



La Nuova
Provincia di Padova

Corso di Micologia

- 3 -

Funghi a lamelle - parte II

realizzato in collaborazione con



Associazione
Micologica
Bresadola
Padova



Associazione
Micologica
Saccardo



Gruppo
Micologico
Cittadellese



Gruppo
Micologico
Culturale
Padovano



Gruppo
Micologico
Naturalistico
Colli Euganei
Teolo



Gruppo
Micologico
Naturalistico
Culturale
Monselicense

con il patrocinio di
Provincia di Padova - Servizio Agricoltura

Corso di Micologia



La raccolta dei funghi è una passione che accomuna schiere di cercatori che, specialmente nella tarda estate e nei mesi autunnali, si avventurano in boschi, prati e pascoli, indugiando a volte perplessi di fronte a una specie dall'aspetto attraente ma a loro completamente sconosciuta. Raccoglierla e tentare l'avventura gastronomica, oppure lasciarla dov'è senza rischiare un eventuale avvelenamento?

La Nuova Provincia di Padova, attraverso le associazioni micologiche, ha avviato dei corsi, tutti realizzati a titolo gratuito, per informare la popolazione sui rischi e sulle insidie connesse alle attività di raccolta dei funghi e per sensibilizzare i cittadini verso il rispetto della natura e la salvaguardia dell'ambiente e del territorio. Un ringraziamento particolare va quindi a tutti i gruppi micologici del territorio che mettono a disposizione la loro esperienza e professionalità per realizzare queste importanti iniziative. Un modo per incrementare l'interesse e la cultura micologica in tutta sicurezza!



Vincenzo Gottardo
Consigliere Delegato all'Agricoltura
Provincia di Padova



Enoch Soranzo
Presidente
Provincia di Padova

Corso di Micologia



Indice delle lezioni

1. *Introduzione al mondo dei funghi: tipologie, riproduzione, sistema nutrizionale, habitat*
2. *Funghi a lamelle: principali generi e specie più significative – parte I*
3. *Funghi a lamelle: principali generi e specie più significative – parte II*
4. *Funghi a tuboli e pori: principali generi e specie più significative*
5. *Afilloforali, ascomiceti e gasteromiceti: principali generi*
6. *Cenni di tossicologia: funghi velenosi e commestibili*
7. *Legislazione e comportamento*

Corso di Micologia



Lezione n. 3

Funghi a lamelle: principali generi e specie più significative

Parte II

a cura del

**Gruppo Micologico
Naturalistico Culturale
Monselicense**





Corso di Micologia



Funghi a lamelle

Basidiomiceti

Comestibile

Non commestibile

Velenoso

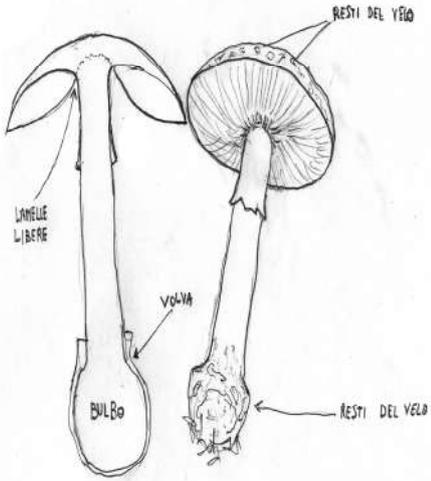


Mortale



Funghi a lamelle





GENERE AMANITA

Funghi slanciati con resti del velo generale più o meno appariscenti sul cappello e alla base del gambo sotto forma di lembi, verruche, volva, placche o altro. Anello non sempre presente. Lamelle libere bianche, eccezionalmente gialle.

 Amanita 

Cresce sia sotto conifere che latifoglie.
Primavera
autunno



Amanita crocea

 Amanita 

Cresce sia sotto conifere che latifoglie.
Primavera
autunno



Amanita vaginata



Amanita



Cresce sia
sotto conifere
che latifoglie.
Primavera
autunno



Amanita muscaria



Amanita



Cresce sia
sotto
conifere
che
latifoglie.
Primavera
autunno



Amanita muscaria



Amanita



Cresce sia sotto
conifere che
latifoglie.
Primavera
autunno



Amanita pantherina



Amanita



Cresce sia sotto
conifere che
latifoglie.
Preferisce suoli
acidi



Amanita phalloides



Amanita



Cresce sia sotto conifere che latifoglie. Poco comune



Amanita virosa



Amanita



Cresce sia sotto conifere che latifoglie. Molto comune



Amanita rubescens

Commestibile se ben cotto



Amanita



Cresce in boscaglie di macchia mediterranea. Frequente in tarda stagione



Comestibile

Amanita ovoidea



Amanita



Molto comune sia sotto conifere che latifoglie. Estate - autunno



Amanita citrina



Amanita



Specie termofila
a crescita estivo-
autunnale. Sotto
latifoglie,
ambiente
mediterraneo



Amanita caesarea



Funghi a lamelle



GENERE COPRINUS

Funghi deliquescenti! Di taglia molto variabile. Cappello sovente ellissoide o parabolico che difficilmente si distende con l'età. Alcune specie molto effimere. Spore nerastre in massa.



Coprinus



Cresce ai margini di sentieri, prati, giardini, tra l'erba. Anche in gruppi numerosi. Comune in primavera-autunno



Coprinus comatus
Commestibile se giovane



Coprinus



Cresce su residui di legno interrati. Abbastanza raro. Dalla primavera all'autunno.



Coprinus romagnesianus
Commestibile...senza alcool



Coprinus



Cresce su residui di legno interrati dopo eventuali abbondanti piogge. Molto comune. Può fruttificare più volte in un anno.



Coprinus micaceus



Coprinus



Cresce su residui di legno interrati. Abbastanza raro. Dalla primavera all' autunno.



Coprinus impatiens



Coprinus



Cresce a volte in colonie numerose dopo piogge estive su residui legnosi interrati.



Coprinus disseminatus



Coprinus



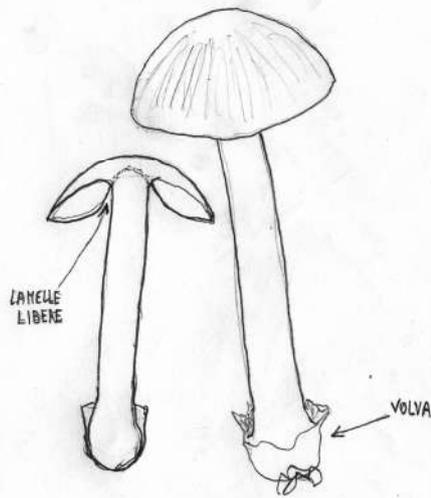
Lo si puo' trovare tutto l' anno in serre o nei vasi da fiori. Non cresce in terreno naturale.



Leucocoprinus flos-sulphuris



Funghi a lamelle



GENERE VOLVARIELLA

Funghi di taglia variabile.
Lamelle libere prima
pallide poi rosa per la
maturazione delle spore.
Gambo provvisto di volva,
anello assente.



Volvarielle



Cresce su orti,
campi coltivati,
zone ruderali.
Frequente dalla
primavera ma
soprattutto in
autunno.



Volvariella gloiocephala



Volvarielle



Cresce su orti, campi coltivati, zone ruderali. Frequente dalla primavera ma soprattutto in autunno.




Volvariella gloiocephala



Volvarielle



Cresce su resti di *Clitocybe nebularis* in decomposizione. Estivo-autunnale. Abbastanza comune.




Volvariella surrecta



Volvarielle



Cresce su legno vivo o degradato di latifoglie.
Estivo-autunnale.
Piuttosto raro.




Volvariella bombycina



Volvarielle



Cresce su legno vivo o degradato di latifoglie.
Estivo-autunnale.
Piuttosto raro.

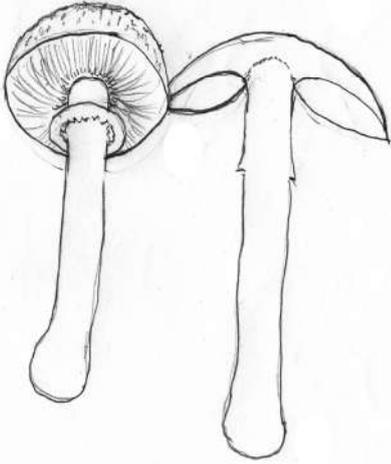



Volvariella bombycina



Funghi a lamelle





GENERE
AGARICUS

Funghi carnosi di buona taglia anche grande, talvolta di taglia più piccola. Lamelle libere, prima pallide poi rosa, alla fine bruno tabacco. Anello di solito ben evidente. Carne spessa virante al giallo o al rosso.



Agaricus



Primavera-autunno presso conifere o latifoglie, dall'areale mediterraneo alla montagna.



Agaricus augustus



Agaricus



Estate-autunno
anche in gruppi,
nei prati, pascoli,
spazi aperti
erbosi, anche nei
parchi o giardini.
Piuttosto comune



Agaricus arvensis



Agaricus



Estate-
autunno
anche in
gruppi nei
prati, pascoli,
spazi aperti
erbosi, anche
nei parchi o
giardini.
Piuttosto
comune



Agaricus praeclaresquamosus



Agaricus



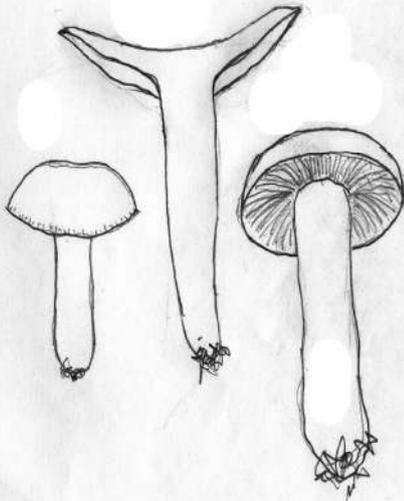
Estate-
autunno anche
in gruppi nei
prati, pascoli,
spazi aperti
erbosi, anche
nei parchi o
giardini.
Piuttosto
comune



Agaricus xanthodermus



Funghi a lamelle



GENERE RUSSULA

Moltissime specie di taglia
assai variabile con carne
gessosa che non secernono
latice, molte con portamento
da tricholoma, talvolta
lattarioide. Colore delle
lamelle a maturità bianco,
crema, ocra, giallo. Presente
talvolta viraggi della carne.



Russule



Estate-autunno
molto comune in
montagna nei
boschi sia di
latifoglie che
conifere



Russula cyanoxantha



Russule



Estate-autunno
molto comune
ovunque



Russula nigricans



Russule



Estate-
autunno
molto
comune
ovunque.
(Vediamo qui
il viraggio al
rosa
carnicino)



Russula nigricans



Russule



Estate-
autunno
molto
comune
ovunque.
(Vediamo qui
il viraggio dal
rosa
carnicino al
nerastro)



Russula nigricans



Russule



Estate inizio
autunno sotto
latifoglie, non
molto comune



Russula virescens



Russule



Autunnale, in
montagna,
boschi di
conifere,
soprattutto
abete rosso. Ma
anche in
ambiente
mediterraneo
sotto pino.
Piuttosto
comune.



Russula xerampelina



Russule



Cresce sotto latifoglie, dall'estate all'autunno. Più comune in zona mediterranea




Russula delica



Russule



Cresce nelle abetaie alpine, spesso tra sfagni ed il muschio. In estate, non molto comune.




Russula emetica



Funghi a lamelle



GENERE LACTARIUS

Molte specie, quasi sempre carnose, di taglia variabile, spesso con portamento tricholomoide. Carne gessosa come russula ma con secrezione di lattice di colore immutabile o virante. Non raramente gambo più corto del diametro del cappello che si presenta volentieri ben depresso al centro. Lamelle da adnate a un po' decorrenti.



Lactarius



Cresce in estate - autunno, in montagna sotto abete rosso. Abbastanza comune



Lactarius lignyotus



Lactarius



Cresce in estate-autunno in montagna sotto abete bianco. Abbastanza comune.



Lactarius salmonicolor



Lactarius



Cresce in estate -autunno, in montagna esclusivamente sotto betulle. Abbastanza comune



Lactarius torminosus



Lactarius



Cresce in estate -
autunno, in
montagna
esclusivam
ente sotto
larice.
Abbastanza
comune




Lactarius porninsis



Lactarius



Cresce in estate
- autunno, in
montagna
esclusivamente
sotto larice.
Abbastanza
comune




Lactarius porninsis



Lactarius



Cresce in primavera - estate, sotto latifoglie, soprattutto castagno. Piuttosto comune.



Lactarius piperatus



Lactarius



Cresce in primavera-estate, sotto latifoglie varie, abbastanza comune.



Lactarius bertillonii



Funghi a lamelle



GENERE LEPIOTA

Funghi di taglia piccolo-media, più spesso piccola, raramente media. Lamelle libere generalmente bianche, eccezionalmente gialle. Cuticola del cappello che si dissocia in modo variabile a seconda della specie. Più o meno decorato con resti del velo sotto l'anello non sempre ben evidente. Spore bianche in massa. Molte specie tossiche.

GENERE MACROLEPIOTA

Funghi di taglia notevole, slanciati, cappelli con cuticola che si lacera in vario modo durante lo sviluppo del fungo. Lamelle bianche, libere. Gambo con anello, talora scorrevole. Carne talvolta virante.



Lepiota



Cresce in estate-autunno, presso latifoglie varie, su terreno nudo o fra l'erba. Abbastanza comune.



Lepiota brunneoincarnata



Lepiota



Cresce in estate-autunno, presso latifoglie varie, tra l'erba, terreno nudo, parchi, giardini. Abbastanza comune.



Lepiota lilacea



Lepiota



Cresce in estate-autunno, nei prati, campi, ai margini dei boschi o in boschi radi. Molto comune dalla pianura alla montagna.



Macrolepiota procera



Lepiota



Cresce in estate-autunno, nei prati, campi, ai margini dei boschi o in boschi radi. Molto comune dalla pianura alla montagna.



Macrolepiota procera



Lepiota



Cresce in estate-autunno, nei prati, campi, ai margini dei boschi o in boschi radi. Molto comune dalla pianura alla montagna.



Macrolepiota procera



Lepiota



Cresce in estate-autunno, nei prati, campi, ai margini dei boschi o in boschi radi. Molto comune dalla pianura alla montagna.



Macrolepiota procera



Lepiota



Condivide le caratteristiche con la precedente, il periodo di crescita e la commestibilità



Macrolepiota procera var. fuliginosa



Lepiota



Abbastanza comune nei boschi misti, dall' estate all' autunno.



Macrolepiota rhacodes



Lepiota



Abbastanza comune nei boschi misti, dall' estate all' autunno. Da notare il viraggio al rosso ematico.



Macrolepiota rhacodes



Lepiota



Cresce in estate-autunno in numerosi esemplari, spesso subcespitosi, in luoghi aperti ruderali. RARO



Phaeolepiota aurea



Lepiota



Cresce in estate-autunno in numerosi esemplari, spesso subcespitosi, in luoghi aperti ruderali. RARO



Phaeolepiota aurea



Corso di Micologia



Grazie per l'attenzione !

Per informazioni:

**Gruppo Micologico Naturalistico
Culturale Monselicense**

Via F. Neri, n. 19
35043 Monselice

tel: 349 8057796

email: micologicomonselice@gmail.com



**Provincia di Padova
Servizio Agricoltura**

*P.zza Bardella n. 2
35131 Padova*

tel: 049 8201872

fax: 049 8201898

email: agricoltura@provincia.padova.it