



C.A.M.M.

COORDINAMENTO DELLE ASSOCIAZIONI
MICOLOGICHE DELLE MARCHE

MICOLOGIA nelle MARCHE

Anno III - numero 1 - giugno 2009



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 any way or form this document, or parts of it, can be reproduced, recorded and distributed without a written permission of the publisher.

Anno III - numero 1 - giugno 2009

Pubblicazione aperiodica non venale

SOMMARIO:

Manes N.: Editoriale	1
Para R.: Relazione su VII Mostra Micologica Regionale del CAMM	2
Tullii M. : Un appuntamento gradito <i>Tricholosporum goniospermum</i>	4
Santini G.: Il nome dei funghi	8
Landi F. & Rettaroli S.: Le morette	10
Maletti M.: I Boleti a pori gialli	15
RUBRICA DEL C.A.M.M.:	
Cosa fanno gli altri (i programmi dei Gruppi).	24

Impaginazione e progetto grafico: Pierluigi Angeli

CONSIGLIO DIRETTIVO DEL C.A.M.M.:

Presidente Nicola Manes, Vice presidente Alberto Agostinelli, Segretario Pierluigi Angeli, Tesoriere Cesare Curi, Responsabile Comitato Scientifico Roberto Para, Consigliere Franco Benigni.

Direttore responsabile

Direttore editoriale: Nicola Manes, Via Liguria, 19 - 61035 Marotta (PU).

Comitato di redazione: Pierluigi Angeli, Franco Benigni, Fabrizio Fabrizi, Roberto Fontenla, Mario Gottardi, Massimo Panchetti, Roberto Para.

Segreteria di redazione: Pierluigi Angeli - Via Cupa, 7 - 47828 Corpolò di Rimini (RN) e-mail pie-rangeli1@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: *Morchella deliciosa* Fries : Fries (Foto di Maria Tullii)

EDITORIALE

Carissimi soci,

la domanda che più spesso mi sento rivolgere, con questi primi tepori primaverili, quando incontro qualche appassionato di funghi, è questa :” Con tutta l’acqua e la neve di questo inverno, ci saranno i funghi quest’anno?

Cosa rispondere, in micologia 2+2 raramente fa 4 e quindi mi tengo sul vago.

Forse sì o forse no, dipende!. Il che non ottiene commenti favorevoli. Allora , in un improbabile slancio di euforia, rispondo che sì, ci saranno tanti porcini e tanti bei funghi da studiare. Ottengo allora espressioni di gioia, anche se appena sfiorati dal dubbio. Insomma è così, “spes ultima dea”.

I Gruppi sono al lavoro e già girano gli opuscoli con i programmi di quelli più numerosi, con tante attività: Mostre micologiche appuntamenti di studio. Gite ed escursioni, a testimonianza della vitalità e dell’impegno dei soci dirigenti.

RICORDIAMO che i gruppi meno numerosi che trovano difficoltà ad organizzare attività varie, possono sempre rivolgersi al C.A.M.M. ed ottenere l’aiuto di cui hanno bisogno. I membri del Coordinamento sono a disposizione.

Il Seminario scientifico regionale sarà organizzato dal Gruppo di Senigallia e la Mostra Micologica Regionale dal Gruppo di Matelica.

Ambedue si stanno muovendo con entusiasmo ed efficacia.

Nuovi Gruppi stanno aderendo al CAMM.

Continua la discussione sul nostro Bollettino “Micologia nelle Marche”. Lo si vorrebbe non simile a quello dell’AMB ma ancora non si hanno le idee chiare su come dovrebbe essere. La redazione, per contro, si sforza di realizzare quanto dichiarato in sede di progettazione. Il problema è che purtroppo dai Gruppi arrivano poche notizie e, oltre agli articoli di carattere scientifico, coordinati da Roberto Para, pervengono poche informazioni. Oltre tutto alcuni Gruppi ritirano in ritardo le copie a loro destinate. I problemi da risolvere sono pertanto due: Il finanziamento, sul quale non si potrà contare sempre sui contributi pubblici, specie di questi tempi, ma bisognerà impegnarsi per trovare altri sponsor. L’altro sostanziale, si riferisce all’invio di informazioni dai Gruppi ed alla soluzione del problema della consegna del Bollettino ai soci. Di questi argomenti si parlerà nella prossima Assemblea Generale.

Per adesso, scrolliamoci di dosso la ruggine dell’inverno, prepariamoci alle scarpinate e che Giove Pluvio, con moderazione, ci assista.

Il Presidente C.A.M.M.
Prof. Nicola Manes

P.S.

Avrete notato che il logo dell’Associazione è diverso. L’Assemblea dei soci ha deciso, dopo ampia discussione, di approvare quello che ora vedete. Noterete che è più stilizzato, non ha un significato prettamente scientifico come il precedente ma è più iconografico, fa risaltare maggiormente il disegno delle Marche con l’aggiunta della provincia di Fermo ed ha colori più vivi. Ci auguriamo che sia di vostro gradimento.

7^a Mostra Regionale di Micologia e Botanica

Come ogni anno si è svolta nei giorni dal 25 al 28 ottobre 2008 l'ormai tradizionale Mostra Regionale di Micologia e Botanica, giunta quest'anno alla sua 7^a edizione, organizzata dal C.A.M.M. (Coordinamento Associazioni Micologiche Marchigiane), con la collaborazione del Gruppo Micologico di Ancona e con il supporto degli altri gruppi micologici aderenti al CAMM. La manifestazione ha avuto come sede la storica e prestigiosa struttura della Mole Vanvitelliana.

Nonostante il periodo particolarmente sfavorevole, le specie fungine esposte sono state più di 200 mentre le entità botaniche sono state 120; questo lusinghiero risultato è tutto merito dell'impegno profuso dai gruppi marchigiani che hanno setacciato meticolosamente il territorio marchigiano, ad essi va il nostro ringraziamento ed il nostro apprezzamento.

La mattinata di sabato si è aperta con il saluto del presidente del CAMM e del gruppo ospitante a cui è seguito il dibattito sul tema "Andar

per funghi: mobilità e turismo" che ha sviluppato un largo interesse, con diversi interventi tesi ad evidenziare l'importanza che ha assunto per gli operatori del settore il turismo micologico che permette di sfruttare anche i periodi tradizionalmente considerati di bassa stagione. Le numerose autorità intervenute, sia nella giornata inaugurale che nelle successive, in rappresentanza di Regione Marche, Provincia e Comune di Ancona hanno manifestato notevole apprezzamento per il lavoro svolto, in particolare per la cura degli allestimenti nelle diverse sale espositive. Le relazioni scientifiche tenute dal Dr. Karl Kob sul tema "Micotossicologia" e dal Dott. Roberto Para sul tema "tradizioni e modernità in campo micologico" hanno stimolato la curiosità ed il dibattito tra il



numeroso pubblico presente.

Alcune emittenti radio-televisive si sono interessate alla mostra , intervistando i rappresentanti del Gruppo Micologico in merito alla manifestazione e più in generale al settore della micologia e sottolineando gli aspetti didattici sviluppati nelle giornate di lunedì e martedì nei confronti delle scolaresche che hanno visitato la Mostra, in rappresentanza di diversi Istituti Scolastici.

Nella giornata di lunedì e martedì 12 scolaresche per un totale di circa 350 alunni e 25 insegnanti delle scuole di 1° grado (elementari) del Comune di Ancona hanno partecipato alla visita didattica guidata alla mostra.

Un ringraziamento particolare è doveroso nei confronti del Gruppo Micologico di Ancona che ha supportato in modo encomiabile il CAMM in questo impegnativo compito.

Arrivederci numerosi alla 8ª Mostra regionale che si terrà a Matelica.

Il Responsabile Scientifico CAMM
Dott. Roberto Para



Tre momenti della Mostra Regionale del CAMM 2008.

Nella pagina accanto: scorcio delle sale di Micologia e di Botanica.

Sopra: la degustazione del fungo dell'anno.

UN APPUNTAMENTO GRADITO

Tricholosporum goniospermum (Bresadola) ex T. J. Baroni

MARIA TULLII

Via Consalvi 24 – Cerveteri (Roma)

maria.tullii@fastwebnet.it

RIASSUNTO:

In questo articolo è descritta una specie abbastanza rara, ma ben conosciuta dai raccoglitori abituali dei pascoli montani del Centro Italia. Trattasi di *Tricholosporum goniospermum*, originariamente descritto come endemico dell'Italia Nord-orientale ma abitualmente segnalata su tutto l'Appennino centrale, nei pascoli al di sopra dei 1000 metri slm.

Abstract:

In this article species enough rare, but well known from the usual collectors of mountains pastures in Center Italy, is described. Drawn aside of *Tricholosporum goniospermum*, originally described as endemic of North-oriental Italy but habitually signalled in Center Italy, in the pastures above the 1000 meters. Campo Felice locality, (L'Aquila, Italy), June 2007; Castelluccio di Norcia locality (Perugia, Italy), June 2007

KEY WORDS:

Basidiomycota, Agaricomycetes, Agaricomycetidae, Agaricales, Tricholomataceae, goniospermum, Campo Felice, L'Aquila, Castelluccio di Norcia, Perugia, taxonomy.

INTRODUZIONE:

Da quando ho avuto la fortuna di incontrarlo per la prima volta, ormai diversi anni fa, sui pascoli montani limitrofi delle faggete di Campo Felice, grazie ad un amico che lo raccoglieva da sempre, addirittura da quando, bambino, andava a "turini" (*Agaricus maske*, *A. Urinascens*) con il padre, torno ogni anno a visitare le fungare sulle falde del Gran Sasso e, ogni anno, a volte più, a volte meno, torno a casa con un bottino che appaga sia la mia curiosità scientifica che la mia, mai dimenticata, "micofagia". Sì, perché il *Tricholosporum goniospermum* è una specie interessante dal punto di vista scientifico, che molti micologi non hanno ancora avuto la fortuna di trovare ma è anche un ottimo fungo commestibile, a dispetto dell'odore sgradevole, complesso con una forte componente spermatica, che sparisce durante la cottura lasciando il posto ad un sapore gradevole e pieno.

Da quella prima volta, quando mi trovo sui prati e sui pascoli di montagna in tarda primavera (ma non è raro trovarlo anche ad inizio autunno), magari in cerca di Agarici o altre specie interessanti, i miei occhi scrutano l'orizzonte alla ricerca delle "fungare": striscie di erba più verde a volte con il margine interno bruciato (erba

secca) di forma più o meno regolarmente tondeggianti oppure diritte o zigzaganti a ridosso delle piccole erte dovute allo scorrimento delle acque, chiaro indice di una formazione miceliare di questi funghi. E negli anni ho avuto la soddisfazione di trovarli spesso. Posso segnalare ritrovamenti, oltre che sulle pendici del Gran Sasso, Sulle pendici del monte Lieto a Castelluccio di Norcia, a Riofreddo nel basso Lazio, a Camporotondo in Abruzzo, sempre nei pascoli montani ad altitudini comprese tra i 1000 e i 1600 mt. Del resto, ritrovamenti sull'Appennino centrale, sono regolarmente segnalati, come dimostra un bell'articolo di Carassai e Fioravanti sulla rivista *Funghi e Natura* (2004). Una curiosità: nel settembre 2007, in occasione del convegno organizzato dall'A.M.B. a Dimaro, in occasione del 60° anniversario della morte di Don Giacomo Bresadola, una delle accompagnatrici del convegno, socia del gruppo micologico di Dimaro, la sig.ra Livia Vender ci ha accompagnate nel proprio giardino dove si era formato un bellissimo cerchio di questi funghi. Gli esemplari raccolti in quella occasione sono stati oggetto di curiosità e di studio da parte di molti dei micologi partecipanti al convegno che, prima di allora, non avevano avuto l'occasione di vederli.

***Tricholoma goniospermum* (Bresadola) ex T. J. Baroni**
Mycologia 74: 868 (1982)

≡ *Tricholoma goniosperma* Bresadola
Fungi tridentini novi, vel nondum delineati II : 6-7 (1892)

DESCRIZIONE:

Cappello 4-15 cm di diametro, carnoso, compatto, sub globoso, globoso, poi emisferico-appianato, giallo sporco, giallo brunastro, margine involuto negli esemplari giovani, cuticola facilmente asportabile.

Lamelle rotondato-smarginate, molto fitte, grigio-beige, grigio-violacee, color lilla negli esemplari giovani, giallastre a maturità.

Gambo 4-8(10) × 1-3(4) cm, cilindroide, spesso leggermente ventricoso, attenuato in basso, biancastro e pruinoso all'apice, grigio-giallastro verso la base, comunque bruno sporco dopo la manipolazione, presenza di residui miceliari rosati alla base.

Carne: biancastra, soda, tenace, odore forte sgradevole con componente spermatica, sapore mite.

Spore: ialine, bianche in massa, 8-9(10) × 5-7 micron, allungate, angolose, con tre o quattro protuberanze, basidi clavati, tetrasporici, 35-40 × 8-10 micron; trama lamellare regolare.

Habitat: nei prati e nei pascoli di montagna, con presenza di prunus, sopra i 1000 mt di altitudine, ai margini delle faggete, gregari, in file o semicerchi.

MATERIALE STUDIATO E HABITAT:

Raccolta del 9-6-2007, in località Campo Felice (AQ), altitudine circa 1600 mt slm, pascolo montano.

Raccolta del 20-6-2007, in località Monte Lieto a Castelluccio di Norcia (PG); a circa 1400 m slm, pascolo montano.

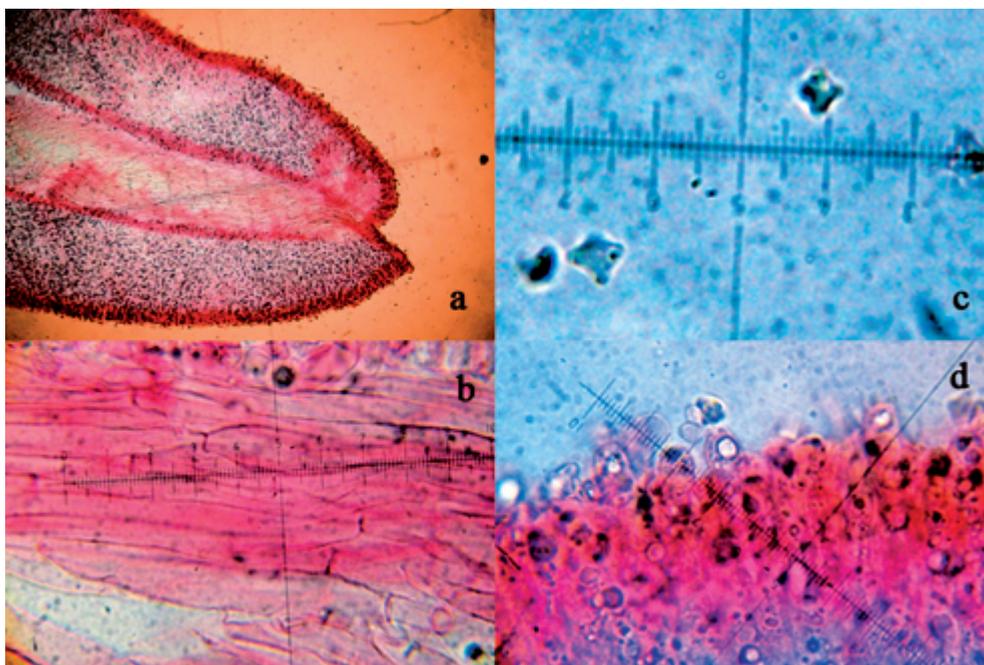
OSSERVAZIONI:



Tricholosporum goniospermum

Foto di Maria Tullii

Il genere *Tricholosporum*, Guzmàn (1975), è stato creato per differenziare quelle specie che, precedentemente appartenenti al genere *Tricholoma*, si differenziano sostanzialmente per la forma delle spore che si presentano cruciformi e per le lamelle con colori porpora o violacei.



a: sezione della lamella; b: trama lamellare; c: spore cruciforme; d: elementi imeneali.

Molto probabilmente Bresadola (1892), pur avendo osservato le spore cruciformi, ha collocato il *goniospermum* nel genere *Tricholoma* rifacendosi alle prerogative macroscopiche, perfettamente riconducibili al genere *Tricholoma*, secondo gli standard di questo genere descritti da Fries e Quelét. Anche l'habitat di crescita, sovrapponibile a quello di *Tricholomatium gambosi*, *graveolenti* (poi *Calocybe gambosa* (Fries) Donk, deve averlo indirizzato verso il genere *Tricholoma*.

Nel 1975 Guzmàn, in un articolo sul Boletín de la Sociedad Mexicana de Micología. 9:61, 1975, nom. inval. (basionimo non citato) ha provveduto alla descrizione del nuovo genere, nel quale ha collocato tre specie:

Tricholosporum goniospermum (Bresadola) Guzman, in Europa

Tricholosporum porphyrophyllum (Imai) Guzmàn, in Giappone

Tricholosporum subporphyrophyllum Guzmàn, in Messico.

Nel 1982, Baroni rimediò all'errore nomenclaturale di Guzmàn, modificandone la stesura riguardo agli Autori.

Alle tre specie originariamente inserite nel genere, non volendo considerarvi *Tricholoma cossonianum* R. Maire (cfr Contu e Mua – Rivista di Micologia, 2000, 3:249-257) se ne sono aggiunte successivamente numerose altre per un totale di 10 specie di cui tre europee. Oltre al già descritto *Tricholosporum goniospermum*:

Tricholosporum nodulosporum (Babos & Bohus) Contu, comb. nov.: specie endemica dell'Ungheria, descritta da Bohus nel 1982.

Tricholosporum tetragonosporum (R.Maire) Contu e Mua, comb. nov.: specie osservata e descritta in Sardegna, molto simile a *T. goniospermum* dal quale differisce sostanzialmente per le spore più piccole e meno allungate, per l'assenza dell'odore forte e pronunciato e per l'habitat preferenzialmente sabbioso.

RINGRAZIAMENTI:

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

BIBLIOGRAFIA:

BRESADOLA G. – 1892: *Fungi Tridentini Novi, vel nondum delineati, vol. II*. Tridenti Lith. Typ. J. Zippei Editore.

GUZMAN - 1975: *Un nuevo genero y dos nuevas especies de Agaricaceos medicanos*. Boletín de la Sociedad Mexicana de Micología 9:61-66

BON M. - 1991: *Les Tricholomes et Ressemblants*. Flore mycologique d'Europe – Documents Mycologiques Mémoire hors Série n° 2.

BOHUS G. - 1982: *Some results of systematical and ecological research on Agaricales, IX*. Studia Botanica Hungarica 16: 41-47.

RIVA A. -1984.: *Osservazioni sull'aggiornamento nomenclatorio di una specie bresadoliana appartenente alla famiglia Tricholomataceae Roze ex Overeem*. Bollettino Gruppo Micologico Bresadola 27:162-165.

CONTU M., MUA A. - 2000: *Il Genere Tricholosporum Guzmàn (Basidiomycotina, Agaricomycetes) in Europa*. Rivista di Micologia, 2000, 3:249-257.

CARASSAI E. & FIORAVANTI S. -2004.: *Funghi rari: Tricholosporum goniospermum* Funghi & Natura -Anno I° n. 2 pagg.45-48

IL NOME DEI FUNGHI

GABRIELE SANTINI
via dell'Ornello,1
61045 Pergola (PU)

Per la maggior parte dei fungaroli è consuetudine identificare, e quindi chiamare, i funghi con il loro nome dialettale o locale. Usando il nome dialettale saremo perfettamente capiti nel nostro piccolo circondario, ma difficilmente ci faremo capire nel paese vicino.

Per esempio *Russula delica* è chiamata nella zona di Pergola/San Lorenzo “Caprina”, ma se ci spostiamo di pochi chilometri a Sassoferrato e Fabriano lo stesso fungo è chiamato “Capra” o “Capretta”, se poi ci riportiamo nelle zone del monte Nerone verrà chiamato “Tufirone”, in altre località del Pesarese viene chiamato “Scalzattera”, “Alzattera”, “Peperone”, e potremo continuare in tutta Italia con una infinità di nomenclature locali, per non parlare poi se ci dovessimo spostare all'estero!

Quindi, se vogliamo usare nomi che indichino con esattezza i funghi a cui ci riferiamo, e se vogliamo essere capiti inequivocabilmente, non ci resta che usare i nomi scientifici che valgono, e sono uguali, in tutto il mondo.

Inoltre, non tutti i funghi, hanno un nome in italiano, vuoi perché non sono di interesse culinario o perché non sono conosciuti come velenosi.

Addentriamoci quindi, senza eccessive paure o titubanze, in questo mondo misconosciuto e misterioso ma importantissimo!

Come abbiamo già avuto modo di vedere, un fungo è identificato inequivocabilmente con due soli nomi (es. *Russula delica*), la nomenclatura binomiale (utilizzata non solo nel mondo dei funghi ma per tutti gli esseri viventi) è una convenzione standard utilizzata in biologia per conferire il nome ad una specie. Come suggerisce il termine binomiale, il nome scientifico di una specie viene coniato dalla combinazione di due nomi:

1. il nome del genere a cui appartiene la specie;
2. un epiteto (o nome) specifico che caratterizza e distingue quella specie dalle altre appartenenti a quel genere.

Alcuni funghi hanno dei caratteri che li rendono simili (es. carne gessosa, assenza di anello, simbiosi; oppure: volva alla base del gambo, anello, carne fibrosa, ecc.), quindi per tali caratteri possono essere raggruppati in un unico genere (es. *Russula*, *Amanita*, ecc.).

Il primo termine (nome generico) porta sempre l'iniziale maiuscola, mentre il secondo termine (epiteto o nome specifico) che identifica il fungo all'interno del genere (es. *delica*) viene scritto in minuscolo; entrambi i nomi vanno inoltre scritti in corsivo. Quando il genere è stato precedentemente trattato nel testo o quando sono già

state elencate delle specie di quel genere, il nome generico può essere abbreviato con la sua lettera iniziale (es. *R. delica*) ma non deve mai essere omissso.

I nomi scientifici dei funghi vengono attribuiti secondo le norme stabilite dal **Codice Internazionale di Nomenclatura Botanica (ICBN - International Code of Botanical Nomenclature)** che viene aggiornato ogni quattro anni.

Comunemente si usa dire che *Russula* è il nome del genere e *delica* è il nome della specie. Quest'ultima affermazione non è propriamente esatta, anche se largamente usata, in quanto il nome *delica* è, come abbiamo visto, l'epiteto (o nome) specifico. Pertanto possiamo correttamente affermare che: ***Russula* è il genere, *delica* è l'epiteto specifico e *Russula delica* è il nome della specie.**

Per completezza, il nome del fungo così composto va poi seguito dal nome dell'autore che lo ha descritto e quando il nome dell'autore è noto, può essere abbreviato e scritto con caratteri corsivi.

Sia il nome generico che l'epiteto derivano frequentemente dal latino. Alcuni nomi sono di origine greca o derivano dalla lingua locale o dall'autore che per primo ha scoperto la specie. Infatti, i tassonomisti, per nominare le specie, traggono spunto da una varietà di fonti, inclusi i giochi di parole. Comunque, i nomi usati tendono ad essere "latinizzati" ed è per questa ragione che il nome binomiale, oltre ad essere detto nome scientifico, viene spesso chiamato volgarmente "nome latino".

Quando ci riferiamo ad un Genere, si usa la formula "Genere spp."; ad esempio: *Boletus spp.* per qualsiasi specie del genere *Boletus*; *Morchella spp.* per qualsiasi specie del genere *Morchella*.

La formula "Genere sp.", invece, si usa quando dobbiamo ancora identificare la specie; se troviamo un Porcino, sappiamo che esso appartiene al genere *Boletus* ma non sappiamo ancora a quale specie, scriveremo *Boletus sp.*

Il rango sul quale sono basate le classificazioni di tutti gli esseri viventi è la "**Specie**", essa è definita come "un insieme di individui fertili tra di loro e capaci di generare discendenti fertili".

Per quanto riguarda il Regno dei funghi, non essendo possibile verificare il requisito della interfertilità, se non attraverso lunghe e difficoltose ricerche che non sempre forniscono elementi sicuri, la "**Specie**" è classicamente definita come "**un insieme di individui con determinati caratteri morfologici – macroscopici o microscopici – uguali**".

E' inoltre d'obbligo ricordare che il creatore della moderna classificazione scientifica con la nomenclatura binomiale (adottata internazionalmente in botanica dal 1753), è stato il biologo e sistematico svedese **Carl von Linné** (23/5/1707 - 10/1/1778), noto anche come **Carolus Linnaeus** o, in italiano **Carlo Linneo**.

Le morette

LANDI FULVIO
Via Frescobaldi 49
60019 Senigallia

RETTAROLI SILVANO
Via Ponticelli
60010 Castel Colonna

RIASSUNTO

vengono presentate tre specie del genere *Tricholoma* ascritte alla stirpe *Terreum*: *T. terreum*, *T. gausapatum*, *T. myomyces*; di ognuna viene fornita la descrizione.

ABSTRACT

are introduced three species of genus *Tricholoma* belongs to stirps *Terreum*: *T. terreum*, *T. gausapatum*, *T. myomyces*, it comes supplied.

KEY WORDS

Tricholoma terreum, *gausapatum*, *myomyces*, Taxonomy.

INTRODUZIONE

Vengono presentate e discusse tre specie del genere *Tricholoma* appartenenti alla sezione *Atrosquamosa*, sottosezione *Terrea*, stripe *Terreum*. Esse sono contraddistinte da una cuticola più o meno vellutata, tomentosa, lanosa e arruffata, feltrata, dai colori grigi, bianco-grigi o grigio-nerastri, dalla carne dal sapore grato e senza odore e, infine, dal gambo liscio, con o senza resti velari. Il Carattere di Jossierand è sempre presente e determinante per la classificazione delle singole specie.

CHIAVE ANALITICA

- 1) Resti velari non presenti, presenza costante di lamellule, lamelle adnate, adnate smarginate, filo lamellare integro *Tricholoma terreum*
- 1) Resti velari presenti 2
- 2) Resti velari bianchi, argentei, lamelle biancastre con filo regolare, leggermente smarginate, colori pileici grigio chiari *Tricholoma myomyces*
- 2) Resti velari grigi, lamelle smarginate subito grigie, larghe, spaziate con il filo eroso, colori cuticolari grigio scuri, cuticola molto lanuginosa *Tricholoma gausapatum*

Tricholoma terreum* var. *terreum (Schaeffer) Kummer

Die Führer in die Pilzkunde 134 (1871)

≡ *Agaricus terreus* Schaeffer, Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu 1: tab. 28 (1762)

DESCRIZIONE

Cappello 3 – 8 cm, globoso, convesso, poi appianato con leggero umbone ottuso, margine regolare ed eccedente; superficie feltrata e tormentosa, di colore grigio topo uniforme con il disco un po' più scuro.

Lamelle adnate, smarginate, fitte, inframmezzate da lamellule, colore bianco-grigio all'inizio, poi grigio, con il filo regolare e integro.

Gambo cilindraceo, sericeo, biancastro, senza resti di velo, all'inizio pieno poi fibroso.

Carne fragile, di scarsa consistenza, cinerea, inodore e dal sapore grato.

Spore, 6-6,8 × 4,3-5,5 µm, ovoidali, lisce, con appendice ilare.

Ipocute con carattere di Jossierand presente (CJ +++).

Habitat in boschi di conifere, puri o misti, in autunno inoltrato, poco comune.

OSSERVAZIONI

È una specie non molto frequente nelle nostre zone, dal tipico colore grigio topo, lamelle inizialmente con colori pallidi, filo lamellare spesso integro e tipicamente inodore.

La sua separazione dalle specie vicine, in particolar modo quelle della sua stessa stirpe, non è sempre agevole; importante è non confonderla con i *Tricholoma* grigi a cappello squamoso, odore farinaceo o di cetriolo e gambo pieno come il *Tricholoma pardinum* o con il *Tricholoma jossierandii* che ha però odore cimicino.



Tricholoma terreum var. *terreum*

foto di Fulvio Landi

Tricholoma gausapatum (Fries) Quèlet

Mémoires de la Société d'Émulation de Montbéliard, Série 2 5 : 211 (1872)

≡ *Agaricus gausapatum* Fries, *Systema Mycologicum* 1: 43 (1821)

DESCRIZIONE

Cappello 4-8 cm; globoso, convesso, poi appianato, con leggero umbone oCappello 4-8 cm; globoso, convesso, poi appianato, con leggero umbone ottuso, margine regolare, fessurato, fortemente lanoso nel giovane; superficie feltrata, lanosa, arruffata, di colore grigio-bruno, con il margine spesso più chiaro.

Lamelle smarginate, uncinato, spaziate, larghe e ventricose, subito colorate di grigio, a maturità passano al grigio bruno, filo quasi sempre seghettato.

Gambo cilindraceo, biancastro, all'inizio pieno, fibroso e fragile, con evidenti resti di velo grigio almeno nel giovane.

Carne di scarsa consistenza, biancastra o cinerea, senza odore e con sapore gradevole.

Spore, 6-7,5 × 5-5,5 μm, ovoidali, lisce, con appendice ilare.

Ipocute con carattere di *Josserand* presente (CJ ++).

Habitat in boschi di conifere, puri o misti, in autunno anche inoltrato, se la stagione lo permette anche all'inizio inverno, abbondante.

OSSERVAZIONI

Probabilmente è la “moretta” più diffusa e raccolta nella nostra regione, anch'essa viene confusa comunemente con le specie vicine dai raccoglitori. Si differenzia dai *Tricholoma* grigi tossici per il cappello lanoso feltrato, a squamule piccole e molto appressate che danno l'aspetto lanuginoso, l'assoluta assenza di odori specifici e la tipica fragilità.



Tricholoma gausapatum

foto di Fulvio Landi

Tricholoma myomyces (Persoon : Fries) J.E. Lange
Dansk botanisk Arkiv 8: 21 (1933)

≡ *Agaricus myomyces* Persoon, Tentamen dispositionis methodica e Fungorum in classes, ordines, genera et familias, Lipsiae 20 (1794)

DESCRIZIONE

Cappello 2-5 cm, emisferico, convesso, poi appianato con leggero umbone ottuso, margine sottile, eccedente con chiari resti di velo; superficie lanuginosa, feltrata, grigio chiaro, grigio, con il disco colorato più intensamente .

Lamelle smarginate, fitte, con scarse lamellule, biancastre, con il filo di solito regolare. Gambo cilindraceo, biancastro, fistoloso, fragile, con resti del velo biancastri, almeno nel giovane.

Carne poco consistente, biancastra, senza odore e con sapore mite.

Spore, 5,5-7,5 × 4-5 µm, ovoidali, lisce, con appendice ilare.

Ipocute con carattere di Jasserand presente ma poco visibile (CJ +).

Habitat in boschi di conifere, puri o misti, in autunno anche inoltrato, molto comune.

OSSERVAZIONI

Anche questa specie viene raccolta in abbondanza nella nostra regione e anch'essa non viene ben distinta, dai raccoglitori, dalle specie vicine (*T. terreum*, *T. gausapatum*). Anche questa specie si differenzia facilmente dalle specie tossiche per la sua consistenza molto fragile, il cappello lanuginoso e l'assenza di odor



Tricholoma myomyces

foto di Pierluigi Angeli

DISCUSSIONE

Stiamo parlando di tre specie molto simili tra di loro, con differenze talvolta così labili che risulta difficile dare un nome certo alle differenti raccolte visto che le differenze descritte sono evidenti sulla carta ma, spesso, molto meno nella realtà.

Il *Tricholoma gausapatum* si dovrebbe distinguere agevolmente dalle altre due specie quando si mostra con le tipiche lamelle piuttosto smarginate, più scure, più rade e tipicamente larghe e ventricose, con il filo lamellare fortemente eroso; mentre ci sembra più difficile controllare la presenza dei resti del velo parziale grigio, perché spesso è assente.

Molto più problematica è la distinzione fra *Tricholoma terreum* e *Tricholoma myomyces*: il primo dovrebbe essere un po' più scuro, di taglia maggiore e senza resti del velo parziale che invece dovrebbero ornare sia il margine del cappello che il gambo del secondo, ma essendo piuttosto fugace e di colore bianco è un indizio molto labile.

Inoltre il *T. terreum* ha lamellule sempre presenti in discreto numero mentre il *T. myomyces* potrebbe non averle o in numero molto limitato.

Solo un'indagine microscopica della cuticola ci permette una facile distinzione, rilevando la presenza del carattere di Jossierand, ossia la differenziazione dell'ipocute, che è molto evidente nel *T. terreum* e quasi nulla nel *T. myomyces*.

A chi volesse approfondire la conoscenza del genere *Tricholoma* consigliamo l'utilizzo delle opere di Riva (1988) e di Galli (1999), due validi testi in lingua italiana.

Si ringrazia Franco Benigni per la consulenza scientifica e per la foto.

BIBLIOGRAFIA:

FRIES E., 1821: *Systema Mycologicum*. Ludaë.

GALLI R., 1999: *i Tricholomi* - Edinatura. Milano.

KUMMER P., 1871: *Die Führer in die Pilzkunde*.

LANGE J.E., 1933: *Studiens in the Agarics of Denmark*, Dansk botanisk Arkiv.

PERSOON C.H., 1774: *Tentamen dispositionis methodica e Fungorum in classes, ordines, genera et familias*, Lipsiæ.

QUELÉT L., 1872: *Les Champignons du Jura et des Vosges (2e Partie)*. Mémoires de la Société d'Émulation de Montbéliard V(2e Série). Montbéliard.

RIVA A., 1988: *Tricholoma* - Fungi Europaei. Saronno.

SCHAEFFER J.C., 1762: *Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur Iconis nativis colori bus expressæ*. Regensburg.

RICONOSCIAMO I BOLETI

(Parte 1^a)

MALETTI MARCO

Via Ferrari, 7 Pesaro

e-mail: marco.maletti1@virgilio.it

RIASSUNTO

vengono descritti i caratteri generali del Genere *Boletus*, la sua suddivisione in Sezioni e una chiave macroscopica di quest'ultime. Inoltre, in questo primo contributo, vengono descritte e rappresentate le Specie appartenenti alla Sezione *Appendiculati*.

ABSTRACT

are described the general characters of the Genus *Boletus*, its subdivision in Sections and a macroscopic key of this last. Moreover, in this first contribution, they come described and represented the species pertaining to the *Appendiculati* section.

KEY WORDS

Boletus, *Appendiculati*: *appendiculatus*, *subappendiculatus*, *regius*, *pseudoregius*, *fechtneri*, *pulchrotinctus*.

Genere *Boletus* Dillenius : Fries

I miceti appartenenti al Genere *Boletus* sono caratterizzati per avere:

- carpori carnosì, di medie o grosse dimensioni;
- carne omogenea, di sapore mite o amaro, bianca o gialla, immutabile o virante al blu all'aria;
- cuticola non separabile, glabra o pruinoso, asciutta o tutt'al più untuosa, a volte virante al blu alla pressione; - imenio a tubuli separabili, bianchi, gialli, o verdognoli, immutabili o viranti al blu al taglio;
- pori piccoli più o meno tondeggianti, concolori ai tubuli o aranciati o rossi, immutabili o viranti al blu alla pressione;
- gambo centrale, da obeso a cilindraceo ma sempre carnosì, con o senza reticolo (il reticolo è spesso presente solo nella parte alta del gambo).

Sono tutti funghi simbiotici di piante arboree.

Sulla base di questi caratteri il Genere *Boletus* viene suddiviso in 7 Sezioni

- 1) Sezione *Appendiculati*: carne mite, gialla, immutabile o più o meno virante al taglio, pori gialli, reticolo presente sul gambo.
- 2) Sezione *Boletus*: portamento boletoide, carne bianca, mite non virante, pori bianchi poi giallo-verdastri fino a verde-brunastri.
- 3) Sezione *Calopodes*: carne da biancastra a giallina, amara, pori gialli, carpori viranti al blu al taglio e alla pressione in tutte le loro parti.
- 4) Sezione *Erythropodes*: carne gialla, mite, virante al taglio, pori rossi o

Sezione *Appendiculati* Konrad et Maublanc

Questa Sezione è caratterizzata da specie con tubuli e pori gialli, la presenza di un reticolo sul gambo (a volte visibile solo nella parte alta), la carne mite, gialla, immutabile o più o meno virante all'azzurro. A questa Sezione appartengono: *B. appendiculatus*, *B. subappendiculatus*, *B. regius*, *B. pseudoregius*, *B. fechtneri*, *B. pulchrotinctus*.

Boletus appendiculatus J.C. Schäffer

Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur Icones (nativis coloribus expressae). 2: tab. 130 (1763)

DESCRIZIONE

Cappello fino a 15 cm. di diametro, carnoso inizialmente emisferico; superficie asciutta, pruinosa, da bruna a bruno-ocracea, bruno-rossastra.

Tubuli gialli, debolmente azzurri al taglio. Pori piccoli, gialli, verde-azzurro alla pressione.

Gambo robusto, spesso radicante, giallo con macchie ruggine verso la base in vecchiaia, ricoperto da un fine reticolo concolore più o meno esteso.

Carne soda giallo chiara, rosa-bruno sotto la cuticola, rossastra alla base del gambo, a volte vira leggermente all'azzurro sopra i tubuli; odore leggero e gradevole, sapore mite.

Habitat: non comune, è una specie termofila tipica di latifoglie, in particolare querce, che cresce nel periodo estivo o inizio autunno in terreni decalcificati.

Commestibilità: commestibile dopo cottura, di buona qualità.



Boletus appendiculatus

foto di Romano Paolini

OSSERVAZIONI

Si riconosce per il gambo attenuato in basso e radicante, l'assenza di colorazioni rossastre sia sul cappello che sul gambo ed il viraggio quasi nullo della carne.

Boletus subappendiculatus Dermek, Lazebnicek & Veselsky
Fungorum Rariorum Icones Coloratae 9: 13 (1979)

DESCRIZIONE

Cappello fino 15 cm di diametro, da emisferico a convesso, un po' gibboso, poi disteso, margine eccedente; superficie pruinosa, vellutata, subliscia, da giallo-bruna a camoscio.

Tubuli lunghi, gialli, immutabili. Pori piccoli, gialli, immutabili alla pressione.

Gambo ingrossato alla base, non radicante, giallo, ricoperto fino a metà da un reticolo con colore, in vecchiaia tende a macchiarsi di bruno-rossastro alla base.

Carne soda, gialla, immutabile; odore gradevole e sapore mite.

Habitat: specie tipica per la crescita sotto *Abies alba*, è stato da me rinvenuto sia sulle Dolomiti che sul' Aspromonte; non sono a conoscenza della sua presenza nella nostra Regione.

Commestibilità: buon commestibile dopo cottura.

OSSERVAZIONI

Differisce da *B. appendiculatus* per l'habitat, il gambo non radicante, l'assenza di viraggio in tubuli, pori e carne e per la colorazione tendenzialmente più sul giallo della cuticola.



Boletus subappendiculatus

Foto Marco Maletti

Boletus regius Krombholz

Naturgetrente Abbildungen und Beschreibungen der essbaren, schadlichen und verdächtigen Schwämme. (Prague) 2: 3 (1832)

DESCRIZIONE

Cappello fino a 18 cm. di diametro, carnoso, da emisferico a convesso, con margine eccedente; superficie inizialmente pruinosa poi glabra, liscia, rosa-rossastra più o meno brillante, a volte macchiata da fibrille o picchiettature più scure, pallidescente con l'età.

Tubuli lunghi, gialli immutabili. Pori piccoli, gialli immutabili o appena macchiati alla pressione.

Gambo tozzo, corto, con base ingrossata, giallo con tipiche macchie rosse alla base, con reticolo con colore.

Carne gialla, immutabile o appena sfumata di azzurro vicino ai tubuli; odore leggero e gradevole, sapore mite.

Habitat: cresce in estate ed inizio autunno presso latifoglie. Predilige il castagno ed il faggio su terreno acido.

Commestibilità: buon commestibile dopo adeguata cottura.

OSSERVAZIONI

Facilmente riconoscibile per la colorazione pileica tendenzialmente rosa-rossastra, rosso-violacea ed il viraggio della carne nullo o appena percettibile sopra i tubuli.



Boletus regius

foto di Marco Maletti

Boletus pseudoregius (H. Huber) Estades

Bulletin Trimestriel de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie 27(108): 7 (1988)

≡ *Boletus appendiculatus* subsp. *pseudoregius* Hubert, Zeitschrift für Pilzkunde 17(3-4): 87 (1938) basionimo

DESCRIZIONE

Cappello fino a 10 cm. di diametro, carnoso, da emisferico a convesso, margine eccedente; superficie nel giovane ricoperta da una pruina biancastra che presto scompare e lascia la superficie liscia di color rosso-bruno più o meno scura.

Tubuli gialli, intensamente azzurri al taglio. Pori gialli, azzurro-bluastri alla pressione. Gambo carnoso ma slanciato, clavato, giallo con fiammature rossastre alla base; reticolo fine, giallo.

Carne giallina, rosa lampone sotto la cuticola, rosso-vinoso alla base del gambo che vira all'azzurro con particolare intensità nel del cappello; odore lieve e sapore mite, un po' acidulo.

Habitat: in estate ed autunno in boschi di latifolia. Frequente sotto quercia su terreno calcareo.

Commestibilità: buon commestibile dopo adeguata cottura.

OSSERVAZIONI

Si distingue da *B. regius* e da *B. appendiculatus* per il viraggio della carne molto più intenso. Più difficile è distinguerlo da *B. fechtneri* che ha la cuticola del cappello bruno caffelatte, solo eccezionalmente con sfumature rosate verso il margine e totalmente ricoperta da pruina argentea nel giovane.



Boletus pseudoregius

foto di Marco Maletti

Boletus fechtneri Velenovsky

České Houby 4-5: 704 (1922)

DESCRIZIONE

Cappello fino a 15 cm di diametro, carnoso, da emisferico a convesso, margine eccedente; superficie asciutta, bruno caffelatte, grigio-bruna, a volte rosata verso il margine, in gioventù ricoperta da una densa pruina grigio-argentea labile.

Tubuli gialli, blu al taglio. Pori tondi, gialli, blu alla pressione.

Gambo cilindraceo, ingrossato alla base, un poco radicante, giallino con una fascia rosso vinoso nella parte bassa; nella metà superiore presenta un reticolo fine concolore.

Carne inizialmente soda, poi molliccia, giallina, rosso vinoso alla base del gambo, blu al taglio sopra l'imenio; odore lieve e gradevole, sapore mite.

Commestibilità: buon commestibile dopo adeguata cottura.

Habitat: non comune, reperibile in boschi caldi di querce e faggi dalla fine di giugno ad ottobre.

OSSERVAZIONI

Si riconosce per la pruina argentea che ricopre il cappello nel giovane, la cuticola bruna (se vi sono tonalità rossastre sono presenti solo al margine), i pori gialli, la fascia rossa sul gambo ed il viraggio della carne.



Boletus fechtneri

foto di Marco Maletti

Boletus pulchrotinctus Alessio

Boletus Dill. ex L. (Saronno): 231 (1985)

= *B. cicognanii* Ubaldi, Archivio Botanico e Biogeografico Italiano 61(1-2): 47 (1986).

= *B. pseudofechtneri* Cetto, I funghi dal vero Vol. 4°: 463 (1983) nom. prov.

DESCRIZIONE

Cappello fino a 20 cm. di diametro, carnoso, emisferico; superficie liscia, biancastra poi ocreacea, con colorazione rosa-ciclamino al margine che a volte può invadere l'intera superficie.

Tubuli lunghi, gialli, verde-bluastri al taglio. Pori piccoli, gialli, spesso aranciati soprattutto verso il margine del cappello, blu alla pressione.

Gambo obeso o ingrossato alla base, giallo pallido appena sfumato di rosa nella parte mediana, blu alla manipolazione; reticolo fine, non sempre ben evidente posizionato nella parte alta.

Carne giallina, debolmente azzurra sopra i tubuli, lilla sotto la cuticola; odore lieve e gradevole, sapore mite.

Habitat: specie termofila, comune e abbondante in estate ed autunno, sotto roverella su terreno calcareo, nella fascia collinare. Presente anche in periodi particolarmente siccitosi.

Commestibilità: sospetto. Posso affermare per esperienza personale che le forme tipiche a pori gialli, gambo giallo chiaro con reticolo concolore e carne virante solo sul cappello, sono state consumate più volte senza alcun disturbo. Invece, le forme a pori aranciati, gambo fiammato di rosso e viraggio totale della carne hanno provocato intossicazioni di tipo gastrointestinale. E' possibile che queste ultime siano state confuse con qualche forma di *Boletus satanas* a pori decolorati e bordo del cappello con tonalità ciclamino?



Boletus pulchrotinctus

foto di Marco Maletti

OSSERVAZIONI

Attualmente *B. pulchrotinctus* viene considerata una specie estremamente variabile nei colori e nel viraggio. Secondo alcuni Autori la forma che rappresento (pori gialli, gambo privo di fiammature rosse, con reticolo posizionato solo nella parte alta e viraggio della carne solo nel cappello sopra l'imenio) e da B. Cetto (1983) proposta come specie a se stante con il nome di *B. pseudofechtneri* può essere collocata nella Sezione *Appendiculati*. Secondo altri, *B. pulchrotinctus* va inserito nella Sezione *Luridi* per i pori aranciati fino ad arancio-rossastri, il gambo fiammato di rosso ed il viraggio totale al blu della carne. Ma in questo caso si tratta dello stesso fungo visto anche che ha una tossicità diversa? Essendo un fungo molto comune nelle mie zone di ricerca, ho potuto constatare che tra queste due forme estreme esistono molte entità dove questi caratteri si mischiano o predominano gli uni sugli altri ponendo così molti interrogativi per una sua esatta determinazione ed inquadramento.

BIBLIOGRAFIA

- ALESSIO C.L. – 1985: *Boletus* Dill. ex L.. Saronno.
CETTO B. – 1983: *I funghi dal vero* Vol. 4°. Trento.
DERMEK A., J. LAZEBNICEK & J. VESELSKY – 1979: *Fungorum Rariorum Icones Coloratae* 9: 13
ESTADES A. – 1988: *Boletus pseudoregius* (Hubert) comb.nov. Bulletin Trimestriel de la Fédération Mycologique Dauphiné-Savoie 27(108): 7-8
HUBER H. – 1938: Der Königs-Röhrling – *Boletus regius*. Zeitschrift für Pilzkunde 17(3-4): 87
KROMBHOLZ J.V. VON – 1832: *Naturgetrente Abbildungen und Beschreibungen der essbaren, schadlichen und verdächtigen Schwämme*. Praga.
SCHÄFFER J.C. – 1763: *Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur Icones (nativis coloribus expressae)*. Regensburg.
UBALDI D. – 1986: *Boletus cicognanii* nuova specie della sezione *Appendiculati*. Archivio Botanico e Biogeografico Italiano. 61(1-2): 44-50.
VELENOVSKY J. – 1922: *České Houby* 4-5. Praga.

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE SUL GENERE *BOLETUS*

- CAZZOLI P. – 2001: *Approccio al genere Boletus* - 1. RdM, 2001, 2: 103-125. Bagnolo Mella (BS).
CAZZOLI P. – 2001: *Approccio al genere Boletus* – 2. RdM, 2001, 3: 195-213. Bagnolo Mella (BS).
DERMEK A. & A. PILAT – 1988: *Poznajemy grzyby*. - Bratislava.
FOIERA F., E. LAZZARINI, M. SNABL, O. TANI – 1993: *Funghi Boleti*. Bologna.
GALLI R. – 1998: *I Boleti*. Milano.
LANNON G. & A. ESTADES – 2001: *Flore Mycologique d'Europe, Les Bolets* – Documents Mycologiques, mémoire hors serie n. 6. Lille
MALETTI M. & R. PAOLINI – 2003: *I funghi della Provincia di Pesaro e Urbino* Vol. 1° - Villa Verucchio (RN).
MALETTI M. & R. PAOLINI – 2005: *I funghi della Provincia di Pesaro e Urbino* Vol. 2° - Urbania (PU).
MUÑOZ J.A. – 2005: – *Fungi Europei – Boletus s.l.* – Alassio

Cosa fanno gli altri...

Le attività dei Gruppi aderenti al CAMM.

A cura della segretaria

Gruppo Micologico Naturalistico Ancona:

- 13 Marzo – venerdì, inizio attività 2009.
- 16 Marzo – lunedì, Assemblea generale dei Soci.
- 27 Marzo – venerdì, “Storia, arte e natura... le suggestioni del Salento” (Gottardi).
- 06 Aprile – lunedì, “I Boleti a pori gialli” (Angeli).
- 17 maggio – domenica, “escursione naturalistica in località Monte Gemmo” (Gottardi).
- 29 maggio – venerdì, “Funghi e ambiente della macchia mediterranea” (Gottardi).
- 05 giugno – venerdì, “I funghi primaverili in mostra a Torrette 2008” (Ausili).
- 07 giugno – domenica, “escursione per funghi e piante in località Monte Murano” (Gottardi).
- 20-21 giugno – sabato e domenica, “escursione per funghi estivi nei boschi ascolani” (Angeli e Ausili)
- 29 giugno chiusura delle attività primaverili.
- Dal 23 agosto al 06 settembre: 27° raduno studio in località dolomitica.
- Dal 23 al 27 settembre: escursione micologica al Corno alle Scale, Lizzano in Belvedere.
- Dal 4 all’11 ottobre: funghi e castagna sul Monte Amiata.
- Dal 24 al 27 ottobre: Mostra Micologica e Botanica “Città di Ancona”.
- 04 dicembre – venerdì, chiusura delle attività 2009.
- 13 dicembre – domenica, pranzo sociale.

Associazione Micologica Naturalistica Monti Sibillini, Macerata:

- 02 marzo, riapertura sede, video presentazione del soggiorno estivo di studio e turismo in Slovenia.
- 09 marzo, presentazione e illustrazione programma attività 2009.
- 16 marzo, Assemblea dei Soci e elezioni per il rinnovo del Consiglio Direttivo triennio 2009-2011.
- 23 marzo, “funghi degli ambienti litoranei 1a parte”.(A. Rossi e E. Carassai).
- 30 marzo, “funghi degli ambienti litoranei 2a parte”(A. Rossi e R. Fontenla).
- 06 aprile, escursione primaverile (Laura Colasanti).
- 19 aprile, escursione alle due sorelle, monte Conero (AN).
- 20 aprile, “la flora del monte Conero” (L. Colasanti).
- 27 aprile, “funghi dei boschi e prati di Bolognola” (Rossano Fusari).
- 04 maggio, “Curiosità micologiche” (F. Splendiani e E. Carassai).
- 17 maggio, “escursione primaverile ai Pantani di Accunoli, con possibilità di visita a Norcia”.
- 4-7 giugno, “Convegno Scientifico del C.A.M.M. a Poggio S. Romualdo (AN).
- 21 giugno, escursione micologica nella zona di Pontile di Fiuminata, m. Vermentone.
- 22-29 agosto, soggiorno estivo di studio e turismo per soli soci: Tolmin, Slovenia.
- 13 settembre, escursione a Pian dell’Elmo (San Vibino) con possibilità di percorso guidato a cavallo.
- 25-26 settembre, “gli avvelenamenti da funghi”.
- 11 ottobre, a Cingoli – 8a giornata Nazionale della Micologia A.M.B., inserita nella manifestazione “i tesori del bosco”.
- 25 ottobre, escursione micologica nei castagneti di Faete (AP).

- 13 dicembre chiusura delle attività annuali.

A.M.B. Associazione Micologica Bresadola – Gruppo di Pesaro:

- 26 aprile, visita museo del Bali.
- 08 maggio, “le erbe commestibili e non”. Presso la sede.
- 15 maggio, “i frutti di bosco”. Presso la sede.
- 22 maggio, “i funghi commestibili” Presso la sede.
- 30 aprile/3 maggio, fine settimana a Villa Dogna alla ricerca dei funghi primaverili.
- 10 maggio, escursione alla ricerca del prugnolo sul Monte Fumaiolo, con pranzo presso l'albergo Bellavista di Balze di Verghereto.
- 07 giugno, pranzo sociale Monte Nerone.
- 22/29 agosto, soggiorno a Forni di Sopra (UD).
- 3/4 ottobre, mostra micologica.
- 10/11 ottobre, escursione studio con utilizzo baita Cai Fabbri sul Monte Paganuccio.
- 25/28 ottobre, escursione studio con utilizzo baita Cai Fabbri sul Monte Paganuccio.

Gruppo Micologico Alta Val Cesano, Pergola:

- 25-26 aprile, gita al monte Fumaiolo alla ricerca degli spignoli (*Calocybe gambosa*).
- Maggio-giugno, gara di pesca (il giorno è da definire).
- 24 maggio, escursione alla fiorita del monte Catria con riconoscimento dei fiori selvatici. Il pranzo al sacco sarà offerto dall'associazione.
- Giugno (il giorno 21?), gita al Monte Subasio.
- 06 giugno, riconoscimento dei funghi del Catria e dintorni con il micologo Lucerna Fabrizio (ore 15).
- 24 luglio – venerdì, serata illustrativa con filmati e diapositive delle attività svolte dal gruppo Micologico nei suoi 10 anni di vita (ore 21).
- 28 settembre, studio dei funghi commestibili e non.
- 2-3-4 ottobre, gita a funghi e castagne in Lodigiana.
- 11-18 ottobre, mostra micologica (in coincidenza della fiera del tartufo di Pergola).
- 06 dicembre, la mitica conviviale dei Soci.

Gruppo Micologico Naturalistico Simbiosi - “Paolo Gini”, Chiaravalle:

- 18 febbraio, Assemblea Generale dei Soci – elezione del nuovo Presidente.
- 11 marzo, la *Calocybe gambosa*.
- 25 marzo, le *Morchelle*.
- 15 aprile, l'*Agrocybe aegerita* (piopparelli) e il *Pleurotus ostreatus*.
- 29 aprile, gli *Agarici*.
- 9 maggio, uscita collettiva a Monte Lago.
- 13 maggio, i *Boleti*.
- 27 maggio, gli *Igrofori*.
- 6 giugno, uscita collettiva “andar per prati e boschi” a Monte San Vicino.
- 17 giugno, le *Macrolepiota*.
- 26 agosto, le *Amanita*.
- 2 settembre, i funghi autunnali.
- 16 settembre, i cantarelli.
- 30 settembre, serata aperta alla cittadinanza sulla presentazione di varie specie fungine, in preparazione alla 3a mostra Micologica.
- 14 ottobre, incontro sulle esperienze di raccolta dei soci e sui principali ritrovamenti del periodo.

- 16-17-18 ottobre, 3a Mostra Micologica del Comprensorio Chiaravallese presso la nostra sede AVIS.
- 30 ottobre, uscita collettiva per la raccolta funghi per la mostra Regionale del C.A.M.M.
- 4 novembre, incontro sulle esperienze di raccolta dei soci e sui principali ritrovamenti del periodo.
- Dall'11 al 14 novembre, uscita collettiva "andar per finferle".
- 18 novembre, incontro sulle esperienze di raccolta dei soci e sui principali ritrovamenti del periodo.
- 29 novembre, pranzo sociale.

A.M.B. Associazione Micologica Bresadola – Gruppo di Marotta:

- 10 maggio, escursione per funghi sul monte Cucco.
- 23/30 agosto, soggiorno funghi e turismo a Stava, Val di Fiemme.
- 1/4 ottobre, weekend a funghi e castagne sul monte Amiata
- 09 ottobre – venerdì, I boleti a pori gialli (Angeli).
- 16 ottobre – venerdì, il funghi simbiotici (Angeli).

Associazione Micologica Massa Trabaria – Sant'Angelo in Vado (PU)

- 23 febbraio – lunedì, morfologia dei funghi.
- 02 marzo – lunedì, riconoscere i generi 1a parte.
- 16 marzo – lunedì, riconoscere i generi 2a parte.
- 23 marzo – lunedì, i funghi simbiotici.
- 30 marzo – lunedì, funghi a confronto.
- 03 maggio – domenica, uscita collettiva a prugnoli.
- 23/30 agosto, settimana di turismo micologico a Stava di Tesero (TN) Val di Fiemme.
- 01/04 ottobre, funghi e castagne sul Monte Amiata.
- 24/25 ottobre – mostra micologica.
- 26 ottobre – lunedì, apertura mostra per scuole.
- 06 dicembre – domenica, pranzo sociale.
- 12 dicembre – sabato, tombolata di natale e scambio di auguri.

Gruppo Micologico “La Tignosa” – Porto Sant’Elpidio (FM):

- 06 aprile – lunedì, “funghi primaverili”.
- 20 aprile – lunedì, “la vipera”.
- 04 maggio – lunedì, festeggiamenti 2° anniversario del Gruppo.
- 18 maggio – lunedì, “piante e fiori delle marche”.
- Serata d’incontro con il C.A.M.M.
- 22 giugno – lunedì, “nuove intossicazioni”.
- 28 giugno – domenica, escursione ad Illica “Agro Negro”
- 06 luglio – lunedì, “i tricolori del gruppo terreum”
- 13 luglio – lunedì, cena di chiusura estiva.
- 14 settembre – lunedì, odori particolari di alcune specie fungine.
- 19/20 settembre – sabato e domenica, weekend in località da definire.
- 28 settembre – lunedì, “funghi a confronto”.
- 09 novembre – lunedì, quiz micologico a premi.
- 13 dicembre – domenica, pranzo di chiusura anno 2009.

Gruppo Micologico Jesino Federico II – Jesi (AN)

- 03 marzo – martedì, I Funghi Terapeutici (Angeli).
- 11 marzo – mercoledì, I Tricolomi grigi (Fabrizi).
- 13 e 19 marzo – Funghi e dintorni: le vipere e le zecche.
- 23 marzo – lunedì, I migliori funghi commestibili (Fabrizi).
- 25 marzo – mercoledì, I nostri funghi: dal bosco alla cucina (Fabrizi).
- 28 marzo – sabato, escursione a Vallombrosa.
- dal 6 al 17 aprile – Le erbe spontanee (Fabrizi).
- 19 aprile – domenica, escursione per erbe (Prof. Taffetani, Fabrizi).
- 22 aprile – mercoledì, le erbe medicinali (Dott. Pastore).
- 01 maggio – venerdì, escursione a Montecopiolo.
- 03 maggio – domenica, mostra naturalistica primaverile.
- 17 giugno – mercoledì, le erbe ammofile.
- dal 21 al 23 agosto – escursione in Val di Fiemme.
- 20 settembre – escursione a Montemonaco.
- 25 settembre – uso delle chiavi dicotomiche in micologia (Fabrizi).
- dal 09 al 11 ottobre – escursione sul Monte Amiata.
- 17 ottobre – sabato, il Genere Russula (Prof. R. Galli).
- 18 ottobre – domenica, il Genere Amanita (Prof. R. Galli).
- 20 ottobre – martedì, il Genere Boletus (Fabrizi).
- 23 ottobre – venerdì, il Genere Ramaria (De Angelis).
- 26 ottobre – lunedì, i funghi alpini (Dott. Faraoni).
- 09 e 16 novembre – conoscere i tartufi (Ing. Campanelli).
- 31 dicembre – giovedì, aspettando il 2010: capodanno floreale.

Mostra Regionale di Micologia e Botanica

MATELICA (MC)

31 ottobre, 1-2 novembre 2009

Organizzata dal C.A.M.M.

Con il supporto logistico del Gruppo Micologico Matelicese

Corte di Palazzo Ottoni

Piazza Enrico Mattei

Per l'inaugurazione degustazione "fungo dell'anno" e assaggi enogastronomici

Relazioni scientifiche

Palazzo Ottoni

Piazza Enrico Mattei



GENERALE
CANTORE

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



Provincia
di Macerata

La Provincia, in considerazione del fatto che un numero sempre crescente di persone si dedicano alla raccolta dei 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, anche per quanto concerne l'utilizzo gastronomico.

A tale scopo, in ottemperanza anche a quanto disposto dalla L.R.17/2001 ed in collaborazione con i Gruppi Micologici aderenti al Coordinamento delle Associazioni Micologiche delle Marche operanti nel territorio provinciale e con l'Ispettorato Micologico dell'ASUR, la Provincia ha organizzato nel periodo 2002/2008 18 corsi propedeutici all'ottenimento dell'abilitazione alla ricerca e raccolta dei funghi epigei ai quali hanno partecipato complessivamente 1439 aspiranti cercatori.

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; vengono inoltre illustrate le principali caratteristiche morfo-botaniche delle principali specie micologiche e degli ambienti naturali del nostro territorio provinciale anche con il supporto di materiale audiovisivo.

Per approfondire ulteriormente l'aspetto della prevenzione, una specifica lezione è dedicata appositamente 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 ricerca e la raccolta dei funghi e delle norme generali per un corretto comportamento dell'uomo a contatto della natura.

Il presente opuscolo, realizzato in collaborazione con l'Associazione Micologica Naturalistica "Monti Sibillini", rappresenta oltre che un supporto didattico e un utile promemoria per i cercatori di funghi anche un piccolo contributo ad una più adeguata conoscenza di questo prezioso frutto della nostra terra.

Carlo Migliorelli
Assessore Provinciale all'Ambiente

Giulio Silenzi
Presidente Provincia di Macerata



Provincia
di Macerata