



presenta



## ANDIAM PER FUNGHI

**martedì 8 - 15 - 22 settembre \* ore 21,15**

Sede di Azimut Club Via dei Traeri, 100

3 appuntamenti pensati da Azimut per scoprire insieme le varietà fungine più raccolte sul nostro territorio: caratteristiche, riproduzione, habitat, modalità di raccolta, conservazione, presentazione in tavola e curiosità tra miti e leggende.

Il ciclo degli incontri si concluderà con una giornata nei boschi dell'Appennino Reggiano

### INTRODUZIONE

Nell'appuntamento precedente abbiamo visto cosa sono i funghi , qual è stato il rapporto dell'uomo nella storia , passando per credenze popolari , miti, leggende, usanze fino all'approccio più scientifico e moderno volto a scoprire come nasce, e cresce un miceto e quali sono i tratti morfologici comuni. Qui Riprendiamo il nostro viaggio alla scoperta di questi tesori del sottobosco cercando di identificare alcune delle tipologie presenti nel nostro territorio e il grado di commestibilità.

### FUNGHI VELENOSI O FUNGHI COMMESTIBILI?

Ogni anno nella stagione di raccolta si verificano molti casi di avvelenamento a volte mortali anche tra i ricercatori più esperti . Si può rimanere intossicati anche mangiando funghi commestibili se questi vengono consumati in grande quantità o cucinati quando il processo di decomposizione è già avviato. Alcune specie velenose come l'amanite phalloides (provoca l'80% delle morti da avvelenamento) nella loro fase giovanile della crescita assomigliano molto ad altre commestibili per questo la raccolta in forma di ovolo è vietata dalla legge.

Per riconoscere se un fungo è commestibile o meno non esistono criteri sicuri, la sola identificazione di una specie non è sufficiente in quanto i caratteri di funghi velenosi e buoni sono spesso molto simili, nel tempo gli studiosi si sono avvalsi per lo più di casi ospedalieri documentati che vengono aggiornati ogni anno.

### AMANITA

*Amanita Caesare* cioè dei Cesari, dei re perchè considerata uno dei migliori funghi dai romani. Questa varietà è commestibile e ottima anche in insalata. Cresce nei climi caldi alla fine dell'estate o all'inizio dell'autunno in boschi di latifoglie , in particolare querce o castagni.



Da non confondere con *Amanita Muscaria* , si chiama così perché in passato veniva usata come insetticida specifico per le mosche, mischiata al latte e allo zucchero , (paralizzante). È il fungo che ritroviamo nelle fiabe , affascinante nei colori ma mortale.

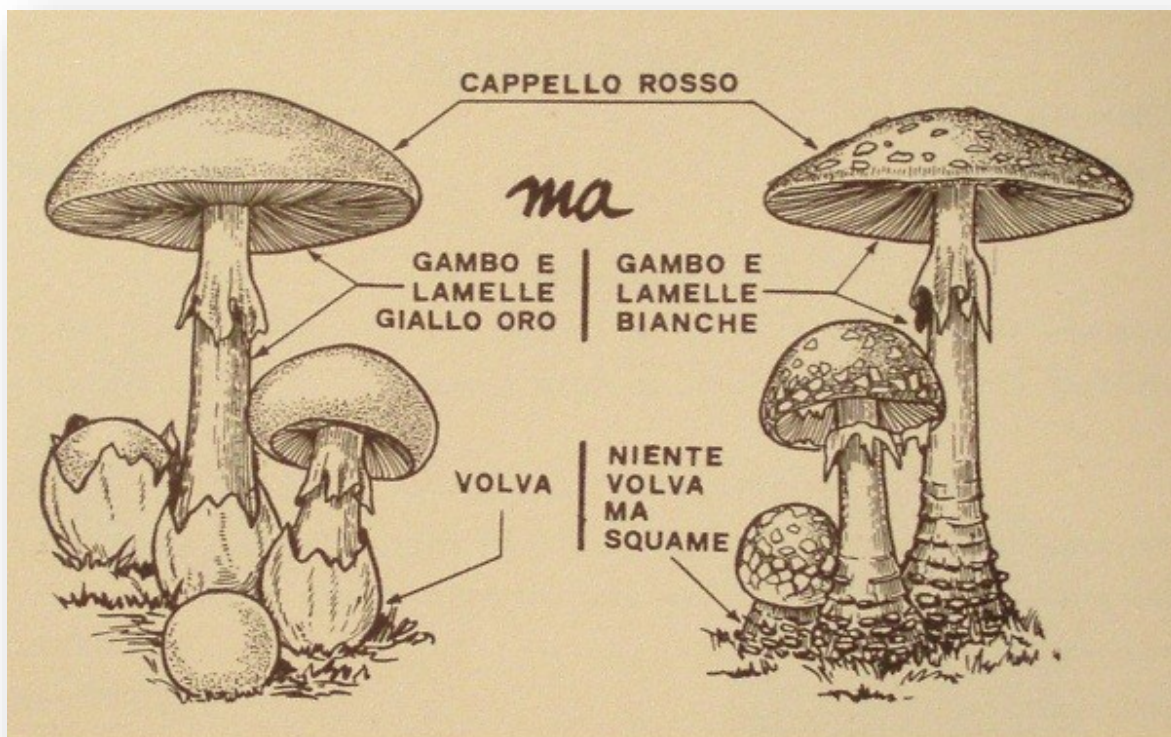


Il suo grado di tossicità non porta realmente alla morte come descritto nelle fiabe ma è comunque molto alto. La sua stagione è l'autunno, prolifera un po' in tutti i boschi ma predilige le foreste di abeti e betulle.



Differenze: la *Muscaria* presenta un cappello con molte verruche bianche, lamelle, gambo e anello di colore bianco, non presenta volva alla base del gambo.

La *Caesare* invece ha un cappello più liscio, lamelle, gambo e anello sono di colore giallo ed un ampio sacchetto membranoso all'inizio del gambo.



Caratteri differenziali dell'*Amanita caesarea* (a sinistra) e dell'*Amanita muscaria* (a destra)

La raccolta di questo fungo è proibita allo stadio di ovulo per motivi ecologici ma anche perché è molto facile confondere le due specie.

Altre due tipologie di *Amanita* che possono essere confuse sono la *Rubescens* e la *Pantherina* hanno colori molto simili con macchie più grigiastre sul cappello, carne con sfumature rossastre e anella quasi inesistente nel primo caso.



**La Pantherina** però è molto più tossica anche della muscaria e in alcuni casi può provocare la morte. I sintomi dell'intossicazione sono visibili dai 15 minuti alle 4 ore dopo l'ingestione e provoca uno stato confusionale euforia e collera, movimenti scoordinati e possibili convulsioni



**La Rubescens** può essere consumata ma solo dopo una attenta cottura.



**Amanita Phalloides** è presente dalla pianura sino ai 1700mt di altitudine, la troviamo nei boschi di latifoglie spesso sotto castagno e nocciolo raramente sotto conifere. La sua stagione va da maggio a novembre ed è una delle specie più velenose infatti la sua ingestione ha quasi sempre esiti mortali. Il veleno di questa Amanita colpisce e distrugge in maniera selettiva le cellule del fegato i ricercatori stanno studiando questo processo per provare a colpire le cellule tumorali e generare una cura. I suoi colori vanno dal giallastro al





verdognolo , nocciola , la carne è bianca e nella prima fase è completamente avvolta nel velo come la caesarea. Odore: nullo alla nascita , miele nel fungo adulto , può ricordare anche l'ammoniaca

## **BOLETUS** (funghi che sotto il cappello hanno la spugna)

Ampia famiglia di funghi sia velenosi che commestibili, presenti nelle latifoglie di pianura e le conifere di montagna fino a 1700mt di altitudine . Possono raggiungere modeste dimensioni e pesare fino a 2kg.

***Boletus Edulis*** è il classico porcino che si presenta da tarda estate fino ad autunno inoltrato. chiamato anche Brisa, ceppatello, fungo di macchia , settembrino ecc. Questi nomi prendono spunto dalle dimensioni tozze dell'esemplare dalla stagionalità e dall'ambiente in cui si riproduce. Edulis è di sicuro il più commestibile e pregiato per la sua carne bianca sia nel cappello che nel gambo, immutabile anche dopo il taglio o il tocco. La parte superiore di una Brisa si contraddistingue per la viscosità durante il tempo umido e per il bordo bianco, mentre la parte nascosta del cappello non ha lamelle ma spugna bianca nei giovani esemplari, poi gialla e in fine olivastro verdognola a maturità raggiunta delle spore. Questo fungo si sviluppa solitamente nei boschi di latifoglie e conifere . I boletus nascono tra abeti querce faggi e castagni. Sembra che il porcino raccolto in prossimità di Faggi e castagni sia più gustoso rispetto a quello raccolto ai piedi di altri alberi. ODORE : NOCCIOLA





***Boletus Aestivalis / Reticulatus*** similissimo all'edulis si contraddistingue per prima cosa per il periodo di crescita, come dice il nome stesso si mostra all'inizio dell'estate fine maggio giugno per poi proseguire fino in autunno. La cuticola che riveste il cappello non è viscosa ma asciutta e il gambo è leggermente colorato già in giovane età. E' buono e commestibile come gli altri porcini ma per la stagione calda in cui cresce la sua carne è presto attaccata dalle larve







***Boletus Pinophilus*** porcino dei pini , appare a basse quote a maggio e più in alto in autunno solo in corrispondenza dei periodi più freschi. I suoi caratteri organolettici sono meno forti dell'edulis che richiama molto quelli della nocciola, infatti questa brisa dalla carne bianca o giallastra tipicamente rossastra al di sotto della cuticola , cappello rosso bruno, tuboli bianco crema e dal gambo tozzo bruno giallastro, ha un odore tenue di muschio. Nonostante il nome è possibile imbattersi in tale specie anche nei boschi di abeti e faggio





**Boletus Aereus** porcino nero, bronzino in Toscana per il colore della cuticola che richiama il bronzo. Non è così raro vederlo nei nostri boschi di querce e castagni ma il suo ambiente congeniale è nelle zone del mediterraneo perché ama i terreni caldi. È il porcino con la carne più bianca e soda questo lo rende perfetto per le conservazioni sott'olio.



**Boletus Luridus** porcino meno pregiato e si contraddistingue per la spugna dai pori colorati di rosso e la carne al taglio e al tocco diventa blu. È commestibile dopo la cottura o essiccazione prima può provocare intossicazioni. Cresce dall'estate all'autunno è rinvenibile in ogni tipo di bosco ma predilige i terreni calcarei



**Boletus Satanas**  
porcino tossico

spesso scambiato per il Luridus per i colori accesi del gambo, la cuticola però è colore bianco sporco e vellutata nei giovani esemplari, più olivastria nella maturità. Il gambo è giallo nella parte alta e rosso porporino nella parte medio-bassa. La carne è gialla e al taglio diventa di colore azzurrino per poi sbiadire



Esistono altre specie di Boletus non commestibili simili al Satanas accumulati dai colori sgargianti è quindi meglio evitarne la raccolta. ODORE: CAVOLO MARCIO



## Finti porcini

***Tylopilus Felleus*** viene spesso scambiato dai principianti per un porcino infatti gli esemplari giovani hanno la spugna bianca che può creare confusione, in età adulta invece il colore tende al rosa. Il sapore è la caratteristica che lo contraddistingue maggiormente dal porcino. Questo fungo infatti è amaro come il fiele né basta uno di piccole dimensioni per rovinare un misto di funghi in cucina.



***Leccinum*** Fanno parte di questa famiglia tutti quei funghi con spugna che crescono prevalentemente in boschi dal clima mediterraneo associato in particolare al leccio e alla quercia da sughero in autunno. Anche se non hanno grande valore i Leccinum sono commestibili con una resa migliore se appena raccolti e preferendo la testa al gambo.



***Xerocomus***  
conta

numerose specie accumulate da due principali caratteristiche : la cuticola vellutata e tendente al verde giallastro e la spugna con dei forellini ben distinti. Tutte le specie di questo gruppo sono commestibili anche in questo caso è preferibile togliere il gambo.



## **MACROLEPIOTA PROCERALETUS**



è la cosiddetta “mazza di tamburo” o “bubbola maggiore” o ancora “parasole”. Molto ricercata perché il cappello fritto in padella a cotoletta è una specialità. Il gambo invece viene scartato o tritato finemente per poi essere utilizzato come spezia . Si trova nelle radure dei boschi di latifoglie, ai margini dei bosco o pascoli addirittura nei prati in quanto saprofita cioè si nutre di sostanza organica morta e non ha bisogno di legarsi a qualche pianta. Cresce fino a 1800mt di altitudine da giugno a ottobre in file o gruppi. Caratterizzano questo fungo il gambo molto sottile e lungo 20/50cm e il cappello biancastro o nocciola ricoperto da scaglie brunastre più fitte al centro, che da prima si mostra ovoidale poi emisferico e in fine piano, sfrangiato all’orlo.



Sotto troviamo le lamelle fitte e attorno al gambo con bande brunastre un anello doppio bianco sopra e bruno nella parte inferiore. L’odore della polpa è di farina e il sapore a crudo ricorda la nocciola. Attenzione a non confonderla con altre tipologie di funghi molto simili ma velenosi anche dopo la cottura.

## **CANTHARELLUS CIBARIUS**

Comunemente chiamato Galletto è uno dei funghi più conosciuti e consumati inserito anche nella “red list” perché la sua presenza nei boschi europei è molto calata negli ultimi anni. Compare dall’inizio dell’estate al tardo autunno in collina e nei boschi di conifere in montagna fino a 2000 m di altitudine. È facilmente identificabile per il suo colore giallo arancio-albicocca e per le pieghe sotto il cappello dal bordo ondulato. Si presenta organizzato in fasce orizzontali che percorrono le zone del bosco molto umide acide e muscose. Del Gallinaccio non si butta via nulla soprattutto perché la sua carne è difficilmente attaccata dalle larve e dolce dopo la cottura, da crudo invece risulta tendente all’amaro. ODORE : FRUTTATO ALBICOCCA



È possibile confondere il galletto con specie velenose come il fungo dell’olivo, che provoca gravi intossicazioni vomito diarrea nausea e forti dolori di stomaco, o meno pregiate come il gallinaccio falso . Entrambi si



differenziano dal *Cantharellus* per i colori più accesi e per gli imenofori che sono vere e proprie lamelle e non increspature .

**fungo dell'olivo**



**gallinaccio falso**



Da non dimenticare un fungo molto simile al galletto e commestibile anche se molto meno pregiato , lo **Steccherino bianco e dorato**. Si differenzia per la carne meno morbida e saporita ma soprattutto perché al posto delle venature sotto il cappello presenta tantissimi idni



**CANTHARELLUS LUTESCENS**



Chiamato più comunemente finferla è un parente del galletto, cresce nell'erba e nel muschio in estate-autunno sia nei boschi di latifoglie che di conifere con particolare predilezione per i pini. Lo contraddistinguono il cappello che al centro mostra una profonda depressione detta ombelico e i colori, il gambo si presenta giallo, dello stesso colore anche la parte sotto del cappello mentre la parte superiore tende al bruno. La carne meno pregiata di quella del galletto emana un forte profumo di brodo di carne.



## **CANTHARELLUS cornucopioides**

Chiamato comunemente trombetta dei morti, presente nei boschi e foreste di latifoglie del nostro Appennino e delle Alpi a quote basse attorno a novembre. Utilizzato tritato finemente come spezia è chiamato anche tartufo dei poveri perché il suo odore ricorda il tartufo.



## **MORCHELLA ESCULENTA**



Comunemente chiamata spugnola si presenta sotto querce e frassini ma preferisce le conifere in luoghi umidi o calpestati ad altitudini medie fino ai 1600m. La sua comparsa è tipicamente primaverile da marzo a maggio a seconda dell'andamento più o meno buono della stagione. La forma del cappello è simile ad una spugna di mare, sotto non presenta lamelle né tuboli né idni, la sporata è prodotta dagli





alveoli del cappello, il gambo come la testa sono completamente cavi e contigui nel bordo, particolare che si nota tagliando trasversalmente un esemplare. Il cappello si presenta in varie sfumature dal crema al marrone. Esistono spugnole molto scure e con un cappello piccolo e allungato morchella elata, conica chiamata anche fratino in alcuni dialetti .

Esistono specie molto simili alla spugnola, il gambo non si attacca al cappello ma sale all'interno per poi attaccarsi alla sommità del cappello. Questo è privo degli alveoli a volte addirittura liscio (genere verpa). Quasi tutte queste tipologie sono commestibili come la spugnola dopo una buona cottura di almeno 20minuti. ODORE: CLORO

## **GYROMITRA ESCULENTA**

E' la falsa spugnola chiamata anche marugola. Si presenta nello stesso ambiente e nella stessa stagione della morchella ed è molto facile confonderla. Le differenze più grande è data dalla mancanza degli alveoli e dalla linea deformata del cappello e del gambo quasi a ricordare un cervello. Questo fungo è molto tossico in alcuni casi ha portato persino alla morte , contiene sostanze cancerogene.



## **CALOCYBE GAMBOSA**

Prugnolo , pergnolo, maggiolino o fungo di San giorgio proprio per il periodo in cui compare. Cresce nei prati o al margine dei boschi soprattutto sotto prugnolo biancospino e rosa canina, fino a 1700mt di altitudine in cerchi o in lunghe file. Nella prima fase dello sviluppo, il cappello sembra intimamente saldato al gambo e di forma rotondeggiante, poi prende forma emisferica, convessa pianeggiante, infine quasi piana; è tipicamente bianco, ma si possono trovare esemplari di color nocciola chiaro, simile alla crosta di pane. In molte zone d'Italia è apprezzato e ricercato quasi come il porcino , la carne compatta e sodo si presta bene anche alla conservazione. ODORE: FARINA



## **LYCOPERDON PERLATUM**

Più conosciuto come vescia o loffa, non ha importanza alimentare rilevante è possibile consumarla solo nella fase giovanile quando la polpa è bella soda e bianca. A maturità la carne diventa olivastria per poi inumidirsi e trasformarsi in polvere che esce come una nuvoletta durante le piogge o a causa di urti. Né esistono di vari tipi ma il colore bianco del corpo fruttifero la forma tondeggiante e gli aculei sulla superficie rendono questo esemplare riconoscibile. Attenzione allo **scleroderma citrinum** simile ma senza aculei e dall'odore sgradevole perché tossico! La vescia cresce sul terreno o legno in decomposizione fino a a2200mt dalla primavera all'autunno.



**scleroderma citrinum**

## **RAMARIA AUREA**

Questo fungo chiamato anche manina dorata o ditola dorata per la sua forma si divide in tantissime tipologie (Ramaria è un gruppo) tutte non commestibili a crudo, dopo cottura mostrano tutte più o meno proprietà lassative. Il colore dorato, la forma molto ramificata e il gambo breve ingrossato né permettono l'identificazione quando il fungo è giovane. Durante la maturità invece l'identificazione è molto più complessa cambiano i colori e gli odori. Esempio da non raccogliere e confondere con l'aurea è la Ramaria pallida o bianca. Si sconsiglia comunque la raccolta ai non esperti.





### **ARMILLARIA MELLEA** (ciocchetto)

Chiamato anche ciocchetto perché cresce nel tardo autunno sul legno di latifoglie sia vivo che morto. Non è da confondere con i famosi piopparelli, specie molto simile ma differente per colore e stagionalità. L'armillaria è uno dei funghi più consumati e nonostante la sua dichiarata commestibilità provoca tutti gli anni molti avvelenamenti dovuti al consumo del fungo cotto poco o nella maniera sbagliata. Il gambo è sempre da scartare in quanto contiene la maggiore quantità di tossine. Questa famigliola è caratterizzata da una cuticola ricca di squamette crema che si scuriscono con la vecchiaia del fungo. Il gambo è lungo e presenta un anello appena prima dell'accatacatura del cappello.



### **AGROCYBE AEGERITA** (piopparello)

Si presenta dalla primavera fino all'inizio dell'autunno se il clima si resenta mite e umido. Lo troviamo su ceppi di pioppo olmo e sambuco è uno dei funghi più raccolti e consumati. E' anche molto venduto in quanto possibile coltivarlo. A differenza del Ciocchetto il grado di commestibilità è ottimo.



## **HYPHOLOMA FASCICULARE**

Chiamato anche zolfino è una falsa famigliola che può essere confusa con il ciocchetto o con il pioppino, la differenza sta nella mancanza dell'anello nel gambo e nelle lamelle, sotto il cappello, verdastre in gioventù e violastre in vecchiaia colore dovuto alla maturazione delle spore. Se assaggiato si scopre un sapore molto amaro che né rende impossibile la consumazione è leggermente tossico.

