



Associazione Micologica Adriatica

---

# **Bollettino** **dell'Associazione Micologica Adriatica** **Pescara**

---

ANNO X N° 3

PERIODICO TRIMESTRALE  
distribuzione gratuita

LUGLIO – SETTEMBRE 2015

---



Associazione Micologica Adriatica Via del Santuario, 133 - 65125 Pescara  
Sede operativa e redazione Via Verdi, 4 - 65121 Pescara  
[www.micoadriatica.it](http://www.micoadriatica.it)

**Bollettino  
dell'Associazione  
Micologica Adriatica  
Pescara**

Anno decimo n° 3  
luglio - settembre 2015

Redatto e distribuito  
dall' A.M.A.

**Presidente**

*Marco Cilli*

**Vice Presidente**

*Emanuela Boemi*

**Responsabile scientifico**

*Alfredo Mazzoni*

**Sede legale**

Via del Santuario, 133  
65125 Pescara

COMITATO  
di REDAZIONE

**Direttore**

*Valter Zarroli*

**Vice Direttore**

*Mauro Romano*

**Redattori e collaboratori**

*Luzio Ciccarelli*

*Luisa Cieri*

*Marco Cilli*

*Federica Fusco*

*Giuseppe Mangifesta*

*Alfredo Mazzoni*

*Fabrizio Mulone*

*Gianfranco Pirone*

*Mauro Romano*

REDAZIONE

(ex museo del mare)

Via Verdi, 4

65121 Pescara

[www.micoadriatica.it](http://www.micoadriatica.it)  
[ama@micoadriatica.it](mailto:ama@micoadriatica.it)

Stampa

LASER MULTIMEDIA s.r.l.

- Copia non in vendita -

Copertina

Raccolta di *Boletus edulis*

Retro

Le tre scimmiette

"non parlo, non sento, non vedo"

## - SOMMARIO -

- 3 Bell' Abruzzo  
- *Guardiagrele* -



- 6 Il pino d' Aleppo  
"dalle antiche selve  
del nostro litorale"



- 8 Il fico  
*Ficus carica*



- 9 L' oleandro  
*Nerium oleander*



- 10 Agave e tequila



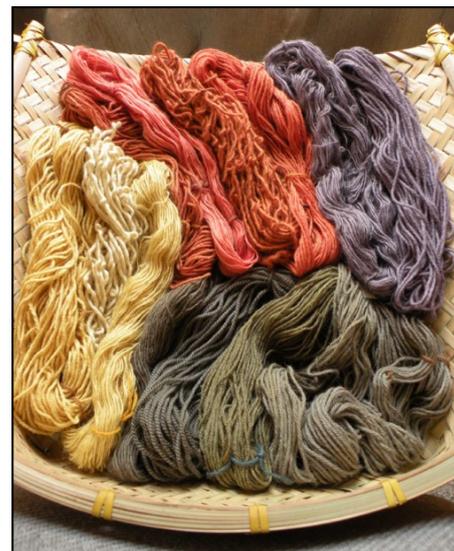
- 12 Le boletacee



- 20 *Trichaptum abietinum*



- 22 La riscoperta  
delle tinte naturali



- 27 Ricette



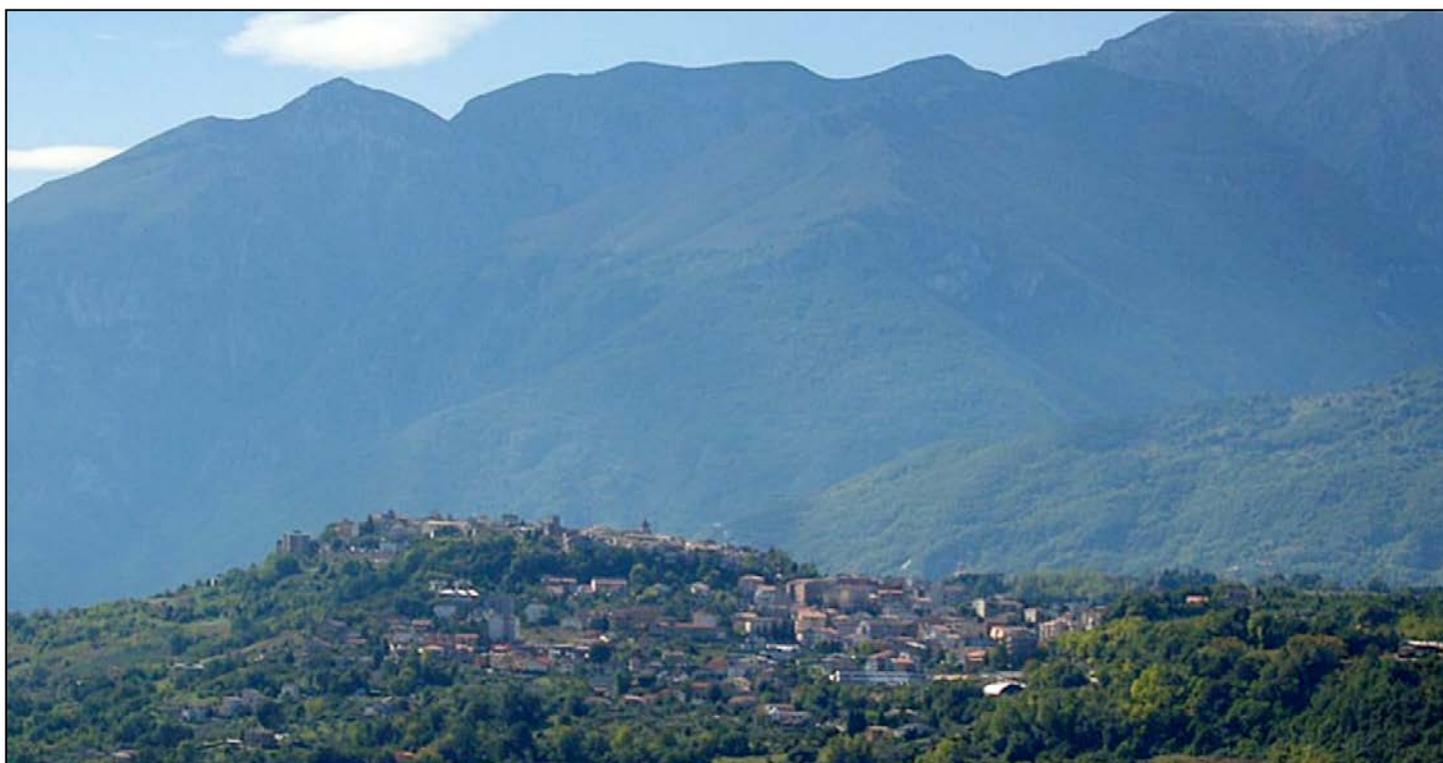
Nessuna parte di questo bollettino può essere riprodotta o fotocopiata senza l' autorizzazione scritta dell' A.M.A.



## Bell' Abruzzo - *Guardiagrele* - (CH)

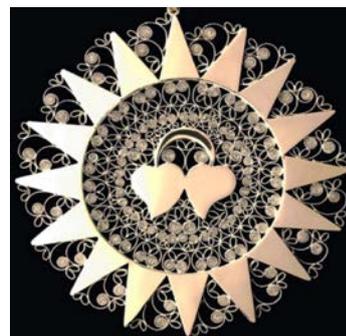
“Alcuni studiosi guardiesi vissuti tra il XIX e il XX secolo, fra cui Francesco Paolo Ranieri, Giuseppe Iezzi e Filippo Ferreri, citando fonti ambigue, riportarono un'iscrizione secondo cui il toponimo "Guardiagrele" sarebbe nato da *Ælion* (discendente dal greco *Helios*, "sole"), per poi diventare *Grelion* (nome di un capitano greco, *Grelion*, *Grælium*, *Grælle*, *Græli*, *Grele*. Anche D'annunzio, nel romanzo *Il trionfo della morte*, parla, riferendosi a *Guardiagrele*, di "antichissimo nome solare", rifacendosi proprio a queste ipotesi. In tempi più recenti si è trovata un'altra spiegazione dell'etimologia di *Grele*. È stata infatti proposta la derivazione dall'etnico *marrucino* *ocrilis*, attribuito di *ocris*, "altura", oppure dal personale latino *Grælius*, traslato al *Greele* del *Catalogus Baronum* (il registro di leva voluto da re *Ruggero II* intorno alla metà del XII secolo). Per quanto riguarda il termine "guardia", non si hanno dubbi sulla sua provenienza. Discende dalle parole germaniche *warda* o *warte*, usate per indicare un posto di vedetta militare. Nel libro di re *Ruggero II* si parla infatti di *clerici castris de Guardia Grelis*.”  
(Il brano è stato tratto da Wikipedia)

Guardiagrele, dunque.



Il paese, 618 m s. l. m. e poco più di 9000 abitanti, è collocato sul versante orientale del massiccio della Majella, su un lato di un grosso sperone roccioso. Costruito secondo la conformazione del territorio, si sviluppa in lunghezza lungo il suo asse principale, via Roma, collegata agli altri due assi, a est e a ovest, da una ragnatela di vicoli tipici di tutti i borghi dell'epoca. Via Roma è l'arteria nevralgica della cittadina, lì si sviluppano tutte le attività commerciali, artigianali e culturali. Sede del Parco Nazionale della Majella, fa parte della Comunità montana della Maielletta. Famosa per le produzioni artigianali (infatti fu il primo luogo, insieme con Agnone, dove si iniziò la produzione della *presentosa*, un gioiello femminile abruzzese generalmente in oro), in particolare nella lavorazione dei metalli, oltre ad aver dato i natali all'orafo, incisore e pittore Nicola di Andrea di Pasquale, conosciuto anche come Nicola Gallucci o Nicola da Guardiagrele (Guardiagrele, 1385-1462 circa); noto

per alcuni lavori di scultura (come ad esempio l'Incoronazione della Vergine" nella Chiesa di Santa Maria Maggiore di Guardiagrele) e di alta oreficeria (come il Paliotto di Teramo esposto nel Duomo di Teramo, la Croce Processionale conservata nella Chiesa di Santa Maria Maggiore), alcuni dei quali visibili nella Basilica di San Giovanni in Laterano a Roma (Croce Processionale), nella Galleria degli Uffizi a Firenze (Madonna dell'umiltà, dipinto). Per quel che riguarda il patrimonio artistico-architettonico, Guardiagrele è uno scrigno molto ben fornito in rapporto alla non eccessiva estensione urbana e qui il discorso



Un gioiello tipico di  
"presentosa"

diventa molto articolato: tra il XII e il XIV secolo, in seguito alla realizzazione della cinta muraria e la costruzione di chiese e palazzi, Guardiagrele iniziò ad assumere le caratteristiche di una vera e propria città.



Botteghe artigiane di rame e ferro battuto



Torrione Orsini

Delle antiche fortificazioni, con torri e mura di cinta, rimangono ancora ben visibili la **Torre Adriana**, vicino alla quale si apre Porta S. Giovanni, e il **Torrione Orsini**, nel mezzo della Villa Comunale. La cattedrale di **S. Maria Maggiore**, realizzata in pietra bianca della Majella (e non poteva essere altrimenti), presenta una torre campanaria della fine del XIV secolo, un portico sul fianco destro con un monumentale affresco quattrocentesco di San Cristoforo, opera di Andrea Delitio, e un loggiato sul lato sinistro con un affresco della "Madonna del latte", anch'esso del XV secolo. La struttura esterna fu ricostruita dopo il terremoto del 1706, mentre l'impianto interno risale al 430 d.C. e sorge su un antico tempio pagano (come spesso succedeva).

Ma ora facciamoci una passeggiata tra le bellezze architettoniche di Guardiagrele. Tra le architetture religiose troviamo: la **collegiata di Santa Maria Maggiore**, di cui abbiamo già parlato. La **chiesa di San Francesco**, situata nell'omonima piazza, nacque come chiesa di San Siro, fu concessa nel 1276 ai francescani, che vi costruirono un convento. Conserva le spoglie di San Nicola Greco. La **chiesa di San Nicola di Bari** è probabilmente la chiesa più antica della città. Come il duomo, venne eretta sui resti di un tempio pagano, dedicato a Giove. La **chiesa di San Silvestro**, di stile romanico, ospita al suo interno mostre, convegni e concerti in seguito alla consacrazione negli anni sessanta. Il **convento dei Cappuccini**, fondato nel 1599. La **chiesa di San Rocco**, nata a seguito degli interventi di sopraelevazione settecenteschi di Santa Maria Maggiore, si articola in tre navate separate da cinque arcate a tutto sesto poggianti su massicci pilastri a pianta quadrata. La **chiesa di Santa Maria del Carmine**, l'aspetto con cui oggi è visibile l'edificio è frutto dei radicali interventi di ristrutturazione operati a

gli inizi del Novecento, che hanno riguardato i resti dell'antico convento celestiniano. La **chiesa di Santa Chiara**, originariamente era annessa ad un convento delle Clarisse, fondato nel 1220. La **chiesa di San Donato**, dedicata al patrono della città. Sorge fuori dal centro abitato la **chiesa di Santa Maria del Rosario**.



Chiesa e porticato di S. Maria Maggiore



Portici della chiesa di S. Francesco

Tra le architetture civili possiamo ammirare: **casa Marini**, antica sede della zecca in cui venivano conati i *bolognini*. Istituita da Napoleone II Orsini, la zecca era un privilegio concesso dal re Ladislao di Durazzo con apposito diploma nel giugno 1391. **Palazzo Vitacolonna**, principale edificio civile cittadino, in piazza Santa Maria Maggiore. **Palazzo Elisii**, di gusto barocco. **Palazzo De Lucia**, elegante palazzo in via Roma con un portale sormontato da busti maschili. **Palazzo Liberato-scioli**, tra i pochi esempi di liberty. **Palazzo Montanari-Spol-**

**to**, vi soggiornò a lungo il pittore lancianese Federico Spoltore, che decorò l'edificio con tempere e tele. **Palazzo Iannucci**, pregevole esempio di architettura civile seicentesca; il suo prospetto, in pietrame misto è arricchito da un portale a tutto sesto e da semplici finestre rettangolari. La **Fontana marrucina**, riconducibile al XVIII secolo e la **Fontana di Grele**, ridotta allo stato di rudere, che risalirebbe al XVII secolo. Tra le architetture militari: **Porta San Giovanni** o **Porta della fiera**, ricostruita nel 1841. **Porta San Pietro**, posta a fianco all'omonima torre. **Porta del vento** o **di Grele**, unica dell'antica cinta muraria a conservare un aspetto medievale. Il **torrione Orsini**, emblema della città caratterizzato dalla sommità diroccata, anche detto **torrione longobardo**; il nome della struttura si deve alla famiglia che dominò il paese dal 1340. La **torre Adriana**, locata vicino alle botteghe artigiane di Porta della fiera. La **torre stella**, gemella della torre Adriana. La **torre San Pietro**, è la parte bassa del campanile del monastero di San Pietro Celestino. Alla sua base si trova un portale tardogotico, piuttosto deteriorato. La **torre del Gastaldo**, detta così perché fu la dimora del Gastaldo longobardo. Da citare è la **Necropoli di Comino**, compresa nel comune di Guardiagrele, con ben 54 tombe risalenti ad un periodo intorno al X secolo a.C. Le tombe maschili sono separate da quelle femminili, posizionate in circolo e coperte da mucchi di pietre. Guardiagrele può vantare inoltre antiche tradizioni artigianali: nell'oreficeria e nella lavorazione del rame e del ferro battuto. A proposito delle tradizioni artigianali, singolari sono le tipiche persiane in metallo.

Sia la lavorazione del rame che quella del ferro battuto, nate in origine per esigenze pratiche e domestiche, oggi sono praticate soprattutto in senso artistico. Per quanto riguarda la lavorazione dei metalli nobili, Guardiagrele eccelle, come già accennato, con la *Presentosa*, oggetto prezioso e altamente simbolico.

Le origini della presentosa non sono note, tuttavia le notizie attestare sulla produzione di tale manufatto risalgono ad un periodo compreso fra il 1804 e il 1816, quando compare per la prima volta come dote per le spose, mentre i primi laboratori sorgono a Guardiagrele e ad Agnone (appartenuta all'Abruzzo fino al 1811).

Nell'ambito del comune di Guardiagrele si può, in breve tempo, giungere a **Bocca di Valle**, incantevole squarcio di natura da cui iniziare delle escursioni, attraverso sentieri di montagna, verso la **cascata di San Giovanni** o verso la salita della **Piana della Civita** o, ancora verso **Piana delle Mele**, un'area caratterizzata da un rimboschimento di pini neri. Visitabile, sempre a Bocca di Valle, c'è anche il Sacriario militare in onore dei caduti abruzzesi in tutte le guerre. La grotta artificiale in cui esso è situato, completamente scavata nella roccia, accoglie dal 1923 le spoglie del Tenente di Vascello Andrea Bafile, originario della provincia dell'Aquila e caduto in guerra sul Piave nel corso della prima Guerra mondiale. All'esterno della grotta venne scolpito un epitaffio dettato da Raffaele Paolucci. L'interno è ornato da pannelli in ceramica realizzati da Basilio e Tommaso Cascella, raffiguranti la Pietà, l'Eroe del mare e l'Eroe della montagna. Visitando Guardiagrele, specialmente nel periodo dal 1° al 20 agosto in cui si tiene l'annuale **Mostra dell'Artigianato Artistico Abruzzese**, ci si rende conto della vitalità e laboriosità dei Guardiagresi, gente abituata a vivere sempre nel presente con la consapevolezza che niente è loro dovuto, ma che tutto va conquistato con l'impegno sul lavoro.

# Il pino d'Aleppo: dalle antiche selve del nostro litorale

“.... Il viaggio accanto alla marina, per 4 o 5 miglia di pianura fino alle foci del fiume Saline fu di dilettevole andare. Imperocchè pascavano gli occhi di vaga verdura di mortella e di pini salvatichi che facevano quasi festoni alla riva del mare. Pascavasi ancora il gusto con la dolcezza della legorizia che assai copiosa nasce in quella riviera ...”

Così scriveva Serafino Razzi, padre domenicano, nel suo “Viaggio in Abruzzo” del 1574, a proposito del litorale di Pescara.

Un appunto che conferma, ancorchè succintamente, la presenza, in quell'epoca, di un paesaggio vegetale costiero integro e ricco. La *mortella*, di cui riferisce, è il mirto; i *pini salvatichi* sono i pini d'Aleppo e la *legorizia* è la liquirizia: testimonianze di antiche selve di pini, di una esuberante macchia mediterranea, di comunità psammofile dunali e di praterie salmastre retrodunali.

Un mosaico ambientale tra i più significativi e belli nel panorama della straordinaria biodiversità della nostra regione.



Di tale complesso morfologico-vegetazionale costiero rimangono oggi, purtroppo, solo poche vestigia, concentrate soprattutto nel segmento meridionale della regione. E, tra le attuali presenze, un posto di primo piano è sicuramente rivestito dal pino d'Aleppo, un protagonista importante del paesaggio vegetale mediterraneo.

I pini (famiglia *Pinaceae*) sono, senza dubbio, gli alberi tra i più caratteristici dell'ambiente mediterraneo. L'uomo li ha frequentemente utilizzati, creando pinete artificiali. In Italia i pini mediterranei autoctoni sono il pino d'Aleppo (*Pinus halepensis*) e il pino marittimo (*Pinus pinaster*); introdotto invece da tempi remoti è il Pino domestico (*Pinus pinea*).

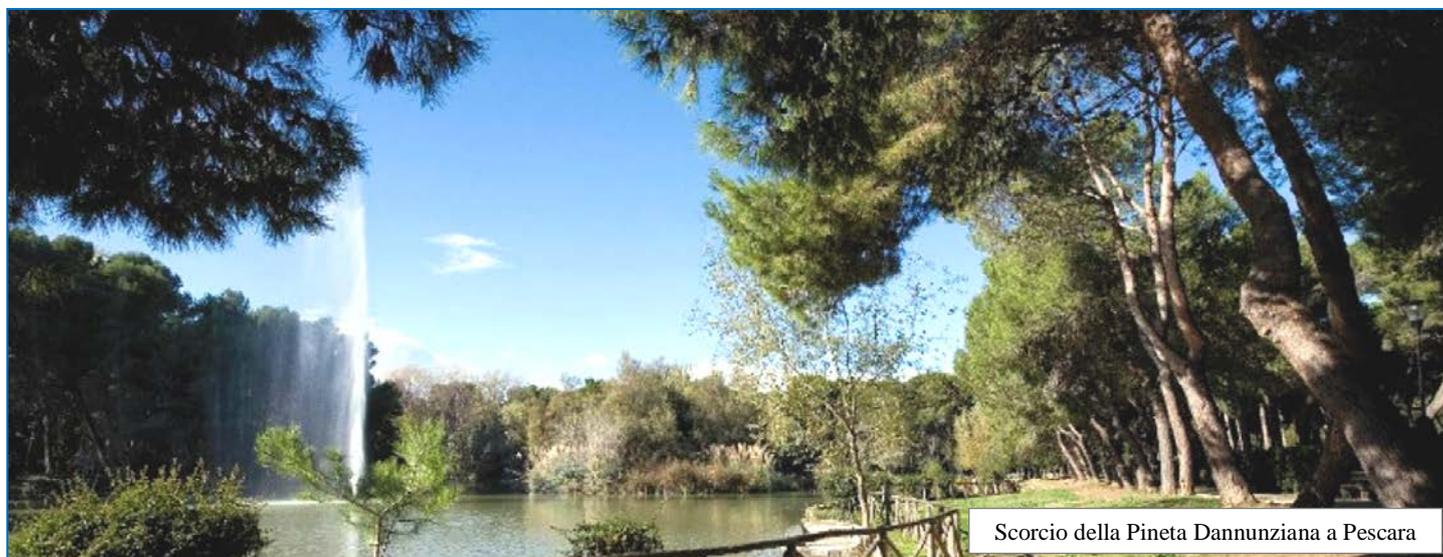
Il pino d'Aleppo (l'epiteto scientifico, *halepensis*, di Aleppo, deriva dall'attuale città di Haleb nella Siria settentrionale, dove un tempo era molto diffuso) è indubbiamente il più “mediterraneo” dei nostri pini. Alto fino a 20 m, ha tronco flessuoso che, quando cresce sulle pendici rupestri, diventa contorto; anche la chioma è irregolare e rada. Le foglie sono lineari, sottili, non pungenti, di colore verde chiaro, lunghe fino a 6-7 cm. I coni maschili sono gialli, numerosi; quelli femminili verde-violacei. Le pigne, solitarie o appaiate, ovato-coniche, sono lunghe 5-12 cm con brevi peduncoli ricurvi. E' distribuito lungo il bacino del Mediterraneo, con baricentro centro-orientale; in Italia è presente nei territori peninsulari e nelle isole, dalla Liguria e dall'Emilia-Romagna in giù, con limiti corrispondenti a quelli del clima mediterraneo.

Caratterizzato da grande frugalità e resistenza al caldo e alla siccità, è indifferente al tipo di substrato, pur mostrando una predilezione per il calcare. Il suo *optimum* climatico è quello della fascia mediterraneo-arida, con prolungata siccità estiva, ma è diffuso anche nelle aree mediterranee meno calde e aride. In qualche caso penetra nell'area submediterranea come in

Umbria, fra Terni e Spoleto, dove raggiunge, per l'Italia, le quote più elevate, intorno a 800-850 m. Le pinete a Pino d'Aleppo sono molto aperte e luminose e ciò spiega l'esuberante sviluppo della macchia al loro interno. Pinete molto belle sono quelle del Gargano, insediate in aree rupestri su terreni poco evoluti ed in forte pendenza; quelle insediate sugli antichi cordoni dunali del Mar Jonio, tra la Puglia e la Basilicata; quelle della Sicilia e della Sardegna. Specie assai frugale e di rapido accrescimento, il pino d'Aleppo è largamente introdotto nei rimboschimenti, soprattutto lungo i litorali. Il legno, duro e molto resinoso, è impiegato nelle costruzioni navali e da miniera. La corteccia è usata nella concia delle pelli; dalle piante adulte si estrae la resina. A tale proposito, si ricorda che l'antica ed estesissima pineta del litorale pescarese (il "bosco del Salino") era un tempo fonte di reddito anche per la resina che forniva. Nel XVII secolo la pineta fu sacrificata dagli spagnoli per approntare le difese della fortezza di Pescara. Dinanzi alla esigenze belliche dei dominatori nessun ascolto ottennero le suppliche dei cittadini che lavoravano la resina (i "rescinari") per salvare, come viene riportato in un documento del 1653.

*"arbori di gran frutto et rare selve (. . .) Particolarmente in tutto l'Abruzzo non vi sono altre che questa tra Pescara e contrada del fiume Salino"*.

Nella nostra regione il pino d'Aleppo è presente lungo tutta la costa e nella fascia collinare. Data la sua grande plasticità ecologica e la sua frugalità, nonché il suo indubbio valore estetico, è frequentemente utilizzato per edificare pinete da impianto e a scopo di arredo verde nei viali cittadini, lungo le strade extraurbane, nei parchi e nei giardini. Le notizie storiche e di carattere ecologico fanno ipotizzare, in modo altamente attendibile, che in Abruzzo il pino d'Aleppo sia autoctono. Dell'antica, estesa selva costiera con pini e altre piante mediterranee sono rimaste, purtroppo, poche tracce nella Riserva Naturale Regionale "Pineta Dannunziana", dove oggi sono presenti soprattutto reiterati interventi di impianto antropico. E' comunque probabile che anche alcuni nuclei collinari derivino da antiche pinete che costituivano il nostro patrimonio forestale autoctono.



Scorcio della Pineta Dannunziana a Pescara

Non dimentichiamo che il Pino d'Aleppo possiede una grande virtù: le sue pigne sono "serotine", hanno cioè la possibilità di rimanere chiuse per molti anni e di aprirsi e disseminare sotto l'azione del fuoco; per riprodursi, quindi, si avvantaggia degli incendi! Un illuminante e bellissimo esempio è rappresentato dalla esuberante disseminazione e successiva ricolonizzazione del Pino d'Aleppo (vera e propria esplosione di vita vegetale) nelle Gole di Popoli dopo il devastante incendio di alcuni anni fa. La sua forza, che si esprime con una grande resistenza ai venti carichi di salsedine, alla siccità ed alle più violente insolazioni, merita il nostro più profondo rispetto.



# FICUS CARICA

L.

REGNO: **Plantae** DIVISIONE: **Magnoliophyta**  
CLASSE: **Magnoliopsida** ORDINE: **Urticales**  
FAMIGLIA: **Moraceae** GENERE: **Ficus**  
SPECIE: **F. carica**

NOME COMUNE: fico comune.

## Caratteristiche



Albero da frutto provvisto di un tronco corto, robusto e tortuoso, con corteccia liscia grigiasta, e di rami deboli con gemme terminali di forma appuntita; può raggiungere 6-8 m di altezza ed ha un apparato radicale molto espanso e superficiale. La specie è presente con due forme botaniche: **Ficus carica var. caprificus** (fico selvatico o caprifico o fico maschio) che produce il polline e dei frutti non commestibili e **Ficus carica var. sativa** (fico domestico o fico vero o fico femmina) che produce i semi contenuti nei frutti, i quali sono invece commestibili.

Inoltre, per il fico esiste un'ulteriore distinzione in piante **unifere** (fico selvatico) che producono il frutto una sola volta l'anno, e piante **bifere** (fico domestico) che producono due volte l'anno, dando origine ai **fichi primaticci** o **fioroni**, che vengono raccolti in primavera inoltrata ed ai cosiddetti **fichi veri**, più piccoli, che si formano in primavera e vengono raccolti a fine estate.

**Foglie:** grandi, rugose, oblunghe, grossolanamente lobate a 3-5 lobi, sono di colore verde scuro sulla parte superiore, più chiare ed ugualmente scabre su quella inferiore.



**Fiori:** all'ascella delle gemme apicali dei rami sono inserite delle gemme a fiore che danno origine a delle infiorescenze cave, da sferico-appiattite a piriforme-allungate, dette **siconi**. Ciascun siconio è formato da un ricettacolo carnoso, al cui interno sono inseriti solo fiori unisessuali, ed è provvisto di un foro (ostiole) in posizione opposta rispetto all'inserzione sul ramo.

Il fico domestico presenta solo fiori femminili longistilo; nel caprifico, invece, sono presenti sia fiori maschili che femminili a stilo breve e, a seconda del periodo, si pos-

sono formare le **mamme**, nel periodo invernale, con solo fiori femminili abortiti, i **profichi**, in primavera, con fiori femminili abortiti e fiori maschili in prossimità dell'ostiole ed i **mammoni** con fiori femminili sterili e fertili, oltre a quelli maschili.



**Frutti:** i veri frutti, riuniti nel siconio carnoso, sono degli acheni. La formazione del frutto può avvenire sia per partenocarpia, cioè in assenza di fecondazione, che mediante fecondazione; in quest'ultimo caso la fecondazione, detta **caprificazione**, è assicurata dal piccolissimo imenottero **Blastophaga psenes**.



**Habitat ed esigenze:** originario dell'Asia occidentale, è stato anticamente introdotto nell'area mediterranea.

È una pianta molto resistente alla siccità, teme i ristagni idrici e predilige i terreni freschi, profondi e ben dotati di sostanza organica.

**Etimologia:** il termine *carica* fa riferimento ad una zona dell'Asia Minore, detta Caria, da cui sembra provenire. Caprifico deriva dal latino *caprificus*, *capra* = capra e *ficus* = fico.

**Curiosità:** le varietà sono oltre 150, e si distinguono, sia per le dimensioni, che per i colori: verde, marrone, viola o nero.

**Impieghi e proprietà:** i fichi vengono consumati soprattutto freschi, appena raccolti; tuttavia, sono molto apprezzati anche quelli secchi che si ottengono con l'essiccazione al sole del frutto in piena maturazione o iniziando tale processo direttamente sull'albero. Il grado di essiccazione ottimale si ottiene dopo la perdita di circa il 35% dell'acqua; completata l'essiccazione naturale i fichi vengono passati in una stufa per completare il ciclo. A volte, invece, il ciclo è invertito per avere un prodotto dal colore più chiaro. In Italia le varietà più usate per questa lavorazione sono: brogiotto bianco, brogiotto nero, dottato e S. Pietro, tutti con buccia fine e polpa carnosa. Le sue infruttescenze hanno un alto contenuto di zuccheri facilmente assimilabili; i fichi freschi forniscono 65 calorie ogni 100 gr di polpa, quelli secchi arrivano a 280 calorie/100 gr. Ricchi di minerali (Ca, K, Fe, Na e P) e vitamine (Provitamina A e Vit. B3, B6 e C), ai fichi vengono riconosciute proprietà terapeutiche e nutritive molto apprezzate fin dall'antichità. I suoi impacchi, applicati sugli ascessi e sui furuncoli, svolgono attività antinfiammatorie; molto noti sono anche gli effetti positivi sulle infiammazioni dell'apparato respiratorio, urinario e circolatorio. Secondo la medicina popolare, il lattice contenuto nelle sue foglie è un ottimo rimedio per la cura e l'eliminazione delle verruche. I semi, le fibre, le mucilagini e le sostanze zuccherine presenti nel frutto, fresco o secco, possiedono proprietà lassative. I fichi freschi contengono enzimi digestivi che facilitano l'assimilazione dei cibi. Infine, il decotto di fichi secchi ha un'azione calmante della tosse.

**Attenzione:** il lattice del fico è fortemente irritante e può ustionare la pelle.

M. Romano



# NERIUM OLEANDER L.

REGNO: **Plantae** DIVISIONE: **Magnoliophyta**  
CLASSE: **Magnoliopsida** ORDINE: **Gentianales**  
FAMIGLIA: **Apocynaceae** GENERE: **Nerium**  
SPECIE: *N. oleander*

NOMI COMUNI: oleandro, mazza di San Giuseppe.

## Caratteristiche



Pianta sempreverde perenne, a portamento arbustivo, con fusti generalmente poco ramificati che partono dalla base, prima eretti e poi arcuati verso l'esterno. I rami giovani sono verdi e glabri, mentre quelli più vecchi hanno una corteccia grigiastra. Può raggiungere i sei metri di altezza; in vaso, in genere, non supera i 2 m.

**Foglie:** sessili, intere, coriacee, strette e lanceolate, acute all'apice, verticillate, ternate od opposte, sono riunite in gruppi di due-tre.

**Fiori:** grandi e vistosi, a simmetria raggiata, si formano nella parte terminale dei rami. Hanno il calice diviso in cinque lobi lanceolati, di colore roseo o bianco nelle forme spontanee; la corolla, tubulosa per un tratto, si apre in cinque lobi, ed è di colore variabile dal bianco al rosa, al rosso carminio. Fiorisce da giugno a settembre. In commercio esistono varietà con fiori semplici o doppi, di colore crema, carminio, rosso, giallo, rosa salmone, porpora.



**Frutti:** vistosi e di colore bruno-rossastro, sono delle capsule allungate, fusiformi, simili ad un baccello e di consistenza legnosa, lunghe 10-15 cm, contenenti diversi piccoli semi muniti di pappo. A maturità si aprono longitudinalmente, lasciando fuoriuscire i semi.



**Habitat ed esigenze:** si tratta di una pianta molto diffusa in tutte le zone del Mediterraneo, grazie alla sua capacità di resistere alle temperature alte (anche 40-50°C) e agli ambienti salini. E' molto frequente, infatti, lungo i viali delle zone costiere, dove forma delle siepi molto vistose e colorate. Ama le posizioni assolate e ha necessità di ambienti molto ben aerati.

**Etimologia:** il nome del genere deriva dal greco *neros* = acqua, poiché è una pianta che cresce spontanea in prossimità dei corsi d'acqua. Il nome specifico deriverebbe dal latino *lorandrum*, a sua volta derivante del greco *rhododendron* = albero rosa, con probabile riferimento al colore più frequente dei suoi fiori.

**Impieghi e proprietà:** è una pianta molto usata per formare siepi e barriere, talvolta coltivata anche in vaso, e si trova facilmente sia nei giardini e nelle aiuole, che lungo le strade ed autostrade, dove è frequentemente usata come spartitraffico. Tuttavia, si tratta di una pianta velenosa: anche il solo contatto con la linfa provoca eritemi e vescicole e tale tossicità permane anche dopo il disseccamento, la bollitura e la bruciatura, tanto che pure il fumo risulta nocivo. I principi attivi sono dati dai glucosidi *oleandrina*, *nerina*, *neriantina*, *folinerina*, *adinerina* e da sostanze resinose e tanniche.

La sua tossicità è nota sin dall'antichità. In India era chiamato *kajamaraka*, "l'erba che fa morire il cavallo". Si narra che alcuni soldati napoleonici morirono per aver usato il legno d'oleandro come spiedo per arrostitire le carni. Si sono anche verificati casi d'avvelenamento causato dall'ingestione di chioccioline che si erano alimentate con le foglie di questa pianta. Può risultare tossico anche il miele prodotto dalle api che visitano i fiori d'oleandro. Il succo e tutte le parti verdi dell'oleandro (fusto, rami, foglie e fiori, incluso il nettare) sono tossici per ingestione (talora mortali), tanto per l'uomo quanto per gli animali (50 mg di foglie di oleandro per Kg di peso corporeo si sono dimostrati letali a bovini ed equini).

L'avvelenamento si presenta con vomito, vertigini, diarrea, dilatazione delle pupille, sonnolenza, sudorazione fredda, aritmie cardiache, allucinazioni e convulsioni, sino a perdita di coscienza, fibrillazione atriale e ventricolare, sincope. Tali sintomi si manifestano piuttosto rapidamente, per cui il loro trattamento (lavanda gastrica, carbone attivo o anticorpi anti-digossina) deve essere immediato.

Esiste, comunque, un'azione terapeutica dei glucosidi dell'oleandro, simile a quella della digitale, con proprietà cardiotoniche. Si ha rallentamento del ritmo cardiaco ed aumento dell'ampiezza e della forza delle contrazioni sistoliche. L'impiego deve avvenire esclusivamente sotto controllo medico.

**Curiosità:** nonostante la sua pericolosità, il rischio di avvelenamento da oleandro è tuttavia basso, per la presenza di saponine che inducono il vomito, facilitando l'eliminazione della pianta ingerita dal canale alimentare. Inoltre, il sapore fortemente amaro della pianta ne dissuade il consumo involontario.

L'avvelenamento mortale è quindi molto raro e riguarda essenzialmente l'ingestione volontaria del decotto di foglie a scopo suicida o accidentale da parte di bambini molto piccoli.

# AGAVE E TEQUILA

## *Agave tequilana*

F.A.C. Weber (1902)

REGNO: **Plantae** DIVISIONE: **Magnoliophyta** CLASSE: **Liliopsida**  
ORDINE: **Liliales** FAMIGLIA: **Agavaceae**  
GENERE: **Agave** SPECIE: ***A. tequilana***



Il Genere *Agave* comprende numerose specie originarie delle zone desertiche dell'America, la maggior parte delle quali sono piante monocarpiche, cioè fioriscono una sola volta nella loro vita, e dopo la fioritura e la maturazione dei frutti esse muoiono. Le *Agave* sono piante succulente a portamento cespuglioso e forma globosa, provviste di foglie sessili, lanceolate, disposte a rosetta, più o meno carnose, terminanti con un grosso aculeo e quasi sempre spinose sui margini. Lo stelo fiorale in alcune specie è notevole, raggiungendo dai quattro agli otto metri di altezza. I fiori sono disposti in infiorescenze a pannocchia e si formano al centro della rosetta di foglie.

L'*Agave tequilana*, comunemente chiamata agave blu o Agave Azul, è provvista di foglie carnose, azzurro-verdastre, acquose (al taglio si presentano gelatinose), con aculei agli apici e lateralmente, e di un'infiorescenza molto alta che di solito compare verso i 7-8 anni di vita. Caratterizzata dalla crescita rapida, questa pianta preferisce i terreni sabbiosi e ricchi, ad altitudini di oltre 1500 m.

L'appellativo Azul gli fu dato, all'inizio del secolo scorso, dal botanico Weber, rimasto affascinato dall'intenso colore azzurro delle sue foglie. Il termine *Agave*, invece, deriva dal greco e significa "nobile", "ammirabile": fu chiamata così da Linneo per le sue qualità estetiche e di sostanza.

Originaria del Messico, è qui ampiamente coltivata in quanto è l'unica specie di agave che può essere utilizzata per produrre la **tequila**, assumendo, quindi, una notevole importanza economica e culturale.

La raccolta delle piante viene tuttora effettuata manualmente, ad opera di addetti molto esperti che si tramandano da lungo tempo questa pratica. Il fusto centrale dell'agave blu viene tagliato per impedirne la fioritura, permettendo così la maturazione completa della pianta. Inoltre, per stabilire il momento giusto per la raccolta, si recidono le foglie più succulente, chiamate *pinas*, usando un apposito attrezzo chiamato *coa*. E' questa la fase cruciale dell'intero processo di produzione: non è possibile utilizzare alcun tipo di automatizzazione, in quanto, sbagliando la potatura oppure il momento o la tecnica di raccolta, le foglie di agave non conterrebbero le giuste concentrazioni di zuccheri complessi, che costituiscono la base di partenza del processo fermentativo.

Dopo il prelievo, le *pinas* vengono cotte in appositi forni per scindere l'amido in zuccheri più semplici; successivamente, vengono triturate per mezzo di una grossa roccia circolare (*tahona*) e le fibre di scarto vengono usate come mangime per animali, come combustibile o per produrre carta. La porzione utile, invece, viene fatta fermentare in apposite vasche di acciaio o di legno per



diversi giorni. Conclusa la fermentazione, il cosiddetto "ordinario" viene distillato e solo per la *tequila silver* viene effettuata una seconda distillazione. A questo punto, si procede con l'imbottigliamento o con la stagionatura in botte.

Esistono due categorie di tequila: tequila *100% Agave* e tequila *Mista*, la quale deve contenere non meno del 51% di succo d'agave. Le varie tequile si differenziano poi in ulteriori 5 tipologie:

- **Blanco** o **plata** (*silver*): imbottigliata subito dopo la distillazione (anche doppia) o non oltre i due mesi di invecchiamento in tini di acciaio.
- **Joven** o **oro**: si tratta di una tequila *silver* non invecchiata, aromatizzata e colorata con caramello.
- **Reposado**: di età tra i 2 mesi e meno di 1 anno, invecchiata in botti di rovere di varie dimensioni.
- **Anejo** o **vintage**: tra un anno e meno di tre, invecchiata in piccole botti di rovere.
- **Anejo Extra**: di almeno tre anni, invecchiata in piccole botti di rovere.



Inoltre, le tequile di altipiano risultano più aromatiche di quelle prodotte in pianura. Infine, se le tequile giovani hanno una strutturazione poco complessa, con prevalenza di sentore alcolico, quelle invecchiate guadagnano morbidezza e caratteristiche variabili in base al legno d'invecchiamento; ovviamente, le tequile prodotte da "sola agave" sono qualitativamente superiori a quelle con zuccheri aggiunti.



### Cenni Storici

Nata nel XVI secolo nei pressi della città di Tequila, è stata ufficialmente riconosciuta solo nel 1666.

La sua progenitrice fu una bevanda azteca chiamata *Octli*, successivamente denominata *Pulque* nel 1521 dagli spagnoli, i quali, esaurite le scorte di brandy, iniziarono a produrre il distillato d'agave. Nel 1600, Don Pedro Sánchez de Tagle, marchese di Altamira, ne iniziò la produzione su larga scala nei territori dell'odierna *Jalisco*. Dopo circa un decennio la bevanda venne tassata per il commercio e la licenza fu concessa da Carlo IV Re di Spagna.

La tequila moderna venne prodotta a partire dal XIX secolo a Guadalajara. Don Cenobio Sauza, fondatore di "Sauza Tequila", fu il primo imprenditore a commercializzare la bevanda negli USA, semplificando il nome "Tequila Extract" in "Tequila". Più tardi, suo nipote Don Francisco Javier riuscì ad ottenere il riconoscimento di tutela dei territori di produzione originari, situati nello Stato di Jalisco.

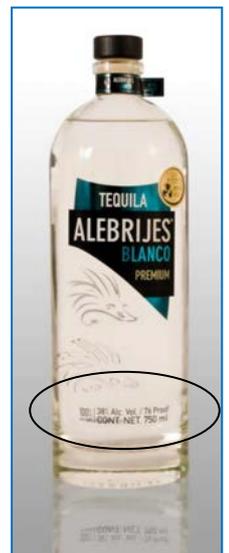
Dalla fine del XX secolo la popolarità della tequila è notevolmente aumentata, grazie all'acquisto di "Herradura" da parte di Brown-Forman per 776 milioni di dollari e grazie alla nuova normativa ufficiale messicana per la tequila (NOM-006-SCFI-2005) ed all'acquisto dei marchi "Sauza" ed "El Tesoro" da parte della società "Fortune Brands".

A partire dall'inizio del XXI secolo, però, si è diffusa una malattia che colpisce le piante di agave, detta *Tristeza y Muerte de Agave* o *TMA*, provocata dalla peronospora, che ha causato una consistente riduzione della produzione di tequila con conseguente impennata dei prezzi. Così, molte distillerie si sono convertite da artigianali a distillerie industriali e, per facilitarne il riconoscimento, ogni bottiglia viene fornita di un'etichetta con un numero di serie e con la specifica di produzione.

Inizialmente, la tequila aromatizzata non poteva avvalersi del nome "tequila", ma dal 2004 il *Consiglio di Regolamentazione Tequila* del Messico ha concesso tale opportunità, con la sola eccezione della "Tequila di pura agave".

Nel luglio del 2006 fu venduta la bottiglia di superalcolico più costosa del mondo (Guinness World Record), una tequila del 1996 a 225 mila dollari.

Nel 2008, alcuni scienziati messicani hanno scoperto un metodo per produrre piccoli diamanti sintetici a base di tequila con alcool al 40%. Tuttavia, essendo poco redditizi e troppo piccoli per la produzione di gioielli, l'unica applicazione rimane quella dei chip per computer o per gli strumenti di taglio.



**Attenzione:** tutti i tessuti di *A. tequilana*, per il loro contenuto di cristalli di ossalato di calcio, possono causare irritazioni ed eruzioni cutanee persistenti quando vengono a contatto con la pelle.

# Funghi a tubuli e pori: LE BOLETACEE

Convenzionalmente, con il termine “Boletaceae”, più che una vera e propria Famiglia tassonomica, si intende un vasto raggruppamento di specie fungine, caratterizzate da una particolare struttura dell’imenoforo, vale a dire: imenoforo costituito da tubuli e pori differenziati, più o meno facilmente separabili dalla carne del cappello (a differenza delle Poliporacee che presentano un imenoforo omogeneo indifferenziato, con tubuli e pori non separabili dal contesto).

In origine tutte le specie aventi tali caratteristiche erano raggruppate nell’unico grande Genere *Boletus*; successivamente, data anche la complessità della situazione, il gruppo è stato smembrato e suddiviso in diversi Generi, sulla base di determinati elementi distintivi: questo è il motivo per cui, sui testi di micologia, accanto al nome generico di nuova creazione, compare, tra parentesi, anche quello originario di *Boletus* (es. *Xerocomus (Boletus) badius*). Attualmente si sta manifestando la tendenza a riaccorporare il tutto tornando al punto di partenza: in questa circostanza, tuttavia, riteniamo opportuno mantenere la differenziazione dei Generi, anche per poter meglio apprezzare le caratteristiche differenziali che li contraddistinguono. Per motivi di spazio, siamo momentaneamente costretti a tralasciare i Generi più complessi: ***Boletus*\***, ***Xerocomus*\***, ***Leccinum*\***, ***Suillus*\*** (che, tra l’altro, comprendono anche le specie più note alla stragrande maggioranza dei raccoglitori), ai quali, comunque, ci proponiamo di riservare un adeguato approfondimento in separata sede. Nel presente lavoro ci occuperemo di quelle Boletacee più insolite e, forse, meno conosciute, di scarso valore gastronomico, alcune anche potenzialmente tossiche (*Tylopilus felleus*, *Gyroporus ammophilus* ...), ma sicuramente di grande interesse didattico.

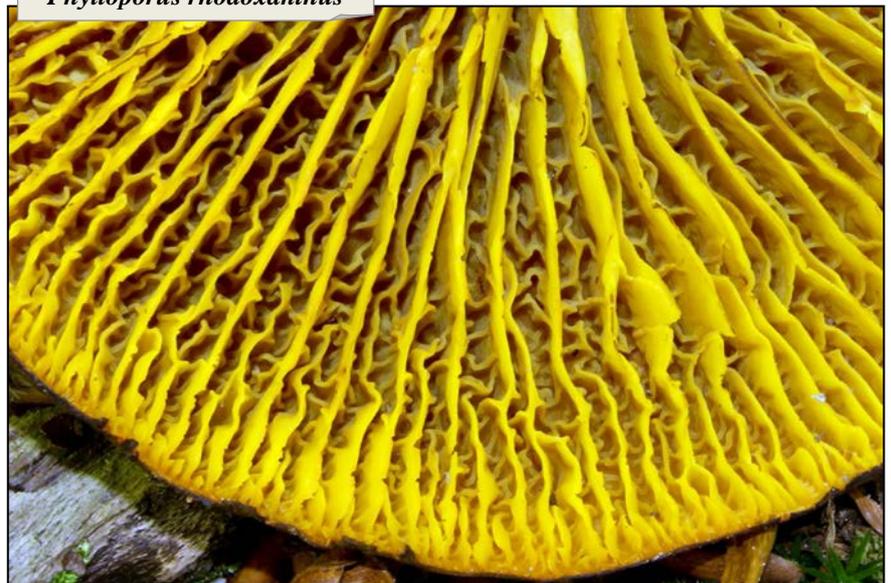
1) Imenoforo pseudolamellato (lamelle larghe intervenate da setti trasversali) ....  
.....**Gen. Phylloporus**

2) Imenoforo poroide ..... (3)

Il Genere *Phylloporus* comprende la sola specie europea *P. rhodoxanthus*, una entità molto particolare che, a prima vista, potrebbe essere scambiata per un “normale” fungo a lamelle, ma, a ben vedere, presenta un imenoforo molto caratteristico, costituito da pseudolamelle grossolane, distanziate e congiunte da numerosi setti trasversali, che formano una serie di numerosi alveoli irregolari, come se fossero dei pori molto allargati e disordinati: rappresenta, praticamente, una forma di transizione tra i funghi lamellati e quelli poroidi, anche se filogeneticamente è da assegnare alle Boletacee e, in particolare, mostra notevoli affinità con il Gen. *Xerocomus*, sia per caratteri morfologici (cappello asciutto e gambo solcato), che microscopici (spore ellittiche fusiformi). Si tratta di una specie poco frequente, rinvenibile in esemplari isolati, sia sotto conifere che latifoglie, probabilmente anche commestibile, ma da proteggere per la sua bellezza e rarità: si distingue, oltre che per la struttura dell’imenoforo, anche per il colore giallo-dorato dello stesso, il cappello bruno-rosato asciutto e il gambo giallastro solcato longitudinalmente da grossolane striature bruno-rosate, più o meno concolori al cappello.



*Phylloporus rhodoxanthus*



3) Gambo cavo (cappello feltrato umbonato, gambo lanoso anellato, pori larghi a raggiera) ..... **Gen. Boletinus**

4) Gambo diversamente strutturato ... (5)

Il Gen. *Boletinus* comprende poche specie europee, caratterizzate, innanzitutto, dalla presenza di un gambo internamente cavo, cavità netta e ben delineata, come quella di una canna, ma si tratta di specie facilmente riconoscibili anche esteriormente, in quanto decorate, su gambo e cappello, da una tipica feltratura lanosa; presentano, altresì, un evidente anello lanoso all'apice del gambo e un imenoforo caratterizzato da pori ampi poligonali disposti a mo' di raggiera, caratteri, questi, che nell'insieme le rendono praticamente inconfondibili; altro elemento caratterizzante, almeno relativamente alle entità europee, è l'habitat di crescita, legato alla presenza di varie specie di larice. Il Gen. *Boletinus* presenta molte affinità con il gen. *Suillus* (in particolare con le specie anellate), nel quale alcuni autori tendono a includerlo, ma, almeno morfologicamente, il rivestimento lanoso asciutto e il gambo cavo ci sembrano elementi sufficienti per conservare la differenziazione tra i due Generi. La specie più diffusa e rappresentativa è sicuramente *Boletinus cavipes*, frequente negli ambienti montani sotto *Larix decidua*, riconoscibile, nella forma tipica, per il cappello brunorossiccio feltrato e umbonato, i pori gialli decorrenti e immutabili alla pressione, il gambo squamuloso subclavato, subconcolore al cappello e provvisto di un anello biancastro cotonoso, ampio, ma piuttosto fragile e spesso frammentato, con residui appendicolati al margine pileico, carne biancastra alla sezione, esigua e spugnosa: se ne conosce anche una varietà con cappello e gambo di un bel giallo dorato (*f. aureus*); un'altra specie diffusa negli ambienti nordeuropei, legata al larice siberiano, è *Boletinus asiaticus*, che si distingue per le tonalità rosso-porpora e per la cavità del gambo (limitata, per lo più, alla parte basale). Originariamente il Gen. *Boletinus* comprendeva anche altre specie (*B. pictus*, *B. lakei*...), legate a diverse essenze arboree (pseudotsuga, pino strobo...), poi giustamente trasferite nel Gen. *Suillus* per il gambo pieno e il rivestimento feltrato, ma, al tempo stesso, anche lubrificato e più o meno vischioso.



*Boletinus cavipes*



*Boletinus cavipes f. aureus*



*Boletinus asiaticus*



5) Gambo corticato cavernoso (cappello asciutto vellutato, imenoforo libero arrotondato, pori piccoli biancastri) .....  
 ..... **Gen. Gyroporus**

6) Gambo pieno fibroso ..... (7)

Il Gen. *Gyroporus* è tipico, soprattutto, per la particolare struttura del gambo che risulta costituito da uno strato di rivestimento esterno di consistenza legnosa e fragile, come una sorta di corteccia (che si rompe facilmente alla pressione) e da una parte interna midolloso, molliccia e spugnosa, che alla sezione longitudinale forma delle caratteristiche cellette, come delle piccole caverne: altri elementi caratterizzanti sono la cuticola asciutta e la



*Gyroporus cyanescens*

conformazione dell'imenoforo con i tubuli liberi (formanti una zona circolare all'apice del gambo) e i pori biancastri, piccoli e rotondi (da cui anche il nome generico). Le due specie più rappresentative del Genere, nella micoflora europea, sono *Gyroporus cyanescens* e *Gyroporus cataneus* (con alcune varietà più o meno riconosciute), distinte, tra l'altro, per il viraggio della carne alla sezione: immutabile in *G. cataneus*, rapidamente azzurrente in *G. cyanescens*.

*G. cyanescens*, nella sua forma tipica, presenta carpori crema-ocracei, piuttosto robusti e carnosì, con cuticola tomentosa e asciutta, irregolarmente gibbosa, coperta da una fine peluria più scura del fondo, carne biancastra, soda nel cappello, spugnosa nel gambo, ove tende a formare delle cavernosità al taglio o anche naturalmente con l'avanzare della maturazione (negli esemplari molto vetusti rimane, praticamente, solo la zona corticale esterna del gambo): la carne, al taglio o allo sfregamento, vira rapidamente all'azzurro, in presenza di umidità, per poi regredire verso il grigiastro dopo qualche tempo; con il tempo asciutto il viraggio è molto più graduale e leggero. Cresce solitario o a piccoli gruppi, sia sotto conifere che latifoglie, preferibilmente in spazi aperti e soleggiati e su terreno asciutto e sassoso: si conoscono delle forme molto chiare, biancastre, riconducibili alla *f. lacteus*; altre di colore giallo zolfo (*var. sulphureus*), originarie delle regioni caucasiche, ma presenti anche sotto leccio in zona mediterranea, con viraggio intenso al blu-nerastro; infine la *var. violaceotinctus*, a cappello ocraceo-olivastro, con viraggio all'azzurro-violaceo.

*G. castaneus*, oltre che per la carne immutabile al taglio (almeno nella forma tipica), si distingue anche morfologicamente per il cappello di un bel bruno-castano sfumato di bronzo (ricorda il cappello di *Boletus aereus*), con cuticola inizialmente vellutata, poi liscia e brillante, quasi laccata; il gambo è più o meno concolore al cappello con superficie rugosa e irregolare, solitamente ingrossato alla base, rivestito da una zona corticale coriacea e friabile, cassante alla pressione e facilmente staccabile dal cappello; ha un gradevole odore di nocciola e sapore dolciastro; cresce nei boschi soleggiati di latifoglie (soprattutto querce, castagni e faggi), raramente sotto conifere: esiste una forma sabulicola, crescente negli ambienti costieri mediterranei, attualmente riconosciuta come specie a se stante con il nome di *G. ammophilus*, che si distingue per il leggero viraggio della carne al rosato-azzurrognolo, per la reazione (tardiva, dopo circa 5 minuti) bruno-rossiccia all'ammoniaca sulla cuticola (negativa in *G. castaneus*) e per una sua presunta tossicità: pare abbia provocato alcuni casi di intossicazioni gastroenteriche.



*Gyroporus castaneus*



7) Imenoforo poco separabile (tubuli corti decorrenti) ..... **Gen. Gyrodon**

8) Imenoforo facilmente separabile ... (9)

Nella chiave introduttiva si è accennato alla struttura imenoforale differenziata delle Boletacee che, praticamente, si traduce in una più o meno facile separazione dalla carne del cappello. Nel caso del Genere *Gyrodon*, l'imenoforo, seppur eterogeneo, è piuttosto adeso alla struttura pileica e mostra una certa resistenza all'atto meccanico della separazione; in questo senso, lo si può considerare una forma di transizione tra le Boletacee e le Polyporacee. Altra caratteristica distintiva è rappresentata dai tubuli molto corti e decorrenti.

Il Gen. *Gyrodon* è monospecifico e comprende il solo *Gyrodon lividus*, una specie ecologicamente legata agli ontani, con cappello giallastro-livido, poco carnoso, a margine sottile rivolto verso il basso, cuticola finemente vellutata, ma più o meno vischiosa a tempo umido, imenoforo giallo citrino, gambo pruinoso, ingrossato all'apice e affusolato alla base, concolore al cappello, ma imbrunente alla manipolazione, carne legnosa nel gambo, presto molliccia nel cappello, senza odori e sapori particolari e con leggero viraggio all'azzurro al taglio e allo sfregamento.



*Gyrodon lividus*

9) Sporata bruno-nerastra (pori grigiastri, rivestimento squamoso) .....  
..... **Gen. Strobilomyces**

10) Sporata di diverso colore ..... (11)

Il Gen. *Strobilomyces* è molto particolare: comprende il solo *Strobilomyces strobilaceus* (*floccopus*), una specie morfologicamente alquanto atipica e insolita per essere una Boletacea, soprattutto per il tipo di rivestimento che ricopre il cappello e il gambo; il carpoforo, infatti, si presenta decorato da una folta e grossolana squamatura fioccosa grigio-nerastra che, soprattutto in fase primordiale, gli conferisce il curioso aspetto di uno strobilo di pino "carbonizzato" (inde nomen); nei primordi, infatti, il rivestimento ingloba praticamente l'intero carpoforo, successivamente, con l'avanzare della crescita, si stacca dal margine pileico, formando un anello bambaginoso nella parte alta del gambo (con la zona apicale nuda differenziata a stretto contatto con i tubuli) e residui appendicolati a mo' di frangia intorno al bordo del cappello; la carne è stopposa e coriacea, senza odori e sapori particolari; tutte le parti del carpoforo, alla pressione e al taglio, virano dapprima al bruno-rosato e poi al bruno-nerastro cupo.

Non molto frequente, cresce a piccoli gruppi nei boschi di latifoglie, con una certa predilezione per il faggio.



*Strobilomyces strobilaceus*



11) Sporata bruno porpora (pori bruno vinosi) ..... **Gen. Porphyrellus**

12) Sporata di diverso colore ..... (13)

Il Genere *Porphyrellus*, anch'esso monospecifico, comprende il solo *Porphyrellus porphyrosporus* (*pseudoscaberr*), caratterizzato, in primis (come anche il nome vuole far intendere) dalla sporata di colore bruno-porpora, con i pori che, inizialmente chiari, sul crema-grigiastro, tendono progressivamente ad acquisire una tonalità bruno-vinosa. Il carpoforo nell'insieme presenta cromatismi molto cupi, di aspetto quasi "affumicato", con cappello bruno-grigiastro sfumato di olivastro e di rossiccio, a cuticola asciutta finemente vellutata e gambo con colore pruinoso, ricoperto da una fine puntinatura bruno-rossiccia, finemente striato in senso longitudinale, con la parte basale biancastra a contatto con il substrato di crescita; la carne è molto fibrosa e tenace in tutte le parti del carpoforo (il che lo rende immangiabile) e alla sezione vira lentamente al bruno-rosato, spesso anche con lievi sfumature azzurrognole. Piuttosto frequente nelle abetaie e nei boschi misti di montagna.



*Porphyrellus porphyrosporus*



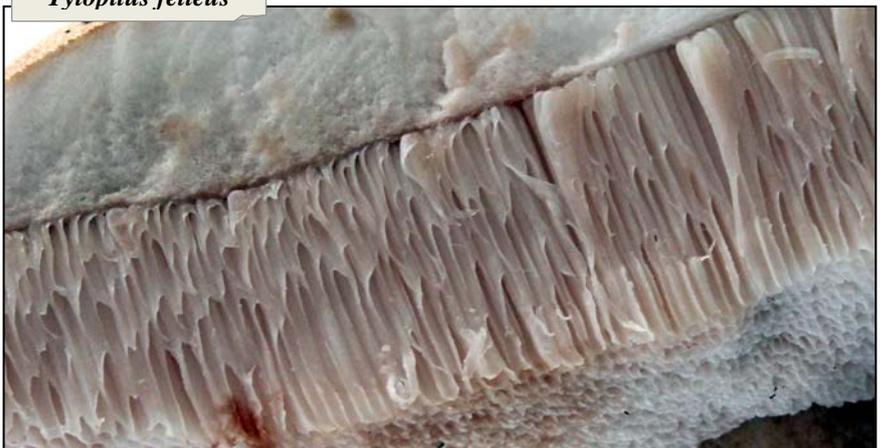
13) Sporata bruno rosata (gambo reticolato) ..... **Gen. Tylopilus**

14) Sporata bruno olivastro ..... (15)

Il genere *Tylopilus*, nella micoflora europea, comprende una sola specie: *Tylopilus felleus*, caratterizzato, oltre che dal colore rosato della sporata, anche dalla carne amara e dalla presenza di un reticolo brunastro in rilievo, a maglie larghe e allungate, che ricopre il gambo su tutta la sua lunghezza; il cappello è di colore bruno-nocciola, spesso sfumato di olivastro, con cuticola asciutta, finemente vellutata e screpolata a tempo secco; il gambo è subconcolore, con il reticolo più scuro in evidenza; i pori sono inizialmente biancastrini, poi gradualmente colorantisi di rosa a maturazione e arrossanti al tocco; la carne è soda, biancastra, più o meno amara all'assaggio e leggermente arrossante al taglio. Le colorazioni del carpoforo e l'aspetto generale lo rendono, pertanto, molto simile ai comuni porcini (*Boletus aestivalis*, in particolare), con i quali viene spesso confuso e frammischiato (soprattutto quando si ha a che fare con esemplari giovani con i pori ancora molto chiari), costringendo, così, gli



*Tylopilus felleus*



ignari raccoglitori a buttare tutto il raccolto al momento del consumo. Non molto frequente, ma talvolta abbondante e invadente in alcune stazioni di crescita, nelle abetaie di montagna e nei boschi misti a reazione acida. L'amertume della carne è un elemento piuttosto variabile e incostante: ad esemplari amarissimi se ne affiancano altri dal sapore solo leggermente amaro o addirittura quasi mite che, secondo alcuni autori, sarebbero da ricondurre alla *var. alutarius*; in realtà, questo carattere organolettico sembra essere influenzato dalla diversa composizione del substrato di crescita e rientrando, quindi, nei limiti della normale variabilità ecologica della specie; nella micoflora orientale esistono diverse specie di *Tylopilus* a carne quasi mite, che non di rado vengono frammisti nel secco di importazione, a scopi commerciali.



*Pulveroboletus lignicola*

15) Lignicoli (saprofiti su residui legnosi) ..... **Gen. Pulveroboletus**

16) Substrati diversi ..... (17)

17) Carpofili (parassiti su carpofori di Scleroderma) ..... **Gen. Pseudoboletus**

18) Terricoli ..... (19)

Il Gen. *Pseudoboletus* è di creazione relativamente recente, costituito appositamente per includervi una specie particolare per il suo substrato di crescita, *Pseudoboletus parasiticus*, appartenente, in precedenza, al Genere *Xerocomus*.



*Pulveroboletus hemichrysus*

Il Gen. *Pulveroboletus* comprende specie macroscopicamente identificabili per il loro habitat lignicolo, a crescita saprofito su resti legnosi marcescenti (preferibilmente di conifera), ma si caratterizza soprattutto per un particolarità chimica dei tessuti, vale a dire, la solubilità del pigmento imeniale in ammoniacca. La specie più rappresentativa del Genere è *Pulveroboletus (Buchwaldoboletus) lignicola*, con gambo e cappello ocraceo-rossiccio, margine pileico sempre piuttosto involuto e debordante, pori gialli, decorrenti, viranti all'azzurro al tocco e allo sfregamento; molto simile è *Pulveroboletus (Buchwaldoboletus) hemichrysus (sulfureus)*, di colore giallo zolfo uniforme; nella micoflora americana invece è presente una specie molto particolare, *Pulveroboletus ravenelii*, caratterizzata dalla presenza di un vistoso velo giallo dorato che lascia residui appendicolati al margine del cappello e all'apice del gambo.



*Pulveroboletus ravenelii*

In effetti *P. parasiticus* presenta tutte le caratteristiche morfologiche degli Xero-comus (cuticola asciutta, pori ampi angolosi, gambo longitudinalmente solcato), ma si distingue per il fatto di crescere parassita su carpofori di Scleroderma (*S. citrinum*, in modo particolare): il suo micelio si insedia nei tessuti dello Scleroderma e lo rende sterile contribuendo in tal modo, a limitare la riproduzione di questa specie molto comune, che altrimenti rischierebbe di essere invasiva.



*Pseudoboletus parasiticus*



19) Carpofori esili (carne immutabile) ... (21)

20) Carpofori robusti e carnosì (caratteri diversi) ... (23)

21) Pori giallo dorati (cistidi oleosi, carne biancastra, micelio bianco) ..... **Gen. Aureoboletus**

22) Pori rossicci (carne gialla, micelio giallo) ..... **Gen. Chalciporus**



*Aureoboletus gentilis*

Il Gen. *Aureoboletus* è distinto soprattutto microscopicamente per la presenza di cistidi gialli con contenuto oleoso e comprende il solo *Aureoboletus gentilis* (*cramesus*), una piccola specie con cappello liscio, brillante, delicatamente colorato di rosa antico (schiarente a maturità), in contrasto con il colore giallo dorato vivace dell'imenoforo: la cuticola è sempre piuttosto vischiosa, soprattutto a tempo umido, il gambo è giallognolo, con una sottile pruinosità gialla all'apice e sfumature rosate alla base, la carne è biancastra, immutabile al taglio, senza odori e sapori particolari; cresce in estate e autunno nei boschi di latifoglie (soprattutto faggio e quercia), poco frequente.



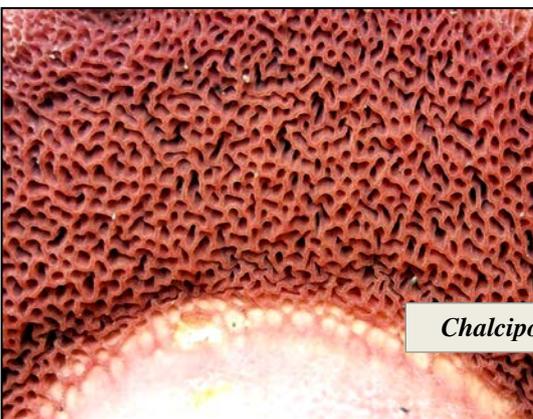
Il Genere *Chalciporus* è caratterizzato dalla presenza di pori rossicci (rosso rame, come vorrebbe indicare il nome generico, dal latino "chalceus" = ramato), carne giallastra immutabile e micelio giallo (colore che si riscontra anche al taglio della base del gambo); poche sono le specie europee, esili, di piccola taglia, distinte per i colori del carpoforo e per il sapore della carne. La specie più comune e rappresentativa è *Chalciporus piperatus* con cappello bruno-rossiccio rugginoso, pori rosso cannella e carne fortemente piccante all'assaggio, che aumenta di intensità col proseguire della masticazione; è una specie tendenzialmente nordica, cresce sia sotto conifere, che latifoglie, con una certa predilezione per le betulle, ma si rinviene sporadicamente anche in ambienti termofili, spesso associato a eucalipto. Altre due specie più rare sono: *Chalciporus amarellus*, di conifere, a cappello ocraceo-rosato, pori rosa e carne solo leggermente piccante e con retrogusto amarognolo; e *Chalciporus (Rubinoboletus) rubinus*, di latifoglie (soprattutto querce), a cappello rosso lampone decorato da una fine squamulosità ocracea, pori rosso rubino e carne mite, con retrogusto acidulo.



*Chalciporus piperatus*



*Chalciporus amarellus*



*Chalciporus rubinus*



23) Pori piccoli rotondi ..... (25)

24) Pori ampi angolosi ..... (27)

25) Gambo squamettato (squamule fiocose irsute) ..... *Gen. Leccinum\**

26) Gambo reticolato, nudo o punteggiato ..... *Gen. Boletus\**

27) Cuticola asciutta (gambo scanalato, anello assente) ..... *Gen. Xerocomus\**

28) Cuticola vischiosa (liscia o feltrata, anello assente o presente) .....  
..... *Gen. Suillus\**

# TRICHAPTUM ABIETINUM

(Dicks.) Ryvarden (1972)



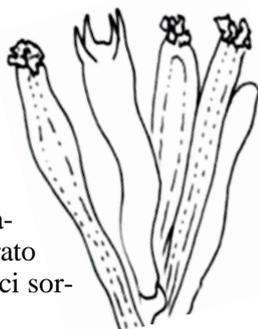
**Spore:** 7-8 x 2,5-3,5  $\mu\text{m}$ .

Ellittiche-allantoidi, lisce, ialine, con pareti sottili.

IKI.



**Basidi:** 20-25 x 4-5  $\mu\text{m}$ . Clavati, tetrasporici, con giunti a fibbia basali.

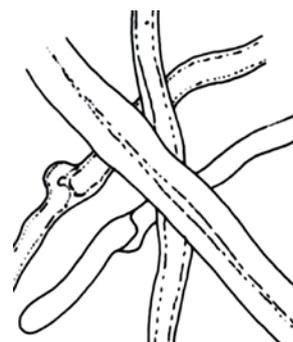


**Cistidi:** 18-30 x 3-6  $\mu\text{m}$ . Clavati, con pareti ispessite, appena emergenti dallo strato imeniale; la maggior parte hanno gli apici sorsormontati di cristalli.

**Sistema ifale:** dimitico.

**Ife generatrici:** 2-4  $\mu\text{m}$  di diametro, con pareti da sottili a leggermente ispessite, settate con unioni a fibbia.

**Ife scheletriche:** 2-4(6)  $\mu\text{m}$  di diametro, di colore giallastro; hanno pareti ispessite e andamento più o meno parallelo. Giunti a fibbia assenti.



CLASSE: Basidiomycetes SOTTOCLASSE: Holobasidiomycetidae ORDINE: Hymenochaetales  
FAMIGLIA: Hymenochaetaceae GENERE: Trichaptum SPECIE: *abietinum*

SINONIMI: *Boletus abietinus* Dicks. (1793); *Boletus incarnatus* Schumach. (1803); *Boletus purpurascens* Pers. (1796); *Coriolus abietinus* (Dicks.) Quél. (1886); *Coriolus abietinus* var. *lenzitoideus* Pilát (1936) [1935]; *Coriolus dentiporus* (Pers.) Bondartsev & Singer (1941); *Hirschioporus abietinus* (Dicks.) Donk (1933); *Hirschioporus fuscoviolaceus* f. *lenzitoideus* (Pilát) Bondartsev (1953); *Hydnum parasiticum* Pers. (1800); *Microporus pusio* (Sacc. & Cub.) Kuntze (1898); *Physisporus caesioalbus* P. Karst. (1883); *Polyporus abietinus* (Dicks.) Fr. (1821); *Polyporus abietinus* f. *thelephoroides* D.V. Baxter (1948) [1946]; *Polyporus abietinus* var. *incarnatus* (Schumach.) Pers. (1825); *Polyporus abietinus* var. *irpiciformis* Peck (1889); *Polyporus dentiporus* Pers. (1825); *Polyporus favillaceus* Berk. & M.A. Curtis (1872); *Polyporus parvulus* Schwein. (1832) [1834]; *Polystictus abietinus* (Dicks.) Fr. (1886); *Polystictus abietinus* f. *resupinatus* Henn. (1891); *Polystictus parvulus* (Schwein.) Cooke (1886); *Poria dentipora* (Pers.) Cooke (1886); *Poria favillacea* (Berk. & M.A. Curtis) Sacc. (1888).



**Basidiomi:** annuali, imbricati, talvolta resupinati o con il margine superiore ripiegato. Formano delle placche dapprima isolate di alcuni cm di lunghezza, poi confluenti tra loro e possono raggiungere espansioni notevoli, ricoprendo quasi interamente vecchi tronchi e rami a terra; talvolta crescono su vecchi basidiomi dell'anno prima.

**Superficie sterile:** ruvida, finemente tomentosa e vellutata, zonata, poi glabra, solcata, di colore bianco-grigiastro.

**Superficie poroide:** di colore rossastro o viola porpora, diventa ocracea nei vecchi esemplari.

**Pori:** 4-6 per mm, hanno forma e dimensione variabili, da rotondi a rotondo-angolosi, fino a irpicoidi, specialmente se hanno colonizzato superfici verticali.



**Tubuli:** hanno uno spessore di 1-1,5 mm, sono corti e separati dal contesto da un leggero strato gelatinoso. Fragili negli esemplari essiccati.

**Contesto:** 1-1,5 di mm spessore, di consistenza elastica, denso e fibroso a contatto con i tubuli e soffice e fioccoso a contatto con il tomento.

**Habitat:** cresce su ceppaie e legno a terra di conifere anche vecchie, ma preferisce rami recentemente caduti e provvisti di strati corticali. Nel legno si formano delle cavità che verranno riempite da micelio biancastro, da cui avrà origine una struttura traforata e fragile. La carie resta confinata nell'alburno, penetra nel duramen solo per un brevissimo tratto.

Trovato su *Abies alba*, *Picea abies*, *Larix decidua*, *Pinus alpestris*, *P. pinea* e *P. nigra*.

**Carie:** è agente di carie bianca fibrosa alveolare.

**Commestibilità:** **NON COMMESTIBILE.**

#### Note

Specie pioniera a larga distribuzione in tutta Europa, ovunque in Italia. Anche se generalmente in forma imbricata, può assumere forma resupinata assomigliando ad altre specie con superficie sterile biancastra.

#### Similitudini

*Trichaptum biforme* (Fr.) Ryvarden (1972) è una specie simile, differisce per non avere lo strato gelatinoso tra i tubuli ed il contesto e per l'habitat su legno di latifoglie, specialmente su *Quercus* sp.



Riferimenti: **Polyporaceae** s.l. (A. Bernicchia).

**Champignon de Suisse** (J. Breitenbach – F. Kranzlin).

# La riscoperta delle tinte naturali



Domenico Ghirlandaio

Quando i nostri antenati passarono dalla vita nomade di raccoglitori alla vita stanziale, dedicandosi all'agricoltura, scoprirono che da alcune piante potevano ricavare fibre tessili e da altre potevano estrarre colori per tingerele. Le prime testimonianze dell'uso di piante tintorie, infatti, risalgono al neolitico e da allora, con tecniche sempre più raffinate e diverse da luogo a luogo, cercarono i modi per riprodurre i colori della natura.

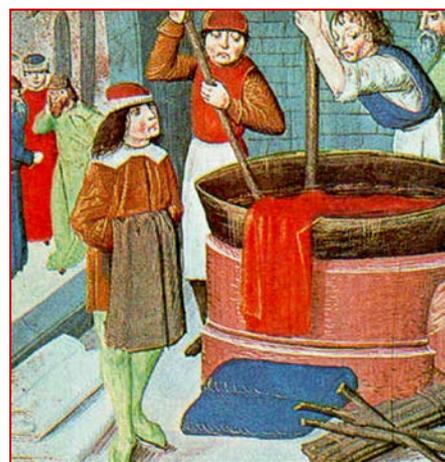
Utilizzando foglie, bacche, cortecce, radici, licheni, ma anche insetti, molluschi e minerali, ogni popolo ha colorato le fibre naturali disponibili nei propri luoghi di vita: gli Assiro-Babilonesi la lana, gli Indiani il cotone, i Cinesi e i Giapponesi la seta, le popolazioni del Sud e del Centro America l'alpaca e gli indiani del Nord America la yuta e le lane di montone. Nell'antichità, come si evince da reperti archeologici e più avanti da manoscritti, le tonalità più in uso erano quelle del rosso, del giallo, del blu e del nero, colori che venivano spesso utilizzati per indicare l'appartenenza sociale, sia nel mondo politico che in quello religioso o magico.

Gli Egizi tingevano soprattutto il lino con la tinta gialla che si otteneva dalle piante di zafferano (*Crocus sativus*) e di curcuma (*Curcuma longa*) o con la tinta rossa ottenuta dalla robbia, come testimoniano i reperti trovati nella tomba di Tutankhamon. I Fenici utilizzavano la porpora, una preziosa sostanza tintoria di cui furono grandi estimatori e commercianti. La ottenevano da alcune specie di molluschi marini quali *Murex brandaris* e *M. trunculus* da cui estraevano il muco delle ghiandole ipobranchiali. Tale fluido, di colore giallino, diventa verdebluastro e poi rosso purpureo se esposto alla luce solare. Il prestigio di cui la Porpora di Tiro godeva dipendeva dalla sua rarità; la quantità che si riusciva ad ottenere era molto piccola se si considera il lavoro necessario (si pensi che per 1 grammo di colorante servivano circa 10.000 molluschi!).



*Murex brandaris* – *M. trunculus*

L'arte tintoria divenne importante nel Medioevo, tanto che nel 1243, a Venezia, fu redatto uno dei primi statuti europei della corporazione dei tintori. Anche a Firenze nacquero corporazioni di tintori, divise per colore: la corporazione della robbia (rossi), la corporazione del guado (blu) e la corporazione della reseda (giallo). Il colore più difficile da ottenere era il nero lucido, detto "morato", che veniva prodotto col gallato di ferro, un segreto gelosamente custodito a Firenze.



A parte il rosso e il verde, praticamente ogni coloritura aveva un proprio segreto, dagli azzurri ravvivati con "bagni di campeggio" a quelli con toni intermedi più delicati. La straordinaria padronanza di questa complessa arte e i tanti segreti accumulati e che si tramandavano per lo più oralmente da una generazione all'altra, consentì di produrre tappeti e arazzi, magnifiche stoffe dai colori luminosi che vestirono gli aristocratici del tempo e che conquistarono le corti di tutta Europa.

Purtroppo, molte delle tecniche utilizzate per ottenere quei colori di straordinaria bellezza sono in gran parte andate perdute, ma possiamo ancora apprezzare la raffinatezza raggiunta nei tessuti conservati in molti musei o anche nei quadri che riproducono scene della Firenze rinascimentale. Il primo trattato sull'arte della tintura fu scritto nel 1548 da Giovan Ventura Rosetti e pubblicato a Venezia con il titolo "Plictho de larthe de tentori che insegna tenger pani telle bambasi et sede si per tarthe maggiore come per la comune". In esso sono riportate un centinaio di ricette, molte delle quali trattano delle tinture in rosso e in nero, colori molto richiesti a quel tempo. Le materie coloranti più usate erano il chermes o grana, la robbia, il verzino e l'oricello per le tinte rosse; il guado e l'indaco per i turchini, l'erba gualda, le bucce di melograno e lo spincervino per i gialli; le galle di quercia, il sommacco e lo scotano per i bruni e per i neri.

## I pigmenti di origine vegetale

I pigmenti di origine vegetale si ricavano per estrazione acquosa dall'intera pianta o da parti di essa: radici, corteccia, foglie, fiori, frutti. L'esperienza empirica dei secoli passati ha permesso di scoprire che le piante tintorie possono contenere concentrazioni diverse di sostanza colorante nei diversi organi o, in alcuni casi, anche diverse proprietà tintorie, come nell'ortica, da cui si ricava una tintura verde dalle parti aeree ed una gialla da quelle sotterranee. La sostanza colorante inoltre, a seconda del periodo di raccolta, può variare in concentrazione ed in qualche caso anche in tonalità. Nella tradizione tintoria i tessuti potevano essere immersi direttamente nell'acqua in cui era disciolto il colorante (Coloranti diretti), oppure venivano prima trattati con un mordenzante, cioè con una sostanza che facilita il fissaggio del colorante alle fibre (Coloranti al mordente), e poi tinti. La mordenzatura è una pratica antica che gli egizi praticavano già 4000 anni fa; essi utilizzavano l'allume di potassio per i tessuti di lana e sostanze come l'urina o il succo di limone per tingere il lino.

### Coloranti diretti

Appartengono a questa categoria quei coloranti che, per la loro particolare struttura molecolare, hanno la capacità di legarsi stabilmente alle fibre e quindi possono essere impiegati nei processi di tintura, direttamente, senza l'ausilio di sostanze fissanti.

Fanno parte di questo gruppo i coloranti che si estraevano dallo zafferano e dalla curcuma (i cui principi coloranti venivano usati per tingere di giallo) e dal legno-brasil, capace di conferire alla lana un colore rosso-mattone.

### Coloranti al mordente

A questa categoria appartengono quei coloranti che non hanno la capacità di penetrare all'interno della fibra e di fissarsi in maniera stabile ad essa. Pertanto, si ricorre all'ausilio di sostanze, denominate "*Mordenti*", generalmente costituiti da *solfati o cloruri di metalli quali ferro, rame, cromo, piombo, alluminio, cobalto, calcio* che, disciolti in acqua, vengono assorbiti sulle fibre legandosi ad esse mediante legami chimici molto forti. In questo caso, il colorante, durante la fase di tintura, si lega chimicamente al sale metallico ancorato alle fibre, consentendo di ottenere una tintura più profonda e tale da *resistere più a lungo ai lavaggi o all'esposizione alla luce*. I mordenti venivano impiegati anche per modificare la tonalità della tinta impartita che può assumere colori molto diversi a seconda del mordente utilizzato: nel caso della robbia è possibile ottenere l'arancione con sali di stagno, marrone con sali di cromo, bruno-castano con sali di ferro, ecc.

## Alcune delle principali piante tintorie

Da tempi remoti e per molti secoli l'umanità ha selezionato, coltivato e commercializzato piante con un potere tintorio particolarmente spiccato da cui presero origine i coloranti naturali. Ecco le principali:



**Robbia (*Rubia tinctorum*):** pigmento principale *alizarina*, colore rosso.



Pianta erbacea perenne, della famiglia delle *Rubiacee*, originaria di Europa e Asia; ha portamento prostrato, dai cui rizomi si estrae il principio colorante. L'estrazione del colorante si ottiene dai rizomi freschi ridotti in poltiglia e lasciati a macerare in acqua per alcune ore oppure direttamente dai rizomi secchi ridotti in polvere. Reperti archeologici testimoniano la coltivazione della robbia in Egitto, in Europa, in Cina e in Sud America.



**Guado (*Isatis tinctoria*):** pigmento principale *indigotina*, colore blu.



che già nell'età del bronzo era utilizzata per tingere tessuti di lino e canapa.

Pianta erbacea biennale della famiglia delle *Brassicacee*, originaria dell'Asia. Si utilizzano le foglie raccolte durante il primo anno di vita. Il colorante si ottiene per ossidazione all'aria dalle foglie macerate e fatte fermentare. Reperti ritrovati in Europa, Africa del Nord, India, testimoniano



**Indaco** (*Indigofera tinctoria*): pigmento principale *indigotina*, colore blu.



Pianta fruticosa della famiglia delle *Fabacee*, originaria dell'India. Nella pianta non è presente il colorante blu, ma un suo precursore, l'indacano. Il colorante si ottiene per ossidazione all'aria delle foglie fermentate.

L'indaco fu utilizzato dagli Indù fin dal 2400 a.C. ed è presente

anche nella cultura egizia, come testimoniano reperti trovati nelle tombe della valle del Nilo.



**Reseda** (*Reseda luteola*): pigmento principale *luteolina*, colore giallo limone.



Pianta erbacea biennale, della famiglia delle Resedacee, spontanea in tutta Europa. Il pigmento, di un bel colore giallo limone, si estrae per semplice infusione dall'intera parte aerea della pianta, essiccata o fresca.



**Curcuma** (*Curcuma longa*): pigmento principale *curcumina*, colore giallo intenso.



Pianta erbacea perenne, rizomatosa, della famiglia delle Zingiberacee, originaria dell'estremo oriente. Il colore si ricava dai rizomi polverizzati. Si pensa che il suo uso si sia diffuso in Cina prima del VII secolo.

## L'avvento dei coloranti sintetici

Con l'avanzamento della ricerca chimica, intorno alla metà dell'Ottocento, si cominciò a comprendere quello che avveniva a livello molecolare nei processi di tintura, processi che fino ad allora erano condotti in maniera empirico-artigianale. La stessa ricerca aprì la strada alla produzione industriale di una vasta gamma di tinte non reperibili in natura e che potevano essere ottenute in quantità illimitate e a basso costo, tanto che all'Esposizione universale di Londra del 1862 già si potevano ammirare molti tessuti tinti con le nuove sostanze sintetiche derivate dal **catrame** del **carbon fossile**.

Il primo colore sintetico fu ottenuto nel 1856 dall'allora diciottenne *William Henry Perkin*, assistente del direttore del Royal College of Chemistry di Londra. Perkin, mentre tentava di sintetizzare il chinino, un farmaco a quei tempi richiestissimo e di sola derivazione naturale, ottenne per puro caso un colorante violetto brillante che chiamò *malveina* (porpora di anilina) e che di lì a poco diventò un cult dell'**industria tessile per la tintura della seta**.



“Durante le vacanze di Pasqua del 1856, nel suo piccolo laboratorio, il giovane Perkin iniziò a studiare le reazioni di ossidazione di una serie di ammine aromatiche. Ottenne un precipitato di colore nero, derivante dalla reazione fra dicromato di potassio e anilina. Nel tentativo di caratterizzare questo precipitato Perkin trovò che esso si scioglieva in acqua bollente dando luogo ad una soluzione di un bellissimo color porpora.”

«Aveva scoperto la porpora d'anilina, il primo colorante prodotto a partire dal catrame.»

A seguito del grande successo commerciale della *malveina*, i chimici industriali, soprattutto tedeschi, misero a punto processi per la sintesi industriale di una vasta gamma di nuovi coloranti: nel 1859 il francese Emmanuel Verguin sintetizzò un nuovo colorante all'anilina, il *rosso magenta* o *fucsina*, dal colore simile a quello del fiore di fucsia.

Nel 1869 altri due chimici tedeschi, Graebe e Liebermann, crearono le basi per la produzione di *alizarina* sintetica, il pigmento rosso contenuto nelle radici della robbia, come già detto, uno dei coloranti naturali più utilizzati.

Un'altra tappa di grande importanza per l'industria dei coloranti fu la messa a punto del processo per la sintesi industriale dell'*indigotina*, il pigmento azzurro noto come indaco estratto dalla pianta *Indigofera tinctoria*, e nel 1909 la scoperta della struttura della porpora di Tiro (6,6' dibromoindaco) ad opera del chimico Paul Friedländer che, anche in questo caso, di lì a poco, ne permise la produzione su larga scala.

Ebbe così inizio l'era dei coloranti sintetici che segnò il rapido declino dell'uso dei coloranti naturali fino alla pressoché totale scomparsa, sebbene oggi si registra qualche timido rinnovato interesse per le piante tintorie e per il loro uso in attività artigianali. A tale attività se ne aggiunge un'altra ancora più di nicchia, vale a dire l'utilizzo di funghi con potenzialità tintorie. I funghi permettono di ottenere una vasta gamma di colori fra i quali il nero, il blu chiaro e il blu scuro (tonalità

difficili da ottenere con tinture vegetali). In ambito micologico, i pigmenti per tingere permanentemente le fibre di lana e seta non si ricavano necessariamente da specie eduli (in questi casi possono essere utilizzati quelli troppo maturi per la tavola), ma fortunatamente anche, direi soprattutto, da specie non commestibili come i polipori e pertanto questa circostanza può aggiungere una nuova dimensione alle uscite di chi pratica questo hobby. A tal proposito, l'americana Miriam Rice ha pubblicato due libri dove descrive le virtù tintorie dei funghi, indicando un repertorio di ben 164 colori differenti ottenibili da diverse specie ed estraibili a bagnomaria o con l'ausilio di solventi come ammoniacca, aceto e alcool.



Lane trattate con diversi mordenti e tinte con i funghi:

*Letharia vulpina*, *Cortinarius semisanguineus*, *Phaeolus schweinitzii*, *Omphalotus olivascens* e *Tapinella atrotomentosa*.

Va subito detto che non è sempre intuitivo stabilire con la semplice osservazione visiva se un fungo è adatto per la tintura oppure quale tipo di pigmento colorato rilascia e dunque, anche in questo ambito, occorre una certa esperienza per muoversi a colpo sicuro! Alcuni funghi, come l'*Amanita muscaria* con la sua cuticola di un bel rosso acceso, in realtà è inadatta per uso tintorio. Viceversa, *Gymnopilus spectabilis* giallo o *Cortinarius semisanguineus* rosso, sono ottimi funghi tintori, così come lo sono, nonostante l'apparenza, il poliporo *Hapalopilus nidulans* con il suo potente colorante porpora o *Hydnellum aurantiacum* con carne arancione che tinge la lana di verde.

<b>ROSSO</b>	<i>Rubia tinctorum</i> (robbia domestica) <i>Bixa orellana</i> (annato) <i>Carthamus tinctorius</i> (zafferanone coltivato) <i>Dracaena draco</i> (sangue di Drago) <i>Rocella tinctoria</i> (oricello) <i>Robinia pseudoacacia</i> (acacia) <i>Caesalpinia Sapan</i> (legno brasiliano)	<b>VERDE</b>	<i>Calicotome villosa</i> (spazio villosa) <i>Cytisus scoparius</i> (ginestra dei carbonai) <i>Iris pseudacorus</i> (giaggiolo acquatico) <i>Lavandula stoechas</i> (lavanda selvatica)
<b>GIALLO</b>	<i>Reseda luteola</i> (reseda biondella) <i>Curcuma longa</i> (curcuma) <i>Anthemis tinctoria</i> (camomilla per tintori) <i>Berberis vulgaris</i> (crespino comune) <i>Crocus sativus</i> (zafferano vero) <i>Genista tinctoria</i> (ginestra minore) <i>Spartium junceum</i> (ginestra) <i>Pyrus malus</i> (melo) <i>Rubus fruticosus</i> (mora) <i>Rhus Cotinus</i> (scotano)	<b>VIOLA</b>	<i>Haematoxylum campechianum</i> (campeggio) <i>Papaver rhoeas</i> (papavero comune) <i>Vaccinium myrtillus</i> (mirtillo nero) <i>Rocella tinctoria</i> (oricella)
<b>BLU</b>	<i>Indigofera tinctoria</i> (indaco) <i>Isatis tinctoria</i> (guado) <i>Polygonum tinctorium</i> (poligono tintorio)	<b>MARRONE</b>	<i>Alnus glutinosa</i> (ontano comune) <i>Acacia catechu</i> (catecù) <i>Juglans regia</i> (noce comune) <i>Lawsonia inermis</i> (henné) <i>Salix purpurea</i> (salice rosso) <i>Corylus avellana</i> (nocciolo) <i>Plantago major</i> (piantaggine)
		<b>NERO</b>	Corteccia di: castagno, leccio, faggio e quercia comune (con sali ferrosi)

## Alcuni funghi tintori

*Cortinarius semisanguineus* possiede, nella carne del cappello, un colorante che permette di ottenere tutte le tonalità più o meno rosse, dall'arancio vivo al bruno-rosso.





*Omphalotus olivascens*, da sinistra: lana senza mordenzatura, ma con aggiunta di aceto nel bagno di tintura; mordenzata con allume; mordenzata con sali di ferro.



*Hapalopilus nidulans*:

Si evidenzia una reazione violetta con il KOH



*Hapalopilus nidulans*, i cui cuscinetti fissati ai rami morti passano facilmente inosservati, sembra essere il più efficace e solido dei coloranti e fornisce un bel colore violetto. La sua piccola taglia e leggerezza è compensata da una grande ricchezza in materiale attivo (il suo contenuto in colorante è stimato al 20%). 4 grammi sono sufficienti per tingere 100 g di lana.

*Paxillus atrotomentosus*, contiene un colorante rosso ciliegia, l'*atrotomentina*, che inverdisce con l'ossidazione. Accade quindi che le fibre immerse in questo bagno virano dal bruno-rosso al verde nel corso dell'operazione.



*Cortinarius purpureus*, dall'alto: con nessun mordente, con mordente di allume, con mordente di ferro.



*Laetiporus sulphureus* (con ammoniaca), arancio.



*Trametes versicolor* (con ammoniaca), marrone.



*Clavatia cyathiformis* (con ammoniaca), rosso ruggine.

## I FICHI, INGREDIENTI MERAVIGLIOSI



L'occasione fornita dal nostro amico e collega Mauro Romano nel pubblicare il suo articolo su quel fantastico albero che è il fico, è troppo ghiotta per non parlare di come utilizzarne i frutti in cucina. I fichi, ottimi per la loro dolcezza, si prestano a preparazioni in agrodolce o confetture utili ad incredibili crostate. Oltre ai leggendari "pizza e fichi" nonché "prosciutto con i fichi", da mangiare a merenda o per antipasto, voglio fornirvi qualche ricetta trovate sul web che, oltre alla classicissima marmellata, raccontano un paio di preparazioni insolite.

### *Bruschette prosciutto e fichi*

Ingredienti:

- ✓ 4 fette di pane;
- ✓ 4 fichi freschi;
- ✓ 100 gr di prosciutto crudo dolce;
- ✓ 100 gr di robiola;
- ✓ 100 gr di formaggio caprino molle;
- ✓ 5 steli di erba cipollina;
- ✓ olio EVO, q.b.;
- ✓ sale, q.b.;
- ✓ aceto balsamico, q.b.

Tostate le fette di pane su una griglia molto calda e tenetele da parte. Tritate a coltello l'erba cipollina; in una terrina mescolate bene la robiola con il caprino e l'erba cipollina tritata, quindi regolate di sale. Unite anche l'olio e mescolate bene il composto. Mondate i fichi, tagliateli a metà e grigliateli sulla piastra molto bene qualche minuto per lato; fateli intiepidire e tagliateli ancora a metà. Prendete le fette di pane tostate, quindi spalmate una cucchiata di composto al formaggio su ciascuna, adagiatevi le fette di crudo e nel mezzo disponetevi i fichi; completate con qualche goccia di aceto balsamico a piacere.

### *Arrosto di maiale farcito di fichi*

Ingredienti:

- ✓ 700 gr in una fetta sola di lombata di suino;
- ✓ 150 gr di prosciutto crudo a fette;
- ✓ 300 gr di fichi;
- ✓ un rametto di timo;
- ✓ un rametto di maggiorana;
- ✓ un rametto di rosmarino;
- ✓ 1 foglia di salvia;
- ✓ 2 coste di sedano;
- ✓ 2 carote;
- ✓ 1 cipolla rossa di Tropea;
- ✓ 300 ml di brodo vegetale;
- ✓ olio EVO, q.b.

Mondate e spuntate le carote, quindi dividetele a metà. Lavate le coste di sedano e riducetele a pezzi piuttosto grandi. Poi mondare anche la cipolla rossa e riducete anche questa a pezzi piuttosto grandi. Mettete le verdure da parte. Sulla lombata adagiate a strati i fichi a fettine ed il prosciutto, lasciando circa 1 cm dal bordo, poi iniziate ad arrotolare bene e delicatamente l'arrosto, senza far fuoriuscire il ripieno, fino a chiuderlo completamente. Legate l'arrosto con lo spago da cucina formando una rete. Inserite nella rete un rametto di maggiorana, uno di timo e uno di rosmarino. Prendete un tegame capiente, versate abbondante olio d'oliva fino a ricoprire il fondo, aggiungete l'arrosto e fatelo rosolare. Versate nel tegame le verdure che avevate precedentemente tagliato, quindi salate e pepate a piacere. Versate il brodo vegetale e fate cuocere con il coperchio a fuoco basso per un'ora e mezza, girando l'arrosto di tanto in tanto. Passato il tempo necessario, scoperchiatelo e spegnete il fuoco. Sformate l'arrosto su una gratella e lasciatelo intiepidire; versate il fondo di cottura in un mixer per frullarlo e ottenere una salsina densa che utilizzerete come accompagnamento. Quando l'arrosto sarà raffreddato prendetelo e ponetelo su un tagliere, affettatelo in fette di circa 2-3 cm di spessore. Il vostro arrosto ripieno di fichi e crudo sarà pronto per essere servito caldo o tiepido accompagnato con la sua riduzione.

### *Marmellata di fichi*

Ingredienti:

- ✓ 1 kg di fichi;
- ✓ 1 kg di zucchero;
- ✓ un limone, succo e buccia.

Lavate i fichi delicatamente sotto l'acqua corrente, quindi sbucciateli, e tagliateli in 4 parti. Metteteli in una casseruola capiente e uneteci la buccia grattugiata e il succo di un limone. Fate cuocere a fuoco moderato fino a quando i fichi non si saranno ridotti in poltiglia. Passateli in un passaverdure e versate la purea così ottenuta di nuovo in pentola; aggiungete lo zucchero e lasciate cuocere, rimestando di tanto in tanto, per 20-25 minuti fino a che la confettura non avrà raggiunto la giusta consistenza. Travasate la confettura di fichi ancora caldi in vasetti sterilizzati, chiudeteli e capovolgeteli in modo da far formare il sottovuoto. Ancora una volta, buon appetito.



F. Mulone

Provincia di Pescara



Servizio Energia e Agricoltura



**Associazione Micologica Adriatica** Via del Santuario, 133 - 65125 Pescara  
Sede operativa e redazione Via Verdi, 4 - 65121 Pescara  
[www.micoadriatica.it](http://www.micoadriatica.it)