



**Gruppo Micologico Naturalistico
Colli Euganei di Teolo**

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 Sala delle Associazioni V. Muccioli
Piazza Mercato 26 Loc. Bresseo
35037 Teolo (PD)

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

Coordinamento GS: Francesco Bertoncello
Responsabile microscopia: Aldo Doro
Responsabile Diateca: Brunetto Carmignotto
Responsabile Essiccate: Danillo Martini
Antonio Grossi
Servizio Biblioteca: Gianfranco Bellin
Claudio Mazzucato
Resp. sito Internet: Francesco D'Alessandro
Redattore Rivista: Michele Dal Santo



MICO EUGANEIA

Notiziario digitale del Gruppo Micologico
Naturalistico dei Colli Euganei

SOMMARIO

Funghi e micologia

Helvella solitaria a cura di Francesco Bertoncello

Morchella esculenta var. rigida a cura di Francesco Bertoncello

Morchella esculenta var. rotunda a cura di Giancarlo Zanovello

Hygrophorus marzuolus a cura di Giancarlo Zanovello

Le rubriche

Giornata di approfondimento di
Microscopia Micologica (Rubbio 25 Maggio 2013)

a cura di Francesco Bertoncello

Piante viste da vicino

Chenopodium Bonus Henricus L. a cura di Antonio Grossi

Cumino dei prati a cura di Antonio Grossi

Tiglio a cura di Francesco Bertoncello

foto by brunetto1@inwind.it

IN COPERTINA: Hygrocybe aurantica

Helvella solitaria (P. Karst.) P. Karsten;

(Sinonimi: Helvella queletii).

a cura di Bertoncello Francesco

Si tratta di seguito, un ascomicete determinato esclusivamente macroscopicamente, ritrovato tra aprile e maggio in periodo fresco e piovoso



Ascomicete di difficile individuazione sul terreno a causa del mimetismo; di piccole dimensioni, si è presentato per lo più singolo e isolato e tutti gli esemplari si mostravano già attaccati da un fungo parassita bianco.

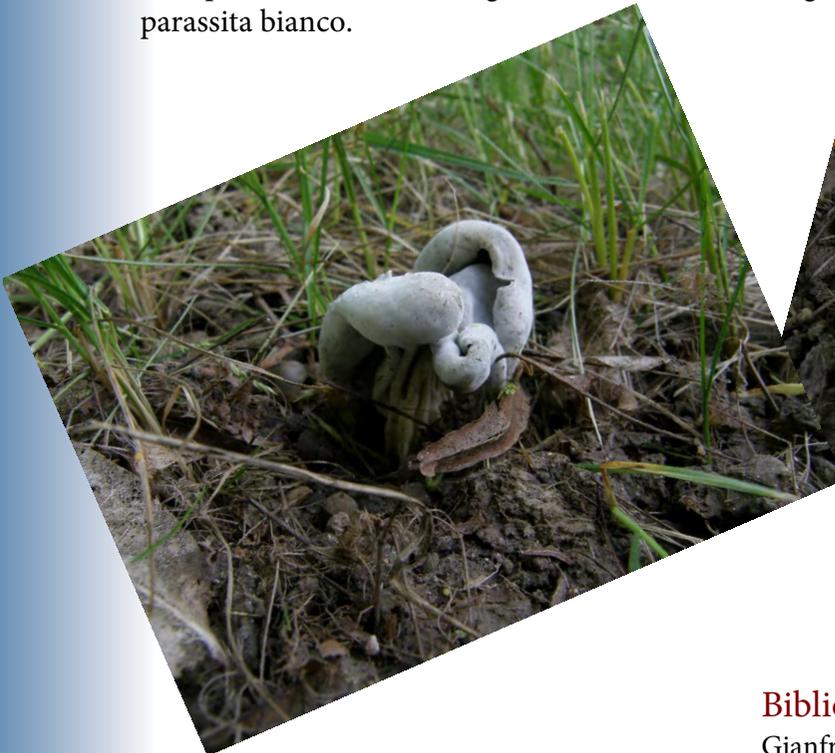


foto di Francesco Bertoncello

Posizione sistematica adottata:

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

Descrizione della specie

Apotecio: 1/3cm., a forma di coppa irregolare, variamente compressa; superficie interne liscia e bruna; superficie esterna vellutata bruno grigia, orlo generalmente arrotolato su se stesso.

Carne: elastica, fragile.

Imenio: lamelle strette, pallide in partenza, crema a maturazione delle spore;

Gambo: 4/5 cm., cilindrico solcato, biancastro.

Habitat: pianura, terreno fresco, soffice, con componente sabbiosa, lungo viale con presenza esclusiva di tiglio

Bibliografia: AMB - Gruppo di Vicenza - Bollettino 2002;
Gianfranco Medardi c.s.m. Amb – Atlante Fotografico degli
Ascomiceti d'Italia – 2006 – AMB Editore

MORCHELLA ESCULENTA Var. RIGIDA Krombh.

Posizione sistematica adottata

Divisione Ascomycota,
 Classe Pezizomycetes,
 Ordine Pezizales,
 Famiglia Morchellaceae,
 Genere; Morchella.

a cura di Bertoncetto Francesco

Si tratta di seguito, un ascomicete determinato esclusivamente macroscopicamente, trovato in loc. Rubbio a maggio durante la sessione di microscopia organizzata da AMB Gruppo di Bassano



Descrizione della specie.

Mitria: 10/25 cm. di altezza, globosa slanciata, apoteci poligonali irregolari poco profondi, costolature sottili e fragili, imenoforo liscio giallo dorato, unita al gambo senza vallecola.

Gambo: fino a 10/15 cm., cilindraceo, allargato alla base, solcato, granuloso, cavo, crema-ocraceo.

Carne: elastica, tenace, aromatica.

Habitat: in tarda primavera, singola o in pochi esemplari in presenza di frassino.

Commestibilità: commestibile dopo prolungata cottura.

Materiale osservato: unico esemplare raccolto su prato ai margini del bosco misto conifera latifoglia.



Osservazioni

E' la più tardiva del gruppo esculenta, si distingue dal resto per la taglia mediamente superiore, la maggior tenacità della carne ed il colore sempre giallo dorato della mitra, gli alveoli appiattiti e poco profondi divisi da costolature sottili e fragili solo tardivamente di tonalità ruggine.

foto by brunetto1@inwind.it

Bibliografia: AMB - Gruppo di Vicenza - Bollettino 2002; Gianfranco Medardi c.s.m. Amb - Atlante Fotografico degli Ascomiceti d'Italia - 2006 - AMB Editore

MORCHELLA ESCULENTA Var. ROTUNDA Pers.: Fr. Posizione sistematica adottata:

Sinonimi: Morchella esculenta

Nomi volgari: spugnola, sponzoi.

a cura di Zanovello Giancarlo

Divisione Ascomycota,
Classe Pezizomycetes,
Ordine Pezizales,
Famiglia Morchellaceae,
Genere Morchella

Si presenta di seguito un fungo molto conosciuto e ricercato fin dai tempi antichi, ricordo che la nostra gente cominciava a cercarlo quando fiorivano i ciliegi ai primi di aprile e lungo i filari di vite si facevano delle raccolte molto abbondanti.

Seguono la descrizione, il commento ed alcune immagini a colori.



Descrizione della specie.

Mitra: 6-10 cm. di aspetto ovoidale arrotondata, colore variabile su tonalità ocra marrone nocciola giallastro, formata da alveoli disordinati, angolati irregolari, molto profondi, increspanti all'interno, divisi da costolature intersecanti di colore più chiaro;

Gambo: cilindrico, corto rispetto alla mitra, formante un corpo unico, liscio, biancastro, granuloso e pruinoso in alto, costolato, solcato, rigonfio e ingrossato alla base, cavo come la mitra.

Carne: tenera, fragile, cerea, sottile al taglio, acquosa biancastra, con odore sgradevole e sapore buono, dolciastro.

Spore: 18-20x10-12 micron, ellittiche, elissoidali. Sporata: giallo ocra in massa.

Habitat: cresce in primavera a gruppi o a file, ai limiti dei boschi, sui prati sotto frassini, olmi, tigli e ciliegi.

Ritrovata sui M. Altore, M. Lozzo, Parco delle Frassanelle e Parco dei Tigli.

Commestibilità: molto buono e gustoso dopo prebollitura e prolungata cottura.

Osservazioni.

Fungo di cui esistono diverse varietà ed habitat di crescita, questa è la più conosciuta.

La raccolta a cui si riferiscono le immagini, presentava in maniera costante una ben distinta macchia rossa alla base del gambo, non sempre presente.

Si ricorda che il fungo è tossico da crudo, buono dopo trattamento termico o essiccazione in quanto le sostanze responsabili quali ac. elvellico, sono termolabili e vengono allontanate per evaporazione, altrimenti è causa di disturbi gastroenterici generalmente di lieve gravità



HYGROPHORUS MARZUOLUS Fr.: Bresadola**Sinonimi:** Camarophyllus marzuolus**Nomi volgari:** igroforo marzuolo, dormiente.*a cura di Zanovello Giancarlo*

Si presenta di seguito un carpoforo di facile riconoscimento per aspetto e periodo di crescita, specie di cui non si hanno notizie di ritrovamenti sui Colli Euganei, comune invece sui rilievi Appenninici, e alquanto arduo da incontrare sull'arco alpino, per la prima volta trovato personalmente; fungo della primavera, di aspetto massiccio, taglia media, conosciuto fin da tempi remoti, appare a gruppi anche di numerosi esemplari al momento del disgelo della neve intorno ai 1000 m. slm.



E' un fungo che nella vita, solo 2/3 volte avevo avuto occasione di vedere; e quest'anno nel mese di maggio, camminando in montagna con un amico, ai margini di boschi d'abete, con già i primi fiorellini sui prati, mi capita di intravedere un frammento di fungo e delle ondulazioni sul terreno ricoperto da aghi; chinatomi, fu possibile scorgere delle testine semi-ipogee affioranti dalla lettiera del sottobosco ed era proprio "lui", il marzuolo. Immensa fu la soddisfazione per la gradita sorpresa; l'ispezione della zona attorno, confermò la presenza di altri ed altri ancora carpofori del bell'igroforo.

**Posizione sistematica adottata:**

Ordine Agaricales;

Famiglia Tricholomataceae; Genere Hygrophorus;

Sezione: Neocamarophyllus.

Descrizione della specie.

Cappello: 4-10 cm. di diametro, per lungo tempo convesso, rivolto all'insù a maturazione, cuticola asciutta, feltrata, superficie ondulata con colore che varia dal grigio cinerognolo al bruno plumbeo - nerastro in base all'habitat;

Lamelle: fitte da giovane poi sempre più larghe, grosse, appena decorrenti sul gambo, con lamellule di diversa lunghezza, di colore bianco puro tendenti al grigio cenere con l'età.

Gambo: cilindrico, dritto a volte un po' ricurvo, pieno, sodo, bianco, forforaceo da giovane, con la maturazione diviene bruno, grigio, nerastro verso la base con piccole squamette pruinose

Carne: soda, carnosa, compatta, tenera, bianca con tendenza a diventare grigiastria sotto la cuticola verso il margine del cappello; odore grato, indefinibile, sapore buono, dolce.

Spore: 7-9,5 x 5,5-9,5 micron, ellittiche, lisce, non amiloidi. Sporata: bianca in massa.

Habitat: cresce a gruppi in montagna sotto faggio e altre latifoglie (castagno, querce) e conifere (abete bianco, a. rosso), nascosto sotto lo strato di foglie ed aghi del sottobosco, anche sotto l'ultima neve.

Commestibilità: molto buono e saporito.

GIORNATA DI STUDIO ARUBBIO (VI) 25 Maggio 2013

a cura di Francesco Bertoncello

Le Rubriche



Durante l'escursione anche piante e fiori caratteristici del luogo sono stati oggetto di disamina; è stato l'amico Cesare Feltrin del Gruppo Amb di Longara di Vicenza, a dare un saggio delle sue conoscenze in materia illustrando svariate specie arboree incontrate, tra cui citiamo due piante oggetto di consumo alimentare quali *Carum Carvi* (cumino), e *Chenopodium bonus enricum* (buon enrico o spinacio selvatico)



Per lo studio degli sporofori si sono utilizzati il microscopio Motik BA 200 del Gruppo e lo stereoscopio Motik gentilmente messo a disposizione da Danillo; per la cattura delle immagini si sono utilizzate la digital camera DCM 300 per microscopio, e le camere digitali Canon EOS 600D, Kodak m575 e Panasonic DMC-l580 tipo compatta serie compatte

Come da diversi anni a questa parte, **Il Gruppo di Studio** partecipa alla sessione di microscopia organizzata dal Gruppo AMB di Bassano, coordinata dall'amico e grande esperto di funghi Marco Macchione di Vicenza.

La sessione di lavoro si svolge all'interno di **Malga Busa delle Saline** in loc. Vallerana, una piccola valle lunga qualche chilometro a c.a 900 m. slm. Il programma di lavoro prevede un'escursione in habitat alla ricerca di materiale fresco, dopodichè si passa allo studio microscopico degli sporofori presenti.

Il sito, per il periodo di svolgimento, non ha mai offerto una significativa raccolta di specie sul posto, fatto sopperito da materiale reperito in pianura dai partecipanti.

In andamento con il periodo climatico fresco e piovoso di tutta la primavera 2013, la prima parte della giornata, seppur risparmiata dalla pioggia è stata caratterizzata da temperature quasi invernali, 6-7° C con presenza di neve fresca già intorno ai 1000 m.

Le specie fungine reperite sul posto e determinate possiamo elencarle in: *Agrocybe precox*, *Hydropus subalpino*, *Melanoleuca subalpina*, *Stropharia semiglobata*, *Paneolus sphinctrinus*, *Morchella esculenta v. rigida*, *Nectria sinopica*, *Peziza vescicolosa*.

Tra i funghi pervenuti dalla pianura: *Amanita strobiliformis*, *Caloscypha fulgens*, *Collibya distorta*, *Helvella sulcata*, *Clavulina cristata* e *Pachyella celtica*.

Il genere *Inocybe* era rappresentato da diverse specie di cui, sul posto, si è giunti alla determinazione delle sole *I. rimosa* e *I. pratervis*

Hanno partecipato all'evento: Bertoncello Francesco, Barison Sergio, Carmignotto Brunetto, Doro Aldo, Grossi Antonio e Martini Danillo

Un grazie agli organizzatori che hanno consentito il buon svolgimento della giornata ed un arrivederci ad un nuovo anno.

foto by brunetto1@inwind.it

CARUM CARVI L.(CUMINO DEI PRATI)

a cura di Antonio Grossi

NOMI COMUNI: carvi, kummel, cumino tedesco

FAMIGLIA: Umbrelliferae

Piante viste da vicino



CARATTERI BOTANICI.

Il **cumino** è una pianta erbacea biennale o perenne con radice fittonante bianca e carnosa, il fusto eretto alto fino a 60 cm. si presenta molto ramificato e ricco di scanalature, le foglie con incisione profonda e stretta, sono alterne, quelle inferiori provviste di picciolo mentre quelle superiori ne sono prive

Le **infioriscenze** sono delle ombrelle a 7/12 raggi che portano fiori piccoli, bianchi o resesi.

I **frutti** (detti semi) sono ovoidali, oblungi, con coste ben rilevate e fortemente aromatici.

I **semi** vengono usati per preparare dolci, pane, piatti di carne, il noto liquore "Kummel" aromatico e con proprietà digestive, per aromatizzare grappe, formaggi, crauti.



Habitat: abbastanza diffuso nell'Italia settentrionale nelle praterie, lungo i viottoli di montagna, da 800 a 2400 metri di altitudine.

Raccolta: raccogliere le foglie tenere in primavera e utilizzarle fresche per insalate miste, minestre e risotti, i frutti vanno raccolti in tarda estate a partire dal secondo anno; hanno un sapore che ricorda l'anice.

In erboristeria: si adoperano i semi per le spiccate proprietà antispastiche, digestive e per combattere i gas intestinali.

(Tony)

CHENOPODIUM BONUS HENRICUS L. (BUON ENRICO)

NOMI COMUNI: spinacio selvatico, spinacio di montagna, farinello tutta buona, erba sana

a cura di Antonio Grossi

Il nome **Chenopodium**, dal greco “**chen**” (*oca*) e “**pous**” (*pie*) oppure “**podion**” (*piccolo piede*), deriva dalla particolare conformazione delle foglie simili al piede dell’oca

FAMIGLIA: Chenopodiaceae



CARATTERI BOTANICI.

È una pianta erbacea perenne, eretta, alta dai 35 ai 75 cm., dotata di un robusto rizoma.

Le foglie basali, cuneiformi e dotate di un lungo picciolo, sono di colore verde scuro nella pagina superiore, chiare e farinose in quella inferiore.

L’infiorescenza a spiga, senza foglie, è posta all’apice del fusto ed ha sepalì e stami. Fiorisce da maggio ad agosto.

HABITAT. Cresce in montagna tra le macerie, lungo i recinti, nei pressi di abitazioni e malghe, raro in pianura.

RACCOLTA. Raramente si consumano le giovani foglie crude in insalata, più spesso lessate come i comuni spinaci o nei ripieni, nei minestrone, nelle frittate e cotte al burro. I getti fiorali si possono usare per preparare ottimi sughi per la pasta.

PROPRIETA’. Erba ricca di ferro, sali minerali e vitamine, possiede proprietà remineralizzanti, ricostituenti, antianemiche, lassative e depurative.



(Tony)

foto di Antonio Grossi

TILIA AMERICANA – TIGLIO NERO a cura di Francesco Bertoncello

Piante viste da vicino

Posizione sistematica:

Dominio: Eukaryota; Regno: Plantae; Divisione: Magnoliophyta; Classe Magnoliopsida;
Ordine: Rosales; Famiglia: Ulmaceae; Genere: Ulmus; Specie: (varie)

Si presenta un albero che nel campo micologico numerose e svariate sono le micorrizie che stabilisce. Fra le specie esistenti, in Italia è normalmente diffuso **Tilia americana**, utilizzato generalmente come pianta ornamentale in parchi e viali alberati, generalmente in pianura



Come si presenta.

Albero dalla folta chioma verde scuro, può raggiungere notevoli altezze.

Fusto bruno, liscio da giovane e screpolato in seguito.

Tronco centrale con diramazioni laterali sovrapposte; foglie decidue, grandi, semplici, alterne, largamente ovate, con margine seghettato e base asimmetricamente cordata;

Fiori bianco giallastri, compaiono all'inizio dell'estate raggruppati all'estremità di un peduncolo al quale si accompagna una larga brattea membranosa da cui il nome della pianta.

Ambiente di crescita.

Diffuso in Europa e Nord America da dove è stato introdotto nel 1752, presente in pianura fino a quote collinari.



Osservazioni. Albero di facile riconoscimento per il portamento, l'aspetto e la ricca inflorescenza che si deposita abbondante al suolo ed è oggetto di raccolta per la produzione di tisane con proprietà favorevoli al rilassamento.

Nell'ambito micologico, il tiglio crea associazione con numerosi funghi sia basidiomiceti che ascomiceti; elenchiamo alcune specie ritrovate comunemente in sua prossimità: *Amanita strobiliformis*, *Amanita echinocephala*, *Flammulina velutipes*, *Russula insignis*, *Russula persicina*, *Russula delica*, *Inocybe varie* tra cui *I. asterospora*, *Xeroconus Chrysenteron*; tra gli ascomiceti: *Helvella crispa*, *Helvella acetabulum*, *Helvella solitaria*, *Pachyella celtica*, *Clavulina cristata*, *Lachnellula sp.* anche se quest'ultima di natura saprofita.

foto di Francesco Bertoncello



foto by brunetto1@inwind.it

villa "EMO CAPODILISTA" (Montecchia)

Frutto dell'ingegno del pittore e architetto Dario Varotari, allievo di Paolo Veronese, la Villa Capodilista fu costruita nel 1568 pensata come padiglione per la caccia. Gli affreschi delle stanze ritraggono scene della mitologia e della storia della famiglia, putti, grottesche e fregi. In armonia con il paesaggio collinare, Varotari ha disegnato un edificio perfettamente simmetrico, con una pianta quadrata. Ogni facciata si presenta con logge su due piani. La perfetta simmetria produce un piacevole contrasto con le logge, gli affreschi e i frontoni minuziosamente decorati. La disposizione interna delle stanze segue il principio della simmetria. Le quattro stanze al piano terra e quelle al primo piano sono collegate da una scala a quattro rampe. La struttura fondamentale quadrata del giardino all'italiana è interrotta da estensioni semicircolari denominate "exedra".



Villa@LaMontecchia.it