



Associazione Micologica Fidentina "Carlo Oriani"

Relazione Mostra Micologica Fidenza

Il giorno è da poco iniziato e i primi soci sono già all'opera per l'allestimento della mostra. Si preparano i tavoli, si montano i cartelloni con le foto del concorso fotografico dedicato ad Ivana Varani; tutto deve essere fatto prima dell'arrivo dei micologi addetti alla determinazione delle specie fungine. Quest'anno la mostra si svolge sotto i portici di piazza Garibaldi, collocazione che permette un buon afflusso di gente.

Nonostante l'annata contraddistinta da una persistente e prolungata siccità, le poche piogge cadute la settimana precedente a quella della mostra sono state sufficienti per far crescere una grande varietà di funghi: ben centocinquanta specie sono state infatti determinate. Per di più è stato possibile avere più esemplari per ogni specie, cosa che ha permesso di esporre ogni tipologia di fungo sia in piedi come lo si può trovare in natura, sia coricato per poter permettere un'osservazione più approfondita di caratteri fondamentali per la determinazione della specie spesso trascurati dal cercatore di funghi, come ad esempio il colore delle lamelle. Per alcune specie non è mancata poi la presentazione di una sezione della carne volta ad evidenziare caratteristiche come la presenza di lattice o viraggi più meno intensi di colore.

Nel totale delle specie riconosciute ben rappresentato è stato sicuramente il genere *Amanita* con 12 specie e la presenza della mortale *Amanita phalloides* e dell'ottimo commestibile *Amanita caesarea*. Tante le colorate *Amanita muscaria* esposte che immancabilmente hanno attirato l'attenzione e fatto scaturire domande in molte persone. Domande alle quali ovviamente i micologi presenti si sono prodigati a rispondere prontamente.

Grande successo anche per la sezione dedicata alle *Boletaceae*. In primo piano ovviamente *Boletus edulis* e *Boletus pinophilus*, ma presenti anche variopinti esemplari di *Boletus pulchrotinctus*, *Boletus satanas*, *Boletus regius*. Esposti anche tre specie di *Xerocomus*, tre specie di *Suillus* e una specie di *Leccinum*.

Spostandoci nella sezione della mostra dedicata ai funghi con carne a frattura gessosa si può trovare un'abbondante presenza del genere *Lactarius* con ben 14 specie e anche del genere *Russula* con 12 specie e la possibilità di osservare attentamente le caratteristiche di *Russula aurea* e *Russula cyanoxantha* buon commestibili.

Tanti i funghi lignicoli esposti che ben si presentavano sui trochi e sulle cortecce posizionate sui tavoli. Tra di essi i commestibili *Agrocybe aegerita* posti vicino a *Hypholoma lateritium* e *Hypholoma fasciculare* (entrambi tossici) con i quali spesso vengono confusi portando ad intossicazione.

Tra i funghi più imponenti come dimensioni da citare *Macrolepiota procera* (commestibile) e dal contro tra i funghi più piccoli *Lepiota cristata* (tossica mortale).

Infine a completamento della mostra una sezione dedicata ai funghi medicinali e una sezione dedicata agli odori nella quale il pubblico poteva annusare direttamente gli esemplari esposti e scoprire così, ad esempio, che *Marasmius alliaceus* deve il suo nome proprio all'odore di aglio che emana.

In conclusione quindi una mostra ben riuscita per la grande varietà di specie esposte, per l'affluenza dei visitatori e per l'impegno profuso da tutti i soci.

Micologa
Micol Pistorello