



**Comune
Crema**



**Provincia
Cremona**



**Comune
Cremasano**



**Parco
Fiume
Serio**



**Club
Alpino
Italiano
Crema**



**Concess.
F.lli Vailati
Crema**



GRUPPO MICOLOGICO DI CREMA
www.gruppomicologicocrema.it

Crema loc. S. Stefano
"cerchio delle streghe" di *Amanita vittadinii*

Chi siamo
Il Gruppo Micologico di Crema è una Associazione di Volontariato ONLUS con finalità culturali fondata nel 2002 da persone appassionate di funghi e natura. La Sede è in Crema nella Sezione cittadina del Club Alpino Italiano in via F. Donati 10/A. Il Consiglio Direttivo è eletto dalla Assemblée dei Soci.

Finalità

- Il Gruppo offre a tutti i Cittadini iniziative di cultura micologica e naturalistica integrate da escursioni in Ambiente.....e molto altro. Le principali finalità (dallo Statuto) sono:
- Promuovere lo studio dei funghi del territorio regionale e provinciale.
 - Favorire l'incontro e la socializzazione tra gli appassionati di micologia e botanica.
 - Divulgare la conoscenza specifica dei funghi ed in particolare gli aspetti tossicologici e gastronomici.
 - Rispettare e tutelare la natura grazie ad una Cultura che attua la raccolta dei funghi salvaguardando gli ambienti di crescita.
 - Collaborare con i Comuni, la Provincia, l'ASL e le Scuole per organizzare occasioni di informazione micologica e naturalistica per tutti i Cittadini ed in particolare per i Giovani.

In **CONCRETO** organizziamo:



Lezioni sui **funghi** e sui **fiori** per le Scuole in collaborazione con i Sigg. Insegnanti



La **Mostra micologica** di Crema sempre apprezzata dai moltissimi visitatori



Cremonano: il Sindaco Dott. Raffaele Perrino in visita alla Mostra micologica



Conferenze su importanti temi micologici e naturalistici gratuite per tutti



Le nostre **escursioni** alla ricerca di **flora spontanea e funghi**



Partecipiamo a:

La **Festa degli Alberi** di Crema: Il Sindaco Dott. Bruno Bruttomesso con il Pres. del Gruppo micologico Emilio Pini davanti al gazebo dedicato ai Funghi lignicoli.



Rifiutando: il Gruppo micologico per l'Ambiente



Mediaexpo: lezione di Micologia

Cremonano: la **Festa degli Alberi**

I FIORI DEL CREMASCO

Molte nostre passeggiate sono dedicate alla ricerca di **fiori** del nostro **territorio** ed in particolare quelli rari e rarissimi, come quelli delle foto sottostanti. Tutti possono partecipare alle nostre escursioni che vengono organizzate il Mercoledì sera in Sede.



Orchis tridentata Scopoli (Parco Serio)



Erythronium dens-canis Linneo (Parco Adda)

I FUNGHI: cosa sono?

Sono organi della riproduzione. Condideriamoli come dei frutti
I **funghi** che vediamo o mangiamo sono una parte piccola e fugace di una essenza permanente, longeva e a volte enorme (MICELIO) costituita da miliardi di cellule microscopiche (IFE) profondamente inserite nelle fibre vegetali e nei tessuti animali dai quali estraggono il nutrimento. Il Fungo viene generato dal Micelio. *La sua funzione è produrre le spore e disperderle nell'ambiente.*

Sono gli Spazzini dei boschi, dei prati.....

I **funghi** non sono vegetali perchè si nutrono di sostanza organica (Eterotrofi), come noi. La maggior parte si nutre di residui vegetali e animali morti: foglie, rami, tronchi, insetti, animali (Saprofiti). Contribuiscono così in modo determinante al loro smaltimento. Sono *indispensabili per mantenere pulito l'ambiente* e per ripristinare le condizioni per la nascita di nuova vita.

VIVERE IL BOSCO CON RISPETTO: la nostra Cultura

Andare per funghi non è un arembaggio selvaggio all'ambiente boschivo. E' una passeggiata salutare che ci godiamo in tranquillità immersi nel verde della natura. Il **Bosco** è un *ecosistema molto complesso* costituito da vegetali, animali, funghi e batteri che vivono in modo interdependente. Piccole variazioni in uno solo di essi, possono provocare grandi cambiamenti in tutte le componenti e possono anche farlo morire. Per salvaguardare il Bosco dobbiamo quindi rispettarle tutte. Come? Con una Cultura e una Educazione (Idee e Comportamenti) che ci portano tutti spontaneamente a *rispettare le leggi che tutelano la flora, la fauna ed il territorio* ed a prelevare con oculatezza e lungimiranza le sue risorse.

In particolare:

- Non abbandonare rifiuti, nemmeno quelli della tua colazione.
- Non danneggiare i sentieri.
- Non accendere fuochi.
- Non distruggere i funghi che non conosci (sono tutti utilissimi).
- Non estirpare alberi, arbusti, fiori e rizomi.
- Non disturbare o catturare animali.

I FUNGHI DEL CREMASCO

Funghi più belli: *Amanita vittadinii* (Moretti) Vittadini

E' un fungo di grandi dimensioni che cresce in cerchi o folti gruppi nei prati stabili. E' tutto bianco e ornato da squame e verruche. E' raro in natura ma è molto frequente nel Creмасco. E' una nostra ricchezza che va salvaguardata e valorizzata. Non è velenoso ma ha sapore insipido e la sua carne prende un pessimo odore nauseante.

Ne sconsigliamo il consumo.

I Funghi più famosi: *Armillaria mellea* (Vahl.:Fr.) Kummer

Dalle nostre parti crescono parecchi funghi commestibili (purchè cotti bene) e i Chiodini sono quelli tradizionalmente più conosciuti e apprezzati. Non tutti sanno però che i Chiodini non sono una sola specie ma almeno 3: *Armillaria mellea*, *Armillaria bulbosa* e *Armillaria cepistipes* ben distinte scientificamente ma normalmente raccolte, commercializzate e consumate indistintamente. Non tutti sanno inoltre che i Chiodini contengono tossine termolabili e idrosolubili che possono provocare intossicazioni di tipo gastrointestinale. Infine sono indigesti perchè duri e fibrosi nella parte bassa del gambo.

Quindi **ATTENZIONE!!**

Perchè i Chiodini possono mandarci all'ospedale!

Ecco 6 regole d'oro!!

- 1 *Scartare tutta la parte rossiccia del gambo.*
- 2 *Prebollire sempre per almeno 10 minuti.*
- 3 *Risciacquare nel colapasta per eliminare l'acqua scura e la schiuma.*
- 4 *Non congelare i chiodini crudi ma solo quelli prebolliti.*
- 5 *Cucinarli senza prima scongellarli così non diventeranno nerastrì.*
- 6 *Mangiarne in quantità limitata.*

Forme e colori: nel Creмасco si trovano moltissimi Funghi che dimostrano una sorprendente varietà di colori e forme



Calocybe carnea (Bull.:Fr.) Donk



Lepista nuda (Bull.:Fr.) Cooke



Hypholoma fasciculare (Huds.:Fr.) Kum. Falso chiodino



Coprinus disseminatus (Pers.:Fr.) Gray



Lactarius controversus (Fries) Pers.



Xerocomus rubellus Quelet



Polyporus squamosus (Huds.:Fr.) Fries



Trametes versicolor (L.:Fr.) Pilat



Ganoderma lucidum (Leyss.:Fr.) Karst.



Lycoperdon perlatum Persoon



Mycostoma coliforme (With.:Pers.) Corda ●



Phallus adrianii Vent.: Pers. ●



Artomyces pyxidatus (Pers.) Jullich ●



Morchella esculenta (Pers.:Fr.) Boudier ●



Helvella monachella (Scopoli) Fries ●



Geopora summeriana (Cooke) Torre ●



Auricularia auricula-judae (Bull.:Fr.) Wettst. ●



Tremella foliacea (Persoon) Fries ●

Il Censimento dei funghi del Cremasco

Il Gruppo micologico di Crema partecipa con tantissimi altri, al censimento dei funghi della Lombardia e naturalmente registra quelli del Cremasco. Invitiamo tutti a segnalarci telefonicamente ritrovamenti diversi dai comuni mangerecci (Chiodini, ecc.). Noi andremo sul posto per la determinazione, la foto e il campionamento per l'erbario.

Vieni anche tu nel Gruppo Micologico di Crema

- Per approfondire le tue conoscenze sui funghi.
- Per partecipare alla determinazione dei funghi conferiti dai Soci.
- Per consultare i migliori testi di Micologia.
- Per assistere alle numerose conferenze.
- Per collaborare alla organizzazione di escursioni e altre iniziative.

AVVENIMENTI FUNGARI NEL CREMASCO

Dal 2006 al 2008 abbiamo avuto i seguenti casi (Fonte ASL Crema)

***2 Morti** per aver mangiato **Amanita phalloides** raccolta nel nostro territorio.

***6 casi** di Intossicazioni Gastrointestinali con esito benigno per consumo di **funghi velenosi**

***8 casi** di Intossicazioni Gastrointestinali con esito benigno per consumo di **funghi commestibili**

Come mai si verificano intossicazioni da funghi commestibili? Indigestioni, errata cottura o pessima conservazione, intolleranze individuali. Oltre la metà dei ricoveri per intossicazione negli Ospedali italiani è provocata da funghi considerati ottimi commestibili (Chiodini).

I FUNGHI VELENOSI MORTALI DEL CREMASCO

Piccoli ma.. Molte intossicazioni a carico del fegato sono dovute alla ingestione di funghi di piccola taglia del Genere **Lepiota** che vengono scambiati con l'ottimo "Gambesecche" (**Marasmius oreades**) con il quale crescono, in autunno, nei prati, giardini, parchi, siepi, margini delle strade, ecc. Nel Cremasco secondo i nostri rilevamenti, ne crescono almeno 5 specie. Sono molto pericolosi perché hanno le stesse tossine della **Amanita phalloides**. Fortunatamente sono di piccole dimensioni (diam. cappello 3-5 cm, altezza 4-6 cm, peso pochi grammi) e difficilmente vengono consumati in dosi letali (in media 50 g).



Marasmius oreades (Bolt.:Fr.) Fries. ●



Lepiota brunneoincarnata Chodat & Martin ●
MORTALE

Le principali differenze:

Gambesecche	Lepiota
Gambo: Non si stacca facilmente dal cappello (Omogeneo), è liscio, non ha anello né squame, è tenace, elastico, si piega ma non si spezza	Si stacca nettamente dal cappello (eterogeneo), ha un anello fugace, sopra l'anello è liscio sotto ha squamette colorate
Cappello: Liscio, striato al margine, appena rialzato al centro, color crema-ocra scurisce con l'umido e schiarisce col tempo secco a partire dal centro	Di colore scuro nella zona centrale e decorato da squamette colorate disposte in cerchi concentrici diradanti verso il margine

Il più pericoloso: Amanita phalloides è il fungo velenoso mortale più pericoloso in assoluto e cresce anche nel nostro territorio. Per riconoscerlo bisogna osservare la base del gambo che è bulbosa e contenuta in una specie di sacchetto biancastro chiamato **volva** o **velo generale**, (I chiodini ne sono privi). I funghi vanno raccolti interi, senza tagliarli alla base, proprio per verificare se hanno la volva. Sulla parte alta del gambo c'è l'**anello** o **velo parziale** a forma di "gonnellina". Attenzione! L'anello potrebbe essere poco o per nulla visibile. Il cappello all'inizio è semisferico poi diventa piano, disteso. Il colore è molto variabile. Può essere giallo-verde, grigio-verde, giallo-bruno, marrone o completamente bianco! Occhio perché il colore dei funghi inganna! Le lamelle sono bianche (i prataioli le hanno rosa da giovani e poi color cioccolato) anche la carne è bianca e al taglio, non cambia colore: il sapore è mite.

Amanita phalloides (Fries) Link **VELENOSO MORTALE**



Nei funghi giovani l'odore è debole ma poi diventa disgustoso, fetido. **Amanita phalloides** è un fungo che vive in simbiosi con molte latifoglie: quercia,iglio, nocciolo, carpino, castagno, faggio. La troviamo nei boschi con alberi di latifolia e anche in Città, nei parchi, viali, giardini. In caso di incertezza, il buon senso sconsiglia di consumare funghi; tantomeno di chiedere informazioni al bar o di seguire regole tanto fantasiose quanto pericolose tipo cucchiaino d'argento, prezzemolo, cani, gatti ecc.. Per distinguere i funghi, i vegetali o gli animali, c'è un solo modo: saper riconoscere le caratteristiche tipiche di ogni singola specie. L'alternativa intelligente, per essere sicuri che i nostri funghi sono buoni, è di andare all'ASL che li controlla gratuitamente.

Ispettorato Micologico di Crema via Meneghezzi 14 Tel 0373218537



GRUPPO MICOLOGICO DI CREMA

Associazione di Volontariato-ONLUS-
Via F. Donati 10/A
26013 CREMA
C.F. e P.I. 91022750193

www.gruppomicologicocrema.it

La Sede è aperta tutti i Mercoledì non festivi dalle ore 21

Contattaci per:

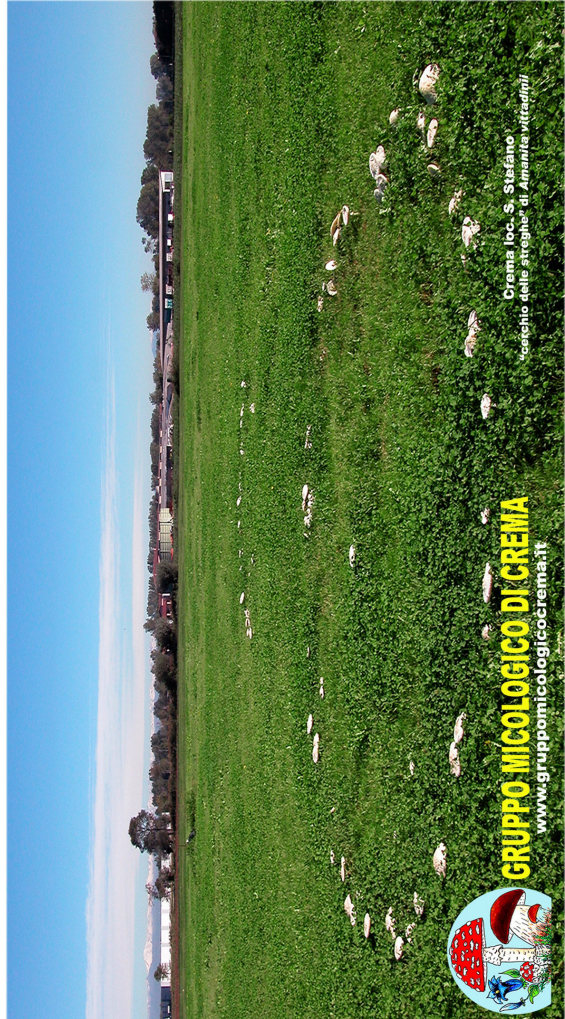
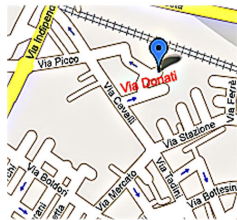
- realizzare lezioni sui funghi per le Scuole;
- informazioni sulle nostre attività, escursioni, programmi ecc.

telefona ai seguenti numeri

Presidente 3333137641

V. Presidente 3928766491

Segretario 3480157466



Crema loc. S. Stefano
"cascio delle streghe" di Amanita phalloides

GRUPPO MICOLOGICO DI CREMA
www.gruppomicologicocrema.it

