



CITTÀ METROPOLITANA DI MESSINA
Enoteca Provinciale di Messina

Funghi Commestibili

dei Monti Nebroidei e Peloritani

Schede sintetiche



2	Indice	48	Lactarius deliciosus
3	Prefazione	50	Lactarius salmonicolor
4	Consigli sulla raccolta dei funghi	52	Langermannia gigantea
8	Agaricus campestris	54	Leccinum aurantiacum
10	Agaricus macrosporus	56	Leccinum scabrum
12	Agrocybe aegerita	58	Lepista nuda
14	Albatrellus pes-caprae	60	Lyophyllum decastes
16	Amanita caesarea	62	Macrolepiota procera
18	Armillaria mellea	64	Marasmius oreades
20	Boletus aereus	66	Morchella esculenta rotunda
22	Boletus aestivalis	68	Morchella esculenta vulgaris
24	Boletus edulis	70	Pleurotus ostreatus
26	Boletus pinophilus	72	Ramaria botrytis
28	Calocybe gambosa	74	Russula aurea Pers.
30	Cantharellus cibarius	76	Russula cyanoxantha
32	Clitopilus prunulus	78	Russula virescens
34	Coprinus comatus	80	Suillus bellini
36	Craterellus cornucopioides	82	Suillus granulatus
38	Fistulina hepatica	84	Suillus luteus
40	Grifola frondosa	86	Tricholoma portentosum
42	Hydnum repandum	88	Ricette
44	Hydnum rufescens	89	Crediti
46	Hygrophorus agathosmus		

La promozione delle eccellenze enogastronomiche del territorio è uno degli ambiti di interesse della Città Metropolitana di Messina che vi provvede con le attività dell' Enoteca provinciale di Messina con i suoi “punti promozionali delle eccellenze messinesi “ di Capo d'Orlando, Mirto e Naso, oltre che con quelle dell'Ufficio “ Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca e risorsa Mare ”.

Tra i vari interventi che riguardano l'enogastronomia tipica, l'artigianato locale e la pesca, uno dei focus di maggiore interesse è rappresentato dall'elaborazione e divulgazione sul web di dossier di approfondimento tra i quali, ad esempio, si colloca questo sui “ funghi commestibili “ che si raccolgono sui Monti Peloritani e sui Nebrodi .

Nel nostro territorio, infatti, la raccolta dei funghi spontanei, come già accade in altre regioni d'Italia nelle quali è un segmento di rilievo dell'economia, presenta buone potenzialità di sviluppo anche perché s'inserisce in una più ampia concezione di valorizzazione dell'ambiente naturale .

L'auspicio, rivolto a chi esaminerà e vorrà utilizzare le schede sintetiche sui funghi commestibili - oltre all'apprezzamento per il lavoro svolto da personale dell'Ente - è che queste schede possano stimolare la curiosità e l'interesse nei confronti del Territorio e dei suoi tanti tesori

Messina, 27 ottobre 2022

La Dirigente

Avv. Anna Maria Tripodo

CONSIGLI UTILI SULLA RACCOLTA DEI FUNGHI

Prima di improvvisarsi alla raccolta dei funghi, per non incappare in spiacevoli avventure, è bene sapere delle nozioni basilari sui comportamenti da adottare sia dal punto di vista del rispetto dell'equilibrio biologico e, dal punto di vista della sicurezza.

I funghi svolgono una indispensabile funzione nell'equilibrio biologico del bosco. Senza i funghi la maggior parte degli alberi avrebbero vita stentata. Pertanto, è importante raccogliete solo i funghi che interessano e lasciare integri gli altri, anche se li si ritiene non commestibili o velenosi.

Vanno raccolti solo funghi freschi, interi, senza strapparli o tagliarli alla base, la raccolta si esegue con una delicata rotazione del gambo.

Quelli certamente conosciuti dal raccoglitore vanno subito puliti dal terriccio e privati dalle parti non buone per poi riporli nell'apposito cesto, che garantisce una migliore tenuta delle condizioni di pulizia, una migliore aerazione e consente la diffusione delle spore.

Sono vietate le buste di plastica che accelerano il processo di decomposizione e putrefazione, non preservano da urti e facilitano la



frammentazione o addirittura la riduzione in poltiglia per le specie più delicate.

Per chi non lo sapesse, non vanno raccolti i funghi ancora troppo piccoli, ricordiamo che la legge vieta la raccolta degli ovuli in forma ancora chiusa. Questo per due ragioni: una per il pericolo di confondere l'ovulo buono con una specie velenosa (spesso mortale). L'altra per un motivo di natura ecologica.

Infatti, se gli ovuli vengono raccolti in maniera intensiva quando sono ancora chiusi, non si permette loro di produrre le spore tanto utili al perpetuarsi della specie.

Non è un caso che ultimamente la crescita degli ovuli si sta facendo sempre più rara. Questo capita in quelle zone dove la crescita è sempre stata abbastanza abbondante.

Vale la pena ricordare che ogni anno, in Italia, si verificano circa 20 decessi dovuti all'ingestione di funghi velenosi. Nella quasi totalità dei casi si tratta dell' *Amanita phalloides*, che allo stato di uovo è facilmente confondibile con l'ovulo buono.

Non raccogliere mai a scopo culinario funghi che non si conoscono con certezza. Nell'eventualità,



di dubbi, i funghi che non si conoscono vanno posti in contenitori diversi e portarli sempre per il controllo da un esperto micologo delle A.S.P.



NON CHIEDERE MAI CONSIGLI A RACCOGLITORI OCCASIONALI

La legge regionale che disciplina la raccolta dei funghi è: (L. 3 del 1 febbraio 2006 – Regione Sicilia) - "Disciplina della raccolta, commercializzazione e valorizzazione dei funghi epigei spontanei", impone ai raccoglitori, l'obbligo di un tesserino nominativo regionale che, abilita alla raccolta su tutto il territorio della Regione ed è rilasciato, su istanza degli interessati, dal Comune di residenza dei medesimi, nelle seguenti ipotesi:

- **tesserino amatoriale**, consente al titolare di raccogliere sino a quattro chilogrammi di funghi al giorno, ha un costo fissato in euro 30,00 annuali;
- **tesserino professionale**, rilasciato a coloro che effettuano la raccolta al fine di integrare il proprio reddito, consente al titolare di



raccogliere sino a dodici chilogrammi di funghi al giorno, ha un costo fissato in euro 100,00 annuali;

- **tesserino per la raccolta ai fini scientifici**, rilasciato, a soggetti pubblici e privati, per la raccolta di qualsiasi specie fungina per comprovati motivi di studio, ricerca o per la realizzazione di iniziative aventi carattere scientifico, nelle quantità strettamente necessarie per dette finalità, ha un costo fissato in euro 30,00 annuali.



Agaricus campestris



Divisione *Basidiomycota*

Sottodivisione

Agaricomycotina

Classe *Agaricomycetes*

Sottoclasse *Agaricomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Agaricaceae*

Genere *Agaricus*

Specie *campestris*



Nomi Volgari: Prataiolo

Etimologia: dal greco 'agarikòn' : campestre

Lamelle: fitte, libere al gambo, con colorazione mutevole durante lo sviluppo, prima biancastre, poi subito rosa-rossastre, che inscuriscono fino a diventare nerastre, a maturazione del fungo.



Gambo: cilindrico, a base più o meno bulbosa, tozzo, pieno, bianco o biancastro, porta un anello stretto e fragile, bianco, striato nella parte alta.

Carne: spessa, bianca, che può diventare più o meno rosata al taglio, odore e sapore fungino, gradevole

Habitat: cresce – dalla primavera all'autunno – inoltrato su terreni grassi e concimati, su letame, negli orti, parchi, giardini etc.

Commestibilità: buon fungo commestibile, conosciuto e consumato in quasi tutti i paesi.

Osservazioni: può nascere ovunque come fungo spontaneo. Bisogna prestare attenzione perchè esistono funghi prataioli che sono tossici; gli inesperti potrebbero scambiare questo fungo, raccolto in natura, con le mortali Amanite bianche, cioè l'Amanita verna e l'Amanita virosa.



Agaricus macrosporus



Divisione *Basidiomycota*
Sottodivisione *Agaricomycotina*
Classe *Agaricomycetes*
Sottoclasse *Agaricomycetidae*
Ordine *Agaricales*
Famiglia *Agaricaceae*
Genere *Agaricus*
Specie *macrosporus*
Nomi Volgari: Prataiolo
Etimologia: dal greco
'makròs': grande e 'sporà':
semenza, per le spore di grosse
dimensioni.

Lamelle: libere, sottili, inizialmente rosa-rossastro, poi imbrunenti ed infine nerastre.



Gambo: robusto, pieno, appuntito verso la base, biancastro, liscio. E' munito di un tipico anello floccoso, caratteristico di questa specie.

Carne: spessa, bianca, leggermente rosata se sezionata, odore e sapore gradevole, fungino.

Habitat: dalla primavera all'autunno, nei parchi, giardini, tra l'erba dei campi, nei pioppeti, sovente anche in cerchi.

Commestibilità: è un discreto commestibile.

Osservazioni: si consiglia, comunque, di non consumare esemplari cresciuti lungo le strade di grande traffico, o in città, in quanto sono funghi in grado di assorbire metalli pesanti, quali il piombo, diventando nocivi per la salute.



Agrocybe aegerita



Divisione *Basidiomycota*

Sottodivisione

Agaricomycotina

Classe *Agaricomycetes*

Sottoclasse

Agaricomycetidae

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Strophariaceae*

Genere *Cyclocybe*

Specie *aegerita*



Nomi Volgari: Pioppini – Piopparelli

Etimologia: dal greco ‘agròs’ : campo e ‘kùbe’ : testa, testa del campo;
dal greco ‘aìgeiros’ : pioppo

Lamelle: fitte, da biancastre a bruno-tabacco

Gambo: da 3 a 10 cm., cilindrico, affusolato alla base, bianco-brunastro, con un ampio anello membranoso.



Carne: bianca, tenera nel cappello, piuttosto tenace quella del gambo; odore e sapore gradevole.

Habitat: cresce dalla primavera all'autunno su legno di latifolia; predilige i vecchi tronchi di pioppo.

Commestibilità: buon commestibile; è apprezzato e consumato fin dai tempi antichi

Osservazioni: è un fungo che si presta facilmente alla coltivazione su scala industriale.



Albatrellus pes-caprae



Divisione Basidiomycota

Classe Basidiomycetes

Ordine Russulales

Famiglia Albatrellaceae

Genere Albatrellus

Specie pes-caprae

Nomi Volgari: Piede di capra – Lingua di brughiera – Orie d'asu – Bruin – Gasparin

Etimologia: dal latino 'pes-caprae': piede di capra, per la sua forma.

Gambo: sino a 10 cm., eccentrico o laterale, robusto, di colore giallo-bruno o biancastro, più chiaro verso la base.

Carne: compatta, soda, da bianca a giallina, con odore gradevole fungino; ha sapore grato che ricorda vagamente la nocciola.

Habitat: in boschi umidi in prevalenza di latifoglia, in estate ed autunno. Sta diventando sempre più raro ed introvabile.



Commestibilità: buon commestibile, si presta molto alla conservazione sott'olio.

Osservazioni: difficilmente può essere scambiato con altri non commestibili o tossici, l'unico con cui si può confondere è il *Polyporus cristatus*, coriaceo ed immangiabile.



Amanita caesarea



Divisione Basidiomycota

Classe Basidiomycetes

Ordine Agaricales

Famiglia Amanitaceae

Genere Amanita

Specie caesarea

Nomi Volgari: Ovolo buono –
Ovolo – Bolè real – Fungo reale
– Cucun

Etimologia: da ‘Amanos’, monte tra la Cilicia e la Siria, o dal greco ‘amanitai’ : appellativo dei funghi in genere. Dal latino ‘caesareus’ : di Cesare, il fungo

dei Cesari, imperatori di Roma.

Lamelle: giallo carico, giallo-zolfo, libere, fitte, con presenza di lamellule.



Gambo: da 8 ad oltre 15 cm. Giallo carico come le lamelle, ricoperto da una leggera lanuggine. E' presente un anello membranoso, ampio e cascante, con colore al gambo. Alla base è presente una volva, bianca, ampia e spessa, membranacea, a forma di sacco.

Carne: interamente bianca, giallognola sotto la cuticola, tenera, odore e sapore lievi e molto gradevoli.

Habitat: ama i luoghi aperti e luminosi dei boschi puliti di latifoglie, sotto castagno e quercia; presente in estate ed inizio autunno.

Commestibilità: ottimo commestibile, può anche essere consumato crudo.

Osservazioni: è necessario prestare la massima attenzione perchè quando è allo stadio di uovo, nelle prime fasi di crescita, può essere scambiato con l'*Amanita phalloides* o con altre Amanite mortali.



Armillaria mellea



Divisione *Basidiomycota*
Sottodivisione *Agaricomycotina*
Classe *Agaricomycetes*
Sottoclasse *Agaricomycetidae*
Ordine *Agaricales*
Famiglia *Physalacriaceae*
Genere *Armillaria*
Specie *mellea*



Nomi Volgari: Chiodini – Famigliole – Famigliola buona – Famirole – Ciudin – Ciuet

Etimologia: dal latino ‘armilla’: braccialetto, per la presenza dell’anello; dal latino ‘mellèus’ attinente il miele, per il colore simile al miele.

Lamelle: non molto fitte, protette da un velo fugace nei giovani esemplari, bianche poi giallognole, infine brunastre e macchiate di rossastro con l’età.



Gambo: da 5 a oltre 20 cm. slanciato, fibroso, a crescita cespitosa, brunastro e ricoperto da squamette bianche o gialline. E' presente un anello membranoso, pendulo, biancastro.

Carne: bianca, soda, coriacea e fibrosa soprattutto nel gambo, sapore più o meno amarognolo e astringente, odore fungino.

Habitat: cresce da parassita su alberi debilitati e da saprofita su ceppi e radici di svariate essenze, sia di latifoglie che di conifere. E' specie piuttosto tardiva che fa la sua comparsa dall'autunno inoltrato fino all'inverno. Molto comune ed abbondante

Commestibilità: commestibile, ma va consumato con cautela perchè può causare disturbi ed intossicazioni. Per evitare tali inconvenienti devono essere consumati solo esemplari giovani, in modeste quantità e sempre dopo una prolungata bollitura, buttando più volte l'acqua di cottura.

Osservazioni: possono essere confusi con specie tossiche e non commestibili, quali il falso chiodino (*Hypholoma fasciculare*) e la pericolosa *Galerina marginata*, velenosa e mortale. Si consiglia di prestare molta attenzione.



Boletus aereus



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Specie *aereus*

Nomi Volgari: porcino
nero - bronzino -
porcin neir - carej -
caplet



Etimologia: dal latino 'aes', 'aeris' : bronzo, per il suo colore.

Tubuli: Tubuli:bianchi: bianchi, biancastri, gialli-olivastri a maturazione. Pori piccoli, bianchi per parecchio tempo. poi biancastro-gialli.



Gambo: 8-20 cm. x 3-10 cm. Castano Chiaro, ingrossato alla base; si restringe verso l'alto. A volte panciuto, ricoperto da un fitto reticolo brunastro.

Carne: bianca, soda e compatta, con lieve odore. Sapore grato.

Habitat: è il più termofilo dei porcini; ama il caldo, predilige i boschi più aperti di latifoglie, quali querce, castagni, dall'inizio estate all'autunno.

Commestibilità: ottimo.

Osservazioni: è una specie diffusa principalmente alle basse quote, difficilmente lo si trova oltre gli 800 metri. Raro al nord, molto diffuso al sud ed in zone mediterranee.



Boletus aestivalis



Divisione *Basidiomycota*

Sottodivisione *Agaricomycotina*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Agaricomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Specie *aestivalis*

Nomi Volgari: porcino estivo –
porcino reticolato – porsin –
carej – caplet

Etimologia: dal latino
'aestivalis': dell'estate.

Tubuli: lunghi, sottili, bianchi poi tendenti al giallastro. Pori da bianchi a giallastri, infine verdastri.



Gambo: 8-15 cm. x 2-5 cm. Robusto, di forma cilindrica regolare, ingrossato alla base. Biancastro, ricoperto completamente da un reticolo brunastro in rilievo.

Carne: bianca, tendente al giallo, piuttosto molle al tocco. Odore fungino. Sapore dolce.

Commestibilità: considerato tra gli ottimi.

Osservazioni: fungo spesso attaccato dalle larve, numerose nel periodo stagionale in cui cresce.



Boletus edulis



Divisione *Basidiomycota*

Sottodivisione

Agaricomycotina

Classe *Agaricomycetes*

Sottoclasse

Agariicomycetidae

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*



Genere *Boletus*

Specie *edulis*

Nomi Volgari: porcino – bolè – porsin – carej – caplet

Etimologia: dal greco ‘bolos’ : zolla da cui ‘bolètes’ fungo in genere.
Dal latino ‘edulis’ : commestibile.

Tubuli: da bianchi a giallastri, si separano facilmente dalla carne del cappello. Pori dello stesso colore, piccoli e rotondi.



Gambo: 5-20 cm. x 2-8 cm. Grosso, robusto, cilindrico, solitamente ingrossato alla base, assottigliato all'apice. Colore da bianco a nocciola chiaro, la parte superiore è ornata da un fine e fitto reticolo in rilievo.

Carne: immutabile, bianca, compatta e soda. Odore fungino e buon sapore.

Habitat: in boschi di aghifoglie e latifoglie, da fine estate all'autunno; è il porcino autunnale per eccellenza.

Commestibilità: ottimo.

Osservazioni: è il fungo classico, più ricercato, conosciuto e consumato.



Boletus pinophilus



Tubuli: da bianchi a verde olivastri. Pori da biancastri a giallo olivastri.

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Specie *pinophilus*

Nomi Volgari: porcino

rosso – bolè dij fò –

carej – caplet

Etimologia: dal latino

‘pinus’: pino e ‘colo’:

vivo, abito, per il

presunto habitat del

fungo.



Gambo: 5-20 cm. x 5-10 cm. Robusto, piuttosto bulboso alla base, di colore bruno-rossastro anche intenso, decorato da un reticolo a maglie fini di colore rossastro.

Carne: bianca immutabile, poco profumata. Sapore gradevole.

Habitat: in boschi di aghifoglie e latifoglie. Fruttifica tipicamente due volte all'anno, in tarda primavera e dalla tarda estate fino all'autunno inoltrato.

Commestibilità: considerato un buon commestibile.



Calocybe gambosa



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Genere *Calocybe*

Specie *gambosa*

Nomi Volgari: Prugnolo

Fungo di S. Giorgio



Etimologia: dal greco ‘kalòs’ : bello e ‘kùbe’ : testa, bella testa; dal latino ‘gamba’ : garretto (con il gambo grosso), per la forma del gambo.

Lamelle: molto fitte, bianche o crema chiaro.

Gambo: da 3 a oltre 7 cm., cilindrico, carnoso, ingrossato alla base. Colore bianco o concolore al cappello.

Carne: bianca, compatta, sapore gradevole con forte odore di farina fresca.



Habitat: lo si trova nei prati e nelle radure, sia in collina che in montagna, in file o in cerchi più o meno regolari; nelle stazioni di crescita è abbondante.

Commestibilità: è considerato buon commestibile, molto apprezzato in alcune zone.

Osservazioni: questo fungo, insieme a pochi altri, ha una comparsa primaverile, e, nelle annate più calde e temperate, apre la stagione fin dal mese di marzo.



Cantharellus cibarius



Divisione

Basidiomycota

Classe *Agaricomycetes*

Ordine *Cantharellales*

Famiglia

Cantharellaceae

Genere *Cantharellus*

Specie *cibarius*



Nomi Volgari: Gallinaccio – Galletto – Garitole – Finferlo

Etimologia: dal greco 'kàntharos': coppa, diminutivo di piccola coppa e dal latino 'cibus': cibo, attinente il cibo, commestibile.

Lamelle: irregolari, simili a pieghe od a venature, dello stesso colore del cappello.

Gambo: da 2 a 8 cm., pieno, sodo, con colore al cappello o più chiaro.



Carne: spessa, bianchiccia o giallastra, odore fruttato molto caratteristico, come di albicocche o di prugne; sapore dolce e gradevole.

Habitat: cresce dall'estate all'autunno, sia sotto latifolia che sotto conifera; abbondante nei periodi umidi dopo piogge prolungate.

Commestibilità: buon commestibile, ricercato ed apprezzato ovunque. E' ottimo in condimenti ed in misti di funghi.

Osservazioni: può essere confuso con altre specie simili, tra le quali il tossico *Omphalotus olearius*, che però è privo di odore ed ha vere lamelle.



Clitopilus prunulus



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Entolomataceae*

Genere *Clitopilus*

Specie *prunulus*

Nomi Volgari: Prugnolo

Etimologia: dal greco
'klitùs': pendio e 'pileos':



berretto, berretto inclinato. Dal latino 'prunum': prugna o 'prunus': la pianta delle prugne.

Lamelle: strette, decorrenti sul gambo, biancastre, tendenti al rosa a maturità.

Gambo: da 2 a 4 cm., piuttosto corto ed irregolare, pieno, bianco, poi pruinoso e farcito.



Carne: bianca, molle, friabile e tenera, più fibrosa nel gambo con odore forte e caratteristico di farina fresca o pasta di pane; sapore gradevole.

Habitat: assai comune dall'estate all'autunno, in boschi di conifera e di latifolia.

Commestibilità: buon commestibile, di sapore delicato e carne molto tenera.

Osservazioni: il colore rosato delle lamelle dovrebbe essere un buon carattere distintivo; sono però possibili confusioni con le *Clitocybi* bianche, che sono molto tossiche. Occorre, quindi, prestare la massima attenzione durante la raccolta di questa specie.



Coprinus comatus



Divisione *Eumycota*

Sottodivisione *Basidiomycotina*

Classe *Agaricomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Coprinaceae*

Genere *Coprinus*

Specie *comatus*

Nomi Volgari: Fungo
dell'inchiostro – C o p r i n o
chiomato

Etimologia: dal greco 'kòpros' :
sterco, attinente lo sterco, per
l'habitat ove cresce; dal latino

'comatus' : con la chioma, per i grossi fiocchi pelosi.



Lamelle: molto fitte, inizialmente bianche, poi a maturità nere, fino a trasformarsi in un liquido simile all'inchiostro.

Gambo: lungo e slanciato da 10 a oltre 30 cm., facilmente separabile dal cappello, bianco, a maturità vuoto all'interno. E' presente un anello membranoso minuto, bianco, che si annerisce a causa delle spore.

Carne: poco spessa, tenera nel cappello, fibrosa nel gambo, bianca con un odore forte, ma gradevole.

Habitat: cresce un po' ovunque vi siano terreni concimati, giardini, orti, prati, bordi delle strade, terreni incolti. Frequente in ogni stagione anche in gruppi di numerosi individui.

Commestibilità: discreto commestibile, a patto che si utilizzino solo i cappelli di esemplari giovani, con lamelle ancora completamente bianche.

Osservazioni: unico Coprino commestibile, ma vista l'esiguità della carne, se ne sconsiglia una prolungata cottura. Gli esemplari maturi non vanno utilizzati, perchè possono provocare disturbi gastrointestinali.



Craterellus cornucopioides



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Cantharellales*

Famiglia *Cantharellaceae*

Genere *Craterellus*

Specie *cornucopioides*

Nomi Volgari e dialettali:

Trombetta dei morti –

Imbutini

Etimologia: diminutivo del latino ‘crater, crateris’ : coppa, piccola coppa; dal greco ‘eidos’ : sembianza,

simile alla Cornucopia.

Gambo: da 4 a 10 cm., completamente cavo, imbutiforme, elastico, concolore al cappello.

Carne: poca ed elastica, sottile, grigiastra, di gradevole odore fruttato.

Foto: di John Kirkpatrick CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=17426848>



Habitat: cresce gregario ed in folti gruppi; predilige boschi umidi di latifoglie. E' comune, soprattutto nella stagione autunnale.

Commestibilità: considerato buon commestibile, non può essere scambiato con specie non commestibili.

Osservazioni: ricercato perchè si presta molto alla conservazione, una volta ben essiccato e polverizzato. Successivamente, fatto rinvenire in acqua, insaporisce in modo deciso e gradevole i piatti.

Imenio: liscio, senza pieghe o pseudo-lamelle nei giovani esemplari, poi progressivamente rugoso, colore grigio cenere fuligginoso, più chiaro a maturità o con tempo secco.



Fistulina hepatica



Phylum *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Fistulinaceae*

Genere *Fistulina*

Specie *hepatica*

Nomi Volgari: Lingua
di bue



Etimologia: diminutivo dal latino ‘fistula’: tubo, canna; dal latino ‘hepar, hēpatis’: fegato, del fegato.

Corpo Fruttifero: composto da una forma linguiforme simile ad una mensola, con corto gambo laterale eccentrico, da 5 a oltre 20 cm., e spesso fino a 5 cm. Il colore va dal rosso-salmone all’arancio-rossastro, fino al rosso-vinoso o rosso-brunastro.

Carne: molle, biancastra all’inizio, poi giallastra, odore grato, sapore acidulo.



Habitat: su ceppi o tronchi, vivi o morti di querce e, in particolare, di castagni, dalla fine dell'estate all'autunno.

Commestibilità: Nonostante è un po' legnoso è considerato un discreto commestibile; può anche essere consumato crudo, nonostante il suo sapore acidulo.

Osservazioni: difficilmente confondibile con altre specie non commestibili. Per il suo aspetto può assomigliare alla carne del fegato. Trattasi di fungo ricco in vitamina C.



Grifola frondosa



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Polyporales*

Famiglia *Meripilaceae*

Genere *Grifola*

Specie *frondosa*

Nomi Volgari: Griffone

- Barbisin - Orion -

Taloch - Levrot - Uluc



Etimologia: dal greco 'grifos' : rete di giunchi intrecciati, intrecciata e dal latino 'frondosus' : frondoso, con fronde.

Corpo Fruttifero: composto da un robusto tronco o gambo biancastro che si divide in numerose ramificazioni, portanti all'apice altrettanti cappelli a forma di spatola o di ventaglio, con orlo ondulato; nella parte superiore sono bruni o bruno grigiastri o



grigiastri. La parte imeniale, inferiore, è composta da un tessuto a pori minuti biancastri o giallastri fino ad un rosa brunastro.

Carne: fragile, bianca, con un forte odore aromatico; sapore grato.

Habitat: cresce in autunno su ceppi od ai piedi dei tronchi di piante vive di castagno o di quercia. E' specie fedele alla sua stazione di crescita.

Commestibilità: considerato un ottimo commestibile, si presta in modo particolare alla conservazione sott'olio.

Osservazioni: specie molto ricercata e raccolta in Piemonte. Può essere confusa soltanto con altre legnose e coriacee, che non provocano nessun tipo di intossicazione.



Hydnum repandum



Phylum *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Cantharellales*

Famiglia *Hydnaceae*

Genere *Hydnum*

Specie *repandum*

Nomi Volgari: Steccherino

- Steccherino dorato -

Spinet - Ponzin



Etimologia: dal greco 'hùdnon': tartufo; dal latino 'repandum': ripiegato all'indietro, ripiegato all'insù.

Gambo: da 3 a 7 cm., spesso eccentrico, biancastro pallido, tozzo e piuttosto irregolare; ingiallisce alla manipolazione, diventa bruno-arancio alla base.



Carne: bianca, poi ingiallente, a volte giallo-arancio, consistente, sapore dolce o leggermente amarognolo, odore grato e marcato, più o meno fruttato.

Habitat: ubiquitario in boschi di latifolia e conifera, dall'estate all'autunno, in gruppi di numerosi esemplari.

Commestibilità: discreto commestibile che si presta alla conservazione. La preparazione richiede una cottura prolungata per via della carne, assai coriacea.

Osservazioni: per il suo caratteristico imenio ad aculei bianchi, è specie che non può essere scambiata con altre tossiche o non commestibili.

Imenio: ad aculei molto fitti, lunghi fino a mezzo centimetro, pallidi, biancastri, molto fragili e facilmente separabili, un po' decorrenti sul gambo.



Hydnum rufescens



Phylum *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Cantharellales*

Famiglia *Hydnaceae*

Genere *Hydnum*

Specie *rufescens*

Nomi Volgari:

Steccherino -

Steccherino aranciato -

Gallinaccio - Spinet

Etimologia: dal greco 'hùdnon' : tartufo e dal latino 'rufescens' : che diviene di color biondo o biondo-rosso.

Imenio: ad aculei fitti, fragili, non decorrenti sul gambo, di colore giallo-crema, giallo-ocra, a maturità giallo-arancio.

Gambo: da 2 a 7 cm., gracile, slanciato, pieno, biancastro, giallo-arancio.



Carne: non molto spessa, fragile, pallida o carnicino chiaro, ingiallente; sapore amarognolo, odore debole.

Habitat: in boschi di latifolia e di conifera, dall'estate all'autunno inoltrato, raramente con individui in gruppi.

Commestibilità: Commestibile da giovane dopo cottura prolungata. Si presta alla conservazione sott'olio.

Osservazioni: si distingue dall' *Hydnum repandum* per l'aspetto più esile ed il colore del cappello, più rossastro e marcato.



Hygrophorus agathosmus



Phylum Basidiomycota
Classe Basidiomycetes
Ordine Agaricales
Famiglia Hygrophoraceae
Genere Hygrophorus
Specie agathosmus



Nomi Volgari: Igroforo odoroso

Etimologia: hygrophorus, dal greco hygros (umido) e dal latino fero (porto), ovvero portatore di umido, per la cuticola viscosa - agathosmus, dal greco agathòs (buono) e òsmos (odore), ovvero dal buon odore, per il suo odore gradevole.

Lamelle: decorrenti, spaziate, con lamellule, bianche o biancastre.

Gambo: 5-7 x 1-1,5 cm, pieno, sodo, cilindrico, biancastro o bruno pallido, punteggiato da piccoli fiocchi bruni.

Carne: bianca, tenera, odore di amandola amara, sapore dolce.



Habitat: È un fungo simbiote. Cresce in estate-autunno, principalmente nei boschi di conifere, a volte in faggete.

Commestibilità: Commestibile non sempre gradito per l'odore di mandorle amare.

Osservazioni: fungo simbiote. Cresce nei boschi di conifere, in estate-autunno.

Si riconosce per la sua eleganza, il colore grigio del cappello, con fibrille, poco vischioso, con lamelle e gambo bianchi e per l'odore di mandorle amare.



Lactarius deliciosus



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Agaricomycetes*

Sottoclasse *Hymenomycetidae*

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Genere *Lactarius*



Specie *deliciosus*

Nomi Volgari: Sanguinello – Sanguin – Trun – Tarun russ

Etimologia: dal latino ‘lactarius’ : attinente il latte e dal latino ‘deliciosus’ : delizioso, per la sua buona commestibilità.

Lamelle: fitte, rigide, arancio pallido, poi di colore rosso carota nelle fratture, infine, macchiate di verdastro.

Gambo: da 3 a 8 cm. o più, farcito poi cavo, arancio pallido più o meno ornato di piccole fossette (scrobicoli) rosso-aranciate.



Carne: pallida, alla frattura od al taglio si colora di rosso-carota per l'emissione di un lattice rossastro immutabile, sapore mite. La carne vira lentamente al verde.

Habitat: nasce esclusivamente associato a Pinus, dall'estate all'autunno inoltrato.

Commestibilità: è considerato il migliore tra le specie del gruppo dei sanguinelli.

Osservazioni: si può distinguere dagli altri lattari a lattice rossastro per il suo tipico habitat, in quanto il *Lactarius deterrimus* cresce solo sotto abete rosso ed il *Lactarius salmonicolor* sotto abete bianco.



Lactarius salmonicolor



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Genere *Lactarius*

Specie *salmonicolor*

Nomi Volgari:

Sanguinello – Sanguin

Trun – Tarun russ



Etimologia: dal latino ‘salmoneus’, per il colore simile a quello della carne di salmone.

Lamelle: fitte, di un bel colore arancio pallido o concolori al cappello, raramente con tonalità verdastre.



Gambo: cilindrico, robusto, cavo nei giovani esemplari. Superficie liscia con qualche raro scrobicolo, colore arancione, senza tracce di verde.

Carne: non molto spessa, biancastra, che si colora di arancio per la presenza di abbondante lattice.

Habitat: cresce esclusivamente sotto abete bianco, da fine estate, ma soprattutto in autunno.

Commestibilità: commestibile, ma di scarsa qualità. I sanguinelli che crescono sotto abete, hanno caratteristiche organolettiche più scadenti di quelli che nascono sotto Pino.

Osservazioni: come già detto per la specie precedente, può essere facilmente confuso con altri, molto simili dello stesso gruppo. E' difficile comunque scambiare con specie tossiche e pericolose.



Langermannia gigantea



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Agaricomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Agaricaceae*

Genere *Langermannia*

Specie *gigantea*

Nomi Volgari: Vescia
gigante – Loffa – Pet
ed lov – Plufie



Etimologia: dal greco ‘gigantèios’ : gigantesco, per le sue dimensioni.

Corpo Fruttifero: composto da una formazione rotondeggiante, a forma quasi sferica di molti centimetri di diametro, da 10 a oltre 50, con una circonferenza che può arrivare anche a 2 metri. Bianca o biancastra, liscia, lucida, a maturità ocraceo-brunastra.



Carne: carne bianca all'inizio, poi via via sempre più brunastro-ocracea. Sapore ed odore fungino, gradevole, molto profumato.

Habitat: in estate ed autunno, in prati, pascoli, orti, giardini, sia in pianura che in montagna.

Commestibilità: da considerarsi un buon commestibile, finchè la carne interna è ancora completamente bianca.

Osservazioni: è il fungo più grande in assoluto: non può essere scambiato con altre specie non commestibili. Viene consumato a guisa di bistecche, impanate e fritte.



Leccinum aurantiacum



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Leccinum*

Specie *aurantiacum*

Nomi Volgari: porcino -
porcino rosso - gambetta rossa -
crava rossa

Etimologia: dal latino 'malum
aurantium': arancia, per il colore del
cappello.

Tubuli: alti, grigio-biancastri poi grigi. Pori assai piccoli, si macchiano di brunastro al tocco.

Gambo: 6-15 cm. x 1,5-5 cm., biancastro, fittamente ricoperto da squamule prima biancastre, poi da bruno-rossastre a quasi nerastre.



Carne: piuttosto soda nel cappello, molto fibrosa nel gambo, biancastra, che poi lentamente ingrigisce per diventare infine nerastra antracite. Odore tenue, sapore gradevole.

Habitat: in boschi umidi, quasi sempre associato a pioppo tremulo, in estate-autunno.

Commestibilità: considerato discreto, commestibile da giovane, diventa nero alla cottura è uno dei migliore tra i 'porcinelli'. Da tagliare a fette grosse perché si spappola facilmente il gambo è però fibroso e da scartare.

Osservazioni: è il più comune dei 'porcinelli rossi', facile da confondere con altri quasi uguali. Sono specie che si deteriorano rapidamente pertanto sono da consumare esemplari giovani e sani.



Leccinum scabrum



Divisione *Basidiomycota*

Divisione *Basidiomycota*

Sottodivisione *Agaricomycotina*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Agaricomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Leccinum*

Specie *scabrum*

Nomi Volgari: porcinello grigio –
gambetta grisa – crava grisa – cravetta

Etimologia: dal latino ‘leccinus’ : del
leccio (*Quercus ilex*). Dal latino
‘s c a b r u m ’ : s c a b r o .

Tubuli: molto lunghi, grigio biancastri poi grigio verdognoli. Pori



assai piccoli, concolori ai tubuli, poi chiazzati di bruno fulvo a maturità, immutabili al tocco.

Gambo: 7-15 cm. x 1,5-4 cm., generalmente cilindraceo, di consistenza presto fibrosa; biancastro o grigio chiaro, fittamente ricoperto da squamule bruno-grigie poi nerastre.

Carne: piuttosto soda nel cappello, fibrosa nel gambo, bianco immutabile od appena tendente ad un debole color rosa brunastro. Odore tenue, sapore grato.

Habitat: in boschi umidi, associato a betulla. Dalla tarda estate a tutto l'autunno.

Commestibilità: considerato discreto, limitatamente al cappello; la carne del gambo è scadente.

Osservazioni: gli esemplari maturi si deteriorano rapidamente, poichè la carne diventa presto molliccia. Si consiglia, pertanto, di consumare solo esemplari giovani.



Lepista nuda



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Agaricomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Genere *Lepista*

Specie *nuda*

Nomi Volgari: Agarico violetto

Agarico nudo

Etimologia: dal latino 'lepista':
brocca per vino e dal latino
'nudus': nudo.



Lamelle: fitte, di colore grigio-lilla, lilla-bluestre, infine con tonalità brunastre.

Gambo: da 5 a 10 cm. cilindrico, robusto, ingrossato alla base, di colore lilla, lilla-grigiastro, lilla-violetto.



Carne: soda, poi molliccia ed un po' acquosa, grigio chiaro, con sfumature violacee, odore forte e penetrante caratteristico, quasi aromatico.

Habitat: cresce ovunque, sia in boschi di latifolia che di conifera, su terreni ricchi di humus, in gruppi di numerosi esemplari; specie presente già in primavera, ma più frequente in autunno.

Commestibilità: Commestibile discreto, dal sapore aromatico non sempre gradito, si consuma in quantità limitata, e ben cotto nei misti.

Osservazioni: difficilmente può essere confuso con specie tossiche o pericolose per il suo tipico colore lilacino, ma in caso di dubbio, la prudenza non è mai troppa.



Lyophyllum decastes



Divisione

Basidiomycota

Classe *Agaricomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia

Lyophyllaceae

Genere *Lyophyllum*

Specie *decastes*

Nomi Volgari:

Agarico aggregato –



Agarico conglobato – Castagnin – Castagneu

Etimologia: dal greco ‘lũo’ : io sciolgo, io libero e ‘fũllon’ : foglia, lamella, con le lamelle libere, sciolte. Dal latino ‘decas’ : decine, a decine, per i molti esemplari riuniti



Lamelle: uncinatate, più o meno fitte, abbastanza strette, sottili, biancastre o crema, a volte con sfumature rosate

Gambo: da 3 a oltre 10 cm., pieno, elastico e fibroso, biancastro, un po' incurvato alla base

Carne: abbastanza elastica, biancastra, con un gradevole odore e sapore fungino o di farina

Habitat: cresce generalmente in gruppi fascicolati, nelle zone aperte dei boschi, sia di conifera che di latifolia, lungo i sentieri, nei parchi, in mezzo all'erba

Commestibilità: considerato un commestibile abbastanza pregiato, si presta molto ad essere conservato sott'olio.

Osservazioni: difficile scambiare con specie tossiche, anche se può essere confuso con altre dello stesso gruppo, tutte peraltro commestibili. L'unico pericolo di confusione può avvenire con esemplari nati singolarmente e non tipicamente aggregati, che potrebbero essere, invece, i tossici *Entoloma lividum*



Macrolepiota procera



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Agaricomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Agaricaceae*

Genere *Macrolepiota*

Specie *procera*

Nomi Volgari: Mazza di tamburo – Cucamela – Parasole – Bubbola maggiore

Etimologia: dal greco



‘makròs’: grande, Lepiota grande; dal latino ‘procerus’: alto slanciato, per il suo aspetto.

Lamelle: all’inizio bianche; invecchiando virano al rosato-brunastro, libere e molto fitte.



Gambo: da 5 a oltre 40 cm di altezza., ricoperto da numerose squame brunastre, è provvisto di un vistoso anello scorrevole. Presenta alla base un grosso bulbo.

Carne: nel cappello, fragile e sottile, bianca o leggermente rosata, dal vago sapore di nocciola. Nel gambo, fibrosa e coriacea.

Habitat: preferisce i prati e le radure più aperte, più raro nel fitto dei boschi, è presente in pianura, collina e montagna, in estate ed autunno.

Commestibilità: discreto commestibile. Si consuma solo il cappello.



Marasmius oreades



Divisione

Basidiomycota

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia

Marasmiaceae

Genere *Marasmius*

Specie *oreades*

Nomi Volgari:

Gambe secche –

Chiodini dei prati



Etimologia: dal greco ‘marasmòs’ : deperimento, deperito e ‘orèades’ : ninfe dei boschi.

Lamelle: spesse, ineguali, abbastanza rade, bianche in esemplari giovani, poi più scure fino al nocciola carico.



Gambo: cilindrico, esile, slanciato, elastico ed assai tenace, biancastro o con colore al cappello.

Carne: biancastra, odore gradevole di mandorle, sapore grato.

Habitat: cresce in colonie di numerosi individui, dalla primavera all'autunno, nei prati, pascoli, praterie, lungo i sentieri, dalla pianura alla montagna. Spesso forma cerchi e linee caratteristiche.

Commestibilità: buon commestibile, dal sapore aromatico si presta alla preparazione di condimenti. Ottimo da fresco per la preparazione di frittate e adatto ad essere essiccato, gambo da scartare.

Osservazioni: si può confondere con numerose specie di funghi di piccole dimensioni, tra cui le *Inocybe* e le *Lepiote* di piccola taglia: occorre, pertanto, prestare la massima attenzione.



Morchella esculenta rotunda



Divisione *Ascomycota*

Classe *Pezizomycetes*

Ordine *Pezizales*

Famiglia *Morchellaceae*

Genere *Morchella*

Specie *Esculenta* var. *rotunda*

Nomi Volgari: Morchella –
Spugnola gialla – Spugnola –
Pongola.

Etimologia: dal latino
'esculentus': commestibile.



Gambo: generalmente cilindrico, allargato alla base, costolato, bianco ocraceo, cavo all'interno.

Carne: fragile, elastica, bianca, sapore gradevole, odore leggero, vagamente spermatico.



Habitat: fungo tipicamente primaverile, cresce in luoghi erbosi ed incolti, in terreni ricchi di humus, in prossimità di olmi e pioppi.

Commestibilità: buono commestibile. Da consumare dopo precottura con eliminazione dell'acqua di ebollizione, per l'eliminazione delle tossine termolabili e idrosolubili che possono causare sindrome emolitica. Tutte le specie di spugnone vanno consumate cotte.

Osservazioni: esistono varie Morchelle commestibili. L'unica specie tossica con la quale possono essere confuse è la Giromitra esculenta che ha la mitra priva di alveoli ed ha l'aspetto di un cervello.



Morchella esculenta vulgaris



Divisione Ascomycota

Classe Pezizomycetes

Ordine Pezizales

Famiglia Morchellaceae

Genere Morchella

Specie *esculenta* var. *vulgaris*

Nomi Volgari: Morchella –
Spugnola grigia – Spugnola –
Pongola

Etimologia: dal latino
'esculentus' : commestibile.



Gambo: cavo, più o meno tozzo, ingrossato alla base, costolato, bianco o crema pallido.

Carne: grigio-giallastra nel cappello, biancastra nel gambo. Fragile ed elastica, sapore gradevole, odore leggermente spermatico.



Habitat: fungo tipicamente primaverile, nei prati, luoghi erbosi, terreni sabbiosi, sotto alberi di olmo, frassino, pioppo, ma anche sotto meli e nelle vigne.

Commestibilità: buono commestibile. buono commestibile. da consumare dopo precottura con eliminazione dell'acqua di ebollizione, per l'eliminazione delle tossine termolabili e idrosolubili che possono causare sindrome emolitica. Tutte le specie di spugnole vanno consumate cotte.

Osservazioni: le morchelle sono tra i primi funghi a comparire, per cui occorre prestare attenzione a non confonderle con la tossica Giromitra esculenta, che, comunque, cresce prevalentemente in montagna, sotto conifere.



Pleurotus ostreatus



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Pleurotaceae*

Genere *Pleurotus*

Specie *ostreatus*

Nomi Volgari: Gelone –

Orecchione – Ostricone –

Pleuroto – Agarico ostreato



Etimologia: dal greco ‘pleuròn’: di fianco e ‘ous, otòs’: orecchio, con il cappello (orecchio) di fianco. Dal latino ‘ostreatus’: ricoperto di ostriche, come un ammasso di ostriche.

Lamelle: fitte, fortemente decorrenti sul gambo, bianche, bianco-giallastre o bianco-grigiastre.



Gambo: laterale, a volte quasi assente, o molto corto, sodo, tenace, pieno; bianco o appena sfumato di grigiastro.

Carne: spessa, tenace, bianca, abbastanza elastica, vago odore fungino.

Habitat: cresce nella stagione invernale su legno vivo o morto di molte latifoglie, soprattutto pioppi e salici, in numerosi esemplari.

Commestibilità: buon commestibile, molto apprezzato. Oltre a crescere spontaneo in natura, si presta molto bene alla coltivazione, per cui lo si trova in commercio in tutte le stagioni.

Osservazioni: per la sua attitudine a crescere in periodi freddi, quando non sono presenti altri funghi pericolosi, può essere raccolto con tranquillità.



Ramaria botrytis



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Gomphales*

Famiglia *Gomphaceae*

Genere *Ramaria*

Specie *botrytis*

Nomi Volgari: Ditola – Ditola
rossa – Manine – Manette –
Gaspuline

Etimologia: ‘ramaria’, attinente ai rami, per la sua forma a cespuglio.
Dal greco ‘bòtrus’ : grappolo d’uva, attinente i grappoli d’uva.

Corpo Fruttifero: a forma coralloide o di cavolfiore, alto fino a 10 cm e largo fino a 12 cm., formato da un gambo robusto, più o meno bulboso e di colore biancastro, da cui partono numerosi rami, sempre biancastri, con la sommità di color rosa-rossastro vinoso, a loro volta ancora suddivisi che conferiscono al fungo la tipica forma.



Imenio: indistinto, disposto sulla superficie liscia delle ramificazioni per circa la metà della loro altezza.

Carne: piuttosto compatta, ma fragile, bianca, leggermente rosata nei rami terminali. Odore gradevole e sapore dolce.

Habitat: cresce in estate ed autunno, in prevalenza in boschi di latifoglie, a gruppi o file, anche di numerosi individui.

Commestibilità: considerata commestibile dopo cottura, ma può dare effetti gastrointestinali indesiderati che rendono tutto il Genere Ramaria sospetto. Si presta per la conservazione sott'olio. Come tutte le Ramarie tende a cambiare colore, quindi può essere confusa con Ramarie tossiche.

Osservazioni: purtroppo viene sovente confusa con specie simili che possono provocare disturbi gastro-intestinali. Si sconsiglia la raccolta se non si è assolutamente sicuri della sua determinazione.



Russula aurea Pers.



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Genere *Russula*

Specie *aurea*

Nomi Volgari: Colombina
dorata



Etimologia: *Russula* = rosseggiante (diminutivo del latino *russus* = rosso); *aurata* = dorata (latino *aurum* = oro).

Lamelle: arrotondate al gambo, fitte, poi più spaziate; estremamente fragili, inizialmente color crema, con il filo giallo, poi estesamente gialle con la maturazione.

Gambo: 4-10 x 1-3 cm, slanciato, claviforme, bianco con sfumature gialle, pieno ma presto midolloso, poi cavo, fragile.



Carne: soda, cassante, bianca, giallina sotto la cuticola; sapore dolce, odore leggero.

Habitat: cresce isolata o gregaria, dall'estate all'autunno in bosco di latifoglie e conifere.

Commestibilità: ricercata ed apprezzata come una delle migliori Russule, si presta alla cottura alla brace per la rapidità con cui cuoce.

Osservazioni: la *Russula aurea* si riconosce per le caratteristiche colorazioni del cappello rosso-arancio con macchie gialle, il colore giallo sotto la cuticola, su gambo e lamelle e per l'estrema fragilità.



Russula cyanoxantha



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Agaricomycetes*

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Genere *Russula*

Specie *cyanoxantha*

Nomi Volgari: Colombina
maggiore – C. viola –
Colombina – Ginevrine

Etimologia: diminutivo dal
latino ‘rusa’ : rossa,

rosseggiante; dal greco ‘kuanòs’ : turchino e ‘xanthòs’ : giallo, per il colore del fungo.

Lamelle: fitte, bianche, spesse, untuose e coriacee, al tatto quasi lardacee. Alla manipolazione si piegano, ma non si rompono.



Gambo: cilindrico, bianco, a volte con lievi sfumature violacee, pieno e sodo.

Carne: spessa e soda, di colore bianco, lievi sfumature lillacine sotto la cuticola; sapore gradevole, dolciastro, senza odori particolari.

Habitat: specie molto comune e diffusa ovunque, sia sotto conifera che sotto latifolia; sembra però preferire le zone con terreno calcareo.

Commestibilità: considerata una buona specie commestibile, la migliore tra le specie di Russule.

Osservazioni: tutte le Russule sono facilmente riconoscibili per l'assenza di anello e di volva; la carne, inoltre, alla frattura, ha una caratteristica consistenza di tipo gessoso.



Russula virescens



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Genere *Russula*

Specie *virescens*

Nomi Volgari: Verdone –
Colombina verde –
Ginevrine



Etimologia: dal latino 'virens': verdeggiante, per il colore del cappello.

Lamelle: biancastre, con tenui riflessi crema rosati, fitte e leggermente lardose.

Gambo: da 3 a 5 cm., bianco, corto, bambagioso, allargato in alto.

Carne: bianca, soda nel cappello, bambagiosa nel gambo, odore e sapore tenui e gradevoli.



Habitat: già dall'inizio della primavera fino all'autunno nei boschi di latifolia; predilige i boschi di castagno.

Commestibilità: buon commestibile, è una delle migliori specie del genere *Russula*; può essere consumato crudo, ma in modeste quantità.

Osservazioni: alcune volte è stato scambiato con la mortale *Amanita phalloides* per il suo colore verdastro. Le russule non hanno nè anello nè volva, invece presenti nelle Amanite. Il cappello è asciutto, areolato-screpolato, di colore verde o in parte sbiadita al giallo o al bianco, soprattutto col secco, ha un elevato peso specifico, la carne estremamente gessosa e un sapore mite.



Suillus bellini



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Suillaceae*

Genere *Suillus*

Specie *bellini*

Nomi Volgari: Funciu di pinu,
Vavusu di marina.



Etimologia: Il termine *Suillus* è il diminutivo di *sus*, *súis*, maiale: maialetto, per la taglia particolarmente abbondante di questo genere. L'epiteto specifico *bellinii* è in onore del musicista catanese Vincenzo Bellini (1801-1835).

Tubuli: corti, adnati, gialli, giallo-verdastri. Pori inizialmente biancastri, poi giallo chiaro, ricoperti da gocce di lattice opalescente rosato.



Gambo: 2-6 x 1-2 cm, corto, da biancastro a giallino, cosparso di pustole grossolane inizialmente di colore rossastro vinoso, poi le pustole tendono ad una colorazione violaceo nerastra.

Carne: Inizialmente bianchissima, poi tende ad ingiallire soprattutto nella zona sovrastante i tubuli e nel gambo. Vinosa sotto la cuticola. Odore e sapore fruttati.

Habitat: Cresce solitamente presso pini domestici (*Pinus pinea*) o *Pinus halepensis*, prevalentemente in terreno sabbioso o seliceo, in prossimità delle coste, in tardo autunno o inverno.

Commestibilità: Buono, commestibile, il migliore tra i *Suillus*. Però, come per tutti i *Suillus* bisogna togliere la cuticola che è indigesta.

Osservazioni: *Suillus bellinii* si distingue dagli altri *Suillus* simili per il colore inizialmente quasi interamente bianco della cuticola, poi biancastro solo al bordo, pori inizialmente bianco rosato, quindi giallo crema, gambo spesso corto e ricoperto da granulazioni allungate rosso-bruno, carne bianca e habitat mediterraneo a quote basse e in tarda stagione, preferibilmente presso *Pinus halepensis*.



Suillus granulatus



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Suillaceae*

Genere *Suillus*

Specie *granulatus*

Nomi Volgari: Pinarolo –
Pinarelli – Boleto
granuloso – Pisairin



Etimologia: dal latino ‘granulum’ : granulo, che porta dei granuli.

Tubuli: debolmente decorrenti, gialli, poi giallo-oro ed infine giallo-olivastri, che secernono goccioline giallastre, poi imbrunenti.

Gambo: da 4 a 10 cm., cilindrico, ricoperto di una granulazione molto minuta, di colore giallo, a volte lattiginosa, giallo-cromo, giallo-limone, a chiazze brunastre verso la base.



Carne: soda e compatta nei giovani esemplari, poi molliccia, biancastra con sfumature giallastre, immutabile, sapore dolciastro.

Habitat: specie comune e diffusa, strettamente legata ai pini a due aghi (*P. sylvestris*); dall'estate all'autunno inoltrato, in collina e montagna.

Commestibilità: è da considerarsi un discreto commestibile, forse il migliore tra il gruppo dei boleti legati ai pini.

Osservazioni: è forse la specie più conosciuta e più comune dei 'pinaroli'; nel suo habitat di crescita è presente in grandi gruppi.



Suillus luteus



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Suillaceae*

Genere *Suillus*

Specie *luteus*

Nomi Volgari: Pinarolo

Pinuzzo giallo

Etimologia: dal latino

'luteus' : giallo, per il colore del fungo.

Tubuli: giallo chiaro, giallo-cromo. Pori piccoli, rotondi, concolori ai tubuli, dapprima ricoperti da un velo parziale robusto e consistente, di colore biancastro.

Gambo: fino a 7-8 cm., cilindraceo, pieno, con un ampio anello



membranoso di colore biancastro, grigio con sfumature violacee. Sopra l'anello è presente un fine reticolo giallastro.

Carne: dapprima soda, poi molle ed acquosa nel cappello, fibrosa nel gambo; di colore bianco, immutabile al taglio, odore e sapore gradevole.

Habitat: solitamente a gruppi di diversi individui in boschi di pino, dall'estate all'autunno.

Commestibilità: di scarso valore per la sua cuticola vischiosa, che è consigliabile asportare.

Osservazioni: è abbastanza comune ed è l'unico *Suillus* con anello che cresce sotto pini a due aghi (*P. nigra* e *P. sylvestris*) ed a tre aghi (*P. radiata*). Si distingue agevolmente per questa caratteristica e per il cappello sempre molto scuro. Da notare che l'anello non sempre si presenta sul gambo, alle volte risulta frammentato sotto forma di velo, al bordo del cappello, come un merletto. Questa caratteristica è quasi sempre presente nelle raccolte dell'Etna.



Tricholoma portentosum



Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Genere *Tricholoma*

Specie *portentosum*

Nomi Volgari: Agarico
portentoso – Cicalotto



Etimologia: dal greco 'thrix, trikhos': pelo, e 'loma': orlo, con l'orlo peloso; dal latino 'portentosus': portentoso.

Lamelle: poco fitte, sinuose, bianche, poi grigiastre con sfumature gialline.

Gambo: da 5 a oltre 10 cm., robusto, più o meno cilindrico, pieno, sodo, biancastro; sono sempre presenti sfumature giallastre.



Carne: soda, bianca, un po' giallastra nel gambo, odore e sapore gradevoli, farinoso, simile al cetriolo.

Habitat: in boschi di conifera e di latifolia, dall'autunno avanzato fino all'inverno. Habitat: in boschi di conifera e di latifolia, dall'autunno avanzato fino all'inverno.

Commestibilità: considerato un buon commestibile e si presta alla conservazione sott'olio.

Osservazioni: bisogna prestare la massima attenzione, perchè può essere confuso col tossico *Tricholoma josserandii*, con cappello asciutto, vellutato, privo di sfumature gialle, sapore leggermente amarognolo e odore di cimice. Può anche essere confuso con *Tricholoma virgatum* e *Tricholoma sejunctum* che però hanno odore sgradevole e sapore nettamente amaro.



Ricette coi funghi

- <https://micologiamessinese.altervista.org/Ricette.htm>
- <http://www.nuovamicologia.eu/i-funghi-in-cucina/>
- https://www.gmc.inversilia.it/?page_id=9
- <http://smcb.ch/le-ricette-per-cucinare-i-funghi/>
- <https://www.funghidaspromonte.it/tag/ricette-funghi/>
- <http://www.amf.it/sito/micologia/ricette.html>
- <https://funghimagazine.it/ricette-funghi/>



Riscontro delle fonti e Redazione

Antonino Scionti

(Ufficio Enoteca Provinciale)



Progetto grafico, impaginazione e scelta iconografica

Achille Pezzimenti

(Servizio Politiche Sociali)

Le immagini fotografiche, tutte con copyright di tipo “CC BY-SA 3.0”, sono tratte da wikipedia

