



**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 2014\18

Presidente: Aldo Doro

Presidenti Onorari: Dante Padovan
Giancarlo Zanovello

Consiglieri: Gianfranco Bellin
Francesco Bertoncello
Brunetto Carmignotto
Franco Fabbris
Antonio Grossi
Daniele Lazzarini
Evelin Pastori

Segreteria: Tarcisio Del Degan

Tesoriere: Michele Carraro

Gruppo di Studio: Francesco Bertoncello
Brunetto Carmignotto
Tarcisio Del Degan
Aldo Doro
Antonio Grossi
Danillo Martini

Coordinamento GS: Francesco Bertoncello
Responsabile microscopia: Aldo Doro
Responsabile Diateca: Brunetto Carmignotto
Responsabile Essiccate: Antonio Grossi
Danillo Martini

Servizio Biblioteca: Gianfranco Bellin
Claudio Mazzuccato

Resp. sito Internet: Francesco D'Alessandro

Redattore Rivista: Brunetto Carmignotto



MICO

EUGANEA

Notiziario digitale del Gruppo Micologico
Naturalistico dei Colli Euganei

Numero 4 Ottobre/Dicembre 2013-Anno 2°

SOMMARIO

Funghi e micologia

Agaricus xanthodermus va. griseus a cura di Francesco Bertoncello

Hohenbuehelia petaloides a cura di Francesco Bertoncello

Hygrophorus nemoreus a cura di Francesco Bertoncello

Lepiota oreadiformis a cura di Francesco Bertoncello

Le rubriche

Mostra dei Funghi 2013 a cura di Francesco Bertoncello

Piante viste da vicino

Borsa del Pastore a cura di Antonio Grossi

Orniello a cura di Francesco Bertoncello

foto by brunetto1@inwind.it

IN COPERTINA: Armillaria mellea

AGARICUS XANTHODERMA var. *grisea*

(Pears.) Bon & Capp.

a cura di Francesco Bertoncello

Si presenta un agarico determinato macroscopicamente, dal cappello di colore tipicamente grigio topo, specialmente da giovane, appartenente alla Sezione xanthodermatei, non frequente sul territorio, reperito in un vigneto di pianura ai piedi dei Colli, nel mese di ottobre, nascosto dall'erba alta tra i filari; si riporta la descrizione del carpoforo ed alcune immagini a colori.

Materiale studiato:

alcuni carpofori reperiti in diversi stadi di crescita ritrovati in data 12/10/2013 e giorni successivi.

**Osservazioni**

A primo acchito il portamento può far pensare ad un *Leucoagaricus*, poi l'attenta esamina rivela la reale appartenenza.

Fungo di non ampia diffusione. 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*.

Bibliografia:

- A. Capelli - 1984: *Agaricus*, collana *Funghi Europei*;
 Galli R. - 2004: *Gli Agaricus*, ed. *Dalla Natura*.
 Boccardo, Traverso, Vizzini, Zotti - 2008:
Funghi d'Italia, Zanichelli editore Spa.
 Cortecuisse R. - Buhem B.- 1994:
Guide des Champignons de France et d'Europe.

foto by brunetto1@inwind.it

Posizione sistematica adottata:

Divisione Basidiomycota;
 Classe Hymeniomycetes;
 Ordine Agaricales;
 Famiglia Agaricaceae;
 Genere *Agaricus*;
 Sezione *Xanthodermatei* Singer.

Descrizione della specie

Cappello: 10-15 cm. di diametro, all'inizio globoso, tronco-conico, poi aperto, tipicamente trapezoidale, di colore grigio, sbiadente nel fungo maturo, leggermente squamettato da giovane e percorso da sottili fibrille quando ben disteso.

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.

Sporata: bruno-porpora

Habitat: tra l'erba nei prati.

Commestibilità: tossico, provoca sindrome gastroenterica.



HOHENBUEHELIA PETALOIDES (Bulliard: Fries) Schulzer

a cura di Francesco Bertoncello e Brunetto Carmignotto

Viene di seguito descritta una specie relativamente poco comune, per la prima volta incontrata nel corso di un'escursione nel mese di ottobre, in quell'habitat particolare costituito dai siti delle dismesse cave di Biancone situate in loc. Frassanelle, Rovolon, sulle pendici del M. Piatto (62 m.). E' stata reperita lungo un sentiero ricoperto da uno strato di terriccio humoso, in pochi esemplari, singoli, all'ombra di Leccio, Carpino e Orniello e determinata in base ai caratteri macroscopici.

**Posizione sistematica adottata**

Divisione Basidiomycota;
Classe Hymeniomycetes;
Ordine Agaricales;
Famiglia Tricholomataceae;
Genere Hohenbuehelia.

Descrizione della specie reperita

Cappello: 6/8 cm., inizialmente a forma d'imbuto e più aperto a mo' di spatola in seguito, con margine involuto, cuticola bruna glutinosa.

Imenio: lamelle fitte decorrenti fino alla base del gambo, strette, biancastre.

Gambo: laterale, tozzo, sodo, grigio-ocraceo.

Carne: spessa, bianca, gelatinosa, odore e sapore vagamente farinoso.

Habitat: al suolo su terreno e misto a detriti legnosi in sottobosco di latifoglie.

Commestibilità: commestibile.

Materiale studiato: più esemplare a diversi stadi di maturazione ritrovati in data 19/11/2013.

Note

Non presenta particolari difficoltà l'individuazione del genere, caratteristico nel suo spuntare dal terreno (fan pensare a delle orecchie piantate al suolo), piuttosto per la classificazione della specie, si deve scegliere se sposare la teoria che sinonimizza varie Hohenbuehelie simili tra loro o quella che tende a creare più specie. Per personale esperienza, *H. geogenia* portata al Gruppo più anni di seguito, proveniente dai giardini degli alberghi di Abano, si è sempre presentata cespitosa e *H. tremula*, ritrovata su prato in prossimità di cedro, si differenziava nettamente per tonalità di colore più verso il giallo contrastante con il gambo grigio-fumo.

**Bibliografia:**

Mirko Illice, Oscar Tani, Adler Zuccherelli – 2011 –
Funghi Velenosi e Commestibili – Edizioni Tipoarte Bologna.
Cortecuisse R. – Buhem B. - 1994: Guide des Champignons de
France et d'Europe.

HYGROPHORUS NEMOREUS (Pers.:Fr.) Fries

a cura di Francesco Bertoncello

Si segnala la presenza di uno sporoforo determinato macroscopicamente, per la prima volta reperito sui Colli e mai in precedenza portato al Gruppo.

Trattasi di un fungo molto comune nei vicini Colli Berici, tipico del periodo tardo autunnale.

Il carpoforo è stato reperito in più esemplari apparsi in tempi successivi nel corso della prima quindicina di novembre in bosco esposto a sud sulla sommità del M. Madonna.



Osservazioni.

Carpoforo di bell'aspetto, reperito sul medesimo sito ove ripetutamente è stato reperito *Boletus aestivalis*. La determinazione si è presentata dubbia sull'inizio finché il carpoforo si presentava poco sviluppato. Una volta disteso, il portamento ha condotto verso *H. nemoreus* per la colorazione caratteristica, la spaziatura delle lamelle e i caratteri organolettici.

Posizione sistematica adottata:

Divisione Basidiomycota;

Classe Hymeniomycetes;

Ordine Agaricales;

Famiglia Tricholomataceae;

Genere *Hygrophorus*;

Sezione *Pudorini*;

Sottosezione *Pudorini Bataille*.

Descrizione della specie.

Cappello: 7-10 cm., carnoso, da globoso a convesso campanulato fino a disteso, appena umbonato, di un bel arancione vergato fibrillato radialmente, margine sottile e sinuoso.

Imenio: lamelle appena decorrenti, spaziate, rosa-arancio.

Gambo: pieno sodo, cilindrico sinuoso, attenuato alla base, arancio pallido, decorato da fioccosità in alto.

Carne: soda, bianco, odore e sapore farinoso.

Habitat: su terreno humoso sotto roverella, in bosco misto rovere castagno esposto a sud, a circa 500 m. di altezza slm.

Commestibilità: commestibile.

Materiale studiato: tre esemplari reperiti dalla fase di primordio fino a piena maturazione dal 03 al 16 novembre 2013. Exicata catalogata.

foto di Francesco Bertoncello

Bibliografia:

Boccardo, Traverso, Vizzini, Zotti – 2008: *Funghi d'Italia*, Zanichelli editore Spa.

Cortecuisse R. – Buhem B.- 1994: *Guide des Champignons de France et d'Europe* Galli R. – 2012:

Gli Igrofori, editore Edinatura

LEPIOTA OREADIFORMIS Velenovsky

a cura di Francesco Bertoncetto e Brunetto Carmignotto

E' stata reperita, determinata macroscopicamente e classificata per la prima volta nella storia del Gruppo, questa specie fungina reperita sui Colli nel mese di ottobre, in seguito alle prime piogge consistenti e ai primi sporadici abbassamenti di temperatura, dopo una lunga estate calda e siccitosa.

Il carporofores è stato ritrovato sulla sella di Passo Fiorine, tra il M. Madonna e M. Grande, tra l'erba in prossimità di cedri. Si presentava a cerchi esattamente come *Marasmius oreades*.

**Osservazioni**

Per il modo di presentarsi sul terreno, a cerchio, da lontano richiama decisamente *Marasmius oreades*, ma già avvicinandosi l'aspetto della cuticola, opaco, non convince e porta in seguito all'esame dei restanti caratteri morfologici, alla corretta classificazione. Singolo, richiama anche *L. clypeolaria* e *L. ignivolvata*.

**Bibliografia:**

Mirko Illice, Oscar Tani, Adler Zuccherelli – 2011 –
Funghi Velenosi e Commestibili – Edizioni Tipoarte Bologna.

Posizione sistematica adottata:

Divisione Basidiomycota;
Classe Hymeniomycetes;
Ordine Agaricales;
Famiglia Agaricaceae;
Genere *Lepiota*.

Descrizione della specie.

Cappello: 4/5 cm., relativamente carnoso, da emisferico e piano-convesso con largo umbone ottuso e margine appendicolato, cuticola opaca di color crema-ocraceo più intenso al centro.

Imenio: lamelle libere, spaziate, ventricose, bianco-crema.

Gambo: cilindrico fistoloso, con zona anulare fioccosa-cortiniforme, rivestito da fiocchi cotonosi nella parte inferiore.

Carne: spessa, bianca, odore fruttato e sapore mite.

Habitat: zona erbosa in prossimità di Cedro atlantica.

Commestibilità: non commestibile.

Materiale studiato: numerosi esemplari a diversi stadi di maturazione ritrovati in data 22/10/2013.

XXXVI^A MOSTRA DEI FUNGHI E DEI FRUTTI DI BOSCO – TEOLO 5/6 OTTOBRE 2013

a cura di Francesco Bertoncetto

Le Rubriche



In conclusione l'organizzazione dell'evento si è svolta con il solito entusiasmo e soddisfazione da parte di tutti coloro che hanno partecipato, unica nota negativa l'infortunio occorso a Michele nelle operazioni di smontaggio della mostra, banale quanto complicato, a cui vanno tutto il nostro apprezzamento per il generoso contributo e gli auguri per un veloce e sicuro ripristino.

E' ormai ricorrente negli ultimi anni, il passaggio di estati caratterizzate da temperature ben al di sopra delle medie locali e da scarse precipitazioni, sia in pianura che in montagna. La stagione estiva 2013 non ha smentito tale andamento che, nonostante delle piogge intervenute nel mese di settembre, ha fortemente condizionato la normale e attesa fruttificazione fungina, non solo nella quantità ma anche nella varietà di specie.

I giorni precedenti la mostra sono stati per contro caratterizzati da un brusco abbassamento delle temperature, prossime allo zero sulle località alpine e ben al di sotto delle consuete registrate a Teolo negli ultimi anni in occasione della mostra. In considerazione di quanto sopra, il contributo di sporofori provenienti dall'areale collinare Euganeo è risultato praticamente insignificante; qualcosa in zona, si è reperito in pianura; praticamente la mostra si è resa fattibile grazie ai funghi reperiti sulle nostre montagne alpine e al prezioso contributo proveniente dalla Toscana.

Il solito generoso prodigarsi dei Soci, simpatizzanti con l'immane contributo degli amici del Gruppo micologico AMB di Longara (VI), ha consentito che fossero determinate ed esposte 287 specie fungine.

All'inaugurazione della Mostra non hanno voluto far mancare la loro presenza i rappresentanti del Comune di Teolo, Ente patrocinante l'evento. Purtroppo le condizioni climatiche di freddo e pioggia verificatesi durante la mostra, specialmente la domenica, hanno condizionato anche l'affluenza di visitatori, in flessione rispetto agli anni precedenti, ma sicuramente gli intervenuti hanno avuto modo di trarre maggior profitto dalla situazione che consentiva un'attenta esamina dei funghi esposti ed una maggiore disponibilità da parte degli esperti del Gruppo per approfondimenti e spiegazioni.

A fronte della carenza di svariate specie di miceti normalmente presenti dei generi Amanita, Boletus, Tricholoma per citarne alcuni, la mostra è stata arricchita dalla presenza di alcuni funghi degni di nota e in proposito segnaliamo Hohenbuehelia petaloides, Panellus serotinus, il bel Cortinarius triumphans, e, su tutti, Hericium coralloides, vero pezzo forte dell'esposizione, da tutti gli intervenuti rimirato per la sua esuberante forma corallina.

Medesimo interesse degli appassionati si è dimostrato nei confronti dell'esposizione di piante e frutti provenienti dai Colli Euganei.

BORSA del PASTORE *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medikus 1792

Nomi Comuni:

Capsella, Borsacchina, Erba borsa, Scarselline, Cimino, Raperina, Bursa de mazzone, Borsa del pastur.

a cura di Antonio Grossi

FAMIGLIA: Brassicaceae.

CARATTERI BOTANICI.

IL NOME, dal latino *capsella* - piccolo cofano e *bursa-pastoris* - borsa del pastore, deriva dalla vaga somiglianza dei frutti con la borsa dei pastori ma possono ricordare anche un cuore.



CARATTERI BOTANICI: pianta erbacea annuale, alta 20-40 cm., presenta foglie basali disposte a rosetta, aderenti al suolo, quelle caulinari quasi intere, sessili inguainanti; fiorisce da maggio ad ottobre con minuscoli fiori bianchi che danno frutti triangolari, con la sommità un po' incavata; odore quasi nullo; sapore un poco salato che ricorda il cavolo.

HABITAT: diffusa in tutta Italia dalla pianura fino a 2300 m. di altezza, quasi infestante, vegeta nelle coltivazioni, nei giardini, a ridosso di vecchi muri, ai margini dei viottoli, tra ruderi e macerie.

RACCOLTA: si raccoglie la pianta fresca, intera, senza le radici, tutto l'anno ma preferibilmente prima della fioritura.

PROPRIETA': principalmente antiemorragica in quanto stimola la produzione di piastrine; si racconta di come un pastore che curava con questa pianta le sue pecore, riuscì ad arrestare una emorragia uterina di una giovane donna somministrandole ogni ora, un cucchiaino di succo fresco della pianta.

IMPIEGO E CONSUMO. In cucina, le foglie giovani si prestano ad essere consumate in insalata oppure lessate e aggiunte nelle minestre; la pianta adulta si consuma mista ad altre erbe. Veniva usata in passato come caglio vegetale.

(Tony)

NOTE. Pianta molto diffusa sui Colli Euganei ma meno conosciuta e raccolta ad uso alimentare rispetto al altre più ricercate.



foto di Francesco Bertoncetto e "flickr"

L'ORNO OD ORNIELLO

noto anche come *frassino minore* o *albero della manna*, è un albero rustico, ben diffuso sui versanti collinari euganei, sia quelli freschi che aridi e soleggiati, facile da individuare per la caratteristica formazione fogliare. Spesso vegeta all'ombra di altre latifoglie più imponenti che ne contengono lo sviluppo; dal punto di vista micologico crea associazione con alcuni ascomiceti primaverili, alcuni dei quali di raro reperimento.

Conosciuto anche come *albero della manna* e per la cui raccolta in alcune regioni del sud viene ancora coltivato.

La manna in questo caso si presenta come una massa bianco-giallastra, dolciastra-acidula, derivata dalla linfa rappresa che esce dalle fessure tracciate lungo la corteccia del tronco; in essa è contenuta la mannite che conferisce un'attività purgativa.

Il legno ha caratteristiche di resistenza ed elasticità che ne favorisce l'utilizzo nella produzione di attrezzi vari, oltre che nella produzione di mobili e come combustibile.

Posizione sistematica:

Dominio: Eukaryota;
Regno: Plantae;
Divisione: Magnoliophyta;
Classe Magnoliopsida;
Ordine: Scrophulariales;
Famiglia: Oleaceae;
Genere: Fraxinus;
Specie: ornus

Come si presenta. A chioma ampia e rotondeggiante non supera generalmente i 10 m. di altezza; il tronco, eretto ma anche tipicamente a polloni, porta una corteccia a lungo liscia di colore grigio; la foglia è composta da foglioline picciolate, ovato-lanceolate-dentate, con lanugine nella faccia inferiore, disposte imparipennate (opposte e in numero dispari) in numero da 5 a 9, lungo il rachide (asse portante centrale); fiorisce solo di seguito alle foglie, in primavera avanzata, con i fiori raccolti in una caratteristica pannocchia bianca e profumata; il frutto è costituito da una samara oblunga, bruno-rossastra, contenente un unico seme. Si differenzia dal *Frassino* maggiore per la statura che in questo caso può raggiungere altezze di 40 m. e più in particolare per la vistosa fioritura bianca che contraddistingue l'orno.

Ambiente di crescita. Diffuso dalla pianura alla collina fino alla bassa montagna, è presente in Europa centro meridionale ed orientale; predilige ambienti soleggiati e sopporta bene i terreni asciutti; si riproduce per seme, per polloni radicali e nel caso del coltivato per innesto.



Note. Se d'inverno la sua identificazione può risultare difficoltosa, il problema svanisce con l'apparire della tipica foglia composta. Sui colli, nei mesi primaverili, sotto le sue fronde ancora spoglie, lungo le rive di calti e sentieri, dovremo prestare molta attenzione per non lasciarci sfuggire gli ascomiceti con cui vegeta in simbiosi, la comune *Verpa digitaliformis* e la più rara *Verpa bohemica*; con un po' di fortuna, sarà possibile reperire anche altri ascomiceti del genere *Morchella*.



VILLA DEI VESCOVI *Luvigliano (PD)*

Una splendida testimonianza di grande architettura civile italiana. Un monumento di eccezionale importanza all'interno del vasto panorama delle ville venete per la sua capacità di introdurre il gusto per la classicità romana nell'entroterra della Serenissima. Villa dei Vescovi fu edificata su un terrapieno dei Colli Euganei tra il 1535 e il 1542 come casa di villeggiatura del vescovo di Padova, Francesco Pisani, che la trasformò in sede di un cenacolo intellettuale frequentato da importanti letterati e umanisti del tempo, i cui pensieri e scritti lasciarono una traccia importante nella cultura del nostro Paese. Il progetto fu affidato al pittore-architetto veronese Giovanni Maria Falconetto, mentre la direzione dei lavori spettò all'erudito veneziano Alvise Cornaro, responsabile all'epoca dell'amministrazione curiale. Gli interni e le logge furono arricchite dagli affreschi realizzati dal fiammingo Lambert Sustris, grande ammiratore della pittura di Raffaello a Roma. Successivamente, la Villa fu protagonista di ulteriori modifiche e migliorie apportate da artisti e architetti quali Giulio Romano, Vincenzo Scamozzi e Andrea da Valle.

Foto by brunetto1@inwind.it



Tel. 049 9930473 - Fax 049 9933395
E-mail: faivescovi@fondoambiente.it -

