

MICOLOGO

Periodico dell' "A.M.B.A.C. - CUMINO" - Piazza Borelli, 6 - 12012 BOVES CN

57

N° 150 - anno XLIX
Dicembre 2017

POSTE ITALIANE s.p.a.
Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/2/2004 n. 46)
Art. 1, comma 2 e 3 - Contiene gadget

TAXE PERÇUE
TASSA RISCOSSA
Cuneo C.P.O.

In caso di mancato recapito restituire al C.R.P. CUNEO - C.P.O. per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la relativa tariffa



Ernesto Sebaldengo

Suillellus permagnificus (Pöder) Blanco-Dios

Strobilurus stephanocystis
(Kühner & Romagn. ex Hora) Singer
Cistidi da...re!

Paolo APICELLA - Corso Traiano 48 - 10135 TORINO • email: apifam@libero.it
Responsabile scientifico del G.M.T. (Gruppo Micologico Torinese)

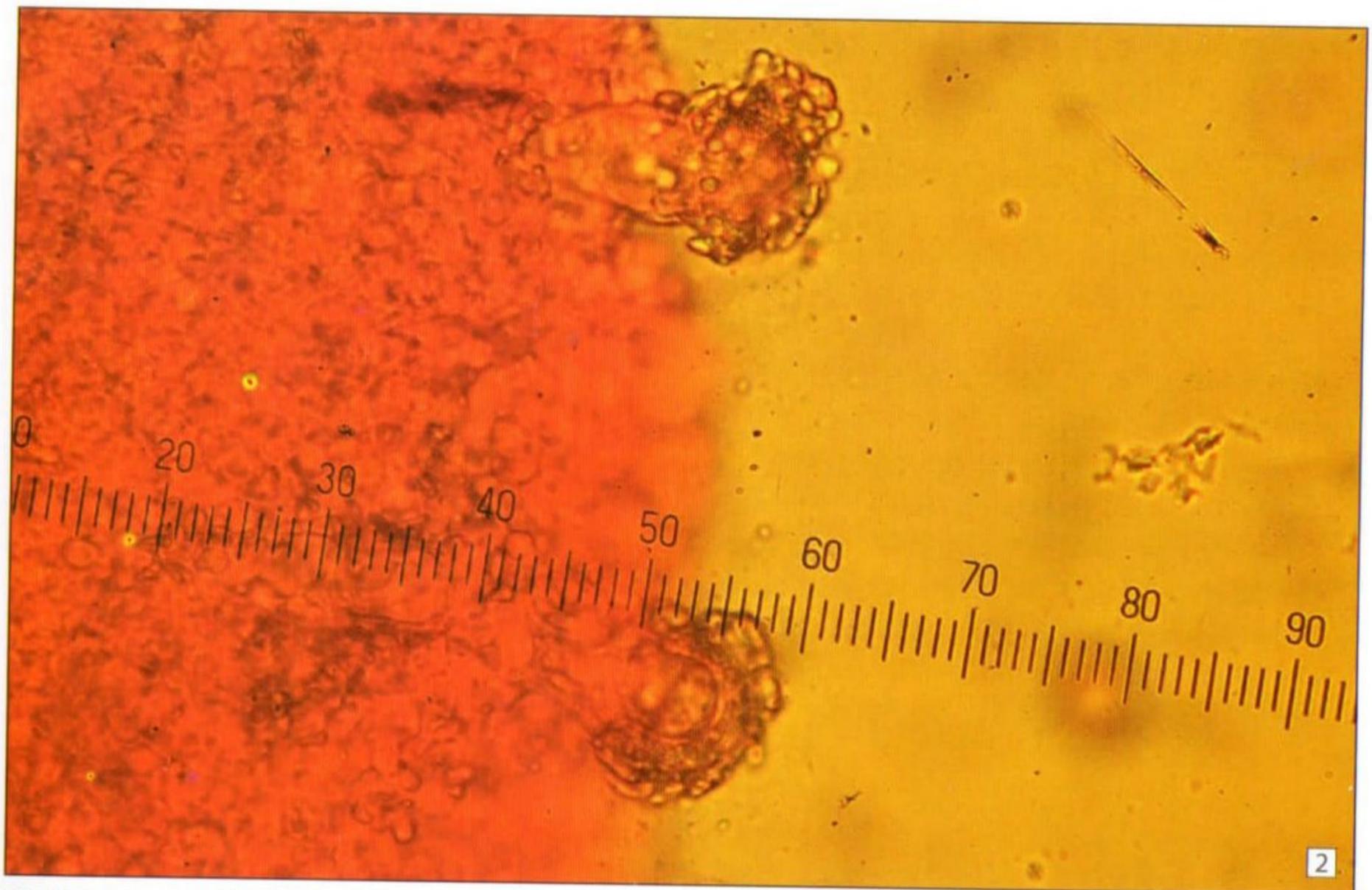
Il genere *Strobilurus* fu creato da Singer per separare dal genere *Collybia* la particolare tipologia dei basidiomi collibioidi con crescita obbligata su conifere (strobili), spesso interrati o coperti da aghi caduti delle stesse conifere. I basidiomi di questo genere sono tutti dotati di pleurocistidi e di cheilocistidi, spesso molto evidenti, come nel nostro caso. La distinzione, sul campo, delle diverse specie (tre in Europa) non è affatto agevole, vista la somiglianza e gli stessi habitat di crescita, pur con qualche preferenza specifica non sempre costante.

In generale presentano un piccolo cappello del diametro di 1,5/3 cm di colore variabile da biancastro a bruno, lamelle bianche poco fitte e un lungo gambo dello stesso colore del cappello o più chiaro, il cui micelio, alla base, si addentra nello strobilo su cui cresce. La sporata è bianca e le spore sono ellissoidali, lisce, di 5,5 x 7(10) micron. Il sapore della carne può aiutare, ma non è un elemento sicuro perché, se è vero che la carne dello *Strobilurus esculentus* è sempre dolce e quella dello *Strobilurus tenacellus* sempre amarognola, quella del nostro fungo, lo *Strobilurus stephanocystis* (vedi foto n.1) può essere dolce, ma talvolta anche amara/astringente.



Strobilurus stephanocystis

Foto P. Apicella



Cistidi incoronati di *Strobilurus stephanocystis*

Foto P. Apicella

Non resta che l'utilizzo del microscopio il quale fornisce elementi assolutamente certi: i cistidi del nostro fungo sono vistosi, grandi e "incoronati", vale a dire incrostanti da formazioni globose disposte su tutto il vertice del cistidio, a forma di corona, caratteristica che ha dato, fin dall'origine, il nome di specie. Infatti il termine "stephanocystis" deriva dal greco e significa proprio "incoronato" (vedi foto n.2 e 3). Per ciò che attiene all'habitat di crescita, lo *S. stephanocystis* sembra prediligere i coni di pino mugo, ma non in maniera esclusiva. I cistidi delle altre due specie citate si presentano diversi: banali nello *S. esculentus* e appuntiti/lanceolati, come la punta di una spada, sebbene con qualche variante, nello *S. tenacellus* (vedi foto n. 4).

Queste specie di funghi, in particolare lo *S. esculentus*, che cresce sui coni di abete rosso, sono considerati buoni commestibili, ma ci vuole una pazienza notevole per raccogliarli, vista la loro piccola dimensione e l'esiguità della loro carne!

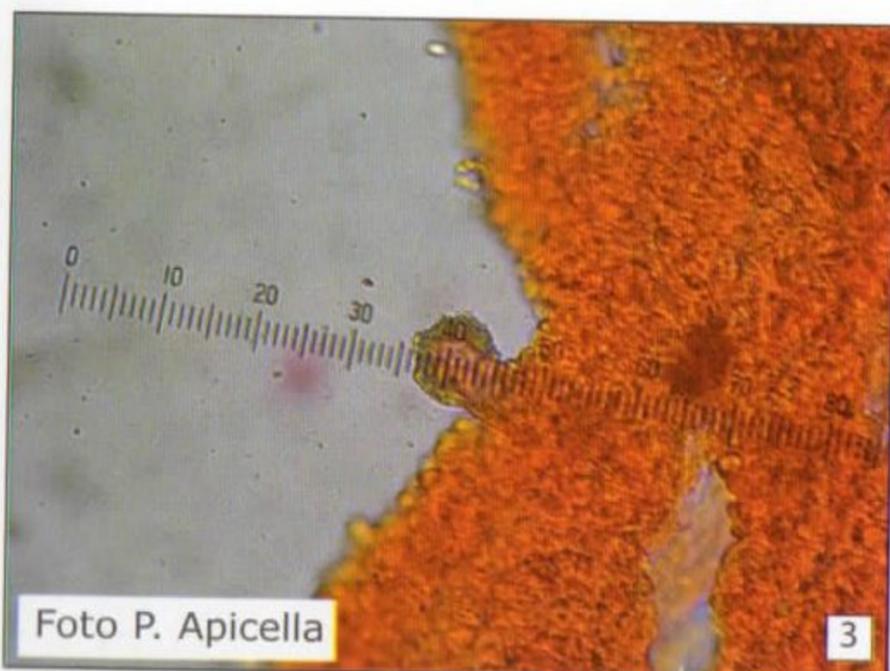


Foto P. Apicella

3

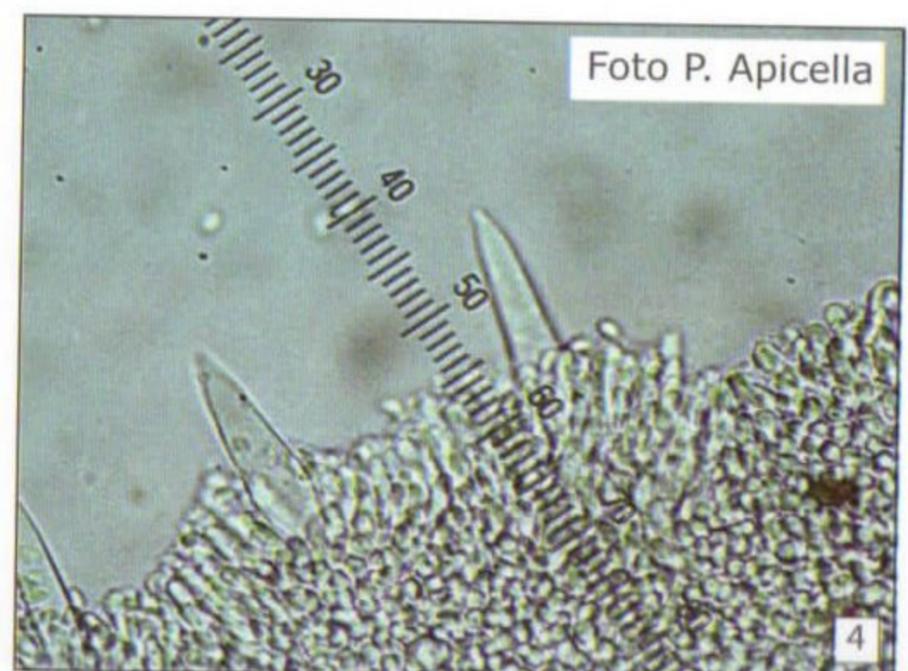


Foto P. Apicella

4

Cistidio di *Strobilurus stephanocystis*

Cistidi di *Strobilurus tenacellus*