

	<p style="text-align: center;">Associazione Micologica Fidentina “Carlo Oriani”</p> <p style="text-align: center;">Mostra Micologica a Fidenza 06 Ottobre 2013</p>
	<p style="text-align: center;">Relazione</p>

La Sagra di San Donnino è sempre molto vissuta dai fidentini e anche quest'anno, per l'occasione, la nostra Associazione Micologica “Carlo Oriani”, ha impegnato molta energia per l'allestimento della Mostra, per la quale sono stati coinvolti 23 ricercatori, 20 assistenti e 4 micologi.

Sento di dover dedicare un particolare elogio ai ricercatori e agli assistenti che, temerari e abituati alle fatiche, non sono stati sopraffatti dalle avverse condizioni meteo, giornata infame direi, non saprei trovare termine più eloquente per descrivere la quantità e l'intensità della pioggia caduta. Per fortuna un minimo riparo è stato garantito dai gazebo comprati per l'occasione.

Purtroppo, come prevedibile e comprensibile, l'affluenza dei visitatori è stata notevolmente bassa e, nonostante gli sforzi sostenuti dell'Associazione, la Mostra è passata quasi completamente inosservata, con pochissima visibilità.

La raccolta dei porcini è stata nel complesso “scarsa”, direi in sintonia con l'andamento del 2013 che sarà ricordato tra le annate con andamento più strano. “*Pochi porcini*” è stato il commento più ricorrente tra i raccoglitori che si incontravano nel bosco.

Nonostante tutto, sono state determinate ed esposte davanti al Palazzo Comunale, 156 specie fungine provenienti dalle seguenti località: Tarsogno, Monte Penna, Bore, Molinatico, Banzola Bretello, Tarsogno, Valmozzola, Rovinaglia, Luneto, Monte Inverno.

Hanno fatto bella mostra 20 specie appartenenti alla famiglia delle *Boletaceae* tra le quali: *Boletus edulis* e relativo gruppo, *B. regius* (sez. Appendiculati a carne dolce e giallastra), *B. calopus* e *B. radicans* (sez. *Calopodes* a carne amara), *B. erythropus*, *B. lupinus* e *B. pulchrotinctus* (sez. *Luridi* a carne giallastra con pori rossi, rosso-arancione).

Sono stati ordinati diversi esemplari di *Suillus*, simbrionti del pino a due aghi, quali il comune *S. granulatus* e il *S. luteus* con anello, diversi *Xerocomus* e *Leccinum*; nonché esemplari di *Gyroporus castaneus*, aventi carne bianca immutabile o appena rosata all'aria e stipite a volte molto irregolare presto cavo cevernoso.

Discreta la presenza delle Russulaceae a con 21 specie tra il *Genere Russula* e il *Genere Lactarius*. Tra le russole la *R. cyanoxantha*, carne gessosa, lamelle biancastre, elastiche e di consistenza lardacea e cuticola color violetto – lilacino, è sicuramente la più raccolta e consumata dalle nostre parti.

Relativamente ai funghi eterogenei con imenoforo a lamelle “leucosporei” si è evidenziata la presenza di 12 specie del *Genere Amanita* fra le quali le pericolose *A. phalloides* e *A. phalloides var. alba* (mortali), *A. muscaria*, *A. muscaria var. aureola*, *A. citrina*, *A. excelsa var. spissa*, *A. junquillea*, *A. ovoidea*, *A. pantherina*, e le commestibili *A. rubescens*, *A. spadicea* e *A. vaginata*, queste ultime appartengono alla sezione *Amanitopsis* con stipite non bulboso, volva membranosa alta inguainante e margine del cappello striato pettinato. Mancava la più richiesta, *A. caesarea*, questa'anno, più che mai, una vera rarità.

Sono stati raccolti esemplari di *Macrolepiota procera* (mazza di tamburo) e di *Lepiota brunneoincarnata*, quest'ultima può essere confusa con esemplari di prataiolo minore e causare gravi intossicazioni poiché contiene, seppure in minor quantità, lo stesso principio velenoso dell' *A. phalloides*.

La famiglia delle *Marasmiaceae* è stata rappresentata con alcuni *Marasmius*, diverse *Micene*, *Odmansiella*, *Xerula* e *Collybia*.

Tra i funghi a sporata bruno porpora sono stati raccolti alcuni *Agaricus* “prataioli” *A. arvensis* e *A. campestris*.

Appartenenti alla famiglia delle *Tricholomataceae*, sono stati determinati il velenoso *T. pardinum* e il non commestibile *T. saponaceum*; presenti anche i generi *Lepista*, *Lyophyllum*, *Armillaria* “Chiodini”, *Laccaria* e *Clytocybe* con *C. gibba*, il cosiddetto “imbutino” color crosta di pane, (ocra con sfumature carnicine) e buon odore cianico.

Essendo la causa di molte intossicazioni, mi permetto di rammentare che per cucinare i chiodini è necessario, innanzitutto eliminare i gambi, pulire accuratamente e risciacquare in acqua corrente, procedere alla prebollitura, con eliminazione dell'acqua di vegetazione e ad una successiva prolungata cottura a pentola scoperta per favorire l'evaporazione di tutte le sostanze tossiche.

La famiglia delle *Entolomataceae* “rodosporei” è stata rappresentata da specie appartenenti al genere *Entoloma* tra le quali *E. lividum* (fungo tossico raccolto e confuso quale improbabile prugnolo invernale) e *Clitopilus prunulus* la cosiddetta “spia del porcino”.

Tra i funghi “ocrosporei” all'interno del complicato *Genere Cortinarius* sono state classificate alcune specie quali *C. cinnabarinus*, *C. balteatus*, *C. trivialis* e *C. violaceus*, altre specie del *Genere Inocybe*, *Paxillus* ed *Hebeloma* (*H. sinapizans*, *H. radicosum*, *H. crustuliniforme*).

Ovviamente, come sempre, sono stati raccolti diversi *Hipholoma* (*H. fasciculare*, *H. sublateritium*) la caratteristica *Strofaria aeruginosa* color verderame, diversi *Coprinus*, *Hinocybe* e *Panaeolus*.

Hanno arricchito la mostra, diversi afillloforali quali: *Cantharellus cibarius* *C. lutescens*, *Craterellus cornucopioides*, alcuni stecherini (*Hydnum repandum* e *H. rufescens*) e le ditole *Ramaria botrytis* e altre *R.* pallide non commestibili o tossiche, sono state ritrovate inoltre diverse polyporaceae e numerosi gasteromiceti

A completamento della mostra micologica, è stata celebrata la memoria di Ivana Varani, con il Concorso Fotografico ormai alla nona edizione. Sono stati distribuiti premi ai vincitori, selezionati tra 21 partecipanti, le Signore Baronio Elisa e Zasa Francescalisetta, i Signori Balvi Milton e Maccini Roberto.

Micologa Annamaria Rastelli