



**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

Tesoriere: 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 Essicate: Danillo Martini
Antonio Grossi

Redattore Rivista: Michele Dal Santo

Servizio Biblioteca: Gianfranco Bellin
Claudio Mazzucato

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

Clitocybe nivea a cura di *Francesco Bertoncello*

Helvella lacunosa a cura di *Francesco Bertoncello*

Leccinum corsicum a cura di *Francesco Bertoncello*

Le Rubriche

Corso di micologia di base 2013 a cura di *Francesco Bertoncello*

Breve storia di una raccolta...miracolosa a cura di *Francesco Bertoncello*

Cartoline da..... una breve storia di una raccolta miracolosa

a cura di *Michele Dal Santo*

Piante viste da vicino

Cisto salvifolia a cura di *Francesco Bertoncello*

L'olmo a cura di *Francesco Bertoncello*

in copertina "Volvariella bombycina" foto di *Francesco Bertoncello*

Il nuovo anno è cominciato. Tutti i componenti del Gruppo, augurano a chiunque, un felice e prospero percorso in questo 2013. C'è bisogno di certezze e stabilità in ogni settore sociale, le festività natalizie sono trascorse con l'attenzione alla sobrietà ed un pensiero unanime a quanti sono in difficoltà nella morsa della crisi globale. Ogni situazione assume una certa importanza e per noi che stanno a cuore anche le vicende naturalistiche, siamo impazienti di riprendere il percorso di osservazione ed apprendimento dei momenti micologici e naturalistici del nostro territorio. Bene! una di queste situazioni che abbiamo dovuto affrontare in questi mesi, è stata la condizione meteorologica. Tutte le attività umane che si effettuano all'aperto sono soggette alle condizioni meteo, Giove e Pluvio non sono stati affatto clementi durante questi primi mesi dell'anno. Dagli studi dell'Arpa Veneto sembra che si siano superate le quantità di precipitazioni piovose che solitamente abbiamo in un anno intero. Le conseguenze sulla Natura si sono concretizzate in smottamenti frequenti sui nostri Colli Euganei, allagamenti preoccupanti sulle campagne in pianura e pochi ritrovamenti di carattere micologico. Insomma tanta acqua in poco tempo, piogge da record per le quali è necessario ricordarsi come da statistica, il 1936, il 1905 e per un anno ancora più piovoso bisogna spingersi al 1898. Alla faccia delle teorie del riscaldamento globale che a me sembrano ormai in evidente decadimento, anche perchè il Sole risulta sempre meno attivo e la Corrente del Golfo rallenta via più. L'attività del Gruppo e dei suoi prosecutori non si è fermata ed oltre al consueto momento di ritrovo e discussione in Sede, si è organizzato e condotto il consueto Corso di Micologia Base anno 2013, del quale presenteremo il resoconto in questo numero di MicoEuganea. Buona lettura anche con gli approfondimenti sui ritrovamenti micologici, radi ma di ottima importanza e rilevanza di studio



Clitocybe nivea Velenovsky

a cura di Bertoncello Francesco



fra-bert@libero.it

Si presenta in questo esposto un carpoforo non comune e di facile confondibilità con altre clitocybi bianche, reperito ripetutamente nel medesimo sito agli albori dell'inverno, in compagnia di Ramaria stricta sul M.te Madonna in Comune di Vo'. La determinazione si basa su esami macroscopici e microscopici le cui immagini vengono riportate.



Descrizione della specie

Cappello: 2,5-7 cm. di diametro, da convesso a leggermente depresso, a volte con leggero umbone, margine da giovane arrotondato, cuticola opaca, uniformemente pruinoso, sericea, di colore bianco ghiaccio.

Lamelle: arcuate, decorrenti, spaziate di color bianco-crema.

Gambo: 2-4 x 0,4-0,6 cm., fibrilloso, setoso, con colore al cappello, a volte eccentrico, base con feltro miceliare bianco.

Carne: esile, bianca, con odore sub farinoso, erbaceo, sapore dolce.

Spore: 6,4-8,5 x 4-5 micron, ellittico-ovoidali. Sporata: biancastra.

Habitat: zona collinare esposta a Sud, 300 m. sul l.m., tra l'erba ricca di residui legnosi decomposti, fra arbusti di sambuco, rovo e Robinia pseudoacacia.

Commestibilità: non commestibile.

Materiale studiato: carpofori maturi raccolti in data 31/12/2012. Del materiale studiato è presente l'excicata presso l'erbario del Gruppo

Osservazioni

Ritrovato più volte, sempre tra dicembre e gennaio, su un leggero pendio tra l'erba, la cosa che coglie subito è l'impostazione delle lamelle che fanno subito pensare ad una Hygrophoracea. Superato il primo imbarazzo, considerata anche la scarsità di riferimenti bibliografici sulla specie, un accurato studio conduce al corretto inserimento.



Bibliografia:

G. Consiglio, C. Papetti – 2001 - Funghi d'Italia vol. 2 – Ass.ne Micologica Bresadola editore

Helvella lacunosa

Afzelius: Fries

a cura di Bertonecchio Francesco

Posizione sistematica adottata

Divisione Ascomycota, Classe Pezizomycetes, Ordine Pezizales, Famiglia Helvelaceae, Genere Helvella.

Si espone in questo articolo, un ascomicete determinato esclusivamente per aspetti morfologici, il cui ritrovamento ha sorpreso per periodo e habitat.

Il carpoforo, in numero di 5/6 esemplari, è stato ritrovato in collina, 350 m. c.a (M. Vendevolo) i primi giorni di gennaio con temperature fredde ma in loc. caratterizzata da esposizione solare e flora tipicamente mediterranea.



Osservazioni

Carpofori di piccole dimensioni, probabilmente dovute alle rigide temperature del periodo nonostante l'esposizione solare del giorno.



Descrizione della specie.

Apotecio: 1/2 cm., a forma di sella irregolare, composto da due o tre lobi, gibbosi, rivolti verso il gambo, superficie esterna bruno-nerastra.

Gambo: corto, nettamente solcato-costolato, cavernoso, bianco sfumato di bruno.

Carne: elastica, sottile.

Habitat: lungo sentiero sassoso, terreno calcareo, ai bordi di macchia mediterranea (corbezzolo, erica, cisto).

Commestibilità: commestibile dopo prolungata cottura.

Materiale studiato: alcuni esemplari maturi ritrovati in data 03/01/2013



Bibliografia:

AMB Gruppo di Vicenza - Bollettino 2002;
Mirko Illice, Oscar Tani, Adler Zuccarelli - Funghi Velenosi e commestibili - 2011 - Edizioni Tipoarte Bologna

Leccinum corsicum (Rolland) Singer

a cura di Bertonecchio Francesco

Posizione sistematica adottata:
 Divisione Basidiomycota; Classe Hymeniomycetes;
 Ordine Boletales; Famiglia Boletaceae;
 Genere Leccinum; Sezione Luteoscabra.

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

Il carpoforo, un unico esemplare, è stato ritrovato i primi giorni di gennaio con temperature fredde ma in loc. caratterizzata da esposizione solare e flora tipicamente mediterranea (M. Vendevolo).



Descrizione della specie.

Cappello: 7 cm., carnoso globoso, margine leggermente ecedente, cuticola rugosa vellutata, color bruno-rossiccio.

Imenio: tuboli lunghi, liberi al gambo, gialli, pori piccoli gialli.

Gambo: pieno sodo, ventricoso, appuntito alla base, giallo vivo coperto da squamette concolori.

Carne: soda, bianco giallognola, debolmente rosa-rosso sul cappello, odore gradevole, sapore leggermente amaro.

Habitat: su terreno calcareo in presenza di Cisto salvifolia ai bordi di macchia mediterranea (corbezzolo ed erica).

Commestibilità: commestibile.

Materiale studiato: un unico esemplare a media maturazione ritrovato in data 30/12/2012



Osservazioni

Se non fosse stato per la completa assenza di Leccio nel luogo di ritrovamento, si sarebbe detto un *Leccinum lepidum* con tonalità del cappello più carica, ma la crescita vicino *Cistus salvifoliae* e la dimensione medio-piccola ha condotto a *L. corsicum*. Purtroppo l'unico esemplare presente non ha consentito ulteriori prove, neanche il viraggio della carne ha dato esiti sicuri, forse a causa delle rigide temperature del periodo

Bibliografia:

C. L. Alessio – 1985 – Boletus – collana Funghi Europaei – G. Biella editrice
 Cortecuisse R. – Buhem B.- 1994: Guide des Champignons de France et d'Europe
 Galli R. – 1998 – I Boleti – editore Edinatura

Corso di micologia di base 2013 cura di Francesco Bertoncello

Le Rubriche



Si è tenuto e già concluso alla pubblicazione del presente notiziario, il corso di micologia a cadenza biennale, rivolto a neofiti ed appassionati, improntato da marzo a maggio attraverso 6 intense serate di full-immersion nel mondo dei miceti. L'obbiettivo del corso, più che la presunzione di formare esperti del settore è quello di stimolare i partecipanti ad un diverso approccio al mondo dei funghi che non sia solo quello legato ad una ricerca e raccolta sistematica ad uso alimentare ma... perché no?! A insidiare in qualcuno il desiderio di approfondire la conoscenza se non lo studio approfondito dei funghi.

Hanno seguito il corso lungo la sua durata una trentina di partecipanti di cui una metà c.a nuovi volti, otto dei quali hanno alla fine conseguito l'attestato di partecipazione riservato a coloro risultati presenti per almeno quattro serate sulle sei totali.



Corso di micologia di base 2013 cura di Francesco Bertoncello

Il clima di amicizia creatosi, la simpatia dimostrata nei confronti dell'evento dai nuovi partecipanti e la loro successiva presenza ad altre attività del Gruppo Micologico, è segno che lo scopo è stato raggiunto ed è ciò che gratifica e ripaga dell'impegno profuso dai relatori a cui va riconosciuto il giusto merito: non è così scontato il mettersi in discussione di fronte a un pubblico che si attende sempre di non essere deluso.



L'evento ha visto il coordinamento del responsabile del Gruppo di studio il micologo Bertoncello Francesco che ha condotto il corso in equipe con alcuni altri componenti il Gruppo ovvero Aldo Doro, Brunetto Carmignotto, Michele Dal Santo e Tarcisio Del Degan.

Arrivederci ad un'altra edizione sperando di incontrare ancora la soddisfazione dei partecipanti.

*Non mancate di contattarci
per l'Edizione 2015*



Breve storia di una raccolta...miracolosa a cura di Francesco Bertoncello

Testo di Bertoncello Francesco

E' idea diffusa tra i cercatori di funghi, tanto più se prevalentemente "micofaghi", che non è certo la stagione invernale quella più indicata alla ricerca e raccolta di pregiati miceti, specialmente se l'attività è finalizzata al ritrovamento di quantità rilevanti da portare in tavola e di buone proprietà organolettiche. Ma il "micologo", inteso nel senso più ampio della parola, non conosce pause stagionali ed ecco che non rinuncia ad esercitare la propria passione neanche nei periodi meno favorevoli, alla ricerca magari di esemplari tipicamente invernali, seppur privi o solo parzialmente accreditati di particolare interesse culinario. Questo è il resoconto di una ricerca durati anni e alla fine conclusasi in clamore.

L'oggetto del desiderio in questione era rappresentato dall'*Entoloma saundersii*. Mese di crescita febbraio/marzo, fungo generalmente in bibliografia dato per raro, gli unici esemplari avuti sottomano provenivano dal territorio di Torreglia, dove per la prima volta il micete era stato ritrovato in Veneto e sottoposto a determinazione (vedi B. Cetto - I Funghi dal Vero, vol. 4°, scheda n° 1426 pag. 269 - note) ed unico luogo di crescita conosciuto nella zona dove il fungo si presentasse puntuale ad ogni nuovo anno; solo in un'unica altra occasione il fungo era stato reperito in area geografica diversa durante un'escursione (Colli Berici). Mosso dalla convinzione che il misterioso fungo dovesse pur crescere anche in altri siti, cominciò una ricerca sistematica per tutti quegli habitat a lui favorevoli ovvero in presenza di olmo. La prima difficoltà da superare fu il riconoscimento dell'albero dopodiché iniziò la ricerca protrattasi vanamente per alcuni anni.

Finché un bel giorno, era l'anno 2010, ispezionando un tratto di riva stradale fiancheggiata da vecchi olmi, in territorio pianeggiante di Lozzo Atestino, ci fu il primo fatale incontro e fu amore a prima vista: è indescrivibile la soddisfazione che si prova ad incontrare per la prima volta un fungo tanto a lungo ricercato. Perfettamente mimetizzato al suolo, seminterrato, coperto da foglie o nascosto dall'erba, non sarebbe certo stato semplice rinvenirlo se qualche ciuffo non si fosse allungato verso la terra nuda del campo e non ci si fosse arrivati a tiro di naso.

segue



Le Rubriche



Bene, dopo anni di ricerca il sogno era coronato. In realtà l'area di ritrovamento era molta contenuta e i miceti non erano così abbondanti da consentirne una raccolta soddisfacente, ma limitata a un quantitativo che ne consentiva solo un misero assaggio, sufficiente comunque ad assaporarne le caratteristiche organolettiche.

Sui Colli Euganei, l'anno seguente il fungo sarebbe stato ritrovato anche sul Monte Vendevolo, ai limiti di un vigneto e ancora in prossimità di un unico vecchio olmo, ma ancora in pochi esemplari, il che rafforzò l'idea che comunque *Entoloma saundersii* rimaneva un fungo raro e poco abbondante.

In realtà, niente di meno vero. Il *saundersii* da lì a poco si sarebbe rivelato in grado di fruttificare in maniera decisamente copiosa come difficilmente immaginabile, in più siti posti all'infuori del territorio Euganeo.

Fu Michele, nel 2011, a suggerire un luogo in cui l'*Entoloma* cresceva come "seminato". Si trattava di un'area semipaludosa di svariati ettari, dedicata ad un progetto di ripristino e salvaguardia di aree boschive di pianura in cui erano stati posti a dimora alberi una volta ben più diffusi in pianura prima che la campagna fosse coltivata in maniera estensiva, quali roveri, carpini, pioppi, frassini, aceri, ontani, alberi da frutto selvatici, noccioli, biancospino, rovi e ancor altre varietà. Un settore risultava piantumato esclusivamente con olmi, età probabile intorno ai vent'anni.

Nonostante le indicazioni sul sito, furono necessarie due ispezioni prima di individuare il luogo esatto e constatare la veridicità delle indicazioni. Non mi resi conto di essere in mezzo ad una piantagione di funghi se non dopo aver casualmente scorto il primo grande ciuffo emergente dalla coltre di foglie: erano veramente disseminati tutt'intorno, fra gli alberi e sul prato adiacente, perfettamente mimetizzati, tant'è che per chiunque sarebbe stato possibile attraversare l'area senza rilevarne la presenza, calpestandone a decine seminterrati, sotto le foglie o fra l'erba. E la sua fruttificazione perdurò per circa 15/20 giorni. Davvero era possibile una raccolta miracolosa che avrebbe riempito più di qualche cestello, per più giorni e limitandosi ai soli esemplari più prestanti.

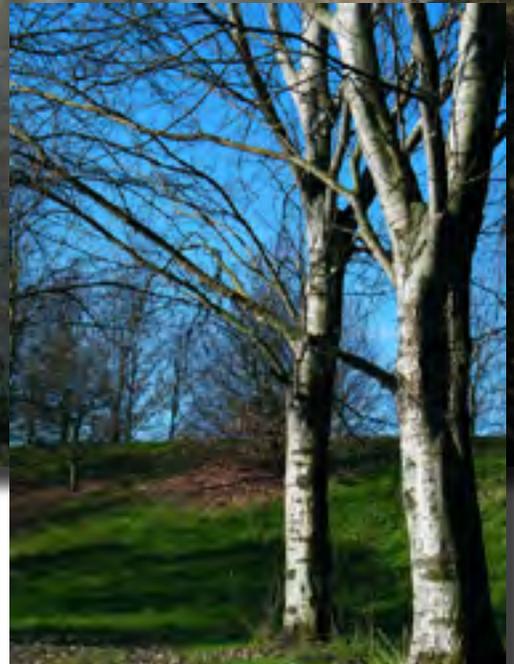
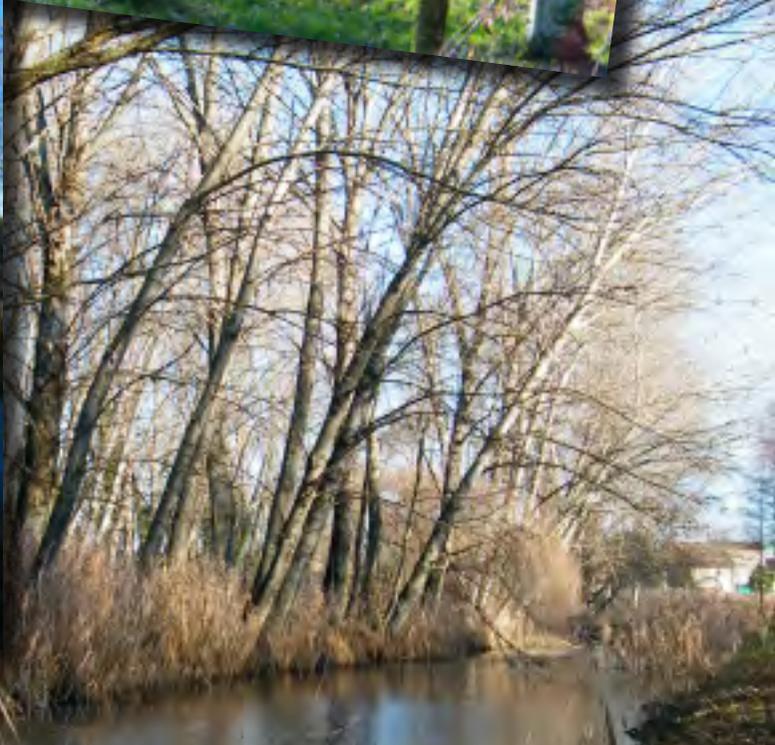
Anche negli anni seguenti compreso l'attuale, il *saundersii* si manifestò puntuale con la medesima abbondanza, dimostrando solo di temere il caldo anticipato che ne arrestava lo sviluppo. Possiamo pertanto concludere al fine, che *Entoloma saundersii* non è un fungo raro ma semplicemente poco ricercato e di ardua individuazione, più presente sul territorio di quanto si possa immaginare, sempre in presenza di olmi, pianta che purtroppo negli anni passati ha subito una drastica riduzione, sia a causa di una grave malattia fungina che al contenimento della sua naturale diffusione.

Resta piuttosto da chiedersi il motivo di tanta proliferazione: deve essere interpretata come un segno positivo o negativo per la pianta interessata? Sarà il trascorrere del tempo che ci fornirà una risposta in merito, resta solo da attendere in attenta osservazione.

Cartoline da breve storia di una raccolta...miracolosa

Foto di Michele Dal Santo

Le Rubriche



Il *Cistus salvifolius*

a cura di Francesco Bertoncello



Classificazione	
Dominio	Eukaryota
Regno	Plantae
Divisione	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Ordine	Violales
Famiglia	Cistaceae
Genere	Cistus
Specie	<i>C. salvifolius</i>

Pianta presente sui Colli Euganei dove la macchia mediterranea caratterizza l'ambiente, la si può comunemente trovare lungo i sentieri sassosi esposti a sud.

Caratteri botanici:

A portamento cespuglioso alta fino a 50/60 cm. c.a, rivestita interamente di peli, foglie ovali, picciolate color verde glauco lunghe da 1 a 3 cm. c.a.

Il fiore solitario, sostenuto da un lungo peduncolo, è costituito da una corolla di 5 petali liberi, bianchi sfumati di giallo alla base; stami gialli. Il frutto è rappresentato da una capsula contenente i semi.

Dove cresce:

La pianta è tipica dell'ambiente mediterraneo caldo, con presenza di lecci e macchia mediterranea; è rustica e resistente alla siccità; fiorisce nei mesi di aprile e maggio dopodichè fruttifica. Le immagini riportate sono state ritratte sul Monte Vendevolo ad un'altitudine di c.a 350 m., ai bordi di un percorso sassoso esposto da est a sud-ovest che taglia un bosco ricco di corbezzolo, erica, con presenza di castagno e rovere.

Osservazioni:

Nell'ambito micologico, il Cisto salvifolia riveste la sua importanza in quanto associato in forma esclusiva al *Lecanium Corsicum*. E' ben nota la sua resistenza alla siccità e l'abbondante germinazione in terreni che hanno subito incendi, rendendola una ottima pianta colonizzatrice di tali siti o di areali aridi. Non è noto altro utilizzo della pianta.

Nomi comuni:

Brentine, Scornabecco, Cisto femmina, Brentina, Stornabecco



Si presenta un albero che riveste un'importanza rilevante nel campo micologico per la sua associazione in alcuni casi quasi esclusiva con numerosi interessanti e ricercati miceti, diventa quindi indispensabile al cercatore di funghi la sua individuazione. Numerose sono le specie distribuite nel mondo, nel caso concreto ci riferiremo a *Ulmus minor* – olmo campestre, diffuso generalmente nella pianura veneta compreso l'areale Euganeo, anche se in realtà la specie può non essere minor per la presenza di numerosi ibridi, e comunque di difficile distinguo.

Si segnalano per esperienza diretta, un bosco sul versante Nord del Monte Lozzo, la sua presenza sui versanti collinari esposti ad est intorno ai 300 m.slm sopra il Comune di Vo', e lungo varie siepi costeggianti strade secondarie e canali tra le province di Padova e Vicenza.

Ma in molti altri siti sia di pianura che collinari, magari singolo, è possibile incontrarlo.



Caratteri botanici:

A portamento slanciato, alti fino a 25/30 m.; fusto grigio-bruno, liscio da giovane e screpolato in seguito, tronco centrale con diramazioni più brevi laterali; foglie decidue, asimmetriche alla base, semplici, alterne, ovoidali acuminate con margine seghettato e base asimmetrica; i fiori precedono le foglie già in febbraio/marzo, riuniti in inflorescenze di antere colore rosso porpora che fruttificano in samara.

Dove cresce:

Diffuso dalla pianura alla montagna in Asia, Europa e Nord-America, su terreni freschi, ha conosciuto un grave minaccia a causa di una malattia fungina introdotta nel secolo scorso che ne ha di molto ridotto la presenza; appare ora in graduale ripopolamento, specialmente lungo siepi rustiche ma anche in collina in siti preesistenti.

Osservazioni:

*Ad un occhio allenato, il suo riconoscimento diviene facile, specialmente nel periodo invernale in cui è caratterizzato da rami slanciati verso il cielo e rivestito dei fiori che lo rendono unico nell'habit del periodo. Nell'ambito micologico, l'olmo crea associazione con numerosi funghi principalmente nel periodo invernale primaverile; citiamo *Flammulina velutipes*, conosciuta anche come fungo dell'olmo, *Entoloma saundersii*, reperibile quasi esclusivamente al fiorire dell'olmo in febbraio marzo ma addirittura anche a dicembre; altri entolomi primaverili; alcuni ascomiceti tra cui *Disciotis venosa*, *Morchella esculenta* e le sue varietà; *Morchella semilibera*, *Morchella fusca*, *Verpa conica*, *Ptychoverpa bohémica*, *Helvella acetabulum*; in stato di stress è attaccato anche da *Armillaria mellea*.*

“...immenso olmo ove a torme albergano, si dice, i fallaci sogni che alle foglie sono sospesi...” E’ Virgilio a narrare dell’olmo dell’Averno e della sua magica facoltà di ospitare i sogni, potere attribuito dagli antichi Greci agli olmi; e per l’*Ulmus minor*, o olmo campestre, fu breve il passaggio da anfitrione del mondo onirico consacrato a Morfeo ad albero dal potere oracolare, sancito presso i romani, fino a raggiungere l’austera immagine medioevale di “Albero della Giustizia”: là ove era un olmo s’assidevano i magistrati per deliberare sui fatti di legge e di costume del popolo. E la sua severa bellezza, abbracciata dalla vite in un’unione delle più fauste, ancor oggi incarna l’Amicizia, la Benevolenza e l’Amore nuziale.

“Scolpisce tra i boschi dei Colli. Lavorando in una sorta di simbiosi con la natura e lasciandosi guidare la mano dall'ispirazione data dalla forma e dalla varietà cromatica delle pietre che sceglie. Modella piccoli massi di trachite che scopre tra le foglie e che il più delle volte lascia sul posto. Li rende vivi con pochi colpi di scalpello. Realizza volti femminili, lune e soggetti legati al tema sacro. I capolavori di Alfredo Barbiero, scultore per passione di Fossola, 53 anni, si possono ammirare passeggiando tra i boschi del monte Grande e del monte Madonna.”

*dal Mattino di Padova
del 25/08/2004*



La via delle sculture Sul sentiero che si stacca in salita a fianco alla chiesa di Rovolon, in direzione del ristorante «Ai Castelli», Alfredo Barbiero ha realizzato una quindicina di sculture. Le opere s'incontrano imboccando a sinistra, appena dopo il ristorante, il sentiero San Giorgio-Passo Fiorine.

foto di Michele Dal Santo