GORTANIA - Atti Museo Friul. Storia Nat.	3	93-100	Udine, 1.X.1982	ISSN: 0391-5859

B. PERCO

LEPISTA PIPERATA RICEK (1966) PRIMO RITROVAMENTO NEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

LEPISTA PIPERATA *RICEK (1966)* *NEW ZONE OF GROWTH IN FRIULI-VENEZIA GIULIA*

Riassunto breve — Al fine di migliorare il quadro diagnostico e di distribuzione di *Lepista piperata,* l'A. riporta la notizia del suo ritrovamento nel Friuli-Venezia Giulia, espone osservazioni critiche sulla base delle ricerche eseguite e redige la prima descrizione della specie in lingua italiana.

Parole chiave: *Lepista piperata,* Prima segnalazione, Friuli-Venezia Giulia.

Abstract — *In informing of the first finding in the Friuli-Venezia Giulia, the Author expounds critically the performed observation, in order to improve the diagnostic table and the distributions of the species. The Author draws up the first description in italian language by completing, with new elements, Ricek's observations.*

Key words: Lepista piperata, *First finding, Friuli-Venezia Giulia.*

Introduzione

Il ritrovamento di *L. piperata* nel Friuli-Venezia Giulia è particolarmente interessante per una serie di motivi tutti legati probabilmente, alla difficoltà di reperimento e di determinazione.

La scoperta della specie è relativamente recente e risale a RICEK (1966). Essa viene riportata da MOSER (1978), secondo il quale l'unica località di crescita nota è il locus classicus nell'Austria Superiore ad Attergau, presso Attersee. Le due citazioni riportate esauriscono tutte le informazioni disponibili sull'argomento[1].

---

(1) Da quanto il CETTO (1979) riporta in nota a *Rhodopaxillus* (*Lepista*) *caespitosus,* si sarebbe portati a pensare che la specie sia stata raccolta nel Trentino meridionale.

Quanto esposto ci permette pertanto di affermare che la segnalazione della specie dal Goriziano, sia il primo sicuro ritrovamento dell'entità dopo il locus classicus (2).

Osservazioni

Reputiamo non superfluo riportare alcune osservazioni effettuate sul materiale raccolto, al fine di contribuire a una maggiore conoscenza della specie, la cui variabilità non pensiamo possa essere esaurita dalla stringata diagnosi d'autore.

Fig. 1 - Giovani esemplari di *Lepista piperata* RICEK.
- *Young specimens of* Lepista piperata RICEK.
(Foto Figar p.i. Tarcisio)

(2) Il Gruppo Micologico G. Bresadola di Trento da noi interpellato, ci comunica che la specie sembra avere più vasta distribuzione in Italia e di essere stata esposta alle mostre micologiche di Asti, Pontedera, Parma e Messina. Non ci risulta però che tali ritrovamenti siano stati mai oggetto di pubblicazioni per cui riteniamo che questa nota rappresenti anche la prima segnalazione ufficiale per l'Italia.

Dall'esame degli esemplari raccolti abbiamo potuto verificare i caratteri che il MOSER considera fondamentali per la identificazione del genere ossia che le spore sono cianofile, non amiloidi e che le ife presentano unioni a fibbia ancorché non molto frequenti.

All'esame macroscopico, la pellicola risulta facilmente separabile fino al centro del cappello e diventa scivolosa allo sfregamento con acqua; il margine del pileo si presenta alle volte, leggermente lobato; le lamelle sono facilmente separabili dalla sottostante polpa del cappello e intercalate da numerose lamellule arrotondate; il gambo è fusiforme, corticato, parzialmente vuoto, ricoperto alla base da lanuggine biancastra ben evidente e percorso in tutta la superficie da una fibrillosità innata, dall'aspetto di uno pseudoreticolo; la carne è consistente nel cappello e flaccida nel gambo; all'assaggio sviluppa inizialmente un sapore dolciastro, seguito da una sensazione olfattiva sgradevole, simile all'odore del fungo.

Sulla base delle nostre osservazioni, dobbiamo precisare che per quanto concerne la conformazione dello stipite e il sapore iniziale della carne, essi non concordano con la diagnosi dell'autore, che definisce il primo cilindrico, spesso un po' ondoso e all'apice leggermente ingrossato, e farinaceo il secondo.

Con i reagenti chimici in uso, la carne reagisce in modo caratteristico: con il fenolo, la solfovanillina e l'idrossido di potassio, la reazione è negativa; con la fenolanilina la reazione è positiva con viraggio al rugginoso; con il formolo la reazione è positiva con viraggio al rosato.

Il biotopo I

La località del ritrovamento nel Friuli-Venezia Giulia è situata nel Collio Goriziano a Gardisciuta (fig. 2), presso Lucinico (Gorizia), a 75 metri s.l.m., al piede del versante esposto a E in una collina di flysch eocenico, parzialmente terrazzata a vigneto, con reazione in superficie di pH 5. Il micelio si sviluppa in massima parte nel prato, sulla scarpata di un terrazzo abbandonato e in fase di colonizzazione con *Robinia pseudoacacia* L.

Il biotopo interessato è definibile come un ambiente di transizione fra la vegetazione potenziale a *Carpinus betulus* L., che occupa preferibilmente le bassure di accumulo colluviale, e quella di un querceto termofilo a *Quercus petraea* (Matt.) Liebl. delle alture circostanti. Attualmente sia il carpineto sia il querceto sono presenti

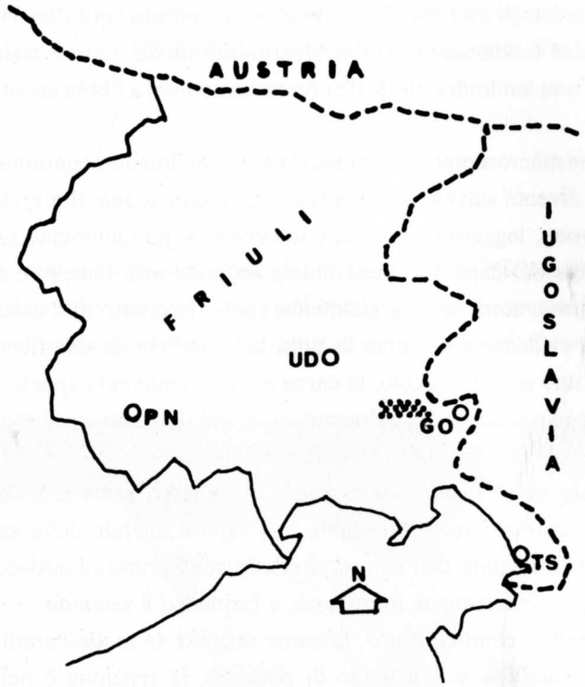

Fig. 2 - Ubicazione della zona di raccolta di *Lepista piperata* RICEK nel Friuli-Venezia Giulia.
- *Location of the zone the* Lepista piperata RICEK *harvesting (dotted).*

in modo frammentario in quanto interessati da bonifiche agrarie.

La fruttificazione del micelio, in atto da agosto a settembre del 1980, ha sviluppato progressivamente una fila di carpofori lunga circa 15 metri. I singoli individui vi nascono a brevi intervalli e preferibilmente in cespi.

Prima descrizione in lingua italiana

Per i motivi già esposti presentiamo la sintesi diagnostica dell'A. integrata da osservazioni personali.

Lepista piperata RICEK (fig. 1)

Cappello — Diametro 6 - 7 (8) centimetri; dapprima convesso poi aperto e leggermente depresso al centro; margine ondulato, con lievi solcature radiali che non superano la metà del raggio; cuticola facilmente separabile fino al centro, quasi vellutata al tatto; colore ocra grigiognolo pallido.

Lamelle — Molto sottili e molto fitte, alte al centro 3 millimetri, leggermente decorrenti, intercalate da numerose lamellule arrotondate; colore ocra sporco con lieve riflesso rosato.

Gambo — 5 - 7 (8) x 1,5 - 2 centimetri; fusiforme, progressivamente ingrossato dall'alto verso il basso, corticato, semivuoto e percorso su tutta la superficie da uno pseudoreticolo; base ristretta, ricoperta con fine lanuggine biancastra, connata fino a 5 - 6 individui; concolore al cappello.

Carne — Sottile al margine è spessa al disco, fino a 1 centimetro; soda ed elastica nel cappello, flaccida all'interno del gambo, biancastra nel cappello e nello spessore corticato del gambo, ocra-grigiognolo nell'interno del gambo; odore poco gradevole; sapore inizialmente dolciastro, ma dopo prolungata masticazione sempre più pepato, persistente.

Spore — Di colore rosa-cipria in massa.

Caratteri microscopici — Spore piccole (4,5 - 6 x 3 - 3,5 micron), ellittiche, finemente verrucose; ife con unioni a fibbia non molto numerose.

Reazioni — Spore non amiloidi e cianofile; reazione negativa della carne con fenolo, solfovanillina e idrossido di potassio; viraggio della carne al rugginoso con fenolanilina; viraggio della carne al rosato con formolo.

Valore — Commestibile scadente.

Conclusioni

Le osservazioni eseguite nel rilevamento floristico del biotopo di *L. piperata* mettono in evidenza una componente mediterranea, rivelata dalla presenza di *Arum italicum* Mill, *Ruscus aculeatus* L., *Tamus communis* L., *Lonicera caprifolium* L. ecc. e, contemporaneamente, una notevole presenza di elementi illirici quali *Hacquetia epipactis* (Scop.) D. C., *Euphorbia carniolica* Jacq., *Crocus napolitanus* Mord. et Loisel, ecc. Tali aspetti ambientali, soprattutto se posti a confronto con quelli del locus classicus, che sono di tipo centro europeo, lasciano supporre che la specie sia caratterizzata da una notevole valenza ecologica. Pertanto siamo dell'avviso che la sua distribuzione possa interessare un'area geografica piuttosto estesa[2].

Ringraziamenti

L'A. desidera esprimere un vivo ringraziamento al dott. C.L. Alessio di Torino, al prof. F.D. Černic di Gorizia, al prof. L. Poldini dell'Università di Trieste e al Gruppo Micologico G. Bresadola di Trento per l'interessamento e l'aiuto prestati.

Manoscritto pervenuto il 17.XII.1981.

POVZETEK — Z odkritjem novega nahajališča v Furlaniji Julijski Krajini, Avtor ugotavlja, da je vrsta *Lepista piperata* komaj poznana v mikološki literaturi in le po originalni diagnosi in iz odgovarjajočega, sploh edinega nahajališča. Poroča zato o novih morfoloških, mikroskopskih, kemijskih in ambientalnih značilnostih uzorcev. Na podlagi kritične primerjave slednjih z originalno diagnoso, sestavlja tudi izpopolnjen sintetični opis, ki je obenem tudi prvi opis *Lepista piperata* v italijanskem jeziku.

ZUSAMMENFASSUNG — Mit der Wiedergabe der Nachricht des ersten Fundes in Friaul-Julisch Venetien (NO Italien), möchte der Autor beweisen, dass die nicht ausreichende Kenntnis dieser Art in der mykologischen Literatur, einzig und allein auf das locus classicus beschränkt ist. Der Autor vergleicht kritisch die morphologischen, mikroskopischen, chemischen und ökologischen Merkmale, die er bei der Prüfung des Materials den neuen Fundortes beobachten konnte, mit denen der Fundortsdiagnose und die Beschreibung verwollkommt, die gleichfalls die erste für Italien ist.

Bibliografia

CETTO B., 1979 - I funghi dal vero. *Saturnia,* Trento, 3, p. 293, fig. 1039.

MOSER M., 1978 - Die Röhrlinge und Blätterpilze. 4., völlig überarbeitete Auflage. *Gustav Fischer Verlag,* Stuttgart - New York, 2 (B/2), pp. 112.

RICEK E.W., 1966 - Über eine neue Art der Gattung *Lepista* (Fr.) W.G. Smith aus dem Attergau in Oberösterreich. *Sidowia - Annales Mycologici* editi in *notitiam scientiae mycologicae universalis. Verlag von Ferdinand Berger,* Horn, N.-Ö., Austria, 19, 1965.

Indirizzo dell'Autore - Author's address:
— Bruno PERCO
Via Giulio Cesare 11, I-34070 LUCINICO (GO)