

FEDERAZIONE MICOLOGICA DEI GRUPPI VENETI



| SCHEDA N° 12-2012 | | O | RDINE Agarical | es |
|---|------------------------------|----------|-------------------|------------------|
| GENERE Agaricus SPECIE bresadolanus (= A. romagnesii Wass AUTORE BOHUS | | | | |
| DATA DI RACCOLTA 01.10.2012 | LUOGO DI RACC. parco Cibotto | COMUNE | | Prov. RO |
| ALTITUDINE S.L.M. 7 | I.G.M. 168 3 Rovigo | RACCOGI | LITORE S.Pizzardo | |
| HABITAT: | | _ | 1 | |
| ☐ PRATI ERBOSI | ☐ ORTI E GIARDINI | | MARGINI DI STRADA | |
| | ☐ TERRENO SABBIOSO | | ARENILE | |
| ☐ TORBIERA | ☐ TERRENO COLTIVATO A | | <u> </u> | |
| ARGINE DI FIUME | LUOGO BRUCIATO | | BOSCO SUBALPINO | |
| BOSCO DI: boschetto di Olmi | | L | RADO | ☐ FITTO |
| DENTRO AL BOSCO | AI MARGINI DEL BOSCO | | IN RADURE | |
| SU LEGNO | ☐ VIVO ☐ MORTO | DI | | |
| ESPOSIZIONE: | ☐ ASSOLATA ☐ OM | BROSA | MEDIA | |
| UMIDITA' DEL TERRENO | ☐ ACQUITRINOSO ☒ MOLTO UM | IDO UMII | DO ASCIUTTO | ☐ SECCO |
| VEGETAZIONE CIRCOSTANTE: Ulmus campestris | | | | |
| Note: i rizoidi miceliari, associati al percettibile odore fennico della base del gambo, facilitano l'individuazione della specie | | | | |
| MICROSCOPIA: spore ovoidali 6,0-7,5 x 4,5-5,0 μm | | | | |
| BIBLIOGRAFIA: Cappelli, A AGARICUS (Psalliota) Fungi Europaei 1 - Libreria Biella, Saronno 1984 (* segue) | | | | |
| DETERMINATORE S. Pizzardo RILIEVI EFFETTUATI SU REPERTI | | | | |
| HABITAT | BASIDIOMI IN HABIT. | AT | SUPERFICE F | PILEICA SQUAMATA |
| IENIO GAMBO V.P. RIZOIDI MICELIARI | SPORATA BRUNO PORP | ORA | SPORE IN | Rosso Congo |



FEDERAZIONE MICOLOGICA DEI GRUPPI VENETI



DESCRIZIONE:

(*) Parra Sanchez, L.A. - AGARICUS (Allopsalliota) Fungi Europaei 1 - Ed. Candusso Alassio 2008

note alla determinazione e considerazioni:

- 1) la superficie pileica può presentarsi sia con modesta squamettatura sia con marcate squame brunastre; il v.p. semplice è supero; la base del gambo è sempre provvista di rizoidi miceliari che rimangono nel terreno se i basidocarpi si raccolgono strappandoli anzichè toglierli con delicatezza; al taglio la carne basale può emanare moderato odore fennico;
- 2) specie ubiquitaria; cresce indifferentemente in parchi alberati e/o terreni ruderali non particolarmente ricchi di humus e non in presenza di specifiche essenze (comunque latifoglia);
- 3) sotto il profilo della commestibilità alcuni AA considerano A. bresadolanus (= A. romagnesii Wasser) Sez. Spissicaules, specie commestibile; altri ne sconsigliano il consumo (anche se per mia esperienza personale, scambiato per Agaricus campestris è usato in cucina senza aver dato problemi digestivi).

Alla luce di recente aggiornamento del Genere Agaricus la specie è ora sinonimizzata con A. romagnesii. Personalmente, prima di detta sinonimia, consultando la bibliografia del tempo che riportava separatamente le due specie, i miei rinvenimenti dell'allora A. romagnesii, pur presentando la medesima morfologia avevano generalmente colorazioni più calde, verso toni bruno tabacco chiari.

Ovviamente si sconsiglia l'uso culinario.