

NOTIZIE NACHRICHTEN



2017 - n. 3

**ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA
MYKOLOGISCHER VEREIN BRESADOLA**

GRUPPO DI BOLZANO

ORTSGRUPPE BOZEN

IL NOSTRO DIARIO

08 Luglio. Sabato Micologico in sede. Molti sono al mare. Sotto la guida del dott. Bellù ci si esercita comunque al riconoscimento di carpori, utilizzando anche il microscopio.

16 Luglio. 3° Lezione pratica del Corso di Micologia. Si va in località Masaccio lungo la strada della Mendola. Viene consigliato di spruzzarsi con repellenti anti-insetti. Il bosco è un autentico campionario di essenze arboree: faggi, abeti rossi e bianchi, pioppi, castagni, betulle, noccioli, querce, carpini, sorbi, tigli e, "dulcis in fundo", anche sequoie. Il periodo di raccolti copiosi di carpori deve ancora venire, tuttavia non è mancato qualche ritrovamento interessante.

23 Luglio. 2° Gita speciale per Kartierung. Meta è l'Alpe di Pracupola in Val d'Ultimo. Siamo a quota oltre 1700m. in un suggestivo ambiente alpino a valle dell'imponente diga Quaira. I numerosi partecipanti sono soddisfatti del considerevole numero di specie ritrovate.

28 Luglio-01 Agosto. 41° Comitato Scientifico Provinciale. Sede in Valle S. Silvestro presso Dobbiaco. Numerosi i partecipanti a questo CSP, alcuni provenienti dall'estero e da altre province. Le intense giornate di attività micologica sono state dedicate al mattino alla ricerca di materiale fungino, al pomeriggio allo studio dei ritrovamenti e alla sera ci sono state interessantissime relazioni di argomento micologico.

06 Agosto. 4° lezione pratica del Corso di Micologia. Nei boschi di Nova Ponente - Località Miniera una trentina di micofili raccolgono quasi un centinaio di specie. Un buon risultato, considerando la perdurante siccità. Terminata la revisione... pioggia a catinelle.

13-17 Agosto. Promosso e organizzato da Walter Tomasi è giunto alla 4° edizione il Comitato Scientifico dedicato ai Funghi alpini. Il prestigio di questo evento è sottolineato dalla partecipazione di illustri micologi esteri: Svizzera- Fluri Hans esperto in funghi alpini, Stöckli Elisabeth esperta in piccoli ascomyceti e Beatrice Senn dell'Università di Berna; Germania: Oertel Bernd dell'Università di Bonn. In quattro giorni di ricerca a quote variabili tra i 2200 e i 2850 nelle zone di Passo Stelvio e Passo Gavia sono stati ritrovati e studiati molti miceti alpini di notevole interesse. Citiamo alcuni Cortinari: *C. phaeochrous*, *C. galerinoides*, *C. rufostratus*, *C. minutulus*, *C. hinnuleus* var. *favreanus*, *C. polaris*.

13 Agosto. 3° Gita speciale per Kartierung. Siamo in Località Cima Banche dove il Comune di Dobbiaco confina con il Comune di Cortina. Qui le Dolomiti manifestano in pieno il loro superbo splendore. Forse ci sono più turisti che funghi, ma in ogni caso l'esito del Kartierung è del tutto soddisfacente e possiamo dire di aver trascorso una bellissima giornata.

14-15 Agosto. Mostra Micologica di Ruffrè Mostra Mic. di Brunico.

18-20 Agosto. Mostra Mic. di Vipiteno.

19-20 Agosto. Mostra Mic. Val di Funes

23-24 Agosto. Mostra Mic. Parco Naturale del Monte Corno.

Tutte queste mostre hanno avuto ottimo successo ed hanno riscosso lusinghieri apprezzamenti specie da parte dei villeggianti. Qualcuno le interpreta come eventi di promozione turistica, ma queste mostre tendono principalmente, attraverso la conoscenza dei funghi, a promuovere una consapevole educazione ecologica. Un elogio agli organizzatori, agli allestitori e ai raccoglitori, che si sono molto impegnati per esporre sui tavoli un gran numero di specie fungine.

8-10 settembre. Mostra Mic. Merano. La sesta edizione di questa mostra, sempre voluta e diretta da Andrea Mochi, è stata un vero successo sia per l'affluenza di visitatori, che per l'aspetto micologico. Malgrado la siccità, le specie esposte, alcune piuttosto rare, sono state oltre 450. Inoltre il nostro socio Dalnodar ha presentato alla mostra una vera rarità: il *Chlorophyllum agaricoide*, primo ritrovamento in Alto Adige. Nell'ambito della mostra due interessantissime e molto apprezzate conferenze: il dott. Karl Kob ha relazionato in tedesco su "Funghi medicinali dall'antichità al presente"; il dott. Walter Tomasi ha presentato in italiano "La zona alpina e i suoi funghi"

E.S.

(continua a pag. 10)

IN COPERTINA

(dipinti ad olio su carta di F. Betta)

SUILLUS GREVILLEI: Come altre specie di questo Genere è dotato di anello membranoso evidente. Non ha grande rilevanza per quanto riguarda la commestibilità ma la sua particolarità consiste nel fatto che è un simbionte obbligato (legato in modo esclusivamente) del larice.

DAL CONSIGLIO DIRETTIVO del 13/09/17

In cassa ci sono quasi 5.200 €. Le spese ordinarie sono state: acquisto libri 267 €, reintegro assicurazione 200 €, spese di rappresentanza, manutenzione e mostre 676 €. Le entrate sono state di 258 € per donazioni e alcune quote soci, 500 € per vendita opuscoli e 200 € per contributi ricevuti dall'associazione turistica la Val. Devono però essere ancora rimborsati i soci incaricati del "monitoraggio" per un importo di 2377,52 €.

A questo riguardo la nota dolente è che da Trento, a fronte della cifra appena citata, è arrivato un contributo di soli 1785 € con un deficit di 592,52 €. Purtroppo tale situazione si ripeterà anche per il prossimo anno. Per risolvere momentaneamente il problema, il dott. Zingerle, direttore del Museo di scienze naturali, su interessamento di Fracalossi, Bellù e Bonsignori, ha promesso un contributo di circa 500 € in forma non ancora stabilita per ripianare almeno parzialmente l'ammanco, inoltre Michelin e Fracalossi si recheranno a breve dal neodirettore della ripartizione foreste, dott. Mario Broll, per verificare la possibilità della presa in carico del contributo per le due aree altoatesine del monitoraggio.

Rossi e Fracalossi propongono l'aumento del prezzo dell'opuscolo sui funghi da 2 a 5 € per aumentare le entrate e per valorizzare adeguatamente il prodotto; il Direttivo approva.

Il tesoriere chiede di ricevere indicazioni su tutte le entrate previste entro la metà febbraio per inserirle nel bilancio di previsione del Comune.

Bellù informa il direttivo di aver portato lo chef stellato dell'hotel St. Hubertus e i suoi collaboratori in alcune escursioni durante le quali ha loro illustrato i funghi commestibili che noi consigliamo affinché possano impararli e utilizzarli in cucina. Sono interessati ad una breve formazione circa la quale il nostro Gruppo dovrà pensare ad un progetto per la prossima stagione.

Tra le varie si è trattato:

- della richiesta del socio Castellini circa le eventuali iniziative relative ai dieci anni dalla morte di Renzo Dalla Torre, ai 60 anni della costituzione dell'associazione Bresadola, ai 170 anni dalla nascita di Giacomo Bresadola. Il Direttivo decide di farne menzione sul notiziario del Gruppo;
- della attuazione circa le decisioni prese dall'assemblea Delegati 2017 che prevedono il controllo da parte dei revisori dei conti sul rispetto dello statuto nelle risoluzioni prese dal consiglio direttivo e due aspetti circa i soci che diventano tali dopo una delibera del Direttivo e il loro diritto di voto che diventa effettivo dopo un anno di anzianità associativa. Il Direttivo decide però di non applicare questo limite perché il nostro Gruppo non essendo politicizzato non teme colpi di mano che sono avvenuti in certe realtà;
- della proposta di Saltuari di tenere una lezione pratica il prossimo anno presso una baita di proprietà del Comune di Tires, notata durante le raccolte per la radioattività. Fracalossi precisa che si dovranno chiedere preventivamente alla Forestale i permessi di raccolta per quei boschi;
- della domanda di Saltuari di collaborare con realtà come "estate ragazzi" al fine avvicinare i giovani ai funghi organizzando delle gite nei boschi. Dalla successiva discussione emerge che ciò sarebbe auspicabile purché si trovino gli accompagnatori e la responsabilità dell'escursione rimanga ai gestori di quelle realtà;
- delle difficoltà nelle determinazioni fungine, nell'ultimo C.S.P. di Dobbiaco, riscontrate da Saltuari e altri soci, per cui chiede la presenza di un tutor altrimenti questi eventi risultano poco utili o del tutto inutili per i soci meno esperti. Bellù afferma che a questi comitati gli esperti non possono essere sempre disponibili e che molti soci di lunga data dovrebbero, con le attrezzature adeguate arrivare ad un buon livello di riconoscimento dei carpofori.

Esauriti gli argomenti, la seduta si chiude alle ore 22.20;

Prossima seduta il 22.11.2017, alle ore 20.30.

QUESTO NOTIZIARIO È FONTE DI INFORMAZIONE PER I SOCI, SIA ISTITUZIONALE CHE RELATIVA ALLE VARIE ATTIVITÀ MA SENZA "ARTICOLISTI" NON È POSSIBILE REALIZZARE L'OBIETTIVO DEL GIORNALINO.

LA REDAZIONE

3^a LEZIONE PRATICA DEL CORSO DI MICOLOGIA

domenica 16 luglio 2017

Il 16 luglio 2017 si è tenuta la III lezione pratica del corso di micologia in località Masaccio.

I partecipanti erano ca. 30 e sono state trovate 72 specie di carpofori.

Particolarità:

1) *Hebeloma theobrominum* (ex *truncatum*)



Hebeloma theobrominum

2) Poliporo su *Diatrype stigma*



Diatrype stigma

3) *Imperator* (ex *Boletus*) *torosus* = *luteocupreus*



Imperator torosus

Ed ecco alcuni commenti di partecipanti.

Rosmarie C.: Tutto era bello come sempre. Ho trovato anche alcune Russule e altre 7-8 specie di funghi. Di mangerecci niente, neanche uno. Sono stata contenta di aver fatto una passeggiata.

Gianfranco C.: Non sono mai stato prima a Masaccio ma non era un granché. Non ho trovato neanche una brisa, solo 2-3 finferli.

Errico: Mi è piaciuto. Ho trovato 4-5 *Boletus aestivalis*, qualche fingerlo e diverse specie per studio.

Burgi: Mi è piaciuto. Ho trovato diverse specie di funghi. Molto interessante la lezione e le spiegazioni.

Fabio P.: Non mi è piaciuto niente perché non ho trovato neanche una brisa. Le ha trovate tutte Gianfranco. (Bugia!)

Italo T.: La gita è stata bellissima. Il tempo ottimo. Abbiamo trovato un fungo particolarissimo che è stato determinato dal Dottor Bellù.

Valerio P.: Giornata favolosa, bel posto, abbiamo trovato le brise e mi hanno, per questo, bonariamente preso in giro. Tutto allietato da un buon bicchiere di vino bianco.

Giovanni V.: Non saprei dire niente. Vorrei però evitare posti dove pullulano le zecche.

Monika: Mi è piaciuto tanto perché finalmente c'era qualcosa di funghi e sono soddisfatta perché sono riuscita a determinare da sola alcuni funghi.

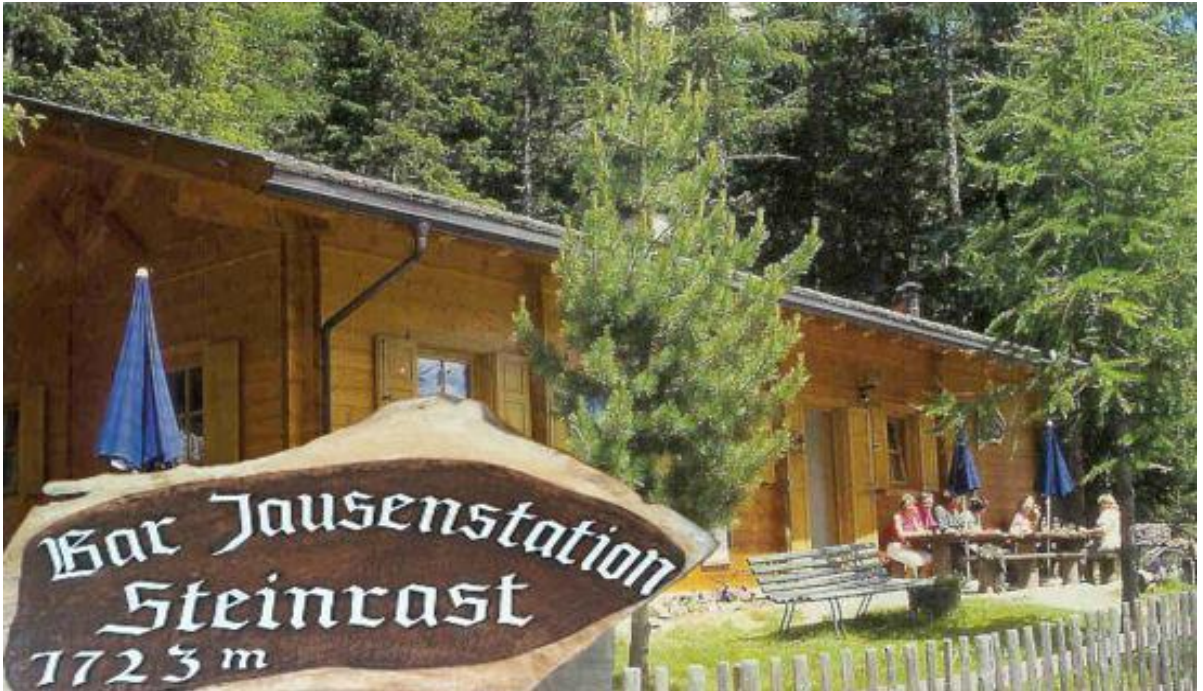
Hildegunde: Ho trovato un fungo speciale: Poliporo su *Diatrype stigma*.

Estella: Molto interessante il bosco di Matschatsch, bosco misto, ho visto le due sequoie che l'allora proprietario aveva piantato in occasione della nascita di ogni suo figlio. Bella la compagnia.

Alla prossima lezione!!

M.G. Zorzi

2° KARTIERUNG – Steinrast, val d'Ultimo



Come sempre le gite per Kartierung ci riservano sorprese, perché la zona a volte è poco praticabile o non si conoscono i boschi di raccolta soprattutto per chi non vi è mai stato.

Meta suggestiva in val d'Ultimo sopra Pracupola, giornata tipicamente estiva con cielo un po' nuvoloso, è stato un piacere godere un po' di fresco.

I partecipanti (23 più gli accompagnatori) puntuali alla partenza hanno seguito il percorso, alcuni si sono fermati all'inizio della valle dove il bosco è più invitante e accessibile sperando di trovare molte specie e magari qualcosa di buono da portare a casa, altri sono saliti al ristorante Steinrast per bere prima qualcosa.

La raccolta, vista la stagione e la siccità, non è stata molto prosperosa, 94 specie ritrovate in tutto. La zona più bassa ha dato più specie



Melastiza scotica



Phaeocollybia festiva

fungine mentre in quella alta decisamente più sassosa e ripida i ritrovamenti sono stati meno. Nella revisione al ristorante Steinrast (presenti molti curiosi) 94 le specie determinate, tra cui molte russole e alcune particolarità la *Phaeocollybia festiva* e la *Melastiza scotica*. Il pranzo con specialità locali è stato abbastanza buono a prezzi contenuti!!! (caffè euro 1,40) con quattro chiacchiere e bella compagnia. Dopo pranzo un gruppo è salito con le auto alla baita per godersi il panorama con vitelli al pascolo e finire la giornata con una bella partita a carte.

Antonia Semeraro



MOSTRA MICOLOGICA DI RUFFRE' 2017 27.ma EDIZIONE

Ben riuscita quest'anno anche la 27.ma edizione della mostra micologica di Ruffrè tenutasi come sempre nella bella sala comunale e che ha richiamato un buon numero di visitatori specialmente il giorno di ferragosto. Come sempre più accade, fino alla vigilia dell'apertura ufficiale vi erano diverse perplessità sul ritrovamento di carpori che poi si so-

no velocemente dissolte con l'esposizione di ben 220 specie in mostra.

Lo strano andamento meteorologico (diciamo pure il netto mutamento climatico al quale assistiamo ormai da i anni), ci ha riservato non poche sorprese dovute alla siccità perdurante e la quasi assenza di un inverno "tradizionale" di pioggia e neve. Tali difficoltà sono state superate grazie ai numerosi collaboratori che hanno portato funghi da molte località dell'Alto Adige.



La sera di ferragosto presso la sala al bar dei laghetti di Ruffrè, Claudio Rossi ha tenuto una interessante lezione sui funghi "buoni e cattivi" con particolare riguardo alle similitudini fra entrambi.

In mostra, fra i diversi miceti anche due funghi abbastanza rari quale la "Sparassis laminosa" e "Tricholomopsis decora".

Non possiamo concludere senza porgere un sentito ringraziamento

ai nostri bravi ricercatori volontari senza i quali sarebbe stato difficile riempire i tavoli della mostra stessa. Hanno collaborato portando funghi i signori: Rossi, Bertagnolli, Cecconi, Lucia, Mochi, Cressotti, Blaas, Marinello, Zorzi, Trolese, Bissaro, Stablum, Menegazzo, Cipollone e Zanin.

Arrivederci alla prossima edizione.

Filippo Cecconi



Sparassis laminosa



TREVISANATO BRUNO

05 gennaio 1943
VENEZIA

28 giugno 2017
BOLZANO

È mancato improvvisamente all'affetto dei suoi cari

BRUNO TREVISANATO
di anni 74

Lo annuncia con immenso dolore la sua amata Maria, i figli Laura con Arnaldo, Stefano con Stefania e Gianluca, Barbara con David e Nicolas e Sheila, i fratelli Giovanni e Lorenzo con le rispettive famiglie e i parenti tutti. La Santa Messa in suffragio sarà celebrata lunedì 3 luglio alle ore 10.00 nella Chiesa Parrocchiale di Cristo Re, seguirà la sepoltura presso il Cimitero di Oltrisarco. LA PRESENTE VALE QUALE PARTECIPAZIONE DIRETTA E RINGRAZIAMENTO

Servizio funebre comunale - Via Mase della Pieve 4/C - Tel 0471 997661

LA MOSTRA MICOLOGICA A MERANO

L'8-9-10 settembre si è tenuta la 6 Mostra dei funghi estivi, presso l'Urania di Merano che, come in precedenza, ha messo a disposizione una vasta sala per l'esposizione, una per le conferenze e un



locale da dedicare al lavoro di determinazione. Fattivo l'aiuto fornitoci dalla direttrice la dottoressa Marlene Messner e dal personale tutto, specie il sig. Martin che ha inoltre predisposto per l'inaugurazione un piacevole rinfresco.

Grazie al Patrocinio concesso dal Comune di Merano abbiamo potuto ottenere in comodato diverse piante: 6 abeti, sparagine, ecc. per creare una



atmosfera suggestiva e adatta all'esposizione; la polizia municipale ci ha riservato svariati posti auto in adiacenza per agevolarci nelle operazioni di carico scarico e di consegna del materiale fungino.

Per quanto attiene il lavoro svolto dal nostro gruppo, come organizzatore, devo dire che è stato favoloso sia per l'opera instancabile prestata in sala da parte di una dozzina di soci che si sono alternati a seguire i numerosi visitatori, mediamente molto curiosi ed attenti, e sia in termini di raccolta (ho conteggiato 38 escursioni in varie località provinciali).

Tale mole di lavoro è stata premiata dall'elevato numero di specie esposte circa 450 di cui alcune molto rare come il Cortinario Bruniccio, il Tricoloma del Sedano, la Russula cremeoavellanea e l'Endoptychum agaricoides primo ritrovamento in provincia proveniente dal biotopo di Castelfeder.



Tricoloma del Sedano



Russula cremeoavellanea



tamente tutti quelli che hanno partecipato alla sua realizzazione.

L'instancabile direttore scientifico dott. Bellù, ha determinato funghi per tre giorni di fila.

Buona anche l'affluenza alle due conferenze tenute dal dott. Kob sui "Funghi medicinali: dall'antichità al presente" e dal dott. Tomasi su "La zona alpina e i suoi funghi".

Veramente preziosa l'attenzione riservata dalla stampa locale specie l'Alto Adige che ci ha dedicato nella cronaca di Merano due esaurienti articoli corredati da immagini prima e durante la mostra. Desidero esternare la mia grande soddisfazione per l'ottima riuscita della manifestazione meranese, la migliore a mio giudizio sia in termini scientifici che di visitatori, e ringraziare senti-

Andrea Mochi

UN'ALTRA OCCASIONE PER FARCI CONOSCERE



A metà giugno siamo stati invitati, insieme ad altre associazioni, a partecipare alla manifestazione: “Festa del quartiere Europa” che si sarebbe tenuta nel pomeriggio di sabato 16 settembre nelle vie Milano, Rovigo e Dalmazia di Bolzano. Mi è parso utile usare questa occasione, insieme con i soci Roberto Samadelli e Sandro Saltuari, per pubblicizzare il nostro Gruppo micologico e per tentare l'esperimento di presentare l'argomento “funghi” in modo diverso dalle “solite” mostre e cioè facendo conoscere l'effettiva realtà dei funghi che nelle tre forme di parassitismo, saprofitismo e simbiosi sono in pratica i principali alleati dei boschi e ne permettono il continuo sviluppo. Ecco che allora la nostra postazione presentava qualche cartello di spiegazione circa la realtà dei funghi e la decina di cestini presenti sul tavolo non conteneva cartellini con nome, cognome e commestibilità delle specie esposte, ma dietro a loro alcuni fogli riportavano le scritte: parassiti, saprofiti e simbiotici.

La manifestazione, in forse fino all'ultimo momento causa le incerte condizioni atmosferiche, ha riscosso un certo successo ed anche la nostra postazione è stata spesso circondata da numerose persone. La domanda ricorrente era sempre la stessa: “quali di questi funghi sono commestibili?”, la risposta era coerente con la domanda ma appena possibile si portava il discorso sul tema che volevamo far conoscere.



Stupore, interesse e qualche incredulità sull'importanza che i funghi rivestono nella vita del pianeta specialmente per quanto riguarda la loro utilità nella crescita degli alberi. L'informazione però non è stata a senso unico, infatti alcune testimonianze dei visitatori, specialmente quelle riguardanti il *Tylophilus felleus*, sono state particolarmente interessanti. Bilancio quindi complessivamente positivo e nel caso questa manifestazione dovesse essere riproposta vale la pena studiare un modo di proporci più ampio e interessante.

Bruno Michelon

ALCUNI ANNIVERSARI DA RICORDARE

IN MEMORIAM

Penso di interpretare i sentimenti di tutti noi nel ricordare RENZO DALLA TORRE nel decimo anniversario dalla Sua morte.

Negli anni in cui è stato Socio nel vero senso della parola totalmente collaborativo in ogni nostra attività, personalmente lo rimpiango per l'aiuto che ha dato con i numerosi contributi di suoi articoli regolarmente pubblicati in questo "NOTIZIE".

La dimostrazione della Sua illimitata disponibilità è dimostrata dai vari incarichi sostenuti in seno al Gruppo fino alla nomina di Presidente.

Cerchiamo di seguirne l'esempio.

Ernesto

170 anni fa, nel 1847 nasceva a Ortisé, una frazione del comune di Mezzana in Val di Sole (Trentino), Giacomo Bresadola uno dei massimi micologi di tutti i tempi che ha intrecciato una fattiva collaborazione e relativo epistolario con molti altri micologi di fama internazionale come gli italiani Saccardo e Massalongo, i francesi Quélet, Patouillard e Barla, i tedeschi Sydow e Henning.

Il 7 dicembre 1957, **60 anni fa**, con la denominazione di "Gruppo Micologico G. Bresadola", denominazione ispirata all'Abate Mons. Giacomo Bresadola, nasce a Trento quella che trent'anni dopo (nel 1987) assumerà la denominazione di "Associazione Micologica Bresadola" della quale il nostro Gruppo è parte integrante.

(continua da pag. 2)

IL NOSTRO DIARIO

16 settembre. Festa del quartiere di Europa. Il nostro tesoriere Bruno Michelon e il nostro segretario Roberto Samadelli, nonché Sandro Saltuari hanno allestito e gestito uno stand in via Milano con poster cartelloni e materiale vario per far conoscere la nostra Associazione. Molti i cittadini interessati, ma le domande più frequenti riguardano soprattutto la "mangiabilità" di questo o quel fungo. E' opportuno propagandare l'idea che l'importanza alimentare dei funghi è del tutto secondaria.

17 settembre. 4° Gita speciale per Kartierung. Località Armentarola in alta val Badia. Meta un po' distante da Bolzano e molto brutte, ma sbagliate, le previsioni del tempo. Pochi ma buoni i partecipanti e oltre cento le specie trovate.

18 settembre. Lunedì micologico. E' la giornata di Antonio Cester, che ha portato dalla zona di Monticolo tre carpofori di notevolissimo interesse: *Pluteus aurantiorugosus*, *Grethardtia borealis* e *Cortinarius scaurotraganoides*.

24 settembre. 5° Lezione del Corso di Micologia. Nei magnifici boschi subalpini, prevalentemente di conifere, sopra Rodengo tra Montano e il parcheggio Zumis i 25 partecipanti riescono a trovare oltre 200 specie. E' chiaro che siamo entrati nella stagione più promettente per i ritrovamenti fungini. Tra qualche giorno inaugureremo la nostra Mostra Micologica Autunnale e ci sono le premesse per un buon successo.

25 settembre. Lunedì micologico. E' un festival di cortinari!

E.S.



Karl Kob, medico micologo, mostra il Cortinario

L'APPELLO DEI MICOLOGI

Allarme funghi tossici Un'«invasione» nei boschi altoatesini

FRANGIPANE A PAGINA 11

Auch Giftpilze sprießen jetzt

VEREIN BRESADOLA: Vorsicht vor lebensgefährlichen Verwechslungen im Wald

BOZEN. Wissen macht den Unterschied zwischen Leben und Tod, wenn es um Giftpilze geht. Der mykologische Verein Bresadola warnt Pilzesammler davor, Pilze ins Körbchen und in den Kochtopf zu legen, bei denen man sich nicht absolut sicher ist.

Gefährliche Doppelgänger

Am Wochenende wurden im Gemeindegebiet Mölten zahlreiche Exemplare des potentiell tödlichen Giftpilzes Spitzgebuckelter Raubkopf gesichtet. Dieser sprießt jetzt vor allem in feuchten Fichtenwäldern im Land. Der **Spitzgebuckelte Raubkopf** (*Cortinarius speciosissimus*, *Cortinarius orsellinoides*, *Cortinarius rubellus*) ist ein ocker- bis orangefarbener, rötlichbrauner Lamellenpilz, der auf dem Hut einen spitzen Buckel trägt und reichlich riecht. Er enthält ein starkes hitzeresistentes Nierengift, das schwere und irreversible Nierenschäden bis zur völligen Nierenzerstörung verursacht. Nur die Dialyse (Blutwäsche) und anschließend die Nierenverpflanzung sind lebensrettend.

Die Verwechslungsgefahr ist groß, vor allem mit dem filzigen Gelbfuß (*Chroogomphus helveticus*), dem Kupferroten Gelbfuß (*Chroogomphus nitidus*) und dem Hallimasch.

Die Leber zerstören kann der Genuss des **Grünen Knollenblätterpilzes** (*Amanita phalloides*, grüne und weiße Form). In den Laubwäldern von Buchholz bei Salurn unter Haselnusssträuchern wurden in den letzten Tagen die ersten Exemplare

dieses Pilzes gefunden. Er wächst bevorzugt unter Haselnusssträuchern, Kastanien und Eichen.

Gefährlich, aber nicht tödlich, ist der Genuss des **Tiger-Ritterlings** (*Tricholoma pardinum*). Er kann schwerste krankenhauspflichtige Durchfälle verursachen. Verwechslungsgefahr besteht hier mit dem essbaren Erdtrichterling (*Tricholoma terreum*) oder mit Raslingen (*Lycophyllum*-Arten, Buchelen).

© A.M.B. Bolzano



Am Wochenende wurde zahlreiche Exemplare des Spitzgebuckelten Raubkopfs gesichtet. Der Pilz ist giftig und kann leicht mit essbaren Pilzen verwechselt werden.

Contatti del Gruppo A.M.B. di Bolzano

recapito postale: Casella postale 436 - 39100 Bolzano
sito: <http://www.amb-bolzano.it/>

SEGREARIO: ROBERTO SAMADELLI – TEL. 0471/976819