



**GRUPPO MICOLOGICO VALLE DEL SAVIO  
DELEGAZIONE DI CESENATICO**

Via Venezia 6 - Cesenatico (Fc) - Tel. 335 5688858  
www.ambcesenatico.it - info@ambcesenatico.it



# 19<sup>a</sup> mostra micologica e botanica



**CITTÀ DI CESENATICO**



*Boletus edulis*

**Atrio Palazzo del Turismo - Viale Roma**

**5-6 agosto 2017**  
dalle ore 17,00 in poi

**INGRESSO LIBERO**

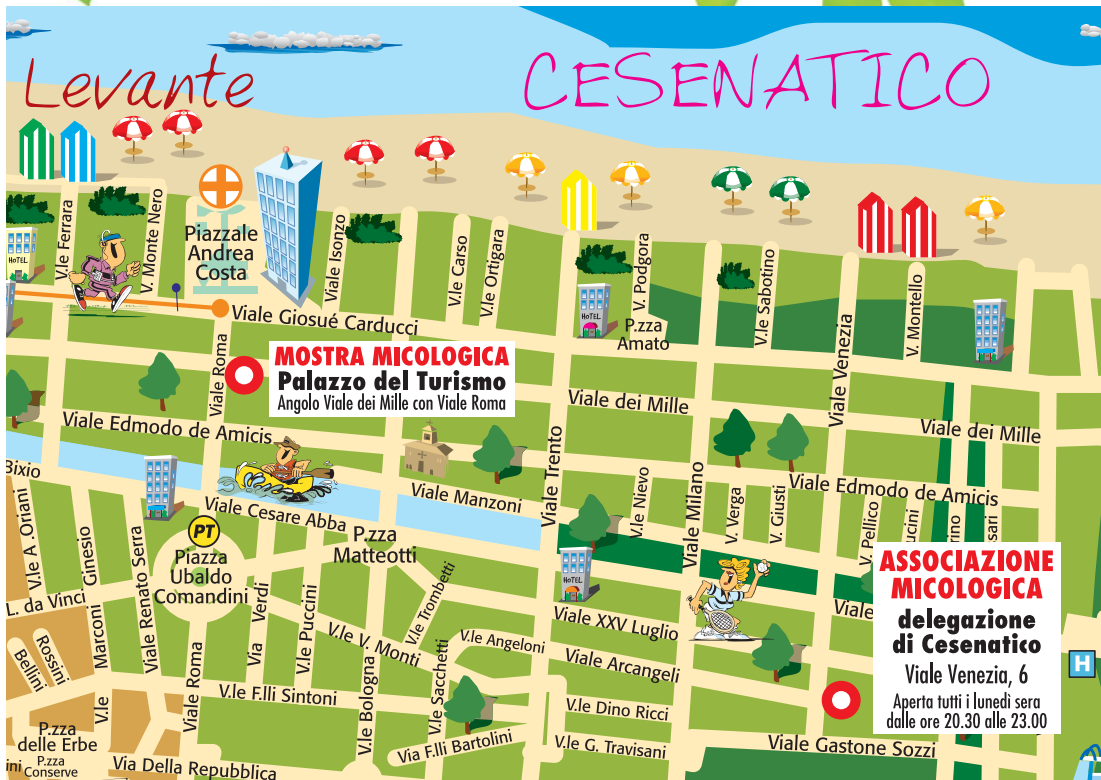


foto di gruppo: Uscita ad Alfero 11-06-2017





# Mostra Micologica e Botanica 2017

Il presente opuscolo vuole fungere da presentazione per la **diciannovesima mostra micologica e botanica città di Cesenatico allestita dal Gruppo AMB Valle Savio – Delegazione di Cesenatico**, che si svolgerà nell'atrio del palazzo del Turismo di Cesenatico in Viale Roma.

L'anno scorso non è stato possibile realizzare l'allestimento della mostra in quanto il locale espositivo era già stato concesso al premio Nobel Dario Fo per la sua personale mostra su Darwin.

Quest'anno invece lo spazio è stato nuovamente destinato alla nostra **mostra di funghi ed erbe officinali** e ci stiamo già attivando per svolgere al meglio questa esposizione.

Un ringraziamento a tutti gli iscritti, amici e simpatizzanti della nostra associazione che si **impegnano per la ricerca dei funghi nonostante il periodo ostico e alla cura dell'orto botanico da cui provengono tutte le piante officinali**, agli esperti micologi che ci aiutano nella catalogazione dei funghi e a tutti coloro che si adoperano all'allestimento.

Nella presentazione di questo opuscolo ci teniamo in particolar modo a **sottolineare come sia sottile la differenza tra alcuni funghi commestibili e altri tossici**, a conferma di come solamente una buona conoscenza delle specie può evitare di incorrere in brutte sorprese. A tal riguardo il nostro gruppo si impegna annualmente nell'organizzazione di **corsi gratuiti di micologia e botanica** per i soci, nei quali riscontriamo una partecipazione veramente numerosa. Grande soddisfazione riceviamo inoltre dai corsi allestiti nei circoli didattici della nostra città dove i ragazzi si mostrano estremamente interessati alla cultura del rispetto dei boschi, dell'ambiente e della natura in generale.

Concludiamo desiderando **ringraziare le aziende che ci sostengono e in particolare l'amministrazione comunale di Cesenatico** che ci supporta con il suo patrocinio e concedendoci questo bellissimo spazio espositivo.

*Amadio Venicio  
Gruppo Micologico di Cesenatico*

*Per informazioni: Nicolini tel. 335 5688858*



## Consigli utili ai raccoglitori di funghi spontanei

a cura di Oscar Tani

Siamo già ad agosto, stagione calda ma favorevole allo sviluppo dei funghi appena arriveranno i temporali di fine estate, di settembre. E' bene quindi sollecitare l'attenzione degli appassionati raccoglitori e consumatori di funghi alle possibili insidie che questi prodotti della natura possono celare.

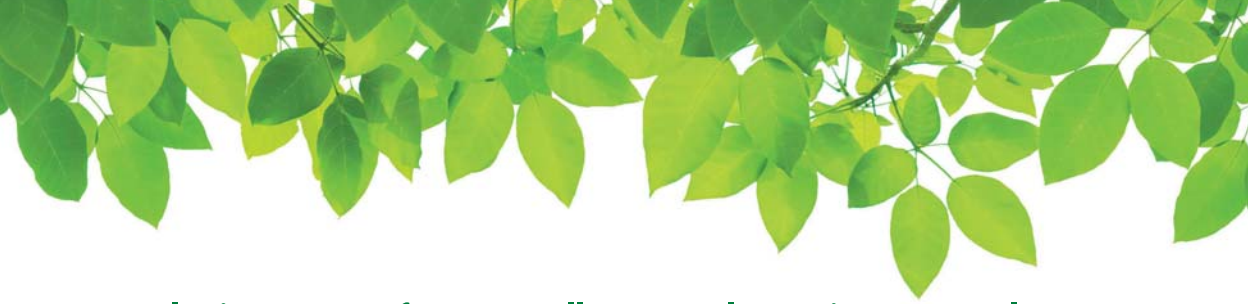
L'incontro con i funghi è sicuramente facile ed alla portata di tutti, soprattutto in questo periodo durante le passeggiate nei boschi, nei prati e nei pascoli montani, ma **è bene ricordare che la loro raccolta è disciplinata da leggi e regolamenti, quindi occorre averne buona conoscenza**, sia per rispetto delle stesse, sia per rispetto dell'ambiente e della nostra salute.

4

E' consigliabile raccogliere solo funghi di sicura commestibilità, raccogliere solo esemplari freschi, non impregnati di acqua, non ammuffiti, non invasi da parassiti fungivori, non semicongelati, non eccessivamente piccoli o sotto le dimensioni previste dai regolamenti, né troppo vecchi; eliminare le parti eccessivamente molli o fibrose, cuocerli a lungo per eliminare le tossine ed evitare di congelarli crudi. Non farsi ingannare dal gradevole odore, anche i funghi tossici possono esaltare profumi piacevoli. Non fidarsi delle credenze popolari: i funghi del legno non sono tutti commestibili, le forme cespitose, a famigliaia sono comuni anche nelle specie tossiche, le limacee consumano abitualmente anche funghi mortali per l'uomo.

**Ricordarsi sempre che un'attenta conoscenza unita all'esperienza sono le caratteristiche di un professionista e non di amatori improvvisati: nell'incertezza meglio non fidarsi dell'amico "esperto" e delle dicerie.**

Al minimo dubbio la cosa più facile e sicura da fare è rivolgersi agli **Ispettorati Micologici dell'Azienda USL di Cesena**, che effettuano gratuitamente il controllo della commestibilità dei funghi raccolti per l'autoconsumo. Le sedi sono sia presso il Dipartimento di Sanità Pubblica in Via Moretti 99 a Cesena (**tel. 0547-352079**) aperta il lunedì dalle 12:30 alle 13:30 ed il sabato dalle ore 12,00 alle ore 13,00, sia presso l'Ospedale "Angioloni" di San Piero in Bagno in via Marconi 36 (**Tel. 0543 917116**), il lunedì ed il giovedì sera dopo le 20,30, è possibile fare controllare i funghi raccolti anche presso la sede del Gruppo in via Vigne,85 a Cesena.



**E' molto importante fare controllare tutta la partita e non solamente un campione rappresentativo.**

I dati sull'attività di controllo fino ad oggi, sono comunque confortanti: fortunatamente non si sono verificati casi di intossicazione mortali.

Complessivamente diverse sono le persone coinvolte, che hanno ingerito prevalentemente specie fungine appartenenti al genere Agaricus, prataioli tossici, al genere Russula, "balute, colombine" che sono causa di sindromi gastro-intestinali, al genere Tricholoma, soprattutto "false morette" e al genere Armillaria, "famigliole" poco cotte, troppo vecchie. Infine si registrano puntualmente anche accessi al Pronto Soccorso causati da coliche gastro-enteriche provocate dall'ingestione di Boletus gruppo edulis "porcini" e Agrocybe aegerita "piopparelli", consumati anche se già in stato di alterazione, eccessivamente invasi da muffe, da parassiti fungivori.

Attenzione quindi:

- **ALLA SICUREZZA DELLA DETERMINAZIONE,**
- **ALLA BUONA CONSERVAZIONE,**
- **ALLE PRESCRIZIONI RELATIVE ALLA COTTURA.**

E comunque è buona norma non far consumare funghi spontanei a bambini, persone anziane, donne in stato di gravidanza e a tutti coloro che soffrono di patologie collegate ad allergie, al fegato, stomaco ed intestino.



**Fare controllare tutta la partita, non solamente un campione**

**Boletus aestivalis "Porcino"**



**FARE ATTENZIONE  
AI SOSIA**

## **Russula heterophylla** (Fries: Fries) Fries



### **Colombina verde**

**CAPPELLO** globoso, convesso, fino a leggermente depresso, margine involuto, liscio, con cuticola parzialmente separabile, asciutta, giallo-verdastra, olivastra, con zone decolorate, fino a ocr-brunastra, ma anche biancastra con macchie brune, comunque cosparsa di macchie rugginose.

**IMENOFORO** con lamelle e lamellule fitte, lardacee negli esemplari freschi, con forature all'attaccatura col gambo, crema, anch'esse macchiate di ruggine con l'età.

**GAMBO** robusto con base attenuata, pieno, bianco, facilmente macchiato alla base di giallo-brunastro.

**CARNE** spessa e compatta, bianca, tendente a sporcarsi di brunastro alla rottura, sapore mite e odore insignificante.

**6**

**HABITAT** soprattutto nei boschi di latifolia, estate e autunno.

**COMMESTIBILITÀ** buon commestibile.



foto: O. Tani

# Amanita phalloides (Fries: Fries) Link



## *Tignosa verdognola*

**CAPPELLO** da ovoidale a conico-convesso, poi appianato, margine disteso, liscio; cuticola di consistenza grassosa, con fibrille innate radiali, verdastra, da giallo-olivastra fino a bruno-olivastra, ma possono crescere anche esemplari albi.

**IMENOFORO** con lamelle libere e fitte, larghe e ventricose, bianche, bianco-avorio.

**GAMBO** slanciato, assottigliato in alto e con evidente bulbo alla base, decorato da bande, zigrinature, biancastre o tendenti al colore del cappello; è presente un anello evidente, prima membranoso poi assottigliato ed una volva membranacea, libera, a sacco, biancastra.

**CARNE** presto molliccia, bianca, facilmente putrescibile, con odore nei giovani esemplari di rosa e cadaverico in quelli maturi.

**HABITAT** in ogni tipo di bosco, estate ed autunno.

**COMMESTIBILITÀ** velenoso mortale, sindrome citotossica.



foto: O. Tani



**FARE ATTENZIONE  
AI SOSIA**

## **Boletus pulchrotinctus** Alessio

sospetto

**CAPPELLO** emisferico, convesso, margine involuto, cuticola prima vellutata poi liscia, appendicolata, bianco-rosata, soprattutto averso il margine.

**IMENOFORO** con tubuli mediamente lunghi, gialli poi olivastri, pori concolori ma spesso sfumati di arancio-rosso, rossastri, viranti al blu.

**GAMBO** cilindrico, ingrossato alla base oppure regolare, giallo ma anche con zone aranciate più o meno ampie e con reticolo concolore a maglie regolari.

**CARNE** giallo pallida nel cappello e nel gambo, virante lentamente all'azzurro, soprattutto nel cappello. Odore fungino e sapore gradevole.

**HABITAT** cresce nei boschi caldi di latifoglia, soprattutto roverella, in autunno.

**COMMESTIBILITÀ** discussa, un tempo ampiamente consumato ben cotto o essiccato, oggi è da ritenere sospetto per intossicazione gastrointestinale.

8



foto: O. Tani



# Boletus satanas Lenz



## **Porcino malefico**

**CAPPELLO** emisferico poi convesso a lungo, cuticola glabra con superficie irregolare, biancastra, bianco-grigiasta, a volte con alone rosato al margine.

**IMENOFORO** formato da tubuli lunghi gialli, giallo-olivastri, infine verdastri, pori di colore molto variabile, inizialmente anche gialli, poi rossi, rosso-aranciati, infine anche olivastri, viranti comunque al blu-azzurro alla pressione.

**GAMBO** pieno e robusto, spesso obeso, nei giovani esemplari prima rosso-aranciato poi rossastro alla base e giallastro all'apice. Presenta un bel reticolo concolore.

**CARNE** crema pallida, sfumata di rosso vinoso vicino alla corteccia e giallastra verso la base, virante debolmente all'azzurro. Sapore dolciastro, odore acidoso, ricorda la gomma, poi molto sgradevole man mano che matura.

**HABITAT** in estate e autunno soprattutto sotto latifoglie, specialmente querce.

**COMMESTIBILITÀ** tossico, sindrome gastrointestinale.



**FARE ATTENZIONE  
AI SOSIA**

## **Tricholoma terreum** (Schaeffer: Fries) Kummer



### **Moretta, fratino, carpinello**

**CAPPELLO** onico-campanulato, poi piano, con umbone evidente, margine sottile, prima involuto poi disteso, spesso lacerato. Cuticola opaca, feltrata, grigiastro, più o meno scura, decorata da fitte fibrille grigio-bruno scuro, grigio nerastre.

**IMENOFORO** a lamelle fortemente smarginate, uncinato, mediamente fitte, biancastre o leggermente grigiastre.

**GAMBO** prima pieno poi cavo, sinuoso, grigio, fibroso, fragile, sprovvisto di residui cortiniformi.

**CARNE** esigua nel cappello, fibrosa e fragile nel gambo, biancastra, sfumata anche di grigio. Odore e sapore insignificanti, leggermente erbacei.

**HABITAT** abbastanza frequente sotto pini, abeti e cedri, dall'autunno fino alle prime gelate.

**COMMESTIBILITÀ** buona.

10



foto: O. Tani



# Tricholoma sciodes (Persoon) Martin



## **Falsa moretta**

**CAPPELLO** conico-campanulato poi più allargato ma sempre con umbone evidente, a volte anche arrotondato, cuticola lucida, sericea, non vischiosa, presenta fibrille più scure verso il disco, grigio-topo, grigio scura metallica, a volte con riflessi violacei.

**IMENOFORO** a lamelle, smarginate, fortemente uncinato, larghe, ventricose, bianco-grigiastre, il taglio a maturazione si macchia di nero.

**GAMBO** slanciato, pieno, fibroso, cilindraceo, biancastro, percorso da fibrille grigio-chiare.

**CARNE** poco consistente nel cappello, fibrosa nel gambo, biancastra, leggermente ingrignata sotto la cuticola. Odore leggermente erbaceo, sapore prima amaro poi piccante.

**HABITAT** prevalente il faggio in autunno, ma si può ritrovare anche sotto quercia e castagno ed anche sotto abete.

**COMMESTIBILITÀ** tossico, sindrome gastro-intestinale.



foto: O. Tani



# Erbe selvatiche nella tradizione popolare

## *Pulmonaria officinalis* L.

Famiglia: Boraginaceae

Vi appartengono piante per lo più pelose o anche spinulose, con frutti formati da quattro mericarpi che si separano a maturità (schizocarpi). I fiori delle boraginacee hanno la corolla saldata inferiormente a tubo più o meno evidente. Questa famiglia è caratterizzata da un particolare tipo di infiorescenza: la cima. L'asse principale della cima si arresta precocemente, termina con un fiore e origina assi di secondo ordine terminanti anch'essi con un fiore. Le cime possono essere di tre tipi principali:

- Cima bipara nella quale alla base di ogni fiore terminale spuntano due rami opposti;
- Cima unipara elicoidale nella quale alla base di ogni fiore terminale spunta un solo ramo; i rami sono posti alternativamente a destra e a sinistra dell'asse immaginario dell'infiorescenza;
- Cima unipara scorpioide nella quale alla base di ogni fiore terminale spunta un solo ramo; i rami sono posti tutti dallo stesso lato dell'asse immaginario dell'infiorescenza, sicché quest'ultima appare incurvata a spirale assumendo la forma di una coda di scorpione.

**Nomi dialettali:** Pulmunèria, erba sponga, polmonaria

**Etimologia:** dal latino "pulmo, pulmonis", di polmone per l'aspetto delle foglie.

Comune, cresce in zona montana e collinare, talvolta anche in pianura, purché all'ombra e con buona umidità, perenne.

Caratteri evidenti per il suo riconoscimento sono le foglie cuoriformi allungate, con apice acuto, e con macchie biancastre o più chiare, più o meno diffuse e di diversa ampiezza, su tutta la superficie, che presenta anche abbondante peluria. Le foglie basali, riunite in rosetta, hanno un lungo picciolo talvolta leggermente alato, mentre quelle superiori sono sessili.



Vi sono alcune varietà con foglie senza macchie.

Infiorescenza a cima scorioide, su uno o due racemi terminali, sul fusto eretto e ruvido per la presenza di peluria; fiori simili a quelli delle primule, il calice è tubulare e termina in cinque denti triangolari, la corolla è tubulare nella parte inferiore, si allarga a scodella e termina in cinque lobi ovali, mentre la corolla è rossastra prima della fioritura, poi azzurro-violacea e infine biancastra alla sfioritura.

Il frutto è composto da quattro acheni ovali terminati da una punta conica e racchiusi nel fondo del calice che diviene più lungo durante la maturazione.

**Proprietà:** sudorifere, vitaminizzanti, emollienti.

**I principi attivi sono:** mucillagini, tannini, una saponina e resine.

**Usi in cucina:** le tenere foglie nelle preparazioni di paste con ripieno, erbe cotte, i fiori nelle insalate e per guarnire torte, macedonie, gelati; il succo fresco ha proprietà dietetiche per il suo contenuto in vitamina A e C.

**Utilizzo nella tradizione popolare:** l'infuso delle sommità fiorite e delle foglie come emolliente, blando sudorifero, oppure come espettorante e per le infiammazioni della bocca e della gola.

## *Tragopogon porrifolius* L.

Famiglia: Asteraceae

Il nome *tragopogon* deriva dal greco *tragos* (caprone) e *pogon* (barba), con riferimento alle setole del pappo che fanno pensare, appunto, alla barba di un caprone; *porrifolius* in latino significa "dalle foglie simili a quelle del porro".

biennè, con un radice a fittone e fusti fiorali eretti, cavi e striati. Le foglie basali, strette e lineari, sono spesso increspate; quelle del fusto sono più larghe e amplessicauli. I capolini sono formati da fiori ligulati rosso-violacei, circondati dalle brattee dell'involucro che sporgono oltre le ligule. I lunghi acheni si prolungano in un becco con vistoso pappo a ombrella; l'intera infiorescenza, del diametro che può superare i 15 cm, forma i ben noti soffioni. Cresce in luoghi erbosi, prati, argini e margini delle strade, abbastanza comune, ma fino ad una altezza massima di 1000 mt.



rosetta  
di foglie  
basali



acheni  
e pappi

Le foto sono di Silvana e Walter Lombardi ai quali invio un caro saluto da parte di tutti i Soci.

# *Tragopogon pratensis* L.

Famiglia: Asteraceae

È anch'essa una pianta erbacea, in genere biennale, a radice fittonante; nel primo anno di vegetazione si sviluppa una rosetta di foglie basali, lunghe sottili, molto dilatate alla base, con nervatura centrale prominente nella faccia inferiore, lineari, lanceolate, gradatamente assottigliate fino all'apice, mentre le cauline sono amplessicauli.

I fiori sono riuniti in un capolino inserito al termine del fusto; il capolino aperto ha un diametro massimo di 5 cm; l'infiorescenza è di colore giallo dorato ed è composta da ligule, più corte all'interno, più allungate quelle esterne; solo una fila di brattee involucri, lunghe 3-7 cm.

È sovrapponibile alla specie precedente. I capolini si aprono verso le 8 del mattino e, a seconda delle diverse sottospecie, si richiudono tra le 11 e le 14.

**Denominazioni comuni:** Barba di becco, barba di prete, scorza bianca, bérba d'bech.

**Proprietà:** *depurative*.

**Utilizzo:** la barba di becco è senz'altro più nota per le sue utilizzazioni alimentari che per quelle medicinali. I giovani germogli, le foglie, le radici, ricchi di zucchero

e dal sapore dolciastro, sono impiegati come ottime verdure, soprattutto cotte. Già in questo modo se ne sfruttano le proprietà depurative che possono essere utilizzate in modo più specifico facendo un decotto delle radici. Uno dei componenti più importanti delle radici è l'inulina, un polisaccaride molto pregiato sotto il profilo dietetico poiché può sostituire altri zuccheri dannosi ai diabetici. Le radici si raccolgono al primo anno di vegetazione in settembre – ottobre, quando la pianta è in riposo, oppure nella primavera successiva, in marzo – aprile, prima che si sviluppi lo scapo fiorale.



Foto tratte da Forum Acta Plantarum



14

## **Barba di becco stufata**

Stufare le foglie di barba di becco (200 gr) nell'olio extra vergine d'oliva con un po' d'acqua ed una fogliolina di alloro in un tegame coperto; salare e pepare. A fine cottura aggiungere olive verdi (100 gr) dare una ultima rimestata sul fuoco, togliere e bagnare con il succo di mezzo limone.

## **Zuppa di radici di "scorza bianca"**

Mettere a cuocere in acqua salata le radici (600 gr) con la parte bianca del porro (1) e la carota (1) e portare a cottura. Togliere le verdure dall'acqua e tagliarle a pezzetti. Abbrustolire alcune fette di pane raffermo, disporle nelle scodelle e versarvi sopra un filo d'olio extra vergine; infine coprire con l'acqua di cottura ed i pezzi di verdura.

Oscar Tani



Area  
Est Romagna



**Forlì-Cesena**

**cil** *lavanderia*

Via Pirandello, 16 - 47030 Gatteo (FC)

Tel. 0541 818070 - Fax 0541 818080

e-mail: [cil@lavanderiacil.com](mailto:cil@lavanderiacil.com)

[www.lavanderiacil.com](http://www.lavanderiacil.com)



# Il sole è Romagna!

*Riccardo Pascucci  
spiaggia di Cesenatico*

[www.romagnabanca.it](http://www.romagnabanca.it)

  
**RomagnaBanca**  
Credito Cooperativo 