



Provincia di
Pesaro e Urbino



Mico* e il suo ambiente*



Provincia di
Pesaro e Urbino

Mico e il suo ambiente

In collaborazione con
l'Ufficio Scolastico Provinciale di Pesaro e Urbino

Supervisione

Servizio Ambiente, Agricoltura, Tutela della Fauna

Sicurezza sui luoghi di lavoro D.L.gs. 626/94 - **Elisabetta Cecchini**

Coordinamento dell'opera

Lucio Facenda, Umberto Marini, Tatiana Gramolini, Marco Ferretti

Testi di

Roberto Para, Pietro Curti, Roberto Giungi, Marco Ferretti

Leonardo Gubellini, Lucio Facenda, Gianluigi Gregori, Umberto Marini

Schede micologiche

Roberto Para, Marco Maletti, Umberto Marini, Pietro Curti

Grafica e impaginazione

Omniacomunicazione

Foto

Marco Ferretti, Pietro Curti, Alberto Pensalfini

Leonardo Gubellini, Roberto Para, Marco Maletti, Umberto Marini

Adriano Gamberini, A.L. Cucchiari Coop. la Macina

Graziano Propetto, Emilio Pini, Silvano Radivo

Disegni

Marco Ferretti

Copyright ©

Provincia di Pesaro e Urbino



INDICE

04 Presentazione

05 Prefazione

06 Per Cominciare

07 Funghi epigei - ipogei

08 Con chi ho il piacere

09 A Caesar augustus

10 Parassitismo

11 Saprofitismo

12 Simbiosi micorrizica

13 Ciclo vitale dei funghi

14 Come vestirsi

15 Due studiosi

16 Con garbo

17 ... e ti dirò chi sei

18 L'obolo

19 Dove?

20 Normativa

21 La fortuna dei principianti

22 Oh.....issa!

23 Sogno di una notte di mezza estate

24 C'è chi può

25 Concilia

26 Divieti

27 Riserve..... di caccia?

28 Divieto di raccolta nelle ore notturne

29 Nel grano in cerca di grane....

30 Serve un microscopio

31 Animali da cortile: gli asini

32 Norme comportamentali e consigli utili

33 Piove, piove la gatta non si muove...

34 Il migliore attacco è..... la fuga

35 Un bel guaio

36 Le caprette e il caprone

37 Help me!

38 Poteva andare peggio

39 Da non raccogliere

40 Mari, monti efantasie

41 L'iceberg

42 Cosa bolle in pentola (l'alchimista)

43 Habitat provinciale

44 Leccetta

45 Cerreta

46 Querceto di Roverella

47 Ostrieti

48 Boschi Ripariali

49 Faggeta

50 Rimboschimenti di Conifere

51 Prati e pascoli

52 Tartufaie controllate/coltivate

53 Mappa Provincia

55 Glossario

Presentazione

L'Amministrazione Provinciale, sensibile alle problematiche inerenti l'ambiente in cui viviamo e protesa ad un miglioramento della qualità della vita della propria Comunità, attraverso il Servizio competente e congiuntamente ad un "Gruppo di lavoro", costituito da figure professionali specialistiche, che hanno prestato la loro opera gratuitamente, si è resa promotrice della presente pubblicazione.

L'opera, collegata al Progetto Nazionale del Ministero dell'Ambiente "l'Eco-Cittadino consapevole", ha come argomento la disciplina dell'ambiente, in particolare i funghi e il valore alimentare degli stessi ed è rivolta ai ragazzi dai 9 ai 13 anni, a testimonianza dei grandi valori naturali ed ambientali che contraddistinguono il nostro territorio e l'attività programmatica di questo Ente, orientata in un'ottica di sviluppo ecosostenibile.

Lo scopo primario dell'Amministrazione Provinciale, che si coniuga perfettamente con la finalità del Progetto Nazionale, è quello di proporre una pubblicazione, a larga diffusione e pertanto gratuita, di carattere didattico, caratterizzata da due sessioni di ordine fumettistico e specialistico-scientifi-

co e di ordine illustrativo-fotografico, che abbia altresì un valore educativo e preventivo, volto quindi non solo alla conoscenza ed al rispetto della nostra realtà territoriale, ma anche finalizzato alla crescita individuale e responsabile delle future generazioni.

Il Presidente Provincia di Pesaro e Urbino

Sen. Palmiro Uccielli

Il Vice-Presidente Assessore all'Agricoltura

Dott. Giovanni Rondina

Prefazione

Publicare un'opera a carattere divulgativo e che nello stesso tempo assolva uno scopo educativo, scientifico e formativo penso che costituisca uno sforzo non indifferente, soprattutto se è destinata ad un pubblico tutto particolare: alunni dai 9 ai 13 anni. Con questa pubblicazione ritengo che la Provincia di Pesaro e Urbino abbia raggiunto il proprio fine. Essa infatti, a mio avviso soddisfa le esigenze: la prima di carattere istruttivo, la seconda di carattere educativo, poiché si propone sia di far conoscere la grande ricchezza del bosco e del sottobosco, in particolare dei funghi, che di creare una coscienza ed una mentalità che rispettino il suolo ed il sottosuolo, affinché essi continuino ad ammaliarci con i loro prodotti. L'opera, riccamente illustrativa, sfrutta il genere del fumetto che più si addice a stimolare l'interesse e la fantasia dei bambini. Essa, senza rinunciare al rigore scientifico, offre occasioni di studio e di approfondimento e stimola ad avvicinarsi alla natura e a coglierne gli aspetti più interessanti. Sotto il profilo comportamentale poi, dà indicazioni per non danneggiare l'ambiente naturale, visto che oggi è sempre più crescente il numero delle persone che va per boschi e

prati, che possono rovinare l'habitat e il suolo impedendo così, nel tempo, la possibilità di riproduzione dei frutti. Va inoltre sottolineata la parte dedicata ai funghi e alla loro descrizione, soprattutto per quanto riguarda la tossicità. Sotto questo aspetto infatti i funghi possono costituire un rischio per i raccoglitori poco esperti. Costoro, a volte, con tanta leggerezza, usando credenze popolari che stabiliscono assurdi metodi pratici, per distinguerne la tossicità li mangiano, correndo il rischio di avvelenarsi.

A conclusione di queste brevi riflessioni, ritengo che la Provincia abbia intrapreso un'ottima iniziativa, che senz'altro vada sostenuta e pubblicizzata, con l'auspicio che possa costituire il primo anello di una lunga catena di pubblicazioni con finalità istruttive e formative, dirette all'utenza scolastica non solo della fascia dell'obbligo, ma a tutta in genere.

Il Dirigente dell'Ufficio Scolastico Provinciale

Dott. Franco Marini



per cominciare...

I funghi possono essere suddivisi in due grandi gruppi, quelli che concludono il ciclo riproduttivo producendo carpofori all'esterno del terreno (epigei: Boletus, Amanita etc.) e quelli che producono i carpofori all'interno del terreno (ipogei: Tuber, Terfezia etc.); i primi sono decisamente più numerosi rispetto ai secondi almeno a livello di specie differenti.

funghi epigei – ipogei

I funghi appartengono ad un regno specifico. Questi esseri viventi hanno una triplice funzione: trasformare la materia organica in cibo per le piante e reinserirla nel ciclo della vita; svolgere il ruolo di selettori naturali; stabilire rapporti di simbiosi mutualistica con essenze arboree ed erbacee, creando ecosistemi forti e stabili. Essi possono vivere sia sopra che sotto il terreno in tutto il globo; ove è presente la vita sono presenti i funghi; non può esistere nessuna forma di vita superiore senza la loro presenza. Essi sono fondamentali per l'armonico sviluppo della vita stessa.



Tuber magnatum Pico ●

NOME ITALIANO Tartufo bianco pregiato (di Acqualagna).

COMMESTIBILITÀ Ottimo commestibile.

DESCRIZIONE

Peridio (scorza) liscio di colore giallo oro; gleba (polpa) ricca di venature sottili brune; spore ellittiche contenute in aschi (è il più grande dei tartufi commerciabili e il suo peso può superare il Kg.).

NOTIZIE GENERALI

Presente in tutta la Provincia nei querceti di roverella e nei boschi ripariali.



con chi ho il piacere??

Per lo studio dei funghi sono stati creati nel tempo sistemi di classificazione necessari agli addetti ai lavori, per la corretta identificazione di ogni singola specie. Per l'appassionato e il raccoglitore, conoscere questi sistemi per grandi linee, può essere d'aiuto per meglio destreggiarsi in questo mondo meraviglioso.

Un fungo è costituito da numerose strutture caratteristiche, l'osservazione attenta di ogni particolare permette di riconoscere, con un'opportuna dose di esperienza, un genere ed al suo interno separare una specie dall'altra. Per una corretta determinazione è importantissimo osservare il fungo in ogni sua parte e valutarne anche il sapore e l'odore.

a caesar augustus

Russula persicina ●

NOME ITALIANO Cuocilingua.

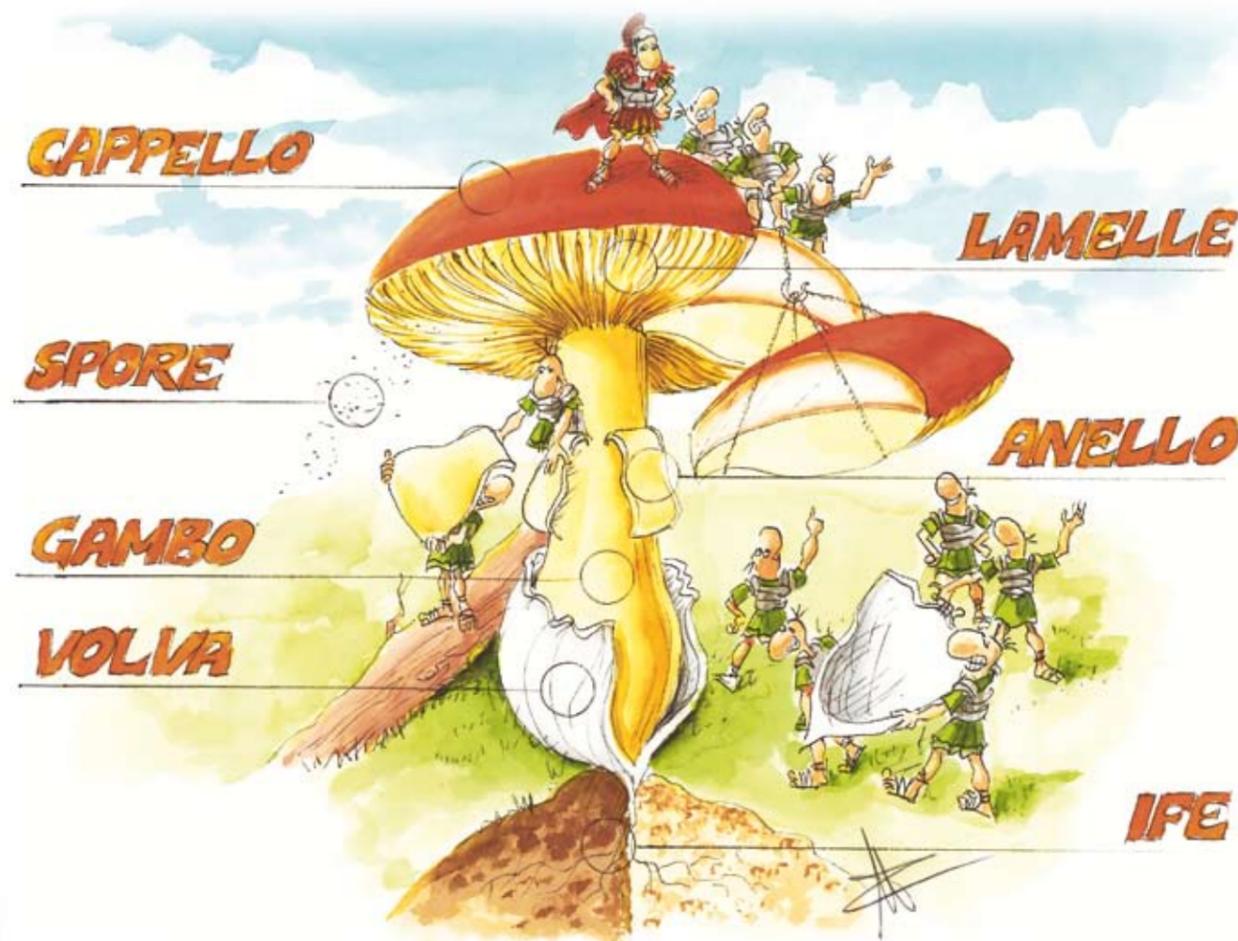
COMMESTIBILITÀ Tossico, in quanto l'acredine è dovuta a sostanze che nel tempo irritano le pareti intestinali.

DESCRIZIONE

Cappello di colore rosso-rosa vivo, lamelle e gambo bianchi, sapore molto piccante, odore leggero di cocco.

NOTIZIE GENERALI

Le Russula a carne piccante, nella nostra provincia vengono sovente consumate, si sconsiglia tale pratica in quanto nel tempo possono provocare danni alle pareti intestinali.



Amanita caesarea ●

NOME ITALIANO Ovulo buono.

COMMESTIBILITÀ Ottimo commestibile, gli esemplari giovani vengono consumati anche crudi in insalata.

DESCRIZIONE

Di dimensioni medio-grandi, cappello rosso-arancio, liscio, pettinato al margine; lamelle, gambo e carne giallo uovo. Il gambo presenta un anello membranoso ed alla base una volva a sacco bianca.

NOTIZIE GENERALI

Cresce a fine estate nei boschi di latifolia. Facilmente riconoscibile per il colore rosso del cappello, il giallo di gambo e lamelle e per la volva membranosa bianca.



parassitismo

Si dicono parassiti i funghi che vivono a spese di altri esseri viventi. Ciò può sembrare un comportamento spietato, ma ricorrente in natura perché necessario; essi aggrediscono fino a distruggerle piante deperite o marcescenti. In questo modo essi contribuiscono attivamente al compimento del complesso ciclo biologico naturale.

Armillaria mellea ●

NOME ITALIANO Famigliola, chiodino.

COMMESTIBILITÀ Commestibile, necessita di una adeguata prebollitura con eliminazione dell'acqua di cottura.

DESCRIZIONE

Cresce cespitoso sui tronchi o alla base di piante viventi o morte. Cappello viscido, finemente squamuloso di color giallo miele, a volte anche bruno-nerastro; lamelle biancastre e gambo munito di un anello membranoso.

NOTIZIE GENERALI

È tra i funghi più conosciuti e raccolti. Cresce in tardo autunno, come parassita poi saprofito di latifoglie varie.



I funghi saprotrofi si nutrono di sostanza organica e la restituiscono in forma elementare al ciclo della vita, in relazione alla modalità di nutrimento vengono divisi in gruppi. Si dicono saprotrofi i funghi che si nutrono di esseri viventi già morti. Il fungo, in questo caso, prolifera su ceppaie, tronchi morti e residui organici del sottobosco, provocandone insieme ai batteri il processo di decomposizione. In questo modo si comporta come un vero e proprio spazzino naturale.

saprotrofismo

Agaricus Campestris ●

NOME ITALIANO Prataiolo.

COMMESTIBILITÀ Commestibile.

DESCRIZIONE

Cappello convesso, carnosetto, bianco latte, a volte coperto da squame brunastre. Gambo corto, ornato da un anello semplice e labile. Carne virante al rosso-bruno, sapore mite e odore fungino.

NOTIZIE GENERALI

Comune nei prati e nei pascoli, ma anche nei parchi e giardini.



simbiosi micorrizica

Il rapporto di simbiosi è spesso presente in natura non solo nei funghi; è uno scambio alla pari dove ambedue i soggetti traggono vantaggio: il fungo favorisce lo sviluppo dell'apparato radicale della pianta, mentre quest'ultima fornisce sostanze nutritive indispensabili al fungo. Si dicono simbionti quei funghi che offrono al proprio partner aiuti in cambio del loro sostentamento. I funghi simbionti con le piante si dicono micorrizici (mykos = fungo, rhiza = radice).

ciclo vitale dei funghi

Lactarius sanguifluus ●

NOME ITALIANO Sanguinello.

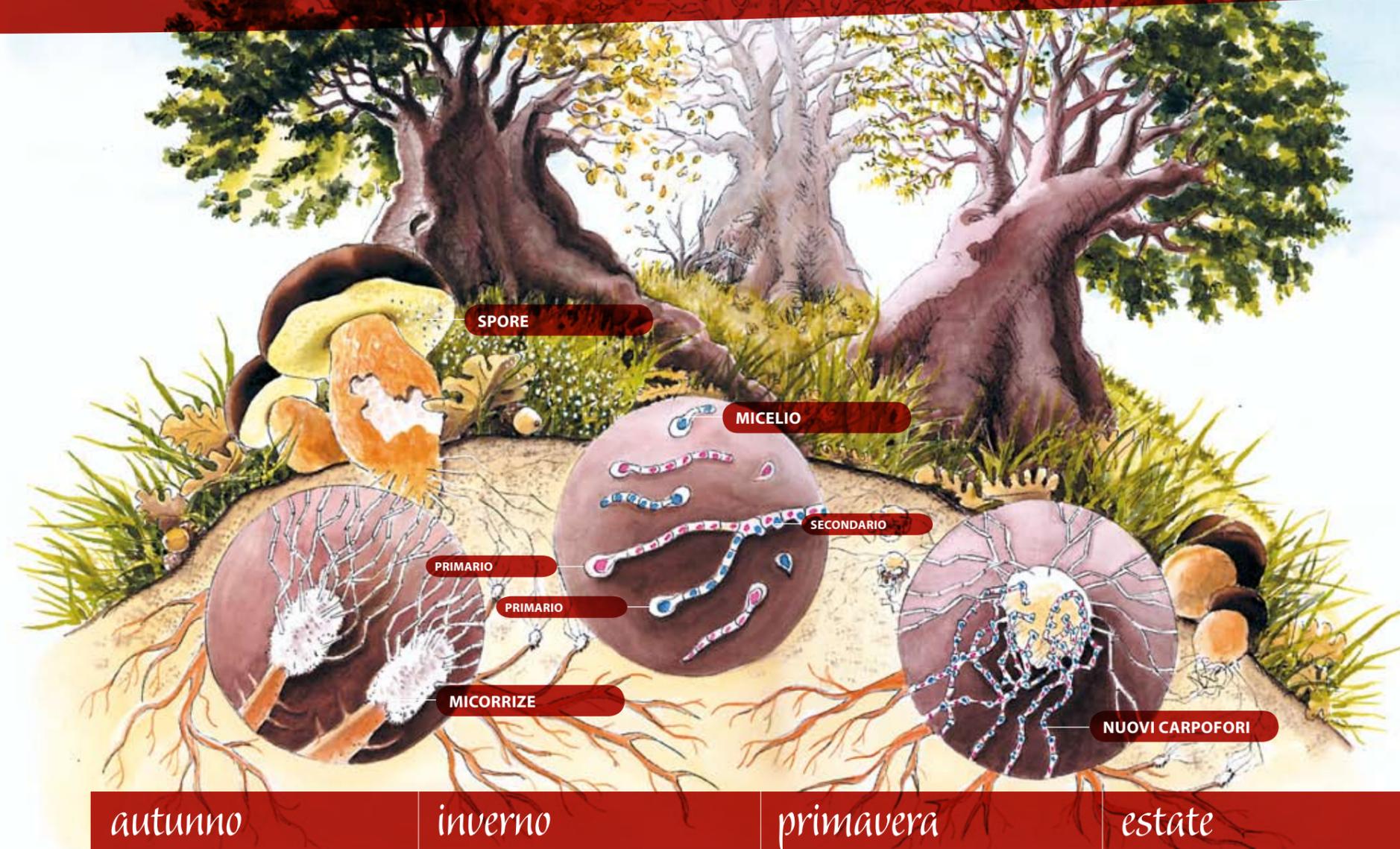
COMMESTIBILITÀ Commestibile.

DESCRIZIONE

Cappello depresso al centro, di colore arancio-rosato; la carne è soda che alla rottura emette un lattice di colore rosso-vinoso.

NOTIZIE GENERALI

Cresce in autunno, anche inoltrato, nelle pinete su terreno calcareo.



come vestirsi

Per andare a funghi occorre indossare abiti adatti alla stagione (che proteggano gambe e braccia da eventuali graffi di rovi o punture d'insetti); calzare poi stivali o scarpe alte, ma allo stesso tempo comode, che ci permettano di muoverci agevolmente anche su terreni accidentati; munirci di un bastone (ci sarà d'aiuto per mantenere l'equilibrio); utilizzare poi un cesto di vimini per trasportare i funghi e un coltellino per pulirli sommariamente in loco. *"Finalmente pronti ora si parte, domani rimetto a posto la camera"*

Lactarius chrysotheus ●

COMESTIBILITÀ Tossico, in quanto l'acredine è dovuta a sostanze che nel tempo irritano le pareti intestinali.

DESCRIZIONE

Cappello con centro depresso, zonato, lamelle e gambo giallastri, sapore piccante, lattice bianco che si colora presto in giallo oro.

NOTIZIE GENERALI

Fungo molto comune nei boschi di latifoglia, facilmente identificabile per il lattice che passa dal bianco al giallo oro.



Chi per desiderio di approfondimento scientifico, chi per interesse culinario, chi per puro piacere naturalistico o semplice curiosità; ognuno può trarre gioia e insegnamenti nell'avvicinarsi a questo universo fascinoso...

... Il primo, certamente pacato e interessato: *"Bisogna che ci studi un po' su, vediamo: esemplare eccezionale, sim-bionte, Boletaceae, sporata verdastra"...* Il secondo, più impaziente e affamato. *"Ci dovrò lavorare un po' su, vediamo: esemplare succulento, grigliato, trifolato, frittura bianchissima"*

due studiosi...

Craterellus cornucopioides ●

NOME ITALIANO Trombetta da morto.

COMESTIBILITÀ Commestibile, dal sapore intenso, viene spesso utilizzato come condimento dopo essiccazione e polverizzazione.

DESCRIZIONE

Fungo a forma di tromba o cono rovesciato, colori da nero a grigio fino a bruno, praticamente senza carne.

NOTIZIE GENERALI

Per il suo particolare aspetto a tromba e per i suoi colori è inconfondibile, abbastanza frequente nei boschi di latifoglia in autunno.



con garbo

Il modo giusto per raccogliere i funghi è proprio questo: con le mani, con delicatezza, aiutandoci con una leggera torsione del carpoforo; eviteremo così di lasciare sul terreno parti del fungo importanti per la sua identificazione; in un secondo tempo, con un coltellino puliremo il fungo dal terriccio direttamente nel bosco.

Le Province hanno responsabilità di tutela e informazione ambientale. Nel nostro caso nella Regione Marche, le Province e le Comunità Montane rilasciano, previo corso formativo gratuito, un tesserino di abilitazione personale per la raccolta dei funghi che ha tutti gli elementi di un documento identificativo, in quanto corredato di foto e dati anagrafici completi.

...e ti diro' chi sei

Hypholoma fasciculare ●

NOME ITALIANO Falsa famigliola, falso chiodini, zolfino.

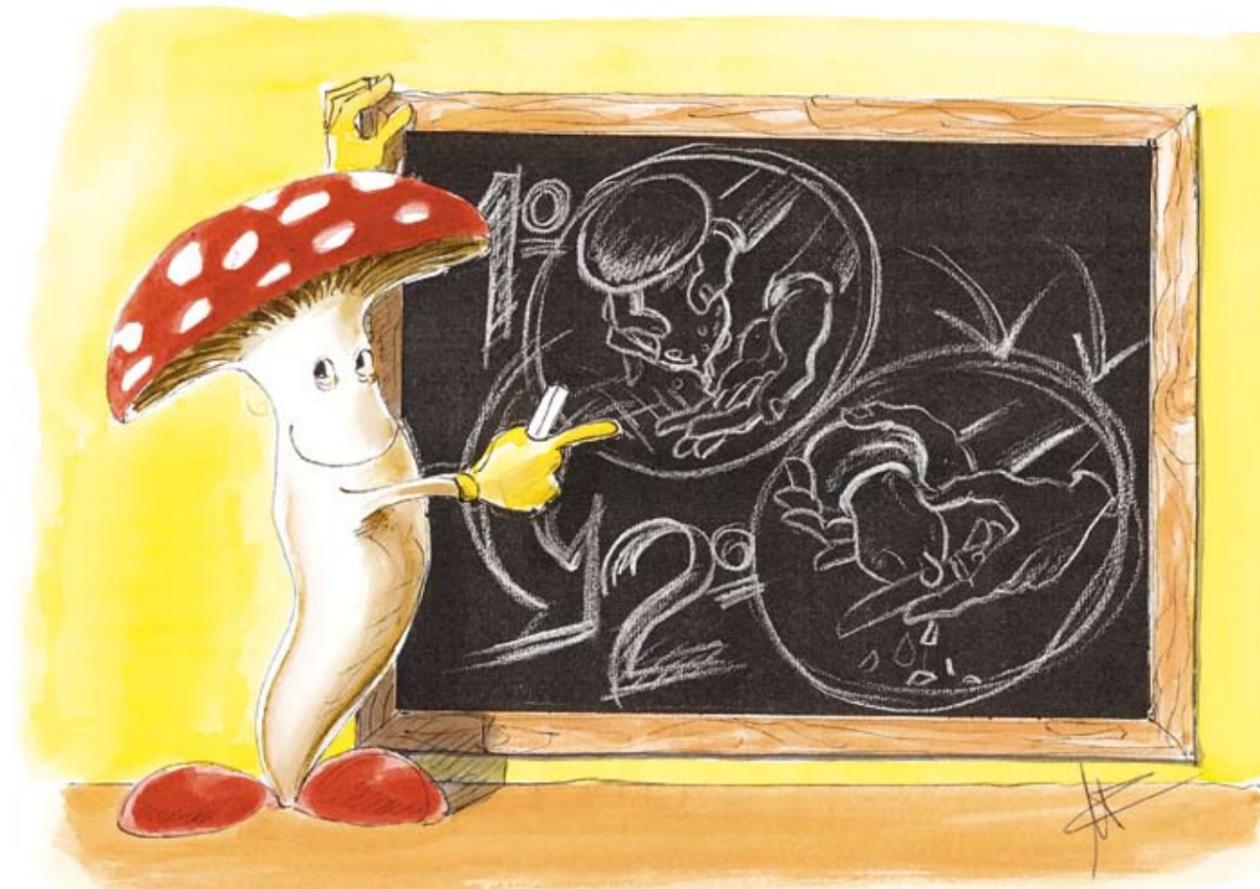
COMMESTIBILITÀ Tossico, causa disturbi gastro-intestinali.

DESCRIZIONE

Tutto il fungo da giovane si presenta di colore giallo zolfo, poi le lamelle si colorano di bruno-viola per le spore, anello visibile solo nel giovane, sapore amaro.

NOTIZIE GENERALI

Cresce cespitoso sulle stesse ceppaie e nello stesso periodo della famigliola buona, a volte frammisto ad essa.



Amanita vaginata ●

NOME ITALIANO Pettinella.

COMMESTIBILITÀ Discreto commestibile dopo cottura, la carne è fragile, il sapore delicato.

DESCRIZIONE

Cappello grigio, con bordo molto striato, lamelle e gambo bianchi, senza anello con volva ad astuccio inguainante.

NOTIZIE GENERALI

Frequente nei boschi di latifolia in autunno, si consiglia di utilizzare le Amanita in cucina solo se veramente sicuri della determinazione.



l'obolo

La tessera è quindi il documento di abilitazione e non ha necessità di rinnovo. L'autorizzazione alla raccolta ha invece validità temporanea e si ottiene, tramite versamento a favore dell'ente, con tariffe variabili per tempo di durata e soggetto contraente.

Il permesso ha validità nel territorio regionale, fatte salve le aree a protezione integrale. La raccolta dei funghi è inoltre vietata in aree, tempi e condizioni cui successivamente faremo cenno.

dove?

Tricholoma sciodes ●

NOME ITALIANO Falsa moretta.

COMMESTIBILITÀ Tossico, causa disturbi gastro-intestinali.

DESCRIZIONE

Cappello grigio metallico, liscio e lucente, lamelle e gambo grigiastri, odore leggero di terra, sapore amarognolo acre.

NOTIZIE GENERALI

Cresce nei boschi di faggio in autunno, si distingue dalle morette commestibili per l'habitat, per la superficie del cappello e per il sapore.



UFFICIO POSTALE



Ramaria botrytis ●

NOME ITALIANO Manina, ditola.

COMMESTIBILITÀ Commestibile.

DESCRIZIONE

A forma di cespuglio frondoso, tronco tozzo, bianco; rami corti, cilindrici e bianchi con punte rosso vinaccia.

NOTIZIE GENERALI

Cresce nei boschi di latifolia in autunno, si distingue dalle altre manine per il colore rosso vinaccia delle punte.



normativa

I minori privi di abilitazione, se accompagnati da persona autorizzata, possono raccogliere funghi. È chiaro che il loro "bottino" sarà compreso, con quello del loro tutore, nel conteggio dei quantitativi giornalieri previsti.
"Va bè, bravi, bravini... ma poi mi sa che quello è velenoso..."

la fortuna dei principianti...



Galerina marginata ●

NOME ITALIANO Famigliola mortale.

COMMESTIBILITÀ Velenosa mortale, contiene le stesse sostanze velenose dell'*Amanita phalloides* anche se in quantità nettamente inferiore.

DESCRIZIONE

Piccolo fungo fragile e poco carnoso, formato da un cappello ed un gambo, ocra in ogni parte, con un piccolo e fugace anello sul gambo, con odore netto di farina.

NOTIZIE GENERALI

Cresce cespitosa su legno, prevalentemente di latifoglie, le specie commestibili simili sono tutte nettamente più robuste.



oh... issa!

Come si dice: "Il cesto più pesante da portare a casa è quello vuoto!" Ma oggi il nostro amico ha davvero esagerato! L'ingordigia, insieme ad altri comportamenti deprecabili, è uno dei malcostumi che offendono il bosco. Atteniamoci ai quantitativi previsti dalle leggi.

Il limite di peso di cui viene consentita la raccolta è di 3 chili per i funghi epigei, mentre è libera per le specie lignicole e per i funghi ipogei (tartufi). È fatta poi eccezione ovviamente, nel caso che si tratti di unico esemplare. Siccome non c'è limite alla fortuna tanto vale sognare...

sogno d'una notte di mezza estate

Russula aurea ●

NOME ITALIANO Bietta.

COMMESTIBILITÀ Commestibile.

DESCRIZIONE

Cappello rosso-arancio macchiato di giallo, lamelle prima bianche poi gialle, carne soda a rottura gessosa di sapore mite.

NOTIZIE GENERALI

Cresce in estate ed autunno nei boschi di castagno, quercia e faggio.



Boletus aereus ●

NOME ITALIANO Porcino, porcino nero, bronzino.

COMMESTIBILITÀ Ottimo commestibile. Viene utilizzato fresco, essiccato o sottolio. Gli esemplari giovani e integri vengono consumati anche crudi.

DESCRIZIONE

Portamento tozzo, carnoso, può raggiungere anche grosse dimensioni. Il cappello è convesso, asciutto, bruno-nerastro, bruno-ocraceo; al di sotto presenta una parte spugnosa, inizialmente bianca poi verdastra. La carne è compatta, bianca e immutabile.

NOTIZIE GENERALI

È forse la "preda" più ambita dai cercatori di funghi. Cresce nei boschi di latifolia da giugno all'autunno. Il colore rosso del cappello, il giallo di gambo e lamelle e per la volva membranosa bianca.



c'è chi puo'...

Non c'è motivo di crucciarsi alla vista del cestone pieno della signora! Per l'appassionato, la raccolta dei funghi deve essere solo il pretesto per una bella passeggiata immerso nella natura, ma per molti abitanti delle aree montane, i frutti del bosco rappresentano, da sempre, una tradizionale fonte di guadagno e sostentamento. La legge infatti prevede che, in casi particolari, gli enti territoriali preposti, possano concedere ai residenti la possibilità di raccogliere quantitativi maggiori.

La salvaguardia del patrimonio ambientale è dovere di tutti. I comportamenti non corretti sono, oltre che sconvenienti, spesso contrari alla normativa e quindi sanzionabili. Il Corpo Forestale, la Polizia Provinciale insieme alle Guardie Ecologiche Volontarie (G.E.V.) sono i preposti al controllo e alla tutela dell'ambiente e a verbalizzare le eventuali trasgressioni. *"Quante ne avrà combinate questa volta il nostro amico Mico! Mamma mia!"*

concilia?

Cantharellus cibarius ●

NOME ITALIANO Galletto, gialletto.

COMMESTIBILITÀ Ottimo commestibile.

DESCRIZIONE

Di colore giallo-arancio in tutte le sue parti, sotto il cappello presenta delle pseudolamelle venoso-congiunte decorrenti lungo il gambo.

NOTIZIE GENERALI

Cresce gregario dalla primavera all'autunno, nei boschi di latifolia e di conifera.



Amanita verna ●

NOME ITALIANO Amanita mortale di Primavera.

COMMESTIBILITÀ Responsabile di avvelenamenti velenosi mortali, sintomi tardivi, si manifestano dopo 6-24 ore o anche dopo 48 ore dal pasto.

DESCRIZIONE

Fungo dotato di un cappello, di un gambo, di un anello sul gambo e di un sacchetto che avvolge la base del gambo chiamato volva. Completamente bianco in ogni suo settore.

NOTIZIE GENERALI

Confuso erroneamente con i funghi prataioli che hanno lamelle rosa brune e non hanno mai la volva alla base del gambo.



divieti

Per non incorrere in situazioni imbarazzanti come il nostro sventurato amico, è bene soffermarci su alcuni dei divieti previsti dalla normativa che, per negligenza o malcostume, vengono più spesso trasgrediti.

Nelle aree segnalate con apposita tabellazione è assolutamente vietata la raccolta dei funghi. Non c'è motivo di rimanere perplessi o indisposti di fronte ad un'area inaccessibile; per fortuna il nostro territorio offre grandi e varie aree boschive da lasciar solo l'imbarazzo della scelta. Pinete di rimboschimento, querceti, faggete, cedui di carpino nero e boschi di leccio sono tutti habitat ideali per l'una o l'altra specie fungina.

riserve..... di caccia?

Omphalotus olearius ●

NOME ITALIANO Fungo dell'ulivo.

COMESTIBILITÀ Responsabile di gravi avvelenamenti che si risolvono dopo circa due/tre giorni di ricovero ospedaliero.

DESCRIZIONE

Fungo cespitoso lignicolo, arancio carico in ogni settore, cresce su legno morto di svariate latifoglie, provvisto di lamelle decorrenti lungo un gambo spesso laterale.

NOTIZIE GENERALI

L'aspetto carnoso, il buon profumo e sapore, tradiscono incauti principianti che raccolgono imprudentemente funghi non conosciuti.



Hydnum albidum ●

NOME ITALIANO Carpinello.

COMESTIBILITÀ Commestibile.

DESCRIZIONE

Fungo dalla carne soda e fragile, interamente bianco, gambo eccentrico, cappello gibboso al disotto del quale sono presenti degli aculei corti e fragili.

NOTIZIE GENERALI

Cresce in autunno ed inverno, in boschi di latifolia e di conifera. Nasce tra le foglie cadute forma file di numerosi individui anche cespitosi.



Divieto di raccolta nelle ore notturne: pauuura eeehhh!

Chi ha paura del buio? Per tranquillizzare i bimbi si usa dire che al buio non c'è nulla di più o diverso di ciò che c'è di giorno. Ben detto! Quindi non vale la pena affannarsi in corse, già prima dell'alba, alla ricerca di chissà che. Qualsiasi cosa stessimo cercando sarà lì ad aspettarci anche quando farà giorno. Ricordiamo comunque che la legge prevede che la raccolta dei funghi è consentita nell'arco di tempo compreso tra un'ora prima dell'alba e un'ora dopo il tramonto.

È vietata la raccolta dei funghi nei campi coltivati. Un terreno coltivato, dissodato e sarchiato, non è il posto più propizio per la proliferazione del micelio e per la nascita degli sporofori. Scegliere per le nostre escursioni le aree boschive e di pascolo del nostro stupendo entroterra, vuol dire aggiungere fascino alla nostra passeggiata. Un intreccio di sentieri segnalati spesso attraversa i nostri boschi, tenendo questi come punti di riferimento, potremo muoverci in massima sicurezza!

nel grano in cerca di grane...

Tricholoma equestre ●

NOME ITALIANO Cavaliere.

COMMESTIBILITÀ Velenoso mortale, se ingerito in numerosi pasti ripetuti provoca per accumulo e a lungo termine, la distruzione della fibra muscolare lunga (cuore).

DESCRIZIONE

Fungo medio grande, presenta un cappello e un gambo, il cappello è sfumato di marrone, mentre gli altri settori sono giallo limone.

NOTIZIE GENERALI

Sindrome di recente scoperta a seguito di numerosi casi di avvelenamento francesi dovuti ad una crescita imponente di questo fungo.



Suillus granulatus ●

NOME ITALIANO Pinarolo.

COMMESTIBILITÀ Commestibile da giovane; se vecchio può risultare un po' lassativo.

DESCRIZIONE

Cuticola del cappello viscosa e separabile, pori gialli, carne giallina e soda, poi molliccia nel fungo maturo.

NOTIZIE GENERALI

Cresce nelle pinete su terreno calcareo, da fine primavera all'autunno inoltrato.



serve un microscopio?

La normativa prevede delle dimensioni minime per la raccolta di alcune specie. In alcune di esse infatti, la grandezza è sintomo di immaturità, perciò il raccogliarli interromperebbe il processo riproduttivo impedendo il rilascio delle spore. Il buonsenso ci deve far poi riflettere sull'opportunità o meno della raccolta di funghi troppo piccoli: se ci serve la lente adesso, ci servirà poi un microscopio dopo la cottura!

Calocybe gambosa ●

NOME ITALIANO Prugnolo, spignolo.

COMMESTIBILITÀ Ottimo commestibile, molto apprezzato per il suo intenso odore e sapore.

DESCRIZIONE

Carnoso, dotato di cappello, gambo e lamelle fittissime; la carne soda, biancastra con forte odore e sapore di farina fresca.

NOTIZIE GENERALI

Cresce gregario in primavera su pascoli di montagna, dove forma colonie di numerosi esemplari. Generalmente viene raccolto molto piccolo anche se può raggiungere i 12 cm. di diametro del cappello. (la legge regionale ne proibisce la raccolta sotto i 3 cm. di diametro).



La normativa vieta l'uso di contenitori non areati e strumenti atti a recare danno al terreno. Le buste di plastica o i bidoni accelerano, mediante ristagno d'aria e calore, i processi di decomposizione dei funghi; l'uso di rastrelli, uncini o altri strumenti simili possono provocare danni consistenti allo strato superficiale del terreno e al micelio fungino.

animali da cortile: gli asini

Ramaria formosa ●

NOME ITALIANO Manina, ditola.

COMMESTIBILITÀ Tossico, causa disturbi gastro-intestinali anche di una certa entità.

DESCRIZIONE

Tronco tozzo, bianco; rami numerosi, allungati, cilindrici di colore arancio-rosa o ocra-rosa con punte giallo limone.

NOTIZIE GENERALI

Cresce nei boschi di latifolia in autunno, tutte le manine quando invecchiano assumono colori sui toni dell'ocra tanto da renderle indistinguibili.



norme comportamentali e consigli utili

Il cielo si copre di nubi temporalesche, pioggia e lampi ne sono la conseguenza. È il caso di rinunciare alla nostra escursione. Per non correre il rischio di essere colpiti da fulmini, è necessario evitare il rifugio sotto alberi isolati e allontanarsi dalle vette e dai crinali dei monti. I corsi d'acqua, ingrossati dalle piogge, possono rappresentare un pericolo. Quando le condizioni del tempo si preannunciano particolarmente avverse, facciamo come la gatta del ritornello "Meglio starsene a casa"!

*piove, piove, la gatta
non si muove...*



Gyromitra esculenta ●

NOME ITALIANO Falsa spagnola.

COMMESTIBILITÀ Velenoso mortale, se ingerito in numerosi pasti ripetuti provoca per accumulo e a lungo termine, emolisi grave con arresto cardiocircolatorio.

DESCRIZIONE

Fungo dalla forma singolare, una sorta di gambo e sormontato da un ammasso cerebriforme detto mitra, la sua struttura a pieghe e pliche circonvolute ricorda alla perfezione un cervello.

NOTIZIE GENERALI

Un tempo si pensava erroneamente che fosse un fungo commestibile dopo cottura.



*il miglior attacco è...
la fuga!*

In caso di incendio se ci è possibile cerchiamo di spegnerlo senza correre inutili rischi; altrimenti via a gambe levate e segnaliamo il fatto ad uno dei seguenti numeri Telefonici: **1515 Corpo Forestale; 115 Corpo dei Vigili del Fuoco**. Ricordiamo che: nel bosco è vietato accendere fuochi, gettare mozziconi di sigaretta accesi, usare fiamme. Sono comunque assolutamente da evitare atteggiamenti negligenti che possano creare situazioni di rischio.

Se scegliamo di andar per funghi e visitare i nostri ambienti naturali dobbiamo prevedere di fare una bella passeggiata a piedi. Lasciamo quindi le macchine nelle apposite piazzole stradali, eviteremo così di cacciarci in brutte situazioni come è capitato al personaggio della vignetta e di causare danni all'ambiente.

un bel guaio!

Lepiota brunneoincarnata ●

NOME ITALIANO Lepiotina.

COMMESTIBILITÀ Velenosa mortale, contiene le stesse sostanze velenose dell'amanita phalloides anche se in quantità decisamente modeste.

DESCRIZIONE

Piccolo fungo fragile e poco carnoso, formato da un cappello decorato con minute squamule e da un gambo che presenta un piccolo e fugace anello, lamelle bianche.

NOTIZIE GENERALI

Cresce cespitosa anche nelle zone urbane, parchi pubblici e giardini privati, nelle aiuole dei viali alberati.



Amanita phalloides forma alba ●

NOME ITALIANO Tignosa bianca.

COMMESTIBILITÀ Velenosa mortale, al pari della specie tipo, è spesso tragicamente confusa con prataioli bianchi, basterebbe guardare le lamelle per differenziarla, rosa marrone nei prataioli, biancastre in amanita.

DESCRIZIONE

Questa forma della specie tipo si distingue per i suoi cromatismi interamente bianchi in ogni parte.

NOTIZIE GENERALI

Le forme albine sono molto diffuse e frequenti in tutte le specie di funghi.



le caprette e... il caprone

Il rispetto della natura richiede un comportamento corretto verso tutte le sue componenti: si usi quindi un giusto atteggiamento. Rispettiamo tutti gli animali, non danneggiamo i fiori o i funghi non commestibili, non spezziamo rami, non deturpiamo prati, siepi e sottobosco al nostro passaggio.

Nei giorni ancora caldi e afosi, d'estate, durante le nostre escursioni micologiche, il rischio di fare incontri indesiderati non è trascurabile: vespe, tafani, la vipera soprattutto! In queste occasioni un comportamento accorto, può farci evitare spiacevoli conseguenze.

help me!

Cortinarius orellanus ●

NOME ITALIANO Cortinario orellano.

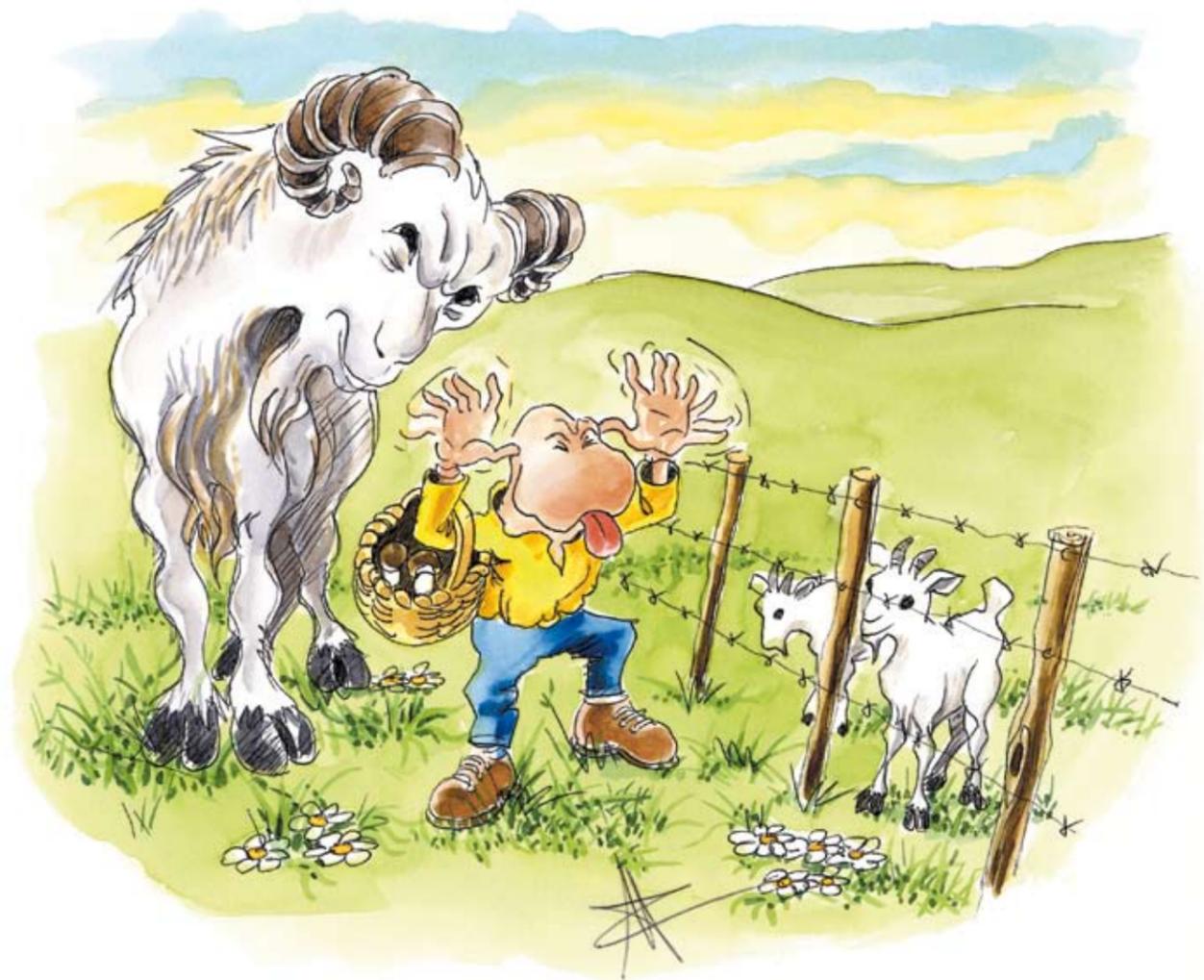
COMMESTIBILITÀ Velenoso mortale, ha una latenza lunghissima, può manifestare i sintomi di avvelenamento anche dopo 20 giorni dal suo consumo.

DESCRIZIONE

Presenta un cappello e un gambo, una sorta di ragnatela unisce il gambo al margine del cappello, questa struttura è chiamata cortina. Odore e sapore fortemente sgradevoli, erbacei terrosi.

NOTIZIE GENERALI

Mentre le Amanita distruggono il fegato, il veleno di questi funghi attacca e distrugge i reni.



Amanita virosa ●

NOME ITALIANO Amanita di abete, amanita virosa.

COMMESTIBILITÀ Velenosa mortale, contiene le stesse sostanze velenose dell'amanita phalloides, la dose mortale è di circa 30/50 gr di fungo fresco ingeriti per un uomo di taglia media di circa 70 kg.

DESCRIZIONE

Stesse caratteristiche delle Amanita precedentemente descritte, anello burroso e fragile, odore sgradevole, come di muffa.

NOTIZIE GENERALI

Il colore bianco e soffuso di giallastro ocra tenue al centro del cappello.



poteva andar peggio

Prima di consumare i funghi è necessario avere la certezza di ciò che si è raccolto. La siccità, lo stadio di crescita e altre contingenze, possono alterare i caratteri distintivi del fungo e renderlo irriconoscibile. È rischioso l'utilizzo!! **Nel dubbio, consultare senza indugio i centri micologici provinciali che offrono gratuitamente la loro consulenza.**

Le specie fungine sono diverse migliaia, di queste alcune sono commestibili, svariate sono velenose, addirittura alcune mortali, mentre tantissime sono senza valore alimentare; comunque tutte sono utilissime per l'ambiente in cui vivono e come tali vanno sempre rispettate.

da non raccogliere...

Amanita pantherina ●

NOME ITALIANO Tignosa bruna, bigia.

COMMESTIBILITÀ Responsabile di gravi avvelenamenti, che interessano l'apparato gastroenterico e il sistema nervoso centrale.

DESCRIZIONE

Fungo dotato di un cappello, di un gambo, di un anello sul gambo e di un sacchetto che avvolge la base del gambo chiamato volva. Il colore del cappello è marrone e presenta tanti piccoli fiocchi bianchi sulla sua superficie.

NOTIZIE GENERALI

Avvelenamento grave che si risolve dopo circa due/tre giorni di ricovero ospedaliero.



Amanita phalloides ●

NOME ITALIANO Tignosa verdognola - amanita verdognola.

COMMESTIBILITÀ Velenosa mortale, è responsabile maggiore (90% dei casi) di tutte le morti dovute al consumo errato di funghi spontanei nel mondo.

DESCRIZIONE

Stesse caratteristiche morfologiche delle altre Amanita descritte, il cappello è prevalentemente verdastro, con estremi dal giallastro al nocciola.

NOTIZIE GENERALI

Cresce con grande abbondanza in autunno, in tutti i tipi di bosco, latifolia e conifere.



mare, monti e... fantasie

I funghi sono esseri viventi che possono abitare in tutti gli ambienti naturali, dalle spiagge marine fino alle praterie alpine. In natura i funghi hanno dimensioni decisamente variabili, "ma se i funghi entrano nei racconti dei raccoglitori, hanno la tendenza costante ad aumentare notevolmente in grandezza e peso". Ma rimane sempre valido il motto "pochi ma buoni".

Quando raccogliamo un fungo cosa abbiamo raccolto? Abbiamo raccolto solo un frutto di un essere vivente molto più grande che si sviluppa nel terreno, costituito da un intreccio di filamenti indifferenziati (ife) che ricopre ampie superfici e che può produrre centinaia di frutti. Quindi se vogliamo raccogliere in futuro altri funghi non dobbiamo rovinare questa creatura scavando il terreno e scoprendo il micelio.

l'iceberg

Tricholoma gausapatum ●

NOME ITALIANO Moretta.

COMESTIBILITÀ Commestibile.

DESCRIZIONE

Cappello grigio topo, ricoperto da fibrille che gli conferiscono un aspetto feltrato-lanoso. Lamelle bianche. Gambo bianco e cavo.

NOTIZIE GENERALI

Cresce nelle pinete, in autunno ed inverno, dove forma colonie di numerosi esemplari.



Boletus luridus ●

NOME ITALIANO Boletto lurido.

COMESTIBILITÀ Buon commestibile, dopo cottura, per cottura si intende che tutto il fungo deve superare i 70° di temperatura in ogni sua parte, per almeno 15 minuti.

DESCRIZIONE

Cappello vellutato, colore da camoscio a bruno-olivastro, pori arancioni o rossi, gambo con reticolo a maglie larghe e rilevate, tutto il fungo, se toccato, si macchia di blu-nero.

NOTIZIE GENERALI

Cresce in estate e in autunno nei boschi di latifoglie e conifere.



cosa bolle in pentola?

Mico vuol riprodurre un bel fungo. Sarà una buona idea? Gli ingredienti che usa sono quelli giusti: tanta acqua, più del 90%, un po' di proteine e zuccheri, solo un pizzico di sali e minerali... Ce la sta mettendo tutta ma non basterà. Madre natura riesce infatti con questi pochi elementi a creare un equilibrio di profumi, sapori e bellezza impossibili a qualsiasi alchimia. Se togliamo al fungo queste nobili prerogative, rimane un prodotto ben povero dal punto di vista alimentare: ricco di fibre, poverissimo di elementi nutritivi, di scarsa digeribilità. Non era una buona idea...



habitat provinciale



L'ampio settore della provincia compreso fra le dorsali appenniniche e il litorale è formato da vaste zone collinari che degradano dolcemente in zone pianiziali in corrispondenza dei fiumi: Marecchia, Conca, Foglia, Metauro e Cesano.

Boschi

A seconda di altitudine, esposizione, acclività, profondità e natura del terreno predomi-

nano nei boschi una o più specie arboree in modo che è facile riconoscere varie tipologie forestali con composizione floristica relativamente caratteristica e costante. Semplificando al massimo questi concetti, nella nostra provincia, possiamo riconoscere le seguenti principali categorie: boschi ripariali, querceti, leccete, ostrieti, carpineti, cerrete, tiglio-acereti, corileti, frassineti, faggete.



Boschi di leccio della Gola del Furlo; corteccia e frutti di Quercus ilex.



lecceta

Boschi talora con aspetto arbustivo, con prevalenza di leccio (*Quercus ilex*) che ricoprono i terreni calcarei del mesozoico, generalmente posti nelle pareti più calde dei nostri monti tra i 300 e i 700 m. in cui coesistono il carpino nero (*Ostrya carpinifolia*), l'orniello (*Fraxinus ornus*) ed altre latifoglie talora con aspetto arbustivo.

LOCALITÀ

M. Pietralata, M. Paganuccio, M. Montiego, Alta Valle del Burano, Gola del Furlo, M. Nerone (Gola Dell'Infernaccio), M. Catria.

MICETI PREVALENTI

- 1) Leccinum lepidum (porcinello)
- 2) Hygrophorus russula (gallinacio rosso, vinaiolo)
- 3) Tricholoma orirubens (moretta)
- 4) Cortinarius ionochlorus
- 5) Tuber melanosporum Vitt.
- 6) Inocybe griseoilacina
- 7) Russula ochrospora (bietta)
- 8) Lactarius mairei
- 9) Hygrophorus roseodiscoideus
- 10) Lactarius mediterraneensis



Boschi di cerro ad Apecchio; corteccia e frutti di Quercus Cerris.



cerreta

Boschi con prevalenza di cerro (*Quercus cerris*) che ricoprono le zone argillose e marno – arenacee ricche di silice poste nelle zone mesofite dei nostri monti tra i querceti di roverella e la faggeta, in questi boschi si possono trovare esemplari di roverella (*Quercus pubescens*), faggio (*Fagus sylvatica*), carpino bianco (*Carpinus betulus*), carpino nero (*Ostrya carpinifolia*), e altre latifoglie.

LOCALITÀ

Cantoniera di Carpegna, Serra di Burano, Massiccio dell'Alpe della Luna, Bocca Serriola e su altri rilievi montuosi dell'Appennino.

MICETI PREVALENTI

- 1) Amanita caesarea (ovulo buono)
- 2) Boletus aereus (porcino)
- 3) Boletus luridus
- 4) Craterellus cornucopioides (trombetta dei morti)
- 5) Tricholoma bresadolatum
- 6) Tuber aestivum (scorzone)
- 7) Russula cyanoxantha (colombina)
- 8) Tricholoma acerbum (durello)
- 9) Exagonia nitida
- 10) Cantharellus cibarius (galletto)



Querceto Fenile; corteccia, foglie e frutti di *Quercus Pubescens*.



querceto di roverella

Assieme all'ostrieto rappresentano la forma bosco più frequente della provincia in cui è prevalente la roverella (*Quercus pubescens*) che ricopre tutte le zone collinari e quelle premontane della provincia e i terreni marnosi arenacei. In questo bosco possono coesistere altre essenze forestali come: il carpino nero (*Ostrya carpinifolia*), (*Fraxinus ornus*), aceri ed altre latifoglie.

LOCALITÀ

Diffusi ampiamente nelle zone collinari e bassomontane della Provincia: Monti della Cesana, M. Paganuccio, M. Pietralata, M. Vicino, Pianello, S. Angelo in Vado, ecc.

MICETI PREVALENTI

- 1) Tuber magnatum Pico (tartufo bianco pregiato)
- 2) Russula cyanoxantha (bietta)
- 3) Tuber brumale Vitt. (Tartufo nero d'inverno)
- 4) Tuber melanosporum Vitt. (tartufo nero di Norcia)
- 5) Tuber aestivum Vitt (scorzone)
- 6) Tuber albidum Pico (marzuolo)
- 7) Pisolithus arhizus (biscvolp)
- 8) Lactarius piperatus (tufiron dal lat)
- 9) Russula delica (tufirone)
- 10) Ramaria flava (manina)



Boschi di Carpino di Valle S. Pietro; Corteccia e foglie di *Fraxinus Ornus*, fiori e foglie di *Ostrya Carpinifolia*.



ostrieti

Boschi cedui delle zone collinari e delle zone montane sino agli 800 metri su terreno calcareo con prevalenza di carpino nero (*Ostrya carpinifolia*) in cui vegetano l'orniello (*Fraxinus ornus*), la roverella (*Quercus pubescens*), e altre latifoglie come gli aceri.

LOCALITÀ

Monti della Cesana, M. Catria, M. Nerone, Gola del Furlo.

MICETI PREVALENTI

- 1) Hygrophorus lindtneri
- 2) Leccinum carpini
- 3) Omphalotus olearius (famigliola dell'olivo)
- 4) Xerocomus rubellus
- 5) Cortinarius olivaceofuscus
- 6) Hydnum albidum (carpinello)
- 7) Armillaria mellea (famigliola)
- 8) Hygrophorus persoonii
- 9) Hypholoma fasciculare (zolfino)
- 10) Ramaria formosa (manina)



Bosco ripariale di S.Ippolito, foglie di Populus Alba, Populus Nigra, Salix Alba.



boschi ripariali

Si tratta dei boschi che costeggiano i corsi d'acqua, in particolare i fiumi della nostra provincia e sono caratterizzati da specie legnose igrofile: con prevalenza di pioppo bianco (*Populus alba*), pioppo nero (*Populus nigra*), salice bianco (*Salix alba*), in cui vegetano anche altre latifoglie soprattutto del genere *Salix*.

LOCALITÀ

Lungo i corsi d'acqua della Provincia.

MICETI PREVALENTI

- 1) Tuber magnatum (rapone)
- 2) Tricholoma cingulatum (moretta)
- 3) Tricholoma equestre var. populinum
- 4) Leccinum duriusculum fo. robustum
- 5) Helvella crispa
- 6) Amanita ovoidea
- 7) Morchella esculenta
- 8) Morchella semilibera
- 9) Pleurotus ostreatus (gradarella)
- 10) Agrocybe aegerita (piopparello)



Faggeta Monte Catria; foglia di Fagus Sylvatica.



faggeta

Boschi di faggio (*Fagus sylvatica*), ad alto fusto o cedui che ricoprono la parte boschiva dei nostri monti che dagli 800 m. sino ai pascoli sommatiali caratterizzano i nostri monti più elevati.

LOCALITÀ

M. Catria, Bocca Trabaria, M. Nerone, Serra di Burano, Massiccio dell'Alpe della Luna e M. Carpegna.

MICETI PREVALENTI

- 1) Russula cyanoxantha (bietta)
- 2) Russula olivacea (bietta)
- 3) Tricholoma filamentosum
- 4) Tricholoma sciodes
- 5) Boletus pinophilus (porcino)
- 6) Cantharellus amethysteus (galletto)
- 7) Lactarius blennius
- 8) Lactarius pallidus
- 9) Cortinarius splendens
- 10) Hygrophorus poetarum



Bosco di conifere; frutto e foglie di *Pinus halepensis* e *Pinus nigra*.



rimboschimenti di conifere

Rimboschimenti eseguiti in monti spogliati del loro manto forestale originario con essenze estranee alla flora arborea della provincia: di pino nero (*Pinus nigra s.l.*) e, secondariamente, pino silvestre (*Pinus sylvestris*), pino marittimo (*Pinus pinaster*), pino d'aleppo (*Pinus halepensis*) ed altre specie.

LOCALITÀ

Sparsi un po' su tutto il territorio, i raggruppamenti più importanti sono: Coldelce, Monti della Cesana, M. Montiego, M. Carpegna, M. del Furlo (M. Pietralata), ecc.

MICETI PREVALENTI

- 1) *Russula torulosa* (bietta)
- 2) *Tricholoma gausapatum* (moretta)
- 3) *Lactarius sanguiflus* (sanguinello)
- 4) *Tuber albidum* Pico (marzuolo)
- 5) *Suillus granulatus* (pinarolo)
- 6) *Cantharellus lutescens* (finferla)
- 7) *Hygrophorus latitabundus* (mucicone)
- 8) *Tricholoma fracticum*
- 9) *Clitocybe alkaliviolascens*
- 10) *Suillus luteus* (pinarolo)



Pascoli della Carpegna e del Monte Nerone.



prati e pascoli

Situati nelle zone più alte dei nostri monti ove la faggeta lascia il campo alla prateria e l'humus si fa sempre più sottile sino ad annullarsi utilizzati nei mesi estivi come pascoli per ovini, bovini ed equini.

LOCALITÀ

M. Catria, M. Nerone, M. Carpegna, M. Petrano, M. Montiego, Monti del Furlo (M. Pietralata, M. Paganuccio).

MICETI PREVALENTI

- 1) *Agaricus albertii* (turino)
- 2) *Agaricus arvensis* (turino)
- 3) *Calocybe gambosa* (prugnolo)
- 4) *Calvatia utriformis* (vescie)
- 5) *Lepista panaeola*
- 6) *Clitocybe maxima*
- 7) *Entoloma porphyrophaeum*
- 8) *Melanoleuca politoinaequalipes*
- 9) *Hygrocybe punica*
- 10) *Marasmius oreades* (gamba secca)

ambienti e funghi



Tartufoia coltivata; frutti e foglie di Tilia Cordata e Corylus Avellana.



tartufoie controllate/coltivate

Sono aree boschive dove si riproduce il tartufo. Le prime allo stato naturale le seconde, mettendo a dimora piantine micorizzate.

LOCALITÀ

In tutto il territorio provinciale dal mare alla catena montuosa degli Appennini.

MICETI PREVALENTI

- 1) Tuber melanosporum (nero pregiato).
Piante simbionti: Roverella, Cerro, Nocciolo, Carpino, Leccio, Farnia, Rovere, Tigli
- 2) Tuber aestivum (scorzona).
Piante simbionti: Roverella, Cerro, Nocciolo, Carpino, Leccio, Pino Nero, Pino Laricio
- 3) Tuber magnatum (rapone).
Piante simbionti: Roverella, Cerro, Farnia, Nocciolo, Tigli, Pioppo Bianco, Salicone
- 4) Tuber borchii (bianchetto).
Piante simbionti: Roverella, Cerro, Nocciolo, Carpino, Leccio, Pino Nero, Pino Laricio
- 5) Tuber brumale (nero d'inverno).
Piante simbionti: Roverella, Nocciolo, Carpino, Tigli, Pini, Abeti



La provincia di Pesaro Urbino è attraversata da tre fiumi e due torrenti che arrivano sino al mare: fiume Metauro, fiume Foglia, fiume Cesano, torrente Arzilla e torrente Tavollo e la parte alta di due fiumi che scendono al mare in provincia di Rimini, il fiume Marecchia e il fiume Conca.

Questa ricchezza di corsi d'acqua denota un territorio ricco di rilievi e di ambienti forestali diversificati che ricoprono le nostre colline e i monti dell'Appennino e che segnano i confini della nostra provincia con le province di Arezzo e Perugia.

La diversità degli ambienti permette la contemporanea presenza di tante specie di funghi, comprese quelle più pregiate che danno l'idea dello stato di salute del territorio.

Alcuni funghi come le russule, i chiodini e i galletti sono ubiquitari, dimostrando la loro adattabilità agli ambienti più diversificati, altri caratterizzano la tipicità dell'ambiente.

La roverella è la quercia che caratterizza la nostra provincia ed è la quercia che offre possibilità di vita a una grande quantità di funghi, non disdegnando quelli più pregiati e si può dire che questa è pianta regina per i legami con i funghi micorrizici (simbionti) tartufi bianchi e neri pregiati e con tutte le specie, ovolo buono, porcino nero e porcino reticolato, galletto ecc.

GLOSSARIO

ABILITAZIONE: riconoscimento, da parte di una autorità, delle capacità per svolgere un’attività o una professione.

ACCIDENTATI: pieno di asperità, irregolare.

ACCORTO: attento e pronto a quanto succede intorno a sé.

AFOSO: giornata o periodo con elevata temperatura ed umidità, tali da dare una sensazione di pesantezza ed oppressione.

ANELLO: membrana che nel fungo giovane unisce il gambo con il bordo del cappello, poi con lo sviluppo si rompe e rimane sul gambo a formare un gonnellino o una zona circolare ben visibile.

AERATO: che permette la libera circolazione dell’aria.

AVVERSO: sfavorevole.

BIOLOGICO: tutto ciò che riguarda i fenomeni della vita e le leggi che li regolano.

BOLETACEE: grande gruppo di funghi (Famiglia) con le stesse caratteristiche, a questa famiglia appartengono i porcini, i pinaroli e tanti altri funghi.

CAPPELLO: nella struttura del fungo si dice cappello la parte alta del frutto che spesso si presenta a forma di cappello convesso o più o meno appuntito.

CARPOFORO: la struttura destinata alla riproduzione del fungo.

CEPPAIA: parte inferiore dell’albero che rimane nel terreno dopo il taglio del fusto.

CICLO RIPRODUTTIVO: l’insieme dei processi indispensabili per riprodurre un essere vivente.

CLASSIFICAZIONE: raggruppamento in classi omogenee.

CONTINGENZA: evento, occasione che dipende dal caso.

CONTRAENTE: una delle due persone che firmano un contratto o un patto.

CRISMI: approvazione da parte dell’autorità.

CRUCCIARSI: addolorarsi, tormentarsi.

CULINARIO: che riguarda l’arte della buona cucina.

DECOMPOSIZIONE: processo attraverso il quale gli elementi naturali si trasformano nelle proprie componenti elementari.

DEPERITO: perdere forza, consumarsi, ridursi in cattivo stato.

DEPRECABILE: che si può o si deve disapprovare. Degno di biasimo.

DESTREGGIARSI: muoversi in modo da evitare ostacoli o rischi.

DETURPARE: rendere brutto, deformare.

DISSODATO: lavorare un terreno, in precedenza incolto, rompendo le zolle sino a renderle più piccole possibile.

ENTROTERRA: il territorio che si sviluppa dietro la costa.

EPIGEO: che cresce all’esterno del terreno.

EQUIVOCO: che può essere capito in diversi modi.

ESCURSIONE: breve viaggio a scopo di studio o piacere.

FALSARE: descrivere qualcosa in maniera diversa dalla verità.

GAMBO: nel fungo la struttura che solleva il cappello dal terreno, quasi sempre cilindrico a volte panciuto o ondulato.

GENERE: nelle scienze naturali ultimo raggruppamento di esseri che hanno le stesse caratteristiche distintive.

GRATIFICANTE: dare una ricompensa materiale o morale aggiuntiva.

HABITAT: l’insieme delle condizioni utili per favorire la vita degli esseri viventi.

INDIFFERENZIATO: tutte le cellule del fungo sono assolutamente identiche, possono variare solo nella forma.

IDENTIFICATIVO: carattere che serve a riconoscere per stabilire l’identità.

IFE: filamenti uni o pluricellulari che costituiscono il corpo dei funghi.

IGROFORO: pianta o fungo che preferisce i terreni umidi.

IMENOFORO: La parte del fungo che serve a sviluppare, contenere e disperdere le spore (i semi).

INACCESSIBILE: luogo non o difficilmente raggiungibile.

INGORDIGIA: essere senza misura, avidità.

INVALIDARE: rendere nullo, non valido

IPOGEO: che cresce all’interno del terreno.

ITINERARIO: percorso stabilito in anticipo.

LAMELLA: lamine più o meno sottili posizionate sotto al cappello, che contengono le spore fino alla loro maturazione.

MALCOSTUME: insieme di cattivi comportamenti. Comportamento contrario alla decenza, all’onestà e alla moralità.

MARCESCENTE: che sta andando a male, che sta marcendo, avvia-to alla putrefazione.

MESOFILO: che preferiscono le aree calde e assolate con modesta umidità.

MICELIO: la parte del fungo costituita dalle ife che vive nel terreno e che formano la parte principale del fungo.

MICOLOGICO: che riguarda il mondo dei funghi.

MICORRIZICO: simbiosi che si forma dall’unione delle ife dei funghi con le radichette superficiali delle piante.

MICROSCOPIO: strumento che serve ad osservare oggetti invisibili ad occhio nudo con diversi ingrandimenti possibili.

NEGLIGENTE: chi trascura i propri doveri.

NORMATIVA: insieme di regole per fissare diritti e doveri.

OBOLO: importo di modesta entità.

ORGANOLETTICO: caratteri che possono essere rilevati dai nostri sensi: odore, sapore, colore ecc..

PACATO: calmo, sereno.

PARASSITA: animale, vegetale o fungo che vive a spese di un altro essere vivente.

PARASSITISMO: modo di vivere di un parassita.

PERPLESSO: essere nel dubbio prima di prendere una decisione.

PREPOSTO: chi è incaricato di svolgere una determinata attività.

PREVIO: dopo, successivamente, a seguito di.

PROCESSO RIPRODUTTIVO: ciclo riproduttivo.

PROLIFERAZIONE: rapido sviluppo di un fenomeno o di un meccanismo.

PROPIZIO: adatto, favorevole, ben disposto.

PROTUBERANZE: parte sporgente di un corpo.

RIMBOSCHIMENTO: piantare alberi per ricostruire un bosco.

RIPROVEVOLE: che non merita di essere approvato.

RISTAGNARE: liquidi (o sostanze gassose) che rimangono fermi.

SALVAGUARDIA: difesa, custodia.

SANZIONABILE: comportamenti illeciti punibili con una multa che viene comminata da un organo di vigilanza: Forestale, Polizia Provinciale, G.E.V., ecc.

SAPROTROFO: che vive nutrendosi di animali o vegetali morti.

SAPROTROFISMO: modo di vivere di un saprofito.

SARCHIATO: terreno smosso e liberato dalle erbacce.

SICCITÀ: lungo periodo senza o con scarse piogge.

SISTEMA DI CLASSIFICAZIONE: sistema di divisione in classi sempre più ristrette per catalogare tutti gli elementi naturali.

SOMMARIAMENTE: per sommi capi, sinteticamente.Riassunto breve.

SOSTENTAMENTO: sostegno, aiuto. Fornire il necessario alla vita e allo sviluppo.

SOTTOBOSCO: insieme di erbe e cespugli che crescono nei boschi.

SPECIE: ultimo elemento del sistema di classificazione che riunisce gli esseri che hanno discendenti comuni.

SPECIE FUNGINA: funghi con caratteristiche comuni.

SPORA: elemento microscopico riproduttivo dei funghi, simile ai semi dei vegetali.

SPORATA: il deposito ottenuto dalla caduta di migliaia di spore su un oggetto, il colore della sporata è un importante elemento per la determinazione.

STADIO DI CRESCITA: fase della crescita di un essere vivente.

SUCCULENTO: ricco di liquidi, di succo. Gustoso, sostanzioso.

TABELLAZIONE: mettere tabelle per segnalare un territorio con caratteristiche particolari.

TARIFFA: elenco dei prezzi.

TERMOFILO: organismo vivente che preferisce il caldo.

TOSSICO: che provoca disturbi non permanenti.

TRASGREDIRÈ: andare oltre il consentito, non rispettare le regole.

TRIFOLATO: fungo tagliato a fettine o dadini e cotto con olio, aglio e prezzemolo.

TUTELA: protezione, salvaguardia.

TUTORE: persona a cui è affidato un minorenne (protettore o difensore della pianta o del fungo).

UBIQUITARIO: cresce ovunque.

VELENOSO: che provoca danni permanenti o anche la morte.

VOLVA: struttura presente alla base del gambo di alcune specie di funghi, può essere formata da una membrana a sacco o da verruche o placche.

XEROFILO: organismo vivente che predilige i terreni aridi.





Con il patrocinio di
**Ministero dell'Ambiente
e della Tutela del Territorio e del Mare**
Ufficio Scolastico Regionale per le Marche