

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Comune di Laconi



Consorzio turistico
Sa Perda 'e Iddocca

Mostra Micologica

Palazzo Aymerich

Laconi 6-7-8 Novembre 2009

Alcune schede A.M.I.N.T. di specie fungine

realizzate da Pietro CURTI "A.M.I.N.T."

foto Franco Sotgiu - Pietro Curti e Micologi A.M.I.N.T.

Elaborazione grafica Ivo Porcu - Agenzia Laore Sardegna



- Funghi commestibili

! Funghi a commestibilità condizionata - dopo adeguata cottura

- Funghi non commestibili o sospetti

- Funghi velenosi

† Funghi velenosi mortali

- Funghi commestibili

***Agaricus arvensis* Schaeff.: Fr.**



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Sottordine **Agaricineae**

Famiglia **Agaricaceae**

Genere **Agaricus**

Sottogenere **Agaricus**

Sezione **Arvenses**

Sottosezione **Arvenses**

Nome italiano

Prataiolo maggiore

Sinonimi

Psalliota arvensis (Schaeff.) P Kumm.

Agaricus osecanus Pilát

Etimologia

Dal latino: " *agaricus* " = campestre e " *arvensis* " = campo arato.

Cappello

6÷20 cm, emisferico, poi si espande fino a piano convesso; margine involuto, poi disteso a maturazione, ornato dai residui del velo. Superficie da liscia a finemente squamosa, che si fende col tempo secco, di colore biancastro, a volte nocciola chiaro al disco, crema al margine, diventando lentamente giallo ocra con l'età.

Lamelle

Strette, libere, dapprima grigio-rosee, poi color carne ed infine bruno-violacee.

Gambo

4÷14 cm e spesso 1÷3,5 cm, da cilindrico ad affusolato e allargato alla base, farcito, liscio all'apice, da bianco a crema, qualche volta cosperso di scaglie alla base, occasionalmente ingiallisce lentamente.

Anello

Il velo membranoso con la superficie liscia in alto e quella sotto con squame cotonose crema o nocciola, disposte a forma di dente, formano un anello supero, simile ad una gonna.

Carne

Bianca quasi immutabile ingiallisce leggermente; spessa, solida ma soffice con l'età. Odore di anice, sapore gradevole di nocciole.

Habitat

Cresce in archi e cerchi in zone erbose (prati arborati e pascoli) da maggio a ottobre.

Microscopia

Spore: 6,5÷9,0 × 4,5÷6 µm, ellittiche, lisce, marrone-cioccolata in massa (iantinosporee).

Commestibilità e Tossicità

Ottimo commestibile, sia da crudo che da cotto.

Osservazioni

L'odore gradevole negli esemplari giovani, l'anello "doppio strato" con la parte inferiore a "ruota dentata", l'habitat eroso e la tendenza a colorarsi lentamente di giallo se contuso (che lo fanno collocare tra i prataioli detti ingiallenti), aiutano nel riconoscimento.

Somiglianze e varietà

È facile confonderlo con l' *Agaricus xantodermus* s.l., che però ha un cappello che va dal bianco candido al nocciola-marrone, odore di fenolo, e si tinge velocemente di giallo specialmente lungo il margine del cappello e alla base del gambo.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- Funghi commestibili

***Agaricus augustus* Fr.**



Tassonomia

Ordine ***Agaricales***

Famiglia ***Agaricaceae***

L'ingiallimento, evidenziato con una piccola corrosione della superficie cuticolare, ne consente un'agevole differenziazione dalle specie vicine, sapore dolce ed odore gradevolissimo di mandorle. Anche se giovani, gli esemplari mostrati, già evidenziano l'iniziale screpolamento a squame della superficie cuticolare, ovviamente questa caratteristica diventa nettamente visibile negli esemplari adulti.

Ottimo commestibile di grande resa, cresce nei boschi di latifoglie, aghifoglie e nei prati.

- Funghi commestibili

Agaricus campestris L. Fr.



Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Sottordine *Agaricineae*

Famiglia *Agaricaceae*

Tribù Agariceae

Genere *Agaricus*

Sottogenere *Agaricus*

Sezione *Agaricus*

Nome italiano

Prataiolo

Sinonimi

Psalliota campestris (L.) Quél.

Etimologia

Dal latino "*campester*"= campestre, per il suo habitat.

Cappello

6÷12 cm, emisferico, poi piano convesso ed infine disteso, spesso con modesto umbone centrale; margine involuto poi disteso e qualche volta rialzato negli esemplari vecchi, spesso debordante e fioccoso per i residui del velo parziale. Superficie asciutta, piana, coperta da piccole squame. Colore da biancastro a grigio cenere o brunastro.

Lamelle

Fitte, chiuse, libere, rosa pallido che scuriscono con l'età diventando rosa, poi rosa carnicino ed infine bruno-nerastre.

Gambo

3÷6 cm e spesso 1÷2 cm, cilindrico assottigliato verso la base appuntita, pieno poi farcito e midolloso. Bianco con qualche riflesso rosato diventa giallognolo se ammaccato.

Anello

Il velo sottile, fragile e membranoso lascia traccia nei giovani esemplari sul margine del cappello e forma un anello bianco, evanescente, mediano o superiore.

Carne

Soda, bianca, alla frattura vira lentamente al rosa. Odore e sapore grati.

Habitat

In primavera e autunno, pochi giorni dopo la pioggia cui è preceduto un lungo periodo di siccità, in cerchi o a gruppi, tra l'erba delle radure di terreni compatti e incolti, in parchi, vigneti, sempre fuori dai boschi.

Microscopia

Spore 5,5÷8,0×3,5÷5 µ, ellittiche, lisce, bruno nerastre in massa.

Commestibilità e Tossicità

Ottimo. Da giovane può essere consumato crudo in insalata. Allo stadio adulto devono essere cotti e consumati quando le lamelle sono ancora rosee e non bruno-nerastre (inizio della putrefazione).

Osservazioni

È il prataiolo spontaneo più diffuso e raccolto.

Somiglianze e varietà

Si riconosce facilmente per il cappello bianco e pressoché liscio, per le lamelle di un bel rosa carico già nel fungo giovane, per l'anello che di solito è abbastanza esile e spesso evanescente. La sua variabilità ha fatto sì che ne fossero descritte alcune forme o varietà. Tra queste ricordiamo la *var. squamulosus*, che si differenzia per la presenza di squame, specialmente al disco, abbastanza rade, brunastre.

Oltre alle sue numerose varietà può essere confuso con specie vicine:

Agaricus bisporus cresce in campi coltivati, ha cappello bruno, fibrilloso, ricoperto di scagliette più scure ed il gambo ingrossato alla base.

Agaricus bitorquis che cresce nei giardini ed ha due anelli separati.

Agaricus arvensis che vira lentamente al giallo. Ha un gradevole odore di anice, un velo ben sviluppato con toppe nocciola sulla parte bassa, e si allarga normalmente alla base del gambo.

Leucoagaricus naucinus, col quale fruttifica spesso, può assomigliargli a prima vista, ma si distingue facilmente per le sue lamelle e spore bianche.

Agaricus cumtulus, simile ma in formato ridotto, lieve odore di mandorle, cresce nei campi concimati, ma vira al giallognolo, come *Agaricus xanthodermus* (odore d'inchiostro e viraggio giallo inchiostro alla base del gambo), col quale potrebbe esser scambiato. Infine le lamelle rosate e l'assenza di volva lo distinguono da *Amanita verna* e *Amanita virosa* e da *Entoloma lividum* che manca di anello, ha lamelle gialle poi rosate e cresce nei boschi di latifoglie.

La varietà *validus* presenta una crescita più cespitosa ed ha carne più compatta e più arrossante. Potrebbe essere confuso con *Agaricus campestris* che, però, ha un anello più fugace e lamelle più vivamente colorate di rosa in età giovanile, e con *Agaricus bisporus* che ha un anello semplice e basidi bisporici.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT

- Funghi commestibili

***Agaricus silvicola* (Vitt.) Peck**



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Sottordine **Agaricineae**

Famiglia **Agaricaceae**

Genere **Agaricus**

Sottogenere **Agaricus**

Sezione **Arvenses**

Nome italiano

Prataiolo dei boschi.

Sinonimi

Agaricus silvicola (Vitt.) Saccardo - *Psalliota silvicola* (Vitt.) Ricken

Agaricus silvicola (Vitt.) Peck - *Agaricus vaporarius* (Vitt.) Capelli - *Psalliota flavescens*

Etimologia

Da "se/va" che predilige per fruttificare.

Cappello

4÷12 cm di diametro, da principio globoso, emisferico con l'età piano convesso, margine poco sporgente, superficie bianca, brillante, liscia ma con fibrille biancastre. Margine sottile. Qualche macchia giallastra che si accentua allo sfregamento e col tempo.

Imenoforo

Lamelle spesse, fitte, libere al gambo ed acute verso l'orlo del cappello. Bianche poi di color rosa-pallido, grigio terroso ed infine nerastro.

Gambo

Inferiore a 12 cm con diametro di 2÷3 cm, slanciato, rigido, cilindrico, bulboso. Bianco ma con sfumature giallognole o cinerognole vicino al piede.

Anello membranoso persistente, a gonna, bianco poi giallastro o brunastro, ornato sul bordo della pagina inferiore da scaglie formanti una ruota dentata.

Carne

Tenera, bianca o con sfumature rossigne specialmente al gambo, odore di noce, sapore dolce.

Habitat

Solitamente cresce in suoli molto ricchi di materie organiche, sia in boschi di conifere che di latifoglie. In autunno ed in primavera, normalmente in pochi esemplari, con frequenza a ridosso dei sentieri interni del bosco o nelle sue aperture.

Microscopia

Spore 5÷6 × 3÷4 µm, ovoidi, color cioccolato.

Commestibilità e Tossicità

Commestibile eccellente anche crudo, è tra i funghi più delicati ed aromatici.

Somiglianze e varietà

E' uno dei pochi prataioli a crescere all'interno dei boschi, in senso pratico, viene collocato tra i prataioli detti ingiallenti.

Appartiene alla sezione *Arvenses*, comprendente un certo numero di specie, tutte commestibili, non sempre facilmente separabili fra loro se non dietro un'attenta osservazione dei caratteri macroscopici e microscopici.

Può essere pericolosamente confuso con le *Amanita* bianche che però hanno la volva, le lamelle bianche e odore insignificante e con l'*Agaricus xanthodermus* che però vira intensamente al giallo nel piede e nel cappello, ed ha un odore molto forte e sgradevole. Mentre è innocua la sua somiglianza con l'*Agaricus arvensis*.

Specie simili (anche per filogenesi) ad *Agaricus silvicola*:

A. essettei (= *A. abruptibulbus*) simile, ma con gambo e piede generalmente più nettamente bulboso, più massiccio e meno slanciato, con spore più grandi, generalmente sotto conifere

A. tenuivolvatus, generalmente meno slanciato e con una sorta di volva al piede.

A. macrocarpus, generalmente nei prati e di taglia massiccia.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- **Funghi velenosi** - Sindrome gastroenterica costante

Agaricus xanthoderma Génevier



Tassonomia

Ordine ***Agaricales***

Famiglia ***Agaricaceae***

Foto e Descrizioni

Le caratteristiche di questo fungo che lo distinguono dagli altri *Agaricus* commestibili e lo fanno riconoscere immediatamente sono:

- l'evidente ingiallimento della carne in seguito a manipolazione
- l'odore sgradevole di inchiostro

Nel caso che ci sia un fungaiolo così sprovveduto da raccoglierlo, un cuoco così distratto da non accorgersi della puzza che emana durante la cottura e dei commensali che praticamente mangerebbero tutto, *Agaricus xanthoderma* = *Agaricus xanthodermus*, provoca disturbi gastrointestinali.

- Funghi commestibili

Agrocybe aegerita (V.Brig.) Fayod



Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Bolbitiaceae*

Genere *Agrocybe*

Sottogenere *Agrocybe*

Nome italiano

Piopparello, Pioppino.

Sinonimi

Agrocybe cylindracea (DC.); Maire

Pholiota aegerita (V.Brig.) Quél.

Etimologia

Dal greco "*aigeros*" = pioppo.

Cappello

2÷14(20) cm, da emisferico a convesso-piano, color bruno fulvo da giovane per schiarire alla maturazione con tonalità che vanno dal beige al marroncino fino al biancastro, spesso con zona discale più scura. Superficie corrugata, a volte screpolata. Margine irregolare, festonato, lobato, spesso radialmente fessurato.

Imenoforo

Lamelle fitte, annesse al gambo tramite un dentino, da biancastre a bruno tabacco a maturità.

Gambo

3÷15 cm × 0,5÷2 cm, cilindrico leggermente affusolato alla base colore bianco poi ocraceo, fibrilloso e duro.

Anello

Ampio, membranoso, bianco poi bruno per le spore, persistente.

Carne

Bianca, tenera quella del cappello, piuttosto tenace nel gambo. Odore gradevole di vinaccia, sapore buono e gustoso.

Habitat

Dalla primavera all'autunno inoltrato specialmente sui tronchi di pioppo vecchi, ma anche su altri alberi (olmi, salici, querce, fichi ecc.).

Microscopia

Spore 8÷10 × 4,5÷6 μ, ellittiche, color tabacco in massa.

Commestibilità e Tossicità

Molto buono, si consiglia di scartare i gambi spesso troppo duri e coriacei, specie negli esemplari maturi, apprezzato anche nell'antichità.

Osservazioni

Fungo saprofita o parassita, in quest'ultimo caso porta rapidamente alla morte la pianta su cui nasce. Si presta alla coltivazione sia familiare che industriale con buoni risultati, tipica è la sua coltivazione domestica su dischi o ceppaie di pioppo.

Somiglianze e varietà

Fungo molto conosciuto difficilmente confondibile con altre specie. In particolare poco probabile la confusione con altre *Agrocybe* essendo *A. aegerita* l'unica lignicola. Può al massimo assomigliare alla *Armillaria mellea* che però presenta squame nel cappello e spore bianche. Difficilmente potrebbe essere confusa con alcune *Pholiota* ed alcuni *Hypholoma* non commestibili o tossici.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- Funghi commestibili

Amanita caesarea (Scop.: Fr.) Pers.



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Amanitaceae**

Genere **Amanita**

Sottogenere **Amanita**

Sezione **Caesareae**

Nome italiano

Ovolo buono.

Etimologia

Dal greco Amanos, montagna tra la Cilicia e la Siria dove abbondavano e dal latino Caesareus = dei Cesari imperatori.

Cappello

5÷20 cm da emisferico a convesso-espanso pianeggiante a maturità, margine sempre nettamente striato; cuticola lucida, umida, facilmente asportabile, rosso arancio uniforme; abitualmente nudo o con alcuni lembi bianchi, residui del velo generale.

Lamelle

Molto fitte, intercalate da lamellule più corte, piuttosto larghe, libere al gambo e di colore giallo-uovo o giallo-dorato.

Gambo

2÷3 × 8÷18 cm, dritto, glabro, di forma quasi perfettamente cilindrica, presenta un certo ingrossamento alla base, mentre in alto tende ad assottigliarsi, si presenta pieno, duro e fibroso nel fungo giovane, farcito o quasi cavo nel fungo adulto. È di colore giallo-dorato o giallo-uovo.

Anello

Ampio, membranoso ricadente a mo' di festone, di colore perfettamente giallo e percorso da evidenti e caratteristiche striature longitudinali, situato nella zona più vicina al cappello.

Volva

Volva a sacco, attenuata alla base, quasi libera al gambo, festonata o lobata nella parte superiore, di consistenza membranosa o carnosa, ma abbastanza tenace e spessa sino a 3 mm, di colore bianco o biancastro.

Carne

Compatta anche se tenera, di colore bianco, assume tonalità giallognole più o meno cariche sotto la pellicola del cappello e nella zona perimetrale del gambo sezionato. È di odore e sapore molto gradevoli.

Habitat

Predilige zone temperate, ma calde e secche e cresce sotto le latifoglie (castagni e cerri) fino a 900 m in estate ed autunno.

Microscopia

Spore più o meno ellissoidali 9÷11 × 6,5 µm, bianche volgenti al giallognolo.

Commestibilità e Tossicità

Ottimo commestibile, assai ricercato può essere consumato crudo in insalata.

Somiglianze e varietà

Le è simile l' *Amanita calyprata* (Peck) = *Amanita calyptroderma*, = *Amanita lanei*, commestibile, cappello 10÷30, arancione o giallo, ricoperto da ampi lembi bianchi del velo generale, volva enorme e bianca, gambo tozzo color crema come l'anello e le lamelle, cresce in America settentrionale, in autunno sotto querce e conifere.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMIMT

- **Funghi velenosi** - Sindrome gastroenterica costante

Amanita citrina (Schaeff.) Persoon



Tassonomia

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Amanitaceae**

Foto e Descrizioni

Fungo eterogeneo: gambo e cappello si separano nettamente; di dimensioni medio/grandi. E' un bel fungo che cresce in estate/autunno, spesso gregario, nei boschi di latifoglie e conifere e che colpisce immediatamente per i suoi colori giallo limone chiaro, biancastro, giallo/verdognolo un po' livido se in ambiente umido.

Il cappello è convesso da giovane, poi appianato; giallo limone piuttosto chiaro; quasi sempre ricoperto irregolarmente da placche biancastre o crema/ocracee.

Lamelle libere al gambo, fitte, vantriose, con lamellule; colore da bianco a giallastro.

Gambo subcilindrico, fibrilloso, giallo limone normalmente più chiaro del cappello; in basso presenta un grosso bulbo marginato racchiuso praticamente nella volva circonscisa, ocracea.

Anello membranoso, pendulo a gonnellina, situato nella metà alta del gambo; colore giallo chiaro.

Carne bianco/giallina, consistente, fibrosa nel gambo. Odore rafanoide, sapore dolciastro.

Commestibilità Velenoso - Provoca sindrome gastroenterica costante

- Funghi commestibili

Amanita crocea (Quél.) Melzer



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Amanitaceae**

Genere **Amanita**

Sottogenere **Amanitopsis**

Sezione **Amanitopsis**

Nome italiano

Bubbolina.

Sinonimi

Amanitopsis crocea (Quél.) Gilbert

Amanita vaginata var. *crocea* Quél.

Etimologia

Per il colore dello zafferano. Dal latino *crocus* = pianta del croco.

Cappello

5÷8(12) cm, all'esordio allungato e stretto sul gambo, infine allargato, senza essere quasi mai totalmente espanso, con umbone centrale ampio; sericeo con tempo asciutto, untuoso e viscido in caso di pioggia, non presenta quasi mai decorazioni velari sul cappello, margine del cappello nettamente rigato; sul cappello predominano i cromatismi dell'arancio con varie sfumature, tenui ma anche molto forti, i colori sono più intensi al centro del cappello. Lamelle separate dal gambo, serrate e minute, biancastre o crema, con numerose lamellule.

Gambo

7÷14 × 1÷2,5 cm, allungato, stretto in alto, rivestito da minute squamule concolori al pileo (biancastre nella varietà *subnudipes*); in origine pieno e poi con cavità. Anello assente "obliterato". Volva consistente, alta sul gambo, strettamente ancorata alla base dello stipite, svasata in alto, biancastra, più scura internamente.

Carne

Poco spessa e consistente, leggera, bianca o biancastra, aranciata ai margini in modo abbastanza netto. Odore leggero, priva di sapori significativi, dolciastra.

Habitat

Questa specie ama ritagliarsi una nicchia privilegiata in ogni ambiente boschivo, ubiquitaria, la troviamo prevalentemente nei luoghi umidi, muschiosi ed erbosi. Si tratta di una specie abbastanza localizzata e non reperibile ovunque, dove presente può mostrarsi con produzioni densamente gregarie, dal mese di Agosto fino a tutto Novembre fruttifica favorevolmente.

Commestibilità e tossicità

Buon commestibile dal sapore delicato (esige cottura adeguata, 15 minuti dal primo bollore, perché è tossica da cruda).

Osservazioni

Pur avendo cromatismi del cappello che ricordano molto la rinomata e ben più famosa *Amanita caesarea*, l'assenza di anello e il colore biancastro del gambo e delle lamelle, ne consentono una facile separazione.

Somiglianze e varietà

Viene considerata dalla maggioranza degli autori specie a sé stante e non una delle tante varietà della *Amanita vaginata*. Si tratta di una delle poche *Amanita* del sottogenere *Vaginaria* che si riescono a riconoscere e delimitare con facilità; in particolare per il colore aranciato del cappello dal margine nettamente striato e per il gambo tipicamente screziato. Le assomiglia *Amanita fulva*, fungo di taglia solitamente inferiore, con colore pileico fulvo brunastro e con crescita solitamente addossata a ceppaie di castagno, anche se presente in altri boschi di latifoglie. La mancanza dell'anello la distingue dagli esemplari tossici di *Amanita*, in particolare da forme aranciate e senza velo generale di *Amanita muscaria*.

Curiosità

Il gruppo delle *Amanita* del sottogenere *Vaginaria* è costituito da un numero di specie molto vasto e ancora non ben delimitate. Tranne rarissimi casi, per una corretta determinazione di questo gruppo è indispensabile l'attenta osservazione microscopica. Sono tutte commestibili di ottimo pregio, si usufruisce del solo cappello ed è obbligatoria una cottura adeguata, seguendo la procedura e la tempistica già descritta. Essendo funghi molto fragili devono essere raccolti con grande delicatezza.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- **Funghi velenosi** - Sindrome panterinica

Amanita gemmata (Fr.) Bertillon



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Amanitaceae**

Genere **Amanita**

Sottogenere **Amanita**

Sezione **Amanita**

Sinonimi

Amanita junquillea Quél.

Etimologia

Dal latino *gemma* = ornata di gemme, per le verruche del cappello. *junquillea* per il colore giallo giunchiglia del cappello.

Cappello

4÷10 cm, emisferico, convesso, poi convesso spianato, con centro anche depresso, margine striato soprattutto a maturità; superficie pileica umida, di aspetto ceroso, a tempo secco brillante facilmente separabile, decorata da verruche bianche, piccole o a lembi più o meno grandi, facilmente detersibili, spesso anche completamente nuda. Colori variabili da crema a giallastro-dorato fino a giallo con riflessi aranciati e disco con tonalità più marcate, grigio crema nella fo. amici

Lamelle

Libere, abbastanza fitte, bianche, con orlo e con lamellule.

Gambo

6÷12 × 1÷2 cm cilindrico, da slanciato a tozzo, bianco, liscio o un po' fioccoso, base bulbosa rotondeggiante-ovoidale o napiforme, radicante.

Anello

Anello nella zona alta, membranoso ma fragile, spesso fugace, a volte dissociato in minuti fiocchi sul gambo e le lamelle (var. *exannulata* Lange).

Volva

Circoncisa, submembranosa, bianca, a volte dissociata in piccoli cercini sopra il bulbo.

Carne

Fragile, biancastra, alone citrino sotto la cuticola. Odore e sapore insignificanti o leggermente rafanoidi.

Habitat

Cresce in primavera, ma a volte anche in autunno, nei boschi di latifoglie e aghifoglie, su terreno sabbioso sul litorale marino in presenza di pineta con sottobosco di Cisto.

Microscopia

Spore 8,5÷9 × 7÷7,5 µm, lisce, ovoidali ellittiche, non amiloidi, in massa di colore biancastro.

Commestibilità e tossicità

Non commestibile, risulta tossica.

Osservazioni

È una specie comune in primavera, di solito condivide il periodo di crescita e l'habitat con *Morchella conica*.

Somiglianze e varietà

A. junquillea è una specie con morfologia variabile, può presentarsi sia con carpofori grandi e slanciati che con esemplari minuti e gracili, con anello talora presto caduco, con colore del cappello mutevoli che vanno da crema a giallo carico. In relazione alla sua varietà morfologica troviamo descritte nella letteratura micologica forme differenti spesso in modo non chiaro e sono: *A. Junquillea fo. amici*, *A. junquillea fo. gracilis*, *A. junquillea fo. vernali*.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- **Funghi velenosi** - Sindrome panterinica

Amanita muscaria (L.) Lam.



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Amanitaceae**

Genere **Amanita**

Sottogenere **Amanita**

Sezione **Amanita**

Nome italiano

Ovolo malefico, Segnabrise

Sinonimi

Agaricus pseudoaurantiacus Buillard

Etimologia

Dal latino *muscarius* = attinente alle mosche.

Cappello

7÷25(30) cm dapprima globulare, poi emisferico e gradualmente si espande diventando convesso, poi appianato con centro spesso depresso. Colore rosso vivo, rosso arancio, rosso scuro, viscoso con tempo umido, coperto di verruche bianche piramidali, rilevate, concentriche (residui del velo generale) che col tempo tendono a scomparire. Lamelle distanziate dal gambo, alte e serrate; di colore biancastro o giallastre, più basse verso il gambo, con presenza di lamellule.

Gambo

10÷25 × 1÷3 cm, bianco, rettilineo, slanciato, leggermente ingrossato alla base in un bulbo che si presenta ornamentato da cerchi concentrici di verruche, resti del velo generale, inizialmente pieno, poi cavo fino a diventare tubuloso. Anello ampio, membranoso, tipicamente a gonnella, orlato ondulato, bianco con tonalità gialline sul bordo, sfrangiato, striato nella parte superiore. Volva bianca, friabile, presto dissociata in perle, verruche, pustole.

Carne

Compatta nel cappello, più fibrosa nel gambo, bianca con qualche sfumatura giallastra sotto il pileo. Senza odori particolari. Sapore dolciastro, gradevole, molto tenue.

Habitat

Estate, autunno (da maggio a novembre), sotto conifere e latifoglie, soprattutto nei boschi di montagna (latifoglie e aghifoglie) ma anche in habitat mediterraneo in particolare sotto Eucaliptus con terreno acido.

Commestibilità e tossicità

Velenoso, provoca sindrome muscarinica, a breve incubazione (due, tre ore dopo l'ingestione).

Osservazioni

È il fungo più spettacolare e bello alla vista, cresce in numerosi esemplari che danno al bosco un aspetto fiabesco. Poiché ha lo stesso habitat dei porcini, spesso ne rivela la presenza (segnabrise). Si distingue bene dall'*Amanita caesarea* che presenta prevalentemente un diverso colore del cappello (rosso uovo), mancanza di verruche, ma soprattutto per il colore delle lamelle, del gambo e dell'anello (giallo oro). Alcuni la utilizzano quale allucinogeno (con risultati spesso drammatici ed irreversibili), altri per scopi alimentari dopo averla sottoposta a particolari trattamenti (culture orientali dalle quali è meglio distanziarsi). Attenti ad imitarli, è fungo velenoso, tanto che un tempo, cosparsa di latte, veniva usata per uccidere le mosche (da cui il nome) e tanto che spesso si leggono in cronaca episodi di avvelenamento causati dall'ingestione accidentale di questo fungo.

Somiglianze e varietà

Si tratta di una specie talmente ben differenziata e diffusamente conosciuta che confonderla con altro risulta veramente improbabile. Consigliamo di far attenzione alle forme senza velo sul cappello che possono creare dubbi. Questa specie ha diverse varietà e forme come ad esempio: *A. muscaria* var. *formosa*, con velo color giallo-oro, aranciato (comune sotto Eucaliptus, ma spesso negli stessi habitat della var. tipo), velenosa. *A. muscaria* var. *aureola* (Kalchb.) Qué., cappello 3÷7, quasi sempre senza verruche, volva ben formata, circonscisa, velenosa. *A. muscaria* var. *regalis* (Fries) Maire (= *Amanita regalis* (Fr.) Michael = *Amanita muscaria* var. *umbrina* Fr.), robusta e corpulenta, cappello bruno fegato verruche gialle, velenosa. Somigliante è l'*Amanita flavoconia*, con cappello, verruche, anello e parte del gambo di colore giallo-cromo, cresce nell'America Settentrionale, sospetta.

Curiosità

Il fatto che sia universalmente conosciuto come il fungo malefico e velenoso per antonomasia non è dovuto alle sostanze chimiche che contiene, la sua tossicità non è certo tra le più pericolose e drammatiche. Deve la sua pessima fama all'uso che ne è stato fatto nella simbologia fiabesca, fumettistica e cinematografica. Forse il vero responsabile della brutta nomea che nel novecento si è fatto questo fungo è Walt Disney. Parlando di velenosità dei funghi bisogna anche ricordare che la percentuale di tossici presenti in una determinata specie varia da territorio a territorio, da raccolta a raccolta e persino nella medesima raccolta, varia da soggetto a soggetto nati dallo stesso micelio secondario. Non si tratta di differenze di piccola entità, l'ampiezza delle differenze riscontrabili si colloca in una forbice di valori distanziati in modo nettamente significativo. Questo forse spiega bene perché esistono abitudini alimentari così diverse nel mondo e perché contestualmente esistono episodi di avvelenamento con esito letale o con l'instaurarsi di stati di coma irreversibile. Questa grande variabilità non consente mai di pronosticare gli effetti dovuti al consumo o all'uso di un fungo velenoso, il quale anche se trattato in conformità ad usanze culturali locali secolari, può sempre trasformarsi in un killer spietato. Per nostra fortuna la Legge in Italia considera velenosa *Amanita muscaria* e quindi questo problema per il nostro paese non si pone. Quanto all'uso come sostanza stupefacente oltre ad essere illegale, per gli stessi motivi ampiamente illustrati, può indurre in coma e morte da overdose non preventivamente ipotizzabile e quindi controllabile.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- **Funghi non commestibili o sospetti - Sindrome norleucinica**

Amanita ovoidea (Bull.) Link



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Amanitaceae**

Genere **Amanita**

Sottogenere **Amidella**

Nome italiano

Farinaccio.

Sinonimi

Agaricus ovoideus Bull.

Amidella ovoidea (Bull.) E.-J. Gilbert.

Etimologia

Da *ovoides* = ovale, simile ad un uovo e dal greco *eidos* = somiglianza

Cappello

Dimensioni 10÷20 cm, massiccio e carnoso, prima emisferico poi convesso, a maturità piano-depresso, in esemplari vetusti può presentarsi anche revoluto. Orlo spesso, unito e liscio, mai striato, debordante; sovente appendicolato da residui cremosi del velo imeniale.

Di aspetto bianco-avorio, sericeo con lucentezza perlacea, glabro e solitamente sgombro da residui del velo primario.

Lamelle

Libere o appena inserite sullo stipite con un dentino, fitte e sottili, bianco crema, a maturità presentano delle sfumature o riflessi crema-rosati negli spazi interlamellari. Filo minutamente fioccoso, presenza di numerose lamellule tronche.

Gambo

8÷20 × 1,5÷4 cm; robusto ma slanciato, cilindrico e progressivamente dilatato verso il basso, talvolta svasato verso l'apice; con bulbo ovoidale più o meno radicante.

Pieno, sodo e carnoso, bianco con superficie percorsa da fini fiocchi cremosi e detersili, concolori.

Anello fragile, collocato molto in alto, preferibilmente il distacco avviene nella zona immediatamente vicina al gambo, cosa peraltro unica nel genere *Amanita*, tanto che i residui sono più facilmente riscontrabili sul bordo del pileo anziché nell'intorno del gambo stesso. Molto fugace, fragile e senza consistenza, si dissolve infatti in tanti piccoli fiocchi soffici e cremosi, burrosi, molto simili come consistenza alla panna montata.

Volva

La volva è membranacea, spessa, persistente ed inguainante nella parte basale. Il colore della stessa è interamente bianca, o con piccolissime granulazioni ocracee, questa colorazione rimane costante anche in esemplari molto maturi o vetusti, tale carattere è particolarmente importante in quanto ci aiuta a distinguerla dalla *A. proxima*, molto simile, che però presenta una volva ocracea. Questa colorazione ocracea è già presente nei primordi, non è quindi attribuibile a fattori ambientali, rientrando a pieno titolo, per la costanza, tra i caratteri morfologici distintivi tra le due specie.

Carne

Soda, assai abbondante, bianca ed immutabile, compatta nel gambo, un po' ovattata nel cappello.

Sapore dolciastro e gradevole al primo assaggio. Odore tipico, ma molto soggettivo come interpretazione; alcuni autori lo definiscono di urina di cavallo, altri come dolciastro forte al primo impatto ma poi disgustoso, lo scrivente ama definirlo come un odore di chiuso, di cantina poco ventilata, lo stesso odore che si percepisce aprendo un cassetto di un mobile antico. Molto forte e persistente.

Habitat

È ritenuta specie termofila, ma non sono impossibili, anche se rari, ritrovamenti in habitat collinari e subalpini. Predilige essenze quali *Pinus* e *Quercus*, ambienti tipici della macchia mediterranea e dei boschi litoranei, su terreni sabbiosi e calcarei. Stagione di crescita dal primo autunno fino ad inverno inoltrato.

Microscopia

Spore bianche, amiloidi, ellisso-ovoidali o brevemente cilindriche. Dimensioni 9,5÷11 × 6,5÷7,5 μm, Q= 1,3÷1,4

Velo generale formato essenzialmente da ife filamentose e poco ramificate.

Commestibilità e tossicità

Pur essendo citato dalla letteratura come fungo commestibile scadente, conosciamo direttamente situazioni di avvelenamenti ben documentati dovuti al consumo di questa specie, si tratta di episodi tossicologici attribuibili al quadro gastroenterico. Questi fatti ci portano saggiamente a considerare questo fungo almeno come sospetto sconsigliandone vivamente il consumo.

Qualora non si volesse tener conto della sospetta tossicità della specie, persistendo nel consumo, occorre prestare la massima attenzione nel riconoscimento onde non confonderla con la sua consimile *A. proxima*, che è notoriamente tossica e, con la quale condivide sia gli habitat che la stagione di crescita.

Trattandosi poi di una *Amanita* bianca, anche se alcuni caratteri morfologici risultano inconfondibili, c'è il rischio di confusione, specialmente per i non esperti, con *A. verna*, *A. virosa*, *A. phalloides* var. *alba*, tutte velenose mortali.

Dopo la trattazione di quanto sopra ci sembra doveroso ribadire, con cognizione di causa, l'opportunità di astenersi dal considerare questa specie per scopi alimentari.

Somiglianze e varietà

Non ci sono varietà ascritte alla specie tipo.

Come già citato le somiglianze sono con *Amanita proxima* che si distingue facilmente sia dal colore della volva, che si presenta sempre ocracea anche in fase di primordio, sia dalla consistenza dell'anello che in quest'ultima si presenta meno fugace, più persistente e nella posizione normale, cioè rimane attaccato al gambo.

Altre *Amanita* somiglianti posso essere *A. strobiliformis*, comunque commestibile, ma riconoscibile per le tipiche verruche pileiche residuali della volva friabile e fioccosa.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Gianni Pilato - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

‡ **Funghi velenosi mortali** - Sindrome falloidea

Amanita phalloides (Vaill. ex Fr.) Link



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Amanitaceae**

Genere **Amanita**

Sottogenere **Amanitina**

Sezione **Phalloideae**

Nome italiano

Tignosa verdognola - Amanita verdognola.

Etimologia

Dal latino phallus e dal greco eidos = a forma di fallo.

Sinonimi

Agaricus phalloides Vaill. ex Fr.

Amanita viridis Pers.

Cappello

5÷15(20) cm, solido, globoso, quindi espanso, infine discoideo; il pileo risulta finemente decorato con fibrille radiali innate, sulla sua superficie possono residuare grossi lembi di velo generale bianchi. Di colore biancastro citrino, verdognolo, verde oliva, ma anche giallo bruno, nocciola, sabbia, bianco (nella fo. Alba). Colore più intenso al centro, schiarisce verso la periferia, liscio e privo di striature al margine. Sericeo con tempo asciutto, viscoso con umidità. Lamelle distanziate dal gambo (fungo eterogeneo), bianche (fungo Leucosporeo), fitte, alte e sottili.

Gambo

5÷15(20) × 1÷3 cm, si allarga progressivamente verso la base, biancastro con striature zebbrate caratteristiche, giallastre, verdastre, pieno all'esordio e poi sempre più cavo a maturità. Anello posizionato nella zona preapicale, ampio e ricadente sullo stipite, bianco, poco tenace e non sempre durevole. Volva sacciforme, membranacea, leggera, bianca, saldamente ancorata al bulbo e poi svasata in alto, spesso lacerata.

Carne

Prima compatta, quindi sempre più cedevole a maturità, bianca, con sottili aloni sotto il pileo concolori allo stesso. All'esordio inodore, poi con sfumature mielato rancide sgradevoli ed infine repellenti cadaveriche. Sapore dolciastro.

Habitat

Dall'estate all'autunno, preferibilmente e generalmente nei boschi di latifolia, anche se non disdegna le conifere dove raramente fa la sua comparsa. Tra le specie più presenti, sia nei boschi planiziali che nei boschi d'altura, in tutte le Regioni italiane.

Commestibilità e tossicità

Velenoso mortale. Responsabile del maggior numero di decessi dovuti all'incauta raccolta dei funghi spontanei. Provoca intossicazione a lungo termine di tipo falloideo.

Osservazioni

Le caratteristiche prioritarie e principali per il suo riconoscimento sono: la presenza di quattro strutture morfologiche ben definite, cappello, gambo, anello e volva; colore molto mutevole del cappello con prevalenza del verdastro e presenza di fibrille longitudinali innate; il colore sempre bianco del gambo, dell'anello e della volva, con la sola eccezione della presenza di screziature, quasi zebraature sul gambo, lievemente concolori al cappello; il cappello divisibile dal gambo, lamelle libere.

Somiglianze e varietà

L'A. phalloides quando è gialla è confondibile con l'Amanita junquillea e con l'Amanita citrina che hanno volva circonscisa e residui velari sul cappello diversi. Quando abbia perduto l'anello ed è di colore bianco o ardesia è confondibile con le Volvaria, senza anello e volva al piede, ma lamelle presto rosee. Quando è di colore bianco o grigiastro o brunastro e perde la volva con qualche Agaricus, dalle lamelle bianche poi rosee poi bruno-tabacco. Quando appare priva di volva ed anello ed è verde è confondibile con alcune Russula e alcuni Tricoloma: Se è bianca con Tricoloma columbetta, Melanoleuca evenosa e Leucoagaricus leucothites. Infine allo stadio di ovulo con l'Amanita caesarea o più raramente con qualche Lycoperdon. Nei funghi le forme albine sono diffuse con una certa frequenza rispetto agli altri Regni del pianeta. Nelle Amanita con una certa ricorrenza, e tra queste l'A. phalloides fo alba è una di quelle maggiormente rinvenibili.

Curiosità

Il responsabile di un progetto di ricerca del governo del Canada, un chimico, sta studiando da anni la composizione delle sostanze che complessivamente vengono indicate come amatossine, è riuscito ad isolare almeno una decina di composti diversi e sta analizzando con attenzione la loro azione sui mammiferi. L'obiettivo di questo progetto è molto ambizioso e se volete piuttosto affascinante, capire con quali meccanismi le amatossine riconoscono le cellule epatiche, le tracciano, le raggiungono e infine le distruggono necrotizzandole. Qualora il ricercatore riuscisse a capire quali sono i recettori che inducono a questa azione, potrebbe confondere chimicamente le amatossine e dirottarle verso cellule tumorali. Lasciando intendere a queste ultime che si tratta di tessuto epatico, otterrebbe uno strumento incredibile per aggredire e distruggere completamente, in modo assolutamente non cruento, tutte le cellule tumorali presenti in qualsiasi sede dell'organismo umano. Come potete facilmente intuire, si tratterebbe nel caso, della scoperta scientifica del secolo. Spesse volte ci si chiede perché le lumache si nutrano senza apparente disagio di Amanita phalloides, pericolosamente la credenza popolare affida a queste evidenze un valore di prova dimostrata di commestibilità, in verità i gasteropodi sono molto diversi dai mammiferi, possono permettersi regimi alimentari tra i più eccentrici e soprattutto, pensateci bene, non hanno un fegato che possa essere distrutto e necrotizzato dalle amatossine. Tenete anche conto che gli animali in genere si autoaddestrano con la selezione naturale, chi mangia sostanze velenose muore, chi riesce ad evitarle riconoscendole, cresce, si riproduce, e trasferisce l'informazione alla prole.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- **Funghi velenosi** - Sindrome pantherinica

Amanita pantherina (DC.) Krombh.



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Amanitaceae**

Genere **Amanita**

Sottogenere **Amanita**

Sezione **Amanita**

Nome italiano

Tignosa bruna, Bigia.

Sinonimi

Agaricus maculatus Schaeff.

Etimologia

Dal latino pantherinus per l'aspetto maculato del cappello.

Cappello

(5)7-10(16) cm, globoso poi aperto, infine completamente disteso, striato al margine, ricoperto da tantissime piccole verruche (resti del velo generale) fiocose, di colore bianco, disposte regolarmente in senso circolare, caduche e detersibili, tanto che possono lasciare il cappello quasi nudo. Colore brunastro che può diluirsi eccezionalmente fino al nocciola. Lamelle pressochè libere, arrotondate al gambo, abbastanza serrate, alte, intercalate da numerose lamellule, bianche.

Gambo

8-15(18) × 1-2,5(3) cm, rettilineo, liscio, sottile all'apice, privo di residui velari, di colore bianco, compatto, fibroso, poi cavernoso e infine vuoto, con base ampiamente bulbosa. Anello concolore al gambo, pendulo, fragile, tipicamente basso negli esemplari adulti, da membranoso a evanescente, talora appena percettibile, bianco e spesso decorato al margine da alcune fioccosità concolori. Nella zona basale è ricoperto da una volva aderente, stretta attorno al bulbo, bianca, adnata, di consistenza cremosa, soprattutto in alto, dove è circonscisa, poco sopra al bulbo forma attorno al gambo due o tre anelli più o meno concentrici.

Carne

Bianca anche sotto il rivestimento pileico, ricca di cavernosità nel gambo, poco consistente. Odore quasi nullo o appena di terriccio, rafanoide. Sapore dolciastro.

Habitat

Fungo ubiquitario, assai comune. Cresce isolato o fortemente gregario, da luglio a novembre, al margine o nei boschi di aghifoglie e latifoglie.

Commestibilità e tossicità

Velenoso, talora mortale. Provoca avvelenamento di tipo neurotropico simile, ma più grave, a quello provocato dall'*Amanita muscaria*. I sintomi compaiono da trenta minuti a tre ore dopo l'ingestione. I principi tossici colpiscono prevalentemente il sistema nervoso centrale.

Osservazioni

Veramente invasivo, alcune volte riveste interamente vasti tratti del bosco.

Somiglianze e varietà

Da segnalare la varietà *abietum*, con portamento decisamente più robusto, crescita prevalentemente montana, pressochè assenza di rigatura al margine del pileo rispetto alla specie tipo, cappello bruno scuro e residui velari decisamente piatti e farinosi. *Amanita rubescens*, commestibile dopo cottura, avente verruche grigie, anello alto, carne frequentemente con macchie vinose, colorazioni più o meno rossastre. *Amanita gemmata*, ha il cappello generalmente giallo o giallo-ocraceo, grigiastro crema nella fo. amici. *Amanita vaginata* (gruppo) tutte commestibili, ma prive di anello e con diversa volva. Infine ricordiamo come fenomeni di decolorazione del cappello, o forme ecologiche che possono arrivare al bianco (fo. *albida* Schulz.) o giallo-crema, mantenendo comunque inalterati gli altri elementi morfocromatici.

Curiosità

Anche questa specie si rileva una validissima spia per la ricerca dei pregiati porcini, stesso habitat.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

! Funghi a commestibilità condizionata - dopo adeguata cottura

Amanita rubescens (Pers.: Fr) S.F.Gray



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Amanitaceae**

Genere **Amanita**

Sottogenere **Lepidella**

Sezione **Validae**

Nome italiano

Amanita rossa, Tignosa vinata, Tignosa rosseggiante.

Etimologia

Dal latino *rubescens* = rosseggiante, per la proprietà della carne di virare al rosso-vinoso.

Cappello

4÷10 cm, globoso, poi sempre più espanso fino ad appianato, margine pileico non striato, interamente rivestito da residui velari scagliosi ed acuti di tonalità grigiastra. Cappello rossastro, rosso brunastro, tendente a decolorarsi con l'età o con piogge intense. Lamelle molto strette e distanziate dal gambo, alte e fragili, biancastre, con presenza di maculature rossastre se vetuste o manipolate.

Gambo

1÷3 × 8÷18 cm; rettilineo, progressivamente si allarga verso la base che presenta aspetto bulboso, superficie liscia. Bianco in alto e poi sempre più sfumato di rosa fino al rosso verso la base. Possiede un anello carnoso, inserito in posizione sommitale, che ricade con ampio gonnellino sul gambo, colorato nella faccia inferiore, giallo nella minuta varietà annulosulphurea. Volva non ben visibile, il velo generale si frammenta e residua alla base del gambo solo delle piccole protuberanze perliformi.

Carne

Biancastra, tende ad assumere sfumature rossastre se tagliata, soda e spessa quella del cappello, filacciosa quella del gambo. contusa, larvata.

Odore non significativo e sapore dolciastro, aromatico.

Habitat

Ovunque presente e diffusa, dalla montagna alla pianura, in tutti i boschi, sia di latifoglie che di conifere. Tra i primissimi funghi a fare la sua comparsa, già da Aprile Maggio, prosegue con le nascite fino all'autunno anche inoltrato.

Commestibilità e tossicità

Buon commestibile da consumare cotto, contiene tossine termolabili, si disgregano e svaniscono con adeguata cottura, così come indicato nel capitolo di micotossicologia.

Osservazioni

Pur trattandosi di un buon commestibile, aromatico, delicato, non deve mai essere consumato in preparazioni che non ne garantiscano adeguata cottura, alla griglia risulterebbe quasi crudo nelle parti interne, con conseguente grave rischio di intossicazioni con sindrome emolitica.

Somiglianze e varietà

Si consiglia prudentemente di non raccogliere e consumare quegli esemplari che non presentano i caratteristici colori rosso-vinoso, ancor di più ed in particolare, in caso di assenza del viraggio della carne dopo opportuna resezione. Questo per la confusione possibile con la somigliante e tossica Amanita pantherina, dalla quale si distingue per l'assenza di striature al margine del cappello, per i residui velari grigiastri, per il viraggio della carne e in particolare per l'assenza della caratteristica volva circonscisa. Altra specie molto vicina è Amanita franchetii, con carne bianca non virante e residui velari giallastri.

Curiosità

Il sapore di questa Amanita molto dolciastro e forte può non risultare a tutti congeniale, nei misti va quindi dosata per evitare eccessi di predominanza, se utilizzata da sola deve prima essere sperimentata, in quanto potrebbe risultare ad alcuni non gradita.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

! Funghi a commestibilità condizionata - dopo adeguata cottura

Amanita vaginata (Bull.: Fr.) Vittadini



Tassonomia

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Amanitaceae**

Descrizione

Appartiene al gruppo delle cosiddette pettinine, Amanita senza anello e con il margine del cappello fortemente striato in senso radiale. Sono tantissime e di non facile determinazione. Simbionti nei boschi, sia di latifolia, che di aghifolia, tutte commestibili pregiate, ma solo dopo adeguata cottura (presenza di tossine termolabili), e usufruendo del solo cappello ai fini alimentari.

Un delicatissimo e giovane esemplare di Amanita vaginata (group)

netta la rigatura del margine del cappello

netta la volva alta avvolgente

ottimo commestibile scartando il gambo negli esemplari maturi e sempre previa adeguata cottura
presenti le tossiche emolisine termolabili come già detto in Amanita rubescens.

‡ **Funghi velenosi mortali** - Sindrome falloidea

Amanita verna (Bull. : Fr.) Lamarck



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Amanitaceae**

Genere **Amanita**

Sottogenere **Amanitina**

Sezione **Phalloideae**

Nome italiano

Amanita di Primavera, Tignosa di Primavera, Agarico di Primavera.

Etimologia

dal latino vernus = primaverile, per la stagione di crescita.

Cappello

3÷11 cm bianco o leggermente ocraceo al centro, inizialmente emisferico, poi convesso e piano, nudo, bianco o leggermente vischioso, margine liscio e sottile, non striato, cuticola separabile.

Lamelle

Bianche, fitte, adnate, con presenza di numerose lamellule tronche.

Gambo

5÷10 × 0,5÷2 cm pruinoso in superficie, cilindrico, leggermente ingrossato alla base che si presenta bulbosa e rotondeggiante, gracile, pieno, poi farcito ed infine cavo.

Anello

Bianco, intero, persistente, cascante a gonnella, sistemato molto in alto.

Volva

Bianca, membranosa, sottile, avvolgente, persistente, libera e lobata.

Carne

Bianca, tenera sul cappello, più fibrosa nel gambo. Odore insignificante, ma sgradevole negli esemplari adulti. Sapore irrilevante, privo di caratteristiche significative.

Habitat

cresce nei boschi di latifoglie prediligendo querce, castagni, carpini, più raramente in quelli di conifere. Presente in primavera e, saltuariamente, anche in autunno. Specie a diffusione strettamente termofila-mediterranea.

Microscopia

Spore 8÷11 × 7÷9 µm, ellittiche a volte globose, amiloidi.

Commestibilità e tossicità

Velenoso mortale.

Osservazioni

Molto simile all'*Amanita phalloides* forma alba si distingue per il cappello tipicamente emisferico e non campanulato, la mancanza di fibrille innate e la forma più esile. Appare presto in stagione maggio-giugno, (è la prima delle tre *Amanita* mortali) fruttifica anche in giardini e parchi di pianura in simbiosi col nocciolo.

Somiglianze e varietà

Si può confondere con alcuni *Agaricus* che però mancano di volva ed hanno lamelle ben presto colorate di rosa. Così pure con la candida *Lepiota naucina*, anch'essa priva di volva. Ed infine con alcune varietà bianche di *Amanita vaginata* che però hanno margine striato e prive di anello.

Oltre alla var. verna sopradescritta esiste la var. *decipiens*, caratterizzata da una diversa reazione al KOH (giallo vivo!), e presenta un cappello piuttosto piccolo (10÷12 cm) rispetto all'altezza del gambo, ma con forma più regolare, lamelle libere al gambo, e spore più piccole.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

‡ **Funghi velenosi mortali** - Sindrome falloidea

Amanita virosa (Lamarck) Bertillon



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Amanitaceae**

Genere **Amanita**

Sottogenere **Amanitina**

Sezione **Phalloideae**

Nome italiano

Amanita virosa.

Etimologia

Dal latino virosus cioè di odore sgradevole e forte.

Cappello

4÷10(15) cm, dapprima protetto ed avvolto nella volva, poi chiuso in modo asimmetrico sul gambo, presto irregolarmente disteso, mai completamente aperto e tipicamente bilobato; biancastro, isabella in zona discale, lucido e viscido con il clima umido, liscio e setoso con clima secco. Spesso col margine ricoperto dei residui penduli del velo secondario, mentre è quasi sempre assente quello generale sul pileo. Lamelle bianche o lievemente rosa a sviluppo completato, molto serrate, leggere, non annesse al gambo, intercalate da lamellule, con margine irregolare.

Gambo

8÷13(16) × 1÷2 cm, subcilindrico, si allarga progressivamente verso la base, classicamente slanciato, bianco, riccamente fioccoso per residui di velo, base bulbosa rotondeggiante. Anello collocato nella zona più alta dello stipite, membranoso ma molto fragile, spesso fugace, a volte dissociato in minuti fiocchi o frammenti sul gambo e le lamelle, sempre posizionato in modo tipicamente distorto, obliquo. Volva submembranosa, bianca, tipicamente aperta sul gambo, anche se in modo non troppo ampio.

Carne

Consistente e compatta nel cappello, fibrosa nel gambo, bianco latte. Odore forte e disgustoso, mielato rancido o come di muffa, terroso, sapore disgustoso in modo analogo. Da espellere sempre dopo l'eventuale assaggio che prudenzialmente sconsigliamo in questa e in tutte le specie velenose mortali.

Habitat

Specie estiva od autunnale, cresce in boschi montani molto umidi, sotto Picea, Abies, Betula e Fagus. Nel complesso molto rara, ma ove presente, è localmente abbondante.

Commestibilità e tossicità

Velenoso mortale.

Osservazioni

Considerato un tempo variante della forma bianca dell'*Amanita phalloides*, se ne distingue per il bulbo più pronunciato, il gambo eccentrico e molto decorato, fioccoso, il cappello con una forma spesso irregolare e bilobato, mai completamente disteso, l'anello fragile e obliquo, spesso dissociato.

Somiglianze e varietà

Da non confondere con forme albine di altre *Amanita*, le sue caratteristiche sono fortemente tipiche ed univoche. Per esempio *Amanita citrina* fo. *alba*, ha residui velari sul cappello, anello differenziato e volva circonscisa. Oltre alle citate *Amanita* in forma *alba*, ad *Amanita verna*, un simile extraeuropeo della *Amanita virosa* è l'*Amanita bisporigena*, dal gambo liscio, volva asimmetrica, avvolgente il bulbo ovale del piede, inodore ed insapore, cresce nei boschi di querce dell'America Settentrionale. Velenosa mortale.

Curiosità

Quando si parla di colore isabella in zona discale, ci si riferisce ad un alone giallastro fulvo, tipicamente diffuso nelle vesti bianche delle nobildonne del XVII/XVIII secolo, periodo storico in cui l'igiene non era certamente la più accurata. In particolare si fa riferimento ad una nobile spagnola di nome Isabella che promise di non cambiarsi la camicia bianca se non al rientro del suo amato impegnato in guerra. Nell'occasione dovette attendere circa tre anni prima di riabbracciare il consorte ed è quindi facile immaginare quale fosse il colore della sua camicetta.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

! Funghi a commestibilità condizionata - dopo adeguata cottura

Armillaria mellea (Vahl) P. Kumm.



Tassonomia

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Tricholomataceae**

Genere **Armillaria**

Nome italiano

Famigliola buona, Chiodino.

Sinonimi

Armillariella mellea (Vahl) Singer

Clitocybe mellea (Vahl) Ricken

Etimologia

Color del miele, da latino melleus.

Cappello

3-15 cm, convesso, ma presto piano e umbonato con l'età, margine ondulato, striato ed infine fessurato; cuticola viscida col tempo umido; colore del miele o della cannella o del cuoio, brunastro o bruno rossastro o olivastro a seconda delle piante che la ospitano. Più scuro al centro con sottili

squame irte, maggiormente presenti nell'umbone centrale del cappello, che in parte, scompaiono con la maturità.

Lamelle

Rade, basse, un poco decorrenti sul gambo; prima biancastre con iridescenze gialle o rosee, poi stinte e con tonalità sempre più scure.

Gambo

5-7(18)cm x 0,5-3,0cm, slanciato, fibroso, elastico, midolloso, assottigliato verso la base quando cresce in cespi, allargato e bulboso alla base se solitario; roseo e striato in alto, brunastro e via via più scuro dall'anello al piede.

Anello

Il velo parziale forma un anello supero, simile alla parte superiore di una calza svasata (armilla=calza) di notevole spessore, duraturo e striato, bianco pallido di sopra e bruno-giallastro fino a bruno-rossastro nella parte sottostante.

Carne

Soda quella del cappello, fibrosa e coriacea quella del gambo, che per tale motivo non deve essere utilizzato ai fini alimentari. Odore tenue, fungino, non molto gradevole. Sapore acidulo, dolciastro.

Habitat

Cresce in autunno a cespi su alberi vivi, alla base di ceppaie, qualche volta tra l'erba che occulta radici; a volte anche solitaria assumendo maggiori dimensioni.

Spore

7-9.5 x 5-7 µm, bianche, lisce, ellittiche.

Commestibilità o Tossicità

Buono se ben cotto, escludendo il liquame che si forma nella prima cottura ed il gambo coriaceo. Si presta anche alla conservazione. Si consiglia di schiumare con ramaiolo durante la bollitura per eliminare il viscidume indigesto e di non raccoglierla mai dopo gelate o congelarla cruda, in questi ultimi due casi diverrebbe tossica.

Osservazioni

E' un fungo camaleontico a seconda del ceppo ospite: giallo miele se nasce dal Gelso, bruno o bruno-rossastro dalle Querce fino a volte completamente candido se ospite dell'Acacia.

Somiglianze e Varietà

Può essere confuso con la *Kuehneromyces mutabilis* (Schaeff.) Singer & A.H. Sm. (=Pholiota mutabilis) al pari ottima specie commestibile, forse superiore, o con *Hipholoma fasciculare*, diversamente velenoso, che però ha lamelle che da giallo verdastro diventano nere, oltre all'amaro sapore della carne, la superficie del cappello sempre liscia e la presenza di un effimero anello nel gambo.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

! Funghi a commestibilità condizionata - dopo adeguata cottura

Armillaria tabescens (Scop.) Emeland



Tassonomia

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Tricholomataceae**

Sinonimi: **Clitocybe tabescens**

Il cappello di dimensioni 40-80 mm è composto da carne scarna ma tenace ed elastica, la forma varia a seconda della maturazione, da subcampanulato a piano-depresso con leggero umbone centrale, generalmente si presenta irregolare e con caratteristica igrofaneità. Il colore è bruno ocraceo, tabacco, da cui deriva il nome della specie. L'epicute si presenta ornata da sottili squame più scure e numerose al centro, il margine è solitamente lobato e facilmente si presenta inciso.

Lamelle : fitte e decorrenti, negli esemplari giovani la colorazione è biancastra, negli esemplari maturi si presentano invece con una "nuance" rosata, tale colorazione però non

avviene a causa della spore, in quanto siamo di fronte ad un fungo "leucosporeo", è invece attribuibile al colore stesso delle lamelle.

Il gambo: dimensioni 80-120 mm lunghezza X 4-11 mm di larghezza, consistenza della carne molto tenace e fibrosa, anello assente, curvo e caratterizzato in genere da un andamento flessuoso. Nella parte alta si presenta con colorazioni simili o leggermente più chiare del cappello, nella parte bassa invece i toni ocracei-bruni si caricano per assumere una colorazione più scura rispetto a quella del cappello.

La carne: come abbiamo già accennato ha consistenza elastica nel cappello e tenace-fibrosa nel gambo, la colorazione è biancastra ma alla base del gambo si nota una colorazione fuvo-rossastra.

L'odore non risulta particolarmente significativo.

Habitat: cresce cespitoso su tronchi ed in prossimità di latifoglie con una spiccata preferenza per le querce, non è difficile trovarlo in forma terricola, presumibilmente in corrispondenza delle radici delle essenze arboree.

Commestibilità: risulta essere consumabile ben cotto, è invece tossico da crudo, usufruire solo dei cappelli scartando i gambi, come per il più conosciuto chiodino "Armillaria mellea" con la quale condivide molte caratteristiche.

E' consigliabile la prebollitura e la successiva eliminazione dell'acqua di cottura.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.



- Funghi commestibili

Boletus aereus Bull.



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Boletales**

Famiglia **Boletaceae**

Genere **Boletus**

Sezione **Edules**

Nome italiano

Bronzino, Porcino Nero

Etimologia

Dal latino aes bronzo, per il colore del cappello.

Cappello

4÷18 cm, ma può raggiungere anche 40 cm, generalmente bruno castano quasi nero, ma anche di diverse tonalità fino all'ocra, con chiazze bronzee più scure che si formano con l'età man mano che il colore generale tende a schiarire, emisferico da giovane poi convesso ed appianato con l'età. Superficie finemente vellutata, cosparsa di pruina bianca evanescente, non vischiosa nemmeno con umidità.

Tubuli

Separabili quasi liberi, pieni, bianchi, biancastri, ed infine giallo-olivastri a maturazione. Pori rotondi, bianchi a lungo poi giallo-verdastri.

Gambo

6÷16 cm × 4÷8(11) cm, castano chiaro, color cannella, ocraceo, color miele, sempre più chiaro del cappello, più scuro e ingrossato alla base si attenua verso l'alto, a volte panciuto, ricoperto da un fitto reticolo brunastro specialmente nella parte alta.

Carne

Bianca immutabile, soda e compatta anche in maturità, soltanto tardivamente molliccia. Colore bianco persistente. Sapore e odore gradevoli e delicati come di nocciola.

Habitat

Predilige i boschi di latifoglie di Castagno e Cerro con terreno asciutto e siliceo dove fruttifica nelle estati ed autunni caldi, anche in pianura. Diffuso nella zona mediterranea, più raro nel Nord Italia.

Microscopia

Spore 13,5÷16 × 4÷5 µm, fusiformi bruno olivastro in massa.

Commestibilità e tossicità

Ottimo commestibile, può essere consumato crudo. Adatto alla essiccazione dopo essere stato tagliato a fette.

Osservazioni

Il colore del cappello può raggiungere tonalità più scure che negli altri porcini, per arrivare a colorazioni praticamente nerastre; anche la consistenza della carne è probabilmente la più soda tra tutti i porcini.

I singoli individui raggiungono non di rado 1÷2 Kg di peso, evento del tutto eccezionale per le altre specie diffuse nella nostra zona.

Somiglianze e varietà

Boletus aestivalis (Paulet) Fr. (= *Boletus reticulatus*) che ha un colore più pallido, il reticolo al piede più marcato e una carne non così bianca; è più precoce, infatti se la primavera è stata piovosa, basta una leggera pioggia estiva per farlo comparire quando il suolo ritorna secco e duro.

Boletus edulis var. *fuscoruber*, commestibile, cappello 5÷15 cm, bruno intenso, simile al *Boletus pinophilus* che ha gambo a forma di pera, di diametro a volte maggiore di quello del cappello, bianco, senza reticolo e cresce nei boschi misti soprattutto di faggi e abeti rossi.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- Funghi commestibili

Boletus aestivalis (Paulet) Fr.



Tassonomia

Ordine **Boletales**

Famiglia **Boletaceae**

Genere **Boletus**

Sezione **Edules**

Nome italiano

Porcino estivo - Porcino reticolato

Sinonimi

Boletus reticulatus Schaeff. ss. Boudier

Etimologia

Reticulatus: Per il caratteristico reticolo del gambo

Aestivalis: Dal periodo di fruttificazione

Cappello

5-25 cm di diametro, carnoso, dapprima tondeggiante col margine che aderisce al gambo, poi emisferico, convesso, difficilmente del tutto disteso. Color marroncino chiaro, nocciola, a volte bruno grigio, giallastro ed anche biancastro, senza tracce rosate sulla cuticola che, finemente

vellutata e mai vischiosa, con tempo asciutto e specialmente al margine essicca facilmente e forma venature e areole che lasciano intravedere il colore più chiaro della carne sottostante.

Pori

Bianchi poi giallastri e quindi verdastri, a volte rosei ai bordi del cappello. Immutabili al tocco.

Tubuli

Bianchi poi giallastri ed infine verdastri, adnati e spesso più corti vicino al gambo.

Gambo

8-15 x 3-5 cm, dapprima obeso poi slanciato, a volte incurvato, dello stesso colore del cappello o più chiaro, rivestito di maglie che formano un reticolo in rilievo, concolore e spesso esteso fino al piede, quest'ultimo spesso si presenta radicante.

Carne

Bianca immutabile giallognola presso i tubuli. Soda e compatta ma presto molle. Odore grato, fungino più pronunciato rispetto a quello delle specie affini. Sapore dolce come di nocciola.

Habitat

Cresce soprattutto sotto latifoglie dalla primavera all'autunno ma anche sotto conifere.

Spore

12.8-15 x 4-4,5 micron, fusiformi, bruno-olivastre in massa.

Commestibilità o Tossicità

Ottimo commestibile di gran pregio culinario.

Osservazioni e Somiglianze

I caratteri distintivi che più aiutano a distinguerlo sono:

Il cappello non rugoso e la cuticola opaca, finemente vellutata; che tende a screpolarsi facilmente per effetto del vento o della siccità, mentre la cuticola del *B. edulis* è viscosa, bagnata, e caratteristicamente rugosa. Il gambo colorato e reticolato già negli esemplari giovani.

La carne del cappello molle e cedevole negli esemplari maturi.

Tra le varie specie di porcini questa è comunemente ritenuta quella dalle migliori qualità, peccato che anche in relazione all'epoca della sua comparsa, sia spesso invaso da larve che ne pregiudicano la commestibilità.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- Funghi commestibili

Boletus edulis Bull.: Fr.



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Boletales**

Famiglia **Boletaceae**

Genere **Boletus**

Sezione **Edules**

Nome italiano

Porcino

Etimologia

Dal latino edulis = commestibile.

Cappello

5÷30 cm, emisferico, poi convesso a volte anche depresso. Color nocciola più o meno intenso, bruno-fulvo o bruno grigiastro, a volte anche biancastro spesso con margine più chiaro delimitato da un permanente filo biancastro. Cuticola rugosetta specialmente nella zona marginale, presto non vellutata e tipicamente untuosa, asciutta e opaca a tempo secco e viscida e brillante con umidità.

Tubuli bianchi poi gialli ed infine verde oliva, lunghi e relativamente fini, liberi o arrotondati al gambo, facilmente separabili della cuticola. Pori piccoli, tondi, bianchi, poi giallo grigiastri ed infine olivastri, tipicamente grigio verdastri nello stadio medio di sviluppo, immutabili al tocco.

Gambo

6÷20 cm × 4÷8(10) cm, prima ovoidale e panciuto poi cilindrico, spesso col piede ingrossato, massiccio, pieno, biancastro o nocciola, con reticolo dello stesso colore, poco rilevato che non lo ricopre interamente e che diventa più scuro verso il piede. Il reticolo può essere poco visibile ed in casi rari assente.

Carne

Solida, carnosa e tenace nei soggetti freschi e giovani, crescendo sempre più morbida e cedevole, bianca immutabile alla corruzione e taglio, appena sfumata di rosa sotto il pileo. Odore intenso e fungineo, gradevolissimo, sapore analogo, dolciastro, che ricorda vagamente la nocciola.

Habitat

Fungo estivo-autunnale. Molto comune, cresce sia in boschi di conifere sia di latifoglie. Predilige l'abete rosso, il faggio e il castagno. Ama il fresco e per tale motivo cresce nei boschi sommitali nel sud Italia, diversamente anche quasi in pianura al nord, preferisce la stagione autunnale inoltrata a basse quote e in meridione, cresce anche a fine Estate in quota e in area subalpina ed alpina.

Commestibilità e tossicità

Ottimo commestibile. Può anche essere essiccato, oppure conservato sotto olio. Certamente il fungo più conosciuto e ricercato tra quelli spontanei commestibili.

Osservazioni

Non è mai stato trovato sotto il larice e presenta numerosi adattamenti ecologici che portano ad una grande variabilità morfocromatica.

Somiglianze e varietà

Altri *Boletus* del suo gruppo, tutti commestibili:

- *Boletus aereus*,
- *Boletus aestivalis* sinonimo *B. reticulatus*,
- *Boletus pinophilus* sinonimo *Boletus pinicola*,
- Un boleto immangiabile, *Tylopilus felleus*, amarissimo e tossico (a lui sono state recentemente attribuite dimostrate intossicazioni di tipo gastroenterico, anche se non si capisce come possa essere stato imprudentemente consumato, vista la fortissima amarescenza delle sue carni anche dopo cottura). *Tylopilus felleus* si presenta con gambo con reticolo scuro, grossolano e fortemente in rilievo, tubuli e pori bianco ghiaccio e poi rosa a maturità, sapore molto amaro anche dopo cottura, sovente crescente nei pressi di ceppaie marcescenti. Ad alcuni adattamenti ecologici di *Boletus edulis*, sono stati attribuiti da taluni autori, dei nomi di varietà e specie a sé stanti: è il caso della var. *arenarius*, reperibile su suoli sabbiosi con un gambo molto infossato nel terreno. Interessanti sono anche alcune forme di colorazione estreme di *Boletus edulis*, descritte come specie a sé stanti da alcuni autori: *Boletus venturii* Bon (= *Boletus citrinus*), a cappello giallo vivo e tendenza meridionale e *Boletus personii* Bon interamente bianco sotto latifoglie.

Curiosità

Boletus edulis è stato per anni il fungo più raccolto e commercializzato in Italia, il fungo per eccellenza, noto a tutti e ampiamente venduto in ogni forma. Era fonte di sostentamento integrativo per le popolazioni che vivevano in montagna. Ormai il prodotto locale è diventato invendibile sul mercato perché schiacciato dalla concorrenza di provenienza estera che si propone all'ingrosso con prezzi assolutamente irrisori. Negli ultimi anni la maggioranza dei *Boletus* gruppo *Edules* che sono commercializzati in Italia, sia freschi, che conservati, in barattolo o surgelati, che infine secchi,

provengono tutti dai mercati esteri. Uno dei fornitori tradizionali di questo prodotto era il territorio dell'est europeo, a questi mercati, ultimamente si sono aggiunti con forza l'Africa e la Cina. Recentemente, sul mercato cinese, il prezzo alla fonte è diventato talmente basso, che in pochissimo tempo questo prodotto ha conquistato fette di mercato sempre più importanti verso l'Europa. Come spesso capita, il costo più basso sovente si traduce in una consistente perdita di qualità, e non mancano già i primi casi di frode vera e propria segnalati dai centri di controllo e dalle autorità competenti. In alcune partite d'importazione sono state trovate specie non appartenenti alla Sezione Edules, in alcuni casi addirittura Tylopilus asiatici amarissimi e persino fette di radici e tuberi non meglio identificati di cui si sospetta persino la forte tossicità. Attenzione perché la Legge al momento non impone l'obbligo della tracciabilità dei funghi spontanei commercializzati, per cui gli unici porcini garantiti e sicuri sono solo quelli direttamente trovati e raccolti in prima persona. Sul mercato si trovano Boletus gruppo Edules con indicazione di località italiana di origine, che di locale hanno solo il certificato di residenza dell'importatore.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- Funghi commestibili

Boletus fragrans Vittadini



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Boletales**

Famiglia **Boletaceae**

Genere **Boletus**

Sezione **Fragrantes**

Nome italiano

Boleto fragrante

Sinonimi

Leccinum fragrans (Vittad.) Šutara, C(eskà Mykol. 43(1): 5 (1989)

Etimologia

Dal latino *fragrans* = profumato

Cappello

6÷16(20) cm, da emisferico a convesso, talvolta guancialiforme o irregolare, con cuticola tomentosa e vellutata, opaca, asciutta, da bruno cioccolato a bruno-marrone scuro, talvolta bruno-rossastro, annerente alla manipolazione, con margine eccedente, sinuoso e involuto nel giovane, poi disteso.

Tubuli e pori

Tubuli corti, sottili, quasi decorrenti sul gambo, da giallo chiaro a giallo-oro, tardivamente olivastri, al taglio viranti al verdastro-azzurro; pori rotondi, piccoli poi più ampi, concolori ai tuboli e anch'essi viranti al verdastro-azzurro, poi bluastri.

Gambo

5÷15 × 2÷6 cm, robusto, sodo, spesso ingrossato al centro e con base radicante, giallo nella metà superiore e bruno-rossastro verso la base, privo di reticolo, imbrunente al tocco.

Carne

Inizialmente soda poi molle, gialla, con toni più chiari nel cappello, rosato-rugginosa sotto la cuticola e talvolta all'apice del gambo, vira al verde-bluastro alla sezione; odore e sapore gradevoli, fruttati.

Habitat

Tipico delle zone termofile mediterranee, cresce sotto latifoglie in gruppi più o meno numerosi, talvolta subcespitosi. Dall'inizio dell'estate sino all'autunno, con diffusione discontinua, raro al nord.

Microscopia

Spore ocre-olivastre in massa, ellittiche-fusiformi, lisce, 8÷15 × 4÷6 µm; cistidi fusiformi.

Commestibilità o Tossicità

Buon commestibile.

Osservazioni

A dispetto del nome, l'odore è spesso debole nel fungo fresco, specie nei giovani esemplari e diventa più intenso soprattutto dopo l'essiccazione.

Somiglianze e Varietà

È un boleto di grosse dimensioni che, seppur variabile nelle colorazioni pileiche, mantiene costanti alcune caratteristiche quali l'assenza di reticolo sul gambo, la cuticola vellutata e il viraggio al verde-bluastro, che ne semplificano la determinazione. Talvolta gli esemplari con dominanti rossastre possono essere confusi con *B. aemilii*.

● Funghi velenosi

Boletus lupinus Fr.



Tassonomia

Ordine **Boletales**

Famiglia Boletaceae

Gambo giallastro, anche con bande rosa

Reticolo assente

Odore sgradevole, in letteratura indicato come di acetilene

Viraggio, in sezione si presenta netto su tutta la superficie escludendo la parte basale dello stipite che rimane pallida ocracea

! Funghi a commestibilità condizionata - dopo adeguata cottura

Boletus luridus Schaeff.:Fr.



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Boletales**

Famiglia **Boletaceae**

Genere **Boletus**

Sezione **Luridi**

Nome italiano

Ferè, Ferone, Boletto Lurido, Battiferro, Ferrigno, Cagnante.

Sinonimi

Nessun sinonimo che trova diffusi riconoscimenti e molte varietà su cui non esistono ampie convergenze.

Etimologia

Dal latino luridus = brutto, sporco, per il suo aspetto.

Cappello

Diametro anche oltre 20 cm, color bruno olivastro, bruno camoscio, ma anche fulvo e giallo chiaro quasi limone, anche con toni rossastri più o meno diffusi, praticamente esiste un'ampia variabilità cromatica e spesso tutti questi toni sono miscelati tra di loro. Dapprima emisferico poi spianato-convesso. Cuticola finemente vellutata, secca con tempo asciutto diventa viscida con tempo umido. Si macchia violentemente di blu al tocco e alla corrusione.

Tubuli

Fini, dapprima giallastri, successivamente giallo verdastri ed infine oliva scuro, virano rapidamente al blu al taglio. Più corti intorno al gambo, facilmente staccabili. Pori giallognoli, ma presto rosso arancio, rosso minio o rosso mattone. Virano al blu con la pressione.

Gambo

Può raggiungere 15 cm col diametro di 5 cm. Cilindrico a volte flessuoso, bruno chiaro o giallastro, con l'età, a maturità, la base del gambo tende a scurire fortemente, il bruno-nerastro compare all'estremità e il violaceo carico colora sempre più lo stipite a partire dalla base. Provvisto di un netto reticolo rosso a maglie poligonali larghe, allungate, che occupano in particolare i 2/3 superiori dello stipite. Anche il gambo come i pori, vira rapidamente al blu se pressato.

Carne

Giallastra, soda ma presto diventa molle nel cappello e spugnosa nel gambo. Arancio-rossa sotto i tubuli e gialla sotto la cuticola, rosso scuro alla base del gambo, diventa rapidamente blu e successivamente blu-verdastro all'aria. Odore buono, fruttato. Sapore dolce. Reazione amiloide positiva.

Habitat

Fungo estivo-autunnale fortemente amante dei terreni calcarei, ma non disdegna anche il terreno neutro e sub-acido. Cresce sia nei boschi di latifoglie (Fagus, Quercus, Carpinus) che di conifere (Pinus, Abies, Picea), diffuso anche nei parchi cittadini, è comune dal livello del mare alla montagna, a volte in numerosi esemplari, diffuso copiosamente ovunque.

Microscopia

Spore $11\div 16 \times 5\div 7,5 \mu\text{m}$, da ellittiche a fusiformi, bruno-olivastre in massa.

Commestibilità e Tossicità

Commestibile dopo adeguata cottura, velenoso crudo o poco cotto. Sembra che in alcuni casi possa procurare disturbi in caso di contemporanea assunzione di bevande alcoliche.

Osservazioni

È il capostipite della Sezione Luridi, gruppo di Boletus a pori arancio rossi e carne virante al blu se contusa o esposta all'aria. In considerazione delle difficoltà oggettive nella identificazione delle numerose specie di boleti con sfumature rosse è consigliato evitare il consumo di questo fungo se non si è certi della sua corretta identificazione.

Somiglianze e varietà

Boletus calopus non tossico ma immangiabile perché amaro, i suoi pori tuttavia non sono rossi ma giallo-verdognoli. Boletus satanas (tossico), Boletus torosus (sospetto), Boletus purpureus (tossico), Boletus erythropus (commestibile dopo cottura), Boletus queletii (commestibile dopo cottura) e moltri altri della Sezione Luridi.

Note: Sostanzialmente sono tre le caratteristiche prioritarie che ci consentono una determinazione agevole: pori aranciati rossi (spugna), carne sotto l'imenoforo (spugna) rosa carnicino e per finire un forte reticolo a maglie larghe e allungate che attraversa l'intero gambo.

Alcune rare volte il colore rosa del derma sotto la "spugna" non è nettamente pronunciato e si limita alla zona centrale a ridosso del gambo, per cui sollevate la "spugna" nella sua interezza per verificarne la presenza.

La "**linea di Bataille**" che spesso si sente nominare in riferimento a *Boletus luridus* è in realtà una semplice visione prospettica della superficie rosa rosso carnicino che si trova nella carne sopra i tuboli. Questa superficie colorata per quanto sottile ha un suo spessore, i tuboli sono gialli, la restante massa carnea del cappello pure, se noi eseguiamo un taglio netto nel margine del cappello, non potremo che vedere una linea rossastra tra la carne del cappello e i tuboli dell'imenoforo (spugna).....quest'ultima è appunto la "linea di Bataille".

Qual'è il problema, che se la colorazione di cui stiamo parlando è limitata ad un semplice alone verso il centro del cappello e cioè a ridosso del gambo, con la sezione al margine non vedremmo nulla, secondo se la colorazione rosa carnicino è tenue non è poi così agevole percepirla in sezione, terzo l'immediato e forte viraggio al bleu di tutta la sezione ci offre pochissimi secondi per l'osservazione, per cui o percepiamo a colpo d'occhio al volo o dopo dopo sarà bleu pesto.

Ecco perchè sollevando la "spugna" si ha la possibilità di vedere meglio e con maggiore tempo a disposizione il colore del derma sottostante, ovviamente maggiormente percepibile su una superficie vasta e per l'azione meccanica delicata, imbluente in modo più lento (sollevando la "spugna" tagliamo e offendiamo meccanicamente solo questa struttura, il derma sottostante viene semplicemente sfiorato e messo a nudo e quindi ossida e scurisce con un certo ritardo).

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- Funghi commestibili

Boletus pinophilus Pilát & Dermek



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Boletales**

Famiglia **Boletaceae**

Genere **Boletus**

Sezione **Edules**

Nome italiano

Porcino rosso, Porcino dei Pini.

Sinonimi

Boletus pinicola (Vittad.) Venturi.

Etimologia

Dal latino pinus = pino e phileo = amico, amante dei pini, per il presunto habitat del fungo.

Cappello

4÷20(30) cm, emisferico poi a guanciaie, spesso irregolare con cuticola piuttosto rugosa a differenza del *Boletus edulis*, all'esordio vellutata e maturando sempre più viscida, all'inizio cosparsa di forfora biancastra, pruinoso, che persiste a lungo presso i margini irregolari e bitorzoluti, inizialmente ondulati e poi lobati. Rosso bruno, rosso vinoso, rosso cuoio, rosso rame, rosso porpora, rosso violaceo, con cromatismi distribuiti in modo disomogeneo sul pileo e con la presenza di maculature e zone decolorate. Tubuli di lunghezza variabile, più corti al gambo dal quale restano quasi staccati, sempre più alti verso il centro, e poi nuovamente più corti verso il margine del pileo, sottili e complessivamente abbastanza lunghi. Da bianchi a gialli ed infine verdi oliva. Pori piccoli, rotondi, regolari, da bianco-puro a bianco-crema, poi gialli ed infine olivastri anche in modo intenso, con tracce rugginose.

Gambo

5÷15 × 3÷9 cm robusto, duro, caratteristicamente ovale, poi un po' più allungato a forma di pera, ma sempre relativamente breve e tozzo e quasi sempre arrotondato alla base, di colore bianco poi ocraceo sfumato di bruno-rossastro, decorato da un bel reticolo rosso-violaceo sbiadito assai evidente, ma che a volte può anche essere assente, brunastro al piede e biancastro alla base.

Carne

Massiccia, tenace e compatta, a maturità tenera e cedevole, bianca immutabile sotto il pileo concolore al cappello. Odore tenue e gradevole di muschio o terroso. Sapore mite e delicato.

Habitat

Dalla primavera (maggio) (il primo porcino in assoluto a fare la sua comparsa nei boschi italiani), fino ad autunno inoltrato, con preferenza per i mesi più freschi (l'ultimo porcino in assoluto ad essere presente nei nostri boschi). In montagna nei boschi di aghifoglie e latifoglie, anche in collina all'inizio della stagione e al nord.

Commestibilità e tossicità

Ottimo commestibile. Si presta ad ogni uso, è comunque il meno profumato e gustoso di tutta la sezione *Edules* che comprende *B. edulis*, *B. aestivalis*, *B. aereus*. Nei soggetti giovani, la carne decisamente tenace, necessita di adeguata cottura.

Osservazioni

Tinge di colore verdastro l'acqua di cottura pur non perdendo il colore granata del cappello, colore che lo distingue facilmente dagli altri porcini, in particolare dal *Boletus edulis*, con il quale condivide l'aspetto lucente della cuticola e la caratteristica rugosità. Il suo nome *Boletus pinophilus* farebbe pensare ad un fungo tipico del pino, in realtà è possibile rinvenirlo anche sotto castagni, faggi, abeti, betulle, mirtilli, ed altri alberi.

Somiglianze e varietà

Gli è simile il *Boletus mirabilis*, commestibile eccellente, che cresce nell'America settentrionale, dal cappello ruvido, gambo alto, rossastro, con e senza reticolo. Restando in territorio italiano ed europeo, come già ricordato, il più affine e vicino è *Boletus edulis*. Si tratta infatti di specie ben tipizzata e difficilmente confondibile con altre, solo alcune forme brune di *Boletus edulis* potrebbero creare perplessità, ma nel caso non avrebbero un gambo rosso brunastro.

Curiosità

Si tratta sicuramente del porcino che raggiunge le taglie maggiori, non sono infrequenti i ritrovamenti di esemplari che raggiungono i 2 kg e oltre. Pur avendo una diffusione ampia e generalizzata, ci sono dei siti dove con maggiore insistenza ed abbondanza è residente. La foresta di Varena alle spalle dell'omonimo paese, in Val di Fiemme in Trentino, è per esempio una di queste zone privilegiate per

la raccolta del *Boletus pinophilus*. Chi fosse mai interessato alla raccolta o alla fotografia di questa specie, può essere certo che non resterebbe mai deluso da un'eventuale escursione in quel sito.

Notizie utili - Ultimamente i boschi dove raccogliamo i nostri funghi sono sempre più infestati da ectoparassiti, insetti che si nutrono del sangue dei mammiferi e quindi anche dell'uomo. I più pericolosi sono le zecche, l'eventualità di trovarle attaccate al nostro corpo è purtroppo diventata una triste realtà comune e da tutti prima o poi subita. Le zecche sono portatrici di numerose patologie in alcuni casi persino letali, non esistono trattamenti preventivi utili ad allontanare le zecche, solo un'adeguata protezione di natura meccanica ci protegge efficacemente da questo parassita. Sempre pantaloni lunghi e calzettoni tirati sopra gli stessi, sempre camicie lunghe con polsini e collo ben abbottonati. Normalmente questi insetti attendono sui fili d'erba il passaggio dell'ospite su cui ancorarsi, se come detto abbiamo adottato le protezioni meccaniche necessarie, in nessun caso riescono ad ancorarsi sul nostro derma. Riscontrando la presenza di una o più zecche ancorate al corpo è necessario ricorrere a cure mediche competenti, l'estrazione di una zecca deve essere fatta da mani esperte, pena il provocare eritemi o infezioni pericolose, un medico deve somministrare la terapia adeguata in modo da prevenire l'insorgenza di patologie, anche gravi.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- Funghi commestibili

Boletus pulverulentus Opatowski



Tassonomia

Ordine **Boletales**

Famiglia **Boletaceae**

Descrizione

Commestibile, anche se non tra i migliori, il *Boletus pulverulentus* appare nei testi divulgativi in foto "denigratorie" in cui appare costantemente brutto e sporco, forse per "rispetto" del suo nome specifico.

Caratteristiche fondamentali sono la sua colorazione gialla e il violento ed immediato viraggio blu scuro di tutte le sue parti al contatto. La carne vira prima al bluastro scuro e poi al nero-grigiastro.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

! Funghi a commestibilità condizionata - dopo adeguata cottura

Boletus queletii Schulzer



Tassonomia

Ordine **Boletales**

Famiglia **Boletaceae**

Descrizione

Specie commestibile dopo adeguata cottura, molto prossima al *Boletus luridus*, dal quale differisce per l'assenza di reticolo, il submenio giallo e una tinta pileica solitamente aranciato-rossastra. Altra caratteristica utile ai fini della determinazione è la carne rosso barbabietola in sezione alla base dello stipite. Cresce nei boschi di latifoglie dall'estate all'autunno.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Descrizione di Gevanni Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMIMT.

● **Funghi non commestibili o sospetti**

Boletus radicans Pers.: Fr.



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Boletales**

Famiglia **Boletaceae**

Genere **Boletus**

Sezione **Calopodes**

Nome italiano

Boleto bianco.

Sinonimi

Boletus albidus Roques, : 70 (1832)

Boletus candicans sensu auct.; fide Checklist of Basidiomycota of Great Britain and Ireland (2005)

Boletus pachypus Fr., Observ. mycol. (Kjbenhavn) 1: 118 (1815)

Boletus radicans var. *pachypus* (Fr.) Bon, Documents Mycologiques 15(no. 60): 38 (1985)

Boletus reticulatus var. *albus* (Pers.) Hlaváč(ek, Mykologický Sborník 71(4): 114 (1994)

Etimologia

Dal latino radicans = radicante, per la base

Cappello

5÷25 cm, carnoso, emisferico e poi convesso; cuticola finemente vellutata, asciutta, di colore variabile da bianco a grigio pallido-crema, con orlo lungamente involuto e disteso in vecchiaia.

Tuboli e pori

Lunghi, adnati, giallo citrino nel giovane poi verdognoli e infine olivastri, azzurro-blu al taglio; pori piccoli, rotondi, concolori ai tuboli e immediatamente bluastri al tocco.

Gambo

6÷10×3÷5 cm, generalmente robusto, tozzo e talvolta obeso, cilindraceo con base allargata e radicante, giallo pallido virante al bluastro alla manipolazione, talvolta presenta delle sfumature rosato-rossastre nella parte superiore, anche di forma anulare; reticolo a maglie molto fini, con colore al fondo, limitato alla parte superiore e talvolta impercettibile.

Carne

Soda e compatta negli esemplari giovani ma presto molle, biancastra-giallina, talvolta leggermente rosato-rossastra alla base, vira al bluastro in maniera più o meno intensa, molto debole in particolari condizioni climatiche; odore acidulo, di inchiostro, sapore decisamente amaro.

Habitat

Non ovunque diffuso, cresce nei boschi caldi, in genere associato a Quercus ma talvolta in presenza di Fagus e Castanea e rappresenta uno dei primi boleti della stagione autunnale.

Microscopia

Bruno olivastre in massa, ellissoidali, 10÷15×4,5÷6 µm.

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile per il sapore molto amaro.

Osservazioni

Rappresenta uno dei pochi boleti con carne amara.

Somiglianze e Varietà

Specie di facile determinazione per il sapore amaro, i pori giallo citrino viranti al bluastro e il cappello sempre biancastro, difficilmente confondibile con il *B. calopus*, che presenta un reticolo a maglie allungate, colorazioni rossastre del gambo molto più estese e marcate e colorazione del cappello lungamente grigiastra.

La fo. *sanguineipes* presenta sfumature rosate più o meno diffuse e carne alla base del gambo più marcatamente rossastra, più evidente in sezione e assenza del reticolo.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Giovanni Satta - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- Funghi commestibili

Boletus regius Krombh.



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Boletales**

Famiglia **Boletaceae**

Genere **Boletus**

Sezione **Appendiculati**

Nome italiano

Boleto regale.

Sinonimi

nessuno.

Etimologia

Dal latino regius = attinente al re. Per le sue qualità ed il suo aspetto.

Cappello

8÷20 cm, dapprima emisferico poi convesso e irregolarmente appianato. Rosso o rosa con diverse tonalità lampone, fragola, carminio, porpora-brunastro, violaceo-brunastro, con zone ocra o verde oliva, che diventano qualche volta, giallognole al margine, in età. Cuticola vellutata o fibrillosa, liscia o quasi feltrata, asciutta, non separabile, screpolata specialmente al centro a maturità e con tempo secco, margine a maturità lobato e festonato.

Tubuli

Tubuli giallo-limone poi con riflessi giallo-oliva, più piccoli verso il gambo e poco o per niente aderenti allo stesso, aderenti per un breve filetto, lasciano una depressione circolare visibile intorno allo stipite. Pori piccoli dorati con qualche iridescenza rosea, al tocco sono privi di viraggi apprezzabili. Pori di dimensioni minute, tondeggianti, talora con sfumature rugginose, stessi cromatismi dei tubuli.

Gambo

Fino a 10 × 6 cm, normalmente corto e tozzo, rigonfio nella sua parte mediana a volte bulboso o a forma di clava, di color giallo, ricoperto per 2/3 della sua altezza, da un fine reticolo con colore al fondo nella parte alta, e più scuro del fondo nella parte bassa. Piede bulboso, chiazato di bruno o rossastro, spesso eroso.

Carne

Compatta, soda, poi molle; presto dura e coriacea quella del gambo, giallo-bario o giallo-limone; al piede mostra colore rosato, esposta all'aria quasi sempre è immutabile. Nei punti erosi dalle larve e dai parassiti assume tonalità rugginose. Odore tenue un poco fruttato. Sapore grato.

Habitat

Dalla primavera all'autunno negli anfratti umidi e sabbiosi dei boschi di latifoglie, in particolare castagni, querce, faggi, tigli e betulle, cresce a gruppi spesso confluenti alla base, tipico delle aree mediterranee calde.

Microscopia

Spore 12,5÷17,5 × 3,7÷5 µm, da ellittiche e fusoidali e subcilindriche, bruno olivastre in massa, presentanti spesso numerose guttule all'interno.

Commestibilità e Tossicità

Buon commestibile, da usare mescolato con altri funghi perché da solo viene digerito con difficoltà. Consumare ben cotto. Adatto anche per l'essiccazione. Il gambo duro e coriaceo deve essere eliminato.

Somiglianze e varietà

Il *Boletus pallescens*, spesso considerato una varietà del *B. regius*, ha cappello ocraceo-chiaro o biancastro. Commestibile e gustoso come il *B. regius*. Il *Boletus pseudoregius*, anch'esso tipico dei boschi mediterranei è facilmente distinguibile per la struttura mediamente più minuta e per il netto viraggio all'azzurro della carne esposta, rosa alla base del gambo e per i cromatismi esterni rosa-rossi presenti alla base del gambo.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- **Funghi velenosi** - Sindrome gastroenterica costante

Boletus satanas Lenz



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Boletales**

Famiglia **Boletaceae**

Genere **Boletus**

Sezione **Luridi**

Nome italiano

Porcino malefico, boleto malefico.

Sinonimi

Tubiporus satanas (Lenz) Maire, (1937).

Etimologia

Dal latino *sātanas*, di *Satana*, cioè velenoso, malefico.

Cappello

10÷30(40) cm, emisferico poi convesso, molto carnoso, sodo, con cuticola eccedente e vellutata, asciutta, da bianco sporco-crema brunastro chiaro sino a grigio-bruno con tonalità olivastre, talvolta con leggere sfumature rosate, margine involuto nei giovani esemplari.

Tubuli e pori

Tubuli lunghi, arrotondati al gambo, quasi liberi, da giallo a giallo-verdastro poi olivastro, azzurro-blu al taglio; pori piccoli, rotondi, gialli ma presto arancio-rossi, generalmente più chiari presso il margine del cappello, bluastri alla pressione.

Gambo

5÷15 × 4÷10 cm, sodo, tozzo, generalmente più corto del diametro del cappello, obeso poi allungato, a forma di pera, allargato alla base, giallo nella parte superiore, da rosso porpora a rosso-viola nella zona centrale, giallo-rossastro alla base, percorso nei 2/3 superiori da un fine reticolo concolore al fondo, imbluente al tocco.

Carne

Spessa e compatta nel giovane, poi molle, bianco-giallastra, giallo pallida, vira debolmente all'azzurro alla sezione in modo disomogeneo e distribuito a settori; odore debole nel giovane, ma poi forte, disgustoso, cadaverico negli esemplari maturi, sapore dolce.

Habitat

Cresce dall'estate all'inizio dell'autunno nei boschi caldi di latifoglie, in particolare Quercus, su suolo calcareo. Non molto comune.

Microscopia

Spore bruno-olivastre in massa, lisce, ellissoidali-fusiformi, 11÷15 × 5÷7 µm.

Commestibilità o Tossicità

Specie velenosa, certamente tossico da crudo, è responsabile di sindrome gastrointestinale a breve latenza che si manifesta poche ore dopo il consumo, eccezionalmente durante il pasto stesso.

Osservazioni

Boletus di notevoli dimensioni, in alcune zone d'Italia viene incautamente consumato dopo trattamenti e preparazioni empiriche atte a distruggere le Bolesatine di natura peptidica, responsabili dell'avvelenamento. In ogni caso il consumo di tale specie è assolutamente sconsigliato ed è opportuno, a livello di prevenzione, sconsigliarlo a tutti coloro che "indulgono" nel cibarsi di tale Boletus.

Somiglianze e Varietà

Le tonalità biancastre del cappello, le notevoli dimensioni, il particolare viraggio della carne e lo sgradevole odore che emana a maturazione, lo rendono difficilmente confondibile con gli altri Boletus della stessa sezione.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Giovanni Satta - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- Funghi commestibili

Cantharellus cibarius var. *cibarius* Fr.



Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Cantharellales**

Famiglia **Cantharellaceae**

Genere **Cantharellus**

Nome italiano

Galletto, Finferlo, Gallinaccio.

Sinonimi

Cantharellus rufipes Gill.

Cantharellus vulgaris Gray.

Cantharellus pallens Pilát

Etimologia

Dal latino *cantharus* = coppa, *cibarius* = commestibile.

Cappello

2÷12 cm, carnoso e sodo, convesso poi appianato, imbutiforme con depressione più o meno accentuata al centro. Margine irregolarmente ondulato e incurvato. Colore giallo-uovo più o meno carico fino quasi al biancastro, virante al rossastro dopo il tocco.

Lamelle

Sono delle costolature simili alle lamelle, molto decorrenti, concolori al cappello, simili a pliche e venosità della superficie inferiore del cappello.

Gambo

3÷8 × 0,7÷2 cm. Più o meno cilindrico, alle volte attenuato verso il basso, pieno, liscio, concolore al cappello.

Carne

Bianca o leggermente giallastra che scurisce arrossendo al taglio. Odore fruttato. Sapore gradevolmente amarognolo e leggermente piccante, a volte con l'età assume il sapore del fieno.

Habitat

Fungo molto comune, ma anche molto ricercato. Cresce sia nei boschi di conifere che latifoglie, dal livello del mare fino ai 2000 metri di altezza. Lo si trova dal mese di maggio fino a novembre. Fungo simbiote di moltissime piante, legato a particolari condizioni di acidità del terreno.

Microscopia

Spore 8÷10 × 4÷7 µm, ellittiche, giallo pallide.

Commestibilità e tossicità

Ottimo commestibile. Assieme al porcino è il fungo più ricercato e consumato alle nostre latitudini. Viene impiegato in cucina in svariati modi: trifolato, con le lasagne, nel risotto, oppure conservato sott'olio o sott'aceto. Si presta invece male alla conservazione per essiccamento.

Osservazioni

Di questo fungo esistono diverse varietà riferite a forma e colore. È il fungo di più facile digeribilità, perchè povero di micosina.

Somiglianze e varietà

Può essere scambiato con diverse varietà della stessa specie quali: *C. cibarius* var. *amethysteus* giallo, ma con squame adnate, violette sul cappello, *C. cibarius* var. *bicolor* con cappello e gambo pallidi e pseudolamelle gialle, *C. cibarius* var. *ferruginascens* che tende a macchiarsi, specie in vecchiaia e dopo manipolazione, di bruno rugginoso in ogni sua parte.

Cantharellus friesii di colore arancio vivo, *Cantharellus ianthinoxanthus* con tonalità giallo-bruno olivastre. Talora è stato confuso con funghi di altre specie, quali *Hygrophoropsis aurantiaca* sospetta e altri funghi velenosi come *Omphalotus olearius* e *Cortinarius* a carne gialla.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- Funghi commestibili

Clitocybe geotropa (Bull.: Fr.) Quél.



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Tricholomataceae**

Tribù **Clitocybeae**

Genere **Clitocybe**

Sottogenere **Hygroclitocybe**

Sezione **Geotropae**

Nome italiano

Fungo di San Martino, Cimballo.

Etimologia

Dal greco geo = terra e tropèo = rivolgo, rivolto verso terra, per il suo portamento eretto verticale.

Cappello

5÷25 cm, prima campanulato con orlo fortemente involuto, arrotolato, poi depresso a imbuto con umbone centrale persistente. Colore giallo ocraceo, beige, volgente all'arancione.

Lamelle

Fitte, elastiche, decorrenti, bianche poi crema-rosate.

Gambo

6÷16 × 2÷3 cm. Grosso, slanciato, robusto ingrossato al piede che è avvolto da un lanugine bianca, elastico, pieno poi spugnoso, leggermente più chiaro del cappello.

Carne

Bianca poi crema, soda e compatta, tenace nel gambo che col tempo diventa spugnosa ed elastica, odore aromatico diversamente interpretato: di lavanda, di mandorle, fruttato o mielato, sapore grato e delicato.

Habitat

In autunno, anche inoltrato, dopo abbondanti piogge, isolato o in gruppi di numerosi individui, disposti in circolo, file, tra l'erba o nei rovi, al limite dei prati e nelle radure boschive di latifoglie.

Microscopia

Spore 6÷7 × 5÷6,5 µm, a forma di goccia, lisce, bianche in massa.

Commestibilità e tossicità

Di ottima qualità il cappello. Il gambo, soprattutto negli esemplari più maturi, è stopposo e coriaceo e deve essere scartato.

Osservazioni

Molto apprezzato in tante zone d'Italia, in altre è praticamente sconosciuto.

Somiglianze e varietà

Da giovane, assomiglia a certe forme lussureggianti di *Clitocybe gibba* (imbutino), ma la *C. geotropa* specialmente da adulta ha dimensioni maggiori, specialmente il gambo. Altri somiglianti sono: *Clitocybe maxima*, con odore farinoso e colore simile, commestibile scadente, cappello 20÷60 cm senza umbone centrale, con gambo corto e tozzo. *Clitocybe inornata* più piccola con odore di ravanello, ma presto di rancido, commestibile scadente con sapore di farina, cresce a gruppi nei boschi di conifere cappello 5÷10 cm, bianco-cenere con sfumature ocracee e piede bambagioso. *Entoloma lividum*, velenoso, con forte odore di farina, lamelle non decorrenti e di color rosa a maturità.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- Funghi commestibili

Clitocybe gibba (Pers.: Fr.) Kummer



Tassonomia

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Tricholomataceae**

Descrizione

Il notissimo imbutino, un fungo saprotrofo che cresce su lettiere di foglie o aghi, dal buon profumo cianico e dal sapore fungino.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

● **Funghi non commestibili o sospetti**

Clitocybe odora (Bull.: Fr.) Kummer



Tassonomia

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Tricholomataceae**

Descrizione

Nota con il nome volgare di mentuccia o anicino, per l'intenso aroma di anice, in gioventù presenta cromatismi fantastici.

Cresce abbondante sulle lettiere di tutti i boschi, in alcuni testi la trovate come commestibile se aggiunta in piccole quantità nel misto, vi assicuro che l'aroma è così violento ed intenso da rendere nauseante la trifola, forse nel caffè, ma non ho mai provato.

- Funghi commestibili

Hygrophorus russula (Schaeff.) Kauffman



Tassonomia (M. Candusso, *Hygrophorus*, *Fungi europaei*, vol VI)

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Sottordine **Agaricineae**

Famiglia **Agaricaceae**

Tribù **Hygrophoreae**

Genere **Hygrophorus**

Sezione **Hygrophorus**

Sottosezione **Erubescentes**

Nome italiano

Grassello rosso, lardaiolo, cardinale

Nome inglese

The Russula Wax Cap

Sinonimi

Limacium russula (Fr.: Fr.) Ricken

Tricholoma russula (Fr.: Fr. Gillet

Etimologia

Dal greco hugros = umido e fero = io porto, portatore d' acqua.

Dal diminutivo (russula) del termine latino russus = rosso, rosseggiante

Cappello

4÷10(15) cm, da emisferico a campanulato, convesso o piano, umbone largo e margine eccedente; cuticola liscia, separabile e non igrofana; il colore rossiccio è dovuto alle fibrille innate rosso vinoso, porpora su fondo chiaro, molto più intenso al centro e che si decolorano verso il margine; se umido si presenta leggermente viscido.

Imenoforo

Lamelle da largamente adnate a sub-decorrenti, sinuose, con filo ondulato in età, un po' fitte e a volte forcate; il filo lamellare si macchia di rosso vinoso o anche giallo in età adulta.

Gambo

6÷10(15) × 1÷1,5 cm, pieno e sodo, cilindrico, a volte tozzo e ventricoso o slanciato, superficie bianca, sericea, concolore al cappello a maturazione; raramente presenta delle macchie giallastre.

Carne

Consistente, fibrosa e bianca; al taglio vira al rosso dalla metà fino alla base del gambo.

Quando secca tutto il fungo assume color rosso, più scuro nel cappello. Odore leggero e non definibile, sapore nullo, talvolta leggermente amarognolo.

Habitat

Boschi di latifoglie, molto comune in aree termofile.

Microscopia

Spore 6,5÷9 × 5÷6,5 µm ellittiche, ovoidali, lisce e monoguttulate con apicolo grande.

Basidi claviformi con 4 spore e giunti a fibbia, dimensioni 50÷65 × 5÷6,5 µm.

Giunti a fibbia presenti ovunque.

Commestibilità e tossicità

Commestibile.

Somiglianze e varietà

Molto simile a *H. erubescens*, che ha gambo facilmente ingiallente, lamelle bianco giallastre, grigiastre, molto frequente in prossimità di conifere e raramente di latifoglie.

Le spore in *H. erubescens* sono un po' più grandi e, soprattutto, più allungate.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Gianni Baruffa e Tomaso Lezzi - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMIMT.

- Funghi commestibili

Lactarius deliciosus (L.: Fr.) S.F. Gray



Tassonomia

Ordine **Russulales**

Famiglia **Russulaceae**

Genere **Lactarius**

Sezione **Dapetes**

Nome italiano

Sanguinaccio, Sanguinello, Rossella.

Etimologia

Dal latino *deliciosus*, per le sue buone qualità gastronomiche.

Cappello

5-15 cm di diametro, un poco carnoso e tozzo. Convesso-ombelicato, poi piano e depresso al centro ed anche imbutiforme. Margine involuto poi disteso e irregolarmente ondulato. Cuticola glabra, liscia, viscida con tempo umido, con leggere fossette, rosso-arancio, ocra-arancio, rosa-arancio fino a carnicino bruno con patina biancastra e con larghe zonature concentriche più scure che invecchiando si macchiano di verde-rame.

Lamelle

Fitte, sottili, strette, fragili, intercalate da lamellule, un poco decorrenti sul gambo, di color arancio vivo, se ammaccate si tingono come il cappello di verdastro.

Gambo

3-7 cm in lunghezza e 1-2 cm di spessore, cilindrico o che si restringe verso il piede, tozzo, duro, fragile, midolloso, ma presto cavo, del colore del cappello, ma ricoperto di una fine pruina rosea o ocracea che ne sbiadisce la tonalità, spesso picchiettato da piccole erosioni (scrobicoli) col fondo più intensamente colorato.

Carne

Soda, cassante, fragile. Colore arancio pallido, più intenso presso la cuticola. Al taglio diventa subito rosso-carota. Odore fruttato. Sapore mite poi aspro, più o meno acre.

Habitat

In estate e autunno, sotto il pino silvestre, pino nero e ginepro, su suolo acido.

Spore

8-10 x 6-8 micron, ellittiche, bianche o color crema.

Commestibilità o Tossicità

Buon commestibile da cuocere preferibilmente a fuoco vivo, considerato da molti uno dei migliori funghi se cotto alla griglia, se preparato diversamente, il suo aroma complessivo muore nella pentola.

Osservazioni

Viene facilmente confuso con le altre specie a lattice rosso-carota, per cui è necessario per una esatta identificazione, l'habitat, il colore del lattice al taglio della carne color arancio carota (non rosso) e immutabile, il cappello zonato con colorazioni assai cariche, il gambo scrobicolato, la taglia robusta, la tendenza praticamente nulla all'inverdimento e l'habitat sotto Pinus o ginepro.

Somiglianze e Varietà

Praticamente si potrebbe confondere con tutti gli altri funghi della Sezione Dapetes, per altro, parimente commestibili: *Lactarius deterrimus* e *Lactarius salmonicolor*, *Lactarius sanguifluus*, e *Lactarius vinosus*.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

! Funghi a commestibilità condizionata - dopo adeguata cottura
Macrolepiota procera (Scop.: Fr.) Singer



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Sottordine **Agaricineae**

Famiglia **Agaricaceae**

Genere **Macrolepiota**

Nome italiano

Mazza di tamburo, Parasole, Bubbola maggiore.

Etimologia

Dal latino procerus = cresciuto di più, per la sua imponente statura.

Cappello

10÷25(40) cm; ovoidale, sferoidale, poi convesso ed infine piano, con vistoso umbone liscio centrale, mammellonato. Superficie coperta di scaglie brunastre concentriche più fitte al centro che via via si diradano verso il margine, al di sotto biancastra o nocciola, serica, fibrillosa, sfrangiata all'orlo.

Lamelle

Fitte, alte, ventricose, distanti dal gambo, bianche o con sfumature rosee, poi giallastre e brune al tocco.

Gambo

20÷40(50) × 1÷2 cm, alto slanciato, cilindrico, duro, fibroso, farcito poi cavo, fortemente bulboso al piede. Di colore biancastro o crema con zebraure brune al disotto dell'anello, più o meno liscio al di sopra.

Anello

Ampio e vistoso, doppio, mobile con l'orlo lacerato, bianco all'esterno, ma brunastro nella parte rivolta al terreno.

Carne

Soffice e tenera quella del cappello, fibrosa e dura quella del gambo, bianca che vira leggermente al rosa al taglio. Odore tenue di farina fresca negli esemplari giovani, di brodo negli esemplari stagionati. Sapore gradevole di nocciola.

Habitat

Cresce dalla primavera all'autunno inoltrato su terreno anche sassoso, nelle radure, nelle aperture assolate, lungo i sentieri interni, dei boschi di latifoglie e conifere, ma preferibilmente nei prati a pascolo ai margini del bosco.

Microscopia

Spore 13÷20 × 9÷13 µm, ellittiche, bianche, metacromatiche con evidente poro germinativo.

Commestibilità e tossicità

Ottimo, si adopera la sola carne del cappello, tenera e prelibata. È commestibile anche colta essiccata spontaneamente, dopo averla rigenerata in acqua calda e cucinata impanata come le cotolette.

Osservazioni

È prudente non mangiare Lepiota il cui diametro sia inferiore a 8 cm per non confonderle con le Lepiota del gruppo helveola, o altre velenose o mortali. Per la misura si fa riferimento al fungo adulto e quindi con cappello completamente aperto.

Somiglianze e varietà

Gli sono somiglianti la *Chlorophyllum rhacodes*, ex *Macrolepiota rhacodes* dalle scaglie più ampie e profonde, dal gambo privo di zebraure e dalla carne che arrossa velocemente al taglio. La *Macrolepiota venenata* simile a *C. rhacodes*, con disposizione radiale delle squame e totale assenza di giunti a fibbia all'osservazione microscopica. Attualmente questo gruppo di *Macrolepiota* è stato riunito in una sola entità con più varietà *Chlorophyllum brunneum*, l'intero gruppo è da considerarsi non commestibile. Il *Leucoagaricus bresadolae*, con l'anello attaccato e non scorrevole e la tendenza a macularsi al tatto di rossastro e giallastro, non è commestibile. La *Macrolepiota puellaris*, è più fragile, minuta e biancastra. Ed ancora *M. rickeni*, *M. escoriata*, *M. konradii* e *M. mastoidea*, che sono tutte commestibili.

Tra le varietà: *Macrolepiota procera* var. *fuliginosa* con gambo brunastro e vellutato senza zebraure. *Macrolepiota procera* var. *permixta* con carne che arrossa all'aria.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

! Funghi a commestibilità condizionata - dopo adeguata cottura
Marasmius oreades (Bolt.: Fr.) Fr.



Tassonomia

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Marasmiaceae**

Descrizione

Un fungo certamente commestibile, richiede molta pazienza la sua raccolta (viste le dimensioni minute) ma vi assicuro che ne vale la pena. Deve il nome volgare (gambe secche) alla consistenza del suo gambo rigido: esercitando una lieve pressione si spezza appunto come uno stecco. Cresce nei prati e pascoli, ma anche nei giardini e nelle aree verdi delle città. Si fa vedere dopo abbondanti piogge, colore dal carneo al cuoio, odore e sapore ottimi, fungini. Cresce in folti gruppi disposti a file e cerchi.

Direi che si tratta dell'unico fungo di piccole dimensioni, cappello 1-3 cm. che merita la nostra attenzione.

Considerato che tutti i funghi minuti sono non commestibili o peggio velenosi, va da se che la raccolta di questo ottimo fungo è riservata solamente a raccoglitori esperti.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- Funghi commestibili

Pleurotus eryngii (DC.) Gillet



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Pleurotaceae**

Genere **Pleurotus**

Nome italiano

Fungo del cardo, Fungo di carne, Cardarello, Cardoncello,

Nome dialettale

Sardegna: Antunna, Cardolinu 'e petza, Tunniu biancu; Lazio: Ferlengo.

Sinonimi

Agaricus eryngii DC.

Pleurotus fuscus Battarra ex Bres.

Etimologia

Dal latino, *eryngium* - *eryngii*, *Eryngium* sp. = il cardo, la principale essenza ospite della specie tipo.

Cappello

Inizialmente convesso e con margine del pileo involuto, con lo sviluppo sempre più disteso e piano, 3÷15(20) cm, solitamente con stipite laterale e con depressione centrale del cappello pronunciata, la

superficie periferica del cappello si presenta sinuosa, il bordo estremo è regolare con margine per lungo tempo ripiegato verso l'interno, normalmente il pileo è asciutto salvo una certa untuosità presente in condizioni di umidità atmosferica, policromo, da biancastro a brunastro più o meno scuro, spesso anche con tonalità grigiastre, segnato da decorazioni di varia natura, fibrille longitudinali e guttule.

Lamelle

Profondamente decorrenti sul gambo, abbastanza fitte e di scarso spessore, il margine estremo si presenta discontinuo, irregolare, i cromatismi più diffusi sono segnati dal bianco, dal grigio e dal crema, più o meno miscelati e soffici, verso la parte esterna del cappello si apprezza la presenza di numerose lamellule.

Gambo

4÷10×1÷3 cm; rettilineo, solido come in tutti i funghi ad ecologia lignicola, spesso decentrato, in alcuni casi ripiegato, ampio all'attaccatura, tende ad assottigliarsi verso il piede; biancastro, presenta macule rugginose e riflessi ocracei, decorato con fiocchi miceliari al piede.

Carne

Candida, compatta, resistente ed elastica, sapore gradevole e dolciastro, odore fungino con lievi tonalità farinacee, sana e raramente attaccata dalle larve.

Habitat

Il suo habitat privilegiato è quello dell'area mediterranea più meridionale del territorio italiano, in particolare nel sud del paese e nelle isole, si sviluppa nei pascoli planiziali delle pecore e negli incolti, associandosi a molti generi della famiglia Apiaceae: *Eryngium* spp. var. *eryngii*), *Ferula communis* var. *ferulae*), *Thapsia garganica* (var. *thapsiae*) ed *Elaeoselinum asclepium* subsp. *asclepium* (var. *elaeoselinii*).

Microscopia

Fungo leucosporeo, spore che all'esame si presentano regolari e lisce, non amiloidi, da ellissoidali a subcilindracee, 10÷13×4÷6 µm.

Commestibilità o Tossicità

Si tratta di uno dei funghi più apprezzati in assoluto, eccellente commestibile, viene ricercato con intensità e risulta preferito a qualsiasi altra specie nei territori meridionali di crescita, esistono anche numerose coltivazioni artificiali di questa specie sia a carattere industriale che amatoriale.

Osservazioni

I siti di nascita sono generalmente munifici di costanti produzioni nei due periodi stagionali di nascita, quello autunnale e quello primaverile (in particolare per la var. *ferulae* e la var. *thapsiae*).

Nascendo a grappolo, a ventagli sovrapposti, la raccolta avviene attraverso la recisione alla base del gambo degli esemplari maturi, in questo modo si preservano per la successiva crescita tutti i soggetti immaturi presenti nello stesso contesto produttivo.

Somiglianze e Varietà

Oltre al *P. eryngii* più diffuso e noto (*P. eryngii* var. *eryngii*), sono presenti in letteratura numerose varietà, oggetto negli ultimi anni di studi e verifiche approfondite anche a carattere genetico. Strettamente legato a *Ferula communis*, nasce la var. *ferulae*, che si caratterizza per dimensioni maggiori, anche 25÷30 cm di diametro del pileo, per cromatismi più tenui e diluiti, per uno sviluppo decisamente slanciato, con cappello spesso fortemente depresso e per il pileo fratto, areolato, con condizione atmosferica di siccità.

Scheda di proprietà dell'AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CSM Amint

- Funghi commestibili

Pleurotus ostreatus (Jacquin: Fr.) Kummer



Tassonomia

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Pleurotaceae**

Descrizione

Cresce per tutto il periodo invernale su legno morto di Pioppo, Salice, Gelso e a volte anche sui tronco vivo.

Lo si può trovare isolato o più frequentemente a gruppi anche cespitosi che formano la tipica cascata con i cappelli posizionati a mensola.

Commestibilità

E' un ottimo commestibile dopo prolungata cottura per ammorbidire la struttura soda e tenace della carne. Consiglio di consumarlo fritto impanato dopo prebollitura di circa 5 minuti. E' una specie tra le più coltivate e lo si può trovare in ogni punto vendita di frutta e verdura.

Non è però a mio parere, buono come quello naturale raccolto nel bosco. Il cappello è a forma di ventaglio, convesso da giovane col margine involuto, disteso nell'adulto come il ripiano di una mensola;

colore grigio-brunastro o grigio-bluastrò metallizzato la cuticola è liscia, untuosa e staccabile. Le lamelle sono molto decorrenti, bianche o biancastre, spaziate e con molte biforcazioni.

Il gambo è tipicamente laterale come il manico del ventaglio, corto, a volte assente, asciutto, sodo, tenace specialmente verso la base;

La carne è bianca, tenace, elastica abbondante nell'iserzione del gambo; odore leggero col tempo un po' di muffa, sapore dolce.

Praticamente inconfondibile con altre specie velenose o tossiche sia per le caratteristiche morfologiche sia per l'habitat e il periodo di crescita.

In letteratura ho trovato una sua varietà di conifera la var. *Columbinus*.

Scheda di proprietà dell'AMINT realizzata da Pietro Curti - Approvata e Revisionata dal CSM Amint

- Funghi commestibili

Russula aurea Pers.



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Russulales**

Famiglia **Russulaceae**

Genere **Russula**

Sezione **Polychromae**

Sottosezione **Auratinae**

Nome italiano

Colombina dorata.

Sinonimi

Russula aurata (With.) Fr.

Etimologia

Dal latino "aureus" o "auratus" per il suo colore dorato.

Cappello

4÷9 cm di diametro, emisferico, poi aperto ed infine piano, a volte un po' concavo. Cuticola di aspetto lucido e brillante, separabile parzialmente e solo al margine, colorazioni pileiche di un bel

colore rosso-arancio, rosso vivo o rosso cuoio, con tonalità e zone giallo oro o giallo limone, a volte interamente giallastra, di rado di colore omogeneo, decolorante in maturità. Margine liscio, leggermente solcato nel senso delle lamelle solo a completa maturazione.

Lamelle

Lamelle adnate, mediamente fitte, generalmente forcate al gambo, larghe, di colore bianco-crema, poi giallo limone o giallo dorato, tendono ad assestarsi su toni ocra-giallastri in vecchiaia. Filo caratteristicamente di un bel giallo dorato o giallo intenso, non sempre evidente.

Gambo

3,5÷8 × 1,5÷3 cm, cilindriche con base arrotondata o leggermente ingrossata, molto spesso irregolare, sodo nei giovani esemplari, pieno, poi farcito e cavernoso, rugoso, biancastro con sfumature giallognole soprattutto verso il piede.

Carne

Soda nel giovane, ma fragile e friabile nell'adulto, bianca, giallastra sotto la cuticola. Odore non caratteristico, sapore dolciastro, grato.

Habitat

Comune dalla primavera all'estate nei luoghi umidi dei boschi di latifoglie occasionalmente anche sotto conifere.

Microscopia

Spore 7,5÷9 × 6,5÷7,5 µm, arrotondate, ocra-giallastro chiaro in massa.

Commestibilità e Tossicità

Ottimo commestibile, una delle migliori *Russula* in assoluto. Carne gustosa anche se non molto aromatica, delicata e tenera, quindi da cuocere a fuoco vivo, non in umido.

Osservazioni

I colori vivaci gialli e rossi con le diverse tonalità rendono *R. aurea* facilmente riconoscibile sul campo, tuttavia spesso si presenta senza le caratteristiche sfumature gialle oppure completamente gialla ed in questo caso l'unico valido aiuto può ricavarsi dal sapore gradevole della carne.

Somiglianze e varietà

R. melliolens presenta un cappello rosso vivo o rosso-porpora o anche roseo carico, le lamelle ingiallenti o macchiate di ocra a maturazione, gambo biancastro, raramente anche con sfumature rosate, carne bianca con sfumature irregolari brunastre ed inconfondibile odore di miele riscontrabile negli esemplari adulti, commestibile, cresce sotto le latifoglie. *R. vinosa* = *R. obscura*, ha il cappello rosso cupo, rosso-violaceo o rosso vino, assenza di toni giallastri ed ha la carne ed il tagliante delle lamelle fortemente ingridenti, cresce su terreno umido sotto le conifere. *R. lundellii* si riconosce per la crescita esclusiva sotto *Betulla* e per il sapore acre; *R. maculata* per la crescita sotto *Quercus*, carne molto acre ed odore fruttato-mielato.

Curiosità

Non sono infrequenti da parte dei neofiti confusioni con *Amanita caesarea*: la presenza di residui velari sul cappello e di una volva ben evidente alla base del gambo agevolano il raccoglitore nella determinazione.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Massimo Biraghi - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMIMT.

- Funghi commestibili

Tuber aestivum Vittadini 1831



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Ascomycota**

Classe **Ascomycetes**

Sottoclasse **Pezizomycetidae**

Ordine **Pezizales**

Famiglia **Tuberaceae**

Genere **Tuber**

Nome italiano

Tartufo estivo - Scorzone

Sinonimi

Non sono conosciute sinonimie significative, tranne quella che per alcuni Autori riunirebbe questa specie con:

Tuber mesentericum Vittadini 1831 che per il nostro riferimento sistematico "Montecchi & Sarasini - Funghi ipogei d'Europa" è specie ritenuta valida.

Etimologia

aestivum = estivo, per il suo tipico periodo di crescita.

Ascoma

Di forma più o meno globosa, a volte con piccola cavità basale, in media tra i 3÷7 cm di diametro, eccezionalmente più grande, colore bruno nerastro, nettamente verrucoso.

Peridio

Duro, coriaceo, costituito da verruche in rilievo di forma tronco-piramidale e tronco-poligonale con fessurazioni o creste sui lati di 3÷7(10) mm di larghezza, 2÷4 mm di altezza.

Gleba

Tipicamente mazzata, con aspetto marmorizzato, percorsa da venature sterili di color bianco-crema chiaro, parte fertile inizialmente bruno-chiaro sino a bruno-nocciola, bruno-scuro a maturazione. Odore lieve, fungino nei giovani esemplari, poi più forte, penetrante, come di fermentazione, tipico.

Habitat

Fungo ipogeo, raramente affiorante magari a causa del terreno smosso dai mammiferi quali i cinghiali, comune, ad ampia diffusione ecologica, sotto vari tipi di latifolia, raggiunge la maturità nel periodo estivo. La ricerca dei tartufi è da considerare ad esclusivo appannaggio di cercatori dotati di cani addestrati a tale scopo, altri sistemi "empirici" possono facilmente risultare inefficaci, nonché dannosi per l'ambiente di crescita.

Microscopia

Aschi sacciformi con breve peduncolo e dimensione massima sino a 100 µm, numero sporale (1)2÷5(6), spore giallo-brunastre, da ellissoidali a sub-globose, reticolate, alveolate con maglie irregolarmente poligonali larghe 8÷10 µm, alte 3÷5 µm in numero di (2)3÷4(5) lungo la dimensione maggiore. La enunciazione della dimensione sporale deve tener conto, come spesso accade nei Tuber, che le spore degli aschi che ne contengono da 1 a 2 sono in media molto più grandi, quindi può essere utile definirla in due intervalli: aschi con 1-2 spore 30÷40 x 20÷27 µm, aschi con 3-6 spore 20÷26 x 13÷19 µm.

Commestibilità o Tossicità

Commestibile, buono, non particolarmente "ricercato" nell'ambito dei tartufi, necessita di cottura per poterne apprezzare appieno le qualità.

Osservazioni

Tuber uncinatum Chatin (1892) è attualmente considerato una semplice forma del nostro, ovvero: *Tuber aestivum* Vittadini fo. *uncinatum* (Chatin) Montecchi & Borrelli 1995, che cresce in periodo tardo autunnale, invernale. Ha generalmente profumo più intenso della specie tipo proprio in funzione del momento di crescita fresco che limita la dispersione delle sostanze aromatiche volatili. Microscopia praticamente identica.

Somiglianze e Varietà

L'eventuale confusione con altri "tartufi" di colore bruno nerastro è evitabile tenendo conto delle grandi, dure ed in rilievo verruche che ornano il peridio di questa specie. Differenti poi sono gli odori e la colorazione della gleba che ad esempio in *Tuber melanosporum* Vittadini 1831 (tartufo pregiato di Norcia) è a maturità decisamente più scura e con profumo più intenso. *Tuber mesentericum* Vittadini 1831, che è sicuramente il più simile, si distingue per avere le verruche un po' più piccole, cavità basale molto accentuata (aspetto reniforme), odore diverso, sgradevole come di iodoformio. Per altri casi è sicuramente l'analisi microscopica che può fugare ogni dubbio.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Mauro Cittadini - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- Funghi commestibili

Tuber magnatum Pico 1788



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Ascomycota**

Classe **Ascomycetes**

Sottoclasse **Pezizomycetidae**

Ordine **Pezizales**

Famiglia **Tuberaceae**

Genere **Tuber**

Nome italiano

Tartufo bianco pregiato di Alba.

Sinonimi

Non sono conosciute sinonimie significative per questa specie.

Etimologia

Dal latino magnates, -atum = dei grandi, dei signori, a ribadire il "pregio" di questa specie.

Ascoma

Di forma piuttosto irregolare spesso lobata, gibbosa, tuberiforme con piccole depressioni più o meno profonde; in media 2-6 cm di diametro, ma si conoscono ritrovamenti di dimensioni ragguardevoli

sino ai 20 cm, colore giallo-chiaro, ocraceo, gli esemplari molto maturi possono assumere una colorazione brunastra con riflessi verdastri.

Peridio

Molto sottile, non coriaceo, con superficie finemente granulosa ed a volte liscia.

Gleba

Inizialmente biancastra, compatta poi tipicamente mazzata, con aspetto marmorizzato, percorsa da venature sterili sottili di color biancastro, ben delineate, spesso anastomizzate, parte fertile bruno-carnicina a maturità bruno-rossiccia. Odore forte, gradevole, con componente agliacea o come di formaggio fermentato, per coloro che non apprezzano l'aroma tipico di questi funghi spesso ravvisano una certa somiglianza dell'odore con quello tipico di alcuni "idrocarburi" (gas).

Habitat

Fungo ipogeo, generalmente profondamente interrato, tipico dei terreni argillosi, dalla pianura sino alle zone collinari e che mantengono in media una forte umidità, sotto latifoglie quali pioppi, salici e querce, oggetto, in alcune zone d'Italia, di una intensiva e proficua coltivazione. La maturazione e raccolta avviene dall'estate sino al primo inverno. La ricerca dei tartufi è da considerare ad esclusivo appannaggio di cercatori dotati di cani addestrati a tale scopo, altri sistemi "empirici" possono facilmente risultare inefficaci, nonché dannosi per l'ambiente di crescita.

Microscopia

Aschi globosi, ovoidi con o senza breve peduncolo e dimensione massima sino a 65 µm, numero sporale (1)2÷4, spore da giallo chiare a oca-brunastre da sub-globose a largamente ellissoidali, reticolate, alveolate con maglie larghe alte sino a 4 µm, in numero massimo di 3 lungo la dimensione maggiore. La enunciazione della dimensione sporale deve tener conto, come spesso accade nei Tuber, che le spore degli aschi che ne contengono da 1 a 2 sono in media molto più grandi, in media possiamo misurare 20÷30 x 20÷26 µm, con punte sino a 35 µm nella dimensione maggiore per aschi con 1-2 spore.

Commestibilità o Tossicità

Si tratta del tartufo per "eccellenza" il "Bianco pregiato di Alba", ricercato ed apprezzato in tutto il mondo, con prezzi di mercato stratosferici che a mio giudizio non giustificano le pur eccellenti qualità gastronomiche. Viene utilizzato grattugiato o ancor meglio tagliato in sottilissime fettine per condire primi piatti, carne ed uova o come base per la preparazione di salse al tartufo.

Osservazioni

Per il corretto riconoscimento di questa specie onde evitare la confusione con altri "tartufi bianchi" meno pregiati è utile osservare il peridio giallastro, finemente granuloso spesso con residui argillosi, la gleba in media più chiara rispetto ad esempio a Tuber borchii, le dimensioni medie maggiori, ed imparare ad apprezzarne il caratteristico profumo.

Somiglianze e Varietà

Tuber borchii, il comune bianchetto è in genere di dimensioni inferiori, ha un peridio biancastro che tende a macchiarsi color ruggine, ha un odore più lieve e decisamente agliaceo e diverso habitat di crescita. Tuber maculatum ha un odore ed un sapore decisamente non gradevoli. Infine c'è da segnalare che dalla Cina vengono importati "tartufi", dei quali al momento non conosciamo il nome scientifico, con il nome di "Summer white truffle", di qualità decisamente scadente e quindi potenzialmente utilizzabili per grosse frodi commerciali.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Mauro Cittadini - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.

- Funghi commestibili

Tuber melanosporum Vittadini 1831



Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Ascomycota**

Classe **Ascomycetes**

Sottoclasse **Pezizomycetidae**

Ordine **Pezizales**

Famiglia **Tuberaceae**

Genere **Tuber**

Nome italiano

Tartufo nero pregiato - Tartufo nero di Norcia/Acqualagna.

Sinonimi

Non sono conosciute sinonimie significative per questa specie.

Etimologia

Dal greco mélas = nero, e sporà = semi, spore.

Ascoma

Di forma più o meno globosa, a volte un po' ellittico, allungato, tuberiforme cavità basale non presente, in media 3÷5 cm di diametro, eccezionalmente più grande sino 8÷9 cm, colore bruno nerastro, verrucoso.

Peridio

Molto sottile, non coriaceo, costituito da verruche irregolarmente poligonali di 2÷3 mm di diametro, piatte o poco in rilievo. Se scalfito o leggermente grattato mostra al di sotto un colore bruno-rugginoso.

Gleba

Tipicamente mazzata, con aspetto marmorizzato, percorsa da venature sterili sottili di color biancastro, ben delineate, spesso anastomizzate, parte fertile presto bruno-scura con riflessi porporini. Odore forte, gradevole, caratteristico.

Habitat

Fungo ipogeo, raramente affiorante magari a causa del terreno smosso dai mammiferi quali i cinghiali, abbastanza comune e coltivato sotto vari tipi di latifolia, raggiunge la maturità nel periodo autunnale-invernale. La ricerca dei tartufi è da considerare ad esclusivo appannaggio di cercatori dotati di cani addestrati a tale scopo, altri sistemi "empirici" possono facilmente risultare inefficaci, nonché dannosi per l'ambiente di crescita.

Microscopia

Aschi sacciformi con o senza breve peduncolo e dimensione massima sino a 70 µm, numero sporale (1)2-5, spore bruno-nerastre (da cui il nome specifico), ellissoidali, fittamente aculeate, aculei distinti, alti 2÷4 µm a volte con apice ricurvo. La enunciazione della dimensione sporale deve tener conto, come spesso accade nei Tuber, che le spore degli aschi che ne contengono da 1 a 2 sono in media molto più grandi, quindi può essere utile definirla in due intervalli: aschi con 1-2 spore 39÷42 x 24÷26 µm, aschi con 3-6 spore 25÷30 x 17÷22 µm.

Commestibilità o Tossicità

Commestibile, ottimo, particolarmente "ricercato" ed apprezzato col nome di Tartufo nero pregiato di Norcia, necessita di cottura per poterne apprezzare a pieno le qualità.

Osservazioni

Per il corretto riconoscimento di questa specie, onde evitare la confusione con altri "tartufi neri" meno pregiati, è utile osservare sul peridio le verruche piccole, appiattite, leggermente depresse al centro, ed effettuare la prova della escoriazione con l'unghia, come accennato in precedenza, per mettere in evidenza lo strato bruno-rugginoso sottostante. Infine verificare la gleba bruno-nerastra sin dalle prime fasi di maturazione, le venature sterili e sottili ed apprezzare il caratteristico aroma.

Somiglianze e Varietà

Tuber indicum Cooke & Massee 1892 viene importato dall'oriente ed a volte utilizzato per frodi alimentari e spacciato per la nostra pregiata specie. Sostanzialmente è morfologicamente simile a Tuber melanosporum ma con colorazioni sia sul peridio che nella gleba più chiare e con sfumature bruno-ruggine, l'odore è lieve, fungino molto diverso dal profumo intenso e penetrante del nostro. Eventuali dubbi possono essere comunque risolti effettuando una attenta analisi microscopica.

Scheda di proprietà AMINT realizzata da Mauro Cittadini - Approvata e Revisionata dal CLR Micologico di AMINT.