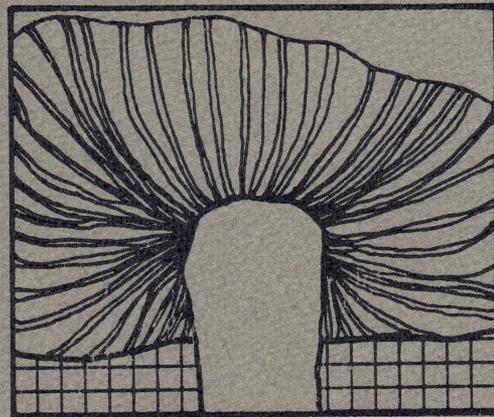
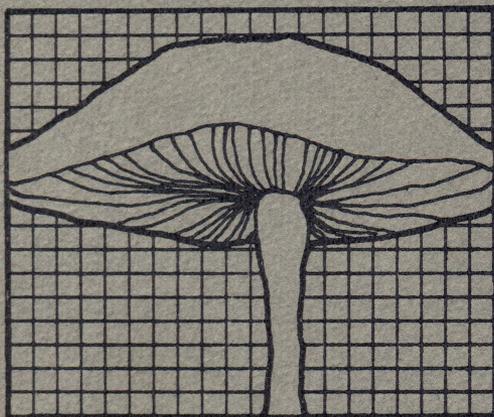
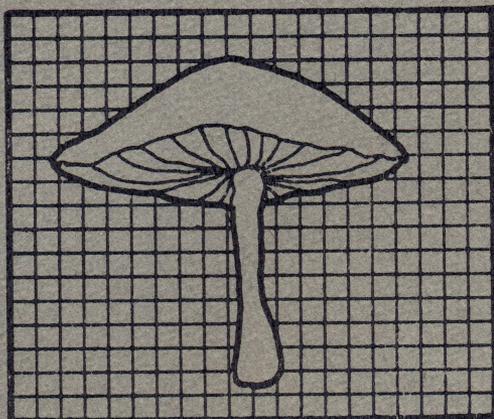
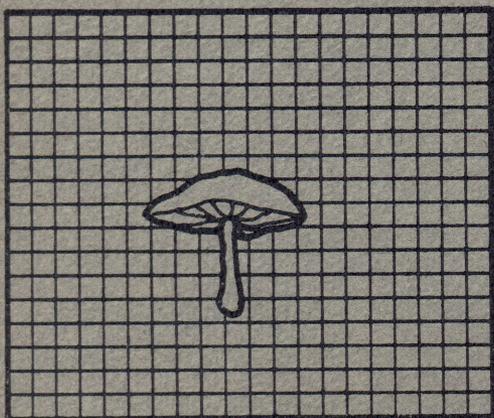


**BOLLETTINO
DELL'ASSOCIAZIONE
MICOLOGICA
ED ECOLOGICA
ROMANA**



37



Amleto Cherubini* - Angelo Marcantoni* Lentinula edodes (Berk.) Pegler Un fungo miracoloso mito o realtà?	3
Marcello Bertucci* - Luigi Perrone* Volvariella taylora (Berk.) Sing.	12
Carlo Luciano Alessio Complementi ed osservazioni sulle <i>Inocybe</i> illustrate ne "I Funghi dal vero, 1-7" di Bruno Cetto	17
Giuliano Lonati* Funghi rari o poco conosciuti <i>Inocybe huismanii</i> Kuiper <i>Inocybe tjallingiorum</i> Kuiper	32
Gianfranco Sperati* Il botanico della domenica Piante rare d'Italia Un endemismo della Corsica L'Amore piatto	37
Spazio rubrica Il sapore e la commestibilità a cura di R. Dell'Orbo*	42

anno XIII – n. 37 – primo quadrimestre 1996

Data di effettiva pubblicazione: dicembre 1996

Direttore

Luigi PERRONE

Vice Direttore

Amleto CHERUBINI

Comitato di lettura

Marcello BERTUCCI - Amleto CHERUBINI

Ruggero DELL'ORBO - Giuliano LONATI

Comitato di Redazione

Amleto CHERUBINI - Ruggero DELL'ORBO - Luigi PERRONE

Direttore Responsabile

Giacomo Ambrosini

Direzione, Redazione ed Amministrazione

Via Sardegna, 161 - 00187 Roma - Tel. 42903276

Periodico quadrimestrale - Autorizzazione del Tribunale di Roma N. 287 del 14/10/83

Spedizione in Abbonamento Postale 50%

Stampa: Arti Grafiche Tilligraf SpA - Via del Forte Bravetta, 182 - 00164 Roma

Il Bollettino è proprietà dell'A.M.E.R.. Gli articoli dattiloscritti, in duplice copia, con eventuale documentazione fotografica, dovranno essere inviati presso la Sede dell'Associazione; il contenuto e la forma degli articoli sono sotto la responsabilità degli autori; la Redazione non deve necessariamente condividere le opinioni; ciascun articolista ha diritto a dieci copie del Bollettino stesso; la riproduzione parziale o totale degli articoli pubblicati sarà consentita solo previa autorizzazione.

Pubblicazione inviata gratuitamente ai Soci in regola con la quota associativa.

Quota associativa annuale: **L. 30.000** per l'Italia - **L. 35.000** per l'estero

Quota associativa

sezione esterna:

L. 15.000 per l'Italia - **L. 20.000** per l'estero

Bollettini arretrati:

L. 6.000 per l'Italia - **L. 7.000** per l'estero

I versamenti dovranno pervenire all'Associazione entro il mese di febbraio di ogni anno, mediante conto corrente postale n. 11984002, intestato a: Associazione Micologica ed Ecologica Romana, specificando la causale del versamento.

ASSOCIAZIONE MICOLOGICA ed ECOLOGICA ROMANA - A.M.E.R.

Presidente

Guglielmo TILLI

Segretario Generale

Alessandro GIAON

Consiglio Direttivo

Marcello BERTUCCI - Vittorio CALDIERON

Riccardo CERISOLA - Aldo GURRIERI - Carlo LEGA

Angelo MARCANTONI - Paolo MILIA - Luigi PERRONE

Revisori dei Conti (Effettivi)

Onofrio DI LEO - Stefania OTTAVIANI - Aldo RONZONI

Revisori dei Conti (Supplenti)

Clementina FERRARA - Angelo RICCI

LENTINULA EDODES (Berk.) Pegler
Un fungo miracoloso mito o realtà?

Da tempo siamo venuti in possesso di una interessante rivista tedesca di micologia, la "Zeitschrift für mykologie", Band 59 (2), 1993, che pubblicava, fra gli altri, un articolo riguardante le particolari benefiche proprietà biologiche di *Lentinus edodes* (Berk.) Singer = *Lentinula edodes* (Berk.) Pegler. Essendo informati, già in precedenza, dei probabili effetti immunologici e curativi attribuibili a tale fungo, abbiamo ritenuto di attuale importanza darne notizia sul nostro Bollettino, se non altro a puro e semplice titolo informativo.

Al fine di poter descrivere, nella maniera più esauriente possibile, le caratteristiche morfologiche, completandole con le opportune indicative immagini dal vero, si è reso necessario reperire alcuni esemplari freschi di *Lentinula edodes*.

Dopo innumerevoli difficoltà di ricerca, soltanto recentemente abbiamo potuto finalmente raggiungere lo scopo.

Si riporta integralmente la traduzione italiana dell'articolo pubblicato in tedesco dalla rivista suindicata, facendo presente che l'autore, J. Vetter, è ungherese.

IL MIRACOLOSO FUNGO GIAPPONESE, INGANNO O REALTÀ

di J. VETTER

Cattedra di Botanica, Università di Medicina Veterinaria 6-1400 Budapest, Ungheria

Arrivato il 14.6.1993

Vetter J. (1993) – Il miracoloso fungo giapponese, inganno o realtà. *Z. Mykol.* 59(2): 219-222.

Parola chiave: *Shii-take*, effetto antitumorale, attivazione del sistema immunitario, effetto antivirale, effetto di riduzione del colesterolo.

Riepilogo: Vengono esaminati e riassunti i vari effetti biologici dello *Shii-take* (*Lentinus edodes*). Si può affermare che il fungo evidenzia numerosi e marcati effetti biologici diversi tra di loro. Tali importanti effetti biologici sono: azione antitumorale, attivazione del sistema immunitario, effetto antivirale, effetto di riduzione lipidica (colesterolo).

Summary: The different biological effects of *Shii-take* (*Lentinus edodes*) are summarized and re-viewed. It can be stated, that the fungus has evidently numerous, marked biological effects being different from each other. These important biological effects are: an antitumor effect, the promotion of immunosystem, antiviral effect and a lipid (cholesterol) decreasing effect.

L'impiego di piante medicinali e di metodi naturali in medicina o la combinazione di ambedue è oggi molto diffuso. Non solo le piante medicinali, ma anche altri esseri viventi possono essere

utilizzati con successo. Da qualche anno è di moda in Europa ed anche in altri Paesi del mondo, l'uso di una specie di fungo, proveniente dall'Estremo Oriente, chiamato "Shii-take". Può la scienza dimostrare, con metodi moderni, l'azione salutare di questo fungo? Ma esaminiamo, prima, il fungo stesso.

La patria del fungo è l'Estremo Oriente (Cina, Giappone, le montagne dell'Asia sud-orientale, le Filippine, Taiwan e il Nepal). Il nome latino del fungo è: *Lentinus edodes* (Berg.) Sing., benché prima avesse moltissimi sinonimi (*Agaricus edodes*, *Collybia Shii-take*, *Armillaria edodes*, *Tricholomopsis edodes* ecc.).

Descrizione del fungo

Cappello marrone-giallognolo, grigio o marrone scuro, più scuro al centro, secco con scaglie triangolari più piccole o più grandi, largo 5-10 cm (raramente 15). Gambo con scaglie biancastre-marroni, 3-5 cm x 0,8-1,3 cm. La carne è bianca, un po' marrone al centro del cappello, odore e gusto forti, simili all'aglio e alla cipolla. Le lamelle sono biancastre, più tardi gialle, poi rossastro-marroni. La polvere delle spore è bianca. Le spore sono allungate, ellissoidali, 5,8-6,4 μm x 2,8-3,3 μm

Il fungo appartiene alla specie dei "Weissfaulepilzen" (funghi che crescono nel marciume secco) e nasce principalmente sul legno morto (soprattutto sul legno delle fagacee (*Quercus* = un tipo di quercia, *Castanea sativa* = castagno, *Carpinus betulus* = un tipo di carpino) oppure, nel suo habitat, la *Pasania cuspidata*.

Il fungo produce diversi complessi enzimatici extracellulari che metabolizzano gli elementi lignocellulari – praticamente il legno – i quali possono accogliere ed utilizzare le sostanze microcellulari che si

formano. Questo fungo può, perciò metabolizzare la cellulosa ed anche la lignina.

Il "Lentinus edodes" è noto in Giappone ed in Cina già da 2000 anni. È cosa certa che viene coltivato da 250 anni. In Europa sono state effettuate le prime prove di coltivazione all'inizio del nostro secolo, ma le coltivazioni coronate da successo e di una certa importanza sono state iniziate soltanto in questi ultimi anni (in Polonia, Cecoslovacchia, Germania, Ungheria, ecc.). Disponiamo di molte informazioni sui valori fisiologico-nutrizionali del fungo. Esso contiene minerali, vitamine (soprattutto vitamina B-12 ed il precursore della vitamina D), sostanze gustative ed aromatiche. Viene usato come fungo da condimento.

Nel 1980 questo fungo è risultato al secondo posto nella classifica di tutte le specie di funghi coltivati, subito dopo lo champignon (*Agaricus bisporus*). La massima quantità di Shii-take viene prodotta in Giappone – seguito da altri Paesi asiatici – ed oggi anche nei Paesi europei.

Gli effetti salutarî del fungo

Secondo un noto medico cinese Whu Sui (del periodo della dinastia Ming) questo fungo è un mezzo per mantenersi in buona salute, guarisce il raffreddore e stimola la circolazione.

Senza dubbio, il fungo ha molte evidenti proprietà biologiche e, quindi, principi attivi. Questi principi attivi sono stati isolati negli ultimi anni attraverso un intenso lavoro di ricerca.

1. L'azione anti-tumorale

L'azione anti-tumorale del fungo proviene dai polisaccaridi del corpo fruttifero. Il più noto composto è il Lentinam (Togami et al., 1982) che possiede una massa molecolare di circa 1 milione, la struttura consiste di 1,3- β -D glucani.

Questo composto svolge una straordinaria azione contro i tumori dei topi.

I polisaccaridi del fungo vengono purificati dopo la eliminazione delle proteine e degli acidi nucleici. La sostanza è costituita principalmente da xiloso, arabinoso, mannosio ed acido uronico.

L'azione anti-tumorale nei topi (contro il sarcoma 180) è dell'87,9%, con il principio attivo di 100 mg per ogni kg di peso corporeo. È stata constatata una completa eliminazione del tumore nel 50% degli animali.

2. Sostanze che stimolano il sistema immunitario

Se si spezzetta il corpo fruttifero del fungo, mettendolo in acqua a 40-60 °C, si liberano diverse sostanze attive. La sospensione può essere sterilizzata e liofilizzata. Il prodotto ha una tossicità molto bassa ed è adatto per prevenire e per ridurre varie malattie contagiose. È stata analizzata l'azione immunizzante dei polisaccaridi extra- ed intracellulari del fungo (Zeng et al., 1985). Nei topi tali sostanze producono l'ingrossamento della milza. I polisaccaridi intracellulari del fungo stimolano l'attività del sistema RES.

L'estratto del micelio dello Shii-take ha effetti benefici nelle epatiti. Sono state isolate due sostanze attive nell'estratto, da ricercatori giapponesi (Suzuki et al., 1986). Tali sostanze contengono zucchero ed albumina, con una massa molecolare di oltre 1 milione. La funzione di queste frazioni è legata alla immunità dell'organismo ospite.

In un'altra serie di ricerche dal micelio del fungo è stato prodotto un estratto acquoso (Sugasato et al., 1985); dopo di che è stata testata su ratti la cosiddetta frazione protoglucanica contenente xiloso con un risultato aumento della percentuale di animali sopravvissuti. L'estratto, però, in

vitro, non ha alcun effetto sulla scissione cellulare e pertanto l'effetto in vitro si spiega con una modificazione positiva del sistema immunitario.

3. Effetto antivirale

Nell'anno 1987 sono stati isolati in Giappone dai corpi fruttiferi del *Lentinus edodes* specifiche sostanze (Haramatsu & Kobayashi, 1987), che hanno avuto un effetto positivo contro il TMV. Tale effetto può essere osservato soltanto nei casi in cui il trattamento viene effettuato tre giorni prima dell'infezione. Il trattamento dopo l'infezione è privo di effetto.

4. Azione anti-colesterolo

L'azione del fungo sulla concentrazione lipidica nel sangue degli animali e degli uomini viene indotta da determinate sostanze metabolizzate. Questa è l'azione biologica più evidente del fungo.

Sebbene anche altri funghi (*champignon* coltivato = *Agaricus bisporus*) abbiano un'azione positiva sulla concentrazione del colesterolo nel plasma sanguigno, l'azione dello Shii-take è la più significativa.

Già nel 1966 erano state pubblicate notizie su questi studi (Kaneda & Tokuda, 1966). Negli animali che avevano consumato per 10 settimane mangimi contenenti funghi era stata riscontrata una evidente diminuzione del colesterolo plasmatico. Il valore di tale diminuzione era del 20-25%. Un simile effetto si è anche rilevato dalle analisi sugli esseri viventi (Suzuki & Oshima, 1974). Responsabile di tale effetto è l'Eritaden (2,3-Dihidroxi-4-/9-adenil-acido butirrico). Questa sostanza – secondo alcuni studi – è efficace nel controllo della concentrazione dei trigliceridi e dei fosfati ematici (Suzuki & Oshima, 1974). Per quanto riguarda il meccanismo d'azione della sostanza, si può indicare quali fattori d'effetto: l'assorbimento più veloce

della sostanza, l'aumento del metabolismo e della eliminazione. Tre stereoisomeri sono stati isolati nelle molecole dell'Eritaden (Hashimoto et al., 1972); è probabile che la stereochimica della catena del carbonio sia anche un fattore importante nell'azione biologica, perché esiste una rilevante differenza tra le attività biologiche degli stereoisomeri.

Riassunto

Riassumendo, si può constatare che questo fungo ha effettivamente diverse azioni biologiche indipendenti fra di loro. Le nuove possibilità di impiego del fungo, dell'estratto del fungo o delle sostanze isolate del corpo fruttifero del fungo hanno basi biologiche di inestimabile valore.

Literatur:

- HASHIMOTO M., SAITO Y., SEKI & T. KAMIYA (1972) - Hyphocholesterolemic alkoids of *Lentinus edodes*. IV. Synthesis of three stereoisomers of eritadenine. *Chemical Pharmacology Bulletin* 20: 1374-1379.
- HIRAMATSU A., KOBAYASHI N. & N. OSAWA (1987) - An inhibitor of plant virus infection. Part III. Properties of two inhibitors of plant virus infection from fruiting bodies of *Lentinus edodes* an from leaves of *Yucca recurvifolia*. *Salisb. Agric. Biol. Chem.* 51: 897-904.
- KANEDA T. & S. TOKUDA (1966) - Effects of various mushroom preparations on cholesterol levels in rats. *J. of Nutrition* 90: 371-376.
- SUGANO N., CHOJI Y., HIBINO Y., YASUMURA S. & H. MAEDA (1985) - Anticarcinogenic action of an alcohol insoluble fraction (LAPI) from culture medium of *Lentinus edodes* mycelia. *Cancer Letters* 27: 1-6.
- SUZUKI S. & S. OSHIMA (1974) - Influence of shii-take (*Lentinus edodes*) on human serum cholesterol. *Mushroom Sci.*, 9: 463-467.
- SUZUKI H., SAITO H., OHUBA A., YAMASAKI S. & S. TODA (1986) - Immunological activities of high molecular weight

fraction purified from *Lentinus edodes* mycelia extract (LEM) macrophag activating effect and mitogenic activity. *Igaku no Ayumi* 138: 441-442.

- TOGAMI M., TAKEUCHI I., FUMITAKE M. & M. KAWAKAMI (1982) - Basidiomycets I. Antitumor polysaccharide from bagasse medium on which mycelia of *Lentinus edodes* had been grown. *Chem. Pharm. Bull.* 30: 1134-1140.
- ZHENG X., LI Y., CHEN X., CHEN L. & C. WU (1985) - Immune function of the extracellular and intracellular polysaccharides of *Lentinus edodes* in normal mice. *Zhongcaoyao*, 16: 494-497.

DESCRIZIONE DEI NOSTRI REPERTI

Lentinula edodes (Berk.) Pegler

Caratteri macroscopici

Cappello: diametro cm (5)8-10(12), carnoso fino a 2-3 cm di spessore al centro, si assottiglia verso il margine ove è fortemente involuto, di colore che va dal bruno/ocra chiaro al bruno/dattero (verso il violaceo), fibrilloso, con squame effimere biancastre concentriche, residuo del velo cortiniforme. Verso il margine resta una cerchiatura fioccosa quale residuo della cortina che unisce il cappello al gambo. Nel giovane la cortina risulta fortemente appressata alle lamelle.

Lamelle: biancastre, poi si macchiano di bruno rossastro, smarginate, irregolarmente dentellate e fissili. Sporata bianca.

Gambo: cilindrico 10-15 x 1-1,5-2-2,5 cm, svasato in alto ed ingrossato al piede, che può essere bulbosetto. Ricurvo più o meno contorto. Biancastro, bruno/rossastro/violaceo al tocco. Ricoperto da squame concolori fioccoso/lanose, rivolte verso l'alto.



Lentinula edodes (Berk.) Pegler

Foto A. Cherubini

Carne: biancastra poi verso il rossastro/bruno, più scura al piede ove si fa anche nerastra. Sapore dolce con sottofondo agliaceo. Odore come di porro (*Allium porrum*). Non rilevate reazioni macrochimiche significative.

Caratteri microscopici

Spore: 3-4 x 6-7 μm , cilindrico/ellissoidali, reniformi, non amiloidi.

Basidi: 4-5 x 25-40 μm , strettamente clavati.

Cheilocistidi clavati numerosi. Giunti a fibbia presenti.

Conclusioni

Lentinula edodes presenta il sistema

ifale monomitico con ife (generative) alquanto rigonfie, per cui il nostro fungo, comunemente assegnato al genere *Lentinus*, risulta essere meglio attribuito al genere *Lentinula* Earle (1909), tribù *Collybieae*, famiglia *Tricholomataceae* (Pegler in Kavaka 3:20, fig. 2c, 1975; Sydowia 36: 227, 1983).

Per quanto concerne il genere *Lentinus*, alcuni autori lo inseriscono nella famiglia *Pleurotaceae*, altri, invece, nella famiglia *Polyporaceae*.

Lo Shii-take (questo è il nome giapponese di *L. edodes*), è intensamente coltivato nei paesi orientali, in particolare Giappone, Cina, Indonesia, Corea, Filippine, ecc..

La produzione viene effettuata generalmente all'aperto in substrato legnoso composto da tronchi di varie essenze arboree (latifolia).

Nei luoghi di origine, ove è reperibile anche allo stato naturale, è apprezzatissi-

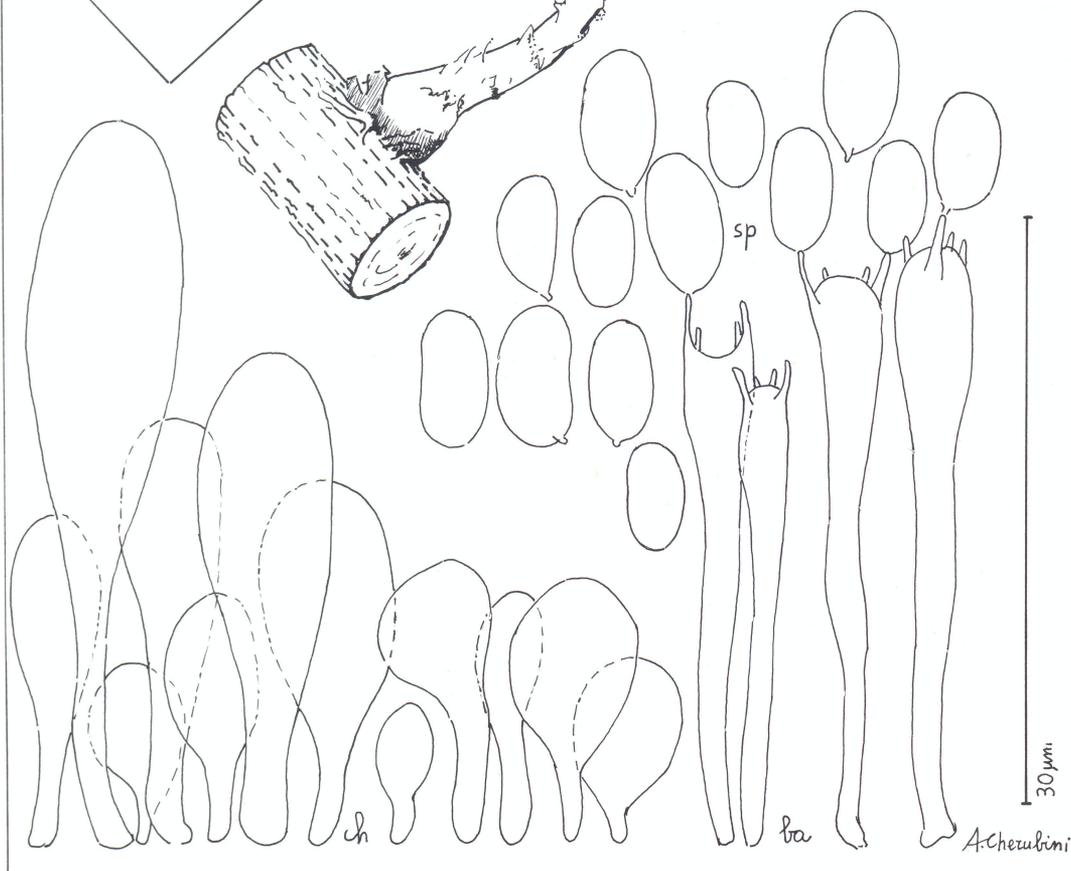
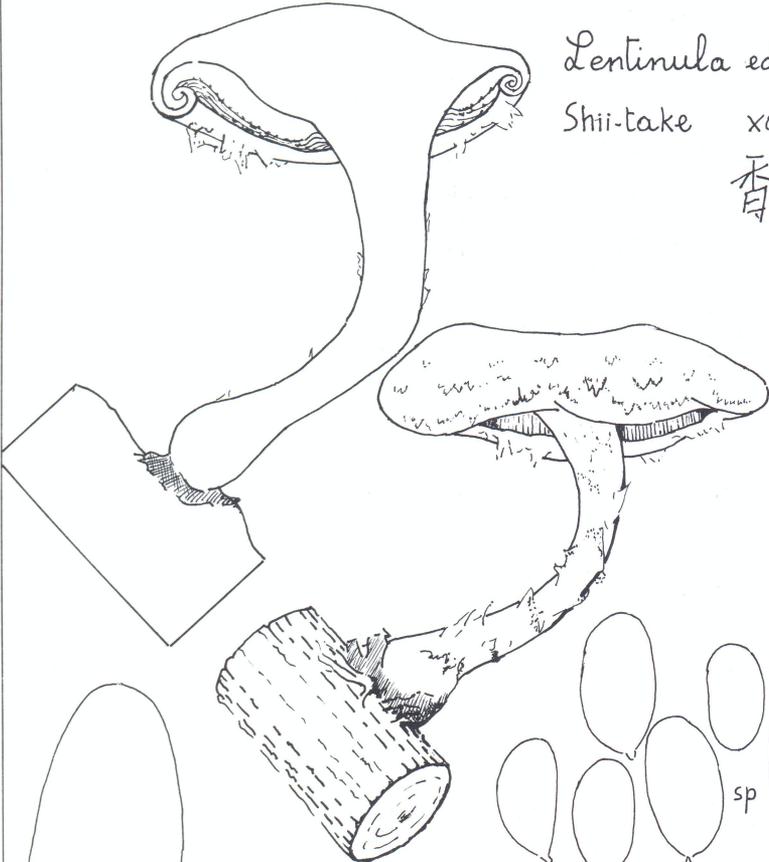
Lentinula edodes (Berk.) Pegler

Shii-take

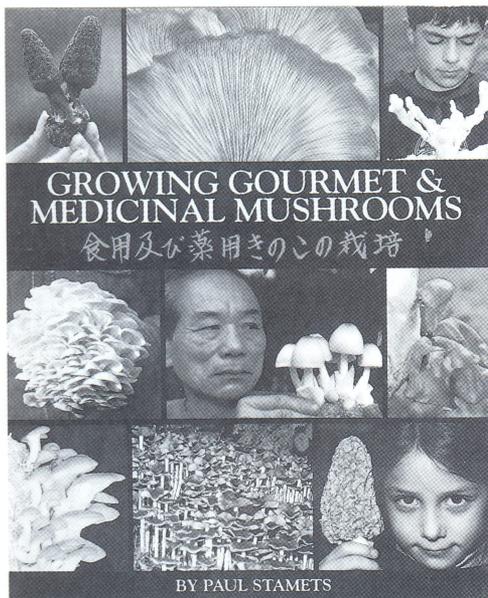
xang-gu

香菇

10 cm



30 μ m



mo per le caratteristiche organolettiche, ovviamente molto confacenti ai gusti locali. Viene consumato sia allo stato fresco che dopo essiccazione ed è principalmente in queste condizioni che viene esportato in tutto il mondo.

Per la commercializzazione il prodotto viene suddiviso secondo il pregio delle varietà e delle caratteristiche qualitative.

Noi ce lo ritroviamo usualmente nei menù dei “nostri” ristoranti cinesi o in confezioni originali nei negozi specializzati per la vendita di prodotti esotici.

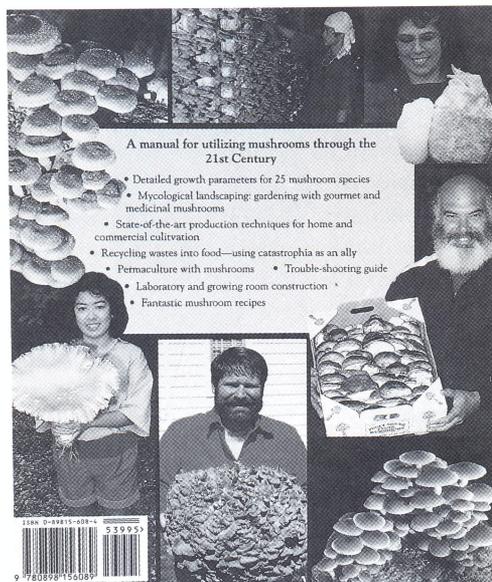
Il termine Shii-take è composto da due vocaboli giapponesi e cioè “Shii” che si riferisce al particolare ambiente di crescita (infatti le piante ospiti preferite appartengono al genere *Castanopsis*, famiglia *Fagaceae*, piante originarie dell’Asia Orientale e subtropicale, intermedie fra il castagno e la quercia) e “take” che significa fungo.

Invece in cinese il nome volgare di *Lentinula edodes* è xang-gu, che significa “fungo profumato” (come abbiamo già

notato, certi gusti sono tradizionalmente soggettivi).

Da qualche tempo, ma in modo saltuario, lo Shii-take fa la sua comparsa, allo stato fresco, anche nei nostri mercati. Alcuni dei rivenditori, che lo espongono in mostra sui banchi per la vendita al pubblico, lo ribattezzano apponendo con estrema disinvoltura sul cartellino prezioso lo pseudonimo di “porcino cinese”. A parte il fatto che i Porcini, morfologicamente, sono tutt’altra cosa e che le leggi vigenti impongono l’apposizione della esatta terminologia scientifica (cose queste che al consumatore non interessano minimamente) i caratteri organolettici, sapore e profumo, sono completamente diversi.

L’immissione in commercio di *Lentinula edodes* allo stato fresco nei nostri mercati è dovuta all’avvio della coltivazione, a fini commerciali, in alcuni paesi europei fra i quali anche l’Italia. Per ora i risultati non sono ancora molto soddisfacenti, sia per la scarsa conoscenza del fungo da parte del pubblico, sia per le oggettive difficoltà di





Mercato rionale in Roma

coltivazione. Infatti, forse a causa del substrato di crescita o per le condizioni climatiche diverse da quelle originali, la produzione risulta limitata ad alcuni periodi dell'anno. Questo è dovuto principalmente al fatto che la maggior parte delle coltivazioni avvengono all'aperto in modo pressoché artigianale. Si può presumere che con il perfezionamento delle tecniche di coltivazione la produzione, se attuata su scala industriale in locali chiusi, potrebbe avere un notevole incremento. Ovviamente ciò potrà avvenire soltanto dopo che il fungo abbia raggiunto un appagante consenso da parte dei consumatori occidentali.

La Francia, che fra i paesi europei risulta essere all'avanguardia nella coltivazione dei funghi, nel 1990 ha prodotto 300 tonnellate di *L. edodes*, limite che, per l'attuale stato dei fatti, può essere ritenuto abbastanza soddisfacente. Ma i coltivatori giappone-

si sono in grado di produrne trecentocinquanta mila tonnellate l'anno e cioè una quantità che è superiore a quella dei tradizionali "champignons" (*Agaricus bisporus*) che annualmente vengono coltivati dai francesi.

Possiamo concludere che per numerosi imprenditori, specialmente nei paesi orientali ove tale fungo è particolarmente gradito, la produzione di *Lentinula edodes* può rappresentare un notevole "business".

Ringraziamenti

Si ringrazia la Sig.ra Lylli Kircheis per la traduzione dal tedesco.

La Sig.ra Pan Qiu Yue del ristorante cinese "La casa del Dragone".

La Sig.ra Tatone Maria del mercato Tito Speri.

Il Prof. R. Dell'Orbo.

Bibliografia

- Aurora D., 1986, *Mushrooms Demystified*.
- Boedijn K.B., 1966, *Il mondo delle piante inferiori*.
- Buczacki S., 1990, *Funghi d'Italia e d'Europa*.
- Ceruti A. e M., 1986, *Funghi cancerogeni e anticancerogeni*.
- Chang S.T., Kwam H.S. and Y.W. 1995, *Collection, characterization and utilization of germ plasm of Lentinula edodes*. Canadian Journal of Botany 73 (Suppl. 1): 955-961.
- Courtecuisse R., 1994, *Les Champignons de France*.
- Duhem B., 1992, *Les champignons*.
- Ferri F., 1985, *I funghi*.
- Fourré G., 1985, *Pièges et curiosités des champignons*.
- Fourré G., 1993, *Bulletin Fed. Myc. Dauphiné - Savoie*.
- Goidanich G., Govi G., 1982, *Funghi e ambiente*.
- Imazeti, Otani, Hongo, 1992, *Fungi of Japan*.
- Korhonen M., 1989, *Unsi Sienikirja*.
- Moser M., 1983, *Die Röhrlinge und Blätterpilze*.
- Rinaldi A., Tyndalo V., Pace G. e G., 1972, *Funghi*.
- Pegler D.N., 1983, *The Genus Lentinus*.
- Riva A. et al., 1994, *Rass. Micol. Ticines*, 5.
- Singer R., 1986, *The Agaricales*.
- Stamets P., 1993, *Growing gourmet and medicinal mushrooms*.
- Vetter J., 1993, *Japanischer Wunderpilz*.
- Vignoli L., 1964, *Sistematica delle piante inferiori*.

VOLVARIELLA TAYLORI (Berk.) Sing. 1854

Key word

Basidiomycotina, Homobasidiomycetes, Agaricomycetidae, Pluteales, Pluteaceae, Volvariella.

Riassunto

Gli Autori presentano la descrizione di Volvariella taylori (Berk.) Sing. 1854, rara specie saprofita.

Abstract

The Auctors describe Volvariella taylori (Berk.) Sing. 1854, a rare saprophytic species.

In una delle escursioni a fini di checklist abbiamo raccolto, in tardo inverno e in ambiente marittimo, la rara specie di *Volvariella* di cui presentiamo la seguente descrizione.

Volvariella taylori (Berk.) Sing. 1854

Basionimo: Agaricus taylori Berkeley, Outl. Brit. Fungol., 1860:140; *Volvaria taylori* (Berk.) Gillet, *Hyménomycètes*, 1876:386; *Volvariella taylori* (Berk.) Sing., in Lilloa, 1951, 22:401.

Macroscopia

Cappello: 4,4 cm di diametro al max, convesso-subserico poi piano, con il margine leggermente ecedente. La cuticola si presenta asciutta e marcatamente fibrillosa-

feltrata su tutta la superficie, ma a maturità le fibrille si diradano radialmente lasciando intravedere, verso il margine, la superficie sottostante. Il colore è bruno-nerastro nel giovane e diviene, in età, di tonalità bruno seppia molto carico nella parte centrale e mediana, più chiaro nella parte marginale. Il colore della superficie sottostante, visibile come detto in età, varia dal bruno al bruno biancastro.

Lamelle: distanti, intercalate da lamelle di lunghezza diversa, subcollariate, mediamente serrate, alte e ventricose, di colore rosa carico a maturità, con il filo leggermente irregolare e più chiaro del lato facciale.

Stipite: 3x0,4 cm, cilindrico, di colore bianco nella parte alta vicino al punto di inserzione, per il rimanente brunastro +/-



Volvariella taylori (Berk.) Sing.

Foto L. Perrone

chiaro, con bulbo evidente, arrotondato a submarginato, ca. 1 cm di diametro. Alla base è provvisto di volva sacciforme, bassa, a cinque lobi, fragile, di colore grigio-bruno con sfumature più chiare, fino al biancastro, sia all'interno che all'esterno.

Carne: biancastra, con netto odore erbaceo e/o pelargonioso (?).

Microscopia

Spore: [20] $7-8 \times 4,5 \times 5 \mu\text{m}$, in media $M = 7,4 \times 4,8 \mu\text{m}$, $Q = L/1 = 1,4-1,5(1,8)$, Volume sporale medio $V_m = 413,1 \mu\text{m}^3$, ovoidi a talora leggermente ristrette in alto, a parete relativamente spessa.

Basidi: 4-spore, $25-35 \times 7-10 \mu\text{m}$, clavati a subfusiformi, con sterigmi ca. $4-5 \mu\text{m}$. Subimenio filamentoso.

Cheilocistidi: $65-95 \times 20-37 \mu\text{m}$, versiformi ma comunque riconducibili ai

lageniformi o claviformi, talvolta con una larga appendice apicale.

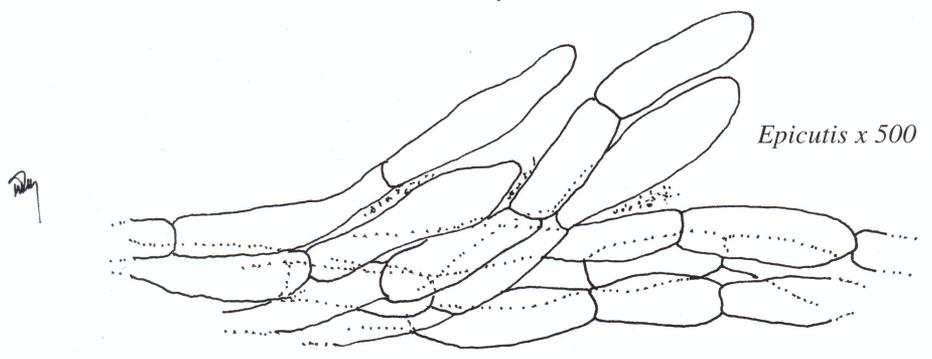
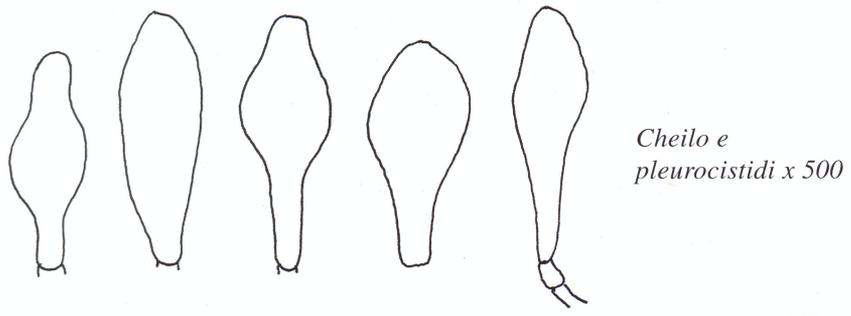
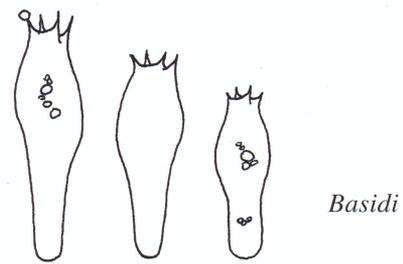
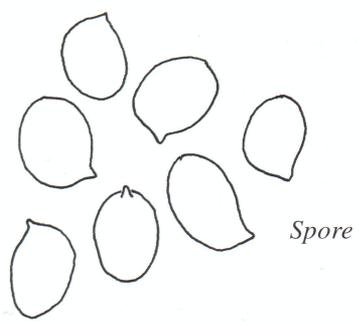
Pleurocistidi: simili ai cheilocistidi.

Trama lamellare: inversa formata da ife ialine a parete sottile, $8-42 \mu\text{m}$ di diametro. Nella trama sono presenti numerose ife vascolari di diametro $2-5 \mu\text{m}$.

Epicutis: in cutis arrangiata radialmente, composta da ife stratificate a cellule corte $\times 17-22 \mu\text{m}$ di diametro, con rare estremità libere, di cui l'ultimo elemento misura $65-85 \times 11-20 \mu\text{m}$. È presente pigmento intracellulare granulare di colore bruno pallido sub micro. Ipoderma non differenziato.

Caulocutis: banale ad ife parallele, a parete appena ispessita e rifrangente, a cellule lunghe talvolta appena ristrette al setto, $\times 5-20 \mu\text{m}$ di diametro; è presente

Volvariella taylori (Bk.) Sing.





Volvariella taylora (BK.) Sing.

Foto L. Perrone

pigmento granulare intracellulare di colore ocraceo sub micro (essiccata).

Giunti a fibbia: non visti.

Habitat: a terra, in tardo inverno e in primavera.

La descrizione è stata elaborata in base alla raccolta 24/2/1996, lgt. L. Perrone, relativa a 2 esemplari, cresciuti sul muschio in una macchia mediterranea (*Quercion ilicis*) mista a pino domestico, in località Torre Astura, in Comune di Nettuno (LT) a poche decine di metri dal mare. Rif. Cart. 400 3.

Altre raccolte esaminate: 8/5/1991, Roma, Monte Antenne, in un parco pubblico, Lgt. A. Cherubini, Rif. Cart. 374 4.

Discussione

Le specie europee di *Volvariella* Speng. presentano quattro taxa a crescita terricola

e cuticola non gelificata, e cioè *V. murinella* (Quél.) Moser ex Courtecuisse, *V. hypopythis* (Fr.) Mos., *V. pusilla* (Pers.: Fr.) Sing. e *V. taylora* (Berk.) Sing..

Tra questi, *V. taylora* ha delle dimensioni generali di solito relativamente più grandi delle altre e dimensioni sporiali maggiori in larghezza.

In letteratura il taxon è stato variamente interpretato e in passato è stato descritto da Ricken (1915), che tra l'altro si domanda se non sia conspecifica di *V. volvacea* (Bull.: Fr.) Sing., da Bresadola (1929), nella cui icona sono rappresentati due esemplari, di cui il più piccolo a cuticola molto scura, e da Lange (1936) che ne dà un'immagine molto simile a quella più grande riportata nell'icona di Bresadola. In tempi più recenti Cetto (1976) mostra un esemplare a cuticola molto scura, Orton (1974 e 1986) e Boekhout (1986 e 1990) danno ampie e dettagliate descrizioni di questo fungo e delle specie vicine, mettendo ordine, inoltre, tra

le specie descritte negli anni dai diversi Autori e presenti, perciò, in letteratura, riferibili al genere *Volvariella*.

In particolare nelle varie chiavi di questi due ultimi Autori (l.c.), *V. taylori* è distinta per la cuticola asciutta, la volva brunastra a grigio-bruna, l'odore non rafanoide, le spore largamente ovoidi maggiori di 3,5-5,5 µm di larghezza e con Q compreso tra 1,3 e 1,7, la crescita a terra, caratteri questi che corrispondono abbastanza bene con quelli di cui alla nostra descrizione, anche se rileviamo che gli esemplari della nostra raccolta presentano un colore pileico decisamente più scuro di quello delle icone citate. Carattere al quale noi non annettiamo soverchia importanza in quanto probabilmente dovuto a fenomeni di disidratazione così come avviene in molte specie di altri generi.

Anche secondo Courtecuisse (1994) la specie di cui sopra è distinguibile macroscopicamente per la crescita umicola, il

cappello secco, la volva scura e il cappello anch'esso scuro, ma meno di quello di *V. volvacea* (Bull.: Fr.) Sing., fungo coltivato ed ormai in natura pressoché estinto nelle nostre regioni.

In ultimo è da rilevare che Boekhout (l.c.) ricombina *V. taylori* facendone una varietà di *Volvariella pusilla* (Pers.: Fr.) Sing., in quanto, dopo aver confrontato le descrizioni dei due taxa fatte da Berkeley, J. Lange, Kühner & Romagnesi, Shaffer, Orton ed altri, non ravvede sufficienti caratteri differenziali tra i due taxon, caratteri che consistono solo in una taglia diversa e nel colore scuro della volva e del disco della specie descritta.

Indirizzo degli Autori:

M. Bertucci, Casella Postale 38, 00051 Allumiere (Rm)

L. Perrone, Via Mosca 71, 00142 Roma.

Bibliografia selezionata

- Berkeley, *Outl. Brit. Fungol.*, 1860: 140.
- Boekhout T., *Small saprophytic Volvariella species in the Netherlands*, Persoonia, vol. 13, p. II, 1986: 197-211, Leiden.
- Boekhout T., *Flora Agaricina Neerlandica*, vol. II, 1990: 56-64, Rotterdam.
- Bresadola G., *Icon. Mycol.*, 1929: XXX, tav. 527, Trento.
- Cetto B., *I Funghi dal vero*, vol. II, 1976: f. 398, Trento.
- Courtecuisse R., *Guide des champ. de France et d'Europe*, 1994: p. 288, fig. 896, Losanna.
- Fries E., *Hymenomycetes Europaei*, 1874: 183, Upsala
- Kühner R. & Romagnesi H., *Flore anal. champ. sup.*, 1974: 427 (in nota).
- Lange J., *Flora Agar. Danica*, 1935: tav. 68/f, Odense.
- Lonati G., *Guida alla determ. macrosc. dei funghi*, 1990:193, Cosenza.
- Massee G., *British fungi*, s.d.: 227, Plymouth
- Moser M., *Guida alla det. dei funghi* (ed. It. di KKF), 1980: 227, Trento.
- Orton P.D., *The european species of Volvariella Speg.*, Bull. Soc. Linn. de Lyon, numero speciale, 1974: 313-326, Lyon.
- Orton P.D., *British Fungus Flora*, n. 4, Pluteaceae: Pluteus e Volvariella, 1986: 67, R.B.G. Edimburgo.
- Ricken a., *Die Blätterpilze*, 1915: 273, Lipsia.

Complementi ed osservazioni sulle INOCYBE illustrate
ne “I Funghi dal vero, 1-7” di Bruno Cetto

Riassunto

L'Autore fornisce complementi ed osservazioni sulle Inocybe via via illustrate ne “I Funghi dal vero, 1-7” di Bruno Cetto.

Abstract

Some complements and observations about Inocybe illustrated in “I Funghi dal vero, 1-7” by Bruno Cetto are given.

Premessa

Un caro amico, incontrato casualmente, mi diceva stamane – avendo letto la mia precedente nota “Complementi ed Osservazioni sui Boleti” presentati dal Cetto in “I funghi dal vero”, uscita a cura di questo periodico dell'AMER – che avrebbe gradito leggere un analogo “Complemento” sul genere *Inocybe*.

La cosa mi ha interessato, anche se mi ha lasciato alquanto perplesso per i motivi che ora dirò.

Sì, è vero, posso considerarmi un esperto (forse...!) micologo sul genere di funghi ora indicato in quanto, pur sapendone ancora poco, forse pochissimo, in merito alle *Inocybe*, sebbene da quasi 50 anni mi diletto con il loro studio, proprio per questo mi sforzo di distinguere un micete che appartenga a tale genere da ogni altro. “Però” – mi son subito detto – “quante sono le persone alle quali un siffatto argomento offre un minimo di interesse, un barlume di gradimento, uno spiraglio di

conoscenza per distinguere e chiarire quanto, magari nell'anticamera del cervello, risulta come uno sbiadito ricordo che si vuole rinfrescare? Cento oppure una decina in tutta Italia, o forse ancora di meno?”. Comunque troppo pochi per suscitare un richiamo degno di attenzione.

Ad ogni buon conto, mi son lasciato tentare da una tale iniziativa e questo non per formulare concetti che suonino a critica di studiosi su un gruppo oltremodo difficile di funghi per i quali, anche chi si ritiene più competente e meglio versato nell'argomento è, tutt'al più, da includersi nei meno ignoranti in materia, lontano ancora le mille miglia da una verità che forse non si potrà apprendere appieno nel corso dei tanti millenni che ancora ci dividono dalla fine del nostro pianeta.

Anzitutto la scienza sta progredendo a passi da gigante, permettendo agli esseri umani di acquisire sempre nuovi concetti e che vede trasformazioni, prima impensabili, che sconvolgono tutto il sapere fin qui raccolto.

Provate a leggere un testo di 25, 50 anni fa e provate a giudicarlo in base alle più recenti acquisizioni: “cose vecchie!” saranno le prime parole che con più probabilità, sfuggiranno dalle vostre labbra.

Per contro, proprio per questa obsolescenza ben constatabile, ecco i “modernisti” che, per la povertà dei loro argomenti, hanno frapposto, assai di recente, uno sconvolgimento che, e soprattutto nel campo delle *Inocybe*, ha squassato l’intero settore, rendendo impreparati quelli che sino a ieri si ritenevano i depositari di questa “sacra” scienza!

Oggi, quella che viene indicata come la “rivoluzione nomenclatoriale” ha travolto tutto, persino quello che era il terreno di scambio di idee fra coloro che si occupano di questo settore di studio micologico, impedendo di comprendersi appieno fra di loro, di sapere quello che vogliono far conoscere al mondo circostante, come se fossero piombati nel mezzo di una novella torre di Babele!

Proprio forse questa è stata la molla che mi ha indotto a prendere di petto l’argomento, non per raddrizzare le gambe ai cani (che, con tutta probabilità, continueranno a restare tali ed a bearsi nelle loro sovversioni) ma per mettere un po’ di chiarezza nel mondo degli studiosi, frastornati da una girandola di appellativi, più o meno azzeccati e pertinenti, dei quali ben poco capiscono delle tradizionali specie che la consuetudine si era illusa di aver fatto entrare nel quieto mondo degli esperti in *Inocybe*.

Il lettore – sperando che qualcuno riesca a valicare il baluardo frapposto da questa lunga premessa – si renderà ben conto di quanto affermo e giudicherà se il mio dire ha una sua validità oppure no.

Incominciamo, anticipando che, almeno per una buona parte dei sette volumi in esame, le cose non sono ancora così rab-

brividenti, essendosi l’Autore ancorato a quello che era la nomenclatura delle *Inocybe* sino a pochi anni addietro.

Inoltre, le osservazioni che d’ora in poi farò, soltanto in piccola, minima parte, si riferiscono alla persona di Bruno Cetto.

Ho avuto solo una volta la fortuna di un incontro personale, diretto, nel corso del quale, proprio parlando di *Inocybe*, egli mi disse, con tutta franchezza, di non essere molto addentro a tale settore, per il quale aveva molto acquisito, più che dall’esperienza personale, dai rapporti tenuti con i maggiori esperti. Una prova di ciò la si ha dalla dedica del suo VI volume espressamente indirizzata a J. Stangl (all’epoca da poco scomparso) ritenuto, a ragione, “*scri-gno aperto di sapere micologico, maestro e amico*” il massimo cultore di micologia in fatto di *Inocybe*, non ancora superato da alcuno.

Stangl, Cetto e quanti altri si sono avvicendati nell’occuparsi di *Inocybe* mi saranno grati per il silenzio in fatto di nomenclatura, alla quale accennerò proprio soltanto quando non potrò farne a meno e ritengo che gli scomparsi non si dovranno rigirare nelle loro tombe sentendo tante parole, vuote e probabilmente del tutto inconcludenti, ma dettate dai “soloni” della materia nel tentativo di essere originali, dicendo sempre qualcosa di nuovo, di “moderno”!

Per mia fortuna, l’inizio della trattazione è calmo, semplice, inquadrato nei canoni del buon tempo andato, comprensibile, senza tanti arzigogoli ed intuizioni ardite che il futuro sbiadirà e farà cadere inesorabilmente entro breve.

Ma lasciamo queste premesse, che forse mi hanno presa la mano, e scendiamo in campo concretamente, con quello che è stato scritto proprio dal Cetto, nel solco dei suoi maestri (che sono poi stati anche i miei!).

Tav. 61 **Pholiota terrigena** Karsten

= *Inocybe terrigena* (Fr.) Kühn.

Il micete è ancora inserito nel genere *Pholiota*, come è stato fatto dalla dottrina per molti decenni. Viene però detto, al termine della descrizione, che è anche considerato come un'*Inocybe*. Su questo non abbiamo nessuna considerazione da fare.

L'esemplare maggiore rappresentato è proprio ai limiti massimi della larghezza del cappello ed il gambo non è indicato come provvisto di un anello: ciò costituisce una anomalia nel campo delle *Inocybe*, anche se l'immagine ne dà una ben evidente presenza nei due carpofori minori. D'altro canto tale particolare è assai variabile, da caso a caso, come si è di recente significato in uno dei nostri "Complementi" (1).

Tav. 86 **Inocybe fastigiata** (Schaeff. ex

Fr.) Quélet.

= *Inocybe rimosa* (sec. Kuyper) (*)

Siamo di fronte al primo caso controverso. Per me la nomenclatura adottata è quella giusta, portata a battesimo da uno Schaeffer, un Fries ed un Quélet. Non ritengo che qui sia il caso di ripetere quanto ho, in questi ultimi tempi, detto più e più volte sulla non validità dell'epiteto *rimosa*. Nella descrizione specifica, per la tinta del

(*) Ho detto, d'anzi, che non desidero entrare, almeno in questa sede, in polemica ogni qual volta le correnti micologiche moderne, oppure una parte di queste, hanno sovvertito la nomenclatura in fatto di inocibi. Però, per evitare confusioni, indico i nomi nuovi, da altri proposti ed anche adottati, se non dal Cetto, dai suoi continuatori, specie nell'ultimo volume non da lui curato. Qui ci troviamo di fronte al primo caso, che segnaliamo, anche se nello scritto del Cetto non se ne fa alcun cenno non fosse altro che per evidenti ragioni di precedenza cronologica. Tali appellativi sono invece adottati nella monografia dello Stangl, pubblicata dalla stessa Casa Editrice che curò la stampa di "I Funghi dal Vero".

cappello, si inglobano anche colori – quali il "quasi bianco" – che ora hanno portato a distinzione dal tipo classico come forme o varietà, oppure dai fattori di ogni minima differenza, quali specie a sé stanti. Rivedremo uno di questi casi nell'ultimo volume, essendo stato citato dai "moderni" che si sono sostituiti al Cetto dopo la sua scomparsa.

Tav. 87 **I. piriodora** (Pers. ex Fr.) Quélet.

= *I. pyriodora* (Pers. ex Fr.)

Kummer

= *I. fraudans* (Britz.) Sacc. (sec.

Kuyper)

Tutto bene. Al termine, forse perché ripreso da altri, l'indicazione di "odore buono di frutta": per me, tale odore è nettamente sgradevole, simile a quello di stia di polli, ma, come si sa, "*de gustibus non est disputandum*"!

Tav. 88 **I. calamistrata** (Fr.) Gillet

Nessuna osservazione degna di nota.

Tav. 89 **I. oblectabilis** Britz. e Tav. 2711
(Volume VII)

La duplice raffigurazione è dovuta al fatto che, come detto nella seconda tavola, la specie è ritenuta priva di toni rossi e crescente soltanto sotto latifoglie. A mio parere, entrambe tali caratteristiche distintive non hanno valore in quanto la carne del gambo – sia all'esterno che all'interno – è soffusa d'un colore rosaceo ed il micete è rinvenibile sia in unione a latifoglie che a conifere. Forse tale disparità di vedute è dovuta ad una diversa interpretazione del fungo, anche perché l'Autore che per primo ne ha parlato – il Britzelmayer – è stato troppo succinto nella sua diagnosi, tanto da indurre gli Autori successivi a formulare descrizioni diversificate di un tutto che per molte sue caratteristiche può essere variamente considerato. Altre differenze

non se ne vedono ad un esame accurato delle figure ed alla lettura delle rispettive diagnosi.

Tav. 90 **I. geophylla** (Sow. ex Fr.)
= *I. geophylla* (Sow. ex Fr.) Kummer
Nulla di particolare da osservare.

Tav. 91 **I. dulcamara** (Pers., Albertini & Schw.)
= *I. dulcamara* (Alb. & Schw. ex Fr.) Kummer
Nessuna osservazione da fare.

Tav. 92 **I. cincinnata** (Fries) Quél.
Nella descrizione non viene fatto accenno alcuno ad un vago riflesso lillacino che pressoché sempre appare dopo un attento esame, particolarmente in esemplari di non ancora raggiunta maturità; tale fattore è spesso decisivo per una valutazione sicura.

2° VOLUME (1ª edizione, 1975)

Tav. 510 **I. patouillardii** Bres.
= *I. erubescens* Blytt (secondo Kuyper)

La tavola raffigura esemplari a taglia alquanto grande (anche se due su tre carpofori presentati sono ancora in stadio assai giovanile), con gambo all'incirca di 3 cm di diametro per il maggiore (la riproduzione è indicata essere ai 2/3 della grandezza naturale), il che è più vicino al vero di quanto dica il testo che dà come valore, per lo spessore del gambo, 1-1,5 cm.

Il colore poi del carpoforo viene indicato come assumente presto toni rosso-rosa: sarebbe bene dire che tali tinte non sono tanto un naturale passaggio dal biancastro o pallido-ocraceo iniziale ma, piuttosto, come effetto di sfregamento (sia pure non volutamente provocato o derivante da azioni naturali che possono portare a toni

d'un rosso vivo, ben carico, su tutta la superficie del fungo ed anche all'interno, sulla carne) sia pure sulle lamelle; queste ultime poi assumono colore marrone-bruno con la maturità delle spore.

Circa l'habitat, viene indicato, come stagione di comparsa, la tarda estate-autunno. Ho trovato il fungo assai più precocemente, anche nella primavera (fin da maggio in località mediterranea).

Tav. 511 **I. fibrosa** (Sowerby) Bres.
= *I. fibrosa* (Sowerby) Gillet

È la maggiore delle incubi. Le dimensioni date nel testo [capp. 5-8 (10) cm; gambo 6-10x1-1,5 cm] non pare che indichino tale taglia massima, anche se è dato come fungo dalle dimensioni eccezionali.

Tav. 512 **I. cookei** Bres.

Nella figura e nel testo la specie è ben raffigurata e descritta. Però, per esperienza personale, talvolta si possono trovare (più per questo fungo che per gli altri dello stesso settore) esemplari giganti, che superano di 3-4 volte le misure indicate. Le caratteristiche più distintive sono l'odore fruttato o di fiore (gelsomino) a fungo giovane ed il gambo sempre terminante in basso con un bulbo ben evidente e marginato.

Tav. 513 **I. atripes** (Atkinson) Heim
= *I. tenebrosa* Quél. (sec. Kuyper)
Niente di particolare da dire.

Tav. 514 **I. rimosa** (Bull. ss. Bres.)

È specie alquanto dubbia, almeno secondo la denominazione. Se ci riferiamo a Kuyper tale appellativo dovrebbe essere riservato a *I. fastigiata* (Schaeff. ex Fr.) Quél., già indicato a tav. 86 dal Cetto sotto questo nome (per me pienamente valido). Nell'opera del Cetto, la tavola ora in esame viene sinonimizzata con *I. virga-*

tula Kühner, ma a me pare che non sia stata raffigurata e descritta nemmeno questa, in quanto la tavola reca colori più carichi (sul giallastro scuro o castano) e taglia minore.

Tav. 515 **I. umbrina** Bres.

Nessuna osservazione da fare.

Tav. 516 **I. bongardi** (Weinm.) Quél.

Nulla da osservare.

Tav. 517 **I. haemacta** Berkeley & Broome
= *I. haemacta* (Berk. & Cooke)
Sacc.

Manca nella descrizione ogni riferimento a toni verdognoli (che sono ben evidenti in natura e nella fotografia della tavola, particolarmente al centro del cappello). L'odore della carne viene indicato come di "orina di cavallo", mentre a me è sembrato sempre dolce e per nulla sgradevole.

Tav. 518 **I. hypophaea** Furrer
= *I. virgatula* Kühner

Si ripropone la questione dell'*I. hypophaea* uguale, oppure no, alla *virgatula* di Kühner. Certo è che quella rappresentata nella tavola del Cetto è molto più vicina (se non addirittura uguale!) alla seconda che non a quella raffigurata a tavola 514 ed ivi indicata come *I. rimosa* Bres.. Non vi è quindi alcuna difficoltà a riproporla come tale e quindi: *I. virgatula* Kühner.

Tav. 519 **I. maculata** Boudier

Nessuna osservazione da fare.

Tav. 520 **I. subbrunnea** Kühn.

= *I. leiocephala* (Stuntz) sec.
Kuyper?

Secondo me è corretta l'indicazione data dal Cetto; sulla specie nient'altro da dire.

Tav. 521 **I. umbrinella** Bres.

= *I. fastigiata* var. *umbrinella*
(Bres.) Heim

= *I. rimosa* (sec. Kuyper?)

Per me è corretta l'impostazione data dal Cetto; null'altro da dire.

Tav. 522 **I. praetervisa** Quélet

È un fungo assai variabile come taglia e per forma e dimensioni delle spore, ma a parte ciò, nessuna osservazione da fare.

Tav. 523 **I. napipes** Lange

Preferisce i luoghi acquitrinosi (come gli stagni) dove la taglia può assumere dimensioni anche maggiori. A parte ciò, nessuna considerazione aggiuntiva da fare.

Tav. 524 **I. hirtella** Bres.

Nulla da osservare.

Tav. 525 **I. boltoni** Heim

È un fungo assai variabile nella tinta e pertanto alcune raccolte ben significativamente si adattano alle figure della tavola. Non abbiamo mai notato l'odore della polpa data, nelle osservazioni, come caratteristico, di mandorle amare.

Tav. 526 **Pholiota** (o **Inocybe**) **agardhii**
(Lund) Orton

= *Inocybe agardhii* (Lund) Orton

Viene indicato il fungo come *Pholiota* (od *Inocybe*) secondo quanto in un primo tempo ritenuto in dottrina micologica. Il gambo è rappresentato e descritto come munito di un persistente anello. Questo fatto non è mai capitato alle mie osservazioni, né è riportato in Lange (il primo Autore che considerò il fungo quale appartenente al genere *Inocybe* dopo averlo inserito, in un primo tempo, fra le *Flammula*). La crescita è indicata come avvenente sotto conifere, mentre io l'ho sempre rinvenuto con latifoglie (salici, betulle e noccioli).

Tav. 527 **I. perlata** (Cooke) Saccardo
= *I. rimosa* (sec. Kuyper?)
Nulla da osservare.

Tav. 528 **I. geophylla** var. **lilacina** Fries
= *I. geophylla* var. **lilacina** (Karst.)
Nessuna osservazione da fare

3° VOLUME (1ª edizione, 1979)

Tav. 971 **I. dulcamara** var. **axantha** Kühn.
Non abbiamo mai rinvenuto il fungo.

Tav. 972 **I. pudica** Kühner
= *I. whitei* (Berk. & Broome)
Sacc. sec. Kuyper?

Per me, è senz'altro legittimo il nome indicato (fra gli altri dal Cetto) che deve quindi avere la precedenza cronologica per tutta una serie di indicazioni puntualmente verificate da più di un esame diretto; non ritengo quindi che sia qui il caso di ripetermi, dopo tutto quello contestato al Kuyper.

Il testo le assegna come habitat quello di conifera, ma l'ho rinvenuta indifferente fra abeti quanto anche con faggi puri o con altre latifoglie (castagni).

Tav. 973 **I. obscura** Pers.
= *I. obscura* (Pers. ex Fr.) Kühner & Romagn.

Nulla di particolare da aggiungere.

Tav. 974 **I. umbratica** Quéf.
Nient'altro da dire.

Tav. 975 **I. friesii** Heim
Nulla da osservare.

Tav. 976 **I. appendiculata** Kühner
La tavola fotografica non mostra minimamente l'orlo bianco appendicolato al bordo del cappello (da cui l'appellativo specifico)

che rivela subito l'identificazione della specie – pure se questo è indicato nel testo –; forse sarebbe stato meglio averne esemplari che evidenziassero tale caratteristica per un pronto riconoscimento specifico.

Tav. 977 **I. virgatula** Kühner
È la tavola che meglio raffigura la specie e così pure la descrizione è conforme a quanto sin qui ammesso in dottrina. Null'altro da osservare.

Tav. 978 **I. grammata** Quéf. (*non* Heim)
= *I. grammata* Quéf.

La figura allegata al testo rappresenta carpori a cappello con fibre assai marcate, divise a fasci, il che poco corrisponde alla realtà con la quale la specie si presenta di solito. La stessa osservazione data nel testo (che fa la specie assai simile nell'aspetto ad *I. fastigiata*) conferma quanto prima ho affermato. Non so perché l'Autore escluda la denominazione data dall'Heim che per me è quella giusta.

Tav. 979 **I. geophylla** var. **lateritia** Weinm.

Per me è una *I. geophylla* var. **fulva**, con tinta molto più carica di quanto in effetti non presenti in natura. Non ho mai visto la varietà con tali toni cromatici ben carichi.

4° VOLUME (1ª edizione, 1983)

Tav. 1409 **I. jurana** Patouillard
= *I. jurana* (Patouill.) Saccardo

L'autore tiene la specie divisa da *Inocybe rhodiola* Bres. che nelle Osservazioni è indicata "come molto diversa" da questa, senza però trattarla ed indicare le diversità che sono molteplici e significative (come indicato nella mia monografia).

Tav. 1410 **I. cervicolor** (Pers. ex Pers.)
Quél.

= **I. cervicolor** (Pers.) Quél.

La tavola, allegata al testo, rappresenta un fungo a cuticola del cappello pressoché liscia, il che – anche se possibile – raramente avviene, manifestandosi una squamosità che pure viene indicata nel testo. Come habitat viene accennato il bosco di aghifoglia che è il più comune, pure se la specie è rintracciabile anche con latifoglie. In natura esistono carpofori della specie qui descritta molto variabili nella taglia, da piccoli (cappello: Ø max 1-1,5 cm) a grandi (cappello: Ø fino ed oltre i 10 cm). Anche l'odore è alquanto mutevole, da penetrante, ammuffito sino a quasi nullo.

Tav. 1411 **I. sambucina** (Fr.) Quél.

Nulla di importante da segnalare.

Tav. 1412 **I. corydalina** Quél.

Nessuna osservazione da fare.

Tav. 1413 **I. pelargonium** Kühner

La specie viene detta provvista di gambo smarginato alla base (e quindi bulboso) il che non abbiamo mai constatato nelle raccolte fatte.

Tav. 1414 **I. lutescens** Velen.

La tavola non rende in tutta la sua evidenza la prevalenza d'un giallo vivo che il fungo denota a differenza di quasi tutte le altre specie del genere e che, proprio per questo, ne permette l'immediata determinazione a prima vista.

Tav. 1415 **I. abietis** Kühner

La figura della tavola evidenzia una prevalenza del colore grigio (dovuta ai resti fibrillosi del velo) che mai ho avuto occasione di osservare nelle centinaia di esemplari capitati alla mia osservazione.

Lo stesso dicasi per i riflessi verdognoli che sono detti come "non accettabili" nelle osservazioni. In conclusione, resto molto in dubbio circa un'esatta determinazione della specie.

Tav. 1416 **I. splendens** Heim

= **I. terrifera** Kühner = **I. phaeoleuca** Kühner = **I. alluvionis** Stangl & Veselky sec. Kuyper???

Il fungo corrisponde bene a quanto indicato dal Moser, anche se non si confà affatto alle altre sinonimie indicate dal Kuyper; proprio per l'influenza di quest'ultimo è rappresentato nella tavola con residui terrosi sollevati nella crescita che a me non paiono corrispondere alla realtà (almeno per *I. splendens*) mentre sono propri delle altre specie, in particolare per *I. terrifera*.

Tav. 1417 **I. gausapata** Kühner

Nulla da eccepire a quanto raffigurato e indicato nel testo.

Tav. 1418 **I. personata** Kühner

Dalla figura allegata al testo (che pure è indicata come "leggermente ingrandita") mi pare che il fungo presentato abbia una taglia notevolmente maggiore di quanto si riscontra abitualmente in natura. Se nella fotografia fossero stati inseriti degli esemplari sezionati, si sarebbe potuto subito osservare la colorazione rosata che compare nella specie – e nella parte superiore del gambo – che ne permette un immediato riconoscimento.

Tav. 1419 **I. subnudipes** Kühner

Da me rinvenuta solo due volte in bosco misto (latifoglie e conifere), a tinte diverse: una volta chiara, sull'ocra-nocciola e l'altra più scura, sul marrone-ros-

siccio. Proprio per tali differenze non ancora descritta né illustrata; però in una raccolta da me fatta è assai simile al fungo descritto dal Cetto, con il quale sono d'accordo.

Tav. 1420 **I. halophila** Heim

Nessuna osservazione da fare.

Tav. 1421 **I. lanuginosa** (Bull. ex Fr.)

Kummer

Nulla da dire.

Tav. 1422 **I. petiginosa** (Fr. ex Fr.) Gillet

Nel testo, l'indicazione delle dimensioni delle spore è più piccola di quanto mi risulta: 6,5-7x4,5-5 µm, anziché, come riscontrato da mie misurazioni: 7-9x4,5-6 µm. Per il resto, nessuna altra annotazione degna di rilievo.

Tav. 1423 **I. calospora** Quélet

È specie molto variabile nei suoi caratteri morfologici, al contrario di quanto avviene per quelli macroscopici, costanti, uguali in tutti i casi; proprio per questo la figura nel testo è abbastanza dissimile dalla mia in monografia, per dimensioni dei carpofori e per colori dei soggetti; ciononostante non ho difficoltà nel vedere una identità che effettivamente esiste in natura. Il Cetto non si è lasciato attrarre dalla varietà dei ritrovamenti per farne diverse specie come invece hanno operato parecchi Autori.

Tav. 1424 **I. acuta** Boudier

Nessuna osservazione da fare.

5° VOLUME (1ª edizione, 1987)

Tav. 1823 **I. quietiodor** Bon

Da me mai rinvenuta; non ho quindi alcun elemento di giudizio.

Tav. 1824 **I. maculata** f.ma **fastigiella**

(Atk.) Kühner & Romagnesi

La tavola a colori del Cetto reca colori quasi lucenti, uniformi su tutto il cappello, il che non mi è apparso nei ritrovamenti effettuati. Le lamelle hanno una tonalità giallognolo-olivacea (particolarmente nell'esemplare più giovane) pure da me mai avvertita.

Tav. 1825 **I. squamata** Lange

Nessuna osservazione da fare.

Tav. 1826 **I. fastigiata** f.ma **arenicola**

Heim

La figura evidenzia un gambo più bianchiccio di quanto da me notato, particolarmente nella figura di destra. Nessuna altra osservazione da fare.

Tav. 1827 **I. grata** Weinm.

= **I. grata** (Weinm. ex Fr.) Br.

La specie è stata spesso confusa e scambiata con altre (come è indicato nel testo). Da me è stata per la prima volta ripresa dopo l'intervento del Bresadola, determinante per il riconoscimento specifico. Dal Cetto esistono però alcune differenze:

– anzitutto la taglia, notevolmente minore (1,5-3 cm) anziché, come nei miei ritrovamenti: 2-5 (8) cm;

– la misura sporale (data come 10-12x5-7 µm anziché 11-16x6-9 µm); il che fa le spore riconoscibili subito al microscopio, senza ulteriori accertamenti;

– la tendenza di tutto il carpoforo al taglio ad arrossare in ogni sua parte interna.

Quest'ultimo carattere è indicato nella descrizione ma non appare minimamente nella fotografia allegata al testo.

Tav. 1828 **I. fastigiata** f.ma **alpina** (Schaeff.

ex Fr.) Quélet.

= **I. fastigiata** var. **superba** Fr.

L'Autore che più si dilunga su questa incocbe è Heim, che nella sua monografia

(13) chiama il fungo con due nomi, *alpina* e *superba*, dando poi la predominanza a quest'ultima denominazione. In essa corrispondono bene i caratteri prevalenti, quali:

– la grossa taglia;

– l'habitat in zona alpina;

– i colori del cappello sull'ocreaio, più scuro al centro come rappresentato da tutti, oltre che nella figura del Cetto, in quanto indicato nel testo allegato.

Tav. 1829 **I. pisciodora** Donadini & Rioussat

Concordo su quanto detto ed esposto dal Cetto, anche se dalla fotografia mi pare che gli esemplari di cui si vede la cuticola pileica siano alquanto lisci – forse perché giovani? – più di quanto da me visto.

Tav. 1830 **I. hirsuta** Lasch

= *I. hirsuta* Lasch. (ex Fr.) Quél.

Non ho mai visto la specie. Cetto dice che un confronto fra *I. hirsuta* e *I. calamistrata* (Fr.) Gill. “non ha senso”. Io non posso formulare un simile giudizio anche se nella mia monografia (2) ho inserito un prospetto distintivo fra le due specie in base a quanto indicato da vari Autori in letteratura.

Tav. 1831 **I. godeyi** Gill.

Nessun commento da fare.

Tav. 1832 **I. terrifera** Kühner

= *I. splendens* (secondo Kuyper)

Nulla da osservare se non che il fungo non è affatto da porre in sinonimia con *I. splendens* Heim, come vorrebbe Kuyper, per quanto già da me detto a commento della Tav. 1416.

Tav. 1833 **I. fulvida** Bres. ss. Huijsman

= *I. albidodisca* Kühner = *I. inodora* Velen. secondo Kuyper?

Per quanto già detto in Monografia, *I. fulvida* Bres. è specie pienamente valida,

mentre nel senso di Huijsman va fatta uguale a *I. terrifera* Kühner.

Tav. 1834 **I. subalbidodisca** Stangl & Veselsky

= *I. ochroalba* Bruyl.

Non conosciamo l'inocibe e nulla possiamo dire sulla sinonimia voluta da Kuyper, anche se abbiamo ben presente (3) quest'ultimo fungo – *I. ochroalba* – che ci pare alquanto differente nella colorazione pileica.

Tav. 1835 **I. phaeoleuca** Kühn.

= *I. splendens* Heim var. *phaeoleuca* (Kühn.) Kuyper ss. Kuyper

È fungo ben caratterizzato dalla taglia (che raggiunge sino a 7 cm di diametro pileico) e da una serie di altri caratteri che escludono un suo inserimento, sia pure solo come varietà, nella *I. splendens* Heim, come ora vorrebbe il Kuyper.

Tav. 1836 **I. kuehneri** Stangl & Veselsky

= *I. eutheles* (Berk. & Broome) Sacc.

Per me, come già espresso in Monografia (4), l'appellativo è chiaramente sinonimo di *I. eutheles*.

Tav. 1837 **I. friesii** Heim var. *epixantha*

Non ho mai osservato questo fungo.

Tav. 1838 **I. pseudodistricta** Stangl & Veselsky

= *I. districta* (Fr.) Bres.

Per me, come già espresso in Monografia (5) è indubitabile la sinonimia fra i due *taxa*.

La tavola qui in esame evidenzia una profusione di toni viola che mai abbiamo visto così copiosi negli esemplari raccolti in natura. Anche il Cetto è dubbioso sull'identificazione del fungo. Così pure non parla di colore viola per le lamelle che è del pari assai evidente nella sua fotografia.

E specie che ci lascia molto perplessi nell'esatta determinazione.

Tav. 1839 **I. subtigrina** Kühner

È specie per me validissima anche se rappresentata nella fotografia con due soli esemplari, non molto mossi nella cuticola pileica (mentre sono invece ben descritti nel testo).

Tav. 1840 **I. posterula** (Britz.) Saccardo
= *I. posterula* (Britz.) ss. Heim

Come habitat è indicato il bosco di conifere (*Picea excelsa*) mentre l'ho sempre rinvenuta, di preferenza, tra latifoglie. Per il resto buona corrispondenza fra il fungo qui rappresentato e quanto da noi significato.

Tav. 1841 **I. lucifuga** (Fr.) Quél.

= *I. lucifuga* (Fr.) Kummer

Nient'altro da osservare.

Tav. 1842 **I. lucifuga** f. **gralla** Furrer

La tavola allegata denota colori sulla cuticola pileica d'un bruno con tonalità rosate non indicate nella descrizione e forse sin troppo evidenti nella realtà naturale.

Tav. 1843 **I. eutheles** Berk. & Broome

= *I. eutheles* (Berk. & Broome)
Saccardo

Vedere quanto da me osservato per il fungo inserito nella Tav. 1836.

Tav. 1844 **I. queletii** Maire & Konrad

Nulla da osservare. È giustamente indicata la nascita precoce, sin dalla primavera.

Tav. 1845 **I. xanthodisca** Kühner

La specie è indicata di taglia alquanto superiore a quanto detto dal Kühner – scopritore del fungo –: fino a 6 cm per il diametro del cappello per il Cetto e,

come tale rappresentato nella tavola, e sino a 3,5 cm per Kühner. Anche le altre indicazioni paiono alquanto diverse fra i due Autori, tanto che Kühner la dà come uguale a *I. descissa* ss. Bres.. Forse ha influito nella valutazione del fungo il parere dello Stangl, assieme al quale il Cetto raccolse l'inocibe. Tutto sommato mi pare che la determinazione lasci parecchi dubbi, come indica la sua sinonimia – posta, sebbene, con punto interrogativo – con *I. posterula* (Britz.) Saccardo.

Tav. 1846 **I. commutabilis** Furrer

È indubbiamente inocibe diversa da quella da me inserita sotto tale nome in Monografia e forse più corrispondente a quella, così indicata, da Furrer-Ziogass.

Tav. 1847 **I. carpta** (Scop. ex Fr.) Bres.

Con molta probabilità il fungo così denominato e rappresentato nella tavola corrispondente a quello del Bresadola. Ho di recente compiuto una scarsa raccolta di esemplari che ben rappresentano la specie e conto, fra breve, di ritornare su quest'argomento in un mio "Contributo" di prossima pubblicazione.

Tav. 1848 **I. bresadolae** Masee

Nessuna osservazione da fare.

Tav. 1849 **I. asterospora** Quél.

Nessun commento.

Tav. 1850 **I. fuligineo-atra** Huijsman

Non ho – con sicurezza – rintracciato la specie. Però se nel materiale ancora in esame dovesse emergere una sicurezza di identità, mi riprometto di riparlare.

Tav. 1851 **I. dunensis** Orton

Non mi risulta avere mai rinvenuto questa specie.

Tav. 1852 **I. piceae** Stangl & Schwöbel
= **I. nobilis** (Heim) Alessio

La specie, anziché essere in sinonimia con *I. oblectabilis* f. *macrospora* Kühner – come indicata nel testo – mi pare essere identica a *I. nobilis* (Heim) Alessio.

In questo senso l'ho indicata in un articolo in corso di pubblicazione (20° Contributo).

Tav. 1853 **I. mixtilis** (Britz.) Saccardo

Nulla da osservare. Forse soltanto la fotografia dà un fungo un po' ingrandito rispetto alla sua taglia normale.

Tav. 1854 **I. angulato-squamulosa** Stangl

Dalla fotografia allegata sono praticamente invisibili le squame – indicate nella descrizione del testo – che dovrebbero apparire sul cappello (uno solo nella figura!) e che, per la loro evidenza, ben permettono una pronta individuazione specifica. Per me vale sempre quanto ho esposto in un precedente Contributo e cioè che questa specie è alquanto simile a *I. scabeliformis* Mal. ed a *I. langei* Heim, alle quali assomiglia pure microscopicamente, a differenza di *I. margaritispora* (Berk.) Sacc. e di *I. squamata* Lange, alle quali le pone in vicinanza Cetto.

6° VOLUME (1ª edizione, 1989)

Tav. 2306 **I. leucoblema** Kühner

Come dice il Cetto, la specie, di non remota scoperta, è trascurata anche dalle recenti monografie. Io stesso l'ho incontrata ed inserita nei miei "Complementi" soltanto in questi ultimi tempi (7). Nessun'altra osservazione da fare.

Tav. 2307 **I. caesariata** (Fr.) Karst. e

Tav. 2692 **I. heimi** Bon (inserita nel vol. VII)

È la stessa inocibe trattata da Cetto due volte ed inserita in due successivi volumi,

con due nomi diversi; la seconda, è stata inserita, dopo la scomparsa del Cetto, per seguire quanto la "moda" attuale va predicando, come abbiamo già espresso (6); non sono pertanto d'accordo sulla nuova impostazione che non muta la sostanza di quanto detto dapprima dall'Heim (anche se la descrizione del secondo intervento si discosta alquanto dalla prima). Per me vale quindi quanto detto la prima volta, non fosse altro che per quelle ragioni di consuetudine più e più volte tratte in ballo, seppure mai rispettate! Le due fotografie fornite hanno colori un tantino diversi, più carichi, sul giallo-ramato nella prima, più sull'ocra scuro nella seconda, che perde nei confronti dell'altra. Al contrario prendono consistenza i residui d'un anello ben visibile che sono forse i caratteri fra i più significativi per un riconoscimento a vista del fungo.

Tav. 2308 **I. rufula** Malenç.

Pure da me segnalata (8); non vedo alcun che altro da dire.

Tav. 2309 **I. roseipes** Malenç.

Come detto sopra: nient'altro da dire.

Tav. 2310 **I. ovalispora** Kauffm.

Nessun commento da fare.

Tav. 2311 **I. brunneoatra** (Heim) Orton

Nella descrizione viene detto che il velo bianco che all'inizio ricopre il fungo (ben visibile nell'esemplare minore della figura) cambia poi colore, passando al bruno-scuro, alle volte quasi nerastro, il che, almeno in base ad osservazioni proprie, non sempre avviene con costanza, restando in pratica ben poco significativo.

Tav. 2312 **I. abjecta** Karst.

Il fungo è indicato e rappresentato nella figura a taglia ben superiore alla realtà –

almeno in base alle mie osservazioni personali -. Ciò è dato come un carattere "eccezionale". Pure i colori della cuticola pileica sono dati e raffigurati come assai più carichi della realtà. Non so pertanto fino a quale punto la tavola corrisponda alla realtà naturale.

Tav. 2313 **I. brunneorufa** Stangl & Veselsky

Del fungo vengono date due figure assai dissimili nel colore fra di loro. A me pare corrispondere al vero quella inserita inferiormente nella tavola, se pure la taglia appare alquanto maggiore della realtà (viene detto che la fotografia è a grandezza naturale).

7° VOLUME (1ª edizione, 1993)

Questo volume è l'unico apparso dopo la morte dell'Autore ed è quello che reca la nomenclatura più dissimile dalla precedente, secondo i dettami più moderni della letteratura, dalla quale, per i motivi più volte manifestati nei miei scritti, più dissenso e quindi mi distacco.

Tav. 2693 **I. rimosa** (Bull:Fr.) Kummer
var. **argentata** Kühner
= **I. fastigiata** (Schaeff. ex Fr.)
Quél. f. **argentata** Kühner

Al di fuori della nomenclatura, nessuna osservazione da fare.

Tav. 2694 **I. albovelutipes** Stangl
Non ho ancora visto il fungo qui trattato.

Tav. 2695 **I. amethystina** Kuyper
= **I. obscuroides** Orton

Sulla questione nomenclaturale, già mi sono intrattenuto precedentemente (9). Il fungo presentato è indicato a taglia un po' inferiore alla realtà (non così la raffigura-

zione che ha dimensioni normali). I colori sono raffigurati senza violetto, come invece appaiono in natura.

Tav. 2696 **I. coelestium** Kuyper
Non ho mai visto questa specie.

Tav. 2697 **I. griseolilacina** Lange

A parte le dimensioni del fungo (troppo grande la taglia se pure viene indicata nella figura come 1,7 volte la grandezza naturale) nessun'altra osservazione da fare.

Tav. 2698 **I. inodora** Velen.
= **I. fulvida** Bres. = **I. albidodisca** Kühner = **I. hirtella** var.
paupera Moeller???

Si tratta di fungo assai controverso nelle varie descrizioni, soprattutto quelle di più recente comparsa. Per me la "vera" *I. albidodisca* Kühner è totalmente diversa da quella intesa dalle correnti più moderne, in base a quanto ne ha detto il determinatore originale, il Kühner. La fotografia data nel volume in esame mal si confà alle caratteristiche della specie ed anche le misure di cappello e gambo conferiscono al fungo una taglia ben più minuta di quanto realmente si può vedere. Non si può quindi, in tali condizioni, esprimere un parere sul fungo presentato, al di fuori che non si può in alcun caso ritenere l'inocibe come corrispondente a *I. albidodisca*, così come l'ha battezzata Kühner. Per la vera *I. inodora* Velen. ho in corso la stesura in uno dei miei prossimi Contributi (forse il 21°?) che ne chiarisca rappresentazione e caratteristiche.

Tav. 2699 **I. ayeri** Furrer-Ziogass
Mai visti reperti di questo fungo.

Tav. 2700 **I. aeruginascens** Babos

A parte l'apparenza a taglia maggiore nella tavola (ma indicata a fianco della

figura data) non vi è traccia nella stessa dei toni verdognoli al centro del cappello e sul gambo; le spore vengono date come più strette di quanto non siano apparse nella mia indagine.

Tav. 2701 **I. scabella** Fr. var. **minor** Kühner

Il micete – anche se indicato – è presentato in taglia troppo superiore alla realtà, il che rende poco chiaro il confronto con il vero fungo, se raccolto. Quanto sinora indicato vale a dare un'idea della confusione che arreca la riproduzione in valori non reali dei carpofori.

Tav. 2702 **I. muricellata** Bres.
= **I. angulato-squamulosa** Stangl
(suo semplice sinonimo per Kuyper?)

Mai rintracciata ma, se esiste, dovrebbe avere la precedenza cronologica sulla specie indicata da Kuyper.

Tav. 2703 **I. scabelliformis** Malenç.

Anche se espressamente indicato, le tinte dei carpofori inseriti nella tavola sono del tutto irreali, d'un rosso che non si confà minimamente con quanto è dato di vedere in natura, consono piuttosto ad un ocre soltanto sfumato d'un fulvo che si fa bruno al centro del cappello. In tali condizioni non mi posso pronunciare su di una determinazione che suscita i dubbi; per l'odore viene poi detto che è lievemente terroso, mentre in effetti mi risulta essere simile a quello di pesce.

Tav. 2704 **I. phaeodisca** var. **geophylloides** Kühner

Anche in questo caso la riproduzione è troppo ingrandita (2,5 volte quella naturale) per poter offrire un valido confronto con la realtà; di più viene detto che l'orlo non risulta essere appendicolato mentre in

verità presenta un fitto velo che supera visibilmente i margini del cappello.

Tav. 2705 **I. pusio** Karst.

Stesse osservazioni fatte per la tavola che precede, anche se in questo caso è indicato che la riproduzione fotografica è 1,5 della grandezza naturale (in realtà, pare che si tratti alquanto di più!). La cuticola pileica è indicata "piuttosto liscia" mentre in verità sono visibili squame rialzate che danno un andamento abbastanza mosso alla superficie del cappello.

Tav. 2706 **I. vulpinella** Bruylants

Non ho mai incontrato la specie nelle mie ricerche. Certo che pare strano quanto detto nella descrizione del cappello "con disco sempre liscio", il che contrasta con quanto esposto nella fotografia in cui l'unico esemplare di cui si vede bene la superficie pileica (benché ingrandito – come indicato – 2 volte la grandezza naturale) risulta essere alquanto squamoso.

Tav. 2707 **I. gaillardi** Gillet

Il continuatore dell'opera del Cetto si è lasciato attrarre dalla suddivisione del taxon *calospora* in più di un appellativo (ved. quanto scritto alla tav. 1423). Per me, come già indicato in monografia, le differenze – soprattutto di colore – manifestate dal fungo, non consentono una sua separazione specifica da *I. calospora* Qué!.

Tav. 2708 **I. curvipes** Karsten

Nulla da osservare se non il ripristino del vecchio nome già voluto dal Karsten, secondo quanto da me scritto in uno dei miei "Contributi" (10).

Tav. 2709 **I. leptophylla** Atk.

= **I. casimiri** Velen.

Tranne che per la taglia troppo grande (anche se indicata 2,5 la grandezza natura-

le) nulla da osservare nella specie proposta.

Tav. 2710 ***I. margaritispora*** (Berk. ap. Cooke)

= ***I. margaritispora*** (Berk.) Saccardo

Non ***I. phaeosticta*** Furrer-Ziogass

Ritengo errata la messa in sinonimia di questa specie con *I. phaeosticta*, taxon ben valido ed a sé stante. Null'altro da osservare.

Tav. 2711 Già trattata con la voce a tav. 89.

Tav. 2712 ***I. salicis*** Kühner

Non ho mai osservato questa specie.

Tav. 2713 ***I. rufuloides*** Bon

Per me corrisponde bene a *I. rufula* Malenç. da cui preferiamo non dividerla. Questo ho già scritto in un mio "Contributo" (11) al quale rimando per una più ampia discussione.

Conclusioni

Anche questa volta siamo giunti alle conclusioni. I funghi del genere *Inocybe* passati in rassegna sono stati poco meno di 120 specie, all'incirca di una consistenza quasi pari a quella dell'altra volta (*Boletus*).

Ora, ciò è notevole per la minore conoscenza dell'attuale genere che non entusiasmo di certo gli appassionati, anche per la nessuna particolare praticità della loro raccolta. Infatti, *tutti* sono da escludere dal consumo – anche le pochissime specie forse innocue – per il dubbio che lascia la loro utilizzazione alimentare, di nessun gradimento gustativo.

L'aver passato in rassegna una massa così cospicua di funghi indica pertanto il

valore della serie "I funghi dal vero", soprattutto se si tien conto della difficoltà che le inocibi presentano nel riconoscimento e nell'esatta determinazione di ogni singolo taxon.

L'Autore si è ancora una volta dimostrato un attento raccoglitore d'un complesso di funghi così difficile da interpretare, né gli si può addebitare alcun riconoscimento errato, in quanto nessuno, anche il più esperto, può giurare sull'esatta interpretazione d'un fungo che sia una *Inocybe*.

Proprio per questo ho dovuto non soffermarmi troppo ed in profondità per ogni singolo taxon, anche nei casi dubbiosi e quindi da considerare non facilmente risolvibili. A queste difficoltà si aggiunga il sovvertimento nomenclaturiale da poco messo in atto con una serie di "ripescaggi" di appellativi, sulla cui validità non metterei di certo la mano (ma nemmeno un dito...!) sul fuoco.

Il lavoro, nel suo corso, ha poi avuto un andamento discontinuo, passando da concetti e da nomi ormai tradizionali – e quindi bene accettati dall'Autore – a quelli "rivoluzionari" di chi si è sobbarcato la fatica dell'ultimissimo volume, dopo la Sua scomparsa.

Anche l'inserimento di tavole – in cui i funghi compaiono a grandezza maggiore di quella naturale –, come è stato praticato negli ultimi tempi, ha reso incerta e soprattutto precaria la resa di quanto si prospettava, per un giusto riconoscimento specifico.

Al Cetto va il merito di essersi destreggiato nella navigazione in un mare tempestoso, che, nel complesso, ha permesso di giungere ad un risultato positivo: quello di aver compiuto un lavoro degno di nota ed al quale va il favorevole giudizio di tutti coloro che, se pure esperti nel settore, si sono cimentati in un campo così pericoloso.

Bibliografia

- (1) Alessio C.L., 1995, *Complemento allo studio del genere Inocybe, 18° Contributo*, in *Micol. Italiana*, A. XXIV, n. 1: 8-9.
- (2) Alessio C.L., 1980, *Iconografia Micologica*, Vol. XXIX Suppl. III: 102, Tridenti.
- (3) Alessio C.L., 1985, *Complemento allo studio del genere Inocybe, 6° Contributo*, in *Bollett. Gr. Mic. G. Bresadola*, Trento: A. XXVIII n. 5-6: 258-260.
- (4) Alessio C.L., 1985, *Complemento allo studio del genere Inocybe, 6° Contributo*, in *Bollett. Gr. Mic. G. Bresadola*, Trento: A. XXVIII, n. 5-6: 252-256.
- (5) Alessio C.L., 1992, *Complemento allo studio del genere Inocybe, 15° Contributo, 2ª parte*, in *Bollett. A.M.E.R.*, A. IX, n. 26: 22.
- (6) Alessio C.L., 1989, *Complemento allo studio del genere Inocybe, 10° Contributo*, in *Micol. Italiana*, A. XVIII, n. 2: 5-6.
- (7) Alessio C.L., 1982, *Complemento allo studio del genere Inocybe, 1° Contributo*, in *Bollett. Gr. Mic. G. Bresadola*, Trento: A. XXV, n. 1-2: 54-55, 57-58.
- (8) Alessio C.L., 1986, *Complemento allo studio del genere Inocybe, 7° Contributo*, in *Bollett. Gr. Mic. G. Bresadola*, Trento: A. XXIX, n. 3-4: 125-127, 129-130.
- (9) Alessio C.L., 1982, *Complemento allo studio del genere Inocybe, 15° Contributo, 1ª Parte*, in *Bollett. A.M.E.R.*, A. IX n. 25: 24-25.
- (10) Alessio C.L., 1994, *Complemento allo studio del genere Inocybe, 17° Contributo*, in *Micol. Italiana*, A. XXIII, n. 1: 40-44.
- (11) Alessio C.L., 1986, *Complemento allo studio del genere Inocybe, 7° Contributo*, in *Bollett. Gr. Mic. G. Bresadola*, Trento: A. XXIX, n. 3-4: 129-130.
- (12) Heim R., 1931, *Le Genre Inocybe*, Paris: 185-186

FUNGHI RARI O POCO CONOSCIUTI

Inocybe huijsmanii Kuiper – *Inocybe tjallingiorum* Kuiper

Key-words: *Agaricales, Cortinariaceae, Inocybe.*

Riassunto

Vengono presentate due specie rare, probabilmente mai reperite in area mediterranea: Inocybe huijsmanii Kuiper e Inocybe tjallingiorum Kuiper.

Abstract

Two rares species, probably never found in mediterranean area, are presented: Inocybe huijsmanii Kuiper e Inocybe tjallingiorum Kuiper.

In questo intervento torniamo alle nostre care e vecchie inocibi.

Tutti sanno, dai micofili di primo pelo ai micologi di grande levatura, quanto sia difficile e insidioso questo genere. Il cimentarvisi è sempre stato – oseremo dire – segno di qualità.

Dal punto di vista dottrinale, la primogenitura va senz'altro attribuita a Roger Heim che, appena trentenne (!) diede alle stampe quel capolavoro che è "*Le Genre Inocybe*" (1931), la prima grande monografia moderna (anche se è doveroso citare: "*Flore Analytique des Inocybes d'Europe*" di Bataille del 1910 e "*A monograph of the genus Inocybe*" di Masse del 1904, sebbene piuttosto datate e lacunose).

In seguito, per citare i nomi più illustri, vi si dedicarono, con contributi notevoli, Lange, Favre, Velenovsky, Furrer-Ziogas, Huijsman, Kühner, Veselsky, Stangl e, da ultimo, Kuiper.

In Italia, il genere *Inocybe* fu preso in grande considerazione, con pregevoli risultati da Bresadola e, soprattutto, in tempi recenti, da Alessio, autore di un'ottima monografia stupendamente illustrata da Rebaudengo.

Per concludere questo breve excursus storico ci permettiamo di suggerire, a chi volesse intraprendere lo studio del genere *Inocybe*, soprattutto i lavori di Alessio, Stangl e Kuiper (che riportiamo in Bibliografia).

Nel presente intervento, presentiamo due specie create da Kuiper: *Inocybe huijsmanii* e *Inocybe tjallingiorum*, che, per quanto ne sappiamo, è la prima volta che vengono reperite in area mediterranea. E con ciò, nell'estendere l'areale di questi due taxa, pensiamo di far cosa gradita al micologo olandese e, nel contempo, onorare gli studiosi suoi conterranei a cui li ha dedicati.

Inocybe huijsmanii Kuyper

Cappello: 10-20 mm, all'inizio conico, poi da conico-convesso a piano-convesso con umbone più o meno prominente; superficie alquanto liscia, sericeo-fibrillosa da adulto con disco sovente screpolato; margine non rimoso; colore alutaceo pallido o caffelatte pallido con margine biancastro e disco leggermente rosa-lilacino.

Lamelle: (L = 25-30, l = 1-3), moderatamente fitte, subventricose e strettamente adnate; all'inizio anche con sfumatura lilacina, poi isabello-brunicce; filo bianco, fimbriato.

Gambo: 30-45 (50) x 1,5-2,5 mm, solido, diritto o, più sovente, flessuoso; uguale o leggermente ingrossato alla base; ornato da fibrille bianche su tutta la lunghezza, più evidenti e cospicue all'apice; colore biancastro, tranne all'apice ove assume tonalità lilacine ben visibili sotto le fibrille. Cortina ben evidente nei giovani esemplari.

Carne: esigua, bianca ovunque, ma lilacina all'inserzione tra gambo e cappello. Odore leggermente spermatico, evidente allo schiacciamento. Sapore mite.

Spore: 8-10,5 x 5,6 µm, brune s.l., lisce, amigdaliformi con dorso diritto o leggermente depresso e apice sempre conico ogivale o, più raramente, subpapillato.

Basidi: 24-30x7-9 µm, tetrasporici.

Cheilocistidi e pleurocistidi: (40)50-65x12-18 µm, numerosi, da subfusiformi a sublageniformi con parete sottile (0,5 µm) e muricazione non abbondante; incolore in NH₄OH.

Paracistidi: abbondanti, clavati.

Caulocistidi: assenti anche all'apice.

Habitat: sotto *Corylus avellana* (Nocciolo) su terreno alquanto acido. Gli esem-

plari raffigurati sono stati raccolti sotto Nocciolo, ai bordi di un Castagneto, a Verrecche (AQ) l'11 ottobre 1990.

Secondo Kuyper, questa specie è stata rinvenuta soltanto in Francia e Germania. È fuori di dubbio che si tratti di specie rara.

Per quanto riguarda eventuali confusioni, lo stesso Kuyper, nelle note, mette in evidenza l'affinità di questa specie con *I. gri-seolilacina* Lange. Quest'ultima (piuttosto comune nelle nostre regioni), ha, comunque, colori molto più carichi sul cappello e tonalità lilacine molto più evidenti. Inoltre, i cistidi hanno parete spessa (1-2 µm).

Da parte nostra, teniamo anche presente una certa somiglianza con *I. phaeodisca* var. *geophylloides* Kühner, almento dal punto di vista morfologico, anche se quest'ultima non ha nessuna tinta lilacina e i cistidi sono a parete spessa (1-1,5 µm) (anche quest'entità è abbastanza comune nell'area mediterranea).

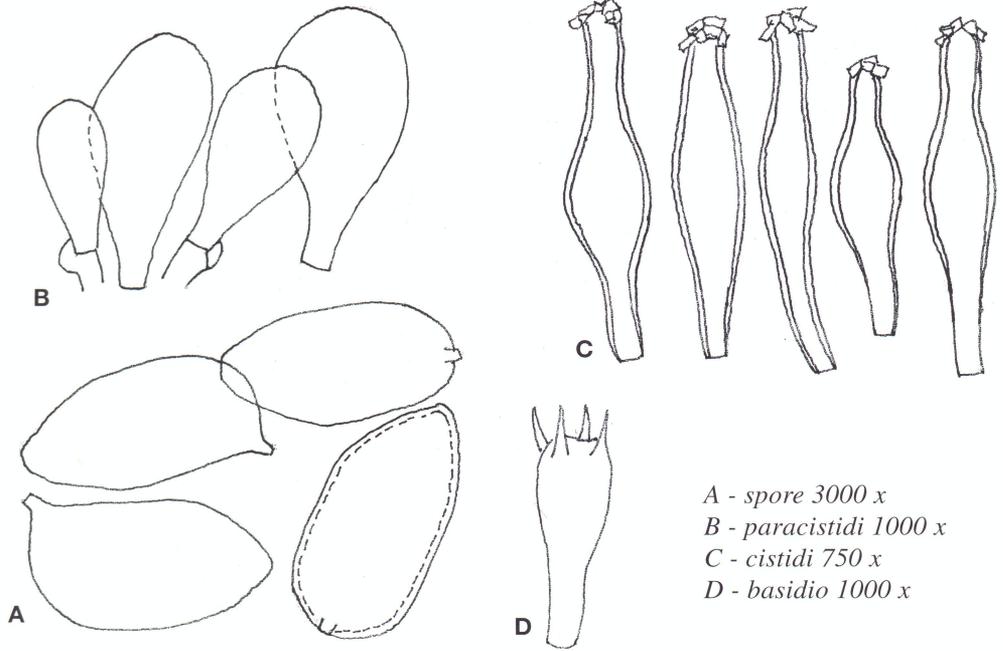
Inocybe tjallingiorum Kuiper

Cappello: 10-30 mm all'inizio conico-convesso, poi convesso e infine appianato con umbone (non sempre presente) poco pronunciato; superficie sericeo-fibrillosa, ma non rimosa nemmeno al margine e con disco liscio o subtomentoso, coperto da velipellis ben evidente soprattutto negli esemplari giovani; colore bruno-ocraceo con disco bruno scuro ben delimitato.

Lamelle: (L = 30-35, l = 1-3), spaziate, larghe fino a 5 mm, ventricose e molto rotondate al margine, strettamente adnate o sinuate; di colore grigio pallido, poi bruno-ocraceo (concolori al cappello); filo subconcolore, fimbriato.

Gambo: 20-35x2-4 mm, solido, diritto; uguale o leggermente ingrossato alla base,

Inocybe huijsmanii Kuiper



A - spore 3000 x
B - paracistidi 1000 x
C - cistidi 750 x
D - basidio 1000 x



Foto e disegni di G. Lonati

Inocybe tjallingiorum Kuiper

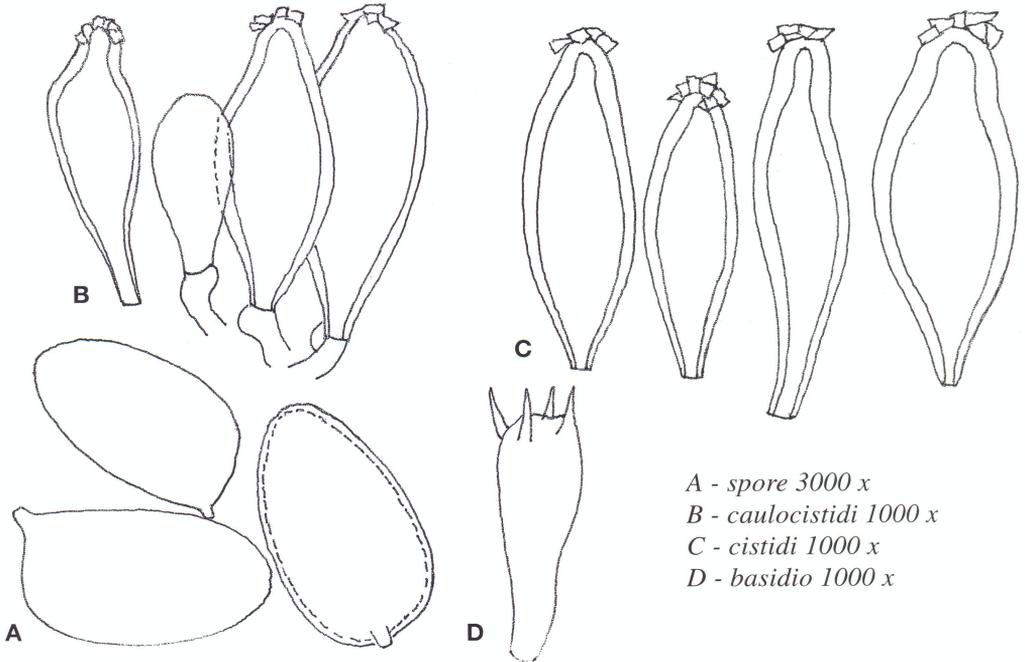


Foto e disegni di G. Lonati

ornato da fine pruinosità su tutta la lunghezza; colore biancastro da giovane, poi fulvo-ocraceo con apice più chiaro. Cortina non osservata nemmeno nei giovanissimi esemplari.

Carne: biancastra nel cappello e nel gambo; in quest'ultimo può assumere in vecchiaia tonalità leggermente brunicce. Odore leggermente spermatico allo schiacciamento. Sapore mite.

Spore: 7,5-10x4,5-6 µm, brune s.l., lisce, subamigdaliformi con apice ottusorotondato ma non ogivale, ovaliformi di prospetto.

Basidi: 25-35x8-10 µm, tetrasporici.

Cheilocistidi e *Pleurocistidi*: 35-55 (60)x12-20 µm, più o meno numerosi, da clavati a subfusiformi, mai lageniformi, con parete spessa [2-3(4) µm] e muricazione non abbondante; giallicce pallide in NH₄OH.

Paracistidi: abbondanti, da clavati a piriformi.

Caulocistidi: 30-50x12-20 µm, simili ai cistidi imeniali, ma a parete meno spessa (1-1,5 µm), presenti fino alla base.

Habitat: sotto latifoglie e aghifoglie. Gli esemplari raffigurati sono stati raccolti in

radura sotto radi castagni a Tufo (AQ) il 21 settembre 1989.

Secondo Kuyper la specie che più si avvicina, creando qualche confusione, è la *I. splendens* var. *phaeoleuca* (Kühner) Kuyper, ma soltanto a livello macroscopico (veramente molto simile, aggiungiamo noi, che ben la conosciamo). Microscopicamente, invece, si differenzia agevolmente, date le spore non amigdalo-ovaliformi ad apice non ogivale e i cistidi assolutamente incolori.

Anche *I. leiocephala* Stuntz (abbastanza comune nell'area mediterranea), sempre secondo Kuyper, può creare qualche confusione a livello morfologico, ma si distingue per le spore e i cistidi più voluminosi.

Kuyper, nel suo approfondito studio sulle inocibi leiospore, è anche riuscito a stabilire che *I. ovalispora* Kauffm. riportata da Kühner nella "Flore Analytique" non è altro che la sua *I. tjallingiorum* in quanto l'autentica *I. ovalispora* di Kauffman è tutt'altra cosa.

Per concludere, diremo che *I. tjallingiorum*, per quanto ne sappiamo, non è stata reperita al di sotto delle Alpi e che, comunque, si tratta pur sempre di specie rara.

Bibliografia

Alessio C.L., 1980, *Iconographia Mycologica* – Inocybe.
Kühner R. & Romagnesi H., 1953, *Fl. anal. des Champ. Supér.*, Paris: 222.
Kuyper Th. W., 1986, *A revision of the genus*

Inocybe in Europe, Persoonia – Suppl. Vol. 3: 134-192.
Stangl J., 1991, *Guida alla determinazione dei Funghi*, III, Inocybe, Saturnia.

IL BOTANICO DELLA DOMENICA
PIANTE RARE D'ITALIA: UN ENDEMISMO DELLA CORSICA

L'Amore piattu

Voi direte: "Che c'entra la Corsica? ". Non allarmatevi non è mia intenzione provocare un nuovo caso politico con la nostra vicina Francia né, tantomeno, irritare alcuna delle fazioni del Fronte di Liberazione Corso; ma la Corsica da un punto di vista botanico fa parte della Regione floristica italiana. Un corso si sarebbe così espresso: "Questi sò fiori ùn ci hèn da cuntrastà".

Avevamo preso in affitto una casa colonica a Lano, comune di 20 abitanti della Castagniccia, nel cuore, anche patriottico, dell'isola, presso Morosaglia, paese natale di Pasquale Paoli, eroe nazionale che lottò, alla fine del '700, per l'indipendenza della Corsica.

Arrivati, io e mia moglie, conoscemmo Pierre Angeli che, resosi conto che andavo fotografando piante e fiori della sua terra, ci fece trovare fuori della porta due bottiglie di "Patrimonio", vino rosso corso di prima qualità, insieme ad un voluminoso fascicolo, fuori serie, del bollettino della "Société des Sciences Hystoriques et Naturelles de la Corse" dal titolo: *Homage à Marcelle Conrad (1887-1990)*, etnobotanica innamorata della Corsica e studiosa dei costumi degli abitanti legati alla sua flora.

Mi misi subito a leggere il libro e, fra il primo ed il secondo bicchiere, mi sorprese a pag. 40 un "invito" fatto al lettore

in lingua corsa da Petru Agosti, intervistato da Marcelle Conrad, a conoscere l'Amore piattu, che così diceva: *"I furesteri anu chjamatu u nostru paese 'l'Isola di Bellezza'. Tuttu u mondu crede chì i Grechi anticoni l'avianu chjamata 'Kallistae' chì vole d' 'a più bella'. Sapete ancu chì à mezu à a Corsica ci hèn un monte chì porta u bellu nome di Monte d'Oru. Quessa hèn geografìa è ùn ci hèn da cuntrastà. Per contu meu, tutti sti nomi ùn so micca stati dati a capaccia. ... Avà ùn mi ne arricordu più di ciò chì vi cuntava ... Han! Aspettate chì mi rivene: vulia d' chì, nantu à lu Monte d'Oru, à più di duie mila metri di altu, un sapiente hà truvatu un fiore cusì bellu è cusì meravigliosu chì i vecchji Corsi l'avianu chjamatu 'l'Amore piattu'. Ghjè u 'Ranunculacea Equilegia Bernardii'. Avà chì vi l'aghju detta, quant' à mè ùn pudete stà in pace sè voi ùn partite à circallu. Vi capiscu, ma sentite à me! Prima, vi precu bon tempu è sole à più di duie mila metri per sti strappacollu. È poi ci vole à d' chì u fiore hèn scarsu è piattu cum'è a dice u so nome. Dopu vi diceraghja chì quando una pianta fiurisce, ghjè chì, cum'è tutto ciò chì campa ind'è a natura, vole fa l'amore è cerca à riprincipiassi. Dunque fiori ùn si ne coglie perché si tobanu, hèn megliu à fisassi à i libri, i ripertorii è e fiure culurite. Infine vi ne*

diceraghju una franca e chiara: chì sà sè u grande misteru di a Corsica eterna, chì niun ùn hà riesciuta à capisce fin'à oghje, ùn sarebbe micca una spezia di grande, bellu è meravigliosu fiore d'Amore piattu? Sentite à mè: tenitevilu".

(Traduzione: "Gli stranieri hanno chiamato il nostro paese 'l'Isola della Bellezza'. Tutti credono che gli antichi greci l'abbiano chiamata 'Kallistae' che vuol dire 'la più bella'. Sapete anche che in mezzo alla Corsica esiste un monte che porta il bel nome di Monte d'Oro. Questa è geografia e non c'è da discutere. Per conto mio tutti questi nomi non sono stati messi a caso, ... Non mi ricordo più di cosa vi stavo parlando ... Ah! Aspettate mi riviene in mente: volevo dire che sopra il Monte d'Oro, a più di duemila metri di altezza, un sapiente ha trovato un fiore così bello e così meraviglioso che i vecchi Corsi l'hanno chiamato 'l'Amore piattu'. Si tratta della Ranunculacea *Aquilegia Bernardii*. Ora che ve l'ho detto non potrete trovar pace finché non lo andrete a cercare. Io vi capisco, ma statemi a sentire! Per prima cosa vi auguro che fra quegli impervi pendii, a più di duemila metri di altezza, voi troviate bel tempo e sole. E poi bisogna dire che il fiore è raro e nascosto come dice il suo nome. Appresso vi debbo dire che quando una pianta fiorisce, come avviene per tutto ciò che vive in natura, accade che voglia fare l'amore allo scopo di riprodursi. Dunque non è il caso di raccogliere quei fiori anche perché tanto muoiono, è meglio andarseli a guardare sui libri con le spiegazioni e le riproduzioni a colori. Infine vi debbo dire una cosa franca e chiara: chi sa se il grande mistero della Corsica eterna, che nessuno è riuscito a capire fino ad oggi non sia una specie di grande, bello e meraviglioso fiore d'Amore nascosto? Sentite a me: andatevelo a cercare").

Cosa pensate che abbia fatto? Sono salito sul Monte d'Oro, come suggerito da Petru e l'ho girato dall'alba al tramonto. Ho trovato e fotografato una decina di

endemismi, ma dell'*Amore piattu* niente: forse era nascosto molto bene!

Non ci pensavo già più quando, alcuni giorni dopo, seguendo i segnali rossi verso Punta Minuta nel gruppo del Monte Cinto, la cima più alta della Corsica, verso quota 2.000, per quei strappacolli, scrutando fra le scure pietre aguzze l'ho intravisto. Ma insieme a quel fiore ho anche notato, davanti a me, una giovane signora, trascinare per mano sua figlia, già nell'atto di allungare la mano libera per coglierlo. No!, gridai. ambedue si fermarono e volsero lo



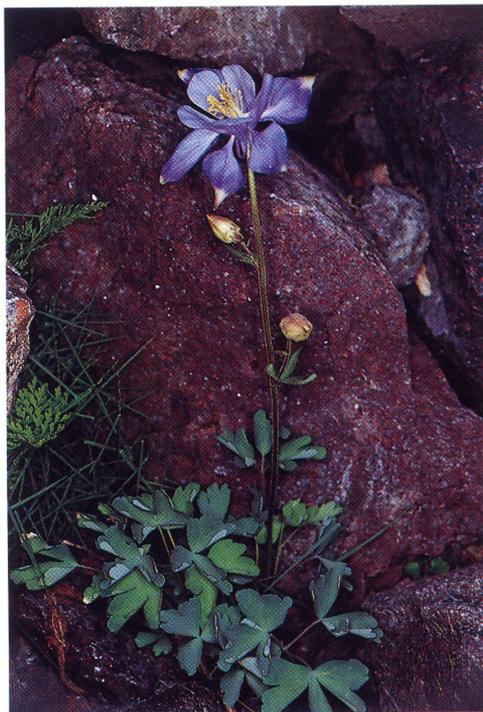
Esemplare di *Aquilegia vulgaris* L. presente in quasi tutta la regione floristica italiana fra i 70 ed i 2.000 metri di altezza.

(Foto Gianfranco Sperati)

sguardo verso di me che mi avvicinavo velocemente. “Qu’est ce que?”, disse la madre. Avrei voluto spiegare pianamente perché andava salvato quel fiore rarissimo dal nome così poetico di Amore nascosto che molti consideravano l’emblema della Corsica, ma le idee mi si affollavano nella testa e le risposte mi si bloccavano sulla lingua e dalla bocca riuscii a tirar fuori solo un timido e goffo: “Protégée”, seguito da un più convinto: “C’est une fleur protégée!”. La mamma, infastidita dal mio intervento, piegò l’angolo sinistro della bocca e, con tutto il disprezzo che aveva in corpo, mi sparò addosso un: “Ecologiste!”, che mi fece capire l’estremo pericolo in cui si trovava il fiore. Istantaneamente, chinandomi con la macchina fotografica, mi interposi fra lei e la pianta e, per prendere tempo, dissi: “Photographier, je dois photographier!” e mi misi a farlo diligentemente in tutti i modi. Speravo che si stancasse e se ne andasse. Invece continuava ad aspettare. Finii il rullino, lo riavvolsi, lo tolsi dalla macchina fotografica e lo deposi nella sua custodia. Presi un nuovo rullino, lo tirai fuori dalla custodia, lo inserii nella macchina, lo caricai e ricominciai a fotografare. Non potevo durare in eterno. Mi aggrappai con gli occhi a quelli della figlia. Dovette aver capito la situazione perché prese a tirare la mamma per un braccio: si mostrava stufa e voleva andare via. E ci riuscì. Madre e figlia ritornarono sul sentiero. Quest’ultima, prima di sparire dietro una grande roccia, mi fece un ammiccante cenno d’addio con la mano: l’Amor nascosto per quella volta era stato salvato!

DESCRIZIONE DELLA SPECIE

Aquilegia bernardii G. et G.. Amore piatto. Amore nascosto.



Esemplare di *Aquilegia bernardii* G. et G. fra pietre silicee presso il sentiero di Punta Minuta a quota 2.000. Gruppo del Monte Cinto. Corsica.

(Foto Gianfranco Sperati)

Pianta perenne di 50-80 cm di altezza con **fusto** eretto, ghiandoloso nella parte alta. **Foglie basali** con picciolo allungato e composto da tre segmenti a loro volta tripartiti, con due o tre lobi. **Foglie cauline** uguali alle basali ma ridotte. **Fiori** non penduli di colore blu-pallido. **Petali esterni (tepali)** lunghi 15-35 mm; **petali interni** con lembo di 15-20 mm e con **sperone** dritto di circa 10 mm. **Infruttescenza** sotto forma di follicoli di 20-25 mm.

Cresce su rupi silicee fra i 1.500 ed i 2.300 metri, da giugno ad agosto in



Stesso esemplare della foto precedente visto più da vicino.

(Foto Gianfranco Sperati)

Corsica sul Monte Cinto, Monte Renoso e Monte Rotondo.

Famiglia **Ranunculacee**

Comprende piante annue o perenni prevalentemente erbacee. Le foglie possono essere semplici o composte. Fiori a simmetria raggiata o con un solo piano di simmetria: possono presentarsi solitari o, più spesso, in infiorescenze ramosi di vario aspetto. I sepali sono in numero variabile, talvolta di aspetto petaloide oppure caduchi. Anche i petali sono in numero variabile: a volte molto appariscenti, altre volte

verdi od anche assenti. In molte specie compaiono alla base interna dei petali degli organi ghiandolari chiamati nettarii. Gli stami sono numerosi. I frutti raramente sono singoli, più spesso sono raccolti in infruttescenze di acheni o follicoli. Molte specie sono tossiche.

SPECIE CONFONDIBILE

Aquilegia vulgaris L.. Aquilegia comune.

Pianta perenne di 30-80 cm di altezza con **fusto** eretto, completamente liscio oppure pubescente, mai ghiandoloso. **Foglie basali** flabelliformi, composte da segmenti rombici lobati o partiti. **Foglie cauline simili**, ma più piccole. **Fiori**, quasi sempre in numero da 3 a 6, penduli, di colore azzurro-violetto. I **Petali esterni** sono di forma spatolata e misurano 10-16x18-25 mm. I **petali interni**, di aspetto più o meno rombico, misurano 9x12 mm. Lo **sperone**, ricurvo ad uncino, misura 15-22 mm. **Infruttescenza** sotto forma di *follicoli* di 15-25 mm.

Cresce nei boschi di faggio, nelle forre e nei cespuglieti, fra i 70 ed i 2.000 metri di altezza, in quasi tutta la regione floristica italiana e fiorisce da giugno ad agosto.

Le due specie a confronto

	<i>Aquilegia bernardii</i> G.G.	<i>Aquilegia vulgaris</i> L.
Habitat	Rupi silicee	Faggete, forre, cespuglieti
Località	Corsica	Regione floristica italiana
Altezza	1.500-2.300 mt.	70-2.000 mt.
Fusto	Pubescente-ghiandoloso	Glabro o pubescente
Fiori	Orizzontali blu-pallido	Penduli azzurro-violetti
Sperone	15-17 mm diritto	15-22 mm curvo ad uncino
Follicoli	20-25 mm	15-25 mm

Bibliografia

Sandro Pignatti, *Flora Italiana*, Vol. I-II-III, Ed. Agricole, Bologna, 1982.

Société des sciences historiques et naturelles de la Corse, *Hommage à Marcelle Conrad*, Biguglia, 1992.

Marcelle Conrad, *Parc Naturel Régional de la Corse - Plantes et fleurs rencontrées*, Aurillac, 1993.

I NOMI DEI FUNGHI

IL SAPORE E LA COMMESTIBILITÀ

a cura di RUGGERO DELL'ORBO*

Anche questa volta (come abbiamo fatto nel n. 23 del Bollettino parlando dell'odore) cominciamo con alcune interessanti osservazioni di Marcel Jossierand ("Description des champignons supérieurs"), che qui sintetizziamo.

Il sapore sembra stendersi lungo una gamma molto meno ricca di quella dell'odore. In effetti i nostri organi gustativi sono più grossolani di quelli olfattivi. Inoltre la sensibilità ai sapori varia (come del resto quella per gli odori) da individuo a individuo: c'è chi in generale "sente male" i sapori, ma anche chi presenta una sorta di "anestesia" per qualche sapore particolare (l'amaro, ad esempio, o il piccante).

Il sapore acre

Partiamo proprio da un gruppo di specie che prendono il loro nome specifico dall'aggettivo latino "acer, acris, acre", riferito al sapore più o meno acre, pepato, piccante del carpoforo o di una parte di esso.

Si diceva tempo fa (n. 25 di questo Bollettino) che per i nomi di piante come l'acero, l'acacia, l'acanto, l'agrifoglio viene proposta la radice comune "ac" col senso primitivo di "punta" (come in "ago") e quindi anche di "penetrante" riferito al gusto e al sapore (e così "agro, acido, aceto, acerbo" e simili). È il caso anche del

nostro "acer", che troviamo in alcuni binomi: *Hydnum acre* (sin. *Hydnellum mirabile*), con carne pepata; *Lactarius acris*, con lattice bianco pepato che si ossida al rosa; *Lactarius acerrimus*, il cui lattice bianco bruciante rimane immutabile; *Russula acrifolia*, con carne dal sapore acre accentuato nelle lamelle. E fin qui appare perfetta la corrispondenza tra il nome assegnato e l'effettiva acredine presente nei carpofori prodotti dalle specie citate.

Ma lo stesso Jossierand avverte che non è infrequente negli autori qualche incertezza nella definizione del sapore acre e di quello amaro, sapori che vengono spesso confusi tra di loro. In particolare il micologo francese ricorda che lo stesso Fries ha definito "acre" (anzi "valde acris", molto acre) il sapore di *Cortinarius causticus*, che è invece amaro, nonostante lo specifico, che nasce dalla radice di un verbo greco con significato di "bruciare" (it. "caustico", "cauterizzare", "olocausto"). A dire il vero, lo stesso Jossierand aggiunge in nota: "A meno che questa specie non possa essere talvolta acre e talvolta amara, fenomeno che noi crediamo di aver constatato anche in *Cortinarius vibratilis*. Una parentesi: in quest'ultimo binomio lo specifico non ha relazione col sapore, ma si riferisce alla brillantezza, alla lucentezza quasi "scintillante" o "vibrante" della superficie del cappello.

L'acerbo, l'aspro e il pepato

Dalla radice “ac” nasce anche lo specifico di *Tricholoma acerbum*. Esso definisce, come il corrispondente italiano, il sapore un po' aspro dei frutti non ancora giunti a maturazione. Non “acre”, quindi, non “piccante”, ma “acidulo, asprigno” (Bon dice “âpre ou acerbe”). Ma anche qui ci sono discordanze nei termini usati. Qualche esempio, preso qua e là nei testi: “... la specie viene consumata in certe zone nonostante il sapore *amaro* della carne ... sapore *pepato* ... sapore *acre e amaro* ... sapore *pepato e amarognolo*, ma talvolta *dolcigno*...”.

A proposito dell'aggettivo “aspro”, qui sopra usato per definire il sapore dei frutti acerbi, c'è da dire che l'aggettivo latino “asper”, da cui quello deriva, ha, come significato proprio, quello di “ruvido al tatto, scabro, ineguale”. E in latino era riferito al gusto solo in senso traslato. Nella nostra nomenclatura si attengono correttamente soltanto al primo significato gli specifici *âspera* (*Amanita*, *Lepiota*), *aspèrulus* (*Elaphòmyces*, un ascomicete), *asprellum* (*Entoloma*) e altri simili, che non fanno dunque riferimento al sapore del fungo, bensì alle ornamentazioni (verruche, squame, striature, ecc.), le quali rendono “ineguale” la superficie.

Altri due specifici, molto diversi dai precedenti, fanno riferimento all'acredine. Il primo è quello che troviamo in *Lactarius pyrògalus* (gr. “pyr”, fuoco; gr. “gàla”, latte), dal lattice bianco pepato e bruciante all'assaggio. Il secondo è quello di un altro lattario, il notissimo “peveraccio” (*L. piperatus*) e di un boleto (*Chalciporus p.*). Lo specifico *piperatus* è aggettivo latino da “piper” (pepe). A ... monte c'è il greco “piperi”, termine di origine orientale.

L'amaro

Ma riprendiamo il discorso sull'aggettivo “amaro”, già più volte citato. Per l'etimologia riportiamo quasi testualmente quanto dice in proposito Giacomo Devoto nel suo Dizionario Etimologico. Il termine sembra “collegato ad un presunto verbo ‘amère’, come ‘avère’ (lat. ‘desiderare ardentemente’) ... ‘Amère’ dovrebbe essere a sua volta legato con ‘amare’, anche se par difficile collegare i significati in modo diverso da una interpretazione pessimistica e ‘amara’ dell'amore”.

All'aggettivo latino, comunque, sono legati i vari *amarellus* (*Boletus = Chalciporus*), *amarèscens* (*Clitòcybe*, *Cortinarius*, *Sàrcodon*), *amarissima* (*Russula*), *amarum* (*Tricholoma*), *amarus* (*Leucopaxillus*).

Sinonimo di quest'ultimo binomio è *L. gentiàneus*. Lo specifico è chiaramente formato dal nome botanico della genziana, la nota pianta con fiori campanulati di colore azzurro intenso, le cui radici molto amare vengono usate in medicina per i loro principi ad azione tonica e febbrifuga. Un'antica tradizione riporta il nome della genziana a Genzio, re dell'Illiria, che l'avrebbe per primo scoperta e adoperata.

Ma è amaro anche *Boletus* (= *Tylopileus fèlleus*, il “boletto del fiele”, che trae il suo specifico dal latino “fel, fellis”, il fiele, appunto, che rappresenta quasi per antonomasia l'amarore.

Senz'altro meno ... trasparente è il significato dello specifico di *Gymnopilus pìcreus* (= *G. satur*), che deriva dall'aggettivo greco “pikròs” (amaro). Non è invece amara *Pholiota apìcrea*, dove l'aggettivo greco è preceduto dal cosiddetto “alfa privato”, cioè la vocale *a* che dà senso negativo alla parola cui è prefissa (v. le voci italiane “a-morale, a-settico, a-simmetrico, a-teo e simili).

I funghi dell'aglio

Si riferiscono ad un preciso termine di paragone di natura gustativa (e olfattiva), permettendo quindi una più agevole determinazione, gli specifici di due marasmi, *alliàceus* e *scorodònius*, già citati tempo fa in questa rubrica, quando si parlava del loro deciso odore di aglio. Si consigliava allora (coinvolgendo dunque anche il sapore!) un buon piatto di spaghetti con olio, prezzemolo, peperoncino e ... cappelli di *Marasmius scorodonius* in sostituzione dell'aglio. Il primo dei due specifici è dal latino "allium" (e "alium") con origine etimologica ignota, anche se appare legato al greco "àglis" (capo d'aglio) e "ghèlghis" (spicchio d'aglio). Il secondo nome è formato sul greco "skòrodon" (aglio). Una curiosità: il verbo greco "skorodìzo" era usato col significato di "far cibare di aglio" (e quindi "aizzare, eccitare") i galli che dovevano affrontare un combattimento.

Spiacevoli effetti

Per la specie (molto comune) *Panellus stýpticus*, dai piccoli cappelli reniformi e gambo tipicamente ingrossato all'inserzione delle lamelle, e per *Polýporus (Tyròmyces) stýpticus*, legato alle conifere, si parla comunemente di "sapore astringente" o "allappante". In effetti (ancora un ... intervento di Marcel Jossierand) "questi due termini non designano un vero e proprio sapore, ma invece una particolare sensazione non legata al gusto, ma provocata da una sorta di costrizione della lingua e della gola, vicina forse all'asprezza, ma non all'acredine e tanto meno all'amarore". Comunque: l'aggettivo greco "stýptikòs" vale "astringente, aspro" e veniva usato anche per

qualificare l'allume (solfato di alluminio e potassio), sostanza tipicamente astringente.

Di altri non graditi effetti provocati dalla ingestione di alcune specie ci avvertono, più o meno chiaramente, tre nomi specifici di due specie di *Russula* e di una specie di *Lactarius*. Molto nota (anche se non sempre correttamente determinata!) è *Russula emètica*, dal cappello di un bel color rosso vivo e gambo (e lamelle) bianco latte. Lo specifico viene dal verbo greco "emèò" (vomitare; lat. "vomo"). Sembra chiaro il significato dello specifico di *Russula nauseosa*, molto comune nei boschi montani di conifere. Nei testi si parla, però, di "carne un po' acre all'inizio" o di "sapore mite o leggermente acre" o ancora di "sapore dolce o lievemente pepato" e di "sapore delle lamelle un po' piccante". Ed è, in definitiva, data come commestibile, nonostante la "nausea" ... È questa propriamente il mal di mare, dal greco "nausìa" e "nautìa". La nave era "nàus", da cui le voci italiane "nautico, naumachia, (astro)nauta" e simili, comprese quelle che, attraverso il latino, nascono da "nave" (v. navale, navetta, navigare, naviglio...).

Di significato meno evidente è lo specifico "tormentosus", proprio di un lattario in verità molto bello, col cappello di un delicato color rosa incarnato e tutto coperto da fitta peluria ben visibile soprattutto lungo il bordo. È un fungo che nasce quasi sempre sotto betulla e che viene definito volgarmente "peveraccio delle coliche", con preciso riferimento al significato dell'aggettivo latino: "tormentosus" è formato da "tòrmina" (dolori di ventre, coliche), voce a sua volta legata al verbo "torqueo", che esprime fin troppo chiaramente il "torcersi", l'essere "tormentato" dai dolori.

Virosus, vireux, viroso

Un caso a sé sembra costituire uno specifico tra i più noti, che determina una delle tre amanite mortali. Parliamo di *Amanita virosa*, dal candido cappello campanulato, gambo lanuginoso con anello fioccoso e ampia volva.

È singolare il fatto che il termine possa essere correttamente interpretato come attinente al senso dell'olfatto, a quello del gusto, alla velenosità della specie e alla sua viscosità! Ci è sembrato pertanto opportuno limitarci a trascrivere, qui, prescindendo dalle intenzioni dell'autore, qualche informazione circa i diversi significati dell'aggettivo in questione così come ci vengono proposti dai dizionari, aggiungendo alcuni dati contenuti nelle descrizioni del fungo proposte da autori vari.

Il primo significato del termine era per i latini "fetido, puzzolente". Ma sono riportati anche i significati di "infetto, vischioso, velenoso, avvelenato". Ed è da tener presente il rapporto di stretto legame etimologico col sostantivo "virus", che vanta almento quattro diversi significati: "umore vischioso, bava" (ad es. "cochlearum", delle chioccioline); veleno; puzza, fetore ("alarum", delle ascelle); sapore aspro ("vini", del vino).

Vediamo dunque se esistono nei testi dei riferimenti, nella descrizione della specie, a qualcuno dei significati appena visti.

Per la viscosità: "cappello bianco, viscoso". O anche: "Cuticola (pileare) separabile, un poco viscida con l'umidità". Altra notizia: "Cappello leggermente viscoso con tempo umido".

Tutti d'accordo (oltre che, ovviamente, sulla velenosità) nel rilevare l'odore sgradevole che il fungo emana con l'età. In particolare, in testi francesi è usato talvolta il termine "vireux", voce travasata letteralmente dall'aggettivo latino. E il solito

Josserand precisa: "Si dice dell'odore o del sapore ("saveur vireuse"), quando sono sgradevoli, nauseanti".

Il vocabolo è registrato sui dizionari d'oltralpe, ma non lo è, almeno su quelli italiani consultati, il termine "viroso", che troviamo usato talvolta nei nostri testi. Esisterebbe, dunque, per noi, un odore "viroso" e un sapore "viroso" o anche una carne "debolmente virosa". Quale ne sarebbe il significato? In breve da alcuni testi: "cattivo odore che il fungo emana quando è vecchio ... un forte odore ... un odore caratteristico definito "viroso" ... sapore un po' acre ... sapore "disgustoso".

I senza-sapore

Tra i "nomi del sapore" devono avere il loro spazio, ovviamente, anche quelli che "escludono" il sapore, come lo specifico *insipida*, che troviamo usato per una varietà di *Russula anthracina* (*Nigricantine*), la quale, a differenza della specie, non ha lamelle con sapore acre. E così per *Hygrocybe insipida*, che ha sapore dolce (Sezione con cappello e gambo glutinosi). Insomma: "insipidus" è il contrario di "sapidus", che nasce dal verbo latino "sàpere", il cui significato proprio era "aver sapore, sapere o odorare di qualcosa" e il valore traslato quello di "aver senno, essere saggio, sapere, conoscere, capire". Ripete lo stesso concetto di "insipidus" l'aggettivo *insulsus*, attribuito a un lattario ("in-salsus": propriamente "senza sale, insipido").

I nomi ... che si mangiano

Degli specifici *edulis* e *esculentus* (con la medesima origine dal verbo latino "edo", mangiare) abbiamo parlato nello

scorso numero del Bollettino. Esaminiamo ora altri nomi che indicano la commestibilità.

Ancora dal verbo “edo” (greco, prima che latino) nasce il sostantivo greco “edodè” (cibo, alimento), che ha suggerito lo specifico *edòdes* per una specie intensamente coltivata in Oriente (Giappone e Cina soprattutto) su tronchetti di quercia (v. in questo stesso numero del Bollettino l’articolo su questo fungo) e che è stata via via assegnata nel tempo a generi diversi, come *Armillaria*, *Cortinellus*, *Tricholoma*, *Lentinus*, *Tricholomopsis*, *Lentinula*. È noto col nome di *Shii-take* (= quercia e fungo).

Concerne i viveri, le provvigioni (“penus”, provvista di cibi, vettovaglie) lo specifico *penarius* di un igroforo (*Hygrophorus*) color avorio, che nasce solo sotto latifoglie, querce soprattutto, e che qualcuno considera il più appetibile fra gli igrofori.

E tra le russule una delle migliori è considerata *Russula vesca* (sez. *Heterophyllae*, con *R. cyanoxantha* e *R. virèscens* tra le altre), il cui specifico pone qualche problema di interpretazione. L’aggettivo latino “vescus”, legato al verbo “vescor” (cibarsi, nutrirsi, mangiare), è stato usato nella

nostra nomenclatura col significato di “mangereccio, edule”. Ma in latino l’aggettivo aveva, in realtà, un significato diverso. Anzi, due gruppi di diversi significati: il primo “malnutrito, che mangia poco, macilento” e quindi “gracile, tenero, sottile”; il secondo “che consuma, che corrode, che sfrutta il terreno”. Comunque, a prescindere anche qui dalle intenzioni dell’autore, *Russula vesca* è un buon commestibile, con sapore caratteristico di nocciola (e odore irrilevante).

Era, in latino, una “vivanda da osteria” (e l’osteria stessa) la “popina”, da cui nasce lo specifico *popinalis* (lett. “proprio dell’osteria”, come la “luxuria popinalis”, cioè i bagordi delle osterie). Dunque, interpreta qualcuno, *Rhodocybe* (= *Clitocybe*) *popinalis* è specie commestibile. Ma il sapore della carne, definito “amaro” o “farinoso amaro” o “prima farinoso, poi amaro piccante” porta generalmente a considerare la specie non commestibile o, tutt’al più, commestibile mediocre. E dunque non meriterebbe davvero uno specifico dedicato alla sua modestissima commestibilità! Riportiamo un’altra ipotesi: la specie in questione avrebbe “odore di osteria”, con probabile riferimento all’odore di “farina rancida” cui si da cenno in qualche testo.

ERRATA-CORRIGE

Nel numero 36 del Bollettino, pag. 26, prima colonna, il termine Clàvipes va sostituito con Clàviceps. Lo specifico clàvipes è quello di una clitòcibe (un basidiomicete!) dal gambo a forma di clava, che non ha niente a che vedere con gli ascomiceti di cui si stava parlando. Un “lapsus càlami” di cui ci scusiamo con gli amici lettori.

LA RICETTA

Tortelloni alle trombette da morto

Ingredienti (per 4 persone)

50 gr *Hydnum repandum* secchi (steccherini);
100 gr *Craterellus cornucopioides* secchi (trombette da morto);
5 o 6 *Craterellus cornucopioides* freschi;
70 gr di burro;
1 spicchio d'aglio;
500 gr di farina;
3 uova;
300 gr di ricotta;
400 gr di funghi di bosco misti;
sale, pepe, mentuccia Q.B.

Preparazione

Per il ripieno:

pulire e lavare i funghi, trifolarli in padella con poco olio, aglio e mentuccia. Tritarli finemente e mescolarli con la ricotta precedentemente passata al setaccio.

Per la pasta:

preparare una sfoglia con la farina, le uova e la polvere di steccherini.

Tagliare la pasta a dischi di circa 10 cm. di diametro, porre al centro di ogni disco un po' di ripieno, ripiegare in due e riunire i lembi per formare il tortellone. A parte far sciogliere il burro finché sia fumante con qualche trombetta fresca tritata. Far bollire l'acqua, cuocere i tortelloni e condirli con il burro fuso e la polvere di trombette secche tritate al momento. Decorare con due trombette fresche.

Vino consigliato: Chardonnay o un bianco di Franciacorta.

(A.M.E.R.)

