

# FUNGHI

*Alcuni dei funghi rintracciabili nel Parco della Murgia Materana e nel Parco Regionale Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane*





Testi: **Giuseppe Perrone**

Foto di copertina, seconda di copertina,  
pag. 4, 6-7, 9, 10 e 13 sono di **Pino Losito**

Foto pag. 18-19, 22, 23, 24, 25 in bianco e nero:  
27, 28, 30, 33, 34, 35, 36 a destra, 37, 38-39,  
40 a destra, 41, 45 e 46 sono di **Giuseppe Perrone**

Contributi fotografici di Felice di Palma, Mario Iannotti, Massimo Bracci,  
Ennio Pini, Gianluigi Boeri, Pietro Quilì, Franco Sotgiu dal web

Realizzazione: **Pino Losito**

Stampa: **CentroStampa Matera**

*Amanita caesaria*

# FUNGHI

*Alcuni dei funghi rintracciabili nel Parco della Murgia Materana  
e nel Parco Regionale Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane*



4

#### CARATTERISTICHE GENERALI DEI FUNGHI

I funghi, considerati a lungo dai biologi come appartenenti al Regno dei vegetali, oggi costituiscono un Regno a parte (Regno Funghi o Mycetae) formato da un insieme di specie, valutabile intorno alle 150.000 unità. I funghi si differenziano dalle piante, oltre che per essere eterotrofi, ossia per svolgere al pari di molti batteri, animali e altri organismi, il ruolo di decompositori della sostanza organica della biosfera, anche perché immagazzinano glicogeno come gli animali e non amido. In sostanza i funghi, appaiono ed assomigliano ai vegetali, ma si nutrono e si decompongono come gli animali.

Al regno dei funghi appartengono anche moltissime tipologie di micro organismi, più o meno utili all'uomo, tipo: i lieviti che permettono la fermentazione del vino e della birra; le muffe dalle quali si ricavano antibiotici (come la penicillina); gli organismi che provocano il deterioramento degli alimenti, della frutta, dei prodotti caseari, ed infine un

gran numero numero di organismi unicellulari che trasformano residui di ogni genere in modo tale che possano essere riutilizzati da altri organismi, come le piante o gli animali. Pertanto i funghi costituiscono un anello importantissimo dell'ecosistema, in quanto permettono la chiusura del ciclo della materia, decomponendo il materiale organico presente nel terreno, e rendendolo nuovamente disponibile. Senza questa incessante attività svolta da parte dei funghi, i nostri boschi sarebbero rapidamente soffocati da una coltre di foglie, di rami, di tronchi, non decomposti, che ne impedirebbero il normale ciclo vitale.

In Europa, i funghi superiori sono stimati intorno alle 3500 specie. In realtà, quello che noi chiamiamo volgarmente "fungo" altro non è che un corpo fruttifero, detto carpoforo, una produzione stagionale, deputata alla produzione, e alla dispersione delle spore, che sono i "semi" che permetteranno la riproduzione del fungo. Il fungo vero e proprio,

invece, è costituito dal micelio, che si sviluppa al di sotto del substrato di crescita del carpoforo ed è la parte fondamentale e preponderante di ciascuna specie. Il micelio è costituito dalle ife, che nell'insieme sembrano visivamente filamenti sottilissimi, più o meno ramificati all'interno del substrato di crescita. La maggior parte dei funghi è saprofito, si nutre cioè di materia organica in decomposizione. Molti altri funghi invece ricavano nutrimento direttamente da organismi viventi e sono invece detti parassiti. Questo è il caso di *Armillaria mellea*, il comune "chiodino" o famigliola buona, che è agente del marciume radicale di molte piante arboree, agricole e forestali. Altri funghi invece instaurano un rapporto di reciproco scambio di sostanze nutritive con altri organismi vegetali e sono definiti funghi simbiotici (questo è il caso ad esempio dei porcini, dei tartufi, dell'ovolo buono e di molte altre specie). Il rapporto è utile per entrambi i contraenti: la pianta fornisce gli zuccheri che i funghi non sono in grado di produrre, mentre il fungo può cedere acqua e sostanze minerali alla pianta, rendendola più robusta e rigogliosa.

Le specie che producono carpofori che nascono sotto terra, a circa 30-50 cm di profondità, appartengono ai funghi ipogei, famiglia di cui fanno parte anche i pregiati tartufi. Le specie che producono carpofori al di sopra del terreno (o su un altro substrato di crescita), appartengono ai funghi epigei, famiglia di cui parleremo più esplicitamente in questo documento.

#### IL CICLO VITALE DEI FUNGHI EPIGEI

La vita media di un fungo epigeo, nella sua parte visibile, è di circa 7 giorni; per le specie di interesse alimentare di consistenza tenace, il periodo di soprav-

vivenza è più duraturo, ed alcune possono sopravvivere anche 18/20 giorni. Diverso è il discorso per i carpofori che si sviluppano sul legno (funghi lignicoli), alcuni di essi possono vivere anche per parecchi anni. Il ciclo vitale dei funghi è nelle sue linee essenziali, fra i più semplici. Il carpoforo a volta maturo rilascia le spore, ossia piccolissime cellule (di dimensioni comprese circa fra i 3 e i 15 millesimi di millimetro) prodotte dal fungo in numero incredibilmente esteso (milioni o addirittura miliardi di spore), tanto che ad occhio nudo assomigliano una sorta di "polvere" molto fine. Le spore vengono trasportate dall'acqua, dal vento, e dagli animali e finiscono nel terreno (o su un altro substrato di crescita). Qui le spore germinano come germogliano i semi, producendo ife sotto forma filamenti feltrosi e generando il cosiddetto micelio primario. Quando due ife di segno opposto si fondono, danno origine al micelio secondario, che è l'apparato vegetativo dal quale prenderanno origine i nuovi carpofori. La vita e la vitalità di un fungo dipendono da numerosi fattori quali: l'umidità, la temperatura, la luminosità, la qualità e la quantità di sostanze nutritive presenti nel terreno. Premesso che questi fattori si possono verificare soltanto in certi periodi dell'anno, si può tranquillamente affermare che si ha una buona nascita di funghi quando si è avuto un periodo in cui il terreno ha mantenuto un buon grado di umidità e quando la temperatura si è mantenuta abbastanza alta. Sono favorevoli quindi, primavere piovose e temperate, autunni piovosi e miti. Anche gli inverni innevati dato che la terra si raffredda meno sotto la neve, sono periodi favorevoli per le attività biologiche del micelio.

5

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEI FUNGHI

Dal punto di vista nutrizionale, i funghi possono essere assimilati a "verdure ed ortaggi" per presenza di fibra, scarsità di proteine, alta percentuale d'acqua, contenuto di vitamine e sali minerali, ecc, anche se li superano per il maggiore valore biologico delle proteine e per la qualità dei loro grassi. Un fungo è mediamente composto dal 90% di acqua, il 3-5% da proteine (tutte quelle essenziali), e per il 3% da carboidrati. La parte rimanente è costituita da vitamine, sali minerali ed aromi, che caratterizzano in modo particolare i vari tipi di funghi. In particolare, i carboidrati contenuti nei funghi comprendono anche polisaccaridi complessi non assorbibili (non disponibili) dall'organismo umano come le chitina (indicata comunemente come "fibra") contenuta nelle loro pareti cellulari. I funghi hanno, un discreto valore nella regolazione delle funzioni intestinali, non contengono colesterolo e non fanno ingrassare. Certamente non si deve pensare di soddisfare le esigenze nutrizionali del nostro corpo mangiando solo funghi, ma essi possono sicuramente rientrare all'interno di un regime di alimentazione bilanciato, come la nostra dieta mediterranea.

## CONSUMO DEI FUNGHI

Il consumo dei funghi ad uso alimentare ha radici lontanissime. Già nel X secolo a.C., infatti, la sibilla di Dioscoride ammoniva: "Fungi in cibis idonei, suavesque, majore copia sumpti, nocent et ipsi": i funghi sono cibi adatti e prelibati, ma assunti in grande quantità divengono nocivi.

I funghi che con moderazione possono essere consumati senza inconvenienti sono numerosissimi, anche se nella

maggior parte dei mercati il numero delle specie presenti è limitato a quelle più conosciute. Una specie s'intende commestibile se è ritenuta tale dagli studiosi che con varie ricerche hanno verificato l'assenza in essa, sia in senso assoluto che relativo, di principi tossici. La definizione di commestibilità è valida a condizione che gli esemplari destinati all'alimentazione umana siano assolutamente sani, freschi e debitamente cotti. Non tutte le specie commestibili, però, hanno lo stesso valore dal punto di vista gastronomico. Ve ne sono alcune con particolari qualità organolettiche che le rendono più appetibili e, quindi, anche più richieste sul mercato come ad esempio i cosiddetti porcini (*Boletus edulis*, *Boletus reticulatus*, *Boletus aereus*, *Boletus pinophilus*), gli ovoli (*Amanita caesaria*), i galletti o finferli (*Cantharellus cibarius*), i cardoncelli (*Pleurotus eryngii*), gli champignos (*Agaricus bisporus*), i geloni (*Peurotus ostreatus*). Ve ne sono altre, invece, che non conferiscono aroma e sapore alle vivande, tanto da essere ritenute commestibili mediocri o addirittura scadenti. Quando ci troviamo davanti delle specie che, pur essendo considerate commestibili, non sono molto appetibili, è sempre più opportuno lasciarle nel loro ambiente di crescita, a tutto vantaggio dell'ecosistema naturale. Molto spesso su alcuni funghi si registrano giudizi contrastanti o addirittura opposti. Ciò accade anche perché i gusti variano, spesso, da regione a regione, da paese a paese, a seconda delle abitudini, delle tradizioni e del loro uso in cucina. Non sono i rari i casi in cui in alcune regioni italiane si continuano a consumare funghi che oggi sono classificati come non commestibili (o addirittura tossici), solo perché in passato sono stati tradizionalmente

utilizzati, più per sconfiggere la fame che per gusto, sottoponendo i funghi a trattamenti particolari (sotto sale, cottura in salamoia, essiccati e macinati, ecc.) per ridurre i gli effetti collaterali indesiderati e/o modificarne il sapore.

In realtà il vero fungo commestibile, quello ottimo ed eccellente dal punto di vista delle qualità organolettiche, non ha bisogno di alcuna sorta di artificio per diventare gradito al palato. Ma non sempre avere a disposizione un fungo eccellente porta ad ottenere una pietanza eccellente. Occorre rispettare alcune norme (e alcuni segreti) dell'arte culinaria come conoscere le specie adatte, le quantità giuste, il rispetto delle operazioni necessarie e la loro corretta sequenza, senza dimenticare i tempi di cottura occorrenti per ogni tipo di fungo.

Va ricordato tuttavia che i funghi considerati commestibili non solo possono essere causa di intolleranze alimentari, di vere e proprie allergie e di reazioni spiacevoli, ma sono da ritenersi, in linea

generale, un alimento alquanto difficile da digerire. Infatti le pareti cellulari dei funghi sono costituiti dalla chitina, che per dare un'idea è la stessa sostanza di cui sono costituiti l'esoscheletro degli insetti ed il carapace dei granchi. Solo pochissimi funghi possono essere consumati allo stato crudo (anche se è sconsigliato vivamente) ma solo in piccolissime quantità, senza generare inconvenienti di natura digestiva. Tra questi, i più noti e diffusi sono l'ovolo buono (*Amanita caesarea*), alcuni prataioli (*Agaricus bisporus*, *A. macrosporus*, *A. sylvicola*, *A. bitorquis*, *A. campestris*) ed alcune russule (*Russula vesca*, *R. cyanoxantha*, *R. virescens*) e la *Fistulina epatica* (c.d. Lingua di Bue). Alcuni funghi tradizionalmente ritenuti commestibili possono causare malessere in certe persone; finanche i pregiati porcini vengono, spesso, imputati di causare disturbi digestivi, se consumati crudi, ma, purtroppo, anche dopo cottura. Esistono anche alcune specie considerate comme-



stibili e oggetto, spesso, di un'accanita ricerca, per non dire di una vera e propria caccia, che sono state indicate come causa di alcune intossicazioni talvolta anche gravi, fortunatamente mai letali. Fra queste segnaliamo l'*Armillaria mellea* (il chiodino). I motivi per cui queste specie hanno provocato fenomeni di intossicazione non sono ancora del tutto noti, per cui, chi consuma funghi, anche se da sempre ritenuti commestibili, deve essere molto cauto e, soprattutto, deve mangiarne, ben cotti e in modica quantità, esemplari integri che non abbiano subito in natura pericolosi fenomeni di congelamento.

È anche noto che alcune specie sono tossiche se vengono consumate crude o insufficientemente cotte, come spesso accade quando vengono arrostiti frettolosamente sulla graticola o fritte o impanate in padella, utilizzando esemplari interi o tagliati a fette grosse, invece che sottili. Questi funghi contengono infatti, in quantità più o meno rilevante, veleni termolabili (tossine) che vengono distrutti solo a seguito di prolungata cottura. Si parla di alcune specie di *Amanita*

(*A. rubescens*, *A. vaginata* e suo gruppo), di parecchi *Boletus* a carne virante (*B. luridus*, *B. erythropus*, ecc.) della *Leptista nuda* e pressoché di tutte le specie di Spugnole (*Morchella esculenta* e suo gruppo, per il contenuto di acido elvellico). Infine va ricordato che i funghi invasi dalle larve o troppo stagionati e male conservati, ad esempio, fuori dal frigorifero, anche se ottimi commestibili, possono risultare tossici se interessati da processi di decomposizione, cosa non proprio difficile se si tiene conto della struttura non compatta e ricca di acqua che ne caratterizza la carne.

Ecco alcuni consigli da tener sempre presenti:

- Consumare soltanto funghi la cui commestibilità sia stata controllata ed accertata dagli Ispettorati Micologici o da esperti qualificati e di sicura fama (non fidarsi mai dei praticoni);
- Non conservare mai i funghi nei sacchetti di plastica, soprattutto d'estate, perché in essi possono andare incontro ad alterazione e, quindi, diventare tossici;



Provvedere ad un'attenta ed adeguata pulizia dei carpofori raccolti o acquistati, anche e soprattutto di quelli destinati alla conservazione sott'olio per evitare possibili contaminazioni da microrganismi vari e pericolosi come il *Clostridium botulinum* (Botulino);

- Consumare solo esemplari freschi ed eliminare tutti quei funghi intrisi d'acqua o che abbiano subito processi di congelamento per il freddo molto intenso o che siano troppo maturi o attaccati da larve o parassiti (Ditteri micetofili) che, come è noto, li predispongono ad un deterioramento precoce, o ancora che siano stati trovati staccati dal terreno, anche se in apparenza integri e sani, perché potrebbero essere in corso processi di alterazione;
- Eliminare sempre i gambi che si mostrano particolarmente tenaci e fibrosi, come, ad esempio, quelli dell'*Armillaria mellea* (chiodino), il cui consumo può impegnare in modo eccessivo l'apparato digerente. Per questa particolare specie è sempre consigliato di procedere ad una prebollitura in acqua semplice, eliminando la schiuma di cottura, prima della vera e propria preparazione;
- Procedere alla cottura dei funghi nello stesso giorno della raccolta ed in modo adeguato (per almeno 20-30 minuti a seconda delle specie) anche per renderli più appetibili e digeribili;
- Consumare sempre solo modeste quantità di funghi, avendo l'accortezza durante la loro preparazione di non eccedere nell'uso dei grassi di condimento che vengono facilmente assorbiti dalla particolare struttura anatomica di questi prodotti della natura, al fine di evitare possibili problemi di digestione.

## TOSSICITA' DEI FUNGHI

In Europa esistono circa 180 specie di funghi velenose. In Basilicata, in particolare, sono state individuate oltre 150 in grado di procurare delle intossicazioni più o meno gravi. Le specie veramente pericolose capaci di provocare gravi disturbi per l'organismo (ed in alcuni casi la morte), non sono molto numerose; tra queste ricordiamo *Amanita phalloides*, *Amanita verna*, *Amanita virosa*, *Cortinarius orellanus*, *Cortinarius speciosissimus*, *Galerina marginata*, *Amanita pantherina*, *Entoloma sinuatum*, *Thricoloma pardinum*, *Entoloma lividum*. Va comunque ricordato che gli avvelenamenti da funghi possono essere causati anche dal consumo di funghi commestibili ma vecchi o conservati male.

A seconda del tempo che intercorre tra la ingestione del pasto e la comparsa dei primi sintomi, le intossicazioni si suddividono in: sindromi a lunga latenza (da 6 a 24-48 ore, ma in alcuni casi anche dopo 2 settimane) sindromi a breve latenza (inferiore alle 6 ore). Nelle sindromi a lunga latenza sono compresi i casi più gravi, potenzialmente mortali. Le principali sono:

- **Sindrome Falloidea/parafalloidea:** dopo una fase di latenza, comincia la fase gastroenterica, che porta ad una rapida disidratazione ed a squilibri elettrolitici. Successivamente si manifestano lesioni gravissime al fegato che si ripercuotono nei giorni successivi sull'intero organismo. Specie responsabili: *Amanita phalloides*, *A. verna*, *A. virosa*, *Galerina marginata*, *G. autumnalis*, *G. badipes*, *Conocybe filaris* (= *Pholiotina filaris*), incluse la maggior parte delle piccole *Lepiota* sp.: *L. helveola*, *L. josserandii*, *L. brunneoincarnata*, *L. castanea*, *L. subincarnata*, ...
- **Sindrome Orellanica:** la prima fase

di latenza può durare anche 2-3 giorni. La fase gastroenterica è lieve ed è seguita da un periodo di remissione che potrebbe durare fino a 20 giorni !!. Dopo questa fase, che può anche mancare o sfuggire all'osservazione per la lieve sintomatologia, si manifesta l'insufficienza renale acuta in evoluzione verso un'insufficienza renale cronica irreversibile. Specie responsabili: *Cortinarius orellanus*, *C. speciosissimus*, *C. fluorescens*.

• **Sindrome Giromitrica:** si caratterizza per la comparsa di sonnolenza, contratture muscolari, emolisi (distruzione dei globuli rossi), anemia emolitica, e nefropatia, danno al fegato e reni con comparsa di ittero e insufficienza epatica, disturbi neuropsichici, agitazione psicomotoria, convulsioni, midriasi. Specie responsabili: *Gyromitra esculenta*, *G. gigas*, *G. infula*, *Helvella crispa*, *H. lacunosa*, *Helvella elastica*, *Cudonia circinans*.

• Altre sindromi a lunga latenza, ma meno diffuse, sono: la sindrome norleucina (citolisi epatica e da insufficienza renale acuta, specie responsabili: *Amanita proxima* e probabilmente *A. ovoidea*), la sindrome rbdomolitica (episodi gravi di emolisi, specie responsabile: *Tricholoma equestre*) e la sindrome eritro-acromelagica (dolori alle estremità degli arti, soprattutto le gambe ed aumento del rossore e della temperatura della cute, specie responsabile: *Clitocybe amonolens*).

Le intossicazioni a breve latenza generalmente non necessitano di ricovero in terapia intensiva e non sono gravate da mortalità significative. Tra sindromi a breve latenza abbiamo:

• **Sindrome muscarinica:** disturbi gastroenterici (nausea, vomito alimentare, diarrea, dolori epigastrici), sudorazione profusa con ipersecrezione di

liquidi da naso, bocca e bronchi, disidratazione, tremori, brividi, restringimento della pupilla e rallentamento del ritmo cardiaco (miosi e bradicardia), ipotensione e, talvolta, collasso cardiocircolatorio. Specie responsabili: *Clitocybe* "gruppo bianche", *Mycena sp.*, e numerose *Inocybe sp.*;

• **Sindrome panterinica:** disturbi neuropsichici (euforia, ebbrezza, collera, stato confusionale), dilatazione e restringimento della pupilla a fasi alterne, incoordinazione dei movimenti volontari, eccitazione o depressione del sistema nervoso centrale, possibili convulsioni, raramente morte. Specie responsabili principali: *Amanita pantherina* e *A. muscaria*;

• **Sindrome psilocibinica e psicotropa:** disturbi gastroenterici (non sempre manifesti) formicolio, delirio, allucinazioni visive e olfattive, depersonalizzazione, sensazione di sognare (stato onirico), depressione, talvolta agitazione psicomotoria e mania suicida. Tra i funghi responsabili di tali disturbi vi sono numerose specie dei generi *Panaeolus* e *Psilocybe* e *Conocybe*;

• **Sindrome coprinica** (in concomitanza di assunzione di bevande alcoliche): arrossamento della cute (eritema) prevalentemente di viso, collo e cuoio capelluto, tachicardia, ipotensione, vertigini, perdita delle forze, sudorazione e stordimento. Specie responsabili principali: *Coprinus atramentarius* e specie affini;

• **Sindrome Paxillica:** fase iniziale gastroenterica, seguita, in alcuni soggetti, da episodi di emolisi, anche gravi. Specie responsabili: *Paxillus involutus* e *P. filamentosus*;

• **Sindrome gastroenterica:** insorgono nausea più o meno violenta, diarrea, disturbi circolatori e crampi. Si tratta di

intossicazioni molto comuni, di solito passeggere e a conclusione benigna, la cui gravità varia dai banali fatti lassativi a situazioni ben più virulente e gravi, responsabili sono una lunga serie di funghi dichiarati "tossici". Tra i funghi responsabili di tali disturbi sono da ricordare *Entoloma sinuatum*, *Tricholoma pardinum*, *Agaricus xantoderma*, così come altri appartenenti alle specie *Cortinarius*, *Hebeloma*, *Hypholoma*, *Russula*, *Lactarius*;

• **Sindrome emolitica:** i primi disturbi sono gastroenterici, poi possono comparire segni di emolisi, pallore, emoglobinuria, oligo-anuria, anuria, iperbilirubinemia, ittero, febbre. L'evoluzione è in genere favorevole. L'intossicazione avviene per consumo di funghi crudi o mal cotti che sono classificati commestibili (anche ottimi) solo dopo adeguata cottura. Le specie responsabili sono numerose, le più comuni sono: *Amanita rubescens*, *A. vaginata s.l.*, *Armillaria sp.* (*A. mellea*,

*A. tabescens*, *A. ostoyae*), *Boletus sez. luridi*, *Macrolepiota procera* ed i generi *Morchella* ed *Helvella*;

• **Sindrome cripto-manica** (funghi avariati): il consumo di funghi vecchi, marci, non puliti o mal conservati può portare all'insorgere di questa sintomatologia, che si manifesta con disturbi di tipo gastroenteriale e con fenomeni nervosi e cardiaci.

Vi sono infine intossicazioni causate da prodotti tossici accumulati dagli stessi funghi, tipo i metalli pesanti e i radioelementi. È infatti sconsigliata la raccolta, per fini alimentari, di funghi cresciuti in prossimità di strade molto trafficate e di industrie inquinanti, in quanto si possono ingerire, assieme a funghi di buona qualità, anche dosi eccessive di metalli pesanti ed altre sostanze inquinanti che rimangono intrappolati all'interno degli stessi funghi.

Una tra le cause più frequenti di intossicazione da funghi è l'ingestione di specie velenose scambiate per commestibili.



Non tutti sanno infatti che alcuni funghi eduli hanno un sosia non commestibile o addirittura tossico o velenoso mortale, per cui è molto facile sbagliare, soprattutto se si è inesperti. Per evitare questi errori dovuti a inesperienza e/o superficialità nella raccolta degli esemplari, se necessario, ci si deve rivolgere a personale esperto. Si deve anche tenere presente che spesso i funghi sono chiamati con nomi popolari (nome volgare) e in alcuni casi il nome usato in una zona per un fungo commestibile, può indicare, in un'altra zona, un fungo velenoso. Per evitare equivoci, è opportuno, anche a livello locale, usare e diffondere il nome scientifico che indica il genere e la specie. A tale proposito anche i presunti "esperti di paese" non sono attendibili. Qui di seguito riportiamo le principali specie tossiche e quelle eduli con cui si possono confondere:

SPECIE TOSSICHE	SPECIE EDULI
<i>Amanita phalloides</i> (allo stadio di ovulo)	<i>Amanita caesarea</i> (ovolo buono)
<i>Galerina marginata</i>	<i>Armillaria mellea</i> (chiodino)
<i>Gyromitra esculenta</i>	<i>Morchella</i> sp. (spugnole)
<i>Hypoholoma fasciculare/sublateritium</i> (famigliola cattiva)	<i>Agrocybe aegerita</i> (pioppino) <i>Armillaria mellea</i> (chiodino)
<i>Agaricus xanthodermus</i>	<i>Agaricus campestris</i> (prataiolo)
<i>Amanita muscaria</i>	<i>Amanita caesarea</i> (ovolo)
<i>Amanita pantherina</i>	<i>A. vaginata</i> e <i>A. rubescens</i>
<i>Chlorophyllum rachodes</i>	<i>Macrolepiota procera</i> (mazza di tamburo)
<i>Omphalotus olearius</i> (fungo dell'olivo)	<i>Cantharellus cibarius</i> (galletto)
<i>Tricholoma pardinum</i>	<i>Tricholoma</i> (gruppo <i>Terreum</i> )

Non ci resta ora che chiudere ricordando una volta di più a tutti gli appassionati di funghi che difendersi dagli avvelenamenti è cosa facilissima. Le specie tossiche sono relativamente poche, e la loro conoscenza botanica, unico mezzo

sicuro, non è affatto difficile. Soprattutto non fidiamoci troppo dell'infalibilità dei mezzi terapeutici. Per i casi meno gravi o quelli cosiddetti non pericolosi, l'intervento medico è sempre penoso. Ricordiamoci comunque, come conclusione, l'aurea massima che nessun micofago deve mai dimenticare: nel dubbio, astieniti!

#### ANTICHE CREDENZE DA SFATARE

Ritenere commestibili funghi che presentano segni di erosioni o morsicature prodotte da animali è un errore che può costare caro: la sensibilità verso le sostanze tossiche contenute in alcune specie non è la stessa nell'uomo o negli altri animali. Alcuni animali come le lumache si cibano tranquillamente di *Amanita phalloides* che è letale per l'uomo!

Lo stesso discorso vale per altre credenze popolari: l'utilizzo dell'aglio, dell'argento, o delle monete di nichel nella

preparazione dei piatti non garantisce la possibilità di determinare la commestibilità o meglio la presenza di funghi velenosi nel piatto. Molti funghi cambiano di colore al tatto, al taglio o alla rottura, questo fatto, del tutto naturale per

certi tipi di funghi, non è assolutamente indice di tossicità o velenosità del fungo. Ci sono funghi che cambiano colore che invece sono ritenuti buoni commestibili, mentre altri come la pericolosissima *Amanita phalloides* sono praticamente immutabili.

**È necessario dunque sottolineare il fatto che non esiste alcun modo empirico di stabilire la pericolosità di un fungo. I criteri che si adottano per la corretta determinazione dei funghi si basano sui fondamenti scientifici e non esistono altri sistemi di determinazione.**

#### RACCOLTA ED IDENTIFICAZIONE DEI FUNGHI

Ogni anno in Italia nel periodo di maggiore raccolta dei funghi si verificano numerosi episodi di intossicazione. Questo è uno dei principali motivi per cui sono nati gli ispettorati micologici. Tutte le Aziende sanitarie hanno un ispettorato micologico ove opera personale in possesso della qualifica di micologo. Gli ispettorati micologici della ASL sono luoghi autorizzati dove è possibile far esaminare ed accertare la commestibilità dei funghi trovati. In alcuni casi l'ispettorato funge anche da supporto ai medici ospedalieri in caso di intossicazione da funghi. Ad ogni singola richiesta di prestazione l'ispettorato micologico rilascia appropriata certificazione di commestibilità con indicato il genere e la specie del fungo; tale certificazione è gratuita per i privati cittadini. Per un'identificazione corretta della specie, è necessario raccogliere carpofori interi con grande delicatezza, evitando di tagliare la base del gambo con il coltello: questo permette un'esatta identificazione della specie. Alcune specie velenose, ad esempio, si riconoscono per alcune caratteristiche presenti alla

base del gambo. Quando possibile, bisogna prelevare più esemplari a stadi di maturazione differenti, per valutare appieno i cambiamenti dovuti alla crescita. In attesa dell'identificazione i carpofori possono essere conservati in frigorifero per alcuni giorni ad una temperatura di poco superiore allo zero.

#### LA NORMATIVA REGIONALE DI RIFERIMENTO

Nella Regione Basilicata la raccolta ed il commercio dei funghi epigei spontanei è regolata dalla Legge Regionale n°48 del 14 dicembre 1998 e successive modifiche intervenute (L.R. 43 del 26/11/2001), alla cui consultazione vi rimandiamo per chiarimenti ed approfondimenti. La raccolta, coltivazione, conservazione e commercializzazione dei tartufi è invece disciplinata con la L.R. del 27/03/1995 n. 35.

#### PUNTI ESSENZIALI DELLA NORMATIVA SULLA RACCOLTA DEI FUNGHI EPIGEI

- Le autorizzazioni alla raccolta sono di tipo personale, turistiche, a fini scientifici e speciali. L'autorizzazione personale è rilasciata dal Comune di residenza o dalla Comunità Montana di appartenenza ed è valida su tutto il territorio regionale per un periodo di sei mesi o di un anno solare indipendentemente dalla data di rilascio. Per la domanda è necessaria l'attestazione di frequenza di un corso di educazione micologica gestito dalle AA.SS.LL., dagli Enti locali, o dalle Associazioni micologiche.
- L'età minima dei raccoglitori deve superare gli anni 14. Tuttavia la raccolta può essere effettuata anche da minori di anni 14, purché accompagnati da persona munita di tesserino.

• Il tesserino rilasciato dagli enti competenti è personale, non è cedibile, ha validità quinquennale ed è rinnovabile. Il titolare del tesserino in corso di validità deve provvedere al versamento del contributo che è soggetto a revisione annuale. Il costo del tesserino per l'autorizzazione personale è pari a 25,82 € per ogni semestre.

I proprietari di terreno, gli usufruttuari, i conduttori e le loro famiglie possono effettuare la raccolta senza limiti quantitativi sui terreni su cui esercitano i diritti sopra citati. Ai cittadini residenti nei Comuni della Basilicata nessuna autorizzazione è richiesta per la raccolta dei funghi epigei spontanei effettuata nell'ambito del Comune di residenza, nei limiti e con le modalità previste dalla legge;

• La raccolta è consentita su tutto il territorio regionale tutti i giorni della settimana da un'ora prima della levata del sole ad un'ora dopo il tramonto. L'attività può essere svolta in boschi e terreni non coltivati in cui non siano segnalati divieti, con cartelli apposti dagli Enti delegati, dai proprietari terrieri o da chi ne avesse titolo, previa comunicazione agli Enti delegati.

• Ogni persona in possesso del tesserino può raccogliere non più di 2 kg di funghi, fatta eccezione per i raccoglitori a scopo di lavoro in possesso del tesserino speciale ai quali è consentito un quantitativo massimo giornaliero di kg 10. È consentita la raccolta di un unico esemplare fungino o di funghi cresciuti in un unico cespo che ecceda il limite stabilito di kg 2. Per le specie *Amanita caesaria* (ovulo buono) e *Calocybe gambosa* (prugnolo) è permessa la raccolta per un quantitativo non superiore a kg 1. È vietata la raccolta dell'ovulo buono (*Amanita caesaria*)

allo stadio di ovulo chiuso, di porcini (*Boletus edules* gruppo) con cappello inferiore a 4 cm di diametro e di prugnolo (*Calocybe gambosa*) e di gallinaccio (*Cantharellus cibarius*) con cappello inferiore a 2 cm di diametro.

• La raccolta va effettuata manualmente evitando di asportare, strappandolo con il fungo, il micelio sotterraneo utile all'ulteriore proliferazione di corpi fruttiferi. È fatto divieto di utilizzo di rastrelli, uncini o altri strumenti che possano in qualche modo danneggiare lo strato umifero del terreno. I funghi raccolti devono essere conservati intatti in tutte le loro parti, in modo da poter essere identificati, vanno puliti sul luogo di raccolta, vanno deposti in contenitori rigidi e aerati, in modo da evitarne il danneggiamento, e consentire allo stesso tempo la disseminazione delle spore presenti sul corpo fruttifero. È severamente vietato l'uso di buste di plastica o di carta. Sono vietati la distruzione o il danneggiamento volontario dei funghi spontanei di qualsiasi specie;

• La raccolta è vietata: a) nelle riserve naturali integrali; b) in aree ricadenti nei parchi nazionali, nelle riserve naturali e nei parchi naturali regionali, individuate dagli organismi di gestione; c) nelle aree interdette dalla Giunta Regionale sulla base dei criteri individuati dalla stessa per motivi selvicolturali ed ambientali; d) in altre aree di elevato valore naturalistico o scientifico interdette dalla Giunta Regionale su proposta degli Enti o di Organismi interessati; e) sui terreni privati, previa apposizione dei cartelli indicatori di divieto sui margini dei fondi. La raccolta è altresì vietata nei giardini e nei terreni di pertinenza degli immobili ad uso abitativo salvo che ai proprietari.

#### RACCOLTA FUNGHI NEL PARCO DELLA MURGIA MATERANA

È vietato in tutto il territorio del Parco la raccolta dei corpi fruttiferi di funghi ipogei (tartufi).

La raccolta dei funghi epigei è comunque vietata nelle aree del Parco ricadenti in zona "A" (Riserva Integrale) ed in altre aree eventualmente individuate dall'Ente Gestore nel Piano del Parco e come segnalato dall'apposita cartellonistica.

Il limite giornaliero pro-capite per ogni persona autorizzata è determinato in kg 1 di funghi, secondo quanto previsto dall'art. 64 dell'allegato B delle Norme Tecniche di Attuazione del Piano del Parco.

Sono autorizzati alla raccolta i residenti nel Parco e/o i proprietari di terreni ricadenti nel Parco ed i residenti nei Comuni del Parco già in possesso dell'apposito tesserino. La richiesta del permesso deve essere presentata agli uffici dell'Ente. Il permesso è personale, non è cedibile, ed è valido per un periodo di mesi 6. Ai residenti nel Parco e/o proprietari e conduttori di terreni ricadenti nel Parco il permesso sarà rilasciato gratuitamente. Ai residenti dei comuni del Parco il permesso sarà rilasciato previo versamento, presso gli uffici dell'Ente Parco, della somma di € 52,00.

#### RACCOLTA FUNGHI NEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO E PICCOLE DOLOMITI LUCANE

Nella Foresta di Gallipoli Cognato, ora Parco naturale è disciplinata la raccolta dei funghi ai sensi dell'articolo 22 delle norme di gestione del Piano del Parco.

#### RACCOMANDAZIONI FINALI

• Un abbigliamento adatto alle condizioni meteo e all'ambiente che si intende visitare, un'adeguata preparazione

fisica, la conoscenza del territorio, unite a prudenza e attenzione, possono contribuire ad evitare incidenti anche seri.

• Non raccogliere esemplari troppo vecchi o maturi: potrebbero provocare, una volta ingeriti, intossicazioni anche gravi. Raccogliere solo esemplari interi, di non tagliare cioè, la base del gambo con il coltello: questo permette un'esatta identificazione della specie.

Non somministrare i funghi a persone malate o ai bambini piccoli. Raccogliere e consumare funghi di cui si è assolutamente certi della commestibilità. In caso di dubbio è sempre buona norma rivolgersi all'ispettorato micologico delle ASL.

• Non raccogliere funghi in aree vicine a strade di grande circolazione o nei parchi cittadini e in quelle zone dove l'azione dell'uomo incide attraverso l'emissione nell'ambiente di sostanze nocive come diserbanti, gas di scarico, concimi chimici.

• Non bisogna prestare attenzione a sistemi empirici per determinare la commestibilità del fungo: l'utilizzo di aglio, di monete d'argento ed altri espedienti: purtroppo non ha alcun valore scientifico.

• Mantenere un atteggiamento rispettoso dell'ambiente, di non abbandonare rifiuti nei boschi, di non lasciarsi andare ad atti di prevaricazione offensiva nei confronti delle specie animali e vegetali che popolano i nostri boschi. Il mantenimento e la conservazione di un ambiente integro sono fattori fondamentali perché questa appassionante attività possa essere svolta per molto tempo ancora.





*Amanita muscaria*



**Agaricus campestris** Linneo Fries

**Generalità:** si tratta del comunissimo prataiolo, in dialetto "cnocch", "taridd", "cuppitiello", "fung' ross", "pecorino o picuriedd". Tale appellativo in realtà è esteso un po' a tutte le specie del genere *Agaricus*. È il prataiolo spontaneo più diffuso e raccolto. Attenzione a non confonderlo con gli *Agaricus* del gruppo *Xanthodermatei* (tossici) che si riconoscono perchè la carne al piede del gambo diventa giallo cromo all'abrasione e odora d'inchiostro di china o di fenolo.  
**Caratteri per la determinazione:** il cappello, tra i 6-12 cm di diametro, è

carnoso, emisferico e poi espanso, di colore biancastro, sericeo, con sfumature gialline o bruno-rossicce, coperto minutamente da piccole squame fibrilliose, margine involuto in gioventù. Le lamelle sono fitte, libere, rosee da giovane, poi di colore rosa-carne, indi colore cioccolato e infine nerastre. Il gambo è tozzo, generalmente assottigliato verso la base. L'anello è bianco, semplice, sottile e fragile. La carne è bianca e soda, lievemente arrossante all'aria. Odore e sapore sono grati.

**Habitat:** cresce a gruppi, dalla tarda primavera all'autunno, in pascoli e terreni incolti molto concimati. Specie comune e abbondante.

**Commestibilità:** ottimo commestibile. Allo stadio adulto devono essere cotti e consumati quando le lamelle sono ancora rosee e non bruno-nerastre (inizio della putrefazione).



**Pleurotus eryngii** var. *eryngii* (DC.) Quélet

**Generalità:** è detto comunemente cardoncello, ed è conosciuto in Basilicata col nome dialettale di "cardungidd". Viene considerato il fungo per antonomasia grazie alla sua straordinaria versatilità in cucina: nelle carni, nelle salse, nei pasticcini, nei primi piatti, nelle zuppe ed anche arrostiti alla graticola. È un fungo che oltre a trovarsi in natura, viene anche coltivato con notevole successo commerciale.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è largo da 4 a 14 cm, carnoso, convesso, quindi irregolarmente espanso e depresso, con margine a lungo involuto, e colore che va dal brunastro al grigio brunastro. Le lamelle non sono molto fitte, sono biancastre, alte, decorrenti sul gambo e raccordate spesso tra loro. Il gambo è spesso eccentrico, pieno e robusto, affusolato al piede, liscio, biancastro-giallognolo. La carne è bianca, con odore e sapore grati.

**Habitat:** cresce, in primavera-autunno, nei pascoli, in luoghi incolti e sassosi, probabilmente si comporta come fungo saprofita, parassita e forse anche simbiote. Cresce su radici e resti di *Eryngium campestre* (da cui la varietà prende il nome). Specie comune.

**Commestibilità:** ottimo commestibile, anche essiccato.

**Pleurotus eryngii** var. *ferulae* (DC.) Quélet

**Generalità:** In Basilicata è noto come fungo della ferula o fung' d'la ferula, detto così perché il fungo cresce nei luoghi incolti sui resti di una ombrellifera, la *Ferula communis*. Da un punto di vista scientifico e morfologico, si tratta della stessa specie tipo a cui appartiene il cardoncello sopra descritto, ma si differenzia per le dimensioni leggermente maggiori e per l'habitat di crescita.

Allo stesso modo esistono altre varietà di *Pleurotus eryngii*, che prendono nome dai resti della pianta con cui si sviluppano. Tra queste ci sono il *Pleurotus eryngii* var. *elaeoselini*, che cresce sui resti dell'*Elaeoselinum asclepium* (Eleoselino), ed il *Pleurotus eryngii* var. *thapsiae*, che cresce sui resti della *Thapsia garganica* (un'ombrellifera simile alla ferula). È nota la presenza di queste due varietà fungine in Sicilia, ma non si esclude che si possano individuare anche nel Parco della Murgia Materana, negli areali circoscritti in cui è possibile trovare le specie botaniche *Elaeoselinum asclepium* e *Thapsia garganica*.



### *Omphalotus olearius* (DC.) Quélet

**Generalità:** è volgarmente detto fungo dell'olivo, è un fungo lignicolo ed è tossico. Cresce su residui piante debilitate, danneggiate o malate e che devono naturalmente essere eliminate dall'ambiente di crescita, fungendo così da "selettore naturale". Può essere confuso, se di piccola taglia, con il *Cantharellus cibarius*, ottimo commestibile, che si differenzia per la crescita terricola, e per la presenza sotto il cappello non di vere lamelle ma di pieghe o pliche. Un'ultima annotazione riguarda la capacità di questo fungo di essere "bioluminescente", cioè emettere al buio una debole ma caratteristica luce verde.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello largo tra i 3 ed i 18 cm è carnoso, elastico, presto depresso o imbutiforme, con cuticola fibrillosa, lucida, di colore giallo-arancione, arancio-rossastra o rosso brunastro. Le lamelle sono fitte, sottili, molto decorrenti, di colore variabile dal giallo oro al giallo zafferano-arancio. Il gambo, dello stesso colore delle lamelle, è slanciato, eccentrico e sinuoso. La Carne è elastica, tenace e fibrosa, di color giallo zafferano. L'odore è da insignificante a sgradevole, il sapore è dolciastro-astringente.

**Habitat:** è un fungo abbastanza comune delle nostre campagne, cresce su

latifoglie ed in particolare, predilige l'olivo, sul quale fruttifica, spesso, sviluppandosi sulle radici interrate dello stesso. Cresce cespitoso anche nei boschi termofili, alla base di vecchi alberi o su ceppaie di latifoglie, dall'estate all'autunno.

**Commestibilità:** **TOSSICO**, provoca sindrome gastrointestinale (sindrome resinosa) di una certa serietà, con vomito violento.

## I FUNGHI PIU' COMUNI NEL PARCO REGIONALE DI GALLIPOLI COGNATO PICCOLE DOLOMITI LUCANE

Oltre a alle specie presenti nel Parco della Murgia è possibile trovare:



### *Agaricus xantodermus* Genevier

**Generalità:** il nome della specie deriva dal greco *xanthós* = giallo e *derma* = pelle.

Si tratta di uno dei più comuni prataioli tossici, da non confondere con le specie bianche commestibili come *A. arvensis*, *A. campestris*, ed altri, che condividono lo stesso habitat. Si distingue per l'intenso ingiallimento alla base del gambo e il forte odore di fenolo o inchiostro. Il raccoglitore di *Agaricus* (prataioli) non deve quindi

dimenticare di controllare la presenza di questi due caratteri.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è largo tra 5-15 cm e in alcuni casi assume da giovane una tipica forma trapezoidale o tronco-conica. La cuticola è liscia o leggermente sericea, bianca, virante al giallo acceso allo sfregamento o al tocco. Le lamelle sono fitte, libere, prima pallide, poi rosa ed infine bruno-nerastre. Il Gambo è slanciato, spesso flessuoso, inizialmente pieno all'interno, poi midolloso, si macchia di giallo acceso al tocco, specie alla base. La carne è bianca, tranne che sulla base del gambo, dove diventa giallo cromo a seguito di tagli o scalfiture. L'odore è di fenolo o di inchiostro di china ed il sapore è sgradevole.

**Habitat:** cresce a gruppi o in file, in estate-autunno, nei prati ed ai margini dei boschi di latifoglie e conifere. Specie molto comune.

**Commestibilità:** **TOSSICO**, la sua ingestione provoca, infatti, sindrome gastroenterica più o meno accentuata.


**Amanita phalloides** (Vaill. ex Fr.) Link

**Generalità:** è conosciuta anche come tignosa verdognola o ovolo malefico ed è un fungo **VELENOSO MORTALE**. È probabilmente il fungo più pericoloso esistente in natura perché è un fungo molto diffuso ed ha uno spiccato polimorfismo, che lo rende somigliante a molte altre specie magari eduli. È un fungo molto bello a vedersi, ma diffidate dalle apparenze!!!. Allo stato di ovulo è confondibile con l'ottima *Amanita caesarea* (a confronto la sezione dell'ovulo è verdastra nella *A. phalloides*, l'altra è gialla aranciata). Per questo motivo è vietato raccogliere l'*Amanita caesarea* allo stato di ovulo.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è largo 5-15 cm, liscio, privo di striature, percorso radialmente da fibrille innate, è tipicamente di colore verdognolo, ma può essere anche biancastro citrigno, giallo bruno, nocciola, più intenso al centro e schiarente al margine. Le lamelle, distanziate dal gambo, sono fitte, bianche, libere al gambo, ed alte. Il gambo è midolloso, poi quasi cavo, bulboso alla base,

è biancastro con striature sericee (a pelle di serpente), giallastre o verdastre. L'anello è posizionato nella zona preapicale, ampio, bianco, con riflessi giallognoli, cadente a fazzoletto sul gambo. La volva è sacciforme, bianca, saldamente ancorata al bulbo e svasata in alto, spesso lacerata. Fuoriesce quasi sempre, ben visibile, dal terreno. La carne ha odore quasi nullo, ma a maturità diventa sub cadaverico ed il sapore non è significativo.

**Habitat:** cresce a fine estate-autunno, isolata o a gruppi, principalmente sotto latifoglie e raramente sotto conifere.

**Commestibilità:** è un fungo **VELENOSO MORTALE**, provoca danni irreversibili al fegato. La dose letale per ingestione è calcolata in un grammo di peso fresco per Kilo di peso corporeo, molto meno nei bambini e nelle persone anziane. Possono risultare pericolosi, quindi, anche piccoli frammenti. Occorre non fidarsi ciecamente dei colori del cappello per distinguerla perché esiste anche una forma bianca (*A. phalloides* var. *alba*) che potrebbe trarre in inganno.

**Amanita phalloides** var. *Alba* Costantin & L.M. Dufour


Questa varietà è morfologicamente identica alla specie tipo, ma si distingue per il colore bianco candido in ogni sua parte. Questa caratteristica potrebbe ingannare un raccoglitore inesperto scambiando questa varietà con gli *Agaricus bianchi eduli* (i quali però hanno le lamelle prima rosa e poi nerastre e non hanno la volva alla base). L'*Amanita phalloides* var. *alba* è anch'essa un fungo **VELENOSO MORTALE**. Si trova dall'estate all'autunno nei boschi di latifolia, di rado nei boschi di conifere. Questa varietà è rara nella nostra regione.

**Amanita caesaria** (Scop.: Fr.) Pers.


**Generalità:** generalmente conosciuta come ovolo buono, ovolo o "v' lozz" o

"fung' Vit" è uno dei più apprezzati e ricercati funghi commestibili. La sua prelibatezza indusse gli antichi Romani a definirlo "Cibo degli Dei" ed a tutelare i boschi in cui si riproduceva. Questo fungo prelibato sta diventando una specie a rischio, a causa della deleteria abitudine, oltre che illegale, di molti cercatori, che la raccolgono allo stato di ovolo, impedendo così, di fatto, la diffusione delle spore, senza contare il pericolo di confonderla con le *Amanite* mortali. È confondibile anche con l'*A. muscaria* e la sua varietà aureola, che però hanno le lamelle, il gambo e l'anello di colore bianco.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è largo 5-20 cm, di colore arancione acceso, rosso arancio, è inizialmente racchiuso nel velo primordiale bianco sporco, poi assume forma sferoidale con orlo segnato da solchi ben evidenti. Le lamelle sono fitte e di colore giallo canarino, libere al gambo. Il gambo è giallo chiaro, cilindrico. L'anello è giallo, apicale, ampio e membranoso. La volva è bianca, persistente, sacciforme, carnosa e libera al gambo. La carne, immutabile al taglio, è bianca internamente, tenera e fragile. L'odore è tenue, il sapore è dolce.

**Habitat:** Al contrario di molte specie fungine che necessitano di umidità elevata, questa specie predilige un clima relativamente secco. Prolifera da Agosto a Settembre/Ottobre, con preferenza nelle radure in boschi termofili ben soleggiati, ma non è impossibile trovare esemplari isolati anche nel bosco. È un fungo relativamente raro che cresce soprattutto nei boschi di Castagni e Querce, quasi mai sopra i 1.000 metri.

**Commestibilità:** eccellente commestibile, molto ricercato. Può essere consumato anche crudo in insalata con scaglette di parmigiano, in piccole quantità.

### *Amanita muscaria* (L.: Fr.) Lam.



**Generalità:** è il fungo che abita i boschi delle favole, certo uno dei più belli, tra quelli che compongono la scenografia del bosco, tra i più conosciuti e rappresentati, tanto che è opinione diffusa che sia "il velenoso" per eccellenza, in realtà è tossico, ma molto meno di tanti altri. In passato il fungo veniva usato in una mistura come insetticida per uccidere le mosche (da cui il nome). È molto conosciuto anche come fungo allucinogeno, per la presenza di muscarina nelle sue carni. Si tratta di una specie ben differenziata e diffusamente conosciuta, difficile da confondere. si consiglia tuttavia di far attenzione alle forme senza velo sul cappello (*A. muscaria* var. *aureola*) che possono creare dubbi e confusioni con l'*A. caesaria*. Poiché ha lo stesso habitat dei porcini, spesso ne rivela la presenza ("spia" del porcino).

**Caratteri per la determinazione:** il Cappello, largo dai 6 ai 20 cm, spazia dal rosso vermiglio al rosso aranciato, spesso giallastro, è cosparso di verruche bianche o giallognole (i resti del velo), con cuticola viscida a tempo umido e facilmente staccabile dal cappello. Le Lamelle sono fitte, libere, bianche, talvolta volgenti al giallo-limone, con lamellule. Il Gambo è cilin-

drico, bianco, slanciato e bulboso alla base, dove è presente una volva dissociata in fasce concentriche. L'anello è ampio, membranoso, bianco, persistente e leggermente striato. La carne è bianca e soda, con odore insignificante e sapore dolciastro, molto tenue.

**Habitat:** cresce da maggio a novembre, sotto conifere e latifoglie, soprattutto nei boschi di montagna. Specie comune.

**Commestibilità:** **TOSSICO.** Il consumo causa l'insorgenza della cosiddetta sindrome panterinica, con disturbi gastrointestinali seguiti da stati di agitazione psicomotoria, eccitazione o depressione del sistema nervoso centrale.

### *Amanita pantherina* (DC.) Krombholz



**Generalità:** è un fungo molto comune, alcune volte è addirittura invasivo, la cui pericolosità non dev'essere mai sottovalutata. Anche questa specie si rileva una validissima spia per la ricerca dei pregiati porcini, stesso habitat. Caratteristiche importanti per il riconoscimento di questo fungo sono la volva, dissociata in anelli, la striatura al margine del cappello e la presenza sullo stesso, di verruche candide. Ma attenzione a fidarvi solo delle verruche poichè, per effetto della pioggia o

dell'età, questo fungo potrebbe presentarsi privo delle candide scaglie. Questa specie si può confondere con l'*Amanita rubescens*, commestibile dopo cottura, che ha la carne che diventa vistosamente rossa a contatto con l'aria.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è largo 5-15 cm, bruno, marroncino, color nocciola, dapprima emisferico, poi convesso, è ricoperto da piccole verruche bianche e margine nettamente striato. Le lamelle sono bianche, libere al gambo, e fitte. Il gambo è bianco, farcito e poi cavo, e termina con un bulbo basale. L'anello, più o meno bianco, è piuttosto basso. La volva è bianca, aderente al bulbo basale a forma circellata. La carne è bianca, immutabile e soda, con odore insignificante e sapore dolciastro.

**Habitat:** si trova all'inizio dell'estate ed in autunno, sotto latifoglie e anche conifere. Specie comune.

**Commestibilità:** **TOSSICO.** 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.

### *Amanita rubescens* Pers.



**Generalità:** è un fungo tossico da crudo o poco cotto, commestibile solo dopo prolungata cottura. Una cottura non adeguata, può causare una vera e propria crisi emolitica. L'appellativo volgare "Tignosa vinata" è dovuto al caratteristico arrossamento cui va incontro la sua carne, viraggio che si presenta anche senza eventuale manipolazione, soprattutto nelle zone erose dalle larve. È possibile la confusione con la tossica *Amanita pantherina*, dalla quale si distingue per l'assenza di striature al margine del cappello e per il viraggio della carne.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello, largo 5-15 cm, è di colore bruno rossastro più o meno chiaro, dapprincipio sferoidale poi concesso ed appiattato, con residui del velo generale, sotto forma di verruche di colore variabile (mai bianco), che potrebbero mancare per dilavamento da piogge. Le lamelle, bianche e fitte, si macchiano di rosso per sfregamento o per invecchiamento. Il gambo è cilindrico, bianco dapprima, poi con sfumature rosso vinoso al di sotto dell'anello, privo di volva evidente e base estremamente bulbosa. L'anello, striato e a gonnellino membranoso, è posizionato sulla parte alta del gambo. La carne, abbastanza con-

sistente, è bianca con sfumature vinose al di sotto della cuticola, arrossante al taglio. L'odore è lieve, non significativo, il sapore è dolce acidulo a volte leggermente acre.

**Habitat:** ovunque presente e diffusa, in tutti i boschi, sia di latifoglie che di conifere, cresce già da Aprile Maggio, e prosegue con le nascite fino all'autunno inoltrato.

**Commestibilità:** buon commestibile da consumare COTTO, contiene tossine che si disgregano e svaniscono con prolungata cottura (emolisina termolabile a 65-70°). È comunque opportuno non cuocerlo alla piastra, in quanto le parti interne potrebbero rimanere crude o non cotte adeguatamente. Allo stato crudo è da considerarsi tossico.

#### **Armillaria mellea (Vahl) P. Kumm.**



**Generalità:** si tratta di una specie diffusa e conosciuta da sempre col nome volgare di chiodino e quello dialettale di "chiuvaridd". Il nome scientifico deriva invece dal latino melleus, ovvero color del miele. È un fungo parassita di ceppi e tronchi d'albero, in cui provoca il marciume radicale e può causarne la morte. Anche se è un buon commestibile, è uno dei maggiori responsabili di intossicazione a causa della sua diffu-

sione, di cotture non adeguate. Attenti a non confonderla con l'*Hypholoma fasciculare* o con l'*H. sublateralitium*, specie tossiche che si distinguono per le lamelle che da giallo verdastro diventano nere, ed il sapore amaro della carne. È anche possibile la confusione con la mortale *Galerina marginata* (rara in Basilicata), che cresce tipicamente su ceppi di aghifoglie, ha odore e sapore farinoso e sporata ruggine.

**Caratteri per la determinazione:** il gambo è largo 3-15 cm, convesso, ma presto piano e umbonato con l'età, con cuticola viscida col tempo umido. Il colore è molto variabile a seconda della pianta che la ospita, tipicamente color del miele, ma anche cannella, cuoio, brunastro, bruno rossastro, olivastro, più scuro al centro con fugaci squame brunastre. Le lamelle sono rade e leggermente decorrenti sul gambo, inizialmente biancastre, poi beige-chiaro, infine macchiate di ruggine. Il gambo è slanciato, affusolato al piede e cespitoso, fibroso, farcito, poi cavo, pallido in alto, brunastro al centro, bruno-olivastro in basso. L'anello è simile ad una calza svasata (armilla=calza) di notevole spessore, tipicamente bianco pallido di sopra bruno-rossastro nella parte sottostante. La carne è bianca o pallida, soda, tenace nel gambo. Odore fungino appena percettibile e sapore acidulo dolciastro con retrogusto amarognolo.

**Habitat:** cresce in autunno a cespi su alberi vivi ed alla base di ceppaie. Specie comune e abbondante.

**Commestibilità:** utilizzare solo il cappello perché il gambo è troppo fibroso. Buon commestibile se si effettua una prebollitura (ameno 20-30 min, prima della cottura vera e propria) eliminando il viscidume leggermente tossico ed

indigesto che si forma. Sicuramente tossico da crudo o malcotto. Evitare la raccolta dopo gelate o congelarla cruda, perché anche in questi casi è da considerarsi tossica.

#### **Agrocybe aegerita (V. Brig.) Singer** (Denominazione Corrente: **Cyclocybe aegerita (V. Brig.) Vizzini**)



**Generalità:** è più noto con il nome volgare di piopparello o in dialetto fung' r chiupp'. È uno dei più gustosi, profumati ed apprezzati funghi commestibili. Cresce su ceppi o tronchi di latifoglie, soprattutto di pioppo, comportandosi da saprofita o parassita. Si presta alla coltivazione sia familiare che industriale con buoni risultati. Fungo molto conosciuto difficilmente confondibile con altre specie. Può al massimo assomigliare alla *Armillaria mellea* che però presenta squame nel cappello e spore bianche.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è largo 3-15 cm, carnoso, prima globoso-emisferico, poi piano, grinzoso con colore bruno fulvo da giovane per schiarire alla maturazione con tonalità che vanno dal beige al marroncino fino al biancastro. Le lamelle sono fitte, annesse al gambo tramite un dentino, prima biancastre poi bruno

tabacco a maturità. Il gambo è lungo, biancastro, pieno e fibrilloso, spesso sinuoso e ricurvo, tende al nocciola con l'età. L'anello è fioccoso, ampio, membranoso, bianco, poi bruno per le spore. La carne è bianca, compatta e tenera nel cappello, fibrosa e leggermente color tabacco nel gambo. L'odore è acidulo ma grato. Il sapore è fruttato o di farina rancida.

**Habitat:** cresce dalla primavera all'autunno inoltrato, specialmente sui tronchi di pioppo vecchi, ma anche su altri alberi (olmi, salici, querce, fichi ecc.). Specie comune.

**Commestibilità:** commestibile molto buono, si consiglia di scartare i gambi troppo duri e coriacei, specie negli esemplari maturi.



**Boletus Aereus** Bull., Herb. Fr.

**Generalità:** è detto anche Porcino nero, noto in dialetto anche come moneta o monaciello. È un fungo profumatissimo, molto ricercato ed apprezzato per il suo aroma inebriante. Adatto all'essiccazione, si presta molto bene anche alla conservazione mediante surgelamento e sott'olio. Una curiosità: secondo alcuni micologi, gli esemplari meno giovani sembrerebbero essere i più saporiti.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è largo 4-20 cm (eccezionalmente anche 40 cm), generalmente bruno castano quasi nero, ma anche di diverse tonalità fino all'ocra, con chiazze bronzee, prima emisferico poi convesso ed appianato con l'età. La superficie è vellutata, cosparsa di pruina bianca evanescente, non vischiosa. I tubuli sono separabili quasi liberi, pieni, inizialmente bianchi, poi bian-

castrì, ed infine giallo-olivastri a maturazione, con pori rotondi. Il gambo è castano chiaro-ocraceo, 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 nella parte alta. La carne è bianca ed immutabile, soda e compatta anche in maturità, soltanto tardivamente molliccia. Il sapore e l'odore sono gradevoli e delicati, come di nocciola.

**Habitat:** cresce nei boschi di latifoglie di Castagno e Cerro con terreno asciutto e siliceo dove fruttifica nelle estati ed autunni caldi. Specie comune ed abbondante.

**Commestibilità:** ottimo commestibile, può essere consumato crudo, in quantità limitate se perfettamente integro. Adatto alla essiccazione dopo essere stato tagliato a fette.

**Boletus Edulis** Bull., Herb. Fr



**Generalità:** volgarmente è noto semplicemente come porcino, in Basilicata è denominato come il *B. aereus* moneta o monaciello. È uno dei funghi più raccolti e commercializzati in Italia, il fungo per eccellenza, noto a tutti e ampiamente venduto in ogni forma. Ormai il prodotto locale è diventato invendibile sul mercato poiché la concorrenza estera si propone all'ingrosso con prezzi assolutamente irrisori. Si può confondere con il *Tylopilus felleus* che però ha la carne molto amara.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è largo 5-25 cm, emisferico, poi convesso a volte anche depresso. Tipicamente la cuticola è color nocciola più o meno intenso con margine più chiaro delimitato da un permanente filo biancastro, asciutta a tempo secco e viscida e brillante con umidità. I tubuli e i pori sono fini, prima bianchi, poi crema, indi verde-oliva, facilmente separabili della cuticola. Il gambo è prima ovoidale e panciuto poi cilindrico, spesso col piede ingrossato, biancastro o nocciola, con reticolo dello stesso colore, che tende a divenire più scuro con l'età. La carne è soda, crescendo sempre più morbida e cedevole, bianca immutabile. L'odore è intenso e fungineo, gradevolissimo, sapore analogo.

**Habitat:** nelle nostre zone cresce dalla tarda estate e poi in autunno, nei boschi sommitali di conifere e di latifoglie. Specie comune.

**Commestibilità:** ottimo commestibile. Può anche essere essiccato, oppure conservato sotto olio.

**Boletus Luridus** Schaeffer: Fries (Denominazione corrente: **Suillellus luridus** (Schaeff.) Murrill)



**Generalità:** detto anche Porcino Lurido, in alcune zone è considerato velenoso o, semplicemente evitato, in quanto considerato di qualità scadente per via del suo aspetto non molto gradevole. 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. Si può confondere con: *Boletus calopus* non tossico ma immangiabile perché amaro, *Boletus erythropus* (commestibile dopo cottura) e *Boletus queletii* (commestibile dopo cottura) che non hanno il reticolo sul gambo e molti altri della sezione Luridi.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello, di diametro 5-20 cm, è dapprima emisferico poi spianato-convesso, ha una cuticola vellutata, secca con tempo asciutto e viscida con tempo umido, con un'ampia variabilità cromatica, dal color bruno olivastro ai toni rossastri più o meno diffusi. I tubuli sono fini, dapprima giallastri, infine oliva scuro. I pori invece sono inizialmente giallognoli, ma presto rosso arancio, o rosso mattone. Il gambo è cilindrico, a volte flessuoso, bruno chiaro o giallastro, con la base che tende a scurire fortemente con l'età, provvisto di un netto reticolo rosso a maglie poligonali larghe nella parte alta del gambo. La carne è soda ma presto diventa molle nel cappello e spugnosa nel gambo, di colore arancio-rossa sotto i tubuli (come i pori) e gialla sotto la cuticola, rosso scuro alla base del gambo. L'esterno del carpoforo si macchia violentemente di blu-nero al tocco, mentre l'interno diventa rapidamente blu o blu-verdastro all'aria. L'odore è buono, fruttato, ed il sapore è dolce.

**Habitat:** cresce in estate o in autunno in ogni tipo di bosco. Diffuso copiosamente ovunque.

**Commestibilità:** commestibile dopo adeguata cottura, tossico crudo o poco cotto. Sembra che in alcuni casi possa procurare disturbi in caso di contemporanea assunzione di bevande alcoliche.

**Boletus Regius** (Krombh.) D. Arora & J.L. Frank



**Generalità:** il nome scientifico deriva dal latino regius, regale, per il suo bellissimo colore rossastro del cappello e giallo-oro dei pori e del gambo. Volgarmente è chiamato porcino reale.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è largo 8-20 cm, dapprima emisferico poi convesso e irregolarmente appianato, con cuticola feltrata, screpolata con tempo secco, di colore rosso con diverse tonalità, lampone, fragola, carminio, che impallidiscono per invecchiamento. I tubuli sono di color giallo-limone poi con riflessi giallo-oliva. I pori sono di dimensioni minute, con stessi cromatismi dei tubuli. Il gambo è normalmente corto e tozzo, a volte bulboso, giallo, ricoperto per 2/3 della sua altezza, da un fine reticolo, con colore nella parte alta, e più scuro nella parte bassa. La carne è compatta, soda, giallo-limone rosata al fondo del gambo, esposta all'aria quasi sempre è immutabile, con odore fruttato e sapore mite.

**Habitat:** cresce dall'estate all'autunno preferibilmente sotto castagno e faggio. Specie comune

**Commestibilità:** ottimo commestibile, adatto anche per l'essiccazione.

**Boletus Reticulatus** Shaeffer



**Generalità:** il nome deriva dal caratteristico reticolo del gambo. È anche noto con il nome scientifico di *Boletus aestivalis* (per il tipico periodo di fruttificazione), e con il nome volgare di porcino estivo. Assieme al *B. aereus*, il *B. edulis* ed il *B. phinophilus* (non presente nella nostra regione) rappresenta il gruppo di funghi eduli chiamati semplicemente "porcini". È anche un fungo ben noto ai fungaioli per l'estrema facilità con cui viene attaccato dalle larve, numerose nel periodo stagionale in cui cresce. In alcune sue forme può essere confuso con *B. edulis* da cui si distingue per la cuticola del cappello finemente vellutata e quasi sempre screpolata; più difficile confonderlo con *B. aereus*.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è largo 10-25 cm, carnoso, dapprima tondeggiante col margine che aderisce al gambo, poi emisferico, indi convesso. La cuticola è tipicamente color nocciola, finemente vellutata e mai vischiosa, si screpola facilmente a causa del caldo secco e del vento lasciando intravedere il colore più chiaro della carne sottostante. I pori ed i tubuli sono bianchi, poi giallastri e quindi verdastri, immutabili al tocco. Il gambo, dapprima obeso poi slancia-

to, è dello stesso colore del cappello o più chiaro, rivestito di maglie che formano un reticolo in rilievo, con colore e spesso esteso fino al piede. La carne è bianca immutabile, giallognola presso i tubuli, soda e compatta ma presto molle. L'odore è grato, fungino, più pronunciato rispetto a quello delle specie affini. Il sapore è dolce, come di nocciola.

**Habitat:** cresce da Maggio a Settembre-Ottobre, soprattutto sotto querce, castagno e faggio.

**Commestibilità:** ottimo commestibile di gran pregio culinario. Può anche essere essiccato.

**Boletus Rhodoxanthus** (Kromblholz) Kallenbach (Denominazione Corrente: **Rubroboletus rhodoxanthus** (Krombh.) Kuan Zhao & Zhu L. Yang)



**Generalità:** fungo molto appariscente, per il contrasto fra il rosso dei pori e del reticolo ed il colore giallo del gambo. Molto simile è il *Boletus satanas* (porcino malefico), tossico, che si differenzia per il viraggio discontinuo diffuso anche sul gambo, per la carne bianco crema e non gialla, per il portamento più massiccio e per il particolare odore cadaverico che emana.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello, largo 8-20 cm, è emisferico, poi convesso, con cuticola feltrata nel gio-



vane, color bianco sporco-grigiastra, con sfumature rosate più o meno evidenti. I tubuli sono corti e arrotondati al gambo, giallo-verdastri e bluastri al taglio. I pori sono piccoli, rotondi, da giallo a rosso-arancio fino a rosso sangue, rapidamente blu alla pressione. Il gambo è massiccio, da obeso a cilindrico, da giallo cromo a giallo oro, con base ingrossata, arrotondata e rossastra; ricoperto da un fine e netto reticolo rosso sangue, in contrasto con il colore del fondo, con zone erose giallo vivo. Vira al blu, alla pressione. La carne è compatta e molto soda, giallo cromo e rapidamente blu al taglio nella zona del cappello, giallo cromo immutabile nel gambo e rossastra alla base, con sapore mite e odore gradevole.

**Habitat:** cresce isolato o in piccoli gruppi in boschi di latifoglie, dall'estate all'autunno.

**Commestibilità:** **NON COMMESTIBILE**, con tossicità incostante.



**Cantharellus cibarius** Fr.

**Generalità:** è detto volgarmente galletto o finferlo, ed è conosciuto in Basilicata col nome dialettale di gall'tiello, e declinazioni simili, in relazione alle zone di provenienza. Può essere scambiato con diverse varietà quali: *C. cibarius* var. *amethysteus*, giallo, ma con squame adnate, violette sul cappello, *C. pallens* 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, *C. friesii* di colore arancio vivo, *C. ianthinoxanthus* con tonalità giallo-bruno olivastre; *C. albofluorescens* inizialmente completamente bianco, per poi tendere ad un giallo pallido ed infine ad un rosso-brunastro. A prescindere dalla varietà, il *C. cibarius* è un ottimo fungo commestibile che si presta bene alla conservazione sott'olio o sotto aceto. Attenzione a non confonderlo altri funghi velenosi come *Omphalotus olearius*, che si differenzia per la crescita lignicola e la presenza di lamelle anziché di pseudo-lamelle.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è carnoso, largo da 2 a 10 cm, prima convesso, poi imbutiforme, con margine sinuoso, lobato, irregolare e involuto. Cuticola da giallo-uovo a giallo-arancio. Sotto il cappello sono presenti delle costolature simili a pliche e lamelle (pseudo-lamelle), lungamente decorrenti sul gambo. Il gambo è breve, pieno, irregolarmente cilindrico, attenuato verso la base. La carne è soda, bianca, leggermente giallastra ai margini del cappello con odore gradevole di albicocca e sapore mite.

**Habitat:** fungo molto comune, cresce sia nei boschi di conifere che latifoglie, dal livello del mare fino ai 2000 metri di altezza, dal mese di Maggio fino a Novembre. Fungo simbiote di moltissime piante.

**Commestibilità:** ottimo commestibile. Assieme al porcino è il fungo più ricercato e consumato alle nostre latitudini. È il fungo di più facile digeribilità, perché povero di micossina. È preferibile consumare il fungo allo stato fresco, in quanto essiccato o congelato crudo diventa amaro.

**Clitocybe geotropica** (Bull.) Quél. (Denominazione Corrente: **Infundibulicybe geotropica** (Bull.) Harmaja)



**Generalità:** specie ricercata e apprezzata, conosciuta col nome dialettale di "fong" a ordine" o "ordinario" e con il nome volgare di cardinale (in Campania) o cimballo. Da giovane, assomiglia a certe forme lussureggianti di *Clitocybe gibba* (imbutino), ma la *C. geotropica* specialmente da adulta ha dimensioni maggiori, specialmente il gambo. Può confondersi con gli esemplari giovani dell'*Entoloma sinuatum* (molto velenoso, anche mortale), che fruttifica nello stesso periodo ma ha le lamelle adnate e di color rosa a maturità.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è largo 6-15 cm, beige o colore crosta di pane, prima campanulato, poi piano-convesso, infine imbutiforme con piccolo umbone centrale e margine rivolto verso le lamelle. Le lamelle sono fitte elastiche e decorrenti, dapprima bianche, poi crema. Il gambo è robusto, concolore al cappello, con base biancastra. La carne è bianca, soda e compatta, con odore aromatico diversamente interpretato: di lavanda, di mandorle, fruttato o mielato, sapore grato e delicato.

**Habitat:** cresce in autunno anche inoltrato dopo abbondanti piogge, isolato

o in gruppi di numerosi individui disposti in circolo o in file, tra l'erba o nei rovi, al limite dei prati e nelle radure boschive di latifoglie.

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

**Clitocybe gibba** (Pers.) P. Kumm.



**Generalità:** è una specie ricercata ed apprezzata, nota con il nome volgare di imbutino o in dialetto mutidd' o fung' r' frasch' o fraschino, un fungo saprotrofo che cresce su lettiere di foglie o aghi, dal buon profumo cianico e dal sapore fungino. Una particolare varietà della *C. gibba*, tipica dei nostri boschi termofili è la *Infundibulicybe mediterranea*, una nuova specie di recente definizione, molto simile alla *C. gibba*, parimenti commestibile, che differisce per i colori più scuri dei campioni, il gambo quasi concolore al cappello e per il carattere microscopico delle spore più piccole. Particolare attenzione va posta invece alla confusione con il gruppo delle *Clitocybe bianche* (*C. cerussata*, *C. dealbata*) di dimensioni simili, che annoverano specie tossiche, responsabili della sindrome muscarinica.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è carnoso, largo 3-8 cm, prima convesso, poi imbutiforme liscio, di colore da camoscio a nocciola molto chiaro se asciutto, con margine sottile e involuto. Le lamelle sono fitte e molto decorrenti, bianche o biancastre. Il gambo molto più pallido del cappello nella *C. Gibba* e concolore nella *I. mediterranea*, è elastico, fibroso, ingrossato alla base e bambaginoso. La carne è bianca fibrosa nel gambo, elastica nel cappello, con odore aromatico o di mandorle amare e sapore grato.

**Habitat:** cresce, in estate-autunno, gregaria, nei boschi di conifere latifoglie, in ambienti ricchi di humus. Specie comune e abbondante.

**Commestibilità:** buon commestibile, aromatico il cappello (stopposo il gambo). Per la sua forma sottile ma carnosa si presta ad essere fritto. È adatto anche all'essiccamento e alla conservazione sottolio.

**Coprinus comatus** (O.F. Müll.) Pers.



**Generalità:** il nome deriva dal latino comatus = dotato di chioma, per le squame filamentose che ricoprono l'apice del cappello come una chioma. In Basilicata è noto anche come monachino o monachicch'. In pratica è il solo fun-

go commestibile del genere *Coprinus*, ma va consumato quando è immaturo ed appena colto, poiché si corrompe molto velocemente. Da adulto la carne diventa deliquescente e spesso è possibile osservare del liquido nero che sgocciola dal cappello; per tale motivo questa specie, unitamente al *Coprinus atramentarius*, viene appellata anche "fungo dell'inchiostro".

**Caratteri per la determinazione:** Il cappello è alto 4-12 cm, prima a forma di clava, poi si apre a forma di campana allungata, mentre il margine si lacera, si arrotola verso l'alto e comincia a liquefarsi. La cuticola è inizialmente bianca, maturando si rompe in squame arricciate disposte regolarmente su cerchi concentrici, e il colore si fa più scuro a partire dal margine che diventa rosa e poi nerastro. A questo punto diventa molle e si liquefa in una poltiglia nerastra. Le lamelle sono inizialmente bianche, molto fitte e ventricose, poi diventano rosee, e subito nere e deliquescenti. Gambo slanciato, cavo, bianco e liscio, con anello caduco e fugace. La carne negli esemplari immaturi è bianca, con odore mite e sapore grato.

**Habitat:** cresce dalla primavera all'autunno in gruppi numerosi nei prati, nei giardini, ai lati dei sentieri del bosco, nei terreni umidi e concimati, ricchi di sostanze fertilizzanti organiche.

**Commestibilità:** delicato commestibile solo se immaturo (lamelle bianche!), da consumarsi appena colto perché si altera rapidamente. Si consiglia di eliminare il gambo subito dopo averlo raccolto, per rallentare la maturazione. È consigliabile evitare, o ridurre al minimo, l'assunzione di bevande alcoliche con *Coprinus comatus* in quanto contiene modiche quantità di tossine responsabili della sindrome coprinica.

**Clitocybe geotropica** (Bull.) Quél. (Denominazione Corrente: **Infundibulicybe geotropica** (Bull.) Harmaja)



**Generalità:** specie ricercata e apprezzata, conosciuta col nome dialettale di "fong" a ordine" o "ordinario" e con il nome volgare di cardinale (in Campania) o cimballo. Da giovane, assomiglia a certe forme lussureggianti di *Clitocybe gibba* (imbutino), ma la *C. geotropica* specialmente da adulta ha dimensioni maggiori, specialmente il gambo. Può confondersi con gli esemplari giovani dell'*Entoloma sinuatum* (molto velenoso, anche mortale), che fruttifica nello stesso periodo ma ha le lamelle adnate e di color rosa a maturità.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è largo 6-15 cm, beige o colore crosta di pane, prima campanulato, poi piano-convesso, infine imbutiforme con piccolo umbone centrale e margine rivolto verso le lamelle. Le lamelle sono fitte elastiche e decorrenti, dapprima bianche, poi crema. Il gambo è robusto, concolore al cappello, con base biancastra. La carne è bianca, soda e compatta, con odore aromatico diversamente interpretato: di lavanda, di mandorle, fruttato o mielato, sapore grato e delicato.

**Habitat:** cresce in autunno anche inoltrato dopo abbondanti piogge, isolato

o in gruppi di numerosi individui disposti in circolo o in file, tra l'erba o nei rovi, al limite dei prati e nelle radure boschive di latifoglie.

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

**Clitocybe gibba** (Pers.) P. Kumm.



**Generalità:** è una specie ricercata ed apprezzata, nota con il nome volgare di imbutino o in dialetto mutidd' o fung' r' frasch' o fraschino, un fungo saprotrofo che cresce su lettiere di foglie o aghi, dal buon profumo cianico e dal sapore fungino. Una particolare varietà della *C. gibba*, tipica dei nostri boschi termofili è la *Infundibulicybe mediterranea*, una nuova specie di recente definizione, molto simile alla *C. gibba*, parimenti commestibile, che differisce per i colori più scuri dei campioni, il gambo quasi concolore al cappello e per il carattere microscopico delle spore più piccole. Particolare attenzione va posta invece alla confusione con il gruppo delle *Clitocybe bianche* (*C. cerussata*, *C. dealbata*) di dimensioni simili, che annoverano specie tossiche, responsabili della sindrome muscarinica.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è carnoso, largo 3-8 cm, prima convesso, poi imbutiforme liscio, di colore da camoscio a nocciola molto chiaro se asciutto, con margine sottile e involuto. Le lamelle sono fitte e molto decorrenti, bianche o biancastre. Il gambo molto più pallido del cappello nella *C. Gibba* e concolore nella *I. mediterranea*, è elastico, fibroso, ingrossato alla base e bambaginoso. La carne è bianca fibrosa nel gambo, elastica nel cappello, con odore aromatico o di mandorle amare e sapore grato.

**Habitat:** cresce, in estate-autunno, gregaria, nei boschi di conifere latifoglie, in ambienti ricchi di humus. Specie comune e abbondante.

**Commestibilità:** buon commestibile, aromatico il cappello (stopposo il gambo). Per la sua forma sottile ma carnosa si presta ad essere fritto. È adatto anche all'essiccamento e alla conservazione sottolio.

**Coprinus comatus** (O.F. Müll.) Pers.



**Generalità:** il nome deriva dal latino comatus = dotato di chioma, per le squame filamentose che ricoprono l'apice del cappello come una chioma. In Basilicata è noto anche come monachino o monachicch'. In pratica è il solo fun-

go commestibile del genere *Coprinus*, ma va consumato quando è immaturo ed appena colto, poiché si corrompe molto velocemente. Da adulto la carne diventa deliquescente e spesso è possibile osservare del liquido nero che sgocciola dal cappello; per tale motivo questa specie, unitamente al *Coprinus atramentarius*, viene appellata anche "fungo dell'inchiostro".

**Caratteri per la determinazione:** Il cappello è alto 4-12 cm, prima a forma di clava, poi si apre a forma di campana allungata, mentre il margine si lacera, si arrotola verso l'alto e comincia a liquefarsi. La cuticola è inizialmente bianca, maturando si rompe in squame arricciate disposte regolarmente su cerchi concentrici, e il colore si fa più scuro a partire dal margine che diventa rosa e poi nerastro. A questo punto diventa molle e si liquefa in una poltiglia nerastra. Le lamelle sono inizialmente bianche, molto fitte e ventricose, poi diventano rosee, e subito nere e deliquescenti. Gambo slanciato, cavo, bianco e liscio, con anello caduco e fugace. La carne negli esemplari immaturi è bianca, con odore mite e sapore grato.

**Habitat:** cresce dalla primavera all'autunno in gruppi numerosi nei prati, nei giardini, ai lati dei sentieri del bosco, nei terreni umidi e concimati, ricchi di sostanze fertilizzanti organiche.

**Commestibilità:** delicato commestibile solo se immaturo (lamelle bianche!), da consumarsi appena colto perché si altera rapidamente. Si consiglia di eliminare il gambo subito dopo averlo raccolto, per rallentare la maturazione. È consigliabile evitare, o ridurre al minimo, l'assunzione di bevande alcoliche con *Coprinus comatus* in quanto contiene modiche quantità di tossine responsabili della sindrome coprinica.

**Craterellus cornucopioides (L.) Pers.**



**Generalità:** è chiamato comunemente trombetta dei morti, perché il periodo di crescita è attorno al 2 Novembre. Molto ricercato dagli estimatori che lo usano spesso essiccato e polverizzato come condimento. Risulta poco confondibile, anche se si può tuttavia scambiare con con il *Cantharellus cinereus*, anch'esso commestibile ma di colore grigio, che presenta pseudolamelle più evidenti e gambo pieno e non "cavo".

**Caratteri per la determinazione:** il cappello largo 3-10 cm, ricorda una cornucopia o una trombetta con margine ondulato, sottile ed elastico. La colorazione è inizialmente scura, nero-bluastra con presenza di piccole squamette poi schiarisce apparendo grigio-brunastra. La zona fertile o imenio si presenta nella parte esterna ed è liscia con rugosità verticali. Il gambo risulta quasi inesistente, è inglobato nel cappello ed è fibroso. La carne è esigua e sottile, elastica e grigiastria con sapore mite ed odore di prugne da giovane e di cantina o di tartufo con l'invecchiamento.

**Habitat:** cresce soprattutto nei boschi di latifoglie, poco frequente sotto aghifoglia. Talvolta si incontrano zone del bosco dove è praticamente impossibile procedere senza calpestare questi fun-

ghetti che quasi sempre crescono in gruppi molto numerosi.

**Commestibilità:** ottimo commestibile. Viene utilizzato soprattutto in polvere per aromatizzare salse e frittate. Non preoccuparsi della colorazione poco invitante che può assumere la pietanza.

**Lactarius piperatus (Scop.: Fr) S. F. Gray**



**Generalità:** in Basilicata è conosciuto anche con il nome di "lattarul" o bavuso. È considerata una specie non commestibile, a causa del suo sapore molto acre e pepato, anche se in alcune zone viene ancora utilizzato (le tradizioni sono difficili da sradicare), dopo adeguata essiccazione e macinazione, come surrogato del pepe o del peperoncino. Si distingue dagli altri "classici" lattari bianchi (*Lactarius vellereus* e *Lactarius bertillonii*) che sono di taglia maggiore e hanno lamelle spaziate e spesse. Il genere *Lactarius* è caratterizzato da funghi con le lamelle che al taglio producono lattice, il cui colore e sapore è spesso determinante per identificare la specie.

**Caratteri per la determinazione:** il Cappello, largo 5-15 cm, è depresso, imbutiforme, con orlo prima involuto e poi ondulato. La Cuticola è asciutta, screpolata a tempo secco, di colore bianco, poi crema, spesso con sfumature

rugginose. Le lamelle sono molto fitte, biforcute, sottili e decorrenti, intercalate da lamellule, di colore bianco o crema, talvolta macchiate di nocciola, al taglio producono un lattice bianco, giallo olivaceo da secco, pepatissimo. Il gambo è pieno, sodo con base attenuata, di colore bianco con rugosità e macchie ocraceo brunastre. La carne è dura, compatta, granulosa, bianca tendente al crema, con odore sub-fruttato. Il sapore è molto acre, pepato.

**Habitat:** cresce a gruppi, da fine estate all'autunno nei boschi di latifoglie. Specie comune.

**Commestibilità:** **NON COMMESTIBILE.** In passato veniva consumato in alcune località del sud Italia dopo prolungata cottura per privarlo dell'acredine: malgrado questo accorgimento restava coriaceo, amaro, disgustoso. Pertanto se ne sconsiglia il consumo alimentare.

**Lactarius deliciosus (L.) Gray**



**Generalità:** il nome scientifico deriva dalle sue buone qualità organolettiche. In Basilicata è noto con il nome di Rosito o Sanguinello. Caratteristico è il lattice prodotto dalle lamelle, di color carota. Alla famiglia appartengono altre specie, parimenti commestibili

e molto ricercate, con cui viene facilmente confuso, come il *L. sanguifluus*/semi *sanguifluus* virante al verdastro, con lattice rosso sangue vinoso, il *L. salmonicolor* con cappello meno zonato e crescente sotto abete bianco, il *Lactarius deterrimus*, virante al verdastro, crescente sotto abete rosso (difficilmente reperibile in Basilicata). Un'ultima curiosità: il *L. deliciosus* colora le urine di giallo ed *L. sanguifluus* colora le ed il urine di rosso!

**Caratteri per la determinazione:** il cappello, largo 10-15 cm, è depresso imbutiforme con margine involuto. La cuticola è glabra, liscia, viscida con tempo umido, con leggere fossette, rosso arancio o rosa arancio, a volte con leggere sfumature verdastre, con ampie zonature concentriche più scure. Le lamelle sono fitte, sottili, strette, fragili, intercalate da lamellule, un poco decorrenti sul gambo, di color arancio vivo, viranti leggermente al verdastro alla sezione, producono un lattice di color carota, immutabile. Il gambo è tozzo, cilindrico, presto cavo, con colore al cappello (arancio pallido), con scrobicature rosso arancio. La Carne è soda, più o meno spessa, fragile, si colora di verdastro all'aria e, subito arancio carota al taglio, con odore fruttato, resinoso e sapore più o meno acre.

**Habitat:** cresce isolato o a gruppi in autunno nelle pinete. Specie comune ed abbondante

**Commestibilità:** buon commestibile. Tradizionalmente nelle nostre zone viene cotto alla griglia.

**Macrolepiota mastoidea** (Fr.) Singer



**Generalità:** somigliante e commestibile come la più conosciuta *Macrolepiota procera*, si differenzia per le dimensioni più ridotte e per l'umbone aguzzo sul cappello, mammellonato (da cui il nome). È prudente non mangiare il fungo quando il diametro è inferiore a circa 8 cm per evitare la confusione con le *Lepiota* di piccola taglia del gruppo *helveola*, o altre velenose o mortali. Per le misura si fa riferimento al fungo adulto e quindi con cappello completamente aperto.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello raggiunge 8-15 cm di diametro, è prima sub-globoso, poi piano-convesso, ricoperto da squame molto piccole, umbone molto pronunciato, margine involuto. La cuticola, caffelatte crema-ocraceo con umbone più scuro, è dissociata in finissime squamette, più addensate verso il centro. Le lamelle sono fitte, alte, distanti dal gambo, bianche e poi crema-roseo. Il gambo è facilmente staccabile dal cappello, attenuato in alto, leggermente rigonfio alla base, è rivestito di squamette granulose di concolori al cappello. La carne è bianca, immutabile, con odore tenue e sapore di nocciola.

**Habitat:** cresce in autunno, nei prati e lungo i margini dei boschi. Specie comune.

**Commestibilità:** commestibile. Si adopera solamente il cappello, poiché il gambo è coriaceo.

**Macrolepiota procera** (Scop.) Singer



**Generalità:** volgarmente è conosciuta come Mazza di tamburo per la sua forma iniziale, ossia quando il cappello è ancora chiuso, oppure "ombrellone" quando, invece, il cappello si apre completamente, ed è uno dei più vistosi, conosciuti ed apprezzati tra i funghi commestibili. Tra le varietà individuabili nelle nostre zone ci sono la *M. procera* var. *fuliginosa* con cuticola bruno-fuliginosa, gambo brunastro vellutato e zebraure non sempre evidenti, *M. procera* var. *pseudoolivascens* con cuticola tendente a macchiarsi di verde alla pressione e al contatto con l'aria. La Mazza di Tamburo è di facile riconoscimento, attenzione però, alla confusione con il non commestibile *Chlorophyllum rhacodes*, con scaglie più ampie e profonde, gambo privo di zebraure e carne che arrossa velocemente al taglio.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è largo 10-30 cm (eccezionalmente anche a 40 cm), prima ovoidale, poi convesso ed infine piano, con vistoso umbone liscio centrale. La cu-

cola è coperta di scaglie brunastre concentriche più fitte al centro che via via si diradano verso il margine, al di sotto è biancastra o nocciola, sfrangiata all'orlo. Le lamelle sono fitte, alte, ventricose, distanti dal gambo, bianche o con sfumature rosaceo-brune a maturità. Il gambo è altissimo (20-50 cm), cilindrico, duro, fibroso, farcito poi cavo, fortemente bulboso al piede, facilmente separabile dal cappello, di colore biancastro o crema con zebraure brune. L'anello è ampio e vistoso, doppio, mobile con l'orlo lacerato, bianco sopra e brunastro sotto. La carne del cappello è soffice e tenera, bian-

ca con odore e sapore lieve di nocciola, quella del gambo è fibrosa e dura.

**Habitat:** cresce a fine dall'estate all'autunno inoltrato ai margini delle radure dei boschi di latifoglie ed aghifoglie. Specie comune ed abbondante.

**Commestibilità:** ottimo commestibile. Si adopera la sola carne del cappello, tenera e prelibata, dopo aver eliminato l'umbone. Ottima cucinata impanata come una cotoletta, quando il cappello è totalmente aperto e con le lamelle ancora bianche, mentre con gli esemplari più giovani (non ancora aperti) si preparano gustose frittate.





### **Russula aurea** Persoon

**Generalità:** è detta anche colombina dorata o "rissucdd" ed è una delle russule maggiormente riconoscibili a colpo d'occhio dai raccoglitori, grazie alla colorazione giallo-arancio rossa del cappello e giallo-citrino del filo delle lamelle e di parte del gambo. È anche considerata fra le più pregiate del genere per la sua ottima commestibilità.

**Caratteri per la determinazione:** Il cappello è sodo, carnoso, fragile, con il margine liscio. La Cuticola, è brillante, separabile lungo il margine, di colore è rosso arancio o rosso scuro con macchie (più o meno centrali) di giallo oro o giallo vivo, a volte interamente giallastra, di rado di colore omogeneo. Le lamelle sono fitte, forcate al gambo e molto fragili, di colore crema pallido, giallo limone, ocracee, spesso con il tagliente caratteristicamente di un bel giallo dorato o giallo intenso. Il gambo è carnoso e slanciato, bianco o macchiato di giallo. La carne è soda, presto

fragile e cassante, bianca, con odore debole e sapore dolce.

**Habitat:** cresce dalla primavera all'estate nei luoghi umidi dei boschi di latifoglie e conifere. Specie comune.

**Commestibilità:** buon commestibile. Carne gustosa anche se non molto aromatica, delicata e tenera, quindi da cuocere a fuoco vivo, non in umido.

### **Russula cyanoxantha** (Shaeffer) Fries



**Generalità:** è una delle specie più comuni del genere ed è denominata

volgarmente colombina maggiore. Ha una grossa variabilità di colore, ma la si riconosce facilmente per la "lardosità" delle lamelle, ovvero untuose al tatto, che alla pressione e sfregamento non si spezzano. Attenzione a non confonderla con la *R. olivacea*, non ha le lamelle lardacee e bianche, ed è considerata tossica se cucinata male o consumata cruda.

**Caratteri per la determinazione:** il Cappello, largo dai 5-15 cm, è duro e carnoso, con margine involuto e sottile, globoso, poi convesso, infine spianato, a volte imbutiforme. La Cuticola è umida, iridescente, con colore molto variabile, dal rosa lilla al viola blu, passando dal grigio violetto, grigio verde/oliva e al bruno olivastro, asportabile in parte, con carne sottostante color violetto-ciclamino. Le Lamelle sono più o meno fitte e di consistenza lardacea (untuosa), non si frantumano alla pressione delle dita, libere al gambo con poche lamellule, bianche, macchiate di bruno a maturità. Il gambo è duro e carnoso, bianco qualche volta sfumato di viola, di consistenza gessosa come un tutto il genere *Russula*. La carne, compatta e consistente, è bianca, con odore gradevole fungino, e sapore dolce, come di nocciola.

**Habitat:** cresce, in estate-autunno, nei boschi di aghifoglie e latifoglie. Specie comune.

**Commestibilità:** è un ottimo commestibile, è considerata una delle migliori *Russule* in assoluto.

### **Russula delica** Fries



**Generalità:** è conosciuta col nome dialettale di "lardar", "pipirign' o tarattuff". È facile riconoscere questa specie, in quanto cresce a gruppi, rompendo il terreno e restando parzialmente infossata, rimanendo spesso ricoperta dal terriccio o da foglie secche. Tra le *Russule* è la meno apprezzata, il suo odore e il suo sapore la rendono poco appetibile. Viene confusa spesso con la *R. chloroides* (mediocre, commestibile) che si riconosce per le lamelle più strette e per un piccolo alone verdastro (raramente presente nella *R. delica*) posto in prossimità delle lamelle. Si distingue dai *Lactarius* bianchi per la mancanza di lattice alla frattura delle lamelle.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello è largo 5-15 cm, da convesso a depresso al centro, con margine più o meno lobato-ondulato, con cuticola asciutta, ruvida, biancastra nell'esemplare giovane, poi macchiata di giallo ocraceo. Le lamelle sono spaziate ed intercalate da numerose lamellule, con tendenza a decorrere lungo il gambo, biancastre. Il gambo è corto e tozzo, prima bianco poi chiazzato di macchie brune. La carne è bianca, molto soda, di sapore mite o leggermente acre, con odore prima salmastro fruttato, poi

sgradevole, come di pesce.

**Habitat:** cresce a gruppi di diversi esemplari, in estate-autunno, in boschi di latifoglie e aghifoglie. Specie comune e abbondante.

**Commestibilità:** mediocre commestibile, dopo lunga cottura. Ciononostante non sono pochi gli estimatori di questa specie, ad esempio in Puglia o nelle Marche, dove è molto ricercato.

### Russula vesca Fries



**Generalità:** è volgarmente nota come colombina rosa. Per la colorazione pileica, la tendenza a macchiarsi di giallo-brunastro nelle zone manipolate a lungo, la sporata bianca e il sapore interamente dolce ricordante la nocciola, è una *Russula* di facile identificazione. Ha una buona digeribilità rispetto alle altre specie congeneri, forse la migliore in quest'ambito.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello, largo 6-10 (14) cm, è inizialmente sodo, sub globoso poi convesso, con depressione centrale ma subito tenero e fragile. La cuticola è finemente rugosa, a volte ritratta all'orlo (negli esemplari maturi non ricopre le lamelle sul bordo del cappello), con colore rosa carnicino o rosa pallido, rosa vinoso. Le Lamelle sono appena decorrenti e biforcute, fitte e fragili, di colore bian-

co, poi crema pallido, si macchiano come di ruggine a maturità. Il gambo è pieno, sodo, cilindrico, a volte appuntito alla base, bianco, ma a volte sfumato di rosa con macchie giallastre in vecchiaia. La carne è soda, ma presto tenera e fragile, bianca ma ingiallente alla manipolazione, con odore buono e sapore dolciastro, come di nocciole.

**Habitat:** cresce in gruppi numerosi tra Castagni e Querce, ma anche presso aghifoglie. Fungo molto comune, fruttifica da Maggio a Ottobre.

**Commestibilità:** buon commestibile. È una *Russula* dal sapore molto dolce e delicato e si presta per una cottura a fuoco vivace.

### Russula virescens (Schaeffer) Fries

**Generalità:** chiamata volgarmente colombina verde o "Verdone", è la migliore tra le *Russule* commestibili assieme alla *R. cyanoxantha*, ed è facilmente riconoscibile per la cuticola di colore verde-azzurro finemente screpolata, per la compattezza (alto peso specifico) ed il buon sapore della sua carne. Per il colore del cappello, può essere confusa con l'*Amanita phalloides* (mortale) che si differenzia, però, perchè ha il gambo munito di un anello e di una volva.

**Caratteri per la determinazione:** il cappello di diametro 5-15 cm è duro e carnoso, inizialmente globoso, quindi piano convesso. La cuticola è asciutta e opaca, prima bianca e liscia, poi con caratteristiche screpolature (areolature poligonali) verde smeraldo o verde oliva, che fanno apparire il fondo giallognolo (in una sorta di marmorizzazione). Le lamelle, carnose e fragili sono aderenti al gambo e forcate al margine, fitte con qualche lamellula, di color bianco crema. Il gambo è duro e pie-



no, poi cavernoso, è spesso ingrossato nella parte centrale, bianco. La carne è dura e spessa, ma presto molle, di colore bianco, si macchia di ocraceo in maturità. L'odore è gradevole, leggermente fruttato. Il Sapore è dolce, ricorda le noci.

**Habitat:** cresce nei boschi di castagno e quercia, dalla fine della primavera all'autunno. Specie comune.

**Commestibilità:** ottimo commestibile, sia da crudo (in minime quantità) che da cotto, una delle migliori *Russule* in assoluto, se non proprio la migliore.



**Tricholoma terreum** (Schaeff.) P. Kumm.

**Generalità:** chiamato volgarmente "moretta" fa parte di un numeroso gruppo di funghi molto simili e difficilmente distinguibili (parimenti commestibili): *T. gausapatum* ha lamelle molto larghe e la cuticola brunastra e feltrata, *T. myomyces* è più piccolo ed ha resti di velo color argento nella parte alta del gambo; *T. triste* ha il filo delle lamelle più scuro e sfumature grigio-scure nel gambo; *T. scalpturatum* ha odore di farina e ingiallisce a maturità; *T. atrosquamosum* ha odore di farina e spezie ed il filo lamellare annerente; *T. orirubens* ha odore farinoso-fruttato e le lamelle arrossanti; *T. basirubens* ha odore di farina-muffa e ha il piede del gambo rossastro. Attenzione a non confonderlo con *Tricholoma pardinum*, che ha dimensioni maggiori del *T. terreum* ed il cappello squamoso-scaglioso ed è responsabile di gravi avvelenamenti di natura gastroenterica. **Caratteri per la determinazione:** il cappello largo 3-7 cm è all'inizio camp-

nulato, quindi convesso, infine piano, a volte irregolare, con umbone pronunciato, margine involuto, debordante, fessurato negli esemplari adulti. La cuticola è di colore grigio-fumo, grigio topo-ardesia, dapprima lanoso-feltrata ed in seguito percorsa da fibrille radiali, quasi nerastre. Le lamelle sono smarginate o uncinato, fitte nella media, fragili, biancastre. Il gambo è pieno all'inizio, cavo con l'età, tenero, successivamente fibroso, spesso ricurvo alla base, colore biancastro ed aspetto sericeo. La carne è fragile, bianca, grigia sotto la cuticola, piuttosto fibrosa, odore molto tenue d'erba, di terra o più frequentemente nullo, sapore dolce, mite.

**Habitat:** cresce in autunno, a gruppi numerosissimi, nei boschi misti, ma soprattutto nelle pinete. Specie comune.

**Commestibilità:** buon commestibile. Le ridotte dimensioni e la possibilità di trovarlo quasi sempre invaso da larve, ne scoraggiano spesso la raccolta.

### Leggende popolari

(consigli popolari da **non seguire**)

- tutti i funghi sono commestibili se argento, aglio, mollica di pane, prezzemolo non subiscono alterazioni. (FALSO)
- tutti i funghi erosi da lumache o da piccoli roditori sono commestibili. (FALSO)
- tutti i funghi che ospitano larve di insetti non contengono sostanze nocive. (FALSO)
- tutti i funghi mangiati dal cane o dal gatto senza alcun danno sono innocui per l'uomo. (FALSO)
- la cottura dei funghi è sufficiente ad eliminare le sostanze tossiche da un fungo. (FALSO)
- tutti i funghi raccolti su piante vive o su ceppi in decomposizione non sono velenosi. (FALSO)
- tutti i funghi che crescono nei pascoli o nei prati non sono velenosi. (FALSO)
- tutti i funghi che mutano di colore - virano - alla sezione sono velenosi. (FALSO)

**L'unico modo sicuro per evitare errori è quello di riconoscere i funghi dalla somma dei loro caratteri morfologici.**

**Consultate sempre i centri micologici della A.s.l. il servizio è gratuito.**

### Bibliografia

- *Funghi d'Italia atlante fotografico* vol I, II, III Ed. Centro Studi A.M.B.
- *Tutto funghi conoscerli, raccoglierci, cucinarli*, Ed. Giunti Demetra
- *Funghi a confronto*, Riccardo Mazza, Ed. Fabbri
- *Mushrooms & Toadstools*, R. Courtecuise, Collins Field Guide
- *Le Guide des Champignons*, Guillaume Eyssartier, Pierre Roux, Ed. Belin (Paris)
- *Cetto B., I funghi dal Vero*, Volumi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, Saturnia Editrice, Trento, Edizioni 2005-2008;
- Tagliavini O., Tagliavini R., *Atlante dei funghi commestibili della Basilicata*, Consiglio Regionale Basilicata, 2001;
- Tagliavini O., Tagliavini R., *Funghi della Basilicata*, Consiglio Regionale Basilicata, 2012;
- Legge Regionale n°48 del 14/12/1998, *Disciplina sulla raccolta, l'incremento e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei freschi e conservati*;
- Legge Regionale n° 43 del 26/11/2001, *Modifiche ed integrazione alla L.R. n° 48 del 14/12/1998*;
- *Regolamento per la raccolta dei funghi epigei ed ipogei n° 4 del 8/03/2006*, Ente di Gestione del Parco Archeologico Storico Naturale delle Chiese Rupestri del Materano;
- *Norme di Gestione Parco Regionale Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane, Allegato C, Piano del Parco*, 2015;
- <http://www.funghiitaliani.it>
- <http://www.funghiemicologia.com>
- <http://www.indexfungorum.org>