



# Associazione Micologica Fidentina "Carlo Oriani"

## **Mostra Micologica a Lagdei (Corniglio) mt. 1250 s.l.m. 24 settembre 2017**

Dopo le passate edizioni, al Rifugio Lagdei nell'ambito delle iniziative sui "tesori del bosco, si è svolta, la "14 MOSTRA MICOLOGICA" organizzata dall'Associazione Micologica Fidentina "Carlo Oriani".

I raccoglitori sono riusciti a reperire ben 79 specie fungine, nonostante il periodo di siccità in cui versava il bosco.

Un modo per imparare dal vero a riconoscere i funghi dell'Appennino, frutto di escursioni svolte nei giorni precedenti e nella stessa giornata dagli appassionati soci dell'Associazione

Le mostre micologiche hanno l'obiettivo di accostare il pubblico, al regno dei funghi, sia per conoscerne pregi, usi e caratteristiche, sia per informare gli appassionati dell'Alta Val Parma sull'argomento della sicurezza alimentare, legata al loro consumo.

Ogni anno, purtroppo, non sono poche le persone che ricorrono a cure sanitarie per avvelenamento da funghi. "Fortunatamente i casi mortali sono rari, ma potrebbero essere evitati con semplici precauzioni... non esistono metodi per stabilire la commestibilità di un fungo... Non importa se è cresciuto sul legno, se è stato mangiato dalle lumache o dal gatto, se fa annerire una moneta d'argento... Ascoltare queste dicerie significa avere buone probabilità di vedersi aprire le porte del pronto soccorso...".

Durante le Mostre, gli esperti micologi fanno osservare al pubblico - dal vivo - le varie specie, mettendo in risalto le caratteristiche per riconoscerle con certezza, per distinguere quelle specie (e non sono poche) che a una prima occhiata possono essere simili. Durante questa mostra è stato possibile esporre alcune specie di Amanita, tra cui l'*Amanita muscaria* (dai colori bianco e arancio) nella sua varietà *Aureola*, spesso confusa allo stato di ovulo chiuso con la spettacolare e ottima commestibile *Amanita caesarea* (dai colori giallo e arancio).

La graziosa, ma non commestibile *Amanita vittadini* (qualcuno considera addirittura un sacrilegio raccoglierla!), la commestibile dopo prolungata cottura *Amanita rubescens*, mentre grande assente l'*Amanita phalloides*, responsabile di intossicazioni a lunga latenza, e spesso principale causa di avvelenamenti mortali.

Tra i funghi più tipici della fase tardo-estiva e del primo autunno, segnaliamo la presenza di qualche esemplare di *Russulae*, quali *R. delica*, *R. cianoxanta*, *R. vesca*, *R. mustelina* e *R. nigricans*.

Due specie di Lactari, *L. decipiens* e *L. salmicolor*, dai colori vivaci ed invitanti, tipici della "pineta di Lagdei"

Presenti inoltre alcuni funghi tipici di un autunno più maturo quali i *Cortinari* (3 specie): *C. caperatus*, *C. caeruleus*, *C. cotoneus*. due esemplari di *Tricholoma*: *T. sciodes*, *T. saponaceum*, unitamente ad un piccolo esemplare del coloratissimo *Tricholomopsis rutilans*.

Erano presenti solo due esemplari di *Collybiae*, ora *Gimnopus*: *G. radicans* e *G. longipes*.

A differenza delle mostre degli anni precedenti, erano assenti le colorate *Ramariae*, unica rappresentanza la *R. stricta*, mentre la commestibile *R. Botrytis* dall'inconfondibile forma a "cavolfiore con cuffi apicali rosso vinosi" non è stata ritrovata.

Modica raccolta anche di *Boletaceae*, poco presenti in tutti i boschi della provincia: 2 *Boletus* buon commestibili: *B. edulis*, *B. pinophilus*, 1 *Xerocomus*: *X. Rubellus*, 5 *Suillus*: *S. granulatus*, *S. bresadolae*, *S. grevillei*, *S. Lakei*, *S. viscidus* ed infine 1 esemplare di *Boletus calopus*.

Grandi assenti i *Leccinum*, i *Boletus appendiculati* e tutti i *Boletus a pori rossi*.

Erano presenti alcuni funghi tipicamente "praticoli" quali l'*Agaricus arvensis*, *A. Sylvicola*, *A. Lanipes*, *A. comptulus* e i "particolari" *Coprinus*: *C. comatus* e *C. micaceus*.

Questa edizione ha posto attenzione non solo all'aspetto visivo dei funghi, ma anche a quello "olfattivo", puntando l'attenzione sui "profumi del bosco", grazie alla presenza di alcuni esemplari ben rappresentativi: *Clitocybe odora* (anice), *Marasmius agliaceus* (aglio), *Tricholoma saponaceum* (sapone di Marsiglia), *Clitopilus prunulus* (farina fresca), suscitando l'interesse soprattutto dei più piccoli.

La mostra, grazie all'impegno dei componenti dell'Associazione C. Oriani e dei Micologi presenti, nonostante la giornata uggiosa, si è svolta in bel clima stimolante e soddisfacente, soprattutto con il pensiero rivolto al lato preventivo e propedeutico che svolgono queste mostre verso gli appassionati "micofili" e "micofagi" che popolano le belle zone del nostro Appennino.