

NOTE DI MICOLOGIA BRESCIANA

LE LEPIOTA DEL GRUPPO BADHAMI

Nel corso degli ultimi centocinquanta anni gli studi micologici, in provincia di Brescia, hanno avuto validi esponenti, da Giovanni Zantedeschi ad Antonio Venturi, da Domenico Ballardini a Giovanni Carini. Scarso era stato invece il proselitismo, finchè nel 1964 e quasi a naturale prosecuzione di un corso di micologia pratica tenuto presso il locale Ufficio d'Igiene e Sanità durante il biennio 1959-60, si costituiva come emanazione dell'Ateneo di Brescia il Circolo Micologico che, intitolandosi al compianto amico e maestro Giovanni Carini, intendeva affermare l'impegno di approfonditi studi su concrete basi sistematiche, avvalendosi all'uopo anche delle più moderne metodologie.

Oggi potrà sembrare ancora immaturo l'ambizioso disegno di aggiornare e integrare la « Flora Micologica dell'Agro bresciano » con la quale Valerio Giacomini ha opportunamente posto in luce e valorizzata l'opera del Carini: tuttavia non mancano nè le fondamentali premesse nè l'impegno, sia pure condizionati dall'ancora incompleta disponibilità strumentale.

Siamo perciò lieti di ospitare un primo contributo in materia che, seppure modesto nella portata, è concettualmente valido perchè basato su dirette esperienze, e testimonia la serietà con cui operano le giovani leve in questo campo di studi.

LA REDAZIONE

La *Lepiota badhami*, pur non avendo i suoi reperti carattere di eccezionale rarità, è tuttavia specie poco comune e di apparizione incostante. Peraltro le sue apparizioni sono di solito caratterizzate da una crescita pressochè simultanea in voluminosi cespi che possono contare fino a 30-40 individui: una fruttificazione quindi considerevole, che può facilmente indurre il profano alla raccolta per uso alimentare.

In ragione di ciò abbiamo ritenuto

opportuno sperimentarne direttamente gli effetti, in relazione alle proprietà tossiche che generalmente le si attribuiscono.

Dai primi e unici reperti registrati nel territorio della provincia di Brescia, il 24.IX.1927 e l'11.IX.1928 entrambi in località Valfredda di Mompiano (V. GIACOMINI, 1947, da G. Carini), sono trascorsi circa quarant'anni senza altre segnalazioni. È probabile e quasi certo che il fungo¹ sia ricomparso in questo

¹ Questo termine va qui inteso secondo l'accezione più comune della parola, ma in realtà il fungo vero e proprio è costituito dal micelio più o meno occultato nel substrato, mentre la parte carnosa generalmente aerea che noi consideriamo e ci sforziamo di studiare ne costituisce solo il fugace corpo fruttifero.



Un cespo di *Lepiota badhami* raccolto a Concesio presso la segheria Palazzani il 6 agosto 1966

lasso di tempo nella medesima stazione o in altre; tuttavia nessun micologo se n'era interessato, cosa d'altra parte spiegabile col ridottissimo numero di persone specificamente interessate alla materia, campo nel quale solo adesso si verifica un lento ma deciso crescendo. Ma è pur vero che, dal non remoto giorno in cui ci siamo introdotti in questo, meraviglioso mondo delle crittogame, solo di recente e per la prima volta ci è capitato d'imbatterci in questa specie nella nostra provincia; nelle nostre note figurava un solo reperto del 21 ottobre 1962 per le campagne tra Lodi e Pavia, su tufoli marcescenti. Ciò denota l'incostanza delle sue apparizioni.

I nostri reperti bresciani dello scorso agosto (6.VIII.66 presso una segheria

di Concesio, e 13.VIII.66 a tergo di una falegnameria in prossimità della frazione Mandolossa, sempre su trucioli, segatura e altri detriti vegetali in decomposizione) confermando la saltuarietà e insieme l'abbondante fruttificazione della specie, ci hanno permesso di sperimentare personalmente gli effetti derivanti dalla consumazione del fungo allo stato crudo.

In due diverse riprese sono stati rispettivamente ingeriti 10 e 25 gr di materiale fresco: nel primo caso nessun inconveniente è stato lamentato; la seconda prova ha fatto registrare invece sudorazione (questa forse per effetto psichico dovuto alla preventiva conoscenza del pericolo) e disordini gastroenterici con ripetute scariche alvine fra



Un esemplare capovolto mostrante sul gambo l'anello complesso e sotto il cappello le fitte lamelle

la quinta e la diciottesima ora dall'ingestione, dopo di che, cessate le evacuazioni, non si ebbero altre conseguenze.

Queste esperienze ratificano quindi il parere pressochè unanime dei vari AA. sulla tossicità della specie allo stato crudo. Dalla letteratura micotossicologica risulta difatti che questa *Lepiota*, ingerita cruda, ha provocato molteplici intossicazioni di tipo gastro-intestinale anche serie, sia pure non eccessivamente gravi, in Europa e nelle regioni calde, mentre sembra essersi dimostrata inoffensiva nell'America del Nord dove è nota come *Lepiota americana*. In Africa e nel Madagascar, invece, avrebbe causato avvelenamenti anche allo stato cotto (R. HEIM, 1963, p. 156).

Pur tuttavia si dà quasi per certo che

la sua consumazione previa cottura è avvenuta più volte anche in diversi luoghi della nostra provincia, come ci hanno riferito alcuni raccoglitori che però, sotto il generico termine di *culumbine*, designano e confondono diverse specie botanicamente anche assai dissimili, non escluse purtroppo le temibilissime *Amanita* del gruppo *phalloides*, dall'innocente aspetto sotto il quale si cela la micidiale insidia, come è stato dettagliatamente riferito nei numeri 7 e 8 del « Notiziario » pubblicato dal locale Circolo Micologico.

La *Lepiota badhami* è quindi da ritenere sicuramente nociva allo stato crudo anche in quantità non molto rilevanti; di contro tanto l'essiccazione quanto la cottura la rendono innocua e consu-

mabile, almeno nelle nostre regioni, seppure il suo gusto non sia veramente gradevole.

La specie è riconoscibile, oltre che dalle caratteristiche morfologiche, anche in virtù di una particolare reazione macrochimica; qualsiasi punto della sua superficie a contatto dell'ammoniaca (NH_3) prende immediatamente una bella tinta verde pisello, che poi vira al verde marcio attorniansi infine d'una aureola violaceo-vinosa.

DESCRIZIONE DELLA SPECIE

Riteniamo opportuno dare una completa descrizione della *Lepiota badhami* (Berk et Br.) Quél. (= *L. haematosperma* Bull.) sulla base anche di nostre dirette osservazioni.

Cappello da 7 a 20 cm di diametro, inizialmente convesso-globoso, convesso-conico o campanulato-troncato, poi più o meno spianato, con umbone centrale più o meno evidente; margine eccedente le lamelle, dapprima liscio ma finemente striato negli adulti. Il colore inizialmente bianco, biancastro o con lieve riflesso ciclamino, all'urto o allo sfregamento vira subitamente al giallo zafferano, indi al rosa brunastro, bruno incarnato, bruno rosato violaceo. La superficie presenta generalmente una placca centrale più o meno larga, vellutata, talvolta percorsa da crepe grossolane, attorno alla quale si estendono in circoli concentrici delle scagliosità alutaceo-fulvice anche con riflesso porporino, meno fitte o talora mancanti verso il margine. Nei soggetti giovanissimi la superficie pileica può presentarsi anche assolutamente priva di squamulosità.

Il gambo misura 10-15 cm per 1-1,5 di diametro (fino a 3,2 cm nella parte più ispessita); è biancastro e tomentoso, poi progressivamente, all'urto o per pressione delle dita diviene color zafferano, bruno arancio, bruno porpora,

bruno nerastro, punteggiato da piccole squame brunicce persistenti a lungo e marcatamente più cariche del fondo. È cavo, e contiene una midollosità biancosetosa; la sezione è pressochè cilindrica, normalmente assai dilata verso la seconda metà inferiore in un bulbo ventricoso-ovoide a terminazione affusolato-radicata. Reca in alto un anello doppio, farinoso, nella faccia inferiore di color bruno-porpora, che poi si libera e diviene caduco a maturità.

Lamelle assai serrate, libere o distanti dal gambo, ventricose, bianco-crema o crema-rosate, poi più o meno maculate di giallo zafferano specie alla pressione o per sfregamento, indi bruno-cioccolato particolarmente sul margine, che si presenta frangiato.

Carne assai spessa, fibroso-cotonosa, bianca, allo sfregamento giallo zafferano poi bruno-porpora soprattutto perifericamente al gambo, rosso-vinoso-bruno per essiccamento; odore un poco viroso non gradevole; sapore dappprincipio quasi nullo, indi alquanto sgradevole alla lunga o per consumazione allo stato crudo.

Spore biancastro-crema in massa, 7-12 x 5,5-7,5 micron, munite di largo poro germinativo troncato.

Si mostra in voluminosi cespi che talora possono constare di 30-40 individui, nei siti grassi o fortemente azotati, sui mucchi di paglia portati nei campi dalle scuderie, su tutoli marcescenti o ammassi di segatura e trucioli in decomposizione, nelle serre, nei giardini e ai margini dei viali.

SPECIE PROSSIME E AFFINI

La *Lepiota meleagroides* Huyman [= *L. meleagris* (Sw.) sensu Hennig], è assai vicina alla precedente, ma meno carnosa, di taglia più piccola, solitamente ma non esclusivamente silvestre, ed

ha spore più piccole (6-8 x 4 micron). La *Lepiota biornata* (Berk et Br.) è affine alla precedente ed ha la carne che diviene di un giallo vivo alla frattura. La prima pare partecipi delle proprietà tossicologiche proprie della *Lepiota badhami*, la seconda è ugualmente sconsigliabile, ma di entrambe non si conoscono finora reperti nell'ambito del territorio bresciano.

Il raccoglitore dovrà in ogni modo evitare dal confondere queste specie con le altre congeneri commestibili e anche stimate, come la *Lepiota procera* Scop. ex Fr. (« Mazza da tamburo ») dei pascoli o delle schiarite dei boschi, ove si mostra in esemplari isolati o al massimo concresciuti in coppia, priva di toni rosastri, a gambo terminato inferiormente in un bulbo globoso (non affusolato-radicato), e carne bianca immutabile.

La *Lepiota rhacodes* Vitt., meno comune della precedente, ne condivide un

poco il portamento, ma è normalmente di dimensioni minori; la sua carne al taglio passa dal rosso aranciato al rosso bruno, ma il pileo è ricoperto di grosse squame più o meno rilevate di color marrone bruno, mentre il gambo è bulboso-globoso alla base, con anello complesso e mobile come nella *Lepiota procera*; cresce come quest'ultima in esemplari isolati, ed è pure buon commestibile.

A complemento di queste note diremo che il Genere *Lepiota* si compone di funghi eterogenei come le *Amanita* — cioè a cappello e gambo facilmente separabili — con gambo munito di anello più o meno persistente, ma privo di volva. Le lamelle sono libere, sovente distanti dal gambo, a trama regolare, talora aggrovigliata. Spore in massa bianche o pallide, colorate solo in *Lepiota echinata* e in altre specie tropicali. Cistidi nulli.

BIBLIOGRAFIA CITATA

GIACOMINI, V., 1947 - *Flora Micologica dell' Agro Bresciano* - In « Atti dell'Ist. Bot. Lab. Critt. dell'Univers. », se. 5 vol. C. Padova

HEIM, R., 1963 - *Les Champignons Toxiques et Hallucinogènes*. Ed. M. Boubée, Paris

KONRAD, P. et MAUBLANG, A., 1948 - *Les Agaricales*. Ed. P. Lechevalier, Paris

ROMAGNESI, H., 1962/'63 - *Petit Atlas des Champignons*, vol. I e II. Ed. Bordas, Paris

ROMAGNESI, H., 1963 - *Nouvel Atlas des Champignons*, vol. III. Ed. Bordas, Paris