



## Micologia

### Genere *Pisolithus* e rischi di scambi

#### I Funghi ipogei

di Carmine Lavorato  
Micologo

Solitamente quando si parla di funghi pensiamo a quelli epigei (che si sviluppano sopra il livello del terreno). In realtà esistono anche i funghi ipogei (che si sviluppano completamente sotto terra), che in genere li possiamo individuare solo con cani adeguatamente addestrati (esistono altri metodi, ma di difficile attuazione). In Calabria sono presenti molte specie di funghi ipogei, sia rare che di quelle ritenute pregiate. Il genere *Pisolithus* che ora trattiamo si sviluppa sotto terra, ma a maturità una parte emerge dal terreno per liberare all'aria aperta le spore contenute nel suo interno, per questa sua particolare strategia di crescita appartiene ai funghi semipogei. In Italia è nota solo una specie, *P. arhizus*, in letteratura poco recente lo troviamo con il nome non valido di *P. tinctorius*. In Calabria sono state importate numerose piante esotiche, nel nostro caso la pianta di eucalipto è quella più diffusa, in questi ambienti si è portata dietro diverse specie di funghi prima sconosciuti in Europa, di cui anche il *P. albus* che gli è simbiote. Le loro dimensioni sono fino a 20 cm di altezza e 10 cm di diametro, la loro forma è piuttosto variabile da subsferica, a forma di lampadina, fino a clavato; nel *P. arhizus* il peridio (superficie esterna) è da giallo ocraceo a bruno rossastro, fino a nerastra, mentre la gleba (parte interna) è formata da cellule tondeggianti o leggermente allungate, prima pallide poi nerastre, marmorizzate, a maturità marrone scuro, che inizia a polverizzarsi dalla sommità fino alla base; base sterile e micelio giallo zolfo ben visibile. Visto che preferisce i climi caldi, in Calabria è comune mentre al Nord Italia è raro. Cresce simbiote un pò dappertutto con preferenza dei luoghi soleggati, su suoli aridi, pietrosi, sabbiosi, sotto i cisti, castagni, querce, corbezzoli, macchia mediterranea, conifere, in alcuni casi è ritenuto anche un infestante delle tartufaie. Il *P. albus* si differenzia per la sua crescita esclusiva sotto eucalipto, talvolta con presenza di larve, il peridio è biancastro che resta a lungo, le cellule della gleba sono più grandi. Dalle specie vicine lo separiamo facilmente per la sua gleba formata da cellule tondeggianti ed il micelio giallo zolfo.

Nella Sila Greca sono indicati con il nome '*Tirituppitu*', in italiano 'falso tartufo', erroneamente in alcune località è indicato come tartufo nero. Questa specie appartiene ai



*Tuber mesentericum* commestibile non ha gleba formata da cellule tondeggianti ma venature che sfociano nel peridio.

basidiomiceti, mentre i tartufi sono i *Tuber* ed appartengono agli ascomiceti. Peggio ancora se viene scambiato con il tossico *Choiromyces meandriformis* di aspetto simile al tartufo bianco. I velenosi *Scleroderma* si separano per la gleba uniforme. Nella Sila Greca risulta molto ricercato e consumato da tempi remoti, specialmente affettato e fritto insieme a patate o secco polverizzato per condimento. Consumabile da giovane, ricercato e apprezzato nelle località di crescita. Contiene perossido di ergosterolo, abbondantemente sperimentato sia sulle persone che su animali ha l'effetto di rinforzare il sistema immunitario che dovrebbe avere l'effetto di evitare le influenze invernali.



*Pisolithus arhizus* a forma subsferica interamente commestibile.



*Pisolithus arhizus* invaso da *Sepedonium ampullosporum*, muffa tossica osservabile solo in parte ma realmente ha già invaso anche le altre parti del fungo, apparentemente non evidente ma non va più consumato.



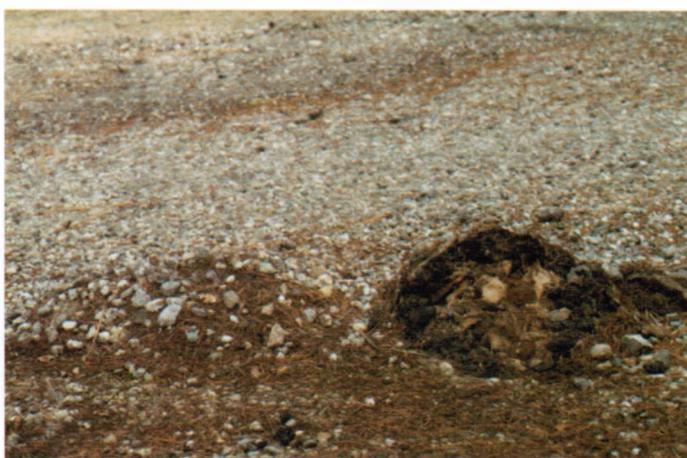
*Pisolithus albus* commestibile.



*Choironomyces meandriformis* simile al gruppo dei tartufi bianchi, tossico.



*Pisolithus albus*, in parte ipermaturo, commestibile solo la parte inferiore.



*Scloderma polyrhizum* velenoso, a volte si sviluppa anche sotto il manto stradale, riuscendo a rompere con facilità lo strato di asfalto.



*Pisolithus arhizus* a forma slanciata, in parte ipermaturo, commestibile solo la parte inferiore, mentre la parte superiore ipermatura non va consumata perché risulta leggermente tossica.



*Scloderma bovista*, velenoso, ha la gleba omogenea circondata da zona stenile.

Carmine Lavorato è il presidente dell'AMB Gruppo Micologico Naturalistico Sila Greca, con sede presso la ex Comunità Montana, attuale Calabria Verde (ex P.zza S. Domenico) in Acri. Le attività presso la sede: ore 18,00-20,00. Per informazioni: [www.amsilagrec.it](http://www.amsilagrec.it) - e-mail [carlav46@libero.it](mailto:carlav46@libero.it) Tel. 0984.956952.

Il programma di attività micologico - ambientali del 2015, dell'AMB Gruppo Micologico Naturalistico Sila Greca di Acri sono:

- Lunedì 13 aprile - Funghi primaverili
  - Domenica 3 maggio - escursione a Plataci (CS), orchidee spontanee e fioriture varie con visita al Santuario di S. Maria delle Armi.
  - Lunedì 4 maggio: Principali Conifere in Calabria e macromiceti simbiotici - 1a Parte
  - Domenica 14 giugno - visita a Taverna (CZ) "l'arte pittorica del maestro Mattia Preti" con escursione nei boschi
  - Lunedì 7 settembre - Micotossicologia 1
  - Tutti i lunedì, dal 15 settembre al 15 novembre - "Serate micologiche sui funghi dal vivo e/o proiezioni scientifiche - culturali - naturalistiche"
  - Lunedì 21 settembre - schede eco-botaniche e ruolo nell'alimentazione delle piante alimurgiche
  - Lunedì 28 settembre - licheni ed ambiente
- OTTOBRE MICOLOGICO ACRESE: \*
- \* Domenica 4 ottobre - Escursione Micologica e Naturalistica sul Monte Gariglione.
  - \* Lunedì 5 ottobre - Principali Conifere in Calabria e macromiceti simbiotici - 2a Parte
  - \* Domenica 11 ottobre - Giornata Nazionale della Micologia - Funghi in Piazza, Acri, P.zza Annunziata Ore 9.00 -13.00
  - \* Lunedì 12 ottobre - funghi dal vivo e/o proiezione scientifica - culturale - naturalistica.
  - \* Sabato 24 e domenica 25 ottobre "20ª Mostra Micologica e Botanica di Acri". Aperto Museo di Funghi liofilizzati e Museo Flora.
  - \* Domenica 8 novembre - Escursione micologica, località da stabilire in base alla fioritura.
  - \* Domenica 13 dicembre - Pranzo sociale previa prenotazione.