Associazione SERAF
Regione Lazio
Istituto di Ricerca sulla Formazione-Intervento

Progetto EUREKA

PROGETTO per la creazione di un scheda di rappresentazione dei funghi presenti sui Monti Lepini con la metodologia della Formazione-Intervento

Scuola Media "Cap. D. Marocco" Supino
Gruppo di progetto: gli alunni:Verdiana Agostini, Sara Stracqualursi e Francesco Paparella
Metodologo: Prof.ssa Dolce Sanni

ImpresaInsieme

Monti Lepini

- I Monti Lepini sono una catena montuosa appartenente all'Antiappennino laziale, contenuta interamente nel Lazio, sita a cavallo fra le province di Latina e di Roma e con una piccola estensione nella provincia di Frosinone.
- Confinano a nord con i Colli Albani, ad est con la Valle della Ciociaria, a sud con i Monti Ausoni e ad ovest con l'Agro pontino. Formando insieme ai Monti Aurunci la catena preappenninica del Lazio meridionale .

La vetta più alta è il Monte Semprevisa con i suoi 1536 .

Passeggiando sui monti lepini..

Numerose sono le varietà di funghi che si possono incontrare

Funghi (Descrizione scientifica)

- I funghi sono esseri viventi a cavallo tra il regno animale e quello vegetale.
  Vengono esplorati attraverso un interpretazione e una descrizione scientifica che pero' non rinuncia a delle colorite note fiabesche, che alleggeriscono e rendono piu' gradevole il racconto.
  Alcuni cenni riguardano anche i funghi microscopici, le muffe, e il loro impiego in campo alimentare e sanitario.

I funghi dei monti Lepini

I prugnoli

FUNGHI PRUGNOLI: (si tratta del Calocybe Gambosa, chiamato anche "spinarolo)

chiamati "prignoli" nel dialetto delle nostre parti.

Sono funghi dal profumo intenso che crescono tra le "rosacee". Sono ricercati dagli amanti della buona cucina e tra coloro che amano i sapori rari.

La spugnola

La spugnola è un fungo primaverile commestibile e facilmente riconoscibile per il suo cappello globoso-ovoide caratterizzato dalla presenza di numerosi “alveoli”, cioè di profonde cavità giallo mielo da cui vengono liberate le spore .

I galletti

Anche conosciuti come gallinacci, giallarelli, finferli.
Hanno la forma di un imbuto, il colore è giallo.
Esistono molte varietà , ma le differenze tra l'uno e l'altro sono lievi.
Crescono in tutti i boschi, un po' scostati dagli alberi.
Caratteristico è il profumo.

Chiodini

Il chiodino è un fungo che cresce ad esemplari numerosi su ceppi o tronchi di latifoglie e di vecchie conifere. Non è un fungo pregiato però è di facile reperibilità in tutt'Italia, poco costoso e con sapore dolce negli esemplari giovani.

Armillariella mellea

Le vesce

Le vesce (Lycoperdon spp.) sono carratterizzate dall'avere un corpo fruttifero simile ad un "palloncino" nel quale sono prodotte e conservate le spore. Queste, a maturità, vengono espulse fuori, anche a diverse decine di metri, grazie ad una vera e propria esplosione del corpo fruttifero.

Questo costituisce un espediente adottato dal fungo per disperdere i propri propaguli in un raggio più ampio possibile e quindi per propagarsi più efficacemente nell'ambiente.

La mazza di tamburo

La mazza di tamburo è così chiamata per via del suo aspetto nella forma giovanile, è un fungo commestibile che raggiunge i 40 cm di altezza , facilmente riconoscibile per le decorazioni sul cappello e per il suo caratteristico doppio anello a livello del gambo.

I piopparelli

Praticamente inconfondibile, ha cappello profondamente fessurato, gambo attenuato al piede e sapore leggermente amaro

I prataioli

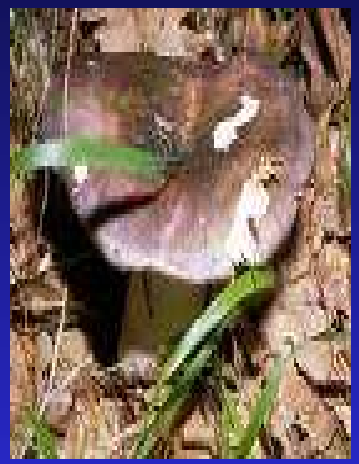
- Il prataiolo comune è uno dei molti funghi di prato commestibili che in pochi apprezzano e conoscono tanto da consumarne a tavola. Noto fin dall'antichità, è un ottimo fungo da consumare sia cotto che crudo, in insalata. Fratello del prataiolo coltivato (quello che si trova normalmente dal fruttivendolo o al supermercato), è molto più profumato e saporito di quello.
- Il Prataiolo comune si riconosce facilmente per le sue caratteristiche peculiari. Dall'aspetto complessivamente piuttosto robusto, anche se di dimensioni medio piccole, appare di color bianco/grigiastro, ad una analisi più attenta non sfuggirà che da adulto presenta un cappello leggermente sfrangiato al bordo; la cuticola del cappello è opaca, quasi sempre liscia, ma qualche volta ricoperta di squamette anomale e appena visibili, morbide e pelose, vagamente lanuginose.

La mazza di tamburo

- La **Macrolepiota procera**, volgarmente conosciuta come **Mazza di tamburo**, **Puppola**, **Bubbola maggiore**, **Ombrellone** o **Parasole** è uno dei più vistosi e conosciuti ed apprezzati funghi commestibili. La sua tossicità da cruda, caratteristica poco nota e comune ad altre specie congeneri, è causa di non infrequenti intossicazioni

Le russule

La **Russula cyanoxantha** è una delle specie più comuni del genere in quanto cresce in abbondanza per un lungo periodo dell'anno in ogni tipo di bosco, è un fungo molto conosciuto e apprezzato dai raccoglitori.
Ha una grossa variabilità di colore, ma la si riconosce facilmente per la "lardosità" delle lamelle, cioè la sensazione di untuosità che trasmettono al tatto e per la scarsa frantumabilità delle stesse allo sfregamento con le dita.



Lepista nuda

La **Lepista nuda** è un fungo tardo autunnale tra i più diffusi anche se non molto conosciuto. Sembra che venga scartato da molti cercatori in quanto viene spesso scambiato con funghi color viola-lilla non commestibili o velenosi.

Gli ovoli

Detti anche ovoli buoni, coccole o boleti reali.

Quando si formano, sono avvolti da una membrana bianca che li fa assomigliare a un uovo.

A maturazione, spunta un cappello arancione che protegge le lamelle gialle, fitte e fragilissime.

L'ovolo si può trovare dalla pianura alla mezza montagna nei boschi di quercia e nelle pinete.

Va raccolto solo quando è aperto . Se chiuso si può confondere con altri funghi velenosi.