
Lamelle arcuate, decorrenti ed anastomosate al gambo, inframmezzate da qualche

Russula heterophylla(Fries: Fries) Fries foto Franco Benigni

R. heterophylla epicutis foto Franco Benigni

lamellula, colore crema biancastro, macchiato da tinte ocra ruggine con l'età.
Gambo robusto, rastremato, rugoso, di colore bianco che si macchia anch'esso di ocra ruggine, corteccia sempre rigida, mentre la carne all'interno man mano farcisce. Carne soda, spessa, colore bianco che imbrunisce o ingiallisce alla manipolazione od alla corruzione; odore non significativo, sapore mite.
Sporata bianca, 1a del codice Romagnesi.
Reazioni macrochimiche: rosso arancio con solfato di ferro, blu rapido con guaiaco, giallo con anilina.
Spore, 5,1-7,1 x 4,1-5,5µm, molto piccole, ovoidi, con verruche isolate o, a volte, con linee di connessione, senza tacca amiloide.
Epicutis formata da peli settati, 5-8 x 2-5 µm, con base corta e rigonfia ed articolo terminale subulato. Sono presenti peli criniformi, 4-5µm, a parete rigida, e dermatocistidi, 18-35 x 3,4-7, clavati, cilindroidi, conici, a volte capitulati, poco rifrangenti.
Habitat in boschi caldi ed asciutti di latifoglie.

Osservazioni
La taglia robusta, la cuticola asciutta e vellutata dai colori verdastri, vellutata, il gambo corto, le lamelle forcate, anastomosate al gambo, decorrenti, la sporata bianca, la carne interamente mite fanno riconoscere questa *Russula* dai colori molto variabili.

Russula vesca Fries

Descrizione
Cappello 4 – 11 cm, subgloboso, convesso, quindi piano con una tipica depressione centrale, margine sottile e liscio che con l'età può presentare leggere scanalature, cuticola separabile per 2/3, brillante, asciutta, radialmente rugosa, che si ritira in modo caratteristico lasciando intravedere le lamelle, colore rosa carnicino, bianco-rosa, bruno-porpora, vinoso, ocra rosa.
Lamelle attenuate, fitte, fragili, di colore bianco, bianco-crema, macchiantesi di ocra a maturità.
Gambo sodo, cilindroide, attenuato alla base, rugoso, con pruina di colore bianco, con macchie ocracee, a volte anche con sfumature rosa, l'interno è pieno ma presto spugnoso.
Carne soda, poi fragile, bianca con tendenza a divenire ocracea a maturità; odore fungino, gradevole, sapore interamente mite, simile alla nocciola.
Sporata bianca, 1a del codice Romagnesi.
Reazioni macrochimiche: rosa arancio con solfato di ferro, blu con guaiaco, giallo con anilina, bruno con fenolo.
Spore 5,9-8,2 x 5,1-6,7 µm, ovoidali con verruche isolate .
Epicutis formata da peli settati e ramificati, 4,5-7 x 2-5 µm , con base corta e rigonfia ed articolo terminale subulato; sono presenti peli criniformi, 4-5µm, a parete spessa, bruni e cavi internamente e dermatocistidi, 18-35 x 3,4-7, clavati, cilindroidi, ottusi e poco sensibili alle aldeidi.

Russula vesca Fries foto Franco Benigni

R. vesca epicutis foto Franco Benigni

Habitat in boschi caldi ed asciutti di latifoglie ma anche sotto conifere.

Osservazioni
La crescita precoce, fin dal mese di aprile, i colori pileici lilacino-rosati, carnicini o porpora vinosi, la sporata bianca, il sapore mite di nocciola, la tendenza a macchiarsi di ruggine sulle lamelle e nelle parti deteriorate, il margine pileico che si ritira in maniera tipica lasciando spesso intravedere le lamelle, il gambo spesso ricurvo, rastremato alla base, sono caratteri molto evidenti di questa frequentissima *Russula*.

Russula mustelina Fries

Descrizione
Cappello 4 – 15 cm, subgloboso, convesso poi piano, carnoso e duro, margine involuto, sottile, regolare e senza pettinature evidenti, cuticola separabile per metà raggio, untuosa, umida ma anche asciutta ed opaca, di consistenza tenace e spessa, colore generalmente bruno ocra, bruno giallo con, a volte, macchie più chiare.
Lamelle attenuate, forcato-anastomosate, spaziate e rigide, colore crema, macchiantesi di ocra rossastro a maturità.
Gambo duro, robusto e spesso panciuto, pieno ma in seguito spugnoso, rugoso, pruinoso, corteccia sempre spessa e tenace, colore bianco macchiantesi di ocraceo con l'età.
Carne spessa e dura, bianca poi brunastra alla manipolazione; odore gradevole, fungino, sapore dolce come di nocciola.
Sporata crema, 2ab del codice Romagnesi.
Reazioni macrochimiche: giallo arancio con solfato di ferro, blu rapido con guaiaco, giallo citrino con anilina, rosso bruno con fenolo.
Spore 7,9-12,4 x 5,0-7,8 µm, ellittiche, ovoidali, isolate o collegate da sottili linee reticolanti. Epicutis formata da peli settati, 4,5-7 x 2-5 µm, grossi, larghi, con base corta e rigonfia ed articolo terminale subulato, ottuso; dermatocistidi delle stesse dimensioni o leggermente più piccoli, rari, poco rifrangenti e sensibili agli aldeidi, cilindroidi o clavati.
Habitat sotto conifere di montagna.

Osservazioni
La taglia massiccia, la cuticola un po' opaca ed a volte pruinosa, i colori pileici bruno miele, bronzei, la sporata crema pallido, il sapore dolce, la carne dura e un po' imbrunente sono caratteri tipici di questa specie

Bibliografia consigliata
Galli R., 1996: *Le Russale* – Ed. Edinatura, Milano.
Sarnari M., 1998: *Genere Russula in Europa Tomo Primo* - ed. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Vicenza.
Sarnari M., 2005: *Genere Russula in Europa Tomo Secondo* - ed. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Vicenza.
Romagnesi H. 1967 *Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord*

Russula mustelina Fries foto Franco Benigni

R. mustelina epicutis foto Franco Benigni

LA VOCE DEL C.A.M.M.

E' proseguita secondo quanto programmato, l'attività del 2° semestre 2007.
Dal 21 al 24 giugno si è tenuto a Balzo di Montegallo (AP), in una cornice ambientale di enorme fascino e suggestione, il 10° Convegno Scientifico Regionale con la partecipazione di 60 micologi (+ alcuni ospiti), provenienti dai Gruppi di Ancona, Fabriano, Fano, Jesi, Macerata, Marotta, Osimo, Pagliare del Tronto, Pesaro, Recanati, Senigallia, Urbino. Ha partecipato in veste di esperto ufficiale il Dottor Alberto Cappelli di Saronno, massimo esponente italiano del Genere Agaricus, accompagnato da Antonio Monti di Arese.
A giugno è iniziata, su richiesta della facoltà di agraria dell'Università di Ancona, una collaborazione di carattere micologico. L'iniziativa è consistita in una lezione d'aula tenuta da Roberto Para sul tema "normativa e prescrizioni in campo micologico" 2 lezioni pratiche di ricerca e sistematica effettuate nei boschi di Acquapartita (PU) e Macchia di Fuoco (MC), la prima guidata da Marco Maletti e Roberto Para mentre la seconda guidata da Ennio Carassai e Roberto Fontenla. Ad ogni uscita è seguita una lezione di microscopia in laboratorio; entrambe sono state coordinate da Roberto Fontenla e Roberto Para utilizzando il materiale raccolto nelle uscite sul campo. Questa iniziativa, che apre le porte ad una più stretta collaborazione tra istituzioni accademiche ed associazioni micologiche, ha riscosso consensi sia tra i docenti sia tra gli allievi, ed ha avviato una serie di sinergie che certamente porteranno notevoli vantaggi reciproci.
Durante la stagione micologica 2007, diversi Gruppi aderenti al CAMM hanno soggiornato nel comprensorio del monte Amiata potendo usufruire dell'ospitalità e della organizzazione del Consorzio di promozione turistica del Monte Amiata, con il quale il CAMM ha instaurato un rapporto di proficua collaborazione che si auspica possa, sempre più e sempre meglio, svilupparsi per fornire servizi in linea con le richieste dei gruppi marchigiani.
Dal 3 al 5 novembre, si è svolta nel centro storico di Jesi, la 6ª Mostra Micologico-botanica Regionale, che ha riscosso un grande successo di pubblico e notevole apprezzamento dalle autorità pubbliche locali presenti, grazie anche alle varie manifestazioni collaterali in programma (vedi locandina).
Purtroppo sia per la scarsa presenza di funghi nonché per carenza di adesioni, è stato annullato il Convegno Internazionale sulle Tricholomatales, in programma dal 17 al 21 ottobre a Carpegna (PU), manifestazione che nelle intenzioni avrebbe dovuto segnare l'ingresso ufficiale del CAMM nella micologia italiana ed europea. Il CAMM, lungi dal demordere nel proporre e sollecitare iniziative di tipo scientifico, aspetta tempi più propizi per riproporre tale iniziativa.
Nel corso di questo secondo semestre, altri tre Gruppi hanno aderito al CAMM e precisamente:
Gruppo Micologico Montefeltro con sede a Urbino (PU)
Gruppo Micologico Serravallese con sede a Serravalle del Chienti (MC)
Associazione Micologica Massa Trabaria con sede a Sant' Angelo in Vado (PU)
Inoltre è in corso la domanda di adesione da parte del più giovane Gruppo della Regione, Gruppo Micologico "La Tignosa" di Porto S. Elpidio (AP).

Gruppi aderenti (in ordine alfabetico di località) con i nominativi dei rispettivi Presidenti, al 30 novembre 2007.

● **Amandola** (AP) - ATAM Sibillini
Mandozzi Alberto via Berlinguer,16 63021 Amandola (AP).
● **Ancona** – Gruppo Micologico C. E. A., aderente AMB e U.M.I.
Agostinelli Alberto via Sappanico, 87/b 60020 Ancona.
● **Chiaravalle** (AN) – Gruppo Micologico "Simbiosi"
Gini Alipio viale rinascita, 41 60033 Chiaravalle (AN):
● **Fabriano** (AN) - Gruppo Micologico Fabrianese
Cappelletti Francesco viale serafini, 69/c 60044 Fabriano (AN).
● **Fano** (PU) – Gruppo valle del Metauro, aderente AMB
Pompili Pinetto via Flaminia,18 61030 Calcinelli (PU).
● **Jesi** (AN) - Gruppo Micologico Vallesina, aderente AMB
Fabrizi Fabrizio via Solazzi, 10 60035 Jesi (AN)
● **Macerata** - Ass. Mic. Naturalistica "Monti Sibillini", aderente AMB e U.M.I.
Carassai Ennio via Bianchini, 36 62100 Macerata
● **Marotta** (PU) - Associazione Micologica Bresadola, aderente AMB
Primavera Roberto via delle rondini, 23 61035 Marotta (PU).
● **Matelica** (MC) - Gruppo Micologico Matelicese
Modesti Claudio piazza Mattei, 22 62024 Matelica (MC).
● **Montottone** (AP) - Gruppo Micologico Naturalistico "Valli Picene"
Monaldi Marco via Cisterna, 42 63020 Monsampietro Morico (AP).
● **Osimo** (AN) - Gruppo Micologico Osimano
Vita Mario via Ciaffi, 27 60027 Osimo (AN).
● **Pagliare del Tronto** (AP) - Gruppo Micologico Arcobaleno
Marcelli Ugo Casette di Castel Trosino 63100 Ascoli Piceno.
● **Pergola** (PU) - Gruppo Micologico Alta val Cesano
Santini Gabriele via dell'Ornello,1 61045 Pergola (PU).
● **Pesaro** - Associazione Micologica Bresadola, aderente AMB
De Angelis Adriano via delle rose, 21 61029 Urbino (PU).
● **Recanati** (MC) - Gruppo Micologico Recanatese, aderente UMI
Papa Marco via Sardegna, 8 62012 Civitanova M. (MC).
● **Sant'Angelo in Vado** (PU) - Ass. ne Micologica Massa Trabaria
Picciani Gabriele via G. Leopardi, 15 61048 S. Angelo in Vado (PU).
● **Senigallia** (AN) - Associazione Micologica delle Marche
Giuliani Faustino S. S. Adriatica Nord, 33/b 60019 Senigallia (AN).
● **Serravalle** (MC) – Gruppo Micologico Serravallese
Cruciani Giuseppe vicolo degli Etruschi, 12 62038 Serravalle del Chienti (MC).
● **Urbino** (PU) - Gruppo Micologico Montefeltro
Rossi Marcello via B. Sforza, 4 61029 Urbino (PU).

6ª Mostra Regionale di Micologica e Botanica
Jesi, 3-4-5 novembre 2007

Un grande successo per la 6 mostra regionale di micologica e botanica organizzata dal C.A.M.M (Coordinamento delle Associazioni Micologiche delle Marche) a Jesi, con il patrocinio della Regione Marche, della Provincia di Ancona e del Comune di Jesi.
L'inaugurazione della manifestazione ha avuto luogo presso la splendida sede dell'Enoteca Regionale di Jesi, alla presenza del Sindaco di Jesi Sig. Fabiano Belcecchi, del Dott. Marcello Comai , Direttore del Dipartimento di Prevenzione della zona territoriale n.5 di Jesi, del Presidente del C.A.M.M. Prof. Nicola Manes e del Sig. Fabrizio Fabrizi, Presidente del Gruppo Micologico Vallesina di Jesi.
A seguire è stato presentato dallo Chef Claudio Gasparini dell'Istituto Alberghiero''Panzini di Senigallia la ricetta a base di funghi dell'anno con successiva degustazione, che ha riscosso un notevole successo e gradimento da parte dei presenti a dimostrazione dell'alta professionalità dimostrata.
Centinaia di persone interessate e semplici curiosi, hanno visitato nelle giornate sopraccitate, la mostra micologica nella quale erano esposte 350 specie fungine esclusive delle zone collinari e montane della Regione Marche.

JESI
Micologia e botanica, successo per la mostra regionale

Chiarimenti e delucidazioni sono stati forniti dai Micologi del C.A.M.M alle richieste dei visitatori, su ogni specie fungina in esposizione.
Nel corso della manifestazione inoltre, sono state presentate presso l'Enoteca Regionale, due importanti relazioni micologico-scientifiche da parte dei Micologi del CAMM : Roberto Para e Franco Benigni, a cui hanno assistito numerosissimi spettatori nella bellissima cornice dell'Enoteca di Jesi.
Un notevole apprezzamento è stato espresso dai visitatori per l'esclusiva bellezza delle specie e per il notevole aspetto scientifico dell'evento.
Un ringraziamento particolare va al Sig. Giancarlo Rossi, Direttore dell'ASSIVIP per la disponibilità e sensibilità all' evento e verso Sara Graziosi , Sommelier dell'Enoteca, per la cortesia e la collaborazione offerta.
Un Sentito ringraziamento a tutti, i soci ed in particolare a tutti coloro che si sono adoperati in modo fattivo e responsabile per la realizzazione dell'evento.

Gruppo Vallesina
Il Presidente

Fabrizi Fabrizio

IL MONTE AMIATA
meta preferita dai Gruppi Micologici delle Marche

E' Ormai consuetudine che i Soci dei Gruppi Micologici delle Marche facciano ogni anno, in autunno ma non solo, week-end in cerca di funghi sul Monte Amiata. La meta preferita è Abbadia San Salvatore. Parte dei 14 alberghi, che compongono il Consorzio Ammantino, hanno registrato una affluenza di oltre 500 persone provenienti dai Gruppi marchigiani aderenti al C.A.M.M. (Coordinamento delle Associazione Micologiche delle Marche), dall'inizio dell'estate fino all'autunno inoltrato di quest'anno. I Soci dei Gruppi che hanno partecipato, rappresentando tutte le Provincie della Regione Marche, hanno dimostrato di possedere buon gusto, sia dal punto di vista paesaggistico che culinario, senza contare l'aspetto raccolta funghi

sopra: il Gr. Micologico Naturalistico di Ancona; sotto: mostra micologica allestita dal Gr. Di Ancona in occasione della VI giornata Micologica Nazionale.

Sopra: Gruppo Micologico Monti sibillini di Macerata; sotto: Gruppo Micologico di Marotta (PU)

che all'Amiata da sempre grandi soddisfazioni, anche negli anni scarsi come questo. Nel 2007 hanno visitato il Monte Amiata, appoggiandosi alle strutture ricettive del Comune di Abbadia S. Salvatore, i Gruppi di: Ancona, Jesi, Macerata Marotta, Montottone, Sant'Angelo in Vado e Senigallia, portando con se sì la micofagia ma anche la Micologia. Tutti i gruppi hanno fatto una esposizione, accompagnata dalla determinazione del materiale raccolto, alcuni per il solo piacere dei propri Soci, altri, come il Gruppo di Ancona, anche a beneficio della popolazione locale. Infatti ha allestito una mostra aperta al pubblico nella VI Giornata Nazionale della Micologia, manifestazione promossa dall'Associazione Micologica Bresadola (AMB). I primi a scoprire questi luoghi è stato il Gruppo Micologico Naturalistico di Ancona, al quale va dato il merito di aver aperto una pista veramente bella, dal punto di vista vacanziero, ed interessantissima da quello micologico. E, come nelle migliori tradizioni dei

fungaioli, quando si scopre una fungaia è difficile tenerla segreta; così, nel tempo, altri Gruppi si sono accodati per goderne le delizie ed i frutti, dando il via ad una tradizione felice e, speriamo, duratura.

Pierluigi Angeli

Sopra: l'Associazione Micologica delle Marche di Senigallia; sotto: Gruppo Micologico Vallesina.

adesivo su fondo trasparente - F.to 25x40 cm

www.projet-jesi.it

Projet

adesivo su fondo nero - F.to 25x40 cm

www.projet-jesi.it

Projet

WWW.INOXIA.BIZ

Inox & Co.

Caffetteria Righetti

Caffè Giovannini

RIMINI

dal 1926

HOTEL ULISSE

Carpegna (PU)

frescofrutta®

Carpegna (PU)

MORINAT

NASTRI TRASPORTATORI - CONVEYOR BELTS

61021 CARPEGNA (PS) ITALIA

Provincia di Macerata

ASSESSORATO ALL'AMBIENTE

L' Amministrazione Provinciale di Macerata, considerato il numero sempre crescente di persone che si dedicano alla raccolta funghi sia per diletto che per godere del contatto con l'ambiente naturale, è fortemente consapevole della necessità che l'andar per funghi, non arrechi danno all'ambiente e non si riveli pericoloso per gli stessi cercatori.
A tal fine, in ottemperanza anche a quanto disposto dalla L.R. 17/2001, in collaborazione con il Coordinamento delle Associazioni Micologiche dalle Marche e l'Ispettorato Micologico della AUSL, ha indetto nel periodo 2002 – 2007, ben 17 corsi necessari per ottenere l'abilitazione alla raccolta funghi epigei.
Durante i corsi della durata di 21 ore, suddivise in sette lezioni, vengono fornite ai partecipanti nozioni base di Micologia, ecologia e botanica, integrate da norme di prevenzione tossicologica per quanto attiene il consumo alimentare dei funghi, inoltre vengono illustrate le principali caratteristiche morfo-botaniche delle principali specie micologiche e degli ambienti naturali del nostro territorio provinciale, il tutto supportato da video-proiezioni e integrato con la fornitura di varie dispense didattiche.
Una specifica lezione è dedicata ai "funghi a confronto" nel corso della quale vengono proiettate simultaneamente specie eduli e velenose somigliantesi, con la relativa spiegazione dei singoli caratteri specifici per poterle distinguere correttamente.
Il programma didattico è completato con l'illustrazione e il commento della legge Regionale che regola la raccolta dei funghi, oltre alle norme per un corretto comportamento ambientale e consigli utili per i cercatori.

Carlo Migliorelli
Assessore Provinciale all'Ambiente

PROVINCIA DI MACERATA

Corsi abilitanti alla raccolta funghi L.R. 17-2001

Corsi effettuati anni 2002 - 2007			Tesserini rilasciati anni 2002 - 2007		
Anno	n. corsi	partecipanti	nuovi	ricovertiti	totale
2002	5	343	285	751	1.036
2003	3	244	238	45	283
2004	2	185	109	26	135
2005	3	242	190	3	193
2006	2	158	132	9	141
2007	2	93			
Totali	**17**	**1.172**	**954**	**834**	**1.788**

Provincia
di Macerata
i nostri funghi
NORME DI COMPORTAMENTO E CONSIGLI UTILI
COSA FARE IN CASO DI SOSPETTA INTOSSICAZIONE
commestibile
tossico
velenoso