



C.A.M.M.

COORDINAMENTO ASSOCIAZIONI
MICOLOGICHE DELLE MARCHE

MICOLOGIA nelle MARCHE

Anno IV - numero 1 - giugno 2010



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 IV - numero 1 - giugno 2010

Pubblicazione aperiodica non venale

SOMMARIO:

Manes N.: Editoriale	2
Para R.: Relazione su VIII Mostra Regionale del CAMM	4
Tullii M. : Un galletto piccolo piccolo	6
De Angelis A.: Alcune <i>Ramaria</i> della provincia di Pesaro-Urbino (2° contributo)	9
Tullii M. & P. Angeli: Una giornata diversa	17
Maletti M.: Riconoscere i boleti (2a parte)	22
Dai Gruppi	27
Comitato di Redazione: <i>Recensioni</i>	31
Cosa fanno gli altri...	34

Impaginazione e progetto grafico: Pierluigi Angeli

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

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

Direttore responsabile

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

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

Segreteria di redazione: Pierluigi Angeli - Via Cupa, 7 - 47828 Corpolò di Rimini (RN)

e-mail pierangeli1@alice.it

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

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

In copertina: *Calocybe gambosa* fo. *flavida* Bresadola (Foto di Pierluigi Angeli)



Il "mico-amatore" è un condensato di sentimenti forti: desiderio di ricerca ed esplorazione; bisogno di vivere intimi contatti con la natura, attraverso la vista, l'olfatto, il tatto, il sapore; non ultima la riscoperta della dimensione arcaica dell'uomo raccoglitore.

Un buon "raccoglitore di funghi" conosce tutte le regole per la salvaguardia di sottobosco e le rispetta. Per raccogliere i funghi è capace di alzarsi alle prime luci dell'alba per raggiungere, senza il rischio di essere seguito da altri "cacciatori", i suoi posti segreti, quelli dove l'umidità, la terra, le radici favoriscono la nascita dei funghi e dove lui torna di volta in volta sicuro di non rimanere deluso.

Negli ultimi anni si è assistito ad un rinnovato e diffuso interesse nei confronti della natura e di tutto ciò che è naturale, ritenuto per definizione esente da rischi per la salute. Ma poiché sono state perse conoscenze facenti parte della tradizione popolare e relative alle proprietà sia benefiche che tossiche dei prodotti naturali, compresi i funghi, è necessario riscoprire, alla luce di una consapevolezza rinnovata, l'affascinante mondo del bosco e del sottobosco.

Quanto stabilito dalla Legge Regionale 25 luglio 2001 n. 17 ha l'obiettivo di richiamare l'attenzione di tutti sui rischi sanitari derivanti dall'assunzione di funghi non sicuri e di fornire alcune semplici norme di comportamento. Per questo è fondamentale frequentare i corsi propedeutici all'ottenimento dell'abilitazione alla ricerca e raccolta funghi, proprio per approfondire gli aspetti legati alla tutela dell'ambiente e anche per quanto concerne l'utilizzo gastronomico di questo frutto della terra.

Questa pubblicazione sarà certamente un promemoria utile non solo dal punto di vista didattico. Essa supporterà i mico-amatori nella loro passione. A tutti loro auguro di godere al meglio del loro hobby, sempre nel rispetto delle norme e dell'ambiente.

Franco Capponi
Presidente della Provincia di Macerata

EDITORIALE

Ai Presidenti dei Gruppi micologici aderenti
all'Associazioni Micologiche delle Marche

Carissimi,

Nel mese di dicembre dello scorso anno, il Consiglio Regionale delle Marche ha approvato una serie di emendamenti alla legge n° 17 sulla raccolta dei funghi epigei. In precedenza, non appena avutane notizia, ci siamo mossi per richiedere tempestivamente di essere ascoltati. Cosa che non è avvenuta in quanto gli emendamenti erano contenuti nella legge finanziaria, sulla quale evidentemente non avevamo titolo ad essere consultati

A nostro parere questi emendamenti risultano essere il frutto di decisioni verticistiche che non tengono in conto la realtà ed i problemi dell'applicazione della legge che a noi risultano essere altri. Queste le variazioni piu' significative :

Il Fondo regionale dove affluivano i pagamenti dei permessi E' ABOLITO.

Art. 5 comma 1 - L'esercizio della raccolta è subordinato al pagamento dei seguenti importi :

Euro 20,00 per permesso annuale ai residenti

Euro 40,00 per permesso biennale ai residenti

Euro 30,00 per permesso semestrale ai non residenti

Euro 60,00 per permesso annuale ai non residenti

comma 1 bis - Il pagamento degli importi di cui al comma 1 è effettuato a favore dell'Ente competente nel cui ambito territoriale ricade il comune di residenza ovvero si effettua la raccolta.

La ricevuta di versamento costituisce titolo di permesso valido su tutto il territorio regionale

SANZIONI

Comma 1 dell'art. 14 - Oltre alla confisca dei funghi

A) Coloro che esercitano la raccolta senza essere in possesso del titolo abilitativo di cui all'art. 4, sono soggetti al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria compresa tra Euro 360,00 ed euro 1.400,00.

B) Coloro che esercitano la raccolta senza aver effettuato il versamento del permesso, sono soggetti alla sanzione amministrativa pecuniaria compresa tra euro 260,00 ed euro 930,00 nonché al ritiro del tesserino in sede di accertamento.

Il tesserino è consegnato all'Ente che lo ha rilasciato il quale provvede alla sospensione del titolo abilitativo per un periodo da sei mesi ad un anno ed alla successiva riconsegna.

C) In tutti gli altri casi si applica la sanzione amministrativa compresa tra euro 80,00 ed euro 260,00.

ATTENZIONE

I vecchi bollettini di conto corrente postale col numero della Regione, con i quali effettuare il pagamento del permesso, non sono più validi.

Essi dovranno essere sostituiti col nuovo numero di conto corrente postale da richiedere all'Ente (Provincia, Comunità Montana) dove si trova il comune di residenza.

SUSSEGUENTEMENTE,

abbiamo richiesto un incontro con l'Assessore all'Agricoltura della Regione Marche Dott. Paolo Petrini che, nel giro di pochi giorni si è reso disponibile.

In delegazione, presenti il presidente Manes, il segretario Angeli ed il tesoriere Curi, ci siamo incontrati con l'Assessore Petrini, al quale abbiamo presentato il disagio del C.A.M.M. per il fatto di non essere stati consultati sugli emendamenti.

Gli abbiamo chiesto la disponibilità ad incontrarsi con l'Assemblea dei delegati del CAM.M. per discutere della revisione generale della legge 17 / 2001.

L'Assessore ha acconsentito e fissato la data di sabato 13 febbraio a Porto S. Elpidio.

PORTO S. ELPIDIO Sabato 13 Febbraio, ore 9 presso la sala della Croce Verde

ASSEMBLEA DEI DELEGATI DEL CAMM

Grazie alla disponibilità dei soci del Gruppo Micologico "La Tignosa" del Direttivo e del suo Presidente Sara Simoni e della loro squisita ospitalità, alla presenza dei delegati dell'Assemblea, dei soci di Porto S. Elpidio, del funzionario dell'Assessorato dott. Giulio Cicalè, dei rappresentanti del Corpo Forestale Sovrint. Giuseppe Malavolta e Giulio Fioravanti, dell'Assessore regionale dott. Paolo Petrini, è iniziato l'incontro richiesto con una serie di interventi del presidente Manes del tesoriere Curi, del coordinatore scientifico Para, del funzionario Cicalè, del sovrintendente Malavolta e di altri soci. sui difetti e le incongruenze della legge n° 17/2001. Al termine del dibattito, l'Assessore Petrini, verificata la necessità di andare ad una revisione generale della legge 17, ad ormai quasi un decennio dalla sua approvazione, PRENDE IMPEGNO di procedere all'organizzazione di una serie di incontri tra tutti : Enti delegati ed il C.A.M.M., come coordinamento dei Gruppi Micologici delle Marche, per addivenire ad una formulazione della legge più efficace ed aderente alle mutate situazioni ambientali e sociali, alla luce delle esperienze percorse.

Al termine, gustoso e dolce rinfresco preparato dai soci del Gruppo Micologico "La Tignosa, ai quali, oltre al suo Presidente, Sara Simoni, va il nostro ringraziamento.

ULTIM'ORA

A seguito dello svolgimento delle elezioni per il nuovo Consiglio Regionale delle Marche, apprendiamo ora, con soddisfazione che l'ex Assessore all'Agricoltura Dott. Paolo Petrini, è stato rieletto e successivamente, riconfermato all'Assessorato regionale all'Agricoltura.

A Paolo Petrini, col quale in precedenza avevamo stabilito un rapporto, concretizzatosi nel Convegno di Porto S. Elpidio,

I NOSTRI MIGLIORI AUGURI DI BUON LAVORO

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

8ª Mostra Regionale di Micologia e Botanica

La tradizionale Mostra Regionale del C.A.M.M. si è svolta dal 31/10/2009 al 2/11/2009 a Matelica (MC) nella splendida cornice dello storico Palazzo Ottoni in collaborazione con il Gruppo Micologico Matelicese e con il supporto dei nostri gruppi micologici.



Inaugurazione della 8ª Mostra Regionale di Micologia e Botanica: il saluto delle autorità

La mostra è stata inaugurata alle ore 10,00 di sabato con la relazione del presidente C.A.M.M. Prof. Nicola Manes, il quale ha sottolineato l'importanza delle associazioni micologiche nella difesa del territorio e nella valorizzazione delle aree maggiormente vocate alla produzione fungina.

I rappresentanti delle autorità locali presenti hanno messo l'accento sulla difesa del territorio e sul ruolo che le associazioni micologiche svolgono nel controllo del territorio e nell'educazione ambientale.

Alle ore 11,00 il responsabile scientifico del C.A.M.M. Dott. Roberto Para ha relazionato sul tema "La funzione dei funghi nell'ecosistema"; è seguita la degustazione di piatti a base di funghi magistralmente imbanditi dalla Scuola Alberghiera I.P.S.S.A.R.C.T. "Panzini" di Senigallia tra cui il piatto "gnocchetti di patate al rosmarino con magretto d'anatra, piopparelli e cacio ricotta" dedicato al fungo dell'anno "Agrocybe aegerita" a cura

dello Chef Claudio Gasparini; alle ore 13,00 si è svolta l'assemblea dei delegati C.A.M.M. Nel pomeriggio alle ore 17,00 si è tenuta una interessante conferenza sul tema "I funghi nell'ecosistema" a cura della Dott.ssa **Pamela Leonardi**



visitatori alla mostra

del Dipartimento di Scienze Ambientali "G. Sarfatti" dell'Università degli Studi di Siena; a chiusura di questa intensa giornata micologica alle ore 21,00 si è tenuta una conferenza sul tema "I funghi nel piatto" a cura di Pierluigi Angeli responsabile scientifico del Gruppo Micologico AMB di Marotta e del Dott. Claudio Modesti presidente del Gruppo Micologico Matelicense.

Domenica 01 novembre 2009, alle ore 17,00 conferenza sul tema "Ambienti e Funghi delle Marche" a cura di Roberto Fontenla e della dott.ssa Alessandra Vitanzi.

I Visitatori, appassionati e no, hanno potuto ammirare, ben esposte, le 232 specie fungine.

Il Responsabile Scientifico
dott. Roberto Para

MONTE AMIATA

15-17 OTTOBRE 2010

L'ALBERGO GENERALE CANTORE IN COLLABORAZIONE
CON I MICOLOGI PIERLUIGI ANGELI E MARIA TULLII VI
PROPONE "DAL BOSCO ALLA TAVOLA".

Fine settimana dedicato alla raccolta, determinazione e gastronomia micologica.

I partecipanti accompagnati da esperti micologi potranno accedere al seguente programma:

Venerdì sera: Presentazione delle attività del week-end e illustrazione delle principali specie fungine commestibili con le indicazioni per l'uso ottimale delle stesse in cucina.

Sabato: escursione nella mattinata nei suggestivi e fecondi boschi dell'Amiata, rientro e pranzo in albergo, selezione e riconoscimento dei funghi nel pomeriggio, dimostrazione culinaria pratica con assaggi e abbinamento vini la sera.

Domenica: escursione nella mattinata con selezione delle raccolte, rientro in albergo, pranzo e saluti.

UN GALLETTO PICCOLO PICCOLO

MARIA TULLII

Via Consalvi 24 – 00052 Cerveteri (Roma)

maria.tullii@fastwebnet.it

RIASSUNTO

In questo articolo è descritta una specie non comune, a volte confusa con il più abituale *Cantharellus cibarius* E.M. Fries, ma distinguibile da questo per la taglia nettamente più piccola, l'aspetto più mosso e l'esiguità della carne. Si tratta di *Cantharellus friesii* Quélet.

ABSTRACT

In this article not common species is described, sometimes confused with more usual *Cantharellus cibarius* E.M. Fries, but from this distinguishable for the smaller ransom clearly, the aspect most moved and shortage of the meat. Drawn aside of *Cantharellus friesii* Quélet.

KEY WORDS

Basidiomycota, *Agaricomycetes*, *Cantharellales*, *Cantharellaceae*, *Cantharellus friesii*, taxonomy.

INTRODUZIONE

Incontrandolo la prima impressione è che sia un normale “galletto”, solo più piccolo e fragile. Subito dopo però ti accorgi che, nonostante la piccola taglia, è un fungo pienamente sviluppato e maturo e non un *Cantharellus cibarius* in fase di sviluppo. Lo prendi e lo osservi meglio: il colore del cappello è più vivace, la forma è più mossata (quasi un gonnellino rovesciato all'insù), l'imenoforo è organizzato in pliche più rade e presenta una colorazione rosa-aranciata, salmone. Allora frughi nella tua memoria di micologa (anche se alle prime armi) e rintracci una descrizione che in gran parte corrisponde a quello che vedi ed ecco che salta fuori un nome: *C. friesii*! Scattate le solite foto sul campo, porti a casa gli esemplari trovati per la verifica al microscopio che, puntuale, arriva. Tutto questo mi è successo due anni fa ad Andrate (To), un paesino inserito nella Comunità Montana Dora Baltea Canavesana, nel Piemonte occidentale, in un castagneto a circa 800 mt slm. Naturalmente, a parte la soddisfazione di aver trovato un fungo non comune, c'è anche quella di aver classificato sul campo un fungo precedentemente mai visto. E quest'anno l'incontro si è ripetuto, questa volta in un castagneto, misto a cerro, a circa 750 m di altitudine, a Borbona (RI), un comune dell'alto Lazio, bosco che frequento abitualmente da anni ma dove, in precedenza, evidentemente non lo avevo notato.

Cantharellus friesii Quélet

Les Champignons du Jura et des Vosges 1: 191, 1872

= *Cantharellus miniatus* Fayod, Annales Regia Accademia d'Agricoltura di Torino, 35: 82, 1893

DESCRIZIONE

Cappello 15-30 mm di diametro, convesso-appianato poi depresso infine infundibuliforme, margine plurilobato, sinuoso, cuticola liscia o leggermente forforacea, da giallo vivo a giallo aranciato, più chiaro al margine;

Imenoforo organizzato in pliche grosse, rade, con margine arrotondato, fortemente anastomosate e intervenate, decorrenti, da giallo pallido a rosa salmone, su fondo giallo rosato negli esemplari giovani, grigiastro in età;

Gambo 15-40 per 4-6 mm, cilindrico, attenuato in basso e allargato all'apice, subconcolore al cappello, biancastro e tomentoso alla base;

Carne: da biancastra a giallo pallido, esigua, più o meno molle, odore debolmente fruttato, sapore acidulo;

Spore: lisce, ialine, pluriguttulate, subcilindriche-ellissoidi, $8-10,5(11) \times 4,5-6(6,5)$ μm .

Basidi clavati, con due o più sterigmi (osservati fino a 4), $80-100 \times 6,5-9$ μm , giunti a fibbia alla base e abbondanti ovunque.

MATERIALE STUDIATO E HABITAT

Raccolta del 8-10-2007, in località Andrate (TO), altitudine circa 800 mt slm, castagneto puro. Raccolta del 29-06-2009, in località Borbona (RI), altitudine circa 750 mt slm, bosco misto castagno e cerro. Le osservazioni sono state effettuate su materiale fresco.

OSSERVAZIONI

Molto simile al *Cantharellus cibarius* E.M. Fries, con il quale viene spesso confuso, ne differisce per la colorazione più viva e le tonalità rosate presenti soprattutto sull'imenoforo, per la taglia decisamente più piccola, l'aspetto più mosso. Quanto alla consistenza della carne la bibliografia da indicazioni a volte contrastanti: per alcuni è fibrosa e cassante (J. Breitenbach, F. Kranzlin 1986), mentre per altri è tenace ed elastica (C. Papetti, G. Consiglio, G. Simonini 1999) o molle (B. Cetto 1970). Personalmente, l'ho trovata fibrosa ma con una consistenza minore che in *C. cibarius* (dovuta anche, credo, all'esiguità). Potrebbe anche essere confuso con *C. pseudominimus* Eyssartier e Buyck 1999, ma questo è una specie nettamente più piccola (il cappello non supera 15 mm di diametro) e di aspetto più tozzo (il gambo è generalmente più corto del diametro del cappello) (G. Eyssartier et B. Buyck 2000) Da un punto di vista microscopico *C. friesii* presenta spore mediamente più allungate rispetto a quelle di *C. cibarius*. In alcuni testi vengono segnalati sterigmi in numero da due a cinque (J. Breitenbach, F. Kranzlin 1986 – J. Vesterholt ed altri 1997); nell'osservazione microscopica non ho potuto rilevare più di quattro sterigmi;

presenti basidi con due o tre. Secondo alcuni può costituire il tramite tra le specie di *Cantharellus* carnosi (*C. cibarius*, *C. alborufescens* etc) e le specie a carne esigua ed elastica (*C. lutescens*, *C. tubaeformis* etc) (G. Benini e C. Papetti 2002; C. Papetti, G: Consiglio, G. Simonini 1999).

RINGRAZIAMENTI

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

BIBLIOGRAFIA

BENINI G. & PAPETTI C. - 2002: *Tre funghi interessanti esposti alla XXI Mostra Micologica* Bollettino C.M. "G. Carini", 43.

BREITENBACH J. & KRANZLIN F. - 1986: *Champignons de Suisse*. Tome 2,

CETTO B. - 1970: *I funghi dal vero*. Vol.I° Trento.

EYSSARTIER G. et B. BUYCK - 2000: "Le Genre *Cantharellus* en Europe – Nomenclature et Taxonomie" Bull.Soc. mycol. Fr., 116(2), p.91-137.

FAYOD V. - 1893: *Annales Regia Accademia d'Agricoltura di Torino*, p.82.

PAPETTI C., CONSIGLIO G. & SIMONINI G. -1999: *Funghi d' Italia*. Vol. I°, Trento.

QUÉLET L. - 1872: *Les Champignons du Jura e des Vosges*. Vol.I° pag 191.

VESTERHOLT J. ed altri - 1997: *Nordic Macromycetes* Vol.III°



Cantharellus friesii

Foto Maria Tullii

**Alcune comuni Ramaria
della Provincia di Pesaro-Urbino**
2° contributo

ADRIANO DE ANGELIS
Via delle Rose 21 61029 Urbino (PU)
e-mail: adrianoangelis@libero.it

RIASSUNTO

Sono presentate in questo secondo contributo, con una breve descrizione e alcune note di commento, altre cinque specie del genere *Ramaria*, di cui tre facilmente determinabili con i soli caratteri macroscopici e due più problematiche in quanto necessitano di una indagine microscopica per una corretta determinazione.

ABSTRACT

In this second contribution other five species of *Ramaria* are presented, with a short description and some comment notes, three of them are easily determinable only with the macroscopic features and two of them are more problematic because they require a microscopic research for a right determination.

KEY WORDS:

sanguinea, *fennica* var. *griseolilacina*, *flavoides*, *pallida*, *subbotrytis*, taxonomy.

INTRODUZIONE

Con questo secondo contributo proseguiamo nel fornire utili informazione su alcune specie comuni del genere *Ramaria* della Provincia di Pesaro-Urbino.

Ramaria sanguinea (Persoon) Quélet.

Flore Mycologique de la France et des pays limitrophes. 466 (1888).

≡ *Clavaria sanguinea* Persoon, Observationes mycologicae 2: 61 (1800).

≡ *Clavaria botrytis* var. *sanguinea* (Persoon) Persoon, Synopsis Methodica Fungorum 2: 587 (1801).

DESCRIZIONE

Si tratta di una specie che può raggiungere grosse dimensioni (80-150 mm di altezza × 40-125 mm di larghezza) riccamente ramificata, con rami eretti ± divergenti od anche paralleli, cilindracei, lisci negli esemplari giovani, mentre negli esemplari vecchi si possono presentare rugosi o nettamente solcati longitudinalmente.

Il colore dei rami può essere molto variabile e può andare da un bianco sporco al



Ramaria sanguinea

Foto Adriano De Angelis

giallo pallido, al giallo crema pallido, ma spesso può presentarsi con colorazioni più accese che vanno dal giallo primula ad un giallo più luminoso talvolta con sfumature verdastre fino ad un giallo banana. Caratteristica importante, i rami assumono una colorazione rosso vinoso porpora o bruno porpora alla manipolazione e alla rottura. Il tronco basale si presenta lungo e massiccio, arrotondato ma anche a volte conico arrotondato, talvolta con piccole ramificazioni atrofizzate. La colorazione del tronco basale è bianca che si tinge di macchie rosso porpora, rosso vinoso alla manipolazione e alla lesione che tendono a diventare bruno porpora scuro con l'età.

Estremità formate da 2-3 punte di 2-4 mm di altezza smussate o bidentate di una colorazione gialla più intensa rispetto ai rami. Angolazioni prevalentemente a V ± larga.

Carne leggermente marmorizzata con l'umidità, soprattutto nel tronco, bianca ma con il tempo si potrebbero avere delle tracce rosa o rosse ± colorate. Odore leggero e di difficile definizione, sapore mite nel tronco, amarescente nei rami e nelle estremità. Cresce generalmente a gruppi ma anche isolata sotto latifoglie soprattutto faggio in estate-autunno

Commestibilità: senza valore

NOTE

R. sanguinea è ascrivibile alla sezione *Luteae* Franchi & Marchetti, caratterizzata da carpofori dal colore giallo nella sua gamma di tonalità (crema, paglierino, primula, mais, limone, cromo, oro e tuorlo), gli apici possono essere più colorati rispetto ai rami o concolori.

I caratteri macroscopici per la sua determinazione sono la colorazione rosso vinoso

che assumono la base e i rami alla manipolazione, la colorazione giallo luminoso con sfumature verdastre dei rami e la colorazione gialla più sostenuta delle estremità. *R. sangiunea* potrebbe essere confusa con *R. eosangiunea* Petersen che presenta un arrossamento alla manipolazione meno evidente e i rami che preso diventano di un colore gioallo-ocra ± Scuro, con apici più pallidi delle ramificazioni.

I giovani esemplari possono assomigliare a quelli di *R. Flava* (Schaeffer) Quélet che però non presentano l'arrossamento dei rami alla manipolazione.

***Ramaria fennica* var. *griseolilacina* Schild.**

Zeitschrift für Mycologie 61(2): 160 (1995)

= *Clavaria fumigata* Peck, Annual Report New York State Museum Natural History 31: 38 (1878).

= *Ramaria versatilis* Quélet, Compt. Rend. Association Française pour l'avancement des Sciences 21: 6 (1893)

Descrizione

Si tratta di una *Ramaria* che inizialmente si presenta con il tipico aspetto a forma di cavolfiore poi coralloide con pochi rami principali ma riccamente ramificati, di dimensioni medio grandi 60-100 (120) mm di altezza × 30-70 (100) mm di larghezza. L'aspetto dei rami inferiori è molto variabile, eretti o ± divergenti, raramente paralleli, irregolarmente arrotondati e leggermente compressi, lisci o a volte striato o solcato. Il colore dei rami generalmente varia da un lilla chiaro al violaceo pallido, ma a volte possono presentarsi di un colore grigio-brunastro fino a grigio fumo ± sostenuto



Ramaria fennica var. *griseolilacina*

Foto Adriano De Angelis

con sfumature di color lilla. A maturazione i rami assumono una sfumatura ocracolivaceo per le spore. Il tronco può presentarsi singolo o formato da più individui ± separabili, cilindroide, arrotondato o conico alla base, raramente può presentare delle piccole ramificazioni atrofizzate, di colore bianco o bianco-crema in basso, mentre verso l'attaccatura dei rami si presenta color lilla-violaceo. Le estremità dei rami sono formate da 2-3 punte smussate o dentate di 3-8 mm di lunghezza, ± parallele, concolori ai rami, mai di color giallo. Le angolazioni sono ad U larga in basso, più strette in alto.

La carne è bianco-crema, immutabile, marmorizzata quando è imbevuta d'acqua soprattutto nel tronco, a volte colorata di grigio violetto sotto l'imenio, da dura a molle nel tronco, leggermente cassante nei rami. L'odore è di terra, di polvere, il sapore da mite a leggermente terroso, amarescente con l'età, amaro nelle estremità.

Habitat: sotto latifoglie, in particolare sotto faggio, quercia e castagno.

Commestibilità: senza valore.

NOTE

Appartiene alla sezione *Avellaneae* Franchi & Marchetti, che comprende carpofori di colore pallido, beige, color cuoio, fulvo, nocciola, ocracannella, argilla, grigio, bruno, oliva, lilacino e violaceo, gli apici possono essere gialli o concolori ai rami.

Le caratteristiche macroscopiche per la sua determinazione sono la tinta violacea persistente sul tronco e la parte inferiore dei rami, che presentano colorazioni grigio-bruno, lilla chiaro, violetto ± sostenuto con sfumature ocracolivastro, estremità mai gialle.

Si potrebbe confondere solamente con le sue varietà quali: *R. fennica* var. *olivacea* Schild e *R. fennica* var. *Violacea* Schild.

***Ramaria flavoides* Schild**

Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde 11, Sond. 122: 170 (1981)

DESCRIZIONE

Si tratta di carpofori che possono assumere grosse dimensioni, 145 mm di altezza × 125 di larghezza, riccamente ramificata. Da giovane i rami si presentano molto raggruppati, compatti a forma di cavolfiore a estremità schiacciate che poi si allungheranno, ± divergenti che si dividono in maniera policotomica. La loro forma è da cilindracea ad angolosa la superficie è solcata, di colore giallo uovo smorto, giallo ocraceo pallido, giallo primula pallido, che non varia con la manipolazione. Il tronco è ± conico appuntito o irregolarmente cilindraceo, di colore bianco, semplice ma a volte può presentarsi composto da più individui, liscio o solcato in corrispondenza dei rami. Le estremità formate da 2-5 punte ± smussate, come spezzate, concolori ai rami poi brunastre con l'età, le angolazioni sono a V.

La carne è di colore bianco-crema acquoso, un po' marmorizzata con il tempo umido, immutabile e ± fibrosa, l'odore è rafanoide, tipo *Hebeloma sinapizans*, mentre il sapore è mite nel tronco e nei rami inferiori, terroso e amaro nei rami alti e nelle estremità.

L'habitat è sotto latifoglie.



Ramaria flavoides

Foto Marco Maletti

NOTE

R. flavoides appartiene alla sezione *Flavae* Franche & Marchetti, a cui appartengono specie con colori del tutto simili a quelli della sezione *Lutea* Franche & Marchetti. Risulta pertanto difficile poter separare le due sezioni con i caratteri macroscopici. Il carattere microscopico fondamentale è la presenza o meno dei giunti a fibbia nelle ife generatrici. Se sono presenti ci troveremo nella sezione *Flavae* Franche & Marchetti, mentre se sono assenti siamo nella sezione *Luteae* Franchi & Marchetti.

Ramaria pallida (J.C. Schæffer per Schulzer) Ricken

Vademecum für Pilzfreunde: 263 (1920)

= *Ramaria mairei* Donk, Medellingen uit het Botanisch Museum en Herbarium der Rijksuniversiteit te Utrecht 9: 106 (1933).

DESCRIZIONE

Ramaria di grosse dimensioni, 40-150 (200) mm di altezza × 60-120 mm di larghezza, riccamente ramificata, con rami principali cilindracei ed aspetto sinuoso, di colore bianco o debolmente giallastro talvolta con sfumature incarnate, che si scuriscono per la maturazione delle spore. Il tronco si presenta molto piccolo rispetto la massa dei rami, di colore bianco-avorio in basso, ocra brunastro altrove. Tende inoltre ad imbrunire facilmente con l'umidità e la manipolazione. Le estremità all'inizio sono piccole poi si allungano, biancastre, a volte possono presentare delle sfumature leggere color lilla. Le angolazioni alla biforcazione dei rami sono a V di colore



Ramaria pallida

Foto Adriano De Angelis

giallastro per le spore.

La carne è piuttosto molle, cassante, l'odore è debolmente aromatico a insignificante, il sapore è mite poi amaro.

Habitat: nei boschi di conifere e misti, in estate e autunno, comune.

Commestibilità: tossica.

NOTE

Con *R. pallida* entriamo nella sezione *Pseudobotrytes* Franchi & Marchetti, costituita da carpofori inizialmente biancastri o molto pallidi fino a crema beige, con gli apici dai colori rosati, rossastri o violacei. I caratteri macroscopici per la sua determinazione sono: il tronco molto piccolo rispetto il volume dei rami, i rami color crema, ocracei, brunastrì, estremità spesso color lilla e odore aromatico di fieno

***Ramaria subbotrytis* (Coker) Corner.**

Annals of Botany Memoirs 1: 625 (1950).

≡ *Clavaria subbotrytis* Coker 1923, The Clavarias of the United States and Canada: 116.

DESCRIZIONE

Carpofori di aspetto coralloide, alti 70-110 mm, larghi 50-100 mm, densamente ramificati. Rami principali numerosi, policotomici, larghi 5-10 mm all'attaccatura del tronco, che si assottigliano verso l'alto, ± solcati talvolta leggermente appiattiti,



Ramaria subbotrytis

Foto Adriano De Angelis

strettamente divergenti e compatti, a volte divaricati e un po' incurvati all'apice. Il colore inizialmente è rosa corallo molto intenso poi rosa carnicino, rosa salmone, quindi uniformemente crema-ocraceo a maturazione completa. Il tronco basale è abbastanza sviluppato, largo all'apice, stonato in basso, liscio senza la presenza di rami atrofizzati di colore bianco a volte la parte superiore può presentare delle colorazioni rosa-arancio a giallo-arancio. Le estremità sono formate da 2 fini punte di 4-6 mm di lunghezza, ± dentate di colore giallastro nel fungo giovane, poi giallo-aranciati ed infine concolori ai rami. Le angolazioni sono miste, possiamo trovare selle di tipo U e di tipo V.

Carne bianca, rosata nella zona sottocuticolare dei rami alti, nel tronco può presentarsi marmorizzata in condizioni di elevata umidità. Si presenta di consistenza fragile, specialmente nei rami superiori e tenera nel tronco, l'odore è leggero e complesso, con componente di farina rancida, il sapore è mite poi leggermente amarescente, specialmente negli apici dei rami.

Habitat: nei boschi di castagno.

Commestibilità: non commestibile.

NOTE

Questa *Ramaria* appartiene alla Sezione *Neoformose* Franche & Marchetti, che comprende 16 taxa, di cui è la specie tipo. Nella stessa sezione troviamo anche *R. aurea* (Schaeffer) Quélet e *R. ignicolor* Corner.

La caratteristica fondamentale di questa sezione è la colorazione giallo-rosato, rosa incarnato, rosa corallo dei rami, mentre gli apici possono essere gialli, rosati, aranciati. Praticamente si ripetono le stesse colorazioni della sezione *Formosae* Franche & Marchetti, dalla quale si differenziano per un carattere microscopico,

ossia la mancanza dei giunti a fibbia nelle ife generatrici.

BIBLIOGRAFIA

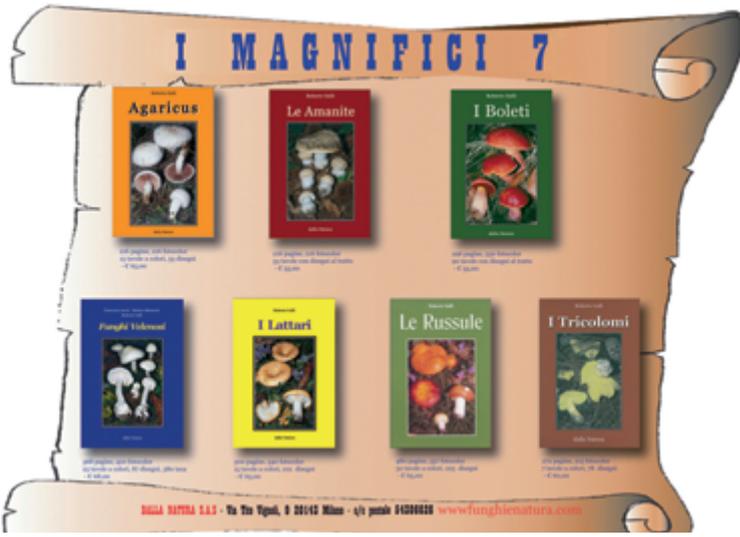
COKER W.C. – 1923: *The Clavarias of the United States and Canada*. Chapel Hill.
CORNER E.J.H. – 1950: *A monograph of Clavaria and allied genera*. Annals of Botany Memoirs 1: 1-740.
DONK M.A. – 1933: *Revision der Niederländiscen Holobasidiomycetae-Aphylophoraceae II*. Medelingen uit het Botanisch Museum en Herbarium der Rijksuniversiteit te Utrecht 9: 1-278.
PECK C.H. – 1878: *Report of the State Botanist*. Ann. Rept. N.Y. State Museum 31: 29-85.
QUÉLET L. – 1888: *Flore Mycologique de la France et des pays limitrophes*. Paris.
QUÉLET L. – 1893: *Compt. Rend. Association Française pour l'avancement des Sciences* Sci. 21:
PERSON C.H. – 1800: *Observationes mycologicae*. Lipsiae.
PERSON C.H. – 1801: *Synopsis Methodica Fungorum*. Göttingen.
RICKEN A. – 1920: *Vademecum für Pilzfreunde*. Leipzig.
SCHILD E. – 1981: *Studien über Ramarien*. Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde 11, Sond. 122: 169-178.
SCHILD E. – 1995: *Eine Analyse des Ramaria fennica-fumigata-versatilis-Komplexes*. Zeitschrift für Mycologie 61(2): 139-182.

Convenzione con la libreria Dalla Natura.

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

I lavori del Dott. Roberto Galli sono monografie che trattano alcuni generi tra

quelli più raccolti dagli appassionati di funghi a scopo culinario, quali: *Agaricus*, *Amanita*, *Lactarius*, *Tricholoma*, *Boletus*, *Russule* e, l'ultimo che tratta di funghi velenosi, utile per una migliore conoscenza degli effetti e delle cause dovute a intossicazione da funghi.



micologica locale. In una piccola realtà come quella ci si conosce tutti e si fa amicizia con facilità, specialmente se si ha una passione in comune. Pertanto la mostra prende



Giannetto e Stella

Foto Maria Tullii

vita grazie alla collaborazione dei “fungaroli” del paese che si danno da fare per reperire le specie e il materiale necessario. Tra loro anche un paio di “tartufari” che, naturalmente, non disdegnano di raccogliere, oltre ai tartufi, anche le altre

specie fungine. Per quel che mi riguarda, avevo sempre avuto la voglia e la curiosità di vedere come il cercatore lavorasse in collaborazione col proprio cane, la tecnica di incitamento e controllo dell’animale, ma abitando in una zona dove la raccolta dei tartufi è limitatissima, non avevo mai avuto l’occasione giusta. A Sant’Angelo in Vado l’occasione è arrivata prima con Giannetto e la sua cagnetta Stella (ottobre 2007), poi con Andrea e il suo cane Euro (ottobre 2009). In particolare Andrea merita una descrizione accurata: si tratta di un ragazzo giovane, innamorato della natura, con una cultura naturalistica molto profonda e un amore viscerale per i suoi luoghi, tanto che ha scelto di guadagnarsi da vivere facendo la guida naturalistica. E una visita nei boschi della zona, guidata da lui è davvero emozionante: conosce e spiega le piante, i cicli stagionali, gli animali e le loro abitudini, come riconoscere le tracce, persino la storia, le leggende e le usanze del territorio, tutto con un tale entusiasmo da coinvolgere qualsiasi platea. Quando non è impegnato nelle visite, trascorre comunque la sua giornata nei boschi, spesso fin dalle ore notturne, ora alla ricerca di funghi ora a quella dei tartufi, con la vendita dei quali integra il suo reddito, sempre accompagnato da uno dei suoi sette cani, che alterna nelle uscite perché, dice, i cani hanno bisogno di coltivare il rapporto con il loro padrone e non devono sentirsi trascurati.

Devo dire che le due uscite mi hanno fatto conoscere due diversi modi di ricerca: Giannetto, un signore sui 60 anni, lasciava libera la sua cagnetta Stella, forse perché si trattava di una cagnetta molto esperta, la quale gironzolava nei posti (ovviamente conosciuti da Giannetto) fino a trovare il tartufo, dopodiché tornava indietro a cercare il padrone e lo guidava verso il sito dove aveva fiutato il fungo, lasciando a Giannetto l’onore e l’onere di scavare ed estrarre il frutto della ricerca. Andrea era invece lui ad indirizzare il cane Euro (più giovane e inesperto di Stella benché, a detta di Andrea, molto dotato) verso i punti dove sapeva esserci una tartufaia, spronandolo a fiutare anche quando il cane sembrava non avvertire alcuno stimolo.

Era quindi Andrea, seguito da Euro, ad infilarsi nel fitto della macchia, sotto i rovi, nei fossi e solo quando Euro, spronato dal padrone, trovava finalmente una traccia e iniziava a raspare, Andrea lo scansava e proseguiva lui, con estrema attenzione e delicatezza a scavare ed estrarre il tartufo. Comune ad entrambi il rapporto con il cane, caratterizzato dai complimenti e il premio per i ritrovamenti, ma soprattutto da molto affetto, carezze e giochi.

Frutto delle due uscite sono state: *Tuber aestivum* Vittadini nell'uscita con Giannetto e *Tuber Magnatum* Pico, in quella con Andrea. Ringrazio entrambi per la bella esperienza e per avermi permesso di fotografare e conservare in erbario le raccolte.

***Tuber magnatum* Pico**

Melethermatainauguralia: De fungorum generazione et propagazione: 79. 1788.

DESCRIZIONE

Carpoforo globoso irregolare, tuberiforme, a volte schiacciato, irregolarmente gibboso, fino a 12-15 cm di diametro. Peridio giallo-ocraceo pallido, con sfumature verdastre, superficie finemente granulosa.

Gleba biancastra nel giovane, poi giallognola o rossastra, a volte completamente rossa a maturità, con venature sottili, biancastre. Consistenza saponosa, odore forte come di gas o aglio.

Habitat: ipogeo, profondamente interrato, in terreni argillosi, marnosi, sotto latifoglie, per lo più salici o pioppi o querce, in tardo autunno o all'inizio dell'inverno.

Aschi subovoidali o globosi, generalmente con breve peduncolo, contenenti 1-3 spore, 65-70 × 50-60 µm.

Spore da largamente ellissoidali a subglobose, largamente reticolate-alveolate, con



Tuber magnatum

Foto Maria Tullii

maglie a forma poligonale, per lo più intere, alte fino a 5 μm , giallo-brune a completa maturazione, 30-34 \times 22-24 μm in aschi a 3 spore; 20-26 \times 20-22 μm in aschi a 4 spore; 30-34 \times 22-24 μm in aschi ad 1 spora. Qm 1,35.

OSSERVAZIONI

Può talora essere confuso con *T. borchii* Vittadini, dal quale però si distingue per le maggiori dimensioni, per il colore nettamente più chiaro della gleba e soprattutto per l'odore forte di metano o aglio. *T. borchii* ha odore debole fungino e spore più grandi e alveoli più piccoli.

Tuber aestivum Vittadini

Monographia Tuberacearum: 38. 1831.

= *Tuber uncinatum* Chatin

La Truffe. 1892

DESCRIZIONE

Carpoforo globoso bitorzolato irregolare, di grandi dimensioni, fino a 10-12 cm di diametro. Peridio bruno-nerastro, caratterizzato da tipiche verruche piramidali, alte fino a 3-4 mm con apice centrale depresso e pareti solcate parallelamente.

Gleba inizialmente color nocciola chiaro poi bruna, con sottili venature biancastre. Consistenza soda, odore fortemente aromatico, gradevole.

Habitat: ipogeo, generalmente in boschi di latifoglie (querce, carpini, faggi), ma talvolta anche sotto conifere, in estate, ma molto frequente anche a fine estate e in autunno inoltrato.

Aschi subglobosi, a sacco, con corto peduncolo, contenenti da 1 a 6 spore, 68-75 \times



Tuber aestivum

Foto Maria Tullii

64-66 μm .

Spore da subglobose a largamente ellissoidali, reticolate-alveolate, con alveoli poligonali a maglie larghe, alte fino a 5 μm , giallo-brune a maturità, 20-23 \times 16-18 μm in aschi a 6 spore; 20-24 \times 19-21 μm in aschi a 4 spore; 30-33 \times 24-28 μm in aschi ad 1 spora. Qm 1,33.

OSSERVAZIONI

Si tratta di una specie tipicamente estiva, come si evince dal nome; conosciuto con il nome volgare di “scorzone” per la sua corteccia di colore nero-brunastro.

Chatin nel 1892 descrive *T. uncinatum* che, secondo l'autore, si differenzia da *T. aestivum* per avere gli alveoli delle spore con una inclinazione diversa, e diversi caratteri organolettici. Successivamente la validità di questi caratteri fu messa in discussione da diversi micologi sia francesi sia italiani. Nel tempo sono state create alcune varietà e forme, ma oggi sembrano tutti concordi nel considerarle sinonimi di *T. aestivum*.

Possibili confusioni si possono avere con *T. melanosporum* Vittadini, che però presenta una gleba di colore nerastro o nero-porpora, con verruche più basse e meno differenziate e, soprattutto, spore aculeate.

T. brumale Vittadini, può anch'esso generare confusione, presenta però la gleba di colore grigio-bruno con poche venature, sia larghe che sottili, biancastre, e spore aculeate.

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE E CITATA

BENCIVENGA M., G. VIGNOZZI - 1989: *I tartufi in Toscana*. Firenze.

CHATIN A. - 1892: *La Truffe*. Paris.

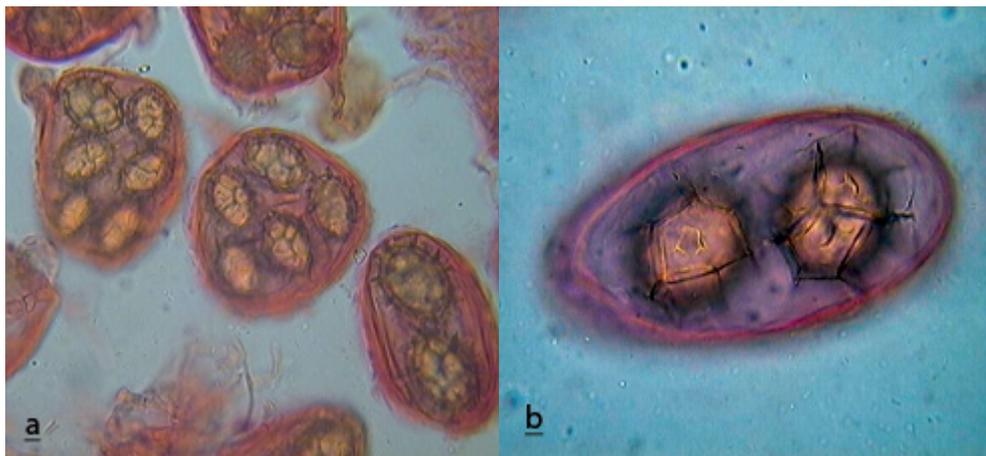
GORI L. - 2005: *Funghi ipogei della Lucchesia, di altre province italiane e dall'estero*. Lucca.

MONTECCHI A., G. LAZZARI - 1993: *Atlante fotografico di funghi ipogei*. Trento.

MONTECCHI A., M. SARASINI - 2000: *Funghi ipogei d'Europa*. Trento.

PICO V. - 1788: *Melethermatainauguralia: De fungorum generatione et propagatione*. Torino

VITTADINI C. - 1831: *Monographia Tuberacearum*. Milano.



Aschi e spore di (a) *T. aestivum*, (b) *T. Magnatum*

Foto Pierluigi Angeli

RICONOSCIAMO I BOLETI

(Parte 2°)

MALETTI MARCO

Via Ferrari, 7 - 60100 Pesaro

e-mail: malettimarco171046@gmail.com

RIASSUNTO

In questa seconda parte prendiamo in esame le specie appartenenti alla Sezione *Fragrantes*: *B. aemilii*, *B. fragrans*, *B. impolitus*, *B. depilatus*. Oltre alla descrizione e foto delle specie presentate viene fornita anche una breve chiave di determinazione. Le essiccate delle specie presentate sono depositate presso il Centro Floristico Marche di Pesaro.

ABSTRACT

In this second part we examine the species of Section *Fragrantes*: *B. aemilii*, *B. fragrans*, *B. impolitus*, *B. depilatus*. Besides the description and photos of the species presented is also provided a quick determination key. The dried species presented are deposited at the Centro Floristico Marche di Pesaro.

KEY WORDS: *Boletus*, *Fragrantes*: *aemilii*, *fragrans*, *impolitus*, *appendiculatus*.

Sezione *Fragrantes* Estadés & Lannoy

A questa Sezione appartengono le specie a carne con sapore mite, gialla, immutabile o più o meno virante al taglio, con pori gialli e gambo privo di reticolo.

Chiave macroscopica dei generi:

- | | | |
|----------------|---|---------------------|
| 1 | Carne virante al taglio | 2 |
| 1 | Carne immutabile | 3 |
| 2 ^a | Cappello da rosa a rosso, fino a rosso-bruno | <i>B. aemilii</i> |
| 2 ^a | Cappello di colore ± scuro | <i>B. fragrans</i> |
| 3 | Carpofori con portamento boletoide, piuttosto tozzo, cappello carnoso, pruinoso nel giovane; cuticola a struttura tricodermica | <i>B. impolitus</i> |
| 3 ^a | Carpofori xerocomoidi, gambo slanciato, ritorto nella parte inferiore, cappello poco carnoso, martellato, bruno nel giovane poi camoscio; cuticola a struttura imeniforme | <i>B. depilatus</i> |

Boletus aemilii Barbier

Bulletin de la Société Mycologique de France 36: 53 (1915)

DESCRIZIONE

Cappello fino a 10 cm. di diametro, da emisferico a convesso, carnoso, guancialiforme con margine a volte lobato. Cuticola debordante, asciutta, vellutata nel giovane poi

liscia e lucente, rosso porpora, rosa carico, blu al tocco. Tubuli corti, più o meno decorrenti lungo il gambo, gialli poi verdastri, blu al taglio. Pori irregolarmente angolosi, concolori ai tubuli, blu alla pressione. Gambo grosso e corto, spesso eccentrico, svasato in alto ed attenuato alla base, un po' radicante, rosso porpora, tomentoso per la presenza di numerosi ciuffi rossastri su fondo giallo, non reticolato, blu al tocco. Carne soda nel giovane poi molle, crema, rossastra sotto la cuticola e alla base del gambo, virante al grigio-azzurro all'aria; lieve odore terroso e sapore acidulo. Sporata bruno-oliva.

Habitat: raro, cresce gregario, a volte anche subcespitoso, da fine agosto ai primi giorni di ottobre, sotto cerro su terreno calcareo.

Commestibilità: commestibile dopo adeguata cottura. Da non raccogliere per la rarità della specie.

OSSERVAZIONI

Il colore, il gambo corto che non supera mai il diametro del cappello, l'assenza di reticolo, i tubuli gialli, corti e decorrenti, sono i caratteri che identificano questa specie.



Boletus aemili

foto Marco Maletti

Boletus fragrans Vittadini

Descrizione dei funghi mangerecci più comuni d'Italia: 153 (1835)

DESCRIZIONE

Cappello fino a 13 cm. di diametro, carnoso, convesso, quasi mai disteso; margine eccedente, a lungo involuto. Cuticola asciutta, vellutata, bruno-marrone, molto scura nel giovane. Tubuli corti, fini, gialli, viranti al blu al taglio. Pori gialli, piccoli, viranti al blu alla pressione. Gambo radicante, fusoide, sodo, pruinoso ma privo di

ornamentazioni, giallo, macchiato di bruno-rossastro verso la base nell'adulto. Carne giallina virante più o meno intensamente al taglio; odore gradevole, debole nel giovane ma intenso nel fungo maturo o secco, sapore mite.

Habitat: specie termofila e xerofila, rara al nord, predilige terreni acidi sotto quercia.

Commestibilità: considerato buon commestibile dopo cottura.

OSSERVAZIONI

Si riconosce per il cappello vellutato, bruno scuro, color cacao, gambo giallo privo di reticolo e pori gialli.



Boletus fragrans

foto Marco Maletti

Boletus impolitus E.M. Fries

Epicrisis systematis mycologici: 421 (1838)

DESCRIZIONE

Cappello fino a 18 cm. di diametro, carnoso, a lungo convesso poi disteso in vecchiaia, inizialmente sodo poi tenero, molliccio; margine eccedente. Cuticola asciutta, pruinosa, vellutata, da beige con riflessi verdastri a nocciola molto chiara nel giovane, più scura e con tonalità rosa-rossastre in vecchiaia. I tubuli ed i pori sono gialli, immutabili. Gambo sodo, ingrossato alla base, da biancastro a giallino con macchie bruno-porpora nella parte bassa, ricoperto da fini squamette concolori ma non reticolato. Carne inizialmente soda poi tenera nel cappello, da biancastra a giallina, rosata sotto la cuticola, immutabile al taglio; spiccato odore di fenolo particolarmente alla base del gambo, sapore mite ma acidulo.

Habitat: non comune, cresce in boschi caldi di latifoglie, prediligendo le querce, in estate ed inizio autunno.

Commestibilità: commestibile ma scadente per l'odore poco gradevole di fenolo.

OSSERVAZIONI

Si riconosce per le grosse dimensioni, il portamento boletoide, i colori, la carne immutabile ed il gambo privo di reticolo ma ricoperto da fini squamule. Le tendenze attuali sono di includere questa specie nel Genere *Xerocomus* come *Xerocomus impolitus* (E.M. Fries) Quélet.



Boletus impolitus

foto Marco Maletti

Boletus depilatus Redeuilh

Bulletin trimestriel de la Société Mycologique de France 101(4): 389 (1986)

Descrizione

Cappello fino a 10 cm. di diametro, emisferico, poco carnoso nell'adulto. Cuticola asciutta, liscia, con tipiche depressioni, da bruno-fulva a nocciola. Tubuli lunghi, giallastri, immutabili. Pori rotondi, concolori, non viranti. Gambo cilindraceo, slanciato, ricurvo in basso, con base rastremata, bianco-giallastro, spesso con zona anulare rossastra nella parte alta, privo di reticolo ma leggermente striato e fiocoso. Carne biancastra, immutabile, dolce e con debole odore di fenolo alla base del gambo. Sporata bruno-oliva.

Habitat: specie termofila, non rara nei boschi cedui di carpino nero misto a roverella della media e alta collina.

Commestibilità: commestibile.

OSSERVAZIONI

Si caratterizza per il portamento simile a *Xerocomus*, il cappello come martellato, la carne non virante, il gambo affusolato e privo di reticolo. Le tendenze attuali sono di includere questa specie nel Genere *Xerocomus* come *Xerocomus depilatus* (Redeuilh) Binder & Besl.



Boletus depilatus

foto Marco Maletti

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE DEL GENERE

- ALESSIO C.L. – 1985: *Fungi Europei - Boletus Dill.* - Saronno.
 CAZZOLI P. – 2001: *Approccio al genere Boletus – 1.* Rivista di Micologia 2.
 CAZZOLI P. – 2001: *Approccio al genere Boletus – 2.* Rivista di Micologia 3.
 CETTO B. – 1983: *I funghi dal vero Vol. 4°*- Trento.
 DERMEK A. & PILAT A. – 1988: *Poznajemy grzyby.* Bratislava.
 FOIERA F., LAZZARINI E., SNABL M., TANI O. – 1993: *Funghi Boleti.* Bologna.
 GALLI R. – 1998: *I Boleti.* Milano.
 LANNON G. & ESTADES A. – 2001: *Flore Mycologique d'Europe, Les Bolets – Documents Mycologiques, mémoire hors serie n. 6.* Lille
 MALETTI M. & PAOLINI R. – 2003: *I funghi della Provincia di Pesaro e Urbino Vol. 1°.* Villa Verucchio (RN).
 MALETTI M. & PAOLINI R. – 2005: *I funghi della Provincia di Pesaro e Urbino Vol. 2°.* Urbania (PU).
 MUÑOZ J.A. – 2005: *Fungi Europei – Boletus s.l.*. Alassio

BIBLIOGRAFIA

- BARBIER M. – 1915: *Description de deux espèces de Champignons.* Bulletin de la Société Mycologique de France.
 FRIES E.M. – 1836-1838: *Epicrasis Systematis Mycologici.* Upsaliae.
 REDEUILH G. – 1986: *Contribution à l'étude des Bolets.* Bulletin trimestriel de la Société Mycologique de France 101(4).
 VITTADINI C. – 1835: *Descrizione dei funghi mangerecci più comuni d'Italia.* Milano.

DAI GRUPPI

Racconti della vita di gruppo e non solo...

Gruppo Micologico Naturalistico AMB di Ancona.

RADUNO STUDIO 2009 AD ANDALO (TN)



Il 27° Raduno-Studio del GMN di Ancona si è tenuto ad Andalo (TN), dal 27 agosto al 5 settembre 2009. Ospiti dell'Hotel Splendid, hanno partecipato, in due turni, n°220 persone, tra soci e familiari.

La località di Andalo, alle pendici del-

la Paganella, a qualche chilometro dallo splendido lago di Molveno, ai margini del Parco Naturale di Adamello Brenta, ha rappresentato il terreno ideale per conoscere l'ecosistema dolomitico, saggiare e incrementare le conoscenze botaniche e micologiche del gruppo.



La suggestione degli scenari e la varietà della natura si sono arricchite della ospitalità della comunità e dell'ampio e variegato ventaglio delle sue dotazioni e proposte turistiche.

Il GMN ha contraccambiato l'accoglienza organizzando durante il soggiorno, con la



collaborazione della Municipalità locale, ben due mostre nella sede Comunale. La prima mostra limitata all'esposizione di specie fungine, la seconda accunando alla sezione micologica una sezione botanica. Nonostante le condizioni climatiche di elevato e perdurante soleggiamento, una

benedizione per il turismo, non siano state però ideali per la fruttificazione dei miceli, l'impegno dei nostri soci, è stato premiato con la raccolta e l'esposizione di oltre 200 specie di funghi, in ogni edizione della mostra (vedi allegati).

A completamento dell'impegno del gruppo si sono tenute

ben sei conferenze su temi micologici e naturalistici, ad opera dei nostri soci Mario Gottardi, Alessandro Giaon, Pierluigi Angeli, Maria Tullii e Silvana Filippone, seguite con particolare interesse non solo da tutti i soci, ma soprattutto dalla popolazione locale e dai turisti ospiti.



FUNGHI E CASTAGNE SUL MONTE AMIATA 2009

Rispettando una consuetudine pluriennale il GMN di Ancona ha organizzato anche nel 2009, dal 4 al 11 ottobre, un periodo di soggiorno e raccolta per i soci e loro familiari, sul monte Amiata, ospiti dell'albergo Generale Cantore.



La bella stagione, particolarmente propizia a riempire i cestini, con abbondanza di *Boletus edulis*, le bellezze culturali e la magnificenza ambientale di queste terre di Toscana, hanno accontentato tutti e riconfermata la validità di questo appuntamento.

Rispettato anche l'impegno scientifico e formativo del

gruppo, con l'organizzazione, in occasione della VIII° giornata nazionale di Micologia dell'AMB, di una riuscitissima mostra di funghi, con esposizione di numerose specie.

Le foto raccontano alcuni momenti delle attività del Gruppo di Ancona

Gruppo Micologico AMB di Marotta (PU).

SUL MONTE AMIATA A ... FUNGHI E CASTAGNE

Come è ormai consuetudine, anche quest'anno il Gruppo Micologico di Marotta, unitamente al Camping Club di Pesaro, ha organizzato, dal 1 al 4 ottobre, alcune giornate micologiche sulla vetta del monte Amiata. Ad accoglierci, come sempre, la



Il gruppo di Marotta sull'Amiata.

squisita ospitalità del rifugio Cantore, che ha visto le proprietarie: Elisabetta e sua madre Ida impegnate a soddisfare tutte le esigenze del gruppo, non solo per quel che riguarda la struttura alberghiera ma anche per i permessi di raccolta e, non ultimo, per l'appoggio a chi ha scelto di partecipare alla vacanza col Camper, approfittando della bella area di sosta sita a un centinaio di metri dall'albergo e provvista di servizio di carico e scarico dell'acqua.

Negli anni passati la stagione non era stata favorevole ma la costanza dei partecipanti è stata premiata: quest'anno la settimana è iniziata con l'arrivo di Ivana e Renzo che, fermatisi un'oretta sulla strada della vetta, hanno fatto incetta di una trentina di bei porcini freschi, inaugurando così, alla grande, la raccolta. Nei giorni successivi poi è andata molto bene e porcini e mazze di tamburo hanno accontentato le voglie "micofaghe" di tutti i raccoglitori.

Assistite dal bel tempo e da una temperatura mite, le giornate sono volate via tra belle passeggiate, belle raccolte, curiosità scientifiche appagate dalla presenza di due micologi: il responsabile scientifico del gruppo micologico Pierluigi Angeli (accompagnato da sua moglie, la sig.ra Enrica e quattro dei suoi nipotini) e la sig.ra Maria Tullii che lo ha coadiuvato. Le serate, all'insegna dell'allegria e del buon cibo (ma anche del buon vino), hanno rinsaldato conoscenze e amicizie. Le persone, tutte, hanno ritrovato, nell'interesse per la natura, un filo conduttore che accomuna tutti, dal più giovane: Simone Angeli, due anni, al più "grande": Elio Schiaratura" (l'età non si dice) che, insieme a sua moglie partecipava per la prima volta a questo tipo di vacanza e che, siamo sicuri, ritroveremo ancora tra noi.

Che altro dire? Al prossimo anno!



Elisabetta la nostra impagabile ospite.

RECENSIONE
(A cura del Prof. Nicola Manes)

Tradizione, cultura popolare, un sapiente uso dei fornelli, alla ricerca dei sapori perduti e delle specie fungine che da sempre hanno fornito diletto e nutrimento nei paesi e nelle vallate delle Marche. Queste le basi su cui Gianfilippo e Rolando hanno costruito questo testo. Non già un trattato di micologia né un elenco



banale di ricette, bensì una comunicazione scritta con passione, corredata da semplici foto esplicative delle caratteristiche macroscopiche delle varie specie. Coniugate col loro miglior uso in cucina, sia dal punto di vista della tradizione che da quello più strettamente culinario. Il tutto finalizzato all'esaltazione delle qualità organolettiche delle varie specie fungine.

Un lavoro pregevole che si inserisce nel novero delle operazioni più strettamente culturali che, facendo seguito alle pubblicazioni precedenti, si pone la finalità di consegnare

alle future generazioni modi di vivere, usi, gusti ed abitudini alimentari delle genti delle Marche.

L'opera edita da Proloco I.A.T. Mondavio è reperibile presso il Ristorante Da Rolando - 61039 San Costanzo (PU) Corso Matteotti, 123tel: 0721-950990

RECENSIONE
(a cura della Redazione)

Il volume “I Funghi Tossici e Velenosi” ad opera degli stessi autori è la continuazione del tascabile divulgativo “Funghi Eduli”, di cui ci siamo occupati in Micologia nelle Marche II n. 2.

Questo secondo volume con prefazione a cura del Presidente dell’AVIS consta di una parte introduttiva su biologia, morfologia e sistematica fungina a cui segue l’elencazione delle varie sindromi tossiche con particolare attenzione verso le sindromi di più recente scoperta e di conseguenza meno conosciute al grande pubblico.

Le schede rappresentano in fotocolor 113 delle principali specie fungine tossiche o velenose reperibili in Italia. Ogni scheda contiene il nome scientifico, il nome popolare, l’habitat di crescita, i caratteri identificativi del fungo, osservazioni su



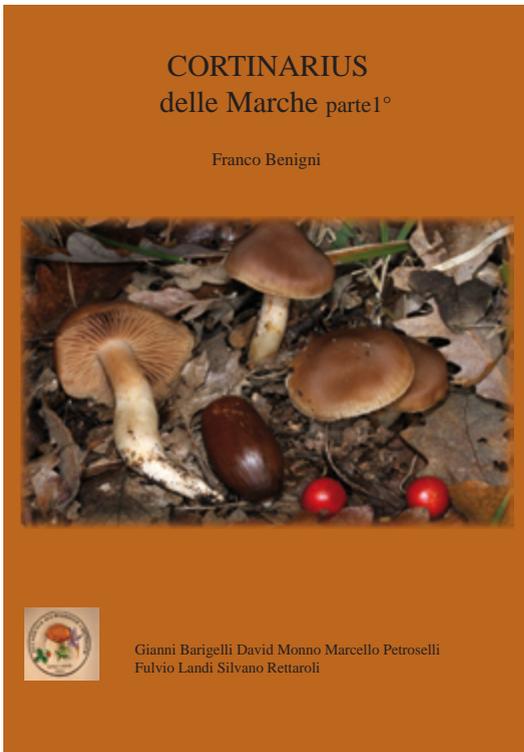
possibili confusioni e tipologia di sindrome tossica interessata. Chiude l’opera un piccolo glossario micologico.

L’intento di questo tascabile è quello di porre la dovuta attenzione sui tanti funghi che possono provocare danni o disturbi all’organismo umano con l’intento di rimarcare la regola fondamentale per tutti coloro che praticano la raccolta dei funghi a scopi alimentari, ovvero prudenza, in caso di dubbi lasciare i funghi nell’ambiente senza distruggerli o portarli agli ispettorati micologici presso le aziende sanitarie.

Il volume edito dalla casa editrice Hoepli, è reperibile presso tutte le librerie al prezzo di 19,90 €

Quest'opera non ha la pretesa di essere un testo specialistico di micotossicologia ma nel rispetto di una nomenclatura corretta e nella rappresentazione sia fotografica sia descrittiva delle varie specie si pone come strumento agile e snello per quanti frequentano boschi e pascoli in cerca di funghi, aiutando i cercatori ad evitare pericolosi errori di determinazione.

L'opera "Cortinarius delle Marche parte 1°" costituisce un primo contributo ad opera della Accademia della Micologia e Botanica, istituzione creata per stimolare e divulgare lo studio scientifico dei funghi. Grazie alla grande passione ed alla competenza del



micologo Franco Benigni il gruppo di studio ha concentrato la propria attenzione sui generi *Russula* e *Cortinarius*, quest'ultimo genere viene esaminato nell'opera in cui sono trattate in dettaglio alcune interessanti e poco frequenti specie. Le schede descrittive sono complete e tecnicamente ineccepibili, i fotocolor a corredo delle schede sono di grande qualità e precisione e costituiscono un elemento di grande utilità nel riconoscimento delle varie entità proposte. L'opera è firmata da Franco Benigni con la collaborazione dei micologi: Gianni Barigelli, David Monno, Marcello Petroselli, Fulvio Landi e Silvano Rettaroli, per ogni informazione è possibile contattare L'autore.

Nel recensire questa lodevole iniziativa ci sentiamo in dovere di esprimere tutta la nostra soddisfazione nel vedere come uno dei capisaldi dell'attività scientifica

del CAMM, ossia lo sviluppo della ricerca scientifica, trovi un nuovo e validissimo strumento in quest'opera che, speriamo, continui e si sviluppi sempre più allargando nel contempo la platea dei collaboratori per porsi come uno dei punti di riferimento regionale per la ricerca scientifica nella regione Marche.

Cosa fanno gli altri...

Le attività 2010 dei gruppi aderenti al CAMM.

A cura della segreteria

Associazione Micologica delle Marche, Senigallia (AN)

Sede in viale Bonopera 55, aperta tutti i lunedì dalle ore 21,00 alle 23,00, recapiti: 071/60363 – 338/6700924 – www.micologicasenigallia.it

26-29 agosto, soggiorno micologico a Bellamonte di Predazzo.
13 settembre, “Conservazione e utilizzo ottimale dei funghi” (Rettaroli e Landi).
19 settembre, escursione micologica a Cingoli, accompagnatore Franco Benigni.
07 ottobre, conferenza in sede del Prof. Roberto Galli.
07-10 ottobre, tradizionale mostra micologica a cura del Prof. Roberto Galli.
14-17 ottobre, soggiorno micologico sul Monte Amiata.
07 novembre, escursione micologica ad Anghiari (AR) alla ricerca delle finferle.

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

Sede in via Del Palo 10, aperta tutti i lunedì dalle ore 21,00 alle 23,15, recapiti: 339/6775010 – latignosa@tiscali.it

20 settembre, “Gli Agarici” (Marco Papa).
27 settembre, “I Tricolomi del gruppo *terreum*” (Marco Papa).
02-03 ottobre, Week-end in località da definire.
11 ottobre, “I Cortinari” (Franco Benigni).
08 novembre, “Le Cantharellaceae” (Marco Papa).

Associazione Micologica Bresadola Gruppo “Valle del Metauro”, Fano (PU)

Sede in viale Adriatico 54.

21-28 agosto, soggiorno estivo a Predazzo (TN).
18-19 settembre, Mostra Micologica a Fossombrone.
03 ottobre, Mostra Micologica a Calcinelli.
07-10 ottobre, Week-end micologico sul Monte Amiata.
17 ottobre, Mostra Micologica a Montecucco di San Giorgio, nell’ambito della manifestazione “Grigliate in festa”.
23-24 ottobre, Mostra Micologica a Urbania.
21-28 novembre, Mostra Micologica a Fano (CODMA), nell’ambito della manifestazione “Sapori ed aromi d’autunno”.

Associazione Micologica Bresadola Gruppo di Pesaro

Sede in via Rigoni 20, aperta tutti i lunedì dalle ore 21,00 alle 23,00, recapiti: 0722/4372, 347/6071944, adriano7161@libero.it.

22-29 agosto, vacanza di studio a Bellamonte di Predazzo (TN).
24-26 settembre, Week-end micologico a Lizzano in Belvedere (BO).
02-03 ottobre, Mostra Micologica a Pesaro, nell’ambito della manifestazione “Festa dei fiori”.
28 novembre, escursione ad Anghiari (AR) alla ricerca delle Finferle.

Gruppo Micologico Jesino “Federico II” Jesi (AN)

Sede in via Rincrocca, 4, aperta tutti i mercoledì dalle ore 18,00 alle 20,00, recapiti cell. 339/2176643

20-22 agosto, escursione micologica in Val di Fiemme.

17-30 settembre, corso di micologia di base (Fabrizio Fabrizi).

08-10 ottobre, escursione micologica sul Monte Amiata.

14-17 ottobre, Convegno di micotossicologia e giornate micologiche jesine (Roberto Galli).

04 novembre, corso di Orientering (Massimo Bernardoni).

05 novembre, corso di Meteorologia (Mario Fedele).

01-02 dicembre, corso per conoscere i tartufi (Michele Campanelli).

03 dicembre – I tartufi in cucina (Claudio Modesti).

04 dicembre, Cena a base di tartufo – ristorante in zona.

16 dicembre, corso su bacche e frutti spontanei (Simonetta Pierangeli).

19 dicembre, Escursione e raccolta di bacche e frutti spontanei (Simonetta Pierangeli).

20 dicembre, Preparazione di liquori, marmellate e dolci (esperti del GMJ).

Gruppo Micologico Osimano Osimo (AN)

Sede in via Bondimane, 11,

Agosto, a funghi in Trentino Alto Adige.

26 settembre, andar per funghi con l'esperto

24 ottobre, X mostra micologica.

Associazione Micologica Naturalistica Monti Sibillini (MC)

Sede in via Zorli, 78, aperta tutti i lunedì dalle ore 21.00

03 settembre, video-proiezione su “funghi e ambiente” del nostro territorio.

05 settembre, escursione monte Vermenone, pranzo al sacco.

17-18 settembre, informazione e prevenzione mico-tossicologica.

25-26 settembre, mostra micologica a San Severino.

9-10 ottobre, 9ª giornata nazionale di micologia, inserita nella manifestazione “i tesori del bosco” dell'Associazione Turistica di Cingoli.

20-24 ottobre, Comitato di studio del Gruppo di Bolzano sui Monti Sibillini.

30-31 ottobre, Mostra micologica e botanica a Macerata.

Gruppo Micologico “Matelicese” Matelica (MC)

Sede in via Umberto I, 100, aperta tutti i lunedì dalle ore 21.00.

27 settembre, determinazione funghi freschi in sede.

ottobre (data da decidere), 11ª Mostra Micologica Matelicese.

Novembre (data da decidere), cena sociale.

Associazione Micologica AMB di Marotta (PU)

Sede in via Gagarin, 12, aperta tutti i lunedì dalle 18.00 alle 19.30.

22-29 agosto, settimana a funghi in Val di Fiemme, Trentino.

30 settembre 3 ottobre, funghi e castagne sul Monte Amiata.

10 ottobre, festa d'autunno con Mostra Micologica a Marotta.
30-31 ottobre, mostra regionale del CAMM a Sant'Angelo in Vado.

Gruppo Micologico Vallesina AMB, Jesi (AN)

Sede in Costa Mezzalancia, 2D, aperta tutti i lunedì e venerdì dalle 19.00 alle 20.00

28 agosto 4 settembre, settimana in Val Pusteria, Alto Adige.
11-12 settembre, i funghi autunnali "Russule delle Marche", in sede.
17-19 settembre, "ritorno a Fiumalbo" tre giorni sul Monte Abetone.
23-25 settembre, apertura sede in occasione della fiera di S. Settimio.
2 ottobre, mostra micologica a Genga.
8-10 ottobre, funghi e castagne sul monte Amiata.
31 ottobre, mostra micologica a Jesi.
19 dicembre, pranzo sociale.

Gruppo Micologico Naturalistico Ancona

Sede in via Musone 2/A, 60126 Torrette di Ancona, aperta tutti i lunedì e venerdì dalle 17.00 alle 20.00

Dal 22 agosto al 5 settembre, raduno studio di Mico-Ecologia.
22-26 settembre, escursione micologica al Corno alle Scale.
3-10 ottobre, funghi e castagne sul Monte Amiata e 9ª giornata nazionale di micologia A.M.B.
Con mostra e conferenze.
23-26 ottobre, Mostra Micologica e Botanica "città di Ancona" alla Mole Vanvitelliana.
3 dicembre, chiusura attività per l'anno 2010.
12 dicembre, pranzo sociale.

APPUNTAMENTI C.A.M.M. 2010

- Il Comitato Scientifico Regionale si terrà dal 28 al 31 ottobre 2010 in concomitanza con la Mostra Regionale.
- Mostra Regionale di Micologia e Botanica:
Sant'Angelo in Vado 30/31 ottobre e 1 novembre 2010.

All'interno della mostra, che si terrà durante la Mostra Mercato del tartufo, ci saranno, oltre alla ormai consueta degustazione del fungo dell'anno, conferenze a carattere micologico tenute da Micologi di fama internazionale.



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



Associazione
Micologica Naturalistica
MONTI SIBILLINI
Macerata

Manuale per l'abilitazione alla raccolta dei funghi epigei

L.R. 17/2001

