

## 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 botanica integrate da escursioni in ambiente. Le principali finalità (dallo Statuto) sono:
- promuovere lo studio dei funghi del territorio provinciale e regionale;
  - favorire l'incontro e la socializzazione tra gli appassionati di micologia e botanica;
  - divulgare la conoscenza scientifica dei funghi, in particolare gli aspetti alimentari 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 iniziative di informazione micologica e naturalistica per tutti i Cittadini e in particolare i Giovani.

## In CONCRETO organizziamo



Lezioni sui funghi e sui fiori per le Scuole in collaborazione con gli Insegnanti



Mostra micologica di Crema



Mostra micologica di Cremosano



Conferenze su importanti temi micologici e naturalistici gratuite per tutti



Le nostre escursioni alla ricerca di fiori spontanei e funghi



**Partecipiamo:** Festa degli Alberi di Crema e Cremosano per illustrare agli studenti il ruolo straordinario dei funghi nella Natura



Lezione di micologia ai giovani studenti Rifiutando: il Gruppo per l'Ambiente pulito

## Vivere il BOSCO con RISPETTO: la nostra Cultura

Andar per funghi non è un arrembaggio selvaggio all'ambiente boschivo. È 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, il territorio ed a prelevare con oculatezza e lungimiranza le sue risorse. Dunque:

- non abbandoniamo rifiuti;
- non danneggiamo i sentieri;
- non accendiamo fuochi;
- non distruggiamo i funghi che non raccogliamo, sono tutti utili;
- non estirpiamo alberi, arbusti, fiori e rizomi;
- non disturbiamo o catturiamo animali.

## I Fiori del Cremasco

Molte nostre passeggiate sono finalizzate alla ricerca di Fiori spontanei, in particolare quelli del Territorio.

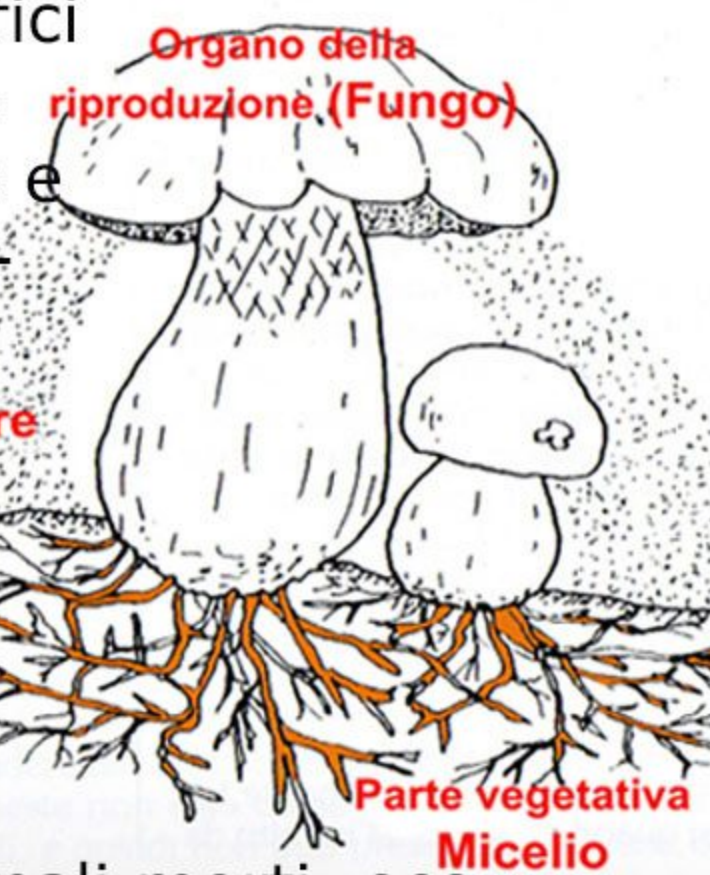


Orchis militaris L. Orchis morio L. Erythronium dens-canis L. (prima segnalazione in Provincia)

## I FUNGHI: Un Regno tutto per loro

I Funghi costituiscono il 3° Regno degli esseri viventi "Eucarioti". Gli altri 2 sono i Vegetali e gli Animali. Sono esseri uni-pluricellulari, privi di clorofilla, che si nutrono di sostanza organica: "Eterotrofi per assorbimento". Hanno chitina nelle pareti cellulari e glicogeno come sostanza di riserva. Si riproducono in modo sessuato (meiospore) o asessuato (conidi, clamidospore), spesso con modalità molto complesse. Sono importantissimi per l'ambiente, per la salute e l'economia dell'Umanità.

Le loro parti essenziali sono: il *micelio*, il *fungo* e le *spore*. Il *micelio*, simile a radici sottilissime, è l'essenza che genera il fungo; è formato da milioni di cellule filamento e microscopiche (Ife). Cresce sotto terra, attaccato alle estremità delle radici degli alberi oppure nell'humus, infiltrato tra le fibre delle foglie morte, rami e tronchi marcescenti dai quali assorbe il nutrimento. Può vivere centinaia di anni e occupare superfici enormi. Il *fungo*, l'unica parte che vediamo, è il "frutto" del micelio, ha una vita molto breve e una sola funzione: produrre le Spore e disperderle nell'ambiente; poi secca o marcisce. Le *spore*, invisibili ad occhio nudo, germi- nano e danno vita ad un nuovo Micelio.



## INDISPENSABILI per l'Ambiente

I Funghi (Saprotrofi) sono importantissimi demolitori della sostanza organica vegetale e animale di cui si nutrono: foglie, alberi, animali morti, ecc. Sono in grado di degradare tutte le molecole organiche: amidi, grassi, proteine, cellulosa e persino lignina riducendole allo stato minerale o rendendole assorbibili da altri organismi che completeranno il processo. Rigenerano così il nutrimento per i Vegetali che rinnovano perennemente il ciclo della vita.

## FUNGHI del CREMASCO

Velenosi Non commestibili Commestibili Una autentica rarità: *Lysurus mokusin* (Cibot.:Pers.) Fr, È una specie esotica, tipica di varie zone in riva all'Oceano



Pacifico, trovata in un giardino privato di Bagnolo Cr. È l'unica segnalazione in Italia e la terza in Europa. Appartiene ad una famiglia di funghi (9 specie in Italia) caratterizzati da colorazioni vivaci e odori nauseanti. Lo scopo è attirare gli insetti, mosche in particolare, che mangiano la massa gelatinosa in cima al gambo che contiene le spore e così le disperdono nel territorio. È lungo da 5 a 9 cm, con diametro da 0,7 a 1 cm. La caratteristica distintiva sono le 4-6 costolature che percorrono longitudinalmente tutto il fungo dalla cima alla base.

## Il più bello: Amanita vittadinii (Moretti) Vittadini

È un fungo di grandi dimensioni che cresce nei prati stabili in file e "cerchi delle streghe" anche molto estesi. È tutto bianco e coperto da squame e verruche anch'esse bianche che gli donano un aspetto candido. Non è velenoso ma il sapore è insipido e la carne prende un odore nauseante. È raro in natura ma comune nel Cremasco. Per questi 2 motivi è una specie che va salvaguardata insieme ai suoi ambienti di crescita.



**I più ricercati:** I Chiodini commestibili dopo bollitura. Dalle nostre parti crescono parecchi funghi commestibili (purché ben cotti) e i chiodini sono quelli tradizionalmente più conosciuti e apprezzati. Non sono però una sola specie ma 3: **Armillaria mellea** (Vahl.:Fr.) Kummer (Ciudèi da rùbi); **Armillaria gallica** Marxmüller & Romagnesi (Barbisù) e **Armillaria cepistipes** Velanovsky, scientificamente diverse ma raccolte commercializzate e consumate indistintamente. È importante sapere che i chiodini contengono tossine termolabili e idrosolubili che possono provocare intossicazioni di tipo gastrointestinale e che sono indigesti perché duri e fibrosi nella parte bassa del gambo. Quindi **ATTENZIONE** Perché i chiodini possono mandarci all'ospedale! Infatti, circa la metà dei ricoveri per intossicazione da funghi è causata proprio dai chiodini!!



- Ecco 5 regole d'oro
- 1 Scartare tutta la parte rossiccia del gambo.
  - 2 Prebollitura di almeno 10 minuti per distruggere le tossine.
  - 3 Risciacquare nel colapasta per eliminare tutta l'acqua scura di bollitura e la schiuma.
  - 4 Non congelarli crudi
  - 5 Mangiarne in quantità moderata e in pasti non ravvicinati.

**Forme e colori:** il Territorio cremasco è densamente urbanizzato e intensamente coltivato, quindi, salvo i prati stabili, è poco ospitale per i funghi. Tuttavia nei 3 Parchi fluviali regionali (Serio, Adda, Oglio); nei 5 Parchi locali (Pianalto di Melotto, Valle del Serio morto, Parco agricolo del Moso, Parco del fiume Tormo, Fontanili di Capralba); nei numerosi boschetti, sponde dei corsi d'acqua, ciglio delle strade campestri e anche nei centri abitati, nei parchi, giardini pubblici e privati, lungo i viali alberati, ne crescono parecchie centinaia di specie variopinte e multiformi tra le quali alcune sono molto pericolose.



Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kummer



Hygrocybe psittacina (Schaeff.) Kumm.



Flammulina velutipes (Curtis) Singer



Clitocybe nebularis (Batsch) P. Kummer



Lyophyllum decastes (Fr.) Singer



Agaricus xanthodermus Geneviev



Boletus luridus Schaeffer



Clitocybe dealbata (Sow.Fr) Kummer



Russula heterophylla (Fr.) Fr



Lactarius circellatus Fr.



Macrolepiota konradii Moser



Clathrus ruber P. Micheli



Coprinus comatus (Müll.) Persoon



Volvariella gloiocephala Boek.&End.



Ramaria stricta Quelét



Sarcoscypha coccinea (Gray) Boud.

## I FUNGHI VELENOSI MORTALI DEL CREMASCO

I più comuni sono: **Amanita phalloides** e numerose specie di **Lepiota**. Più rari, alcune specie di **Galerina**, **Conocybe** e **Pholiotina**. Tutti contengono **amanitine**: le tossine, potenzialmente mortali, che distruggono la funzionalità del fegato. Dose letale 30-50 g di fungo fresco. I primi sintomi dopo 6/24(48) ore dal pasto. Le possibilità di guarigione dipendono dal tempo intercorso tra il pasto e il ricovero in ospedale e dalla immediatezza della diagnosi. Non ci sono medicine ma terapie per eliminare le tossine. Può essere necessario il trapianto del fegato. Negli ultimi anni i casi di mortalità sono scesi dal 100% al 5-10%.

**Piccoli ma molto velenosi.** Il genere **Lepiota** (Pers.) Gray In autunno nei giardini, parchi, siepi, aiuole, ecc. ne crescono almeno 6 specie, tutte pericolose. Nel 2009, nel Cremasco, si è verificato un decesso provocato dal consumo di Lepiota brunneoincarnata confusa con l'ottimo **Marasmius oreades** "gambe secche".



Marasmius oreades (Bolt.Fries)Fries



Lepiota brunneoincarnata Chodat&Martin

**Cappello:** 2-5 cm; liscio, striato al margine, appena rialzato al centro, color crema-nocciola scurisce con l'umidità e schiarisce con il secco a partire dal centro (Igrofano). **Gambo:** 3-7 cm; non si stacca facilmente dal cappello; ha un anello né squame; è tenace, elastico; si piega ma non si spezza.

**Il più pericoloso: Amanita phalloides (Fries) Link. MORTALE** Taglia robusta (ma può essere anche molto piccolo). Il cappello, (diametro da 5 a 20 cm!), da giovane è emisferico e poi diventa gradualmente piano. Il colore è variabile: verdastro, giallo-verde verde-grigio, verde-oliva o completamente bianco. Non è mai rosso. Le lamelle sono bianche (i prataioli le hanno rosa da giovani e poi color cioccolato). La base del gambo presenta una specie di sacco bianco chiamato Volva (i prataioli ne sono privi).



Esempi della variabilità dei colori del cappello di Amanita phalloides

**Amanita phalloides** è il fungo velenoso e potenzialmente letale più pericoloso. È responsabile della quasi totalità dei decessi dovuti ai funghi. Tra le vittime illustri: l'imperatore romano Tiberio Claudio avvelenato dalla moglie Agrippina; il Papa Clemente VII; La zarina Natalia Kirilovna Naryshkina madre di Pietro il grande; il Sacro Romano Imperatore Carlo VI d'Asburgo.



Un folto gruppo di Amanita phalloides davanti all'ingresso del Cimitero maggiore di Crema

Sulla parte alta del gambo c'è un anello ampio a "gonnellina" ma a volte è poco visibile. La carne è bianca e non cambia colore. Il sapore è debole. Nei soggetti giovani l'odore è leggero, gradevole, poi diventa fetido, disgustoso. Amanita phalloides vive in simbiosi con molte specie di latifoglie: quercia, tiglio, nocciolo, carpino, castagno, faggio. La troviamo anche in Città: nei parchi, viali, giardini. Il buon senso sconsiglia di mangiare funghi di cui non si è assolutamente sicuri per l'esperienza maturata in anni di raccolte e consumo e tanto meno di affidarsi a "regole" tanto fantasiose quanto pericolose tipo cucchiaino d'argento, prezzemolo, aglio, oppure a vecchie dicerie come "in pianura non ci sono funghi velenosi"; "i funghi che crescono sul legno sono tutti buoni". Nel Cremasco ci sono stati 2 casi mortali negli ultimi anni. Per distinguere i funghi (ma vale anche per gli animali e i vegetali), c'è un solo modo: saper riconoscere le caratteristiche tipiche di ogni singola specie compresa la sua variabilità. L'alternativa intelligente, per essere sicuri della bontà del nostro risotto ai funghi, è di farli controllare dai micologi dell'ASL. Il servizio è gratuito.

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.gruppo-micologico-crema.com  
gruppomicologicocrema@hotmail.it

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

Contattaci per:

- Illustrare i funghi nelle Scuole;
- informazioni sulle attività, conferenze, escursioni, programmi, ecc

Presidente cell 3451469984

V. Presidente cell 3928766491

Segretario cell 3480157466

