

Pleurotus olearius

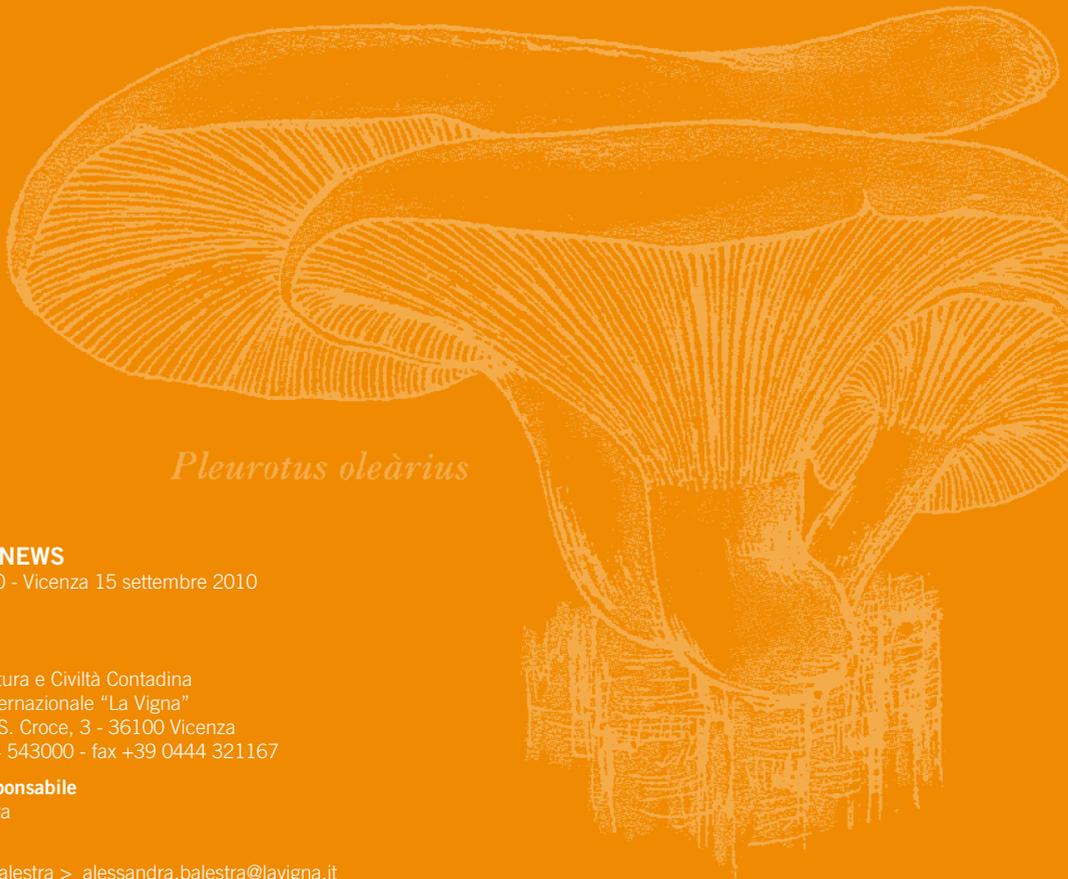
10

NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





Pleurotus olearius

LA VIGNA NEWS

Anno 3, n° 10 - Vicenza 15 settembre 2010

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Redazione

Alessandra Balestra > alessandra.balestra@lavigna.it
Alessia Scarparolo > alessia.scarparolo@lavigna.it
Cinzia Reghellin > cinzia.reghellin@lavigna.it

Coordinamento

Attilio Carta

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it

Rita Natoli

Bibliotecaria > biblio@lavigna.it

Cecilia Magnabosco

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza



Editoriale

di Alessia Scarparolo

Si alzano di buon mattino ed escono di casa in silenzio, spesso prima dell'alba. Il posto, quello lo hanno scelto già da giorni, o è sempre il solito, quello che non li lascerà a mani vuote. Sono i fungaioli, gente che ama la montagna e i suoi boschi, gente abituata a camminare per ore nella penombra del sottobosco, con gli occhi fissi a terra in cerca del fungo prelibato. Quella del fungaiolo è più di una passione, è uno stile di vita. In fondo, il bosco è come la vita, a volte è generoso, altre volte è severo. Può offrirti l'ambito porcino oppure la bellissima ma altrettanto pericolosa *Amanita muscaria*. Ma il fungaiolo, quello con la F maiuscola, lo sa e non ci casca.

L'esperienza dell'appassionato raccoglitore spesso non si ferma alla semplice raccolta e al consumo dei funghi. Esiste infatti un'associazione che raccoglie gli appassionati di funghi, che si riuniscono per studio, formazione e aggiornamento. È l'Associazione Micologica Bresadola che ha sede legale a Trento e che presso la Biblioteca Internazionale "La Vigna" ha collocato il proprio centro studi e la biblioteca. Con il decimo numero de "La Vigna News" si è voluto dare spazio a questa

associazione, che proprio nel vicentino trova il maggior numero di aderenti: circa un decimo dei soci di tutta Italia. In parallelo, saranno presentati alcuni micologi illustri, Giacomo Bresadola innanzitutto, da cui l'Associazione trae il nome, e quei vicentini che si sono distinti nello studio della micologia. Se da un lato si è presentata la sfera di chi i funghi li raccoglie, dall'altro lato si è voluto dare spazio a chi il mondo dei funghi lo protegge. Parliamo del Corpo forestale dello Stato il cui primo scopo, al momento della sua istituzione nel 1822, fu la difesa dei boschi e che nel corso del tempo si è specializzato nella salvaguardia delle risorse agroambientali, del patrimonio faunistico e naturalistico nazionale. Si parlerà dell'ecosistema "bosco" e del rispetto della natura e delle leggi che regolano la sua fruizione.

Un capitolo a parte è stato dedicato al riconoscimento dei funghi velenosi del genere *Amanita* e alle sindromi da avvelenamento, con qualche aneddoto relativo a noti casi di intossicazione accaduti nella provincia di Vicenza. Infine, non potevano mancare le ricette, tutte dedicate ai funghi nella cucina veneta, e un suggerimento per il vino appropriato.

Un ringraziamento particolare va a Gino Bellato, segretario del Centro studi micologici, a Franco Gasparini e a Danilo Piccolo per aver dato dei contributi preziosi alla stesura di questo bollettino. Grazie anche a Mario Mariotto, bibliotecario del Centro, e a Daniele Zovi, comandante provinciale del Corpo forestale di Vicenza, di cui si potranno leggere le relative interviste. E grazie, infine, a Gianpaolo Giacobbo, che ormai consideriamo il nostro esperto di vini, per "inebriare" il bollettino con un vino sempre diverso.

Buona lettura!



10

Indice

EDITORIALE

Funghi, che passione!

- 6 *L'importanza dei funghi nell'ecosistema del bosco*
10 *Intervista a Daniele Zovi*
18 *Le sindromi da avvelenamento*
28 *Schede di Franco Gasparini*
38 *L'Associazione Micologica Bresadola*
40 *La Fondazione Centro Studi Micologici*
42 *Intervista a Mario Mariotto*
48 *Due personaggi illustri della micologia nel secondo '800*
52 *I micologi vicentini*
54 *Funghi... che delizia!*
56 *Ricette*
62 *Il Groppello, ma non solo: al servizio di sua maestà il fungo*

INIZIATIVE

- 66 *Amici de "La Vigna"*
67 *Progetto "Adotta un libro"*



Boletus satanas

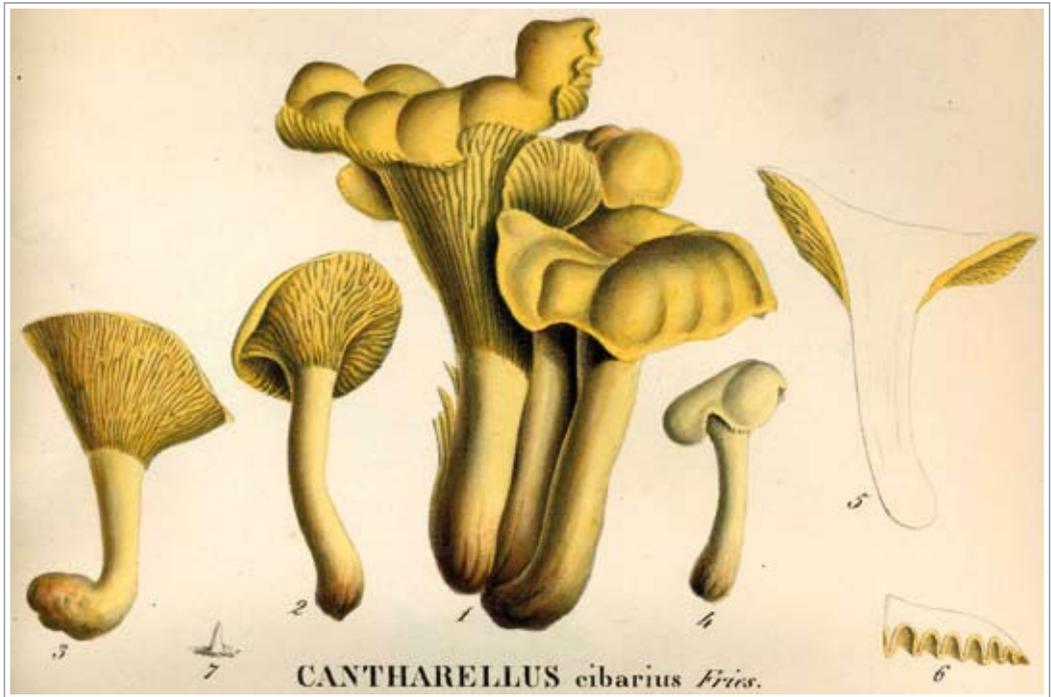
L'importanza dei funghi nell'ecosistema del bosco

di *Alessandra Balestra*

Nell'ombra e nella quiete del bosco un lavoro continuo e silenzioso agisce all'insaputa di molti. E, come spesso accade in natura, sono proprio le cose che non si vedono e non si sentono ad essere le fondamentali: la fotosintesi, per esempio. Senza questo tipo di processi la nostra esistenza sarebbe impossibile. Eppure le piante vengono ancora maltrattate per ignoranza e svariati tipi di funghi vengono ancora pestati e distrutti solo perchè, si dice, sono velenosi.

Comprendere la vera utilità di questi ultimi è fondamentale per la salvaguardia dell'ecosistema del bosco e, quindi, per la tutela della vita stessa. Senza parlare della bellezza estetica di certi scorci naturali che molti funghi, sebbene non commestibili, arricchiscono con i propri colori e forme.

Nel terreno del bosco è presente un ricchissimo intreccio di filamenti fungini detti *ife*: quando questi minuscoli e impercettibili filamenti si addensano, avvicina-



nandosi l'uno all'altro, persino il nostro occhio nudo può percepirli come cordoncini bianchi, che sono detti *micelio*. Attraverso questi collegamenti, i vari abitanti del bosco sono tutti in relazione fra di loro: ciò significa che anche il semplice calpestio incontrollato dei turisti e dei più accaniti cercatori di funghi è dannoso e spesso letale per la salute di molte parti del bosco perchè distrugge il micelio e spezza i collegamenti, facendo danni simili a quelli che avverrebbero nel corpo umano se si tagliasse un'arteria o si danneggiasse una vena.

Proprio come accade fra gli uomini, i rapporti tra fungo e pianta possono essere equilibrati oppure più vantaggiosi per uno a scapito dell'altra: in ogni caso essi hanno uno scopo e un'utilità precisi e definiti. Si dicono *simbionti* i funghi che traggono vantaggio dalla pianta di cui sono "ospiti" ma che, allo stesso tempo, sono utili per la pianta stessa. Lo scambio, in definitiva, è mutualistico. Ad esempio, il fungo estrae zuccheri dalle radici della pianta ma, per scambio chimico, cede sali

minerali, azoto, potassio e fosforo. A questa categoria appartengono sia le specie di funghi più ricercati, come Porcini, Russule, Lattari, Finferli e Ovolo buono, sia la maggior parte delle specie mortali e tossiche, come la Tignosa verdognola (*Amanita phalloides*), il Cortinario orellano, l'*Amanita pantherina* e il *Tricholoma tigrinum*.

La *micorrizza* è un particolare tipo di associazione simbiotica tra ife di funghi superiori e radici di molte piante. Questo tipo di relazione tra funghi e alberi, o altre piante, è assolutamente necessaria per la sopravvivenza del bosco. Le micorrize sono di due tipi: la *ectomicorrize* e la *endomicorrize*. La prima è caratteristica della maggior parte delle latifoglie e delle conifere e si presenta come un manicotto di ife che avvolge esternamente le radici ed è ben visibile a occhio nudo. Questo tipo di relazione simbiotica interessa per lo più le piante arboree forestali ed un elevato numero di specie fungine. Nella seconda, a più ampia diffusione anche nelle specie erbacee, le ife penetrano invece all'interno delle cellule radicali.



Tra gli esempi più conosciuti di simbiosi micorriziche ci sono quelle tra i porcini e i castagni e tra i tartufi e le querce.

Si chiamano *parassiti* quei miceti che prosciugano le sostanze vitali della pianta a loro vicina senza dare nulla in cambio, danneggiandola o portandola gradatamente alla morte. Tra tutti il più famoso è l'*Armillaria mellea*, il famoso e ricercato "chiodino". A questo punto entrano in azione i funghi *saprofiti*, il cui compito è quello di nutrirsi di materia organica morta o in decomposizione: essi sono fondamentali negli ecosistemi e nelle catene alimentari, poiché "smontano" le sostanze organiche in elementi meno complessi inorganici, come anidride carbonica, sali minerali e acqua, permettendo così la formazione dell'*humus*. Appartengono a questa categoria la maggior parte dei funghi sia microscopici, come le muffe e i lieviti, sia macroscopici come Prataioli, Piopparelli, Mazze di Tamburo, Vescie, Pleurotus e Coprini, Clitocibi, oltre alle nocive Lepiote di piccola taglia ed i tossici *Hypholoma fasciculare* e *Hypholoma sublateritium*, i cosiddetti "falsi chiodini".

Tutti i residui organici vegetali ed animali continuamente immersi nel terreno danno origine, per trasformazioni microbiologiche, fisiche e chimiche, a numerose sostanze in equilibrio dinamico fra loro: l'insieme di queste sostanze costituisce la materia organica dei terreni. L'*humus* è un componente chimico derivato da un processo di decomposizione e rielaborazione della

sostanza organica del terreno e ha un'importanza fondamentale per lo sviluppo e la crescita delle piante e, di conseguenza, per l'esistenza del bosco: aumenta la capacità del terreno di assorbire e tamponare, concorre indirettamente alla solubilizzazione del fosforo e di altri elementi minerali nutritivi del terreno e neutralizza l'azione di sostanze nocive, aumenta la capacità del terreno di accogliere l'acqua e gli impedisce il colore scuro. Tutto questo è possibile anche grazie al lavoro incessante di quei funghi che, purtroppo, non essendo prelibati porcini, sono considerati inutili o di poco pregio e quindi calpestati o distrutti con estrema leggerezza. Senza contare che spesso vengono raccolti esemplari troppo vecchi o in fase di decomposizione che sarebbero estremamente utili per il terreno, o funghi troppo piccoli che ancora non hanno svolto la loro funzione.

Nascono, per questi motivi, tutte le restrizioni, i regolamenti e i divieti che limitano la raccolta dei funghi e dettano legge su quello che si può fare e non fare: ciò che apparentemente può sembrare una vera "scocciatura" altro non è, invece, che un tentativo di limitare la continua distruzione e razzia dei funghi per la salvaguardia di un ambiente molto più vasto e complesso, ossia il bosco. Cartelli con riferimenti ad articoli del codice civile o penale, ordinanze emanate dai sindaci in base a regolamenti comunali di polizia rurale, tasse da pagare o necessità di particolari permessi: ogni zona ha le sue specifiche regole.



Intervista a Daniele Zovi, comandante del Corpo Forestale provinciale di Vicenza

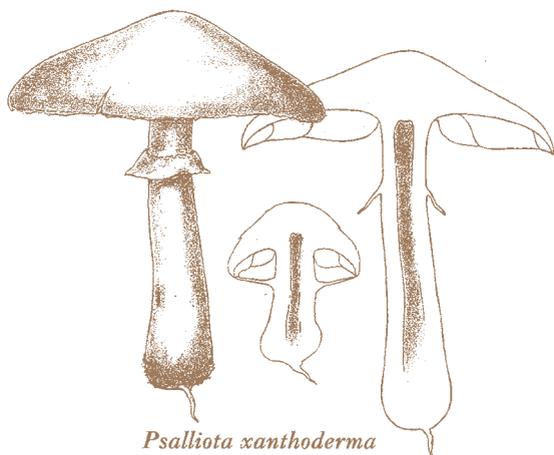
di Alessandra Balestra



Borgo Berga numero 31, proprio dove il Retrone e il Bacchiglione si uniscono, portone pesante: si entra nella sede del Corpo Forestale di Vicenza. Daniele Zovi ci racconta i segreti dei boschi e dei funghi delle nostre montagne.

Come è cambiata da un tempo ad oggi la raccolta dei funghi nelle nostre zone di montagna?

La raccolta dei funghi un tempo era sostanzialmente esclusiva di alcune famiglie dei paesi di montagna, non di tutti: nemmeno i montanari andavano 40-50 anni fa, erano veramente pochi i cercatori, per lo più qualche gruppo di cittadini che ogni tanto salivano in montagna, gli appassionati. Il fenomeno quindi era assolutamente poco rilevante dal punto di vista ecologico e il raccogliere funghi non causava nessun tipo di disturbo all'ecosistema. Poi la cosa è cambiata: l'aumento della disponibilità dei mezzi di trasporto privati, moto e automobili, del tempo libero, il passaparola, l'aumento dei testi di riconoscimento dei funghi e delle ricette di utilizzo dei funghi in cucina hanno portato ad un incremento esponenziale dei cercatori, talmente rilevante negli ultimi 30-40 anni che ha trascinato con sé l'emissione di leggi particolari del settore. Soprattutto a seguito di segnalazioni da parte di organi scientifici, di appassionati di natura e di studiosi, abbiamo assistito al proliferare di vincoli e paletti per disciplinare la raccolta. Come accade per tutti gli aspetti della storia umana, all'inizio questo fenomeno non si avvertiva; poi, quando un atteggiamento di pochi diviene un atteggiamento di



Psalliotia xanthoderma

Immagine di destra:

Tratta da: *La volpe e l'urogallo*, foto di Silvano Fabris, testi di Daniele Zovi, Terraferma 2010





massa, diventa necessaria una normativa: così è stato per la caccia, per la raccolta della legna e per il transitare degli automezzi sulle strade di montagna.

Perché è così importante preservare i nostri ambienti naturali?

Perché sono gli ultimi di cui disponiamo. La pianura e la collina sono state fortissimamente antropizzate, non c'è più niente di naturale in quello che vediamo: il nostro è un territorio trasformato dall'uomo in coltivazioni, case, strade, fabbriche. Rimane un lembo di naturalità in montagna, nei boschi, e questa naturalità va preservata perché è quella di cui abbiamo bisogno per la nostra vita e per la sopravvivenza stessa.

La raccolta di funghi ha dei risvolti economici?

Sì. Il fenomeno è andato anche assumendo degli

aspetti economici: per una strana coincidenza, a mano a mano che aumentavano i cercatori di funghi e aumentava anche il prezzo del fungo nel commercio, diminuiva il prezzo del legname, anche se le due cose non sono legate tra loro. Dal 1960 ad oggi il prezzo del legname è diminuito incredibilmente, divenendo un quarto di quello che era all'inizio: oggi la pianta in piedi vale un quarto di quello che valeva 50 anni fa. Questo avviene perché i grandi produttori di legname, cioè Russia, Siberia, Svezia, Finlandia, Repubblica Ceca, Slovacchia e Austria, ne determinano il prezzo. È successo qui da noi qualcosa che nessuno poteva aspettarsi: l'introito della vendita dei permessi per raccogliere i funghi per alcuni comuni vale oggi più dell'introito della vendita del legname. I comuni dell'Altopiano erano sostanzialmente ricchi rispetto ai comuni della pianura, perché avevano i boschi e, dai primi del '900, non facevano pagare le tasse comunali ai loro abitanti perché non ne avevano bisogno: essi vendevano molti lotti di legname,



sufficienti a garantire il benessere. Questo ormai non è più possibile perchè il legname rende molto meno, la società è cambiata, i servizi sono cambiati e laddove c'era ricchezza proveniente dai boschi in forma di legname ora non c'è più. C'è però l'introito della vendita dei permessi per i cercatori di funghi, che non compensa il calo dall'altra parte, ma che in alcuni comuni è rilevante: questo la dice lunga sul numero di permessi che vengono rilasciati.

La raccolta è libera dovunque?

No. Poiché è andato aumentando di molto il numero di cercatori, si sono limitati i giorni in cui è possibile la raccolta e si è intervenuti nel 1985 - e io sono stato uno dei promotori - a determinare delle aree di bandita dalla raccolta. A quel tempo si disse: "Individuiamo 9 aree sull'Altopiano in cui non si possa in nessun caso andare a raccogliere funghi né frutti del sottobosco, evitando così

la presenza massiccia dell'uomo in questi ambiti molto importanti dal punto di vista naturalistico". Quel divieto che fu "inventato dal nulla", dato che non c'erano fino a quel momento leggi che prevedevano ciò, venne votato da tutti i consigli comunali dell'Altopiano: fu una proposta della Comunità Montana dietro un mio studio per conto del Corpo Forestale dello Stato, e la cosa funziona tuttora. Quando si parla di raccolta di funghi in provincia di Vicenza va quindi considerato che esistono aree dove non si possono mai raccogliere funghi: questo viene per lo più rispettato, ma ci sono chiaramente persone che si introducono lo stesso in queste aree e i forestali applicano perciò sanzioni amministrative.

Questi divieti hanno come obiettivo principale quello di preservare le specie: si è osservato che la raccolta continua, massiccia, a rastrello sta provocando dei danni ai nostri boschi. Assistiamo periodicamente all'invasione di cercatori, parliamo di migliaia di permessi rilasciati, di decine di migliaia, solo sull'Altopiano: se 20.000 perso-



ne vanno allo stadio è normale, ma se 20.000 vanno in un bosco, beh, questi hanno un impatto sull'ecosistema che è consistente e non può essere trascurato.

Abbiamo ad esempio assistito ad una forte diminuzione della presenza di funghi come i *Cantarellus Cibarius*, i finferli. Questo fungo ha bisogno di 7 giorni per maturare e per poi diffondere le spore, ma in sei giorni viene trovato di sicuro dai cercatori, quindi il carpoforo, cioè la parte che esce dal terreno, non riesce ad arrivare a maturità.

Noi forestali normalmente facciamo parecchie sanzioni nelle stagioni in cui c'è la maggiore quantità di funghi: abbiamo sequestrato fino a un quintale e mezzo di chiodini raccolti da un'unica persona e caricati in macchina dentro sacchi neri: chiaramente andava a venderli, non si trattava dell'appassionato o del cultore. Molte volte abbiamo visto fenomeni di esagerata aggressione.

Quali sono i danni provocati dalla raccolta esagerata?

Il calpestio di certo. Noi della Forestale, nella stagio-

ne in cui ci sono tanti funghi, vediamo dei sentieri che solcano boschi laddove sentieri non ci sono mai stati, creati dal continuo passaggio: questo io l'ho visto con i miei occhi ripetutamente, non sto parlando di vaghe lamentele ambientaliste o da protezionisti. E' chiaro che questo calpestio danneggia il sottobosco, danneggia le radici delle piante, crea l'inizio di erosione in occasione di grandi piogge e così via.

C'è poi un grande danno che molti non conoscono e che, a mio avviso, è il più consistente: il disturbo della fauna selvatica.

La fauna selvatica stanziale è formata da ungulati come il capriolo, il camoscio, il cervo, dalle volpi e dagli erbivori come le lepri, poi è formata dai tetraonidi, che sono gli antichi abitanti del bosco: il gallo cedrone, il gallo forcello, il francolino di monte e la pernice bianca. La pernice bianca e il gallo forcello vivono nelle praterie più alte, ma il gallo cedrone vive nelle foreste e, in genere, proprio in quelle foreste che sono ricche di funghi: è un animale molto timido e riservato, pascola a terra, mangia frutti del sottobosco, oppure riposa sui rami e quando viene disturbato o si sente in pericolo parte e

vola, ma non è un grande volatore, quindi consuma molta energia.

Nei Vosgi francesi, montagne molto simili alla nostra come quota e caratteristiche di bosco - ed è per questo che le cito - sono stati fatti alcuni studi e si è visto che, in corrispondenza di grandi fioriture di funghi e quindi di grande presenza di cercatori, il successo della covata del gallo cedrone è calato: sono morti all'anno un maggior numero di piccoli poichè costretti a volare ripetutamente durante l'estate. Così facendo sono arrivati all'inverno sottopeso e non sono stati in grado di superare il freddo: questi animali vivono sui rami e stanno lì anche quando la temperatura va a meno 20 gradi o quando ci sono bufere di neve, per cui tutta l'energia e il grasso che riescono a raccogliere nei tessuti del loro corpo durante l'estate sono la loro garanzia di superare l'inverno. Naturalmente, se sono costretti ripetutamente a volare perchè disturbati dai cercatori, arrivano all'inverno sottopeso e non ce la fanno. Anche le lepri vengono continuamente disturbate, questa è una cosa che vale per tutti gli animali, tra cui i rapaci notturni: limitare la presenza di grandi numeri di persone in questi ambiti significa certamente garantire le piante e i funghi, ma significa anche garantire la vita degli animali del bosco, che hanno bisogno di quiete.

Come si comporta il cercatore di funghi?

Ha un comportamento strano, anomalo rispetto agli altri frequentatori del bosco. Chi va a far legna va in zone precise e limitate perchè lì può andare e il Comune lo autorizza, i boscaioli che utilizzano un lotto di legname si muovono in zone limitate a poche centinaia di metri e oltre non vanno perchè non hanno motivo; il bosco è inoltre frequentato da chi va a camminare e in genere i camminatori restano sui sentieri.

Il cercatore invece batte a tappeto il bosco metro per metro e va anche nei posti più scomodi perchè pensa che gli altri lì non siano ancora andati: tutti i cercatori lo pensano e vanno nei posti anche più sperduti o difficili, che in genere sono anche i posti preferiti dalla fauna perchè sono quelli meno disturbati. Non sto criminalizzando questo comportamento, sto dicendo solo che ha delle conseguenze negative ed è giusto esserne a conoscenza: io che mi occupo di ambiente registro questo

fatto, quindi ben vengano tutte quelle limitazioni temporali e di quantità che frenano e disciplinano questo flusso. Noi abbiamo visto gente che di notte è andata con le pile in cerca di funghi, gente che si è vestita in maniera impermeabile e che è andata durante un temporale per superare gli altri e arrivare per primi, assistiamo tutti gli anni ad una coda di macchine che salgono sul Costo e che si fermano davanti ai bar che rilasciano permessi: se si chiede, ad esempio, ai proprietari del bar Ortigara di Canove alle 5 di mattina quanti caffè hanno già fatto, loro rispondono circa 300. A questo stiamo assistendo e perciò cerchiamo di tutelare i padroni dei boschi.

Chi sono i padroni dei boschi?

I boschi non sono di tutti, hanno dei padroni molto precisi. Quelli di pianura sono stati tagliati e tutti divisi diventando campi che hanno dei padroni, fabbriche che hanno dei padroni, strade che hanno dei padroni; i boschi dell'altopiano o di Recoaro, Arsiero o di Schio sono stati conservati. Nei secoli la popolazione ha conservato i boschi e li ha mantenuti di proprietà comunale, li ha fatti cioè gestire dai Comuni; c'è anche chi dice che i boschi non sono dei Comuni ma della gente del posto, noi invece diciamo che i boschi sono di proprietà comunale e quindi il Comune sul suo territorio può stabilire delle leggi. Piaccia o non piaccia così è, quindi chi entra nella proprietà di un altro è tenuto a rispettarne le regole, questo va ricordato.

Quali sono i periodi migliori per la raccolta di funghi?

Nonostante gli studi che sono stati fatti, il fungo conserva una sua aurea di indeterminazione e di mistero. Molti parlano di luna, quarto di luna, di giro o motto, ma lo dicono sempre dopo. Solo dopo che c'è stata la buttata di funghi dicono: "è cambiata la luna quindi...", ma lo dicono sempre dopo. Non succede mai che uno dica: "siccome fra due giorni ci sarà il motto di luna vedrai che al terzo giorno ci saranno molti funghi". Nessuno lo dice perchè in realtà nessuno lo sa. Noi abbiamo in qualche modo legato la presenza di grande abbondanza di funghi in corrispondenza di temperature discretamente elevate e di molta umidità, quindi piogge ripetute con poco vento e temperature elevate: con queste con-



SPETTABILE REGIONE DEI SETTE COMUNI
ZONA DI PROTEZIONE NATURALISTICA

DIVIETO RACCOLTA
FUNGHI-FIORI-SUFFRUTTICI-LEGNA

art. 53-regolamento di polizia rurale

Art. 10

L.R. 50/1993

DIVIETO DI CACCIA
OASI DI PROTEZIONE

dizioni si ha la proliferazione. Io sulle lune mi astengo.

Possiamo avere funghi già dopo la metà di luglio, molto spesso in agosto, poi settembre e ottobre di certo. Quest'anno abbiamo visto porcini anche in giugno, per dire, secondo me è un'anomalia. Rimangono però il grande mistero e l'indeterminatezza, nessuno può sapere con certezza se ci sarà o meno una stagione ricca di funghi.

Le "Regole d'oro" di chi va per funghi

La Regione del Veneto con legge 23 del 1996 ha regolamentato su tutto il territorio regionale la raccolta dei funghi. Ogni singola Provincia è poi tenuta a rilasciare i tesserini di raccolta a chi ne fa richiesta. Il tesserino, fino ad oggi, è rilasciato in carta libera, si vocifera che sarà rilasciato in futuro solo a chi frequenterà un corso di preparazione di riconoscimento specie.

In abbinamento al tesserino che riporta la foto e i dati anagrafici del richiedente, la raccolta è consentita dietro il pagamento di un permesso, che può essere versato annualmente, mensilmente o essere giornaliero.

Per quanto riguarda il territorio della Comunità Montana dei Sette Comuni dell'Altopiano sono necessari: il tesserino di autorizzazione regionale rilasciato dalla provincia competente, valido 5 anni, del costo di una marca da bollo di € 14,62 + € 3,00; il permesso di raccolta rilasciato dalla Comunità Montana (materialmente si versa il contributo spese anche negli esercizi privati di cui si avvale la comunità, es. bar o proloco) i cui costi sono: giornaliero € 8,00; mensile € 41,50; annuale 77,50; un contenitore rigido e areato che permetta alle spore di diffondersi durante il trasporto ed eviti il deterioramento dei funghi, la pulizia dei funghi in loco. Il limite del quantitativo prevede un massimo di 1 chilo di porcini al giorno per persona e fino a due chili di funghi misti.

I giorni di raccolta sono martedì, venerdì e domenica per i non residenti; lunedì, martedì, venerdì, sabato e domenica per i residenti. Per tutti le festività infrasettimanali. Si possono raccogliere funghi da un'ora prima della levata del sole fino a un'ora dopo il tramonto.

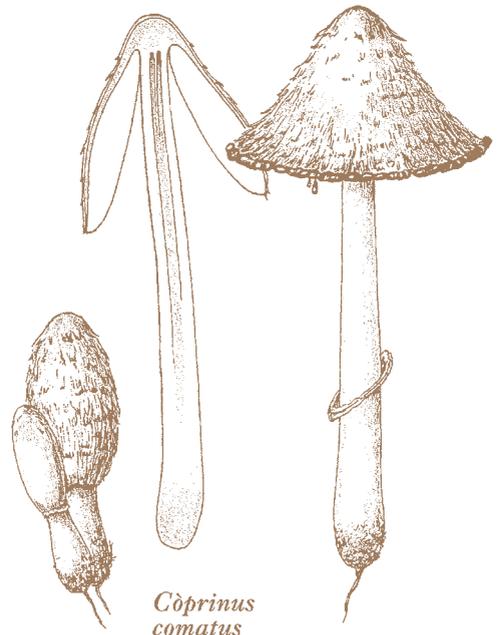
Per ogni violazione è prevista una multa pari a 17,33 euro. Per ogni chilo in eccedenza la stessa cifra moltiplicata per il numero di chili in surplus.

Tutti i funghi raccolti "fuori regola" vengono sequestrati dagli agenti accertatori. Dopo i necessari controlli, se ritenuti velenosi vengono distrutti sul posto, se ritenuti mangerecci vengono consegnati a delle associazioni no-profit.

Quali sono i funghi più diffusi e raccolti sull'Altopiano?

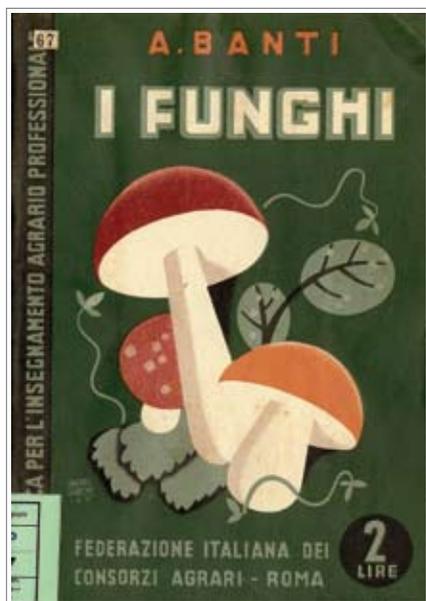
Porcini, finferli, mazze di tamburo, chiodini, russole (presentano gambi dalla caratteristica consistenza gelatinosa), tra cui il più buono è il Verdone (se all'assaggio sono pepate, piccantissime, non sono commestibili, diversamente sì), Lattari (se si spezzano esce un liquido lattiginoso: se è di colore rosso-aranciato allora sono commestibili, se è bianco-giallo sono non commestibili) e Vescie. Ma anche molti altri. Il consiglio è di cucinare sempre tutti i funghi, mangiarli in piccole quantità, e non darli ad anziani e bambini.

Si ringraziano per la collaborazione Gianni Dalla Vecchia e Stefano Montagna del Corpo forestale di Vicenza.



Le sindromi da avvelenamento

di Danilo Piccolo



Il meraviglioso capitolo del libro della natura che s'intitola "funghi" non finisce mai di incantare. Il fungo è elemento prezioso ed insostituibile nel gioco dell'equilibrio ecologico che sempre si rinnova. Ma nel gioco con gli uomini i funghi presentano anche un risvolto pericoloso, quello degli avvelenamenti, sempre fastidiosi ma non raramente gravi o letali.

Il decalogo del cercatore intelligente

Innanzitutto una raccomandazione: i funghi velenosi devono essere evitati e quindi non vanno colti se non per seri motivi di studio. Ciò non toglie che anch'essi abbiano diritto al massimo rispetto. È un delitto contro la natura calpestarli o rovinarli: anch'essi sono protagonisti attivi e irrinunciabili di quel mirabile e delicatissimo equilibrio che caratterizza la natura. Alla raccomandazione facciamo seguire un breve vademecum, un "decalogo" del cercatore intelligente.

1. C'è un solo modo per non andare incontro a brutte sorprese: avere una discreta **conoscenza** dei funghi, soprattutto di quelli tossici. Quando la propria personale competenza scarseggia, è indispensabile rivolgersi all'Ispettorato Micologico presso l'Azienda Sanitaria Locale.

2. I funghi **velenosi** in senso stretto sono pochi di numero, ma non vuol dire che tutti gli altri siano commestibili. Infatti la stragrande maggioranza dei "non velenosi" è costituita da specie immangiabili (legnose,



Fig. 1.



Fig. 2.



Fig. 3.

1. 2. 3. *M... Hypophyllum muscarium*
La Fausse Oronge ▲. *Tom. 2. pag. 346 et suiv.*

J. B. Baillière, Libraire, à Paris
Poirson Sc.

inconsistenti, nauseose o comunque prive di interesse alimentare anche se innocue), mentre alcune specie sono **commestibili** in senso proprio, cioè non velenose e dotate di qualità organolettiche.

3. Sono da considerare pura incoscienza i vari **metodi empirici** che, anche in tempi di conoscenza e di scienza come i nostri, continuano ad essere suggeriti con il passaparola. Esempi: credere che l'aggiunta di aglio e prezzemolo faccia sparire le sostanze tossiche; ritenere che un fungo rosicchiato da lumache o altri animali sia per ciò stesso commestibile; ricorrere all'anello o al cucchiaino d'argento messo nel recipiente di cottura: se resta splendente i funghi sono buoni, se invece si ossida i funghi sono velenosi. Un vero assurdo.

4. È perfettamente inutile, oltre che barbaro e incivile, far assaggiare in anticipo i funghi cotti al gatto o al cane. Gli animali hanno un proprio metabolismo e quindi le loro reazioni ai veleni non sono comparabili con quelle dell'uomo: ciò che è innocuo per un animale può essere fatale per l'uomo.

5. È una bufala dire che i funghi che crescono vicino alle tane dei serpenti o ferri arrugginiti o sterco di animali siano tossici.

6. Altrettanto insufficiente è il ricorso ad un altro sistema ancora diffuso e cioè ritenere che buttando via l'acqua della prima cottura si evitino avvelenamenti. I funghi velenosi che contengono tossine termostabili non perdono certo la loro tossicità con la cottura. La pre-bollitura è necessaria invece per i funghi contenenti tossine termolabili, come ad esempio *Armillaria mellea* s.l. e *Clitocybe nebularis*, mentre per altre specie basta una buona e prolungata cottura. Il *Boletus luridus*, che al taglio diventa blu e che con il cambiamento di colore fa sobbalzare il cercatore non informato, è tossico da crudo ma buono da cotto: non ha quasi nulla da invidiare nei confronti del celebre fratello *Boletus edulis*. Pochissimi sono i funghi commestibili da crudi, lasciamoli ai veri intenditori. In linea generale tutti i funghi sono indigesti anche se in modo diverso da persona a persona.

7. Non corrisponde a verità dire che togliendo la cuticola al cappello si eliminano le parti velenose. Al massimo si ottiene un alleggerimento della tossicità.

8. Non fidarsi di chi dice: "Io quella qualità di funghi li l'ho sempre mangiata". O è una bugia o è espressione di incoscienza e pressapochismo.

9. La **gravità** degli avvelenamenti varia da persona a persona in base a tanti elementi: la quantità mangiata, il peso corporeo, l'età, le condizioni generali di salute ecc. C'è chi, a parità di quantità di funghi consumata, se la cava - magari dopo lunghe tribolazioni e a prezzo di tremende minorazioni permanenti - e chi invece ci rimette la pelle.

10. Infine attenti ai funghi ma anche ai cosiddetti esperti o a chi si vanta di essere un micologo. Spesso si tratta di **incompetenti** oltre che di incoscienti. Rivolgetevi agli Ispettorati Micologici presso le Aziende Sanitarie Locali dove è presente personale specializzato e il servizio è gratuito.

Tossicità intrinseca e tossicità estrinseca

La tossicità dei funghi è di due tipi: estrinseca e intrinseca.

Quella **estrinseca** è legata non al fungo in sé ma a qualche elemento esterno che viene ad aggiungersi con risvolti negativi anche pesanti.

Il primo è la **marcescenza**, incipiente o avanzata, che viene accelerata quando i funghi, invece che nei classici cestini di vimini che consentono al fungo di "respirare", sono riposti nei famigerati **sacchetti di plastica**.

Qualche disturbo può venire anche dai funghi cotti con aggiunta di **burro** e messi nel freezer: pure a temperatura bassissima il burro irrancidisce e, riscaldato, può nuocere. Il consiglio è quello di congelare i funghi dopo averli "scottati" o anche dopo cottura completa ma **senza condimento** (che va aggiunto al momento dell'utilizzo (se i funghi sono solo scottati, la cottura deve essere completata).

Occhi aperti anche quando si ricorre a funghi messi **sott'olio**: se il recipiente non è stato pulito bene o il coperchio non ha una tenuta perfetta si verificano fermentazioni e alterazioni. I funghi da mettere sott'olio devono essere sempre ben cotti, non crudi o semplicemente scottati. Un pericolo anche mortale è costituito dal cosiddetto botulino. Ricordiamo che il liquido di conserva deve essere sempre a tenore acido per impedire il formarsi della tossina botulinica. Anche quando il coperchio di vasetti e affini si presenta più o meno arcuato invece che perfettamente orizzontale, significa che si è verificato un fenomeno di

fermentazione: meglio buttar via tutto.

Un'altra forma di tossicità estrinseca è quella dovuta all'assorbimento da parte del micelio di **sostanze tossiche** presenti nell'ambiente e magari portate a terra dalla pioggia. Ecco perché si raccomanda ai cercatori di soddisfare il loro hobby in zone lontane dai centri abitati e incontaminate. Va tenuto presente anche l'inquinamento da radioattività che dopo l'incidente di Chernobyl ha colpito vari funghi, in particolare *Rozites caperatus* (Foliota grinzosa).

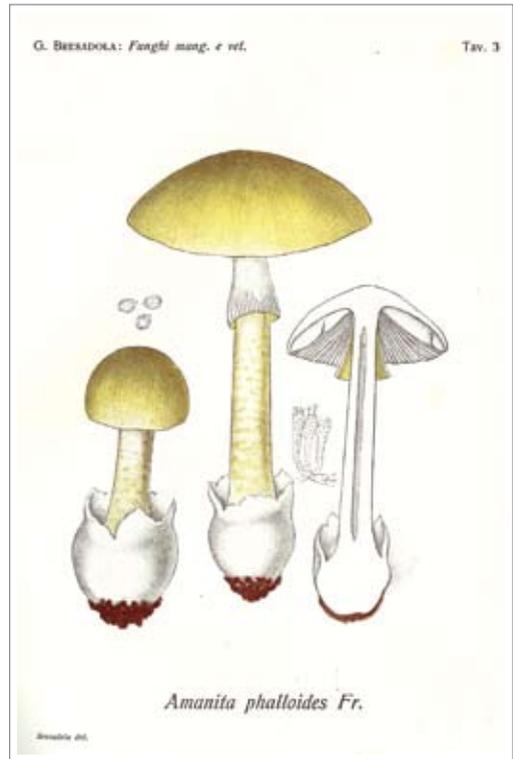
La **tossicità intrinseca** è invece, come lascia intuire l'aggettivo, quella legata alla struttura stessa, alla "costituzione" del fungo. Essa è dovuta alla presenza di particolari sostanze, tossiche o mortali per l'uomo. Tali sostanze possono essere *termolabili* o *termostabili*. Per i funghi che contengono sostanze *termolabili* è sufficiente una pre-bollitura per eliminare i principi tossici: è il caso di *Clitocybe nebularis* ed anche di *Armillaria mellea s.l.*, il popolare chiodino. Sono invece *termostabili* le tossine non eliminabili, né con la preventiva prebollitura, né con una prolungata cottura.

Sono queste sostanze, termolabili e non, a causare quelle **sindromi** (complesso dei sintomi che caratterizzano una malattia, un'infezione e/o un avvelenamento) di cui ci occuperemo subito.

Le sindromi di avvelenamento da funghi sono di due tipi: **a lunga latenza** (i sintomi possono manifestarsi dopo 6-8 ore fino a oltre le 24 ore, o come nel caso del *Cortinarius orellanus* e specie affini anche dopo 7-14 giorni dal momento della consumazione) e **a breve latenza** (i disturbi si manifestano abbastanza presto e magari addirittura sul finire del pasto). A lunga latenza sono le sindromi falloidea, orellanica, giromitrica e paxillica; a breve latenza la muscarinica, pantherinica, psicotropa, gastrointestinale e coprinica.

Sindrome falloidea o da amatossine

È la più nota per la sua gravità e per la serie di casi mortali che si porta dietro. Se i progressi della medicina hanno consentito di ridurre di molto gli esiti letali di questo tipo di avvelenamento, va pure detto che "normalmente" chi riesce ad avere salva la vita, paga un pesante tributo perché il fegato e, in casi di grave disidratazione, anche i reni, organi particolarmente



colpiti dalle amatossine, possono riportare lesioni gravi e condurre il paziente al decesso; mentre nei casi meno gravi si arriva ad una risoluzione e progressiva guarigione.

Al di là di quello che potrebbe suggerire la denominazione, la sindrome falloidea è causata non solo dall'arcinota *Amanita falloidea* (*Amanita phalloides*), ma da almeno una ventina di altre specie fungine: le *Amanita verna* e *virosa*, un manipolo di *Lepiota* "gruppo" *helveola* (circa nove **lepiotine**, funghi di dimensioni modeste facilmente confondibili con le ricercate gambesecche) e di alcune specie di *Galerina*, che crescono sulle ceppaie marcescenti e quindi possono intrufolarsi nei cespi di "chiodini" e specialmente fra le ottime *Kuehneromyces mutabilis* (Famigliola gialla), sconsigliate proprio per la possibile confusione.

Questi funghi sono tutti insidiosissimi, perché le loro tossine sono termoresistenti e perché portano con sé un tremendo "silenzio diagnostico": i sintomi dell'avvelenamento si manifestano tardivamente (mai

prima di 6 ore dal momento dell'ingestione). Ovvio che a quel punto l'azione dei veleni ha già provocato effetti devastanti soprattutto a danno del fegato. Per fortuna, come detto, oggi la ricerca scientifica e la perizia dei sanitari riescono a risolvere molti casi che un tempo avrebbero avuto esito letale.

Numerosissimi sarebbero i casi da raccontare, anche in tempi molto recenti, ma ci limitiamo ad esporre un caso storico clamoroso che fece tristemente epoca non solo nel Vicentino, ma anche in tutta Italia. Avvenne a fine ottobre dell'anno 1926. La tradizione orale tramanda che Mussolini volle che i due carri funebri che l'1 novembre, giorno dei funerali, trasportavano le 8 vittime dell'avvelenamento, facessero un lungo tragitto in città come ammonimento alla gente a non correre rischi con i funghi e che innumerevoli copie della fotografia che mostrava le 8 salme allineate nella cella mortuaria, fossero diffuse in ogni parte del Paese. La strage aveva stroncato 8 componenti della patriarcale famiglia dei Muffarotto che abitava all'Anconetta, alla periferia di Vicenza (era proveniente da Barbarano) e badava fra l'altro alla manutenzione del parco della villa Lampertico Scaroni, oggi Dal Lago, in via Nicolosi. A raccogliere la micidiale *Amanita falloide* era stato un giovane componente, Giovanni, di 17 anni. Della famiglia si salvò soltanto l'infante Giuseppe che, stando alla testimonianza di una donna, aveva rigettato il latte materno succhiato durante la notte e che venne poi adottato da una famiglia.

Sindrome orellanica

Grave e spesso fatale come quella falloidea, anche se diversa per modo di manifestarsi e per gli organi colpiti, è la sindrome orellanica. L'avvelenamento è causato da *Cortinarius orellanus* e sue varietà, da *C. speciosissimus* e affini.

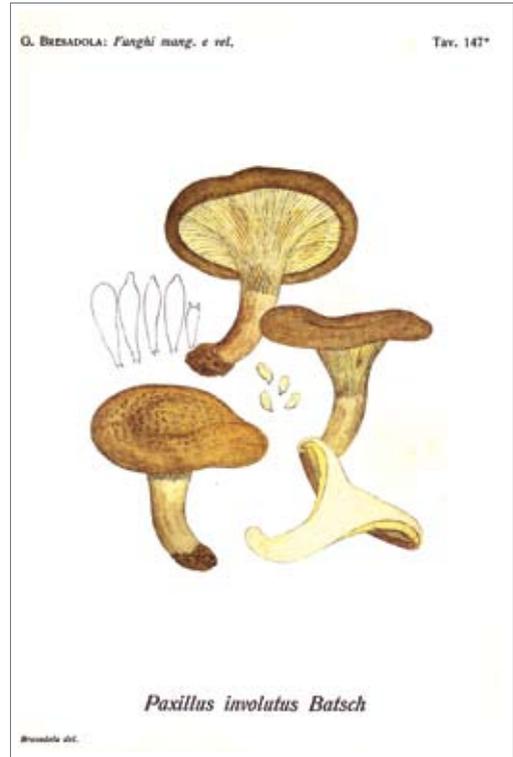
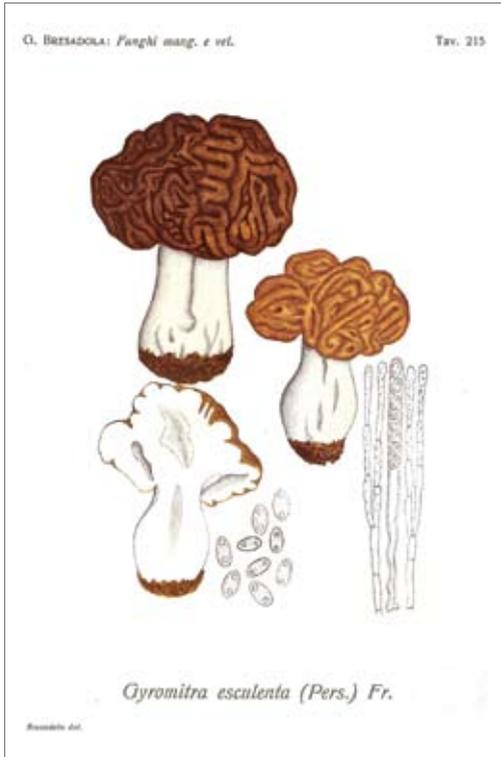
Purtroppo i casi di intossicazione invece di diminuire sono in aumento in questi anni, come viene segnalato dal Centro Antiveneni dell'ospedale Niguarda di Milano. Siamo ancora lontani in campo medico dall'aver trovato la risoluzione agli effetti causati dalla tossicità di *C. orellanus*, *C. speciosissimus* e loro perfidi fratelli. Gli agenti tossici sono convenzionalmente chiamati

cortinarina A, B e C o semplicemente "orellanina". Sono sostanze termoresistenti. Per di più i primi sintomi si manifestano a notevole distanza dal momento dell'ingestione dei funghi: addirittura dopo 3 e perfino dopo 20 giorni. Quando i sintomi si manifestano vuol dire che gli organi prediletti dalla sindrome orellanica sono già stati devastati: si tratta dei reni. Infatti, anche chi ha la fortuna di avere salva la vita soffrirà per sempre di nefropatia grave, spesso tale da imporre la dialisi continuata. A meno che la vittima non abbia la buona sorte di poter essere sottoposta a trapianto renale.

Citiamo fra i tanti un solo caso emblematico di avvelenamento. Giovedì 31 agosto 1995: il titolare di un ristorante di Vicenza riserva a quattro clienti amici quella che ritiene una prelibatezza, funghi che il cercatore - un quarantacinquenne fin troppo disinvolto - ha colto sulle Prealpi vicentine e che sostiene essere "chiodini". I quattro amici citati, tutti di età fra i 30 e i 40 anni - pasteggiano con i funghi. Il giorno dopo uno accusa uno strano malessere che attribuisce ad una birra ghiacciata bevuta in fretta. Il 4 settembre va dal medico perché ha conati di vomito. Le informazioni fornite probabilmente non sono esaurienti e il medico sospetta una forma di influenza intestinale. Il malessere continua, sabato 9 settembre nuova visita del sanitario che lo fa ricoverare al San Bortolo per colica renale. Per farla breve, il tizio rimarrà ricoverato nel reparto nefrologia per 42 giorni. Anche gli altri tre amici hanno i reni devastati e tutti saranno sottoposti a trapianto. L'incauto cercatore deve ricorrere al ricovero ospedaliero ma se la cava in breve grazie alla piccola quantità ingerita. Il caso ebbe anche pesanti strascichi giudiziari con obbligo per il cercafunghi ed anche per il titolare del ristorante che aveva comperato i funghi in perfetta buona fede, di risarcire i danneggiati.

Sindrome gyromitrica

È causata da *Gyromitra esculenta*, *G. gigas* ed altre; nel Vicentino non si sono finora registrati casi, mentre risultano numerosi nei Paesi dell'Est, soprattutto a danno di bambini o giovanissimi. Il principio tossico, chiamato gyromitrina, è una miscela di sostanze affini alla metilidrazina. Un veleno che in parte si



volatilizza durante la cottura, ma che colpisce quando nell'organismo umano raggiunge un certo grado di concentrazione o di accumulo in conseguenza di consumazioni numerose e/o ravvicinate. I sintomi si manifestano dopo 6-24 ore dall'ingestione, con disturbi gastrointestinali, crampi muscolari e affaticamento di modesta o importante gravità, accompagnati anche da grave stato di ansia e da altri disturbi neurologici. La giromitrina può determinare emolisi, danno epatico e renale. La morte può sopravvenire per collasso cardiocircolatorio indotto.

Sindrome paxillica

Causata dai funghi del genere *Paxillus*, è dovuta all'ingestione di funghi crudi o cotti male oppure ad accumulo delle sostanze tossiche in seguito a pasti consecutivi. L'avvelenamento causa manifestazioni gastro-intestinali (non sempre presenti) con sensibilizzazione anticorpale solo emopoietica a seguito di ripetute ingestioni,

collassi cardiocircolatori fatali, preceduti da manifestazioni di insufficienza renale. I sintomi normalmente si hanno dopo 6 ore circa dal consumo.

Sindrome muscarinica (ipercolinergica)

Numerosi funghi di piccola o media taglia del genere *Inocybe* (*fastigiata*, *geophylla*, *margaritispota*, ecc.) e del genere *Clitocybe* (*cerussata*, *phyllophila*, *dealbata*, ecc.) contengono un agente tossico, la muscarina, che manifesta presto la sua azione, da 15 minuti a tre – quattro ore dopo l'ingestione. La gamma dei sintomi è quanto mai vasta: dolori addominali, vomito, diarrea, lacrimazione sovrabbondante, sudorazione diffusa, tremori e brividi, ipotensione e rallentamento del ritmo cardiaco.

L'avvelenamento, in sé grave, normalmente non è mortale perché il decesso può colpire solo persone particolarmente deboli o che abbiano ritardato troppo il ricorso alle terapie del caso.



Sindrome pantherinica

Dell'avvelenamento a sindrome pantherinica, detta anche mico-atropinica, sono responsabili *Amanita muscaria* con le sue varietà e affini, *Amanita pantherina* e *A. abietum*. I sintomi si manifestano presto per colpa di tre principi tossici combinati insieme (muscimolo, muscazone, acido ibotenico,) ed è caratterizzato da eccitazione, stato confusionale, allucinazioni, perdita di equilibrio, stati di angoscia alternati ad euforia. La tossicità dei funghi responsabili di questa sindrome pare legata all'andamento della stagione e alla zona di crescita. I casi più gravi sono attribuiti peraltro ad *Amanita pantherina* e *A. abietum*.

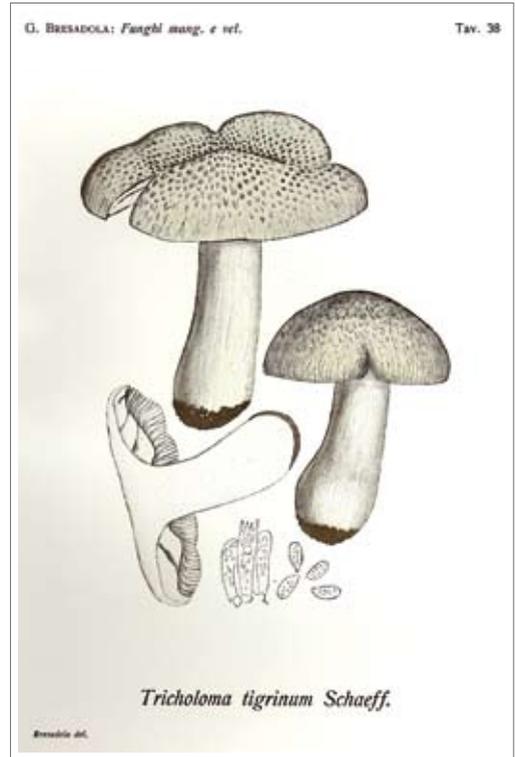
Un caso di avvelenamento di questo tipo ha avuto come protagonista nel 1971 un vicentino, che all'epoca prestava servizio militare come sottotenente alla caserma Plozner Mentil di Paluzza, in Carnia. Pur non del tutto digiuno di micologia, durante

un'esercitazione a Pian delle Streghe, 1500 metri di altitudine, si imbatté in una radura con numerosi carpofori di *Amanita muscaria*, che pensò essere esemplari della pregiatissima *Amanita caesarea*, il popolare ovulo buono. Il sottotenente raccolse una discreta dose di cappelli tralasciando i gambi. Tornato in caserma confezionò un antipasto crudo (come si usa con *A. caesarea*) che consumò in mensa ufficiali con il colonnello comandante ed un sergente maggiore. Il mattino successivo l'attendente faticò molto a dare la sveglia al sottotenente vittima di un torpore insolito. Pur imbambolato, l'ufficiale scese allo spaccio e notò un'insolita agitazione tra gli alpini impegnati a calmare il sergente maggiore, agitatissimo, che voleva uscire dal locale non infilando la porta ma attraverso il muro contro il quale andava regolarmente a sbattere. Il colonnello invece era stato più furbo: ai primi sintomi di agitazione aveva consultato l'ufficiale medico al quale aveva raccontato di aver ingerito la sera prima l'antipasto di funghi crudi. Una robusta lavanda gastrica rimise presto in sesto il comandante.

Sindrome psilocibinica o allucinogena

Casi frequenti di persone colpite da questa sindrome si verificano in Centro America, Messico, Guatemala, Africa Centrale e Indonesia. Ne sono responsabili funghi di vari generi: *Psilocybe*, *Conocybe*, *Panaeolus* e *Stropharia*. Sono detti anche funghi fomicoli perché crescono preferibilmente su letame in putrefazione e sterco bovino. Due le sostanze ritenute responsabili delle manifestazioni psicotropiche che colpiscono chi consuma questi funghi: la psilocibina e la psilocina, simili per effetti a quanto provocato da mescalina e Lsd.

I sintomi si manifestano prestissimo, entro un'ora dall'ingestione: disturbi intestinali (non sempre manifesti), formicolio, mal di testa, alterazione del ritmo cardiaco, brusco calo della pressione arteriosa e tutta una serie di allucinazioni a base di colori, suoni, profumi, sogni, fenomeni di depersonalizzazione, eccitazione, depressione, delirio. L'incidente si risolve nel giro di 5-6 ore, mediante somministrazione di sedativi.



Sindrome gastrointestinale (resinoide) e lassativa

Queste intossicazioni sono le più numerose. Fortunatamente questi avvelenamenti, che possono essere anche gravi e che fanno molto “soffrire” per i dolori che provocano, raramente hanno esito letale. Se i casi sono tanti è perché non sono pochi i funghi capaci di scatenare questo tipo di avvelenamento. Citiamo i principali: *Entoloma sinuatum* (già *lividum*), il più pericoloso in assoluto; alcune varietà di *Tricholoma* (*pardinum* o *tigrinum*, *virgatum* e *murinaceum*); *Omphalotus olearius* (detto fungo dell'olivo: con impressionante ignoranza viene scambiato per il finferlo o *Cantharellus cibarius*); *Boletus satanas* con i suoi cugini *rhodoxantus*, *satanoides* e *lupinus*.

A questi vanno aggiunte alcune specie di *Russula* (*emetica*, *queletii*, *sardonìa* e altre: tutte, assaggiandole da crude, pizzicano fortemente); *Lactarius* (soprattutto il *torminosus* detto anche fungo delle coliche per gli spasmi che determina); il gruppo degli *Agaricus*

xanthoderma; lo *Scleroderma* a gleba nera (che sorprendentemente qualcuno confonde con il tartufo nero e che qualche furbastro infila tra i tartufi perché capace di assorbirne parzialmente l'aroma). La lista di questi funghi si conclude con *Ramaria pallida*, *formosa* e *cinerea* (questi ultimi tre funghi si limitano ad agire come purganti drastici).

Gli agenti tossici responsabili di questo tipo di avvelenamento sono ancora poco conosciuti ma sembra di poterli individuare in un gruppo di sostanze resinoidi. I sintomi si manifestano presto, da subito a 6 ore circa dopo l'ingestione.

Disturbi gastrointestinali anche gravi possono essere causati da funghi con sostanze termolabili cotti male (come il *Boletus luridus*).

La maggioranza di questi casi passa sotto silenzio perché le vittime preferiscono il fai da te alle cure del pronto soccorso e aspettano in sofferenza che il malessere passi. La paura di essere identificati e presi in giro chiude loro la bocca e li rende martiri... inutili.

Brutta avventura, per colpa di *Omphalotus olearius* (il cosiddetto fungo dell'olivo) anche per una famiglia abitante a Vicenza nel quartiere di Santa Caterina. Una parente residente a Lapio di Arcugnano nel settembre di qualche anno fa aveva colto esemplari di questo fungo e aveva pensato bene di portarli in omaggio ai congiunti della città. I funghi vennero consumati alla cena serale e verso mezzanotte tutti i quattro componenti furono colpiti dalla classica sindrome gastrointestinale con qualche contorno di fenomeni di allucinazione. Corsa all'ospedale e tanta desolazione perché il più piccolo dei consumatori - un bimbo di 4 anni - appariva senza forze e in stato precomatoso. La bravura del primario, che consultò immediatamente un micologo che poté prendere visione di frammenti dei funghi portati appresso dal capofamiglia, scongiurò presto quella che poteva essere una tragedia.

La strage (incruenta) di *Clitocybe nebularis*, detto "ambiguo"

Uno spazio a parte riserviamo al bellissimo fungo, sodo e imponente, dal color piombo-madreperla brillante, che risponde al nome di *Clitocybe nebularis*, popolarmente chiamato fungo delle nebbie e perfino moretta. L'esemplare tipo ha un cappello rotondo, regolare, turgido. Se cotto bene, con pre-bollitura di circa 15-20 minuti, il fungo è commestibile e va bene se entra nel classico misto. Cotto a lungo da solo ha un sapore forte e monotono che, dopo consumazioni ripetute e magari ravvicinate, provoca una specie di rigetto, una nausea derivante dal sapore troppo incisivo, provocando, talvolta, una vera e propria intossicazione che può manifestarsi con una sintomatologia gastroenterica anche dopo 8-10 ore dall'ingestione.

Quando la *Clitocybe nebularis*, specie se adulta o vecchiotta, perde la forma armoniosa rotonda del cappello e diventa lobato o frangiato nei margini e si presenta con verruche o chiazze biancastre, è segno certo che è stato aggredito ed è diventato colonia di un fungo parassita, la *Volvariella surrecta* o *loveiana*, specie, responsabile dell'avvelenamento erroneamente attribuito alla *nebularis*. Questo tipo di intossicazione in base alle informazioni fornite dall'ospedale Niguarda

di Milano, ha colpito in una sola stagione circa 200 persone. Raccontiamo due casi interessanti ed istruttivi.

Otto amici, tutti penne nere, il 12 settembre 1999 si ritrovano in una tavernetta privata accanto al campo di calcio di un quartiere vicentino. Tutto fila liscio ma il padrone di casa vuole riservare una primizia agli ospiti. "Adesso ve fasso gustare el bèco" dice sicuro e trionfante e sfodera un vasetto di funghi scottati in acqua e aceto e poi annegati nell'olio. Quelle *Clitocybe* le ha raccolte lui in località Cavrega di Valli del Pasubio. Ma il cercatore disinvolto non sa che il fungo, se solo scottato, mantiene la tossicità. Tutto si conclude con il saluto della buona notte. Tre ore dopo tutti e otto si ritrovano con l'intestino che sembra un campo di battaglia: coliche, conati di vomito e dissenteria irrefrenabile. Viene consultato il principe dei micologi vicentini, che fra l'altro è amico comune. L'esperto pone una serie di domande e conclude rassicurandoli: se qualcuno non ce la fa a resistere ricorra al pronto soccorso dove gli sarà praticata una salutare anche se fastidiosa lavanda gastrica. Chi intende invece resistere ad oltranza sappia che andrà soggetto a dolori e dissenteria feroce anche per una settimana. Cosa che capita puntualmente per tutti e otto i soci della combriccola. I quali, pur in affanno, siglano un patto: nessuno all'ospedale e che non vada fuori neanche una parola per non finire sotto il tiro dell'ironia di altri... ex commilitoni. La consegna viene osservata tanto è vero che la sera appresso in alcune osterie non si parla d'altro. L'episodio finì anche sul quotidiano locale che riservò agli avvelenati un corsivo non cattivo ma un tantino pepato.

Sindrome coprinica

Questo avvelenamento, mai mortale, a meno che non colpisca persone già gravemente debilitate, presenta dei risvolti particolari. Innanzitutto all'origine c'è un errore di identificazione: qualcuno scambia l'ottimo *Coprinus comatus* con il *Coprinus atramentarius*, detto popolarmente *fungo dell'inchiostro* perché in breve tempo si riduce ad una poltiglia nera come l'inchiostro.



Ebbene, l'*atramentarius* è saporito, ma se durante o a ruota della consumazione si bevono vino o alcolici, provoca arrossamento del volto, vampate di calore e senso di nausea e vomito. Perché contiene una sostanza, la "coprina" detta anche simil antabuse, che non va d'accordo con gli alcolici. Soprattutto un tempo l'antabuse ottenuto per sintesi era usato per curare gli etilisti.

Nozioni di pronto soccorso

Concludiamo questa nostra galoppata nel mondo dei funghi tossici sintetizzando alcune misure di pronto soccorso con la speranza e l'augurio di non dovervi mai fare ricorso.

1. Particolare attenzione deve essere riservata ai bambini, agli anziani e alle persone debilitate o afflitte da qualche malattia che sono le più esposte ai rischi in caso di avvelenamento. Questi non dovrebbero mangiare funghi.

2. Tenere conto del tempo intercorso tra la consumazione dei funghi e la manifestazione dei primi sintomi per poter riferire ai sanitari e al micologo che normalmente viene chiamato a consulto dai medici.

3. In attesa dell'arrivo del medico a casa o dell'ambulanza o prima di correre al pronto soccorso

è utile - senza peraltro perdere troppo tempo - provocare il vomito nella persona sofferente. Il vomito è liberatorio e in ogni caso diminuisce immediatamente l'entità dell'avvelenamento.

4. Raccogliere e portare all'ospedale anche campioni avanzati crudi, ma anche cotti, dei funghi. Servono a questo scopo anche i resti scartati durante l'operazione di pulitura o funghi rimessi con il vomito.

5. Non far bere all'intossicato caffè o bevande alcoliche. Fargli bere invece acqua, molta acqua.

6. Non impressionare chi sta già male con atteggiamenti allarmistici o mostrandosi preoccupati. Chiedergli con naturalezza e senza ansia tutte le informazioni possibili, compresi i nomi di altre persone che eventualmente potessero aver mangiato gli stessi funghi.

7. Avere la massima fiducia nei sanitari cui si ricorre. Si tratta di persone particolarmente preparate anche nel settore micologico e comunque pronte a far intervenire, al loro fianco, esperti in micologia e a consultare subito telefonicamente colleghi più specializzati come quelli dell'ospedale Niguarda di Milano. Sarà cura dei sanitari provvedere con tempismo al trasferimento presso qualche altro ospedale più attrezzato: questo è garantito e tranquillizzante.

Amanita caesarea

(Scop. : Fr.) Persoon



Etimologia

dal latino “caesareus” = dei Cesari.
Per la sua eccellente commestibilità

Nomi italiani

Ovolo, Ovolo buono, Cocco, Fungo dei Cesari

MORFOLOGIA. È decisamente un fungo di straordinaria bellezza che deve essere conosciuto nei vari stadi di crescita. L'intero carpoforo, infatti, all'inizio è completamente racchiuso in un involucro membranaceo bianco (velo generale), successivamente il velo si lacera e ne esce un cappello emisferico di un bel colore rosso aranciato uniforme, striato al margine e che crescendo diventa dapprima convesso, poi spianato. Raggiunge taglie di medie dimensioni, ma certe raccolte fortunate parlano anche di oltre 20 cm di diametro. La cuticola è brillante e leggermente umida, facilmente separabile. Le lamelle sono libere, fitte, un po' ventricose, di un bel giallo dorato. Anche il gambo è interamente di un bel giallo dorato ed è slanciato, cilindrico, attenuato verso l'alto, carnoso, pieno, poi farcito. La sua base è ingrossata ed è avvolta da un'ampia volva a sacco bianca, alta, libera, tenace e lobata. A circa tre quarti del gambo è posizionato un anello giallo, ampio, cascante, consistente, striato. La carne è bianca, gialla nelle zone più esterne e sotto la cuticola del cappello. Odore e sapore sono poco significativi, tranne che negli esemplari troppo maturi nei quali si rileva un forte odore di uova marce.

HABITAT. Cresce tra l'estate e l'autunno in ambienti abbastanza caldi, nei boschi cedui, nelle radure, in boschi di castagni e querce, fino a 600 m di altitudine. I boschi devono essere ariosi, luminosi, il sottobosco sgombro dai troppi detriti vegetali che altrimenti ne impedirebbero la crescita. Questo è uno dei motivi

per i quali la specie è diventata ormai rara e rischia seriamente l'estinzione. La legge ne disciplina l'utilizzo vietandone tassativamente la raccolta allo stadio di ovolo, al fine di garantirle la possibilità di svilupparsi ed emettere le spore.

CONFONDIBILITÀ. Potrebbe essere scambiata con l'*Amanita muscaria* o con l'*Amanita aureola*, entrambe velenose. È sufficiente però osservare il colore del gambo, delle lamelle e dell'anello che in queste due specie è bianco e non giallo. E anche il tipo di volva: a forma di ampio sacco, membranosa, alta nella caesarea; dissociata in piccole verruche concentriche nella muscaria; a frammenti quasi anulari nell'aureola. Allo stadio di ovolo, come già ricordato, è vietata la raccolta della caesarea. Ed è un bene poiché in quello stadio potrebbe essere confusa con l'ovolo dell'*Amanita phalloides*, velenosa mortale, la cui volva è praticamente uguale. Ad onor del vero anche qui è possibile però distinguerle: la parte appuntita dell'ovolo nella phalloides è rivolta in alto mentre nella caesarea è in basso; inoltre, sezionando l'ovolo, solo nella caesarea si noterà la colorazione aranciata del cappello e il giallo del gambo e delle lamelle.

COMMESTIBILITÀ. È uno dei pochi funghi che può essere consumato crudo con gli antipasti. In qualunque modo venga cucinata riesce squisita e la carne rimane soda anche con la cottura. Ottima nei primi piatti, deliziosa nei secondi.

Amanita citrina

(Sch.) S.F.Gray



Etimologia

dal latino "citrus" = limone, cedro.
Per il colore citrino della superficie
pileica

Nomi italiani

Amanita citrina

MORFOLOGIA. Il cappello misura 4-10 cm, è carnoso, dapprima globoso, poi convesso, infine disteso; margine non striato; cuticola più o meno umida, asportabile, di colore giallo, giallo-verdognolo e ricoperta da grossolane verruche irregolari più scure, molto evidenti. Lamelle biancastre, con lievi riflessi gialli, libere al gambo, fitte, frammiste a lamellule disuguali. Gambo cilindrico (anche 12-14 cm di altezza), pieno poi cavo, attenuato verso l'alto, nettamente bulboso alla base, striato sopra l'anello che è bianco-giallognolo, ampio, membranoso, pendulo, leggermente striato. Volva bianco-citrina, con tendenza a macchiarsi di brucicchio, submembranosa, circonscisa, leggermente bordata. Carne consistente, immutabile, bianca o leggermente citrina sotto la cuticola del cappello. Marcato odore rafanoide, sapore piuttosto sgradevole.

HABITAT. Molto comune e abbondante sia sotto latifoglie che aghifoglie, in estate-autunno.

CONFONDIBILITÀ. Potrebbe superficialmente essere confusa con *A. junquillea* (ex *gemma*), per la colorazione gialla della cuticola che è comunque di un giallo più caldo. Si differenzia anche per altri diversi caratteri: margine del cappello striato, verruche bianche e a lembi estesi, bulbo arrotondato, volva disposta a cercine e soprattutto l'odore che è pressoché nullo. Per i caratteri organolettici potrebbe essere confusa con *A. porphyria* che ha però il colore

del cappello grigio-bruno, grigio-violaceo. Una certa attenzione va rivolta verso la varietà *alba* della citrina, (praticamente una citrina bianca), che potrebbe grossolanamente essere confusa con la varietà alba della *A. phalloides*.

COMMESTIBILITÀ. Fungo non tossico, ma comunque da rifiutare per la sua scarsissima qualità.

Amanita muscaria

(L. : Fr.) Persoon



Etimologia

dal latino “*muscarius*” = relativo alle mosche. Per le sue presunte capacità moschicide

Nomi italiani

Falso ovulo, piglia-mosche, ovulo malefico, fungo delle fiabe

MORFOLOGIA. È uno dei funghi più belli che madre natura abbia creato. Il cappello, rosso-arancio, rosso, rosso-scuro, è quasi sempre ricoperto da verruche piramidali bianche o anche gialle, che lo rendono splendido a vedersi. Raggiunge taglie notevoli (20-25 cm), anche se la media è di 7-15 cm. È un fungo carnoso, inizialmente emisferico, poi disteso, con cuticola liscia e un po' viscosa e con il margine leggermente striato. Le lamelle sono bianchissime, talvolta anche leggermente ingiallenti, fitte, libere al gambo, ventricose. Il gambo è cilindrico, slanciato (10-25 cm), diritto, interamente bianco, con la base bulbosa avvolta da una volva sottile dissociata in “perline” o “granuli” disposti concentricamente. Nella parte medio-alta è presente un ampio anello bianco, membranoso, striato e sovente ornato da resti fioccosi della volva. La carne è bianca, soda, inodore, di sapore gradevole.

HABITAT. Boschi di latifoglie e aghifoglie, in montagna, in terreno acido. Trovato eccezionalmente anche in pianura, all'interno di un parco di una Villa Veneta. **È un fungo tossico che procura un avvelenamento di tipo neurotropico.**

CONFONDIBILITÀ. Impossibile confonderla con specie di altri Generi. Si può piuttosto scambiare con l'*Amanita aureola*, pure essa tossica, che ha però il cappello più aranciato e normalmente privo di verruche e la volva meno friabile.

Amanita pantherina

(De Cand. : Fr.) Krombholz



Etimologia

dal latino "pantherinus" = della pantera. Per l'aspetto del cappello

Nomi italiani

Agarico panterino

MORFOLOGIA. È un'Amanita caratterizzata dalle minute verruche farinose bianchissime (rimangono di tale colore anche negli esemplari maturi), poste su un cappello che richiama costantemente le varie tonalità del colore marrone e per la costante striatura del margine, a volte anche in profondità. Raggiunge mediamente gli 8-10 cm. Le lamelle sono fitte, libere al gambo, un po' ventricose e di colore bianco-latte. Il gambo, pure bianco, è liscio, diritto, cilindrico, attenuato in alto; la base è ampiamente bulbosa ed è avvolta da due-tre anelli disposti anche a cercine o a spirale, residui della volva. A mezza altezza o molto spesso anche più in basso, è presente un anello bianco, minuto, fragile, non striato. La carne è bianca, soda nel cappello, fibrosa nel gambo che con la maturità risulta cavo, odore nullo, sapore dolciastro. **È un fungo altamente tossico che provoca gravi, anche se solitamente non letali, avvelenamenti di tipo neurotropic.**

HABITAT. Boschi di latifoglie e di conifere, abbondante sia in collina che in montagna in estate-autunno.

CONFONDIBILITÀ. Può essere confusa con altre specie del Genere Amanita. Bisogna fare attenzione, allorché A. pantherina assume un colore marrone molto sbiadito, a non confonderla con A. junquillea Quélet (ex *gemmata*) dal cappello giallo dorato, giallo-ocra. In questo caso la possibilità di scambio diventa più probabile e le conseguenze che ne derivano sono... dolorose. Altre Amanita con le quali potrebbe essere

confusa sono quelle inserite nel gruppo *Spissa* (*spissa*, *ampla*, *excelsa*, *valida*), le quali però non hanno le verruche bianche, il bulbo è napiforme, il margine non è striato, l'anello è piuttosto alto. Sono fortunatamente considerate di scarsissima qualità. Buon commestibile da cotto - tossico da crudo - è l'A. *rubescens* che nella raccolta frettolosa potrebbe essere maldestramente scambiato: vedi differenze sulla scheda qui pubblicata. Esiste una specie quasi identica alla pantherina: è l'A. *abietum* che è di colore marrone scuro, ha il margine non striato e il portamento più robusto. Ha la medesima tossicità della pantherina.

Amanita phalloides

(Scop. : Fr.) Persoon



Etimologia

dal latino "phallus" = fallo. Per la sua conformazione nel primo sviluppo

Nomi italiani

Tignosa velenosa

MORFOLOGIA. Data l'estrema pericolosità di questo fungo, è opportuno descriverlo il più minuziosamente possibile. Fa parte dei cosiddetti "funghi completi", di quei funghi cioè costituiti da cappello, gambo, anello e volva. Fuoriesce dal terreno completamente racchiuso in una membrana (velo generale) consistente, elastica, bianca: la sua forma originaria è quella di un uovo con la parte appuntita rivolta in alto. Con lo sviluppo il carpoforo lacera questa membrana che rimane una parte attaccata alla base bulbosa del gambo e una parte depositata in larghi lembi sul cappello, che può raggiungere anche i 18 cm. Il cappello, dapprima emisferico, poi convesso ed infine spianato, è tipicamente percorso radialmente da finissime fibrille inserite all'interno della cuticola, come tanti piccoli capelli; il margine è liscio; la cuticola è brillante con il tempo secco, viscosa con l'umidità. Il suo cromatismo è variabile, ma generalmente è di tonalità olivastro. Si può facilmente trovare però anche verde-giallastra, o più o meno uniformemente verde, gialla, giallo-brunastra, fino ad arrivare ad un bianco candido (var. alba) con riflessi verdognoli alla sommità. Le lamelle sono bianche, marcatamente libere al gambo, fitte, sottili, larghe. Il gambo, pieno, poi farcito-midolloso, è slanciato, cilindrico, attenuato verso l'alto, lungo anche oltre i 12 cm, di colore biancastro e caratteristicamente decorato da bande giallo verdastre disposte a zig-zag. Nella parte medio-alta troviamo un anello membranoso, disposto a gonnellino, bianco. La volva, che racchiude la parte bulbosa del gambo, è semilibera o anche aperta a sacco ed è bianca

esternamente, molto spesso giallina internamente; è di tipo membranaceo, per cui è consistente, elastica. La carne è bianca, leggermente verdognola sotto la cuticola, inizialmente soda, poi piuttosto tenera e molliccia. Odore nullo ma maleodorante negli esemplari vecchi, sapore di nocciola fresca. **Velenoso mortale!**

HABITAT. È un fungo che vive in micorrizza con le latifoglie (eccezionalmente sotto abeti), in particolare con querce e noccioli, ma non disdegna il castagno, i carpini e i faggi; ama crescere da inizio estate all'autunno inoltrato in pianura e in collina, ma lo si può trovare anche oltre i 1000 metri, come avvenuto in località Marcesina di Enego.

CONFONDIBILITÀ. Viene sorprendentemente scambiato con alcune specie verdi del Genere *Russula* (*cyanoxantha*, *heterophylla*, *aeruginea*), ma la mancanza di volva, di anello, la gessosità della carne e la struttura omogenea del carpoforo dovrebbero essere motivi più che sufficienti di distinzione anche per il raccoglitore più sprovveduto. Si può invece essere facilmente ingannati, a prima vista, dal *Tricholoma sejunctum* poiché le colorazioni pileiche di quest'ultimo sono identiche alla phalloides: basta però toccarlo per accorgersi che la dura consistenza della carne non può minimamente essere paragonata a quella della phalloides che è invece delicata, elastica, tenera. Ovviamente poi ci si accorge della mancanza della volva e dell'anello e tutto è chiarito.

Amanita rubescens

(Pers. : Fr.) S.F. Gray



Etimologia

dal latino “*rubescens*” = *rosseggiante*.
Per il viraggio della carne

Nomi italiani

Amanita vinata

MORFOLOGIA. Cappello di dimensioni medio grandi, sino a 15 cm, da emisferico diventa convesso infine spianato; cuticola brillante, dal bruno-rosso-aranciato al bruno-vinoso, impallidente e a chiazze vinose a maturità, un po' vischiosa e cosparsa di verruche persistenti grigiastre o oca-grigiastre; margine liscio. Lamelle bianche, fitte, larghe, tenere, si macchiano lentamente di sfumature rossastre al tocco. Gambo lungo anche oltre i 20 cm, robusto, cilindrico, prima pieno, poi farcito e cavo, di colore bianco, bianco-rosato, poi bruno-vinoso, specialmente nelle parti erose e alla base che si presenta con un bulbo ovoidale, non marginato e ricoperto da una volva interamente dissociata in residui vinosi tendenti a disperdersi. È ornato da un ampio anello biancastro, con l'orlo sovente vinato ed è membranoso, pendulo e tipicamente striato. La carne è bianca, tenera, odore nullo, sapore leggermente acidulo ma gradevole.

HABITAT. Molto comune in ogni tipo di bosco, in pianura e in montagna, da inizio estate a fine autunno.

CONFONDIBILITÀ. Si deve evitare di scambiare innanzitutto con *Amanita pantherina*, tossica e comune. Differenze morfologiche da *rubescens*: cappello con verruche farinose bianche, margine striato, anello basso, volva bianca con residui disposti a spirale sul gambo e soprattutto nessun viraggio rosato-vinoso della carne che resta invece bianca immutabile. Per ulteriori possibilità di confusione si veda la scheda di *A. pantherina*.

COMMESTIBILITÀ. È un buon commestibile che deve però essere consumato solo cotto in quanto la carne contiene delle tossine termolabili, eliminabili appunto solo dopo prolungata cottura. Viene utilizzato per elevare la qualità del sapore nei misti.

Amanita verna

(Bull. : Fr.) Lamarck



Etimologia

dal latino “vernus” = primaverile.

Per la stagione di crescita

Nomi italiani

Tignosa primaverile

MORFOLOGIA. I caratteri morfologici sono pressoché uguali a quelli dell'*Amanita phalloides* alla quale vi rimandiamo, tranne alcuni particolari: a) il colore del cappello è completamente bianco, talvolta con qualche sfumatura ocrea al centro; b) la volva non è libera (come nella fo. alba della phalloides – autunnale), ma tende ad avvolgere il gambo; c) il periodo di crescita è primaverile.

Caratteristica comune: **velenoso mortale!**

HABITAT. Boschi temperati di latifolia, specialmente querce e castagni. Nel Vicentino è abbastanza rara e per questa ragione è maggiormente pericolosa per i ... micofagi.

CONFONDIBILITÀ. Può essere confusa con alcune specie bianche commestibili, ad esempio con il *Leucoagaricus leucothites* (ex *Lepiota naucina*) che però non ha la volva, o con alcuni *Agaricus* bianchi, pure privi di volva e con le lamelle, rosate nei giovani esemplari, porpora a maturità, mai comunque bianche.

Amanita virosa

(Lamarck) Bertillon



Etimologia

dal latino "virosus" = di cattivo odore, velenoso

Nomi italiani

Amanita virosa

MORFOLOGIA. Ha un cappello interamente bianco, talvolta soffuso di crema al centro, poco carnoso, liscio al margine, dapprima globoso poi conico, infine irregolarmente campanulato - forma che mantiene sempre - glabro-sericeo, satinato, leggermente viscoso con l'umidità; le lamelle sono bianche, fitte, libere al gambo, ventricose, con il filo un po' pruinoso. Il gambo è bianco, cosparso di tipici fiocchi cotonoso-bambagiosi concolori, ed è slanciato, cilindrico, progressivamente attenuato verso l'alto; la base è vistosamente bulbosa ed è ricoperta da una volva bianca membranosa, ampia, semilibera. L'anello, bianco, è posto in alto sul gambo ed è fragile, sottile, poco evidente e talvolta lacero. La carne è bianca, tenera se non molle, odore viroso, sapore sgradevole. **Velenoso mortale.**

HABITAT. Nei boschi montani di conifere o in presenza di betulle. Piuttosto rara, ma abbondante nei luoghi di crescita. Da fine estate all'autunno.

CONFONDIBILITÀ. È spesso confusa con l'*A. verna*, parimenti velenosa, ma si distingue per le fioccosità del gambo, per il periodo di crescita, per l'habitat, per la forma sempre campanulata del cappello e per l'anello fioccoso. Per quanto concerne altre possibili somiglianze vedere la scheda di *Amanita verna*.

Amanita senza anello



Fanno parte del Genere *Amanita* anche alcune *Amanita* senza anello, che i micologi hanno inserito nella Sezione *Vaginatae*, un tempo denominate *Amanitopsis*. Caratteristiche generali: cappello poco carnoso, margine sempre più o meno nettamente striato, gambo non bulboso e senza anello, volva libera o inguainante e, *dulcis in fundo*, funghi tutti commestibili dopo accurata cottura. Partendo da questi sicuri e validi principi generali, illustriamo brevemente gli altri aspetti morfologici di alcune specie.

Amanita vaginata (Bull. : Fr.) Vittadini. Considerata la capostipite della Sezione, si presenta con un cappello fino a 12-15 cm di diametro, grigio-cenere, grigio-perla, talvolta sfumato di brunastro (grigio-piombo nella *var. plumbea*, completamente bianco e più esile nella *var. alba*); gambo slanciato, cilindrico, (anche fino a 20 cm di altezza × 1-2 cm), presto cavo, bianco, liscio o

finemente pruinoso; volva membranacea, alta, bianca, sovente inguainante.

Amanita umbrinolutea (Gillet) Bataille. Ha un portamento piuttosto slanciato, il cappello ha un umbone centrale sempre presente e una periferica cintura circolare più scura che demarca la colorazione della superficie pileica la quale è grigio-bruno-olivastra, più tenue al margine; gambo cilindrico, slanciato, attenuato verso l'alto, cosparso da bande cangianti grigie, grigio-brunastre disposte a zig-zag; volva biancastra esternamente, grigia all'interno, inguainante.

Cortinarius orellanus

Fries



Etimologia

da “*Bixa orellana*” = arbusto dell’America tropicale che secerne un liquido giallo-arancio. Per il suo colore. A sua volta “orellana” deriva da Francisco de Orellana, esploratore spagnolo del Cinquecento

Nomi italiani

Cortinario orellano

MORFOLOGIA. Cappello 3-8,5 cm, carnoso, da convesso-campanulato ad appianato, irregolarmente gibboso o con un largo umbone centrale ottuso; margine non striato, sovente lobato-frastagliato, involuto nel giovane, poi disteso; cuticola asciutta, opaca, non igrofana, feltrata, fittamente ricoperta da squamosità quasi granuliformi; colore bruno-fulvastro, bruno-rosso-aranciato, più cupo negli esemplari maturi. Lamelle adnato-smarginate, spaziate, piuttosto grosse, larghe, ventricose, con il tagliente eroso, intercalate da numerose lamellule, da color zafferano al rosso-rugginoso reso più opaco dalle spore mature. Gambo 4-10 × 1-1,5 cm, raramente dritto, con andamento flessuoso, normalmente assottigliato alla base che è pallida, pieno, sodo, da giallastro a bruno-aranciato, decorato verticalmente da fibrillosità concolori; cortina fugace, labile, da crema-giallognola a fulvastra. Carne soda, tenace, da gialla a fulva; odore leggero, rafanoide, sapore acidulo.

HABITAT. Cresce isolato o in pochi esemplari sparsi, esclusivamente sotto latifoglie, soprattutto querce, ma anche castagni, noccioli, faggi, dall’estate a fine autunno. **È un fungo velenoso mortale, procura un gravissimo avvelenamento citotossico che danneggia organi vitali. La sede elettiva del danno sono i reni**

cui procura lesioni e nefriti irreversibili, quasi sempre mortali, con una sintomatologia tipica, caratterizzata da una lunga incubazione in cui il silenzio diagnostico va dai 3 ai 14 giorni!!

CONFONDIBILITÀ. Non si sa come ma è stato scambiato, e con esiti drammatici, con l’arcinoto “chiodino” che ha caratteri morfologici totalmente diversi. Siamo del parere che possano essere scambiati solamente durante affannosi e ingordi accaparramenti di *Armillaria mellea* allorché prudenza, attenzione e intelligenza sembrano improvvisamente svanire nel nulla. È in ogni caso doveroso mettere sull’avviso i ricercatori di funghi sull’**estrema pericolosità dei Cortinarius di piccola e media taglia a colori tra il rosso vivo, rosso-mattone e giallo-dorato.**

La possibilità di scambiare *C. orellanus* con il familiare “chiodino” acquista un “briciolo di credibilità” quando si presenta in numerosi esemplari, sparsi in una ristretta zona di terreno. In queste circostanze e in queste situazioni la poca attenzione, la superficialità, la fretta e l’ingordigia sono inesorabilmente punite.

Amanita phalloides

L'Associazione Micologica Bresadola

di Alessia Scarparolo

L'Associazione Micologica Bresadola nacque il 7 dicembre 1957 a Trento.

Alla base della sua fondazione stanno la passione per la natura e i funghi, il piacere della ricerca e della raccolta. Ma non solo. L'Associazione raccoglie anche chi sui funghi vuole saperne di più, chi desidera approfondire tematiche relative al riconoscimento delle specie commestibili e di quelle nocive, chi "cerca" anche per scoprire e catalogare specie non ancora studiate e chi è interessato alla storia della micologia.

Inizialmente denominata "Gruppo Micologico G. Bresadola", l'Associazione derivò il proprio nome dal sacerdote trentino Giacomo Bresadola, uno dei più insigni micologi italiani di tutti i tempi, vissuto a cavallo tra il XIX e il XX secolo.

Moltissime associazioni micologiche fondate successivamente in Italia si affiliarono al gruppo originario trentino e vennero dette "sezioni". Nel corso del primo trentennio di vita il Gruppo micologico crebbe notevolmente, sia dal punto di vista del numero delle sezioni e, quindi, dei soci aderenti, sia dal punto di vista degli studi e delle attività di cui si faceva promotore. Alla fine degli anni Ottanta Danilo Piccolo, presidente

del Consiglio direttivo del Gruppo, decise di organizzare un convegno nazionale a cui avrebbero partecipato i delegati di tutte le sezioni della penisola. Il convegno, che celebrava i trent'anni di attività, si svolse a Costabissara, in provincia di Vicenza, dal 7 all'11 gennaio del 1987. Durante la riunione venne ratificato il nuovo statuto del Gruppo, successivamente approvato dall'Assemblea dei soci il 29 marzo 1987. Da quel momento, ai sensi dell'art. 1 dello stesso statuto, il Gruppo assunse la denominazione definitiva di "Associazione Micologica Bresadola". Il 23 luglio dell'anno successivo venne redatto l'atto costitutivo dell'Associazione e negli anni seguenti furono apportate alcune modifiche allo statuto per adeguarlo alle discipline civilistiche e alla legislazione "no profit". Nel 2001 l'Associazione acquisì personalità giuridica e nel 2009 venne iscritta con il n. 159 al registro nazionale delle associazioni di promozione sociale.

L'Associazione si pone come scopo primario quello della promozione. Promozione della cultura ecologica, in generale, e promozione dello studio dei funghi, in particolare. Da qui discendono tutta una serie di attività connesse, dalla razionalizzazione e ammodernamento



Il Consiglio direttivo

della normativa relativa alla raccolta e allo studio dei funghi, fino alla promozione di attività didattiche ed educative.

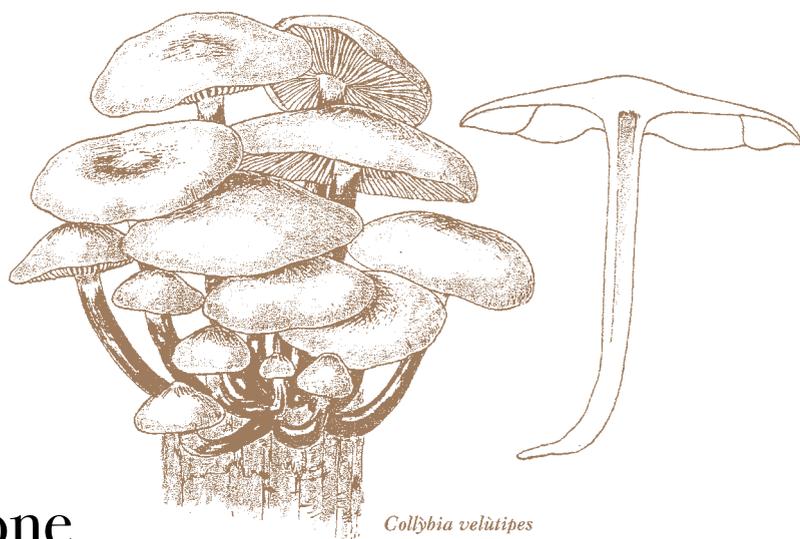
Oggi l'Associazione, che ha sede legale e operativa a Trento, conta più di 12500 soci suddivisi in 130 gruppi locali. La provincia di Vicenza conta ben nove gruppi con sede ad Arzignano, Bassano del Grappa, Chiampo, Cornedo, Dueville, Longare, Monticello Conte Otto, Thiene e Vicenza. Sono proprio questi gruppi a diffondere a livello locale le iniziative dell'AMB con serate di studio, corsi, mostre, escursioni e giornate micologiche, seminari e conferenze. Il gruppo di Vicenza, in particolare, è quello più numeroso d'Italia, conta infatti 1200 soci (circa un decimo dei soci di tutta Italia) ed è inoltre molto attivo, pubblica infatti un proprio bollettino trimestrale.

Come tutte le associazioni, anche l'AMB contempla degli organi sociali. L'Assemblea dei delegati è l'organo sovrano che ha il compito di decidere sull'attività e sulla vita dell'Associazione, approvandone anche i bilanci. Ci sono poi il Consiglio direttivo, il Collegio dei revisori dei conti e il Collegio dei probiviri.

Grande attenzione è posta alla disciplina relativa

alla raccolta e al commercio dei funghi. In particolare, durante il Convegno di Costabissara del 1987, fu predisposta la proposta di Legge quadro su "Raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati" depositata nello stesso anno alla Camera dei deputati. Solamente dopo sei anni fu approvata la Legge quadro n. 352/93 che recepiva solo in parte quanto proposto dall'AMB.

All'interno dell'Associazione opera il Comitato Scientifico Nazionale che riunisce 350 fra i più qualificati micologi italiani e stranieri e, dal 1976, promuove due volte all'anno degli incontri scientifici in differenti località d'Italia. Finora si sono svolte 66 sessioni durante le quali sono previste conferenze specifiche, uscite dedicate alla raccolta e allo studio dei funghi con tanto di esame al microscopio per una catalogazione di carattere scientifico. È proprio quella della formazione la funzione caratteristica del Comitato, che contribuisce inoltre allo sviluppo dell'Erbario Micologico Nazionale. È questa un'interessante iniziativa che raccoglie oltre 12000 specie fungine accompagnate da schede specifiche. La maggior parte dei reperti è stata raccolta durante le sessioni del Comitato Scientifico Nazionale.

*Collybia velutipes*

La Fondazione Centro Studi Micologici

di Alessia Scarparolo

Nel 1986 nacque l'idea di un Centro studi micologici. Vicenza si offrì subito di ospitarne la sede e l'iniziativa ottenne l'immediato appoggio delle massime autorità locali, primo fra tutti l'allora sindaco Antonio Corazzin. Nel 1988 venne concesso al Centro l'uso dei locali del Villino Meschinelli, in via Calvi 56, dove venne collocata anche la biblioteca. L'atto costitutivo di fondazione del Centro venne firmato il 23 febbraio 1990. La storia piuttosto recente del Centro è caratterizzata dall'aver cambiato tre differenti sedi. Dopo due anni trascorsi nel Villino Meschinelli, infatti, il Comune ne richiese i locali, che avrebbe destinato ad attività socio-assistenziali per gli anziani. Furono però messi a disposizione del Centro alcuni spazi della Domus Comestabilis nella Basilica Palladiana, alla cui sistemazione si dedicarono gli stessi soci dell'AMB. Il trasloco fu fatto nel marzo 1991. Questa sede, di sicuro prestigio, dovette essere abbandonata in occasione dell'inizio dei lavori di restauro della Basilica. L'ingiunzione a lasciare i locali arrivò il 18 gennaio 2007 e non lasciava tempo per indugiare:



Micologi al lavoro

la Domus Comestabilis doveva essere sgomberata subito. Occorreva dunque trovare al più presto una nuova sede. A venire in soccorso del Centro fu il prof. Mario Bagnara, già allora presidente della Biblioteca "La Vigna", che offrì all'AMB la possibilità di utilizzare alcuni locali al piano terra di Palazzo Brusarosco Zaccaria. Mai sede fu più appropriata. "La Vigna", tra le sue cospicue e preziose collezioni, possedeva già molte pubblicazioni, sia antiche che moderne, riguardanti i funghi e la sinergia tra il Centro Studi Micologici (dotato di una propria biblioteca) e il Centro di cultura e civiltà contadina hanno sicuramente accresciuto il lustro di entrambi.

Il Centro, oltre a gestire la biblioteca specializzata e l'Erbario micologico, si impegna a incrementare una banca dati scientifica delle specie fungine, con censimento e schedatura delle stesse. Si occupa inoltre di realizzare l'archivio di studi e documentazione micologica e di implementare una banca dati con particolare riferimento alle problematiche tossicologiche.

Non da ultimo, si pone come un punto di riferimento per gli studiosi italiani e stranieri. Questo anche attraverso la sua attività editoriale. Dal 1957 pubblica il "Bollettino del Gruppo Micologico Bresadola, Trento", a cadenza trimestrale, che dal 1987 ha assunto il titolo di "Rivista di Micologia - Bollettino dell'Associazione Micologia Bresadola". Vengono inoltre pubblicati numerosi testi scientifici e divulgativi e, dal 1994, "Pagine di micologia", un periodico semestrale.

Intervista a Mario Mariotto, bibliotecario della Biblioteca micologica Bresadola

di Alessia Scarparolo



Mario Mariotto

Da una decina d'anni Mario Mariotto, insegnante di Chimica all'Istituto "S.B. Boscardin" e vicepresidente, si occupa della Biblioteca micologica Bresadola, che dal 2007 ha sede al piano terra di Palazzo Brusarosco Zaccaria, in alcuni locali messi a disposizione dalla Biblioteca Internazionale "La Vigna".

Dottor Mariotto, come è nata la Biblioteca Micologica Bresadola?

La biblioteca è nata per un'intuizione di due nostri consiglieri nazionali, l'allora presidente dell'Associazione Danilo Piccolo e il consigliere Massimo Candusso. Candusso è un bibliofilo che si è sempre interessato alla micologia. Nel 1987 venne a conoscenza della messa in vendita della biblioteca del sig. Machol di Washington da parte dei suoi eredi. Si trattava di una raccolta di libri sui funghi, non di tipo sistematico. Era piuttosto la raccolta di un collezionista che comprava tutto quello che riguardava i funghi. Due erano le clausole da rispettare: non smembrare la biblioteca e non cederla ad un possibile rivenditore.

So che Vicenza si è prodigata parecchio in favore dell'acquisto...

Direi che l'80% del merito va a Vicenza ed in particolare al cavalier Piccolo che si è mosso molto, ha contattato



Cortinarius violàceus

DE SPONTANEO VIVENTIVM ORTV

Libb: Quatuor,

In quibus de generatione animantium, quæ vulgo ex putri exoriri dicuntur, accuratè aliorum opiniones omnes primum examinantur: causæ singulæ propositi deinde cum generatim, tum etiam speciatim ex rei natura deteguntur;

Patefacto præsertim Efficiente proximo uniuoco eorum, quæ in fungorum, plantarum, Zoophytorum, & animalium genere sponte nascuntur:

Cunctæque demum e traditis emergentes difficultates enodantur, quæstionesque determinantur: admirabilium euentuum causis passim explicatis; & illustrium scriptorum locis obscurissimis explanatis:

AUTOR

FORTVNIVS LICETVS GENVENSIS

Philosophus Medicus Olim Pisis, nunc in Patavino Lyceo

Philosophiam prima hora vespertina primo loco Docens

AMPLISSIMO SENATORI VENËTO
LAVRENTIO IVSTINIANO

Heroi vere magnanimo

Dedicavit.



A.M.B.
BIBLIOTECA MICOLOGA
BRESADOLA
N° 522

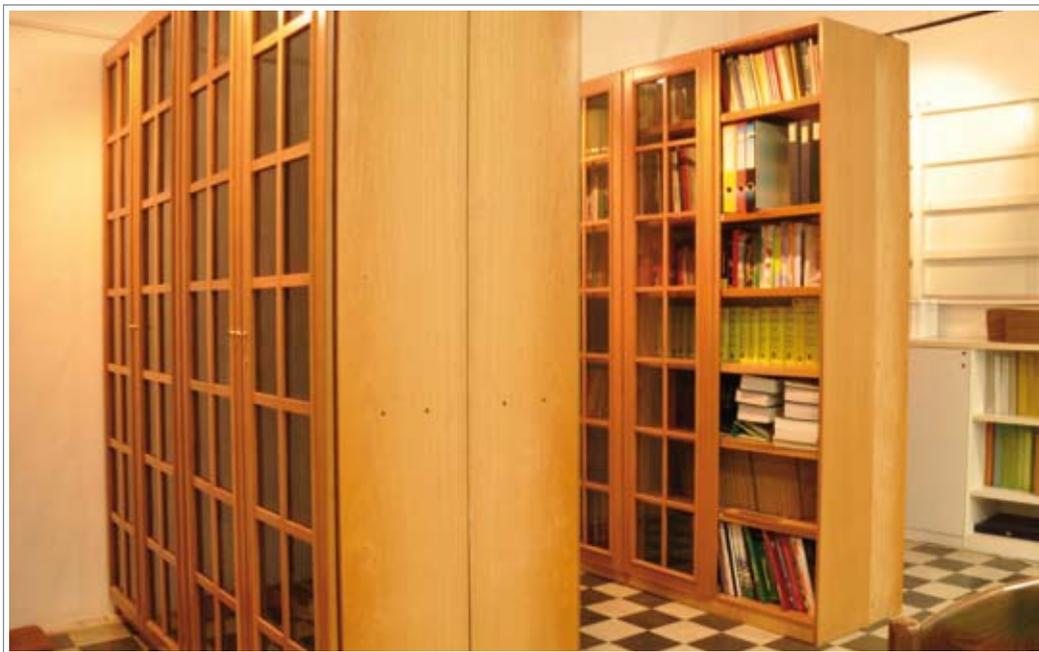
B.M.B.

Handwritten signature or mark.

VICETIA, EX TYPOGRAPHIA DOMINICI AMADEI.

APVD FRANCISCVM BOLZETAM BIBLIOPOLAM PATAVINVM.

16.



La Biblioteca micologica Bresadola

politici, ha ricevuto sovvenzioni dalla Regione ed infatti la biblioteca è qui a Vicenza anche perchè proprio la Regione del Veneto ha finanziato buona parte dell'acquisto (150 milioni di lire). Fu coinvolto anche il sindaco di Vicenza che propose una sottoscrizione pubblica per raccogliere i fondi necessari. In molti aderirono all'iniziativa: associazioni, banche, soci e semplici simpatizzanti e ben presto si raggiunse la somma necessaria per l'acquisto della biblioteca.

La prima proposta per la sede della Biblioteca fu proprio "La Vigna". I contatti con Demetrio Zaccaria non poterono però soddisfare gli intendimenti delle parti per quanto riguardava la proprietà e la gestione e il progetto fu così abbandonato.

La biblioteca micologica fu allora sistemata nel Villino Meschinelli, in via Calvi (dove adesso c'è un centro per gli anziani), poi ci siamo trasferiti in Basilica Palladiana e, in seguito all'inizio dei lavori di restauro, qui a "La Vigna".

L'Associazione aveva già una biblioteca a Trento che quindi è stata integrata con quella di Machol.

Quali sono i suoi compiti?

Sostanzialmente conservare i libri, catalogare i nuovi arrivi, proporre e fare degli acquisti, poi naturalmente seguire gli utenti che vengono a consultare i libri. Svolgo inoltre le ricerche per gli studiosi che non possono recarsi qui in biblioteca. Vorrei ricordare chi si è preso cura della biblioteca prima di me: Giuseppe Michilin e Ilario Turetta.

Chi sono gli utenti della biblioteca?

Sono soprattutto i soci, in particolare quelli che si interessano della micologia a livello scientifico e che scrivono anche articoli per le nostre riviste. Ma in effetti quelli che si recano personalmente in biblioteca sono pochi. Gli studiosi di micologia in Italia sono quasi tutti degli amatori, non sono dei professionisti. I professionisti frequentano soprattutto le biblioteche universitarie e non sentono la necessità di venire qui. Pur essendo gli

amatori sparsi un po' in tutta Italia, frequentano questa biblioteca soprattutto quelli che abitano in queste zone, o comunque nell'Italia settentrionale. Chi abita più lontano ci contatta per lo più via telefono e richiede fotocopie e soprattutto scansioni, quest'ultima possibilità permette anche di abbattere i costi del servizio.

Come si colloca la Biblioteca micologica a livello nazionale?

Dal punto di vista micologico, e quindi come biblioteca specializzata, è l'unica di questo livello. Non si dimentichi però che un buon numero di libri di argomento micologico è conservato all'Orto botanico di Padova, che conserva tra l'altro tutte le opere di Saccardo. Ce ne sono altre più ricche, ma non sono in Italia.

Come vengono catalogati i libri?

Con un programma elaborato da Giorgio Marasca, un nostro socio di Pergine Valsugana, esperto informatico. Il software permette di inserire i dati identificativi delle opere, la collocazione e il numero di inventario.

Come avvengono le acquisizioni?

Tramite acquisto in primo luogo. Poi anche tramite dono: è capitato che alcuni soci abbiano donato alla biblioteca la propria raccolta di libri sui funghi.

Al momento dell'acquisto la Biblioteca contava 1100 titoli, quanti libri possiede oggi?

Attualmente possiamo contare circa 2200 volumi, antichi e moderni, tra cui anche periodici. Abbiamo libri in varie lingue, se ne contano almeno 22, e riguardano la flora micologica di 48 paesi dislocati in tutti i continenti. Per quanto riguarda i periodici, la biblioteca possiede un centinaio di riviste che vengono acquisite tramite acquisto o scambio. Non tutte vengono acquisite con sistematicità, di alcune, soprattutto straniere, possediamo solo alcuni numeri. Quelle continuamente aggiornate sono circa quaranta. Possediamo comunque le riviste più prestigiose italiane ed europee. Si tratta di riviste che si interessano dei funghi dal punto di vista sistematico,

che rispecchia l'attività della nostra associazione. Quello che ci interessa è infatti il riconoscimento della specie, mentre tralasciamo la fisiologia del fungo, di cui si tratta piuttosto in ambito universitario. L'Associazione raccoglie invece gli amatori, che si avvicinano alla micologia in primo luogo perchè amano raccogliere e mangiare i funghi! Ciò non toglie che ci sia anche il desiderio di saperne di più.

Qual è il libro più antico posseduto dalla Biblioteca?

Il più antico è del 1618. Si tratta di un'opera di Fortunio Liceto stampata proprio a Vicenza nella tipografia di Domenico Amadio. È il "De spontaneo viventium ortu", che ci offre un esempio tipico di come la cultura barocca affrontava i problemi scientifici: in mancanza di adeguati strumenti di indagine, essa spiegava i fenomeni rifacendosi alle teorie di Aristotele. In questo modo l'autore tratta della generazione spontanea degli esseri viventi.

Altre opere importanti?

Per quanto riguarda le opere più importanti, o comunque quelle più interessanti, abbiamo più copie dell'"Iconographia mycologica", l'opera principale di Giacomo Bresadola, che è considerato un micologo di fama mondiale, uno dei maggiori dopo Elias Fries. L'opera di Bresadola è stata stampata dalla Società botanica italiana ed è uscita a dispense, corredata da illustrazioni fatte dallo stesso autore. Bresadola è stato il primo ad impiegare il microscopio nello studio dei funghi.

Altra opera importante è quella di Fries, il primo ad adottare la classificazione binomia dei funghi. Tutta la nomenclatura micologica parte infatti da Fries: in base al codice di nomenclatura botanica, le classificazioni che sono state fatte prima di Fries non hanno alcun valore, proprio perchè non si usava il sistema binomiale, in base al quale ogni fungo è individuato dal nome del genere seguito da quello specifico. Fries ha codificato il sistema. Prima di Fries i funghi venivano indicati non con un nome vero e proprio, ma piuttosto con una definizione. Sua opera fondamentale è il "Systema mycologicum" (1821-1832) completato da aggiornamenti ed altre opere successive. Fries vi descrive parecchie migliaia di funghi



La Biblioteca micologica Bresadola

(l'indice alfabetico "Elenchus fungorum" del "Systema mycologicum" comprende oltre 10.000 voci) con brevi e precise diagnosi. La classificazione è basata sul concetto della "filogenesi", cioè degli stadi dello sviluppo evolutivo dei funghi, dalle forme più semplici a quelle più complesse, tipiche dei funghi con imenio perfettamente sviluppato.

Altra opera notevole è il "Nova plantarum genera" di Pier Antonio Micheli, stampato nel 1726. La Biblioteca micologica ne possiede addirittura il manoscritto autografo! Micheli è stato il primo a dimostrare che anche i funghi si riproducono per seme e non per generazione spontanea. L'opera è corredata da 46 tavole con 268 specie illustrate.

Che cos'è l'erbario micologico nazionale?

Si tratta di una raccolta di esemplari secchi di funghi, riconosciuti a livello nazionale come esempi autorevoli. Sono stati finora censiti circa dieci mila esemplari. I funghi vengono fatti essiccare e riposti all'interno di buste, ordinate in scatole apposite. Ogni esemplare è corredato da una scheda con tutti i dati del fungo. L'erbario è implementato dai Comitati scientifici, dove i soci più esperti si riuniscono per raccogliere, studiare e classificare le specie. Ci sono delle persone addette

all'essiccazione, detti "fuochisti". Naturalmente il fungo deve essere essiccato in modo tale che le sue strutture anatomiche rimangano inalterate, soprattutto quelle microscopiche, quindi ad una temperatura molto dolce, mai al di sopra dei 40 gradi. Si utilizzano dei fornelli muniti di una resistenza elettrica e di una ventola, al di sopra delle quali si impilano dei cestelli forati su cui si dispongono i funghi. L'aria calda che sale attraverso la ventola essicca il fungo. In genere per seccare un fungo ci vogliono 24 ore.

Chi pubblica una nuova specie di fungo, ne deve mettere un esemplare nell'erbario. Questo per permettere eventuali confronti e ulteriori studi e accertamenti da parte degli studiosi.

Lei è un fungaiolo esperto?

Ero! Per la verità sono alcuni anni che non metto piede in un bosco, però mi piace studiare i funghi e saperli riconoscere. Ho anche pubblicato una nuova specie che ho trovato sui colli Berici. Io ed un amico, Ilario Turetta, durante un'escursione ci siamo imbattuti in un fungo che non era mai stato descritto prima. L'anno dopo lo abbiamo ritrovato e quindi ci siamo decisi a studiarlo e a pubblicarlo sulla rivista dell'Associazione. È il *Tricholoma leucoterreum*.

N O V A
PLANTARVM GENERA

I V X T A
TOVRNEFORTII METHODVM DISPOSITA

Quibus Plantæ MDCCC recensentur, scilicet fere MCCC nondum observatæ, reliquæ suis sedibus restitutæ; quarum vero figuram exhibere visum fuit, eæ ad DL. æneis Tabulis CVIII. graphice expressæ sunt; Adnotationibus, atque Observationibus, præcipue Fungorum, Mucorum, affiniumque Plantarum facionem, ortum, & incrementum spectantibus, interdum adiectis.

REGIAE CELSITVDINI
IOANNIS GASTONIS
MAGNI ETRVRIAE DVCIS.

A V C T O R E
PETRO ANTONIO MICHELIO FLOR.
EIVSDEM R. C. BOTANICO.



BIBLIO

N°

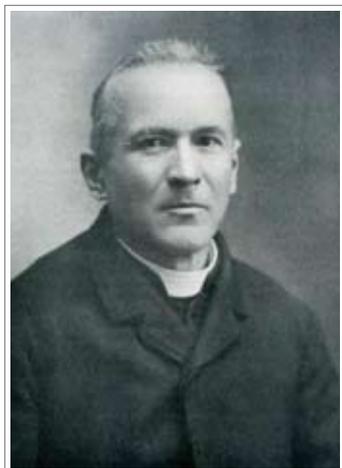
FLORENTIÆ. MDCCXXVIII.
Typis BERNARDI PAPERINII, Typographi R. C. MAGNÆ PRINCIPIS
VIDUÆ AB ETRURIA.

Propè Ecclesiam Sancti Apollinaris, sub Signo Palladis, & Mercuris.
SUPERIORUM PERMISSU.

Due personaggi illustri della micologia nel secondo '800

di Alessandra Balestra

Giacomo Bresadola



“Io sono un giovane prete Trentino, che da due anni mi applico allo studio della Micologia”. Così Giacomo Bresadola definì sé stesso nella lettera scritta all'allora luminare Andrea Saccardo nel giugno del 1878. “Mi rivolgo direttamente a Lei per pregarLa del favore che mi facesse noto, almeno per mezzo suo, da qualche suo soggetto le opere che pubblicò, ed ove posso ritrovarle, onde possa, almeno alcune, in quanto lo permettono le mie risorse finanziarie, procacciarmele”. Bresadola non poteva immaginare, a quel tempo, che sarebbe diventato il più grande esperto di funghi in Italia: “Le sembrerà forse crassa questa mia ignoranza - continua la sua lettera - ma Ella deve sapere che io non sono in relazione con alcun Micologo, che nel Trentino non si trovano librerie scientifiche nello stretto senso, e che d'altronde abito nella Valle di Sole, lontano dai centri, per cui, visto anche il breve tempo da che mi applico a questo studio, credo si potrà in parte scusare questa mia ignoranza”. Fu proprio nella Val di Sole in Trentino che Bresadola vide la luce per la prima volta, precisamente nel piccolo villaggio di Ortisè, nel comune di Mezzana: era il 1847. A 16 anni era già in Seminario e presto fu nominato sacerdote. Esercì a Baselga di Pinè, poi a Roncegno, infine nel 1874 fu nominato parroco di Magràs, frazione del comune di Malè. Proprio qui, stimolato dal Padre cappuccino Placido Giovanella, iniziò lo studio dei funghi. La passione per la micologia nacque solo successivamente a quella per la botanica: Bresadola si era interessato inizialmente a muschi e licheni. Decise di acquistare i libri di Antonio Venturi e di Carlo Vittadini e cominciò ad informarsi sulla materia; lo slancio vero e



Amanita muscaria



Hypholoma fasciculare

G. BRESADOLA

FUNGHI
MANGERECCI
E VELENOSI

I°



SOCIETÀ BOTANICA ITALIANA SEZ. LOMBARDA
MUSEO DI STORIA NATURALE DELLA VENEZIA TRIDENTINA
MCMXXXII

proprio avvenne quando decise di scrivere al cattedratico padovano Pier Andrea Saccardo: "Pel disturbo che Le potrò cagionare, qualora si degnasse rispondermi – prosegue la lettera del '78 - mi offro volentieri ai suoi comandi, se credesse bene servirsene di me, o per la ricerca di qualche fungo o altro che riguarda la Micologia, che specialmente in questi paesi montuosi è ricca, e vergine dalle ricerche degli scienziati". Bresadola fu sempre umile e straordinariamente autodidatta, diffondendo il suo insegnamento con la stessa semplicità con cui lui stesso acquisiva le nozioni. Tra i suoi maestri ci fu anche Lucien Quélet, dal quale apprese la tendenza verso una precisa analisi morfologica: unì poi queste conoscenze a quelle ricavate dalla ricerca microscopica propugnata da Saccardo, con il quale nacquero una buona amicizia e una lunga collaborazione. Patouillard, Sydow, Henning, Barla e Massalongo sono solo alcuni dei nomi illustri della micologia a livello internazionale con i quali Bresadola ebbe l'onore di lavorare; di fondamentale importanza fu inoltre il rapporto di collaborazione con Bourdot e Galzin nello studio intrapreso dai due francesi sugli Aphylophorales. Nel frattempo continuava il suo servizio ecclesiastico: dal 1875 al 1910 svolse la funzione di amministratore della Mensa vescovile a Trento; successivamente si ritirò, con una modesta pensione, a vita privata. All'età di ottant'anni, solo due anni prima della sua morte avvenuta nel 1929, fu nominato Canonico della cattedrale di Trento divenendo così Monsignore.

Le sue opere importanti non sono molte, ma di grande rilevanza: *Iconographia Mycologica, Fungi tridentini novi vel nondum delineati et iconibus illustrati* e *Omnia Bresadoliana extracta in unum collecta*, che è in realtà la raccolta di tutti i suoi ulteriori contributi fatta nel 1979 ad opera del Comitato Onoranze Bresadoliane. Inoltre pubblicò nel 1889, in collaborazione con Berlese, assistente di Saccardo a Padova, anche un lavoro sui micromiceti, *Mycromycetes Tridentini*, dove vengono trattate ben 300 specie. Importante da ricordare è anche il suo prodigioso epistolario: esso contiene tutte le lettere attraverso cui Bresadola faceva consulenza e teneva lezioni ad aspiranti micologi e a professori in molte parti del mondo. Molte di queste lettere non sono facilmente accessibili perchè finite oltre oceano negli Stati Uniti. Collaborò molto con i più importanti periodici botanici

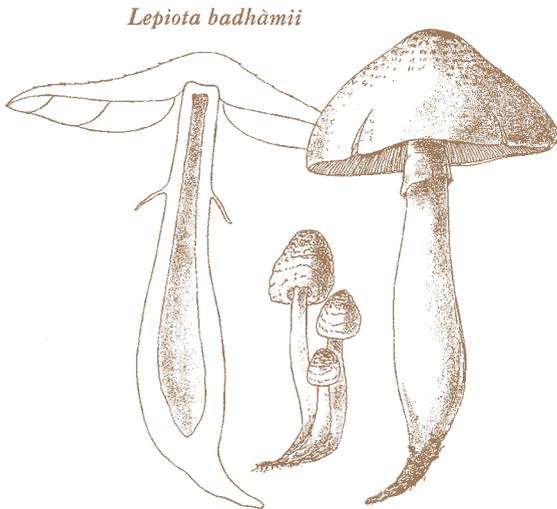
europei, inviando articoli sui funghi esotici che viaggiatori e collezionisti gli spedivano dall'Australia, dall'Asia e dall'Africa, oltre che dall'Europa: identificò svariate nuove specie.

La prima opera con la quale si fece conoscere in Europa fu *Fungi tridentini novi vel nondum delineati et iconibus illustrati*, il cui primo volume uscì nel 1881 ed il secondo nel 1892; ebbe poi altre pubblicazioni successive. È un atlante di 281 specie e varietà trentine di cui 129 sono state create da Bresadola, tutte descritte ed illustrate con 217 tavole dipinte a mano dall'autore che, oltre ad essere un micologo, fu anche un eccellente artista.

Nei suoi studi e nella creazione di nuove specie non era mai superficiale o frettoloso: "Errano coloro che - scrive Bresadola - avendo osservato certe forme in uno solo o in pochi individui e una sola volta o un paio di volte, la considerano come specie autonoma, mentre in realtà non è altro che una forma analoga, che non si riscontra in altri individui della stessa specie. Così facendo si possono creare delle specie false, che in seguito non è possibile ritrovare; perché le forme costanti riproducono sempre, per legge di natura, forme ad esse simili. Nello stabilire le mie specie mi sono sempre sforzato di attenermi a questi principi".

La sua opera più complessa è *Iconographia Mycologica*, risultato di un lungo lavoro dal 1925 al 1933, completata postuma. Bresadola non disponeva di particolari ricchezze, perciò, se non fosse stato per l'intervento del direttore del Museo di Trento G.B. Trener e del prof. G.B. Traverso, certamente tale maestosa opera sarebbe finita all'estero. Composta da 26 volumi con 1250 illustrazioni disegnate personalmente dall'autore e molto fedeli alla realtà, quest'opera è corredata da puntuali descrizioni, annotazioni in latino e bibliografia e, per quanto riguarda la caratterizzazione delle specie, è ancora molto attuale.

Ottenne molti riconoscimenti e fu ammirato ed apprezzato dai colleghi del settore. Di lui fu detto da C.G. Lloyd: "A mio avviso è il più grande micologo del mondo". Bresadola fu membro dell'Accademia Pontificia dei Lincei, socio benemerito della Società Botanica Italiana, socio corrispondente della Botanical Society of America e onorario della Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde. Semplicità, umiltà e grande dedizione lo portarono a diventare una pietra miliare della micologia italiana, e non solo.



Pier Andrea Saccardo: la scuola padovana

Aveva solo tredici anni e già si adoperava a raccogliere campioni di piante del territorio trevigiano, che sarebbero state, solo 6 anni più tardi, l'argomento della sua prima opera pubblicata: *Flora Montellica, ossia prodomo della flora Trevigiana*. Nacque proprio a Treviso Pier Andrea Saccardo, nel 1845. Studiò nel paese natale, ma anche a Venezia e a Padova: qui si laureò in filosofia e scienze naturali. Fu quando iniziò a lavorare all'Orto Botanico di Padova che crebbe in lui l'interesse per i funghi. Arrivò a descrivere 52 specie nuove nel suo primo testo micologico *Mycologiae Venetae Specimen*, del 1873. Pochi anni più tardi cominciò ad insegnare alla cattedra di Botanica dell'Università di Padova, dirigendo contemporaneamente l'Orto fino al 1915. Nella sua mente si delineò un obiettivo ben definito e molto ambizioso: stilare l'inventario di tutte le specie fungine conosciute al mondo, elaborando un proprio personale schema di classificazione. Come risultato di ciò scrisse la grandiosa opera in 25 volumi *Sylloge fungorum omnium hucusque cognitorum* dal 1882 al 1913: una miniera di dati, riferimenti, sinonimi e indici che dimostrano quanto fossero brillanti la sua memoria e la sua capacità organizzativa. A motivo di quest'opera Saccardo fu definito il "Linneo dei funghi".



Importante per il Veneto è il suo trattato "*Fungi Veneti novi vel critici*", un accurato censimento della flora micologica veneta composto da circa 1000 specie, in particolare micromiceti. All'epoca di Saccardo se ne conoscevano solo poche centinaia: la microscopia fu infatti una delle sue specialità. Naturalmente, prima di compiere il suo progetto "mondiale", pubblicò nel 1887 "*Fungi italici autographice delineati et colorati*", contenente 1500 tavole da lui stesso disegnate, in cui riportò sia i caratteri morfologici dei funghi sia i substrati su cui crescono. Il suo fu un percorso in continua ascesa: dall'osservazione dei boschi intorno a casa, alla regione natale, all'Italia, all'Europa e infine a tutto il mondo. Pubblicò molte altre opere e scrisse per molte riviste e bollettini in Italia e all'estero, fondando egli stesso la rivista "Michelia" e contribuendo alla formazione della Società Botanica Italiana. Non era un uomo particolarmente socievole, né amava le feste mondane o le occasioni pubbliche: dedicò la sua vita allo studio della botanica e della micologia in particolare e dalla sua scuola uscirono moltissimi allievi che poi divennero importanti botanici, micologi, fitopatologi, crittogamisti e direttori di Orti Botanici. Morì nella sua amata Padova nel 1920, all'età di 75 anni.

I micologi vicentini

di Alessandra Balestra

“Se la seconda metà del secolo XIX registra il massimo sviluppo della micologia italiana proprio nelle Venezie con Saccardo nella Venezia Euganea e Bresadola nella Venezia Tridentina - scrive Giacomo Lazzari in Storia della micologia italiana del 1973 - la prima metà dell'Ottocento vede una produzione piuttosto scarsa di contribuzioni micologiche in questa regione”.

Tra i vicentini che hanno portato qualche contributo alla scoperta nel campo dei funghi si ricordano Giovanni Larber, Giuseppe Marzari-Pencati e Giacomo Bizzozero.

Larber, nato a Bassano nel 1785, viene ricordato per la sua opera *Dei funghi, saggio generale* del 1829, più per la consistenza e la grandiosità dell'idea che per la scientificità e la precisione dei contenuti. Questo scritto è però particolarmente interessante sotto l'aspetto culturale poiché contiene tutta la storia dei funghi, con molti riferimenti a scritti di autori classici dall'antichità fino all'epoca contemporanea all'autore: Larber fu infatti un uomo molto erudito e amante delle lettere. Inoltre, essendo un medico (laureato all'università di Padova), riserva in quest'opera una sezione particolare alla tossicologia dei funghi, avendo personalmente visto e curato svariati casi di avvelenamento. Non parla però solo di funghi nocivi: molti esemplari commestibili o innocui sono argomento del suo saggio, 120 specie di miceti superiori. A corredare le spiegazioni, non sempre chiare, ci sono 21 tavole a colori che illustrano tutti i funghi presi in considerazione: purtroppo però, “molte sono - scrive Giacomo Lazzari - le tavole assai discutibili per qualità ed attendibilità” e “non sono mancate critiche da parte dei micologi italiani Venturi e Vittadini”. Sebbene dunque presenti tutta una serie di imprecisioni, quella di Larber è una tipica opera micologica della Venezia del primo Ottocento, molto simile a quelle pubblicate in Lombardia nello stesso periodo. È da sottolineare la sua ricchissima bibliografia, eccezionale e non comparabile

a nessun'altra precedente.

Anche il conte Marzari-Pencati, come Larber, può essere definito un uomo di lettere: fin da quando era molto giovane, però, era anche appassionato di botanica. Nato a Bassano nel 1785, lo si ricorda nella storia della micologia perché fu uno dei primi illustratori della flora veneta e a poco più di vent'anni già scrisse l'*Elenco della piante spontanee osservate nel territorio di Vicenza*. Nella sua opera prestò particolare attenzione alle piante utili alla medicina e all'industria, descrivendole con un'ottima precisione scientifica. All'interno del suo trattato vengono semplicemente enumerate 46 specie di funghi superiori. In realtà, il conte è passato alla storia per le sue straordinarie capacità nell'ambito della geologia e della mineralogia. Si trova in Contrà Piancoli numero 2, a Vicenza, l'insegna commemorativa della sua abitazione che recita: “Giuseppe Marzari Pencati, insigne geologo e mineralogista”.

Sembra un po' la storia di un personaggio dei romanzi, invece, quella di Bizzozero: nato da una modesta famiglia di giardinieri a Villa Longa, vicino a Marostica, nel 1852, cominciò come semplice alunno giardiniere all'Orto Botanico di Padova e finì ad insegnare all'università, dopo essere stato a lungo assistente di Saccardo. Purtroppo debole di salute, colmava questa sua carenza fisica con una eccezionale buona volontà, costanza nello studio, sete di cultura e umiltà. Grazie a Saccardo poté applicarsi a qualche lavoro di ricerca, imparare il francese e il latino e realizzare in parte i suoi grandi sogni. Viene ricordato per l'opera *Flora veneta cryptogamica* del 1885 che ottenne il premio del Reale Istituto Veneto di Scienze e Lettere. Morì a soli 33 anni proprio a causa della sua salute cagionevole, lasciando come eredità la sua opera che, oltre a trattare le crittogame (licheni, muschi, alghe ecc.) contiene la descrizione di 2400 specie di funghi.



Amanita caesarea Scop.

Funghi... che delizia!

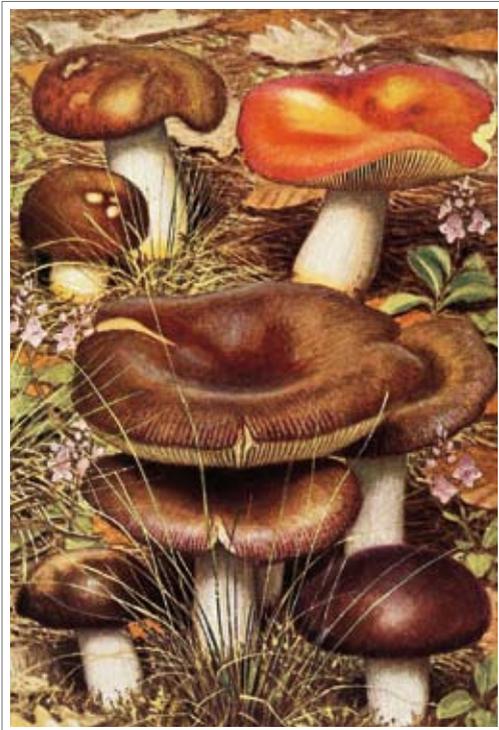
di Cinzia Reghellin

Da sempre i funghi sono sinonimo di mistero e curiosità per la loro caratteristica singolare di spuntare quasi all'improvviso dal suolo, peculiarità che li differenzia da tutti gli altri vegetali.

Passati alla storia come cibo delizioso, sono stati però causa di notevoli malesseri per gli individui, tanto da portare in molti casi alla morte.

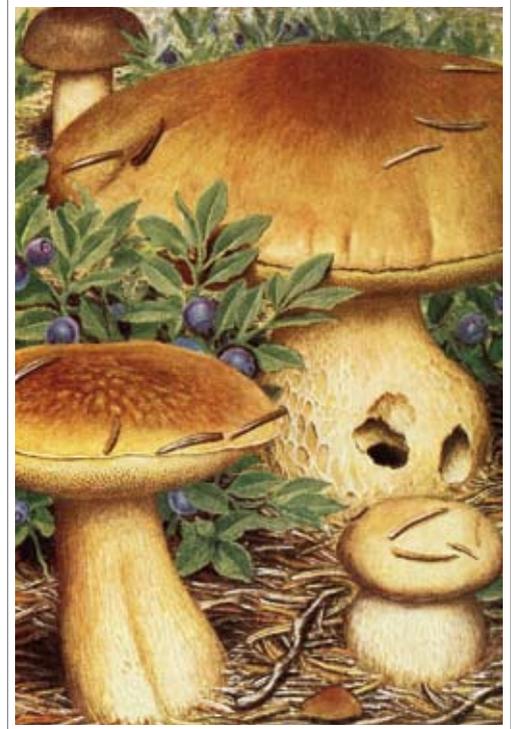
Leggenda vuole che il "Cortinarius Orellanus" fosse il fungo prediletto dalla nobildonna rinascimentale Lucrezia Borgia (1480-1519) che lo utilizzava per liberarsi di nemici e sudditi sgraditi: l'intossicazione dovuta all'ingestione porta alla morte tardiva, non immediatamente collegabile con l'assunzione del suddetto fungo e quindi resa insospettabile. Pare proprio che Lucrezia conoscesse bene questi effetti letali: si narra che, durante i banchetti e le feste cortigiane, la dama avesse l'abitudine di servire agli ignari ospiti pietanze apparentemente succulente preparate con questi funghi mortali, da allora noti anche come "funghi di Lucrezia". Altro espediente utilizzato per eliminare i poveri malcapitati era custodire la polvere ottenuta dall'essiccazione del "Cortinarius Orellanus" all'interno di un anello cavo, versato, all'occorrenza, nei cibi e nelle bevande.

Lucrezia non è stata l'unica donna ad utilizzare i funghi come arma mortale. Si tramanda che nella Roma Antica, l'imperatore Claudio, famoso per esserne particolarmente goloso, venne assassinato dalla "dolce consorte" Agrippina con funghi velenosi, impaziente di far salire al trono il figlio Nerone. Sebbene, quindi, nel corso degli anni ai funghi siano stati attribuiti epiteti quali "strumenti del demonio", "figli delle tenebre" o "compagni delle streghe", il loro successo culinario non è mai stato messo in discussione e attualmente sono addirittura contemplati in molte diete ipocaloriche consigliate dai nutrizionisti. Specialità della tradizione veneta, non potranno mai mancare nelle tavole vicentine in periodo autunnale ed invernale, capaci di risve-



gliare ricordi malinconici di tempi passati, di tradizioni antiche e di sapori indimenticabili.

L'interessamento gastronomico verso i funghi nel Veneto si accresce, nel corso dell'Ottocento, con la pubblicazione di un opuscolo divulgativo intitolato "Avvertimenti al popolo sull'uso de' funghi" redatto da Giuseppe Antonio Bonato, Angelo Dalla Decima e Valeriano Luigi Brera, illustri professori di Botanica alla Facoltà di Medicina dell'Università di Padova, che, all'articolo secondo, trattano della "Preparazione de' funghi mangerecci per uso della tavola". Esattamente in questo periodo i funghi iniziano così a dominare le tavole venete e le bancarelle dei mercati, incuriosendo anche i cuochi più famosi dell'epoca, che arricchiscono i banchetti di nozze delle famiglie nobili. Si ricorda, ad esempio, che il conte vicentino Giuseppe Marzari (1779-1836), in occasione di una cena nella sua villa di Montegalda riuscì ad offrire ai suoi ospiti pietanze cucinate con ben 25 specie di funghi! Agli inizi del Novecento molti piatti tipicamente veneti hanno come ingrediente principale i funghi: la trippa, ad esempio, che veniva servita abitualmente ogni giovedì sera nelle osterie; le uova con i funghi, piatto caratteristico delle zone collinari del Veneto, abbondanti di funghi che si potevano essiccare dopo la raccolta per gustarli durante il periodo invernale; la polenta, cibo classico della cucina povera veneta, guarnita con i funghi che fungevano da succedaneo della carne per l'apporto nutritivo; i risotti nelle due classiche versioni autunnale o invernale, a seconda della cottura, utilizzando funghi freschi o secchi, se possibile i chiodini delle zone del Montello, che proliferano nella fascia prealpina veneta dopo le burrasche di fine estate. I funghi diventano ingrediente prezioso per trasformare lo stopposo baccalà in una pietanza delicata e gustosa, peculiare del territorio trevigiano, probabilmente nata nei conventi e per questo chiamata "Baccalà del priore". Una ricetta molto antica delle zone del Bellunese contemplava l'utilizzo dei funghi anche nella preparazione del dessert. Di seguito un accattivante menu a base di funghi, esclusivo della tradizione vicentina, con l'augurio di leccarsi le dita, come nel 1614 suggeriva Giacomo Castelvetro nella sua opera "Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano". Parlando dei funghi: "chi ne mangia e non se ne lecca le dita non istimo che quel tale s'intende bene della vera boccolica"!



Menu

a cura di

Cinzia Reghellin



ANTIPASTI

Polenta con sopressa, funghi e grana

Sopressa, funghi chiodini, formaggio, grana, polenta fresca, aglio, prezzemolo, olio, sale



Soffriggere l'aglio, aggiungere i funghi, cospargerli con il prezzemolo tritato e un pizzico di sale.

Cuocere per circa due ore. Nel frattempo preparare la polenta: portare l'acqua ad ebollizione dentro il caratteristico paiolo di rame ("el caldiero"). Aggiungere sale q.b. e la polenta sfarinata a pioggia. Mescolare la polenta dall'alto verso il basso con il classico mestolo di legno. Continuare la cottura per circa un'ora fino a quando la polenta inizierà a staccarsi dai bordi, indice dell'avvenuta cottura. Versare la polenta calda a piccole dosi su ciascun piattino di portata, formando delle cupolette circolari, arricchendo il tutto con una cucchiata di funghi, il grana a scaglie e la sopressa tagliata a fette grossolane.

Funghi in gradela

Porcini o mazze di tamburo, olio, sale, pepe, prezzemolo, limone

Pulire, raschiando i residui di terriccio, alcuni porcini turgidi con cappelle abbastanza grandi ed integre e delle mazze tamburo fresche. Dopo aver preparato un intingolo con olio, sale e pepe, immergervi le cappelle per circa mezz'ora. Scolarle e cuocerle sulla graticola a fiamma lenta. Cospargere infine con prezzemolo ed uno spicchio d'aglio tritati assieme. Aggiungere, a piacere, del succo di limone.

Salsa di funghi per tartine

500 gr di porcini freschi, 2 cipolle, uno spicchio d'aglio, 250 gr di burro, sale, pepe, prezzemolo, spellatura di limone, pane casareccio, 3 uova, tartufo bianco a piacere

Cuocere a fuoco lento i funghi, mondati e tagliati, con un trito di aglio e cipolla e 50 gr di burro. Aggiungere il sale, pepe, prezzemolo e la spellatura di limone. Setacciare i funghi quando sono ben cotti, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Sciogliere i restanti 200 gr di burro in una teglia a parte, senza farlo bollire, ed inglobare al burro sciolto il composto di funghi passati al setaccio. Mescolare bene il tutto, togliere dal fuoco, lasciare raffreddare. Tagliare a fette il pane casareccio e farlo abbrustolire in forno. Spalmare le fette di pane con la salsa ai funghi. Cuocere le uova sode. Una volta raffreddate tagliarle a fettine e adagiarle sopra le fette di pane imburrate. Spolverizzare a piacere con del tartufo bianco grattugiato.

PRIMI PIATTI

Zuppa di riso, trippe, funghi alla vicentina

500 gr di trippe (perfettamente pulite e precotte), 600 gr di funghi freschi (*Cortinarius prestans* o *Pholiota caparata*), 1 cipolla, 1 gamba di sedano, 2 carote, 300 gr di riso, burro e olio, sale, pepe, prezzemolo, 100 gr di parmigiano grattugiato, 1 litro e mezzo di brodo

Dopo aver tagliato la trippa a listarelle, rosolare in un'ampia padella la cipolla, la carota, il sedano, i funghi. Salare e pepare. Quando il soffritto sarà imbriondito aggiungere la trippa. Dopo 10 minuti di cottura, coprire con brodo bollente, continuare la cottura fino a che la trippa non sarà intenerita. Versare dell'altro brodo e portare a completa ebollizione; unire il riso. Attendere che il riso sia cotto e la consistenza della minestra ben densa. Aggiungere prezzemolo, due noci di burro e il formaggio grattugiato. Servire in tavola bollente. Può essere accompagnato da un contorno di cavolfiore cotto in padella e cosparsa di burro fuso.

Rosette ripiene di funghi

Rosette di pane, 600 gr di finferli o cantarelli misti, 2 spicchi d'aglio, 1 cipolla bionda, prezzemolo, salvia, rosmarino, erba cipollina, dragoncello, 4 dl di panna fresca, 50 gr di burro, 1 tazza di brodo di carne ristretto, sale, pepe



Sciogliere il burro in padella, soffriggere la cipolla con le erbe tritate finemente. Mondare i funghi ed aggiungerli al soffritto, aggiustando di sale. Quando l'acqua di vegetazione sarà completamente evaporata, inglobare la panna e cuocere ancora per 10 minuti fino ad ottenere una salsa densa e cremosa. Togliere i funghi ed unire alla salsa il brodo ed il pepe lasciandola sul fuoco ancora un po' di minuti.

Incidere le rosette di pane, staccare la calotta superiore e svuotarle dalla mollica interna. Farcirle con i funghi, rimettere le calotte ed infornarle per qualche minuto. Togliere la salsa dal fuoco, impreziosirla con l'erba cipollina tritata, le erbe rimanenti e un pizzico di sale. Portare in tavola le rosette caldissime irrorate completamente con la salsa.

Medaglioni di polenta fritta con funghi

1 kg di polenta raffreddata, 1,5 kg di funghi porcini, russole di buona qualità o morchelle, formaggio grattugiato (Grana, Vezzena o Asiago Vecchio), 1 spicchio d'aglio, olio abbondante per friggere la polenta, 60 gr di burro

Incidere la polenta di spessore sottile con un bicchiere a bocca larga, realizzando tanti medaglioni. Sofriggerli in una padella con abbondante olio bollente fino a quando risulteranno indorati. Scolarli bene dall'olio e lasciarli intiepidire a parte. Pulire i funghi, recidere le cappelle e diminuirne la grossezza. Cucinare le cappelle in una padella con un po' d'olio, sale, pepe ed aglio. Porre i medaglioni in una pirofila uno vicino all'altro. Cospargere la superficie con il formaggio, il burro a fiocchi, disporre le cappelle dei funghi e gratugarvi sopra dell'ulteriore formaggio. Mettere in forno per 15 minuti, finchè il tutto si amalgami.

Risotto ai porcini

400 gr di riso, 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 6 cucchiaini di olio, sale e pepe, 1/2 bicchiere di vino bianco, brodo di dado, 20 gr di burro, 20 gr di funghi porcini secchi oppure 300 gr di funghi freschi, vino Marsala

Dopo aver lasciato i funghi in ammollo, tagliarli a pezzetti con un trito di prezzemolo e disporli nella pentola di cottura. Aggiungere l'olio, il sale e il pepe. Cuocere per 15 minuti e spruzzare con il vino bianco. Quando il vino sarà evaporato, incorporare il riso e bagnare con il brodo caldo. Dopo circa 20 minuti di cottura unire il burro e il marsala a piacere.

SECONDI PIATTI

Ovri con fongheto

400 gr di funghi essiccati, 60 gr di olio d'oliva, 60 gr di burro, prezzemolo, aglio, 3 uova, farina, latte, 80 gr di formaggio grana grattugiato, sale



Fare ammorbidire per qualche ora i funghi secchi in acqua calda. Nel frattempo fare delle frittatine molto sottili con le uova, la farina, il latte e il sale e lasciarle raffreddare. Lavare i funghi in acqua fredda e tritarli finemente. Soffriggerli in una padella assieme ad olio, burro, prezzemolo, aglio e sale. Tagliare le frittate a listarelle e mescolarle al soffritto con i funghi. Cospargere con fiocchi di burro e molto formaggio. Riporre in forno già preriscaldato per 5 minuti. Portare in tavola la pietanza nella stessa teglia di cottura e servire accompagnata da pane bianco.

Rombo alla veneziana

1 kg di rombi medi, 400 gr di patate, 200 gr di olive verdi, 150 gr di burro, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 bicchiere di aceto aromatico, farina, 3dl di brodo, 100 gr di funghi, prezzemolo, sale, pepe

Pulire i rombi, tagliare loro le pinne, la testa e la coda ed immergerli per circa due ore in acqua fredda (che verrà cambiata più volte). Versarli in acqua salata alla quale saranno aggiunti un po' di latte e fettine di limone; portare il tutto ad ebollizione per circa 20 minuti. Lessare a parte le patate in acqua salata e in un diverso recipiente preparare la salsa fatta mescolando assieme farina, burro, brodo, gambi di fungo, sale, pepe e molto prezzemolo. In una ciotola lasciare ridurre il vino con l'aceto ed inglobarli poi alla salsa precedentemente preparata. Disporre su un piatto di portata il rombo, contornato con olive, patate e prezzemolo, accompagnato dal burro fuso bollente e dalla salsa, servite in due ciotole separate.

Baccalà del priore

500 gr di baccalà secco, 80 gr di olio, 100 gr di burro, 2 funghi porcini, 1 cipolla, prezzemolo, vino bianco dei colli, sale, pepe, noce moscata, farina, ½ l di latte, panna, 80 gr di parmigiano grattugiato

Lasciare a mollo per un po' di giorni il baccalà, dopo averlo ben battuto. Tagliarlo a pezzettoni, infarinarlo e soffriggerlo in una padella con olio, burro, cipolla e funghi sminuzzati. Appena la cipolla inizierà ad imbiondire, aggiungere un po' di vino bianco dei colli, e cuocere a fuoco vivo fino a completa evaporazione. Riporre il baccalà in una pirofila, completamente coperto di latte, salarlo, peparlo ed impregnare con noce moscata. Infornare per due ore. A cottura ultimata, disporre delicatamente i pezzi di baccalà su un altro recipiente e sistemare su ciascun pezzo del burro, parmigiano grattugiato, prezzemolo e pepe. Infornare ancora per un quarto d'ora fino a che non si sarà formata una crosticina dorata. Allungare un po' di salsa di cottura di funghi con ulteriore vino bianco, brodo e panna ed insaporire con spezie a piacere e cuocere per 10 minuti. Servire in tavola i pezzi di baccalà irrorati con la salsa ai funghi.

Cotechino con i funghi

2 cotechini, 700 gr di funghi pioppini, 50 gr burro, 1 spicchio d'aglio, 1 bicchiere di vino bianco, sale, pepe, prezzemolo, 1 gambo di sedano

Pulire bene i funghi pioppini e tagliarli a pezzetti. Cuocere il cotechino in acqua non abbondante per circa 80 minuti. A metà cottura aggiungere i funghi pioppini e il bicchiere di vino bianco. A cottura ultimata del cotechino, togliere i funghi, scolarli bene e cucinarli in una padella a fuoco vivace con burro e aglio. Densità e profumo indicheranno che i funghi sono cotti. Portare in tavola le fette di cotechino contornate dai funghi ben caldi.

DOLCI

Torta dolce di funghi

20 gr lievito da pane, 300 gr funghi freschi, 250 gr farina bianca, 50 gr farina gialla ben setacciata, 60 gr zucchero, 60 gr burro, 1/8 litro di latte, 50 gr pinoli, 2 uova, aroma di cannella, sale

Pulire bene i funghi e cuocerli senza condimento, fino a quando diventeranno teneri. Dopo averli asciugati, tritarli finemente. Inglobarli alla farina, al lievito, allo zucchero, all'aroma di cannella, ai tuorli d'uovo e ai pinoli precedentemente tritati. A parte, montare a neve gli albumi, aggiungerli all'impasto e mescolare bene il tutto. Riporre la pasta in una tortiera, coprire con un panno e lasciare riposare per due/tre ore. Ungere una forma da dolci, cospargere il fondo di pane grattugiato, riporvi l'impasto e lasciarlo cuocere in forno per 40 minuti a 180°. Estrarre dal forno e spennellare la superficie con rosso d'uovo. Infornare di nuovo per pochi minuti. Servire il dolce tiepido accompagnato da panna montata o crema.

Bibliografia

- *I funghi nella cucina veneta*, Giovanni Capnist. Padova, F. Muzzio 1984
- *La cucina tradizionale veneta*, Dino Coltro. Roma, Newton Compton 1983
- *Cucine, cibi e vini nell'età di Andrea Palladio*, a cura di Paola Marini, Paolo Rigoli, Aldo Dall'Igna; con *Una grida del 1561 contro il lusso dei signori a Vicenza*, a cura di Fernando Bandini. Vicenza, Neri Pozza 1981.
- *Il Veneto in cucina*, di Ranieri Da Mosto. Milano, Martello 1969

Il Gropello, ma non solo: al servizio di sua maestà il fungo

di Gianpaolo Giacobbo

Quando si pensa all'abbinamento ideale per i funghi, gli interrogativi che ci poniamo sono innumerevoli. Dal metodo di cottura alla consistenza del fungo, al fatto che possa essere servito fresco, secco o sottolio. La sua versatilità ci mette in condizione di ragionare a mente aperta cercando di cogliere le variabili che possiamo incontrare di volta in volta. Difficile quindi pensare ad un solo vino, serve un ventaglio ampio che si possa adattare alle varie sfaccettature sensoriali. Ma la vita è fatta di scelte e ad un certo punto una bottiglia la si deve pur aprire. Il territorio vicentino non è avaro di vini e, in questo caso, ci viene incontro con un'ampia offerta. Mentre compiamo un volo ideale tra i vitigni della provincia per andare a scovare il vino che meglio si possa adattare ad un piatto a base di funghi, ci piace pensare, in prima battuta, al Gropello di Breganze. Un vino rustico per certi versi, spesso non compreso. Il nome si pensa possa avere origine dal termine dialettale "gropo" (nodo), probabilmente per alcuni aspetti tannici che esprime in certe vinificazioni più concentrate. Il Gropello è un vino dal colore rosso rubino più o meno carico, con note speziate e dotato di grande sapidità. È capace di essere rispettoso delle note profumate del fungo e della sua autorevole delicatezza, senza però mai subirle. Sarà in grado di esaltare le espressioni minerali senza esse-

re mai invasivo. Scegliere vini eccessivamente potenti e muscolosi sarebbe controproducente nell'economia dell'abbinamento, verrebbe dato troppo spazio al vino senza riconoscere le esaltanti capacità del fungo. Certo il Gropello non è l'unico vino che si possa adattare al sottobosco. Con i carpacci di funghi crudi come poter rinunciare ad un fresco Gambellara con le sue note minerali e nel contempo vegetali. Non finisce qui, vogliamo spingerci oltre, così in un antipasto a base di funghi fritti da poter mangiare con le mani, finger food per parlare con termini alla moda, accompagniamo un calice di Durello metodo classico, insuperabile aperitivo. L'aspetto fresco e acidulo del vino sarà capace di ripulire la bocca dalle sostanze grasse della frittura riattivando la percezione gustativa e mettendo le nostre papille gustative nella condizione di poter assaporare un nuovo boccone.

Non ci dilungheremo nella descrizione del vino, in quanto già abbondantemente trattato nel precedente numero, ma degno di menzione in questo caso sarà sicuramente il Tai Rosso. Come principio generale suggeriamo quindi un vino dalla mano ferma capace di condurre il ballo, mai invadente ma di autorevole presenza per valorizzare al meglio un piatto dalla nobile complessità quale è il fungo.





Si ringraziano per il sostegno gli "Amici de La Vigna"

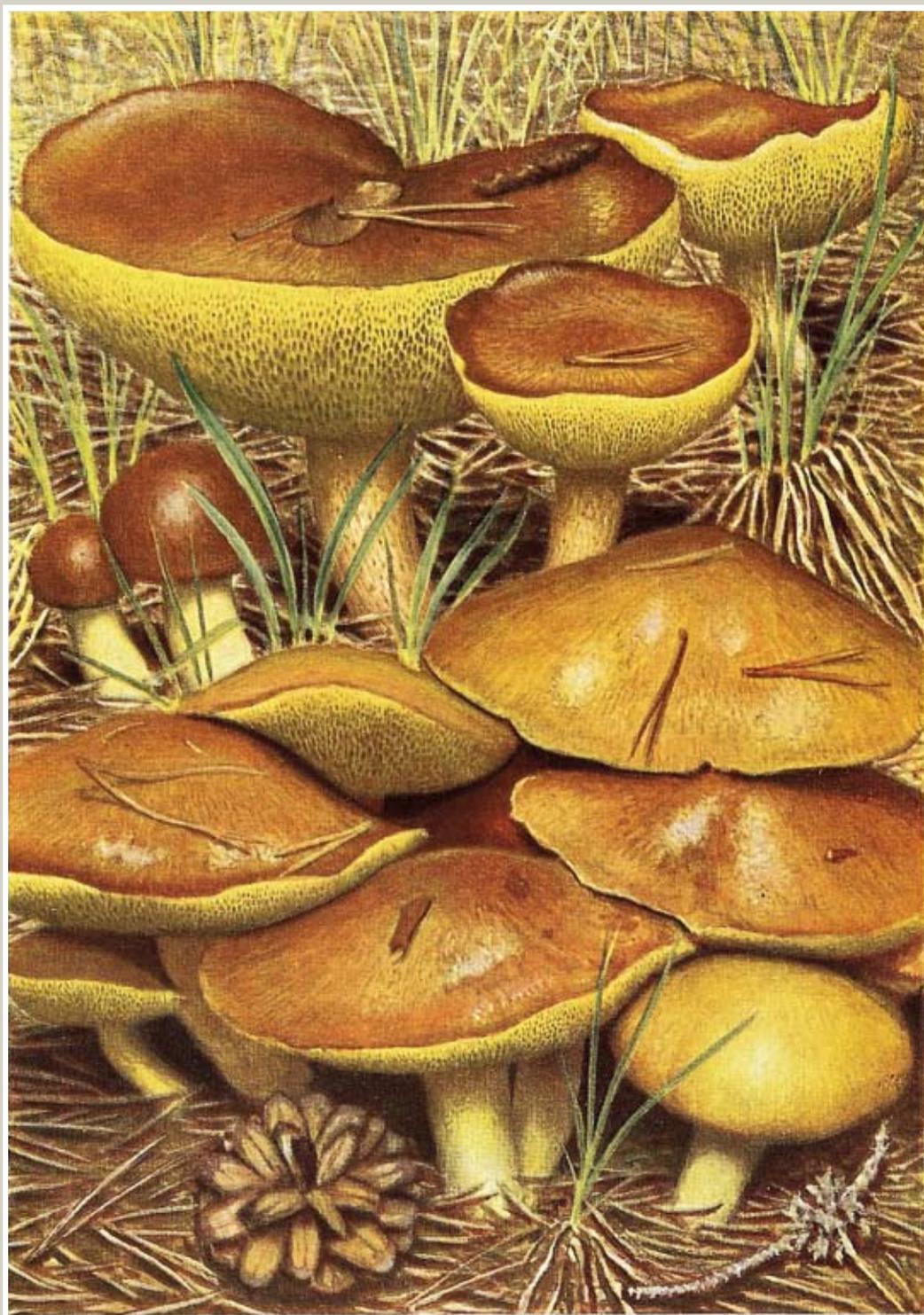
Istituzioni pubbliche o Ditte private

- Associazione Amici Merlin Cocai (Ordinario)
- Associazione Industriali della Provincia di Vicenza (Benemerito)
- Assoc. Micologica Bresadola (Ordinario)
- Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi (Onorario)
- Banca Popolare di Vicenza (Benemerito)
- Bluenergycontrol srl (Benemerito)
- Cantina dei Colli Vicentini Società Agricola Cooperativa (Benemerito)
- Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini (Ordinario)
- Circolo Fotografico Vicentino (Ordinario)
- C.M.S.R. Veneto Medica (Benemerito)
- Comune di Gambellara (Ordinario)
- Corà Domenico & figli Spa (Benemerito)
- Fondazione Vignato per l'arte (Ordinario)
- Forma srl (Onorario)
- Lions Club Vicenza Host (Onorario)
- Rotary Club Vicenza Berici (Onorario)
- Slow Food del vicentino (Ordinario)
- Unicredit Banca (Benemerito)
- Zuccato F.lli Srl (Benemerito)

Persone fisiche

- Baba Castelli Anna Maria (Onorario)
- Bagolan Giuseppe (Ordinario)
- Bernardi Ulderico (Onorario)
- Bertolo Gaetano (Ordinario)
- Boesso Giampietro (Ordinario)
- Bogoni Marco (Ordinario)
- Borgo Michele (Onorario)
- Bortolan Carlo (Ordinario)
- Boschetti Gian Paolo (Benemerito)
- Calò Antonio (Onorario)
- Cavalli Raffaele (Onorario)
- Cegalin Enrileo (Ordinario)
- Ceolato Massimo (Ordinario)
- Cervato Gianfranco (Ordinario)
- Corna Giovanni (Ordinario)
- Cristiani Giulio (Ordinario)
- Curti Luigino - Presidente 2003-2006 (Onorario)
- De Marzi Bepi (Onorario)
- Diamanti Ilvo (Onorario)
- Di Lorenzo Antonio (Onorario)
- Dovigo Eva (Ordinario)
- Facchin Vendrame (Ordinario)

- Fiorilo Monica (Ordinario)
- Fontana Giovanni Luigi (Onorario)
- Frau Aldo (Ordinario)
- Fumian Carlo (Onorario)
- Gabaldo Giancarlo (Benemerito)
- Galante Francamaria (Benemerito)
- Galla Alberto - Presidente 1995-2002 (Onorario)
- Gallo Silvano (Ordinario)
- Loison Dario (Onorario)
- Lunardi Giuseppe (Ordinario)
- Manfredini Giovanni (Benemerito)
- Manzotti Federico (Ordinario)
- Marangoni Giovanni (Ordinario)
- Marcazzan Pietro (Ordinario)
- Marchesini Giovanni (Benemerito)
- Nani Dino (Onorario)
- Negrini Vittorio (Ordinario)
- Nicoletti Angelo (Ordinario)
- Palentini Adriano (Ordinario)
- Pasquali Mauro (Benemerito)
- Pavan Mario (Onorario)
- Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995 (Onorario)
- Peretto Dino (Ordinario)
- Perrot Mauro Maria (Ordinario)
- Pertile Alberto (Benemerito)
- Rigon Luca (Ordinario)
- Riondino Alfredo (Benemerito)
- Rizzotto Lucia (Ordinario)
- Romito Domenico (Ordinario)
- Rossato Gianfranco (Ordinario)
- Saraconi Alberto (Benemerito)
- Scarmoncin Giovanni (Ordinario)
- Scienza Attilio (Onorario)
- Scotton Denis (Ordinario)
- Scuro Rachele (Ordinario)
- Serra Matteo (Ordinario)
- Spiller Antonio (Ordinario)
- Tempesta Gianfranco (Ordinario)
- Tota Adriano (Benemerito)
- Trentin Albino (Ordinario)
- Vescovi Gildo (Benemerito)
- Vio Franco (Benemerito)
- Visentin Gianluigi (Benemerito)
- Zaccaria Mario (Ordinario)
- Zamorani Arturo (Onorario)
- Zonin Gaetano (Benemerito)
- Zonin Gianni - Presidente 2002-2003 (Onorario)
- Zoso Giuliano (Benemerito)





“Amici de La Vigna”

Le quote per partecipare all’iniziativa per l’anno 2010 sono fissate in:

Sostenitori ordinari

Enti pubblici / Aziende private (*): € 500,00
 Persone fisiche: € 50,00

Sostenitori benemeriti

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00
 Persone fisiche: € 100,00

(*) Per i titolari di reddito d’impresa l’erogazione liberale è deducibile ai sensi dell’art. 100 comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Per maggiori informazioni contattare la segreteria

Tel. 0444-543000 E-mail: info@lavigna.it



“La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

In linea con le più avanzate istituzioni bibliotecarie europee, la Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza sta realizzando l’informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale per ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica.

Per questo oggi “La Vigna” propone agli interlocutori più illuminati e interessati - enti, associazioni, industrie, privati - il progetto speciale **ADOTTA UN LIBRO**, che permette di scegliere il libro più vicino ai propri interessi tra un’ampia lista di titoli e contribuire a:

- la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- l’archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro;
- in casi particolari, il restauro e/o la rilegatura dell’originale

Questo progetto ha lo scopo di salvaguardare delle

opere antiche di particolare pregio, che potranno essere così conservate in particolari stanze con adeguato microclima e non più spostate. Agli utenti che volessero consultare sarà messa a disposizione la copia digitale dove apparirà anche l’intervento del donante. Una copia dell’opera in bassa risoluzione sarà anche a disposizione in internet nel sito web del Centro e nel Catalogo del Sistema Bibliotecario Nazionale (SBN).

L’adozione prevede la digitalizzazione dell’opera con foto in alta risoluzione secondo le norme ministeriali e con particolari tecniche che ne salvaguardino l’integrità. Il risultato finale è un file in formato PDF a colori con una pagina introduttiva in cui si riporta l’intervento dell’adottante.

Per le aziende vi è inoltre la possibilità di personalizzare l’adozione, con DVD o ristampe anastatiche, per utilizzarla come proprio gadget.

Per maggiori informazioni contattare la Segreteria oppure inviare un’email a: adotta@lavigna.it

www.lavigna.it/adottaunlibro

Si ringraziano per la collaborazione l'Associazione micologica Bresadola
e il Corpo forestale provinciale di Vicenza

Sostenitori delle attività del Centro



ENTUSIASMO
di Palazzetto Areli®
