



**Gruppo Micologico Naturalistico  
Colli Euganei di Teolo**

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

**Redattore Rivista:** Michele Dal Santo

**Servizio Biblioteca:** Gianfranco Bellin  
Claudio Mazzucato

**Resp. Sito internet:** Francesco D'Alessandro

[info@gruppomicologiconaturalisticoteolo.com](mailto:info@gruppomicologiconaturalisticoteolo.com)

[www.gruppomicologiconaturalisticoteolo.com](http://www.gruppomicologiconaturalisticoteolo.com)

tel 333.2123595



# MICO EUGANEA

NOTIZIARIO DIGITALE DEL GRUPPO MICOLOGICO  
NATURALISTICO DEI COLLI EUGANEI

Numero 3 luglio/settembre 2013-Anno 2°



# SOMMARIO

## Funghi e micologia

**R**ussula violeipes a cura di Francesco Bertoncello

**E**ntoloma roseum v. marginatum a cura di Francesco Bertoncello

**A**manita fulva f.ma xylophila a cura di Francesco Bertoncello

## Le Rubriche

**G**iornata micologica a Mezzano a cura di Francesco Bertoncello

**G**iornata micologica a Passo Croce Daune e Caoria

a cura di Francesco Bertoncello

## Piante viste da vicino

**F**inocchio selvatico a cura di A. Grossi

**P**IOPPO a cura di Francesco Bertoncello

*foto by brunetto1@inwind.it*

**IN COPERTINA** "Xerula radicata" (ex Oudemansiella radicata)



# Russula violeipes

a cura di Bertoncello Francesco



[fra-bert@libero.it](mailto:fra-bert@libero.it)

## Posizione sistematica adottata:

Divisione Basidiomycota; Classe Hymeniomycetes; Ordine Russulales; Famiglia Russulacee; Genere Russula; Sezione Heterophyllae; Sottosezione Amonieae

**R.violeipes** è un carpoforo di taglia media presente sui Colli Euganei dalla primavera all'autunno, sui versanti collinari coperti da boschi cedui di latifolia con prevalenza di castagno e rovere, abbastanza costante nel portamento ma decisamente variabile nella colorazione cuticolare.



## Descrizione della specie

**Cappello:** 8/15 cm., da globoso a piano-depresso, cuticola asciutta-vellutata sfumata di violetto anche molto scuro fino a giallo verdastro.

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

**Gambo:** cilindrico, attenuato alla base, sfumato di violetto in maniera incostante.

**Carne:** bianca, mite, con odore come di topinambur crostacei a maturazione.

**Habitat:** in bosco di latifoglie su terreno acido

**Commestibilità:** commestibile.

## Osservazioni

Fungo ritrovato anche in condizioni climatiche sfavorevoli di siccità, molto presente sui Colli sia nella sua forma tipo violetto carminio che interamente giallo citrino (forma citrina), passando per innumerevoli sfumature intermedie che ne rendono a volte problematica la determinazione, specialmente se reperita solitaria e in assenza della sfumatura violetto sul gambo.



## Bibliografia:

Cortecuisse R. – Buhem B.- 1994: Guide des Champignons de France et d'Europe Marcel Bon – 1988: Champignon de France et d'Europe occidentale



## Entoloma roseum var. marginatum

Posizione sistematica adottata  
Genere Entoloma; Sezione Cyanula.

a cura di Bertonecello Francesco

E' oggetto della seguente trattazione, un piccolo entoloma dall'aspetto collibioide, casualmente ritrovato sul M. Vendevolo, in bosco con presenza di castagno, rovere ed orniello, in un momento in cui scarsissima era la produzione fungina. Il fungo è stato oggetto di disamina sia macroscopica che microscopica e lo è tuttora per una sicura conferma. L'essicata è conservata presso l'erbario del Gruppo.

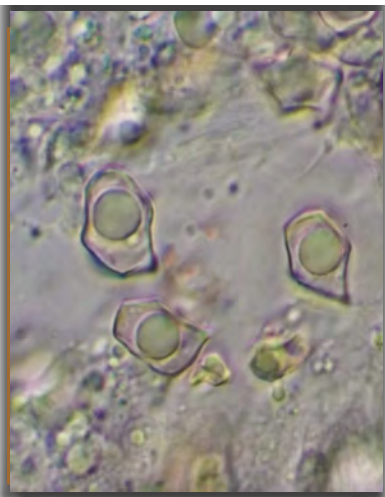


### Osservazioni

Micete di sorprendente effetto per i suoi colori, raro, incontrato per la prima volta, facente parte di quegli entolomi caratterizzati dai bei colori vivaci.

### Descrizione della specie.

Cappello: 1 cm., colore rosso carminio, decisamente striato, bordo eccedente.  
 Imenio: lamelle larghe, distanziate, bianche tendenti al rosato con filo concolore al cappello, presenza di lamellule.  
 Gambo: 3 cm., cilindrico, concolore al cappello, bianco alla base.  
 Carne: fragile.  
 Habitat: in bosco, 100 m. s.l.m., su lettiera di foglie morte sotto Quercus pubescens.  
 Commestibilità: sconosciuta.  
 Materiale studiato: un unico esemplare maturo ritrovato in data 02 giugno 2013.



### Bibliografia:

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

## Amanita fulva f.ma xylophila

a cura di Bertoncello Francesco

**Posizione sistematica adottata:**  
Divisione Basidiomycota; Classe Hymeniomycetes;  
Ordine Agaricales; Famiglia Amanitaceae;  
Genere Amanita; Sezione Amanitopsis.

Ci occupiamo di un carpoforo determinato macroscopicamente, scarsamente riportato in letteratura, ritrovato per due anni di seguito sui Colli Euganei in periodo estivo, in pochi rari esemplari dopo precipitazioni piovose.

Fungo di piccola taglia, non comune, da subito ascrivibile al genere Amanita Sez. Amanitopsis, di cui rappresenta una forma mignon; l'immagine riportata si riferisce ad un esemplare reperito sul M. Venda intorno ai 400 m slm., in bosco con prevalente presenza di castagno, su versante esposto ad Ovest.



### Descrizione della specie.

**Cappello:** Cappello: fino a 5 cm., da campanulato a piano depresso con umbone centrale, margine striato per 1/3 del raggio, cuticola color fulvo-arancione più intensa al disco.  
**Imenio:** lamelle libere al gambo sbiaditamente concolori al pileo.  
**Gambo:** slanciato cilindrico, pruinoso sfumato di arancio-fulvo con volva basale inguainante che si macchia di bruno ruggine.  
**Carne:** tenera, biancastra, priva di odore sapore significativi.  
**Habitat:** in bosco su ceppaie di castagno degradato.  
**Commestibilità:** commestibile dopo adeguata cottura.  
**Materiale studiato:** un unico esemplare maturo trovato in data 15/08/2010.

### Osservazioni

I primi ritrovamenti avevano fatto pensare ad una forma in miniatura di *A. fulva* o di *A. Crocea* var. *subnudipes*, senza giungere ad una collocazione definitiva, resa possibile solo dopo l'incontro con la descrizione della specie data dall'autore, combaciante perfettamente sia nelle caratteristiche morfologiche che di habitat col carpoforo ritrovato.



### Bibliografia:

Traverso, Boccardo, Vizzini, Zotti – 2008 – Funghi d'Italia – Zanichelli Editore spa.



# Giornata micologica a Mezzano (TN) 06 Luglio 2013

cura di Francesco Bertoncello

Prima uscita dell'anno organizzata come Gruppo di Studio in ambiente di montagna, dedicata alla ricerca e determinazioni di macromiceti, alla quale si sono aggregati alcuni "nuovi", reduci dal corso di micologia tenutosi in primavera.

Nonostante tutte le condizioni apparissero favorevoli, le notizie provenienti dalla montagna, sulla presenza di funghi erano sconcertanti: scarsissima la presenza di macromiceti su tutto l'arco alpino Veneto.

Probabilmente il prevalere di condizioni climatiche avverse per tutta la primavera ha inciso sull'andamento vegetazionale generale.

Per tale motivo si è scelto di indirizzarsi verso una loc. non troppo elevata, attorno ai 1200 m. di quota slm, in Comune di Mezzano sulle pendici disposte ad Est del paese stesso.

La giornata si è presentata favorevole ed ha consentito una agevole escursione in un'area dapprima caratterizzata da andamento pianeggiante/ondulato, con boschi d'abete rosso e larice intervallati da verdi pascoli e poi giù per irti pendii.

Il sottobosco da subito si è presentato povero di funghi ma prima di mezzogiorno si erano comunque raccolte circa una ventina di specie fungine di cui alcune interessanti ovvero: *Agaricus essetei*, *Amanita rubescens*, *Boletus luridus*, *Cortinarius varicolor*, *Russula albonigra*, *Russula nauseosa*, *Russula romellii*, *Clytocibe infundibiliformis*, *Clytocibe vermicularis*, *Collybia ocior*, *Lycoperdon perlatum*, *Marasmius perforans*, *M. oreades*, *M. wyneii*, *Melanoleuca subalpina*, *Mycena pura*, *Padostroma alutaceo*, *Ricknella fibula*, *Calocybe ionides*.

## I "MEJO", E PER NIENTE STANCHI



Per l'occasione il Gruppo ha goduto della competenza ed esperienza dell'amico Marco Macchione, che oltre ad averci fatto da guida per la prima parte della giornata, ha contribuito a dissipare tutti i possibili dubbi sulle specie ritrovate.



Dopo una pausa per rifocillarsi, si è ripreso la ricerca ad una quota leggermente inferiore dove nonostante la continua scarsità di ritrovamenti sono apparse le prime macchie di minuti finferli (*Cantharellus cibarius*) e poco altro tra cui citiamo *Russula adusta*. Considerato la situazione, si è optato per cambiare radicalmente località e ci si è recati verso il lago di Calaita sempre in comune di Mezzano, a quota 1500 m slm. c.a. dove si è avuto la sorpresa di una maggior fruttificazione anche di specie diverse, forse per l'esposizione a Sud della zona di ricerca. Sono state qui ritrovati: *Amanita* sp. sez. *amanitopsis* (ancora in fase primordiale per cui di ardua determinazione), ancora *A. rubescens* e *Cantharellus cibarius*, *Boletus calopus* e *B. erythropus*, *Entoloma vernum*, *Leccinum vulpinum*, *Macrolepiota rachodes*, *Pholiota scamba*.

Foto by brunetto1@inwind.it



# Giornata micologica a Passo Croce d'Aune (BL) e Caoria (TN)

cura di Francesco Bertoncello

Le Rubriche



Seconda uscita dell'anno organizzata come Gruppo di studio in ambiente di montagna a distanza di 15 gg. da quella di Mezzano (TN), dedicata alla ricerca e determinazioni di macromiceti. Ancora una volta il periodo era stato scelto in base a condizioni propizie che solo in parte si sono rilevate corrette. Le alture prossime al Passo Croce d'Aune dovevano in origine rappresentare la località di ricerca di sporofori ma ben presto è apparso che le specie fungine presenti si potevano davvero contare sulla punta delle dita di una mano. Probabilmente le caratteristiche del luogo, un cucuzzolo esposto al vento, ha pesantemente influito sullo sviluppo fungino. Alla fine le specie reperite e determinate si possono identificare in *Amanita vaginata* e *Russula nauseosa*. Si è allora convenuto di recarsi presso areali con caratteristiche di minor esposizione al vento e si sono scelti gli stretti valloni di Caoria.

Giunti sul luogo, dopo un rapido ma sostanzioso spuntino, ci si è avviati lungo i ripidi pendii del canalone prescelto.



Da subito si è potuto constatare che il nuovo sito si presentava più generoso di sporofori quanto meno del genere *Amanita rubescens*, *A. vaginata* e *A. crocea*, veramente in quantità abbondante, grazie probabilmente anche al fatto che i comuni micofaghi tendono a snobbare detti funghi. Salendo lungo i ripidi pendii si è iniziato a reperire *Russula vesca*, *R. adusta* e i primi *Cantharellus cibarius* finché casualmente non ci si è imbattuti in un tratto di bosco in cui sono stati reperiti i primi boleti nella fattispecie *Boletus aestivalis* e *B. erythropus*. Tra i cortinari presenti segnaliamo *C. varicolor*, *C. speciosissimus* e *C. orellanus*.

Anche se la giornata non ha offerti molti spunti di "particolare" interesse per quanto riguarda le specie reperite, i cestini colmi hanno ripagato la considerevole fatica profusa durante la giornata.



Foto by brunetto1@inwind.it



# Finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare* Miller)

a cura di Antonio Grossi

**NOMI COMUNI:** finocchietto, finnochina, fenoceto selvadego (dialetto veneto)

Il nome botanico deriva dal latino foenum – fieno ed è stato attribuito in quanto le foglie ricordano per aspetto il fieno o perché utilizzato come foraggio; volgare in quanto comune



**CARATTERI BOTANICI.** E' una pianta erbacea spontanea, perenne, eretta, alta dagli 80 ai 200 cm., dotata di un fusto ramificato verde, striato di bluastrò, lucido, pieno, avvolto da una guaina larga e alta. Possiede foglie divise in lacinie filiformi, capillari, verde-blu scuro, brillanti e picciolate; fiori gialli compaiono in giugno-agosto e si presentano piccoli e raccolti in grandi ombrelle terminali; frutti grigio scuro (impropriamente definiti semi), cilindrici affusolati, striati, con odore aromatico e sapore piccante.

**HABITAT.** Pianta caratteristica dell'area Mediterranea, vive in luoghi incolti, aridi e sassosi, dalla pianura sino ai 1000 metri, dalle regioni costiere marittime alle submontane

**RACCOLTA.** Le foglie (definite anche "barba"), una volta asportate si utilizzano da fresche; i frutti vanno raccolti quando sono quasi maturi, si recide dapprima l'ombrella che li sostiene che si pone ad essiccare al riparo dalla luce diretta del sole; quindi si batte delicatamente per separare i frutti ormai maturi che per una corretta conservazione vanno riposti in recipienti di vetro con tappo di sughero o in sacchetti di carta

**PROPRIETA'.** Erba ricca di svariate sostanze chimiche tra cui citiamo l'anelolo da cui il particolare aroma, che conferiscono alla pianta proprietà salutistiche principalmente diuretiche, antiemetiche, antispasmodiche, antinfiammatorie con azione anche sul sistema intestinale-epatico, in grado di combattere i processi fermentativi dell'intestino crasso con riduzione dello sviluppo di gas intestinali e conseguenti gonfiori addominali e irritazione del colon; non meno importante la proprietà galattogena ovvero l'aumento delle produzioni di latte nelle donne impegnate nell'allattamento.

**IMPIEGO E CONSUMO.** In cucina, con le foglie fresche si insaporiscono insalate; tritate danno un tocco aromatico ai minestrini di verdure; con i frutti, da sempre si aromatizzano svariate vivande: pane, focacce, dolci, salse, minestre, arrostiti e perfino liquori; in erboristeria, dai frutti si ottengono gradevoli tisane che meglio esaltano le proprietà salutistiche della pianta specialmente come rimedio nelle difficoltà digestive, aerofagia, vomito e nell'allattamento sia per prevenire coliche addominali nei lattanti che aumentare la produzione lattifera nelle donne. Si trova anche sottoforma di olio essenziale.

Nelle tradizioni locali lo troviamo anche utilizzato per produrre un dentifricio rinfrescante e protettivo delle gengive; masticarne un rametto o la guaina del fusto elimina l'alito cattivo.

**Note.** Pianta comune sui Colli Euganei presente sulle aree caratterizzate da fondo scaglioso, arido, esposto al soleggiamento. Era comune un tempo masticarne il fusto per assaporarne l'aroma

(Tony)





# POPULUS -PIOPPO (L'ALBARA) a cura di Francesco Bertoncello

Piante viste da vicino

## Posizione sistematica:

Dominio: Eukaryota; Regno: Plantae; Divisione: Magnoliophyta; Classe Magnoliopsida; Ordine: Salicales; Famiglia: Salicaceae; Genere: Populus; Specie: (varie)

Descriviamo un albero molto diffuso e conosciuto nella nostra Regione come nel resto d'Italia, presente in diverse specie e cloni oltre a numerosi ibridi spontanei. Le specie più comuni sono: **Populus nigra** (pioppo nero) e la sua varietà italiana (o cipressino), **Populus alba** (pioppo bianco) e **Populus tremula**.

Un tempo frequentemente presente lungo i fossi di campagna prima che la pratica agricola diventasse intensiva e riducesse le siepi alberate sul territorio, era preferito per la sua rapida crescita che consentiva tagli frequenti e i cui rami di legno leggero venivano utilizzati per ricavare i manici degli utensili da lavoro. Grande sviluppo ebbe e mantiene in misura più contenuta, la sua coltivazione in pioppeti per ricavarne legno destinato a manufatti come pannelli in compensato, cassettoni, fiammiferi, carta.

Impiegato nella varietà italiana a forma piramidale per formare barriere frangivento-odore attorno ad insediamenti causa di molestie. Si trova anche in parchi e giardini per l'aspetto ornamentale.

PIOPPO BIANCO



## Come si presenta.

Pianta ad alto fusto che può raggiungere altezze di 30/35 m. nelle forme più eclatanti; generalmente a chioma espansa eccetto nella varietà italiana dove assume aspetto **cipressino** con rami che partono prossimi alla base lungo il tronco principale; nelle altre forme il tronco che arriva circonferenze notevoli (2/2,5 m) con corteccia da bianca a grigio-chiaro verdastro con presenza di lenticelle, è liscio da giovane e screpolato fino a profondamente fessurato da vecchio; le diramazioni si sviluppano alte, ampie e laterali.

**Le foglie** si presentano di forma variabile da triangolare a rotondeggiante anche lobata, denticolata al margine, appese ad un lungo picciolo; nel **Populus alba** presentano la faccia inferiore ricoperta da fine peluria bianca; nel **Populus tremula** il picciolo risulta appiattito tanto da conferire il tipico tremolio alle foglie con l'aria; da verdi diventano giallo dorato in autunno. Fiorisce ad inizio primavera prima delle foglie con infiorescenze dall'aspetto di spighe pendenti che daranno luogo a frutti rossastri e piumosi.

**Ambiente di crescita.** Le specie presenti in Italia sono diffuse dalla pianura fino alla montagna generalmente non oltre i 1500/1600 m., su terreni freschi; presente in tutto l'emisfero Settentrionale e anche nel Nord Africa.



PIOPPO CIPRESSINO



Foto tratte da "wiki e Flickr"

**Note.** In estate allorché i frutti sono maturi, si disperde col vento il caratteristico "piumino che crea non pochi disagi in individui portatori di allergia.

Sotto l'aspetto micologico riveste un'importanza particolare per il suo rapporto preferenziale con *Agrocybe aegerita* (pioppino o piopparello).

Tra gli altri funghi con cui crea simbiosi citiamo tra i più comuni *Lactarius controversus*, *Hebeloma populinum*, *Helvella spadicea*, *Paxillus involutus*, *Russula pelargonina*, *Tricholoma populinum*, e frequentemente nel suo areale si reperiscono specie tipicamente saprofiti come *Agaricus* di svariate specie (*arvensis*, *essettei*). Su tronchi abbattuti è stato reperito anche *Panus cyathiformis*, in numerosi esemplari, anche dopo anni dal taglio su sezioni seminterrate.





## San Martino della Vanezza (Cervarese S. Croce)

Tra **Creola** e **Cervarese S. Croce** si trova il complesso del Castello di San Martino della Vanezza. Forse di origine longobarda, ampliato intorno all'anno 1000, il castello, che nacque come fortezza difensiva, passò poi in mano veneziana nel 1405 e venne trasformato in un porto fluviale. Oggi è adibito a sede del Museo del Fiume Bacchiglione, che mette in mostra i reperti di età romana e preromana rinvenuti nel letto del fiume. Museo a parte, l'edificio è immerso in un parco caratterizzato da prati e da alti alberi con chiome rigogliose. Il sito non è memorabile per le tipologie botaniche presenti, o per gli scorci pittoreschi offerti, ma si distingue per la tranquillità e la semplicità del luogo, ideale per pic-nic e scampagnate.

Museo del Fiume Bacchiglione-Castello di S.Martino della Vanezza

Tel. 049 9915425



Foto by brunetto1@inwind.it ; Gruppo Micologico "Colli Euganei"