



**Gruppo Micologico Naturalistico
Colli Euganei Teolo**

Piazza Mercato 26
35024 Loc. Bresseo
Teolo (PD)

Associazione di promozione sociale
C.F. 92001720280

info@gruppomicologiconaturalisticoteolo.com
www.gruppomicologiconaturalisticoteolo.com
tel 333.2123595

Sede degli incontri settimanali con gli associati
e interessati ogni lunedì alle ore 21 presso la
sede in piazza

DIRETTIVO 2009\13

Presidente: Giancarlo Zanovello

Presidente Onorario: Dante Padovan

Consiglieri: Sergio Barison

Michele Carraro

Ildegarda Primon

Francesco Bertoncello

Brunetto Carmignotto

Franco Fabbris

Segreteria: Sergio Barison

Cassiere: Michele Carraro

Gruppo di Studio: Giancarlo Zanovello

Francesco Bertoncello

Tarcisio Del Degan

Brunetto Carmignotto

Danillo Martini

Aldo Doro

Antonio Grossi

Responsabile microscopia: Aldo Doro

Coordinamento GS: Francesco Bertoncello

Responsabile Diateca: Brunetto Carmignotto

Responsabile Essiccate: Danilo Martini

Antonio Grossi

Redattore Rivista: Michele Dal Santo

Servizio Biblioteca: Gianfranco Bellin

Claudio Mazzuccato

Resp. Sito internet: Francesco D'Alessandro



MICO EUGANEA

NOTIZIARIO DIGITALE DEL GRUPPO MICOLOGICO
NATURALISTICO DEI COLLI EUGANEI

SOMMARIO

Editoriale a cura di *Michele Dal Santo*

Funghi e micologia

Agaricus bohusi a cura di *Francesco Bertoncello*

Leucopaxillus lepistoides a cura di *Giancarlo Zanovello*

Agaricus xanthodermus *Genev. var. Lepiotoides Maire* a cura di *Giancarlo Zanovello*

Le Rubriche

XXXV[^] MOSTRA DEI FUNGHI E DEI FRUTTI DI BOSCO

TEOLO 6/7 OTTOBRE 2012

Il libro “I Funghi dei Colli Euganei” del nostro Presidente *Giancarlo Zanovello*

Saluto ad un amico a cura di *Gli amici del “GRUPPO DI STUDIO”*

Piante viste da vicino

La Ruchetta selvatica a cura di *Antonio Grossi*

in copertina “Mycena galericulata” foto di Francesco Bertoncello

Inizia con questo numero la rivista digitale MicoEuganea, una novità per il nostro gruppo e per tutti quelli che ci seguono. La rivista, per il momento avrà cadenza trimestrale e dovrà essere accessibile nei contenuti, ma anche con aspetti scientifici, informativi, formativi ed educativi. Pur nel rispetto del rigore scientifico, gli argomenti trattati saranno sempre connotati da chiarezza e semplicità, senza tralasciare approfondimenti che abbiano come obiettivo la crescita, nelle persone che la consulteranno. Per me sarà un lavoro di dedizione applicato all'organizzazione degli articoli e il materiale e soprattutto alla ricerca della migliore soluzione grafica e di programmazione. Per tutti gli altri collaboratori sarà un impegno di ricerca e composizione del materiale e quindi tanta passione che speriamo possa essere ritrovata nei risultati. Consentiteci queste prime uscite di prova, se non saranno ottimizzate al meglio, mi ritrovo anch'io a studiare e sperimentare una nuova frontiera. I funghi sono importantissimi nell'equilibrio naturale dell'eco sistema e saranno i principali attori di questa avventura ma non disdegneremo di parlare anche di piante, fiori, erbe, animali dei nostri amati Colli Euganei ed il loro ambiente naturale. Cercheremo anche di contribuire a diffondere notizie di carattere di vita associazionistica, quindi riassumendo gite, escursioni e manifestazioni. Auspichiamo la crescita delle informazioni, per aggiungere rubriche sempre migliori e ricche di notizie, perciò attendiamo il contributo di tutti perchè vogliamo un progetto aperto a tutti, riceveremo e pubblicheremo volentieri notizie o articoli attinenti al contesto, da quanti vorranno proporsi alla nostra redazione. Il contributo di ogni singolo appassionato è molto importante, questa iniziativa vogliamo credere che possa collocarsi nell'ambito della valorizzazione del nostro territorio. Concludo quindi con un augurio di buona riuscita e un invito a scriverci, contattarci per immagini, contenuti, suggerimenti, consigli e tanto altro.



Agaricus bohusii Bon

a cura di Bertoncetto Francesco



fra-bert@libero.it

Si presenta in questo esposto un carpoforo non comune, per la prima volta presente al Gruppo Micologico Naturalistico Colli Euganei di Teolo, determinato macroscopicamente.

I funghi sono giunti durante la Mostra annuale tenutasi in ottobre, portati da un socio che a sua volta aveva ricevuto i funghi da raccoglitori casuali, incuriositi dall'insolito carpoforo.

Il luogo di raccolta e le caratteristiche dell'habitat non sono purtroppo conosciute, è noto solamente che il fungo proviene da zona di campagna compresa nell'areale Euganeo, loc. Montecchia in Comune di Saccolongo (PD).



Osservazioni

Agaricus bohusi è fungo di taglia medio-grande, inizialmente ricoperto da velo universale, si individua per la taglia medio-grande, la colorazione bianco/fumo, le abbondanti ornamentazioni sia sul cappello che sul gambo, il gambo radicante e la crescita cespitosa.

Se al primo incontro lascia un po' perplessi, il colore delle lamelle mature conduce subito verso il genere di appartenenza e le caratteristiche generali portano ben presto alla specie.



Posizione sistematica:

Famiglia Agaricaceae

Genere Agaricus

Sezione Sanguinolenti

Descrizione della specie

Cappello: 06/12 cm., carnoso, da globoso a emisferico, poi convesso, infine piano convesso, margine sottile fibrilloso squamoso. Cuticola asciutta bruno scura, bruno-vinosa, più chiara al margine, presto completamente dissociata in squame triangolari con colori disposte in file concentriche.

Lamelle: fitte, libere al gambo, strette, con lamellule, da crema biancastre a rosa sporco infine bruno nerastre, taglio sterile, biancastro.

Gambo: lungo, slanciato fibroso, fusi-forme radicante, dapprima biancastro poi con colore al cappello, a base ornamentata da cercini di squame, rossastro allo sfregamento, anello superiore, complesso, con piccole squame concolori al cappello nella parte inferiore.

Carne: soda, bianca rossastra arancio al taglio, odore debole, sapore dolciastro.

Habitat: sotto piante arboree, latifoglie, ruderale.

Commestibilità: commestibile

Materiale studiato: numerosi carpofori a svariato stadio di crescita pervenuti in data 06/10/2012

Bibliografia:

A. Capelli - 1984

Agaricus, collana Funghi Europei

Cortecuisse R.-Buhem B. - 1994:

Guide des Champignons de France et d'Europe.

Galli R. - 2004: Gli Agaricus, ed. Dalla Natura.

Leucopaxillus lepistoides

(R. Maire) Singer

a cura di Zanovello Giancarlo

Posizione sistematica:
 Famiglia Tricholomataceae
 Genere Leucopaxillus
 Sottogenere Aspropaxillus

Si presenta di seguito un carpoforo, esaminato macroscopicamente e microscopicamente, con ampia documentazione fotografica, la cui comparsa è nota in un'unica stazione dei Colli Euganei (PD) e probabilmente di rara reperibilità anche nel resto d'Italia.



Osservazioni

Compare nel mese di ottobre crescendo a lunghe file o a cerchi in colonie anche di trenta esemplari a vari stadi di sviluppo, raggiungendo anche dimensioni notevoli. Il micelio tende a seccare l'erba dove si insedia. Facile lo scambio con *Leucopaxillus giganteus* (Leyss.:Fr.) Sing..



Descrizione della specie.

Cappello: fino a 30 cm. di diametro, carnoso, dapprima sub sferico poi convesso, piano con margine a lungo involuto che si può fessurare con tempo secco, cuticola umida, grassa, molto spesso butterata che si può rompere in areole caratteristiche, facilmente asportabile, di colore biancastro crema con tonalità verdine.

Lamelle: molto fitte, basse, con molte lamellule di varia lunghezza, leggermente decorrenti sul gambo, biancastre con riflessi verdognoli, il filo è irregolare, si staccano facilmente dalla carne del cappello.

Gambo: 4-6 per 1-2 cm., piuttosto corto e massiccio, ingrossato in alto e alla base, poco profondo nel terreno, è tutto percorso da striature granulose di colore ocraceo alla base.

Carne: soda, compatta, umidiccia nel cappello, dura fibrosa nel gambo, di colore biancastro, odore di mandorle amare, sapore dolce farinaceo.

Spore: 7,5-10,5 x 4,5-6,5 micron, ellittiche, lisce, amiloidali. Sporata biancastra.

Habitat: cresce in autunno tra l'erba nei prati incolti esposti al sole.

Commestibilità: **discreta** previa asportazione della cuticola e leggera sbollentatura.

Materiale studiato: numerosi carpofori a variato stadio di crescita ripetutamente raccolti negli anni successivi al ritrovamento.

Bibliografia:

Boccardo, Traverso, Vizzini, Zotti - 2008 - Funghi d'Italia - Zanichelli editore

Cetto - 1987 - I funghi dal vero - Saturnia editrice

Agaricus xanthodermus

Genev. var. Lepiotoides Maire

a cura di Zanovello Giancarlo

Posizione sistematica:
Genere Agaricus
Sezione Xanthodermatei

Si presenta di seguito un carpoforo alquanto raro in Italia, ritrovato nel corso dell'anno entro le mura del Castello di Este ma già in anni precedenti reperito e determinato macroscopicamente e microscopicamente. Segue la descrizione e alcune immagini a colori.



Osservazioni

Fungo molto raro ritrovato solo alcune volte nell'areale Euganeo ma in forma abbondante. Caratteristico l'immediato e intenso viraggio della carne verso il giallo-cromo soprattutto alla base del gambo, poi il tipico odore di inchiostro comune a tutti gli Agaricus appartenenti alla sez. Xanthodermatei.

Descrizione della specie.

Capello: 5-10 cm. di diametro, all'inizio emisferico, poi più aperto, di colore grigio-brunastro, presenta squame grossolane, nettamente separate da screpolature biancastre.

Lamelle: poco spaziate, all'inizio biancastre, poi a maturazione delle spore rosa-porpora scuro, con il filo più chiaro, sterile.

Gambo: 6-8 x 1-1,5 cm., cilindrico, liscio, con base leggermente bulbosa, ingiallente allo sfregamento, giallo cromo alla base del gambo, possiede un anello supero, ampio, biancastro che tende ad ingiallire, avente delle piccole squame più scure nella parte inferiore.

Carne: biancastra, giallo cromo alla base del gambo, odore di inchiostro.

Spore: 5-6,5 x 4-4,5 micron, ovoidali, lisce, con parete spessa. Sporata: bruno-porpora

Habitat: cresce nei parchi sia sotto latifolia che conifera (cedri).

Commestibilità: **tossico**, provoca sindrome gastroenterica.

Materiale studiato: alcuni carpofori maturi reperiti alcuni anni fa e ritrovati quest'anno in data 23/09/2012 in nuova stazione di crescita, medesimo habitat.



Bibliografia:

A. Capelli - 1984 - Agaricus - collana Funghi Europei.

Galli R. - 2004: Gli Agaricus, ed. Dalla Natura.

XXXV^a MOSTRA DEI FUNGHI E DEI FRUTTI DI BOSCO

TEOLO 6/7 OTTOBRE 2012

a cura di Bertoncello Francesco

L'estate 2012 è stata sicuramente tra le più calde e siccitose che si ricordino e molte sono le mostre micologiche nel Triveneto saltate a causa della scarsa presenza di specie fungine, nulla in pianura e poco più in montagna.

Fortuna ha voluto che una perturbazione abbia interessato il Nord Italia proprio nei 10 giorni prima dello svolgimento della mostra del Gruppo cosicché è stato possibile allestire una mostra in cui i funghi non sono davvero mancati; sono state determinate almeno 330 specie fungine tra funghi raccolti sulla montagna Veneta e nell'areale Euganeo.

Il tutto reso possibile dai soci del Gruppo, amici micologi, al valido contributo di raccoglitori improvvisati per l'occasione, e come consuetudine dagli amici del Gr. Mic. AMB di Longare (VI), il cui apporto è sempre sostanzioso e prezioso.

All'inaugurazione della Mostra hanno presenziato rappresentanti dei vari Enti Pubblici in vari modi coinvolti dall'evento, ovvero il Comune di Teolo, La Provincia di Padova ed il Parco Colli.

Grazie alle belle giornate e alla felice ubicazione logistica della mostra, numerosa è stata l'affluenza dei visitatori attratti dalla manifestazione; un pubblico non solo di domenicali ma anche desideroso di apprendere qualcosa di più sul mondo dei funghi; e non è mancata la presenza di micologi di altri Gruppi Veneti il cui scambio di pareri sulle specie esposte è sempre importante. La Mostra 2012 è stata caratterizzata dalla presenza di alcuni carporiferi decisamente rari, alcuni assenti da anni ed altri presenti per la prima volta.

Segnaliamo in proposito due funghi su tutti: *Leucopaxillus lepistoides*, raro basidioma sia in Italia che in Europa, e *Agaricus bohusi*, interessante agarico mai reperito in precedenza, entrambi dell'areale Euganeo di pianura. Ancora il *Leccinum holopus* ed il *Pleurotus eryngii* v. *nebrodensis* provenienti dalle montagne venete raccolti dagli amici di Longara.

E non possiamo dimenticare che proprio l'*Agaricus bohusi* ci è stato portato dal nostro caro amico Redentore che poco dopo ci avrebbe lasciati. È stata l'ultima volta che abbiamo avuto l'opportunità di vederlo, da lì a poco la malattia contro la quale combatteva l'avrebbe vinto.

La Mostra come consuetudine comprendeva anche l'esposizione di piante e frutti caratteristici e/o presenti sui Colli Euganei, verso i quali estimatori in particolare, dimostrano vivo interesse.

Ringraziamo tutti coloro che con il loro aiuto rendono possibile il ripetersi della manifestazione, e auguriamoci che l'evento possa aver avvicinato nuovi tra i visitatori, al mondo dei funghi e della natura in genere, per quanto riguarda l'aspetto della sensibilità che merita l'argomento.



Il libro "I Funghi dei Colli Euganei"

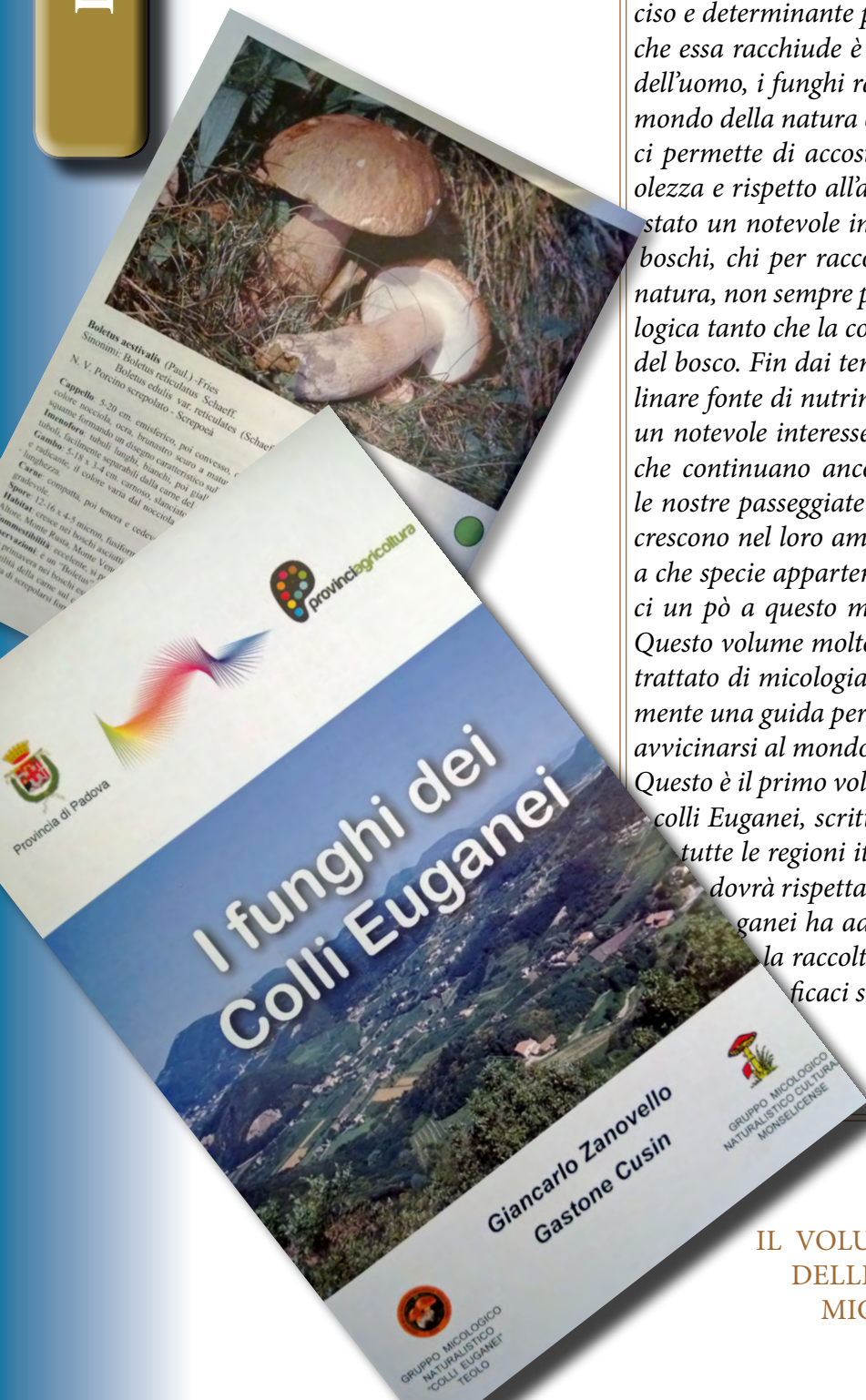
del nostro Presidente
Giancarlo Zanovello

e del co-autore
Gastone Cusin

Con il patrocinio dalla Provincia di Padova è stato pubblicato come novità assoluta il libro che illustra gran parte delle specie micologiche presenti sul territorio dei Colli Euganei, reperite, studiate e determinate da Giancarlo Zanovello, in un ventennio di ricerca e impegno riguardante gli aspetti naturalistici del nostro ambiente. Oltre ad essere il primo lavoro a riguardo dei funghi euganei, il libro presenta alcuni miceti di assoluta rarità non facilmente reperibili sul resto del territorio nazionale se non addirittura a livello europeo.

pagina introduttiva dell'autore

Sono un autodidatta amante della natura ed in particolare dei funghi, come tutto in natura anche i funghi hanno un ruolo preciso e determinante per l'ambiente. Conoscere la natura ed i segreti che essa racchiude è sempre stata una delle più grandi aspirazioni dell'uomo, i funghi rappresentano un meraviglioso microcosmo nel mondo della natura e impadronirci almeno in parte dei loro segreti ci permette di accostarci con maggiore considerazione, consapevolezza e rispetto all'ambiente che ci circonda. Negli ultimi anni c'è stato un notevole incremento di persone sui "colli" che vanno per boschi, chi per raccogliere funghi, chi per stare a contatto con la natura, non sempre però guidate da una sufficiente educazione ecologica tanto che la cosa ha raggiunto livelli preoccupanti per la vita del bosco. Fin dai tempi antichi i funghi sono stati per la gente collinare fonte di nutrimento e sussistenza ed hanno sempre suscitato un notevole interesse tanto che sono sorte tante credenze popolari che continuano ancora a sussistere. E' sempre piacevole durante le nostre passeggiate incontrare dei bellissimi gruppi di funghi che crescono nel loro ambiente, chi di noi non si è soffermato e chiesto a che specie appartengono. Con questo libro vediamo di avvicinarci un pò a questo meraviglioso mondo della natura e dei funghi. Questo volume molto semplice non ha certo la pretesa di essere un trattato di micologia per i grandi studiosi ed esperti, ma semplicemente una guida per il principiante che muove i primi passi e vuole avvicinarsi al mondo dei funghi ancora per molti versi sconosciuto. Questo è il primo volume che parla di micologia, cioè dei funghi dei colli Euganei, scritto proprio per la nostra gente. Come ormai in tutte le regioni italiane ci sono alcune regole che il raccoglitore dovrà rispettare, infatti anche il parco regionale dei Colli Euganei ha adottato una propria legge per quanto concerne la raccolta funghi, ma come tutte le altre leggi, sono efficaci soltanto se poggiano sulla volontà dei cittadini.



IL VOLUME È REPERIBILE FINO AD ESAURIMENTO DELLE STAMPE PRESSO LA SEDE DEL GRUPPO MICOLOGICO COLLI EUGANEI DI TEOLO

DEDICATO AD UN AMICO

a cura di Brunetto Carmignotto

Redentore, “Rede” per gli amici, anzi per tutti, perché gli veniva connaturale essere amico di tutti, e non solo a parole, ma con i fatti concreti di tutti i giorni.



Spirito libero e amante della natura, amava le passeggiate nei Colli, le escursioni in montagna, ma anche semplicemente il suo orticello e il suo giardino, sempre alla ricerca di imparare qualcosa di più sia si trattasse di erbe, piante o fiori, ma il suo amore prediletto e spontaneo era per i funghi di qui era un buon conoscitore e dei quali non si stancava mai nello studio, compresa la microscopia, alla quale ultimamente si era avvicinato (nella foto lo troviamo intento alla preparazione di un “vetrino”).

All'interno del Gruppo Micologico, faceva parte del “Direttivo”, attivo e sempre presente nel “Gruppo di studio” era scrupoloso responsabile della conservazione e gestione delle “essicate”.

Usiamo il verbo “era”, perché Rede ci ha lasciato lo scorso Novembre, ma un tipo così non si scorda tanto facilmente, a noi del Gruppo manca, alla sua famiglia manca, ai tanti amici manca, ma lo portiamo e porteremo nel cuore con la gioia di averlo conosciuto e frequentato.

Ciao Rede e grazie di essere stato con Noi

Gli amici del “GRUPPO DI STUDIO”

La ruchetta selvatica (*Diplotaxis tenuifolia*)

a cura di Antonio Grossi

Classificazione	
Dominio	Eukaryota
Regno	Plantae
Divisione	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Ordine	Capparales
Famiglia	Brassicaceae
Genere	Diplotaxis
Specie	Diplotaxis tenuifolia



Caratteri botanici:

E' una pianta erbacea perenne, con foglie pennate, carnose, incise più o meno profondamente e dentate, di sapore piccante. i fiori sono formati da 4 petali di colore giallo vivo riuniti in racemo terminale che fioriscono da maggio ad ottobre.

Dove cresce:

Comune nei luoghi ruderali ed incolti, sui nostri Colli è presente per buona parte dell'anno. predilige i terreni calcarei dalla pianura fino ai 1000 mt di altitudine.

Raccolta e conservazione:

Raccogliere le foglie più tenere e giovani, si consiglia il consumo in tempi brevi nel rispetto tipico delle freschezze orticole, conservare le foglioline in frigo, riposte in un sacchetto del pane che ne regolerà l'umidità

Impiego e consumo:

La rucola viene utilizzata cruda per aromatizzare ed insaporire, insalate, salse originali, carpacci e tagliate di carne, insalate estive di pasta di grano. Viene spesso accompagnata dal formaggio grana che regge bene la competizione del suo gusto robusto e deciso. Eccezionale anche la versione come pesto, al posto del più conosciuto pesto ligure.

Nomi comuni:

rucola selvatica, ruchetta falsa, rughetta violacea, nome dialettale rucoeta salvadega



Villa Ottavia a Rovolon lungo la strada che collega Rovolon a Bastia, a metà percorso, si può ammirare la cinquecentesca Villa Ottavia, una costruzione con porticato a pian terreno, loggetta superiore e colombaia, eretta dai monaci di Santa Giustina e già sede di una loro corte. Per “corte” l’ordinamento benedettino intendeva l’edificio più importante della propria suddivisione territoriale