

Maria Rosaria TIERI Nino TIERI  
“I quaderni della natura”

# I BUONISSIMI FUNGHI



# D'ABRUZZO



copertina

*Amanita caesarea*

quarta di copertina

morchella **esculenta**

Maria Rosaria TIERI Nino TIERI  
“I quaderni della natura”

# I BUONISSIMI FUNGHI



# D'ABRUZZO



Collana : “ I quaderni della natura ” ©

I BUONISSIMI FUNGHI  
D'ABRUZZO

di M. Rosaria Tieri e Nino Tieri

Con la preziosa collaborazione  
del prof. Mimmo Bernabeo

Copertina di Nino Tieri

© I diritti sono riservati.

Il divieto di riproduzione è totale, anche a mezzo  
fotocopia e per uso interno.

Nessuna parte di questa pubblicazione potrà essere  
riprodotta, archiviata in sistemi di ricerca o trasmessa  
in qualunque forma elettronica, meccanica, registrata o altro.

## CONSIGLI AL CERCATORE DI FUNGHI

- ❖ Informati in anticipo sulle norme che regolano la raccolta dei funghi e rispettate.
- ❖ Indossa indumenti adatti al luogo dell'escursione, in particolare calzature robuste (evitano distorsioni e cadute) che coprano gli arti inferiori (difesa da vipere ed insetti); prevedi i bruschi cambiamenti del tempo in montagna.
- ❖ Rispetta il bosco senza arrecare danni (calpestare i funghi sconosciuti o che non raccogli. La loro distruzione provoca un danno ecologico).
- ❖ non lasciare tracce del tuo passaggio, evita schiamazzi che disturbano la fauna.
- ❖ Metti i funghi che raccogli in un cesto rigido e aerato. Le buste di plastica sono vietate!
- ❖ Raccogli solo funghi freschi, interi e in buono stato, con una delicata rotazione del gambo.  
Pulisci quelli che sicuramente conosci bene dai resti e dalle parti non commestibili.  
Pulisci sommariamente quelli che ritieni commestibili ma che non conosci bene, lasciandoli integri, in modo da conservare tutti i caratteri necessari per la loro determinazione. Evita di raccogliere funghi che non conosci.
- ❖ per il controllo dei funghi raccolti, rivolgiti all'Ispettorato Micologico in attività presso la A.S.L. o agli esperti certificati dell'Associazione Micologica. (in tal caso la consulenza non ha valore legale).
- ❖ Non rivolgiti a persone inesperti o praticoni
- ❖ Cucina i funghi, dopo accurata pulizia e lavaggio, il più presto possibile, al rientro a casa, subito dopo la raccolta.
- ❖ Ricorda che i mezzi empirici per accertare la tossicità o la commestibilità dei funghi (cucchiaino d'argento, assaggi agli animali, aggiunte di aglio o prezzemolo ecc.) sono metodi molto pericolosi e di sconosciuta incoscienza.
- ❖ Se vuoi veramente conoscere i funghi, iscriviti e frequenta l'AMEP (Associazione Micologica Ecologica Pescaresc) Pescara, troverai veri amici esperti e disponibili, imparerai a riconoscere i funghi commestibili e velenosi, potrai entrare gradualmente nel meraviglioso mondo della Micologia e magari diventare anche tu un vero esperto.

# L.R. 8 novembre 2006, n. 34

Disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei spontanei in Abruzzo.

## **Art. 1**

### **Finalità**

1. La Regione Abruzzo, nel rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalla legge 23 agosto 1993, n. 352, e successive modifiche e integrazioni, disciplina la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei in considerazione della loro importanza come componenti insostituibili ed equilibratori degli ecosistemi e della loro rilevanza per l'economia delle zone montane. Con la presente legge la Regione intende:

- a) salvaguardare la salute dei cittadini;
- b) conservare negli ecosistemi vegetali il ruolo fondamentale dei funghi tutelandone la propagazione;
- c) evitare gli effetti negativi conseguenti al prelievo e alla distruzione delle specie per l'eccessivo impatto antropico;
- d) assicurare la valorizzazione delle risorse naturali.

## **Art. 2**

### **Limiti di raccolta**

1. La raccolta giornaliera pro-capite di funghi epigei spontanei idonei al consumo è determinata complessivamente in 3 chilogrammi, salvo che il raccolto sia costituito da un unico esemplare o da un solo cespo di funghi concresciuti.

2. Al fine di impedire la raccolta di esemplari fungini immaturi sono stabilite le seguenti dimensioni minime del diametro del carpoforo, escluse per gli eventuali elementi concresciuti:

- a) Amanita caesarea (ovolo buono): cm 4;
- b) Boletus edulis e relativo gruppo (porcino): cm. 4;
- c) Calocybe gambosa (spinarolo o prugnolo): cm. 3;
- d) Hygrophorus marzuolus (marzuolo o dormiente): cm 3;
- e) Macrolepiota procera (mazza di tamburo): cm. 5.

3. Per ragioni di ordine ecologico e sanitario è vietata la raccolta dell'Amanita caesarea allo stato di ovolo chiuso.

### **Art. 3**

#### **Autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei**

1. La raccolta dei funghi epigei spontanei nella regione Abruzzo, regolamentata esclusivamente dalle presenti disposizioni, è subordinata al possesso di autorizzazione alla raccolta rilasciata dalla Regione.
2. L'autorizzazione può essere di:
  - a) Tipo A: raccolta ordinaria nella misura non superiore a 3 chilogrammi;
  - b) Tipo B: raccolta agevolata nella misura non superiore a 4 chilogrammi, prevista per i residenti nei comuni interessati dalla raccolta appartenenti alle seguenti categorie: coltivatori diretti, utenti dei beni di uso civico e di proprietà collettive, nonché i soci di cooperative agricole e forestali;
  - c) Tipo C: raccolta per l'integrazione del reddito nella misura non superiore a 5 chilogrammi, prevista per i residenti, esclusivamente nel territorio del proprio comune di residenza.
3. L'autorizzazione di tipo A è costituita dalla ricevuta del versamento del contributo di cui all'articolo 5 e dalla copia dell'attestato di idoneità alla raccolta di cui all'articolo 3-bis. L'autorizzazione di tipo B e C è costituita da un tesserino personale, non cedibile, da richiedere con domanda in carta da bollo corredata di:
  - a) copia di attestato di idoneità alla raccolta di cui all'articolo 3-bis;
  - b) due foto formato tessera, di cui una autenticata;
  - c) copia della ricevuta di versamento del contributo annuale di cui all'articolo 5;
  - d) fotocopia del documento di identità.
4. Coloro che intendono usufruire dell'agevolazione prevista dal comma 2 lettera b) devono presentare, come ulteriore documentazione, all'atto della richiesta o del rinnovo quinquennale del tesserino, l'autocertificazione che attesti la residenza e l'appartenenza a una delle categorie riportate al medesimo comma 2, lett. b).
5. Coloro che intendono usufruire dell'agevolazione prevista per la raccolta ai fini dell'integrazione del reddito di cui al comma 2, lettera c) devono presentare annualmente come ulteriore documentazione rispetto a quanto previsto al comma 3:
  - a) attestato di idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate di cui all'art. 22;
  - b) autocertificazione del proprio reddito annuale riferito all'anno precedente la richiesta;
  - c) documentazione fiscale di vendita funghi riferita all'anno precedente la richiesta;
  - d) certificato di residenza.

6. I tesserini B e C sono conformi a modelli regionali determinati dal Dipartimento regionale competente in materia di Agricoltura. Per coloro che hanno conseguito il tesserino, prima dell'entrata in vigore della presente legge, senza la frequenza del corso di cui all'articolo 3-bis, comma 1, al termine della validità quinquennale dello stesso, devono conseguire l'attestato di aggiornamento di cui all'articolo 3-bis, comma 7.

7. Il tesserino deve contenere:

- a) numerazione progressiva;
- b) data di rilascio;
- c) dati anagrafici e fotografia del raccoglitore;
- d) spazi per i versamenti annuali e l'eventuale indicazione del godimento dell'agevolazione di cui all'art. 6, comma 1;
- e) spazio per eventuali annotazioni;
- f) gli articoli della presente legge necessari a rendere edotto il raccoglitore dei vincoli da rispettare.

8. Chiunque sia in possesso di più di un tesserino è perseguibile ai sensi di legge. In caso di sottrazione, smarrimento o deterioramento, il titolare, per ottenerne il duplicato, deve inoltrare richiesta all'ente competente dimostrando di aver provveduto alla denuncia alla polizia giudiziaria.

9. Ai minori di anni quattordici è consentita la raccolta, purché accompagnati da persona maggiorenne munita di autorizzazione alla raccolta dei funghi che assume la responsabilità del controllo sull'attività di raccolta. I funghi raccolti dal minore concorrono a formare il quantitativo pro-capite giornaliero di raccolta consentito all'accompagnatore.

10. I micologi iscritti al Registro nazionale, ai fini del rilascio dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi, non sono tenuti a conseguire l'idoneità alla raccolta.

11. La ricevuta di versamento del contributo annuale per la raccolta dei funghi, unitamente al documento di riconoscimento, all'attestato di cui all'articolo 3-bis e al tesserino, in caso di autorizzazioni di tipo B e C, devono essere esibiti, su richiesta, agli organi preposti alla vigilanza.

12. La Regione comunica annualmente ai Comuni l'elenco dei soggetti titolari del tesserino regionale di autorizzazione alla raccolta di cui al comma 1.

13. L'autorizzazione di cui al presente articolo non è necessaria per chi si reca a raccogliere funghi epigei spontanei al massimo due volte per anno solare. In questo caso l'autorizzazione per il singolo giorno è sostituita da un versamento di euro 10 da effettuare con bollettino di c/c postale su apposito c/c postale intestato alla Regione Abruzzo. Il versamento deve recare la seguente causale "raccolta funghi per un giorno" e le generalità del raccoglitore. Ha validità per il solo giorno successivo a quello della stampigliatura sulla ricevuta. La Regione, in base ai versamenti pervenuti, provvede ad istituire un archivio per

il controllo del limite massimo delle due giornate per anno solare. Il raccogliitore deve munirsi della certificazione di commestibilità di cui all'art. 17, comma 1, lett. f). Tale certificazione non è necessaria se il raccogliitore è accompagnato da persona munita di tesserino, che attesta di averlo accompagnato. In caso di controllo il contravventore è sanzionato ai sensi dell'articolo 21, lett. c), punto 1).

### **Art. 3 bis**

#### **Attestato di idoneità alla raccolta**

1. Il candidato, per conseguire l'attestato di idoneità alla raccolta deve frequentare, per almeno 18 ore, un corso di micologia della durata di almeno 24 ore.
2. A richiesta del candidato, qualora sussistano motivi ragionevolmente validi e documentabili, è possibile effettuare il test oralmente in presenza di un micologo docente del corso.
3. I corsi, proposti dalle organizzazioni di cui all'art. 18, devono essere comunicati alla Regione, prima del loro inizio.
4. Possono essere rilasciati permessi permanenti in deroga alla legge per documentati motivi di ricerca scientifica istituzionale su richiesta, inoltrata dal responsabile legale dell'ente di appartenenza degli interessati, alla Direzione regionale competente.
5. I corsi si svolgono secondo un programma conforme alle disposizioni statali di cui alla Legge 352/93 (Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati), tenuti da uno o più micologi iscritti al Registro nazionale micologi del Ministero della Salute.
6. Gli attestati rilasciati dovranno contenere: le date in cui il corso è stato effettuato, le ore complessive di lezione e le firme del presidente e di un micologo docente del corso.
7. Ai fini del rinnovo dell'autorizzazione di cui all'articolo 3, i raccoglitori di funghi hanno l'obbligo di frequentare, con cadenza almeno quinquennale, un ciclo di lezioni della durata di almeno 5 ore, per il conseguimento dell'attestato di aggiornamento.
8. La Giunta Regionale, su proposta dell'Ufficio competente della Direzione Agricoltura, fissa con cadenza triennale il costo massimo del ciclo di lezioni di aggiornamento di cui ai commi 1 e 7.
9. Il ciclo di lezioni di cui al comma 7 è gratuito per i raccoglitori di funghi ed i relativi costi sono a carico della Regione nel limite delle risorse rese disponibili ai sensi dell'Art. 23, comma 1.
10. Annualmente, la Regione, in collaborazione con il Centro Micologico Regionale, organizza un corso per guardie micologiche volontarie e per le

associazioni micologiche, al fine di svolgere un miglior controllo del territorio e della flora micologica in particolare.

## **Art. 4**

### **(ABROGATO)**

## **Art. 5**

### **Contributo annuale per la raccolta dei funghi epigei spontanei**

1. I raccoglitori di funghi epigei spontanei sono tenuti al versamento, su apposito conto corrente postale intestato alla Regione, di un contributo annuale di euro 30 (trenta). "Le ricevute di versamento riportano la causale "Raccolta funghi" e le generalità del raccoglitore.
2. Il versamento e il periodo di validità annuale del contributo di cui al comma 1 sono da riferirsi alla data di rilascio dell'autorizzazione.
3. Il contributo di cui al comma 1 non è dovuto dai raccoglitori residenti nella Regione Abruzzo che abbiano compiuto il sessantacinquesimo anno di età e da tutti quelli che non esercitano l'attività di raccolta dei funghi durante l'anno.
4. I Comuni, le Comunità Montane, le Amministrazioni separate, le Antiche Università e gli Enti Parco non possono imporre contributi aggiuntivi né diversificare gli stessi tra residenti e non.
5. Sono esonerati dal pagamento della tassa i Micologi iscritti al Registro Nazionale, residenti nella Regione Abruzzo.

## **Art. 6**

### **Raccolta per l'integrazione del reddito**

1. Ai fini dell'integrazione del reddito possono essere autorizzati alla raccolta giornaliera dei funghi epigei spontanei in deroga all'art. 2, comma 1, in misura superiore ai 3 chilogrammi, ma non superiore ai 5 chilogrammi per persona, i cittadini residenti nei Comuni interessati alla raccolta, con reddito imponibile annuo individuale compreso nel primo scaglione di reddito.
2. Gli interessati, per godere dell'agevolazione al fine di integrare con la raccolta il reddito normalmente percepito, devono effettuare annualmente richiesta, corredando la domanda con l'autocertificazione del proprio reddito e una copia della documentazione fiscale di vendita, conformemente con le norme fiscali vigenti, riferiti all'anno precedente la richiesta.
3. La raccolta per l'integrazione del reddito è consentita esclusivamente nei territori dei Comuni in cui si è autorizzati.
4. I raccoglitori che godono dell'agevolazione di cui al comma 1 devono limitare la raccolta e la vendita alle sole specie commerciali elencate nel DPR

376/1995 (Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati).

5. La Regione istituisce un elenco pubblico in cui devono essere iscritti i raccoglitori interessati dall'agevolazione.

6. Il controllo sul reddito annuo è effettuato all'atto del rilascio del tesserino e l'esito del controllo è inserito nel tesserino stesso. Il titolare del tesserino è tenuto a comunicare l'eventuale successiva perdita del requisito del reddito.

## **Art 7**

### **Diritto di riserva ed aree di raccolta sostenibile a fini economici**

1. Nelle terre civiche ai sensi dell'art. 1 della L.R. 3.3.1988, n. 25 (Norme in materia di usi civici e gestione delle terre civiche - Esercizio delle funzioni amministrative) rese identificabili da tabellazione lungo le strade di accesso, la raccolta è riservata in via esclusiva ai residenti nella Comunità titolare secondo la regolamentazione dell'organismo di gestione, ferma l'applicazione della L. 1766/1927 e del R.D. 332/1928 concernenti il riordino degli usi civici.

2. Tale diritto viene esercitato con l'apposizione, a propria cura e spese, di tabelle con la scritta "Raccolta funghi riservata". Le tabelle di segnalazione devono avere dimensioni minime pari a 30 cm di base e 25 cm di altezza e devono essere poste ad una distanza reciproca tale che da ogni tabella sia visibile la precedente e la successiva, e in modo che almeno una di essa sia visibile da qualsiasi punto di accesso al terreno.

3. La Regione ed i Comuni possono stipulare convenzioni con gli organismi di gestione delle terre civiche per definire modalità e condizioni di accesso alla raccolta nelle aree di cui al comma 1, delle persone autorizzate ai sensi dell'art. 3, commi 1 e 10, ovvero dell'art. 8 e dei partecipanti ai corsi di cui agli artt. 18 e 19.

4. Previa presentazione di un adeguato piano di conduzione silvoculturale delle terre civiche, per garantire il mantenimento delle condizioni di equilibrio morfologico ed idrogeologico e la capacità di autorigenerazione dell'ecosistema, La Regione autorizza l'organismo di gestione delle terre civiche alla raccolta a fini economici nelle quantità previste dal piano, fatti salvi comunque i prelievi degli utenti.

5. Alle medesime condizioni di cui al comma 4 e previa tabellazione ai margini dei propri fondi La Regione può autorizzare gli altri proprietari di fondi a riservarsi la raccolta in via esclusiva ed a realizzare aree di raccolta a fini economici.

## **Art. 8**

### **Permessi temporanei per i non residenti in Regione**

1. I non residenti in Regione, nei limiti di età stabiliti all'art. 3, comma 3, sono autorizzati alla raccolta dei funghi epigei spontanei subordinatamente al rilascio, da parte dei Comuni interessati dalla raccolta, di apposito permesso conforme ad un modello-tipo adottato dalla Giunta regionale, che abilita alla raccolta stessa, nell'ambito del Comune, previo versamento del contributo di cui al comma 4, da effettuare a favore del Comune interessato dalla raccolta, il quale utilizza le entrate derivanti dal contributo per interventi di vigilanza, messa in sicurezza e pulizia sentieristica, per la raccolta dei rifiuti ingombranti nelle aree destinate alla raccolta dei funghi, nonché per il finanziamento di iniziative di attività di formazione e informazione in materia micologica, di cui all'art. 23, comma 1, come stabilito nell'art. 23, comma 2.
2. I non residenti in regione, per ottenere tale permesso personale temporaneo, rilasciato dal Comune interessato dalla raccolta, devono essere in possesso dell'attestato di idoneità di cui all'articolo 3-bis rilasciato dai soggetti di cui all'articolo 18, anche extraregionali.
3. I permessi temporanei giornalieri possono essere rilasciati dal Comune interessato dalla raccolta con l'indicazione della data e del giorno della raccolta stessa. In alternativa è possibile effettuare il versamento relativo ai permessi con conto corrente postale riportando nella causale la data di validità del permesso e il Comune del territorio interessato dalla raccolta.
4. Le quote sono determinate, per il quinquennio 2020-2025, in:
  - a) euro 10 (dieci) per un giorno;
  - b) euro 20 (venti) da due a tre giorni consecutivi;
  - c) euro 40 (quaranta) da quattro a sette giorni consecutivi;
  - d) euro 70 (settanta) per un mese.
5. Le quote di cui al comma 4 sono aggiornate, con cadenza quinquennale, dalla Giunta regionale.
6. Sul permesso devono essere riportati, a stampa, gli articoli della presente legge necessari a rendere edotto il raccoglitore dei vincoli da rispettare e delle sanzioni in cui può incorrere il trasgressore.
7. Le disposizioni di cui ai commi 1, 2 e 3 non si applicano ai cittadini non residenti in Regione che sono proprietari di terreni o di fabbricati situati nel territorio della regione Abruzzo, i quali possono ottenere l'autorizzazione per la raccolta dei funghi in base all'articolo 3.

## **Art. 9**

### **Autorizzazioni per scopi scientifici**

1. Il Presidente della Giunta regionale, per comprovati motivi scientifici o didattici, sentita la Commissione tecnico-consultiva di cui all'art. 14, può rilasciare autorizzazioni per scopi scientifici, nominative ed a titolo gratuito, vevolevoli su tutto il territorio regionale, per la raccolta di funghi epigei

spontanei. Le autorizzazioni hanno validità per un periodo non superiore ad un anno e sono rinnovabili. Nelle zone ricadenti in parchi e riserve naturali l'autorizzazione è rilasciata previa acquisizione del parere dell'ente gestore dell'area naturale protetta.

2. Le autorizzazioni di cui al comma 1 possono essere rilasciate esclusivamente ad associazioni micologiche di rilevanza nazionale o regionale, ad aziende ASL, Università, istituti scolastici e organismi scientifici.

3. Per ottenere il rilascio delle autorizzazioni i soggetti di cui al comma 2 devono presentare istanza alla Direzione regionale Agricoltura. L'istanza deve essere motivata con apposito progetto o programma scientifico relativo alla ricerca che si sta portando avanti. Le autorizzazioni comunque dovranno essere accordate ad un numero massimo di venti persone appartenenti a ciascun ente o associazione.

4. Al termine di ogni anno i soggetti beneficiari delle autorizzazioni di cui al presente articolo devono documentare le attività e gli studi effettuati.

5. In caso di accertate irregolarità le autorizzazioni di cui al presente articolo possono essere revocate.

5-bis. La Regione, nell'ambito dei corsi di micologia di cui agli articoli 18 e 19, può rilasciare autorizzazioni temporanee per motivi didattici agli Enti ed alle Organizzazioni che realizzano tali corsi.

5-ter. Per le giornate di studio che le associazioni o gli enti organizzano per lo svolgimento dei loro programmi o progetti, la Regione può autorizzare gruppi di persone formate dai micologi per tale scopo, provenienti anche da altre regioni limitrofe, per favorire scambi scientifici e culturali.

## **Art. 10**

### **Modalità di raccolta**

1. La raccolta dei funghi epigei spontanei è vietata durante le ore notturne, da un'ora dopo il tramonto a un'ora prima del sorgere del sole.

2. Nella raccolta dei funghi epigei spontanei è assolutamente vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo stato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione.

3. È vietato calpestare, danneggiare e distruggere la flora fungina anche delle specie non commestibili.

4. Il fungo con riferimento al carpoforo deve essere raccolto intero, completo di tutte le sue parti, in modo che possa conservare tutte le caratteristiche morfologiche atte a consentire la sicura determinazione della specie. È fatto obbligo ai raccoglitori di pulire sommariamente i funghi all'atto della raccolta e di riporli e trasportarli in contenitori rigidi e adeguatamente aerati o, eccezionalmente, in contenitori di rete a maglie larghe, al fine di favorire la

caduta e la diffusione delle spore fungine e impedire la marcescenza del raccolto. È vietato, in ogni caso, l'uso di buste o altri contenitori chiusi in materiale plastico.

### **Art. 11**

#### **Divieti di raccolta**

1. Ferme le norme vigenti in materia di parchi e riserve naturali, la raccolta dei funghi epigei spontanei è vietata:

a) nelle aree specificamente interdette dalla Giunta regionale, su proposta degli enti locali interessati, delle Associazioni micologiche, degli Istituti Universitari, per motivi silvo-culturali o perché' ritenute di particolare valore naturalistico o scientifico;

b) nelle aree urbane a verde pubblico, sul margine delle strade di viabilità pubblica e di sponde fluviali, nonché' nelle aree recuperate da ex discariche, nelle zone industriali e negli aeroporti.

### **Art. 12**

#### **Limitazioni temporali**

1. La Giunta regionale, sentita la Commissione tecnico-consultiva di cui all'art. 13 bis, su richiesta delle Province, dei Comuni e delle Comunità montane, può disporre limitazioni temporali, per periodi definiti e consecutivi, alla raccolta dei funghi epigei spontanei nelle zone in cui possono manifestarsi nell'ecosistema modificazioni sfavorevoli dei fattori biotici e abiotici, che regolano la reciprocità dei rapporti biologici tra le diverse componenti della flora del sistema interessato.

2. La Giunta regionale può vietare, per periodi limitati, la raccolta di una o più specie fungine dichiarate in pericolo di estinzione dalla Commissione tecnico-consultiva di cui all'art. 13 bis su segnalazione degli Enti locali, degli Istituti scientifici universitari e delle Associazioni micologiche di rilevanza nazionale o regionale.

### **Art. 13**

#### **Convenzioni tra territori confinanti**

1. Le Province confinanti con i territori appartenenti a Province di altre Regioni possono sottoscrivere apposite convenzioni volte a favorire reciprocamente la raccolta e la commercializzazione dei funghi.

## **Art. 13 bis**

### **Commissione tecnico-consultiva regionale**

1. È istituita la Commissione tecnico-consultiva regionale per la tutela dei funghi epigei spontanei. La Commissione dura in carica 5 anni ed è composta da:

- a) un Dirigente della Direzione regionale Agricoltura, o suo delegato, con funzioni di Presidente;
- b) un Dirigente della Direzione regionale Territorio, Parchi e Riserve o un suo delegato;
- c) un Dirigente della Direzione regionale Sanità o un suo delegato;
- d) un rappresentante delle organizzazioni professionali agricole più rappresentative a livello regionale;
- e) quattro rappresentanti delle associazioni micologiche più rappresentative, uno per ogni Provincia;
- f) un responsabile del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione designato congiuntamente dalle ASL o suo delegato;
- g) un responsabile degli Ispettorati micologici, di cui all'art. 16, designato congiuntamente dalle ASL o suo delegato;
- h) il responsabile del Centro micologico regionale, di cui all'art. 15, o suo delegato;
- i) un rappresentante del Corpo Forestale dello Stato;
- j) un medico responsabile di un centro veleni designato dall'Assessore Regionale alla Sanità;
- l) un micologo con laurea in agraria o scienze e tecnologie alimentari o scienze forestali o scienze biologiche.

2. La Commissione è nominata con decreto del Presidente della Giunta regionale. La nomina dei componenti di cui al comma 1, lett. d), e) e f) è effettuata sulla base di un elenco di nominativi designati, entro 30 giorni dalla richiesta, da ciascuna delle organizzazioni ed associazioni interessate.

3. La Commissione:

- a) formula proposte ed esprime pareri in merito alle competenze di cui alla presente legge;
- b) formula proposte ed esprime pareri in ordine a specifiche iniziative regionali di ricerca, studio e informazione inerenti i prodotti disciplinati dalla presente legge;
- c) elabora ogni anno la rilevazione statistica e il monitoraggio del territorio;
- d) propone per comprovati motivi di salvaguardia del patrimonio fungino e dell'equilibrio ambientale, restrizioni sulle quantità di raccolta e sulle specie consentite;

- e) propone misure per la sospensione della raccolta di determinate specie di funghi nelle aree nelle quali la pressione antropica o altre cause ne siano minaccia di estinzione;
  - f) propone opere di messa a dimora di boschi e di allargamento del patrimonio boschivo esistente;
  - g) promuove iniziative per la valorizzazione dei funghi come prodotto regionale;
  - h) propone gli orientamenti per il programma necessario ai fini dell'ottenimento dell'autorizzazione d'idoneità alla raccolta;
  - i) propone iniziative volte ad aggiornamenti e informazioni sulla commestibilità dei funghi e sui potenziali rischi legati al consumo di specie tossiche o velenose.
4. La Commissione si riunisce almeno una volta ogni sei mesi.

#### **Art. 14**

**(ABROGATO)**

#### **Art. 15**

#### **Centri micologici regionali**

**(ABROGATO)**

#### **Art. 16**

#### **Ispettorato micologico**

1. In ogni singola Azienda Sanitaria Locale è organizzato un Ispettorato micologico.
2. L'Ispettorato micologico è coordinato da un medico individuato nell'ambito di ogni singola Azienda Sanitaria Locale e si avvale della collaborazione di esperti micologi in possesso dell'attestato di micologo.
3. Gli Ispettorati di cui al comma 1 sono costituiti utilizzando strutture già operanti e personale dipendente abilitato al controllo dei funghi eduli ai sensi della legge 23 agosto 1993, n. 352.
4. Qualora l'Azienda sanitaria non disponga di sufficienti strutture e personale per l'espletamento di compiti di competenza degli esperti micologi, anche in relazione alla stagionalità e all'imprevedibilità della crescita dei funghi spontanei, può avvalersi della collaborazione di esperti micologi iscritti all'Albo nazionale.

## **Art. 17**

### **Funzioni dell'Ispettorato micologico**

1. All'Ispettorato Micologico sono assegnate le seguenti competenze:

- a) rilascio della certificazione di conformità dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio, ivi compresi quelli destinati alla ristorazione pubblica e privata;
- b) espressione del parere di idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate, al fine del rilascio dell'attestato di abilitazione alla vendita;
- c) consulenza a strutture ospedaliere di emergenza, in occasione di presunti casi di intossicazione legati all'ingestione di funghi;
- d) interventi in occasione di casi, presunti o accertati, di intossicazioni legati al consumo di funghi derivati dal circuito commerciale (indagini epidemiologiche, indagini ispettive, interventi di sanità pubblica);
- e) interventi formativi diretti agli operatori dei settori ortofrutticolo e della ristorazione;
- f) attività di consulenza tecnica nei confronti di privati e per l'esame di idoneità al consumo dei funghi raccolti per uso proprio con rilascio di apposito certificato di commestibilità;
- g) interventi didattici, educativi, formativi e di prevenzione per l'igiene e la salute pubblica, rivolti alla popolazione in genere;
- h) verifiche e controlli a campione sulle partite di funghi posti in commercio provenienti da altri paesi.

## **Art. 18**

### **Corsi di preparazione micologica**

1. Le Aziende Sanitarie Locali, l'Istituto Zooprofilattico, il Dipartimento ARTA di L'Aquila, le Università, le Associazioni micologiche, aventi la micologia per fine statutario precipuo, gli Enti pubblici e privati, organizzano e svolgono i corsi finalizzati al rilascio dell'attestazione di cui all'art. 3 bis, comma 1, i corsi finalizzati all'attestazione di cui all'art. 22, nonché i corsi finalizzati a formazione, aggiornamento ed informazione degli operatori degli ispettorati micologici.

## **Art. 19**

### **Attività di educazione e informazione**

1. La Regione Abruzzo e le Autonomie Locali, nell'ambito delle iniziative volte a diffondere la migliore conoscenza del patrimonio naturale regionale, con la collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico, del Dipartimento ARTA di L'Aquila, degli Ispettorati micologici e delle Associazioni micologiche, organizzano corsi e iniziative di educazione e informazione, per diffondere la

conoscenza delle principali specie fungine e della loro importanza come componenti degli ecosistemi e, inoltre, allo scopo di prevenire casi di intossicazione alimentare e pubblicizzare i limiti e i divieti posti dalla normativa vigente.

## **Art. 20** **Vigilanza**

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è demandata al personale del Corpo Forestale dello Stato, alla Polizia Provinciale, alla Polizia Municipale, agli operatori professionali di vigilanza e ispezione delle Aziende ASL, al Dipartimento ARTA di L'Aquila, alle Guardie Giurate Campestri, alle guardie ecologiche volontarie (GEV) di cui alla legge regionale 3 aprile 1995, n. 27 (Istituzione del servizio volontario di vigilanza ecologica) e successive modificazioni e integrazioni, e agli Agenti di custodia dei consorzi forestali e delle aziende speciali.
2. Nelle aree protette nazionali e regionali la vigilanza viene svolta con il coordinamento dei relativi Enti di gestione.

## **Art. 21** **Sanzioni**

1. Per le violazioni delle disposizioni di cui alla presente legge, si applicano le seguenti sanzioni:
  - a) da euro 25,00 a euro 50,00 e confisca del raccolto:
    - 1) per mancata sommaria pulitura dei corpi fruttiferi;
  - b) da euro 100,00 a euro 200,00 e confisca del raccolto per chi:
    - 1) esercita la raccolta senza avere versato il contributo annuale di cui all'art. 5;
    - 2) contravviene alle disposizioni relative ai limiti di raccolta di cui all'art. 2 e art. 6 comma 1;
  - c) da euro 200,00 a euro 400,00 e confisca del raccolto per chi:
    - 1) esercita la raccolta dei funghi senza il prescritto tesserino regionale di autorizzazione;
    - 2) contravviene le disposizioni relative alle modalità di raccolta di cui all'art. 10;
    - 3) esercita la raccolta dei funghi nelle aree riservate ai sensi dell'art. 11;
    - 4) esercita la raccolta dei funghi in periodi di divieto ai sensi dell'art. 12;
  - d) da euro 300,00 a euro 600,00 per chi:
    - 1) procede alla tabellazione di aree per la raccolta riservata dei funghi senza regolare autorizzazione di cui all'art. 7;
    - 2) rimuove o danneggia le tabelle di cui all'art. 7, comma 2;
  - e) da euro 50,00 a euro 100,00 per:

- 1) le violazioni delle limitazioni alla raccolta nelle aree tabellate di cui all'art. 7.
2. Ogni violazione delle disposizioni, fermo restando l'obbligo della denuncia all'autorità giudiziaria per i reati previsti dalla legge ogni qualvolta ne ricorrano gli estremi, comporta altresì la confisca del prodotto raccolto, attuata direttamente dal personale che accerta l'infrazione. I funghi confiscati sono conferiti all'Azienda Sanitaria Locale, competente per territorio, che provvede, previa compilazione di apposito verbale, alla consegna ad enti di beneficenza e assistenza o ai soggetti titolari delle aree tabellate, a raccolta riservata, nel caso di prodotto raccolto nelle aree medesime. Se il prodotto non è più commestibile, la ASL provvede alla distruzione e allo smaltimento dello stesso.
3. Chi con un'azione od omissione viola diverse disposizioni o commette più violazioni della stessa disposizione prevista dalla presente legge, soggiace alle sanzioni amministrative previste per ciascuna violazione.
4. Nei casi di recidiva delle violazioni di cui al comma 1, l'autorizzazione alla raccolta dei funghi è sospesa per un periodo di un anno e viene applicata la sanzione per l'ultima violazione in misura del suo doppio.
5. Tutte le sanzioni comminate vengono annotate sinteticamente sul tesserino regionale di autorizzazione di tipo B e C.
6. Tutte le violazioni indicate sono accertate mediante processo verbale a norma della legge 689/1981. Una copia del verbale è consegnata al trasgressore. Nel caso che questi ne rifiuti l'accettazione, il verbalizzante ne dà atto nello stesso verbale e la notazione si considera fatta in mani proprie, ai sensi dell'articolo 138, comma 2, del codice di procedura civile. L'originale del verbale è trasmesso dal verbalizzante alla Regione che definisce l'azione sanzionatoria ai sensi della legge 689/1981. Copia del verbale è altresì trasmessa all'ente di cui all'articolo 3, comma 1.
7. I proventi dell'azione sanzionatoria sono versati, su apposito conto corrente postale, alla Regione Abruzzo.

## **Art. 22**

### **Commercializzazione dei funghi epigei spontanei**

1. La vendita dei funghi epigei freschi è soggetta ad autorizzazione comunale rilasciata esclusivamente alle persone riconosciute idonee alla identificazione delle specie fungine commercializzate a seguito di superamento di specifico esame-colloquio da sostenersi presso l'Ispettorato micologico della Azienda ASL competente per territorio.
2. La vendita dei funghi epigei freschi spontanei è soggetta a certificazione sanitaria, rilasciata dagli ispettorati micologici, che deve indicare provenienza, specie e quantità dei funghi oggetto di controllo.

3. L'etichetta di certificazione va apposta su ogni confezione, che deve contenere una sola specie fungina, ed accompagna il prodotto in ogni fase di commercializzazione.
4. I funghi devono essere presentati al controllo in singolo strato, suddivisi per specie ed in appositi imballaggi.
5. È ammessa esclusivamente la vendita dei funghi epigei spontanei freschi inclusi nell'elenco delle specie di cui all'allegato 1 del D.P.R. 14.7.1995, n. 376 (Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati) e s.m. o appartenenti ad altre specie commestibili riconosciute idonee alla commercializzazione in ambito locale dalla Giunta regionale con apposito atto deliberativo proposto dalla Direzione regionale Sanità, ai sensi dell'art. 4, comma 2 del citato decreto.

### **Art. 23**

#### **Disposizioni finanziarie**

1. I contributi di cui agli articoli 5 e 21, comma 7, sono introitati dalla Regione e destinati al capitolo 102341, articolo 2, Missione 16, Programma 02, Titolo 1, denominato "Contributi per danni causati dalla fauna selvatica".
2. I contributi di cui all'art. 8 sono introitati dai comuni che provvedono al rilascio del permesso e sono destinati ad interventi di conservazione e valorizzazione del patrimonio ambientale ed alla promozione di attività di carattere culturale e scientifico connesse alla valorizzazione della micologia, intesa anche quale espressione delle tradizioni e culture locali.

### **Art. 24**

#### **Norme transitorie e finali**

1. L'acquisizione dell'attestato di idoneità, di cui all'art. 3 bis, comma 1, è obbligatorio dal 1o gennaio 2011.

### **Art. 25**

#### **Abrogazioni**

1. A far data dall'entrata in vigore della presente legge sono abrogati gli artt. 13, 14, 16 nonché l'art. 18 limitatamente a quanto disposto in materia di funghi della L.R. 11.9.1979, n. 45 (Provvedimenti per la protezione della flora in Abruzzo).

### **Art. 26**

#### **Pubblicazione**

1. La presente legge è pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo.

## Agaricus arvensis (Schaeff.) Fries



**NOME SCIENTIFICO** Agaricus arvensis Fries  
**NOME VOLGARE** Prataiolo maggiore  
**FAMIGLIA** Agaricaceae  
**HABITAT** Cresce a gruppi o a cerchi nei prati, pascoli e radure dei boschi. Dalla tarda primavera all'autunno.  
**DESCRIZIONE** Cappello di 8-16 cm di diametro, talvolta di più; prima emisferico, poi piano; color bianco-nocciolo, con orlo festonato, si macchia di giallo al tatto. Lamelle fitte, libere dal gambo.  
Gambo di 5-10 cm di altezza e 2-3 cm di diametro; cilindrico, talvolta bulboso, di colore bianco con sfumatura giallina, liscio.  
Anello biancastro costituito da due strati distinti.  
Carne bianca, soda, si tinge di giallognolo all'aria, odore di anice, sapore fungino.  
Spore bruno-porpora, ovali, di 7-8 x 4.5-5.5 µm.  
**COMMESTIBILITA'** Commestibile ottimo.  
Molto ricercato e gradito per le grosse dimensioni; in cucina si presta ad essere arrostito in graticola.

### COMPOSIZIONE MEDIA DEGLI AGARICUS COMMESTIBILI

Acqua	92.2 g /100 g di fungo	Ferro	1.2 mg / 100 g	Vitamina A retin.	0
Proteine	3.6 g	Calcio	10 mg	Vitamina C	4 mg
Glucidi	2.14 g	Fosforo	102 mg	Tiamina	0.10 mg
Lipidi	0.4 g	Riboflavina	0.13 mg		

## Agaricus augustus Fries



NOME SCIENTIFICO

Agaricus augustus Fries

NOME VOLGARE

Agarico augusto

FAMIGLIA

Agaricaceae

HABITAT

Cresce nelle radure dei boschi o nei prati, ma sempre al margine del bosco; di preferenza nei pressi di conifere, ma anche di latifoglie.

Da giugno a settembre.

**DESCRIZIONE** Cappello di 10-30 cm di diametro, emisferico, o a tronco di cono; poi piano con-vesso; superficie decorata da piccole squame bruno-ocree o bruno-rossastre; più o meno concentriche.

Lamelle fitte, libere, colore da pallide a rosate, poi bruno-nerastre, filo chiaro.

Gambo di 10-20 cm di altezza e 1-2 cm di diametro; bianco, leggermente attenuato in alto, ornato da fioccosità concolori o bruno; ingiallisce allo sfregamento.

Anello bianco maculato, a gonnella, presto lacero, squamato all'orlo.

Carne delicata, bianca, virante al rosa nel gambo; sapore mite, strofinando il carpoforo emana odore di mandorla amara.

Spore bruno-nerastre in massa, ellittiche-ovoidali, lisce, di 7-9 x 5-6  $\mu\text{m}$ .

**COMMESTIBILITA'** Commestibile buono

Si presta ad essere cucinato in tutti i modi come tutti i prataioli commestibili.

## Agaricus bisporus (J. Lange) Imbach



NOME SCIENTIFICO

*Agaricus bisporus* (J. Lange) Imbach

SINONIMO

*Psalliota bispora* Möll. et Schaeff., *Agaric. hortensis* Cooke

NOME VOLGARE

Champignon

FAMIGLIA

Agaricaceae

HABITAT

Cresce su terreni molto grassi e concimati, nei prati, negli orti, nei giardini. In ogni periodo dell'anno. Generalmente allo stato spontaneo è poco frequente.

**DESCRIZIONE** Cappello di 5-10 cm, dapprima globoso, poi convesso, infine piano-convesso, sodo carnoso; cuticola biancastra, ma in alcune forme anche brunastra, più o meno fibrinosa e decorata di squamette scure, margine appendicolato o lanoso.

Lamelle fitte, strette, libere dal gambo, inizialmente rosa poi brunastre-nere; filo leggermente fioccoso, biancastro. Sono presenti numerose lamellule.

Gambo di 4-8 x 1-1.5 cm, cilindrico, separabile, spesso ingrossato bulboso alla base, sodo, liscio, biancastro.

Anello spesso, non membranoso, carnoso fioccoso, bianco, più o meno fugace.

Carne bianca, ma un po' rosata al taglio e dopo qualche tempo di esposizione all'aria, soda, odore e sapore abbastanza gradevoli.

Spore bruna scura in massa, di 7.5-9 x 5.5-6  $\mu\text{m}$ , lisce, ovali, di 7.5-9 x 5.5-6  $\mu\text{m}$ ; basidi a due spore.

**COMMESTIBILITA'** Commestibile buono. Molto versatile in cucina.

**OSSERVAZIONI** Di sicuro è la specie più consumata e commercializzata. Si tratta del fungo di coltivazione per eccellenza, destinata ai mercati di tutto il mondo. Questo fungo è sicuramente conosciuto da tutti con il nome di champignon, (lingua francese) che in Italiano significa fungo. Si potrebbe confondere con l'*Agaricus bitorquis*, che si distingue per il doppio anello infero, per preferire terreni duri, compatti e per i basidi tetrasporici; *Agaricus campestris*, che differisce per le lamelle vivacemente rosate, l'anello semplice, fugace e per il portamento più esile e l'*Agaricus cupreobrunneus* che si separa per il portamento tozzo, l'anello semplice ed i basidi tetrasporici.

## Agaricus campestris (L.) Fries



NOME SCIENTIFICO

*Agaricus campestris* (Schaeffer) Fries

NOME VOLGARE

Prataiolo campestre

FAMIGLIA

Agaricaceae

**HABITAT** Cresce nei prati, pascoli, giardini, in ambienti grassi, concimati con letame di cavallo. Dalla primavera all'autunno in periodi di clima mite e umido.

**DESCRIZIONE** Cappello di 3-10 (12) cm di diametro, emisferico, convesso poi spianato, colore biancastro o debolmente ocraceo crema. Superficie coperta di piccole squame a sfondo roseo, orlo spesso ornato da resti di velo.

Lamelle fitte, libere al gambo, dapprima rosee, poi color carnicino, infine bruno nerastre.

Gambo di 3-7 x 1-2 cm, cilindrico, pieno, biancastro con leggeri riflessi rosati, munito di un anello semplice, stretto, supero, fragile, bianco.

Carne soda, compatta, bianca; al taglio diviene appena rosata- brunastra. Sapore e odore gradevoli.

Spore brune in massa, di 7-9 x 5-6 µm, ovoidali, lisce; di 7-9 x 5-6 µm, basidi tetra-sporici.

**COMMESTIBILITA'** Commestibile ottimo, molto ricercato.

**OSSERVAZIONI** specie ampiamente diffusa, abbondante nei suoi periodi di crescita. Si consiglia ai raccoglitori di evitare dal consumare esemplari trovati in zone inquinate (lungo le strade, nei prati che circondano gli impianti di depurazione e di eliminazione dei rifiuti, nei pressi degli aeroporti, ecc.) per il sospetto che questo fungo, più di ogni altro, assorba metalli pesanti. Attenzione a non scambiare per l'*Agaricus xanthodermus* e relativo gruppo. Questi hanno carne ingiallente e soprattutto odore di inchiostro. Le specie simili sono: *A. campestris* var. *squamulosus*, che si differenzia per avere nel cappello delle squamule brunastre. Le specie simili inserite nella stessa Sezione sono: *A. moelierianus* (= *A. floccipes*), che si distingue per il pileo leggermente ingiallente alla manipolazione, per il gambo fioccoso sotto l'anello e per le spore più piccole e *A. pampeanus*, che differisce per lo stipite fioccoso sotto l'anello, per il lieve arrossamento della carne al taglio e per le spore più grandi e provviste di poro germinativo, non facile da evidenziare.

## Agaricus macrosporus (Möller & Schaeff) Pilät



- NOME SCIENTIFICO** Agaricus macrosporus Pilät  
**SINONIMI** Agaricus urinascens (Moller & Shaeff.) Sing.  
**NOME VOLGARE** Prataiolo macrospora  
**FAMIGLIA** Agaricaceae  
**HABITAT** Cresce a gruppi di più esemplari nei prati e nei pascoli montani. Dall'estate all'autunno.  
**DESCRIZIONE** Cappello di 10-15 (30) cm di diametro; inizialmente globoso, poi piano, spesso anche depresso; colore da biancastro ad ocraceo, con il margine ornato da una frangiatura biancastra; alla pressione assume una colorazione giallo-citrino; con il tempo asciutto, la cuticola si stacca in piccole squame.  
Lamelle fitte, libere dal gambo prima rosate, poi bruno-scuri.  
Gambo di 6-10 cm di altezza e 2-4 cm di diametro, tozzo, pieno, poi cavo, dello stesso colore del cappello, rivestito da una fioccosità giallastra.  
Anello ampio, biancastro, liscio nella parte alta, coperto da scaglie nella parte bassa.  
Carne soda, biancastra, al taglio assume una colorazione brunastra; odore delicato di mandorle amare, sapore fungino.  
Spore brunastre in massa, ovali, di 10-11 x 6-7 µm. Molti chelocistidi.  
**COMMESTIBILITA'** Commestibile ottimo.

## Agaricus stramineus (Schaeff. & Moeller) Sing.



NOME SCIENTIFICO

Agaricus stramineus (Schaeff. & Moeller) Sing.

NOME VOLGARE

Prataiolo

FAMIGLIA

Agaricaceae

HABITAT

Cresce nei campi e prati, a volte in cerchi, In estate.

**DESCRIZIONE** Cappello di 8-12 cm di diametro, emisferico poi convesso-spianato, a volte un po' appiattito al centro; pellicola color crema o paglierino, screpolata profondamente fino alla carne a tempo secco; coperta di squamette giallo-brunicce, concentriche attorno al disco.

Lamelle fitte, libere, dapprima grigio-carnicine, poi bruno-rossastro-nerastre, con orlo pallido.

Gambo 6-10 x 2.5-3.5 cm, corto, tozzo e ventricoso, appuntito in basso; bianco, pieno, esternamente squamuloso-fioccoso. Alla pressione si colora di giallognolo.

Anello bianco, membranoso, largo, fragile, discendente, areolato squamuloso sulla faccia inferiore.

Carne spessa, bianca, leggermente virante al rosso alla frattura. Odore di mandorle amare.

Spore ovali, brune; polvere bruno-nerastra, di 10-12 x 6-7  $\mu$ m.

COMMESTIBILITA' Commestibile ottimo

## Amanita caesarea (Scop. ex Fr.) Quèlet



NOME SCIENTIFICO

*Amanita caesarea* Quel.

NOME VOLGARE

Ovolo buono, fungo reale

FAMIGLIA

Agaricaceae (Amanitaceae)

HABITAT

Cresce preferibilmente nei boschi di latifoglie, di preferenza quelle di quercia, con esposizione sufficientemente assolata. Dall'estate all'autunno.

DESCRIZIONE

Cappello di 6-20 cm di diametro; inizialmente ovoidale od emisferico, poi aperto; colore da aranciato a rosso-arancione vivo fino a giallo con l'invecchiamento; liscio, appena viscido, fine-mente striato al margine. Lamelle libere, fitte, di colore giallo.

Gambo giallo di 6-14 cm. di altezza e di 1.5-2.5 di diametro; piede bulboso contenuto in una ampia volva a mò di sacco.

Anello anch'esso giallo, ampio ricadente a gonnella, striato nella parte inferiore.

Carne bianca, gialla sotto la cuticola del cappello, sapore piacevole, odore delicato.

Spore bianche in massa, ovate, lisce, non amiloidi, di 10-12 x 6-7  $\mu$ m.

COMMESTIBILITA' Commestibile eccellente.

Fungo molto ricercato ed apprezzato; può essere consumato in tutti i modi; gli esemplari giovani si prestano ad essere consumati crudi.

## Armillariella mellea (Fries ex Vahl.) Karsten



**NOME SCIENTIFICO** Armillariella mellea Karsten

**NOME VOLGARE** Chiodino o famigliola buona

**FAMIGLIA** Tricholomataceae

**HABITAT** Cresce a gruppi copiosi sui tronchi di alberi sani o sul legno interrato, Si trova dalla pianura ai monti; nella zona montana si rinvencono già dal mese di agosto, mentre in quella pianeggiante da settembre all'autunno inoltrato.

**DESCRIZIONE** Cappello di 2-6 di diametro, talvolta di più; colore variabile in relazione alla specie di albero su cui vive da parassita: il colore varia dal giallo-miele al bruno-rossastro, dal grigio-verdastro all'olivastro; la parte centrale dei funghi giovani è cosparso di piccoli puntini granulari brunastri; globoso inizialmente; talora quasi conico; poi si apre diventando più o meno piano con l'accento di un umbone centrale e il bordo striato, sottile, più o meno ondulato, abbastanza carnoso.

Lamelle bianche, talora con macchiette o con sfumature giallo-rosate.

Gambo giallastro o brunastro, più pallido in alto, più scuro o quasi olivastro alla base; cilindrico, piuttosto lungo, leggermente più grosso alla base, talvolta ricurvo; è fibroso, tenace, elastico, farcito da una sostanza spugnosa.

Anello bianco, spesso macchiato di giallino al bordo, membranoso, striato.

Carne bianca, leggermente fibrosa, non ha odori particolari, sapore delicato.

Spore bianco-crema in massa, ellittiche, di 8-9 x 5-6.5 µm.

**COMMESTIBILITA'** Commestibile buono.

**OSSERVAZIONI** Fungo apprezzato e largamente consumato in tutta Italia, si tratta, però, di una specie tossica se consumata cruda o poco cotta. **Attenzione:** Non deve essere per nessun motivo congelato.

## Boletus aereus Bull. ex Fr.



NOME SCIENTIFICO      *Boletus aereus* Bull. ex Fr.

NOME VOLGARE         Porcino nero

FAMIGLIA                Boletaceae

HABITAT      Cresce nei boschi di querce o latifoglie in genere in simbiosi con quercia e faggio, difficilmente nei boschi di conifere. Dalla fine dell'estate a novembre.

DESCRIZIONE    Cappello di 4-20 cm di diametro, talvolta fino a 30 cm; carnoso, prima emisferico, poi convesso; cuticola asciutta e secca; colore marrone-testa di moro con riflessi bronzei.

Tubuli stretti, prima biancastri, poi giallo-verdastri.

Pori piccoli, stesso colore dei tubuli con una leggera pruina nei funghi giovani.

Gambo di 6-8 cm di altezza e 2-5 cm di diametro; robusto, tozzo, gonfio alla base questa forma si conserva anche nei funghi adulti; colore camoscio o leggermente rossiccio, reticolo dapprima biancastro poi brunastro.

Carne bianca, immutabile, compatta, odore e sapore gradevole fungino, con l'essiccazione, il profumo diventa più intenso ed aromatico.

Spore bruno-olivastre in massa, sub-fusiformi, di 13-18 x 4-5.5  $\mu\text{m}$ .

COMMESTIBILITÀ    Commestibile eccellente.

L'abbondante carnosità e il suo delicato e persistente profumo consente qualsiasi ricetta di cucina. Da più parti viene consumato esclusivamente impanato e fritto, ma il modo migliore per esaltare al massimo il fungo è trifolato e, nel caso di esemplari grossi, alla brace. È ottimo anche crudo, purché siano impiegati esemplari giovani e freschi.

## Boletus aestivalis (Paul.) Fries



**NOME SCIENTIFICO**      *Boletus aestivalis* (Paul.) Fries

**NOME VOLGARE**        Porcino estivo

**FAMIGLIA**                Boletaceae

**HABITAT**        Cresce nei boschi di latifoglie, principalmente in quelle di querce, castagni e faggi. Da Maggio al primo autunno.

**DESCRIZIONE**    Cappello di 6-25 di diametro; colore variabile da bianco-crema a bruno-nocciola, talvolta con breve sfumatura più chiara verso il bordo; di forma emisferico appena sbocciato, poi convesso; assai carnoso, sodo, con superficie piuttosto glabra, talvolta appena rugosa.

Tubuli, prima bianchi, poi giallastri, infine verdognoli negli adulti, sono piuttosto lunghi e pressoché liberi dal gambo, facilmente separabili in massa dalla carne.

Pori simili al colore dei tubuli.

Gambo di 5-8 cm di altezza e 2.5-4 cm di diametro, molto grosso, carnoso, cilindrico, generalmente ingrossato dall'alto verso il basso, decorato da un fitto reticolo che va dal bianco iniziale al brunastro, in rilievo su tutta la superficie conferendo una colorazione molto evidente.

Carne bianca, immutabile, odore e sapore gradevoli fungino, tipico dei porcini.

Spore fusiformi, irregolari, lisce, di 12-16 x 4.5-5.5  $\mu\text{m}$ .

**COMMESTIBILITA'**    Commestibile eccellente.

**OSSERVAZIONI**    Viene spesso confuso con il *Boletus edulis* da cui è possibile distinguerlo per il reticolo più scuro che ricopre tutta la superficie del gambo e la mancanza dell'alone rosa della carne sotto la cuticola del cappello.

## **Boletus appendiculatus Schaeff. ex Fr.**



- NOME SCIENTIFICO**                      *Boletus appendiculatus* Schaeff. Ex Fr.
- NOME VOLGARE**                         Boletto appendicolato
- FAMIGLIA**                                    Boletaceae
- HABITAT**                                  Cresce nei boschi di latifoglie, soprattutto del genere quercus.  
Dall'estate all'autunno.
- DESCRIZIONE**    Cappello di 7-18 cm di diametro; carnoso, inizialmente emisferico, poi convesso, infine spianato; superficie vellutata; color bruno-rossastro. Tubuli sottili, adnati, corti, giallo-chiaro, verdognoli al tocco. Pori piccoli, arrotondati, gialli, verdastri al tocco. Gambo di 5-8 cm di altezza e 2-3.5 di diametro; tozzo, pieno, ventricoso, colore giallo verdino al tocco, reticolo giallognolo. Carne spessa, rosata sotto la cuticola, giallognola nel gambo, all'aria vira al verde-azzurrognolo-rossastro; odore e sapore gradevoli di nocciola. Spore bruno-olivacee, fusiformi, di 12-14 x 4-5.5  $\mu$ m.
- COMMESTIBILITA'**    Commestibile ottimo
- In cucina si presta ad essere preparato nei misti trifolati, fritto o per preparare sughi.

## Boletus edulis Bull. ex Fr.



- NOME SCIENTIFICO** Boletus edulis Bull. ex Fr  
**NOME VOLGARE** Porcino  
**FAMIGLIA** Boletaceae  
**HABITAT** Cresce nei boschi di latifoglie, principalmente in quelli di querce, castagni, faggi e nelle abetaie. Dall'estate al primo autunno.  
**DESCRIZIONE** Cappello di 4-12 di diametro ; colore variabile da bianco crema a bruno-nocciola, talvolta con breve sfumatura più chiara verso il bordo; si presenta di forma emisferica appena sbocciato , poi convessa ; assai carnoso , sodo , con superficie piuttosto glabra, talvolta appena rugosa.  
Tubuli biancastri nei funghi giovani, poi giallicci, infine verdognoli negli adulti, sono invece lunghi, quasi liberi dal gambo, facilmente separabili dalla carne.  
Pori più o meno dello stesso colore dei tubuli.  
Gambo molto grosso, carnoso, generalmente ingrossato dall'alto verso il basso, decorato da un reticolo brunastro su fondo chiaro, più evidente in alto.  
Carne bianca, con leggera colorazione bruna, soda; odore e sapore tipico fungino.  
Spore bruno-oliva in massa, fusiformi, di 14-16x4.5-5.5  $\mu$ m.  
**COMMESTIBILITA'** Commestibile eccellente

Composizione chimica del porcino fresco

Acqua	5.4%	alanina	1.05%	lisina	1.18%
Lipidi	5.2%	isoleucina	1.55%	serina	0.61%
Fibra	1.0%	fenilalanina	0.62%	leucina	0.73%
Acqua	5.4%	arginina	1.59%	treonina	0.66%
Lipidi	5.2%	alanina	1.05%	metionina	0.37%
Sali minerali	1.0%	ac. glutammico	1.55%	valina	0.49%
		glicocola	0.62%	tirosina	0.75%

## Boletus granulatus Linn. ex Fr.



**NOME SCIENTIFICO** Boletus (Suillus) granulatus Linn. ex Fr.

**NOME VOLGARE** Boletto granuloso, Pinarolo

**FAMIGLIA** Boletaceae

**HABITAT** Cresce tra l'erba delle pinete, in particolare quelli di pino silvestre e nei pascoli di montagna vicini ai boschi di pini. Dall'estate all'autunno.

**DESCRIZIONE** Cappello di 3-10 cm di diametro; carnoso, emisferico, convesso o un po' campanulato, quindi piano-convesso, margine incurvato verso il gambo negli esemplari giovani, poi si distende e si rivolge anche verso l'alto; la cuticola è molto viscosa con tempo umido, lucente e facilmente asportabile; il colore è fulvo, bruno-giallastro o bruno-rossastro.

Tubuli corti, aderenti al gambo, gialli, poi giallo-verdognoli.

Pori piccoli, rotondeggianti o angolosi, colore giallo-zolfo, poi leggermente ocracei; negli esemplari giovani gemono delle goccioline lattiginose.

Gambo sottile, duro, cilindrico, giallo-limone, ornato nella parte alta di piccole granulazioni giallastre poi brune; anello inesistente.

Carne, nel cappello diventa molle rapidamente, al contrario di quella del gambo che resta soda, colore giallo-chiaro immutabile, brunastro alla base del gambo; odore e sapore sono abbastanza gradevoli.

Spore bruno-ocracee in massa, fusiformi lisce, di 7-10 x 3-4  $\mu\text{m}$ .

**COMMESTIBILITÀ** Commestibile discreto.

Gli esemplari giovani e sodi si prestano ad essere conservati sott'olio.

**OSSERVAZIONI** Il Boletus granulatus è una specie che può variare d'aspetto in relazione sia dell'habitat che dell'altitudine in cui cresce.

## Boletus impolitus Fries



**NOME SCIENTIFICO** Boletus impolitus Fries

**NOME VOLGARE** Boletto giallo

**FAMIGLIA** Boletaceae

**HABITAT** Cresce nei boschi di latifoglie, soprattutto querce, più raramente nei boschi misti. Dall'estate al primo autunno.

**DESCRIZIONE** Cappello di 8-20 cm di diametro; prima emisferico; poi aperto, irregolare, leggermente fibrilloso o granuloso; colore variabile da giallastro a bruno-ocra con sfumature anche violacee.

Tubuli da giallo oro a giallo olivastri, immutabili al tocco.

Pori da giallo oro a verde oliva, minuti, rotondi o appena spigolati.

Gambo di 6-12 cm di altezza e 2-5 cm di diametro, prima obeso, poi allungato, ingrossato alla base; non reticolato; colore da bianco-giallo a giallo chiaro, con sfumature rossicce alla base.

Carne da bianco a giallo-chiaro, rosata sotto la cuticola del cappello; odore acidulo di frutta, sapore dolciastro. Facilmente larvata.

Spore ellittico-allungate, di 11-15 x 4-6.5 µm.

**COMMESTIBILITA'** Commestibile buono

**OSSERVAZIONI** Facilmente riconoscibile per l'assenza del reticolo sul gambo e per la taglia non molto grande.

## Boletus lepidum Bouchet



NOME SCIENTIFICO

*Boletus lepidum* Bouchet

SINONIMI

*Leccinum lepidum* (P. Bouchet ex Essette) Quadr.

NOME VOLGARE

Leccino

FAMIGLIA

Boletaceae

**HABITAT** Cresce nei boschi misti di quercia e pino, soprattutto dei litorali marini; centro-meridionali. Si trova fino al tardo autunno.

**DESCRIZIONE** Cappello di 5-12 cm di diametro; prima rotondeggiante, poi aperto fino ad assumere una forma convesso, emisferico; colore giallo-rossastro da giovane poi bruno o bruno-rossastro-giallo, più marcato verso il margine, brillante con l'umidità, con il tempo asciutto la cuticola risulta più opaca, liscia, leggermente vellutata, uniforme.

Tubuli arrotondati al gambo, molto lunghi, quasi simili a quelli del gruppo dei Rufus; colore giallo limone.

Pori rotondi, piccoli, colore simile ai tubuli; con l'età assumono colore nerastro.

Gambo di 6-10 cm di altezza e 1-3 cm di diametro; talvolta di più, forma regolare, cilindrica, attenuato verso il basso, giallo, decorato da minutissime fibrille con colori; il colore giallo tendente ad imbrunire verso la fine del gambo; talvolta può presentarsi anche incurvato.

Carne piena bianca-giallastra, con leggero lento viraggio, verso una colorazione rosa; odore quasi nullo, sapore dolciastro,

Spore olivastre in massa, fusiformi, cilindriche, di 18-20 x 4-7  $\mu\text{m}$ .

**COMESTIBILITÀ** Comestibile buono

## **Boletus luteus Linn. ex Fr.**



- NOME SCIENTIFICO** Boletus luteus Linn. ex Fr.  
**SINONIMI** Suillus luteus (L. : Fr.) Roussel  
**NOME VOLGARE** Pinuzzo buono, Pinarolo  
**FAMIGLIA** Boletaceae
- HABITAT** Cresce sotto conifere in colonie di più esemplari, in particolare quelli di pino silvestre e nei pascoli di montagna nelle vicinanze di boschi di pini. Dall'estate all'autunno.
- DESCRIZIONE** Cappello di 3-12 cm di diametro; carnoso, emisferico, poi convesso o campanulato, margine incurvato verso il gambo negli esemplari giovani, poi si distende e si rivolge anche verso l'alto; la cuticola è molto viscosa con tempo umido, lucente e facilmente asportabile; il colore è fulvo, bruno-giallastro o bruno-rossastro. Tubuli lunghi, aderenti al gambo, leggermente decorrenti, giallo-dorati. Pori piccoli, rotondi, angolosi di colore giallo-zolfo, poi leggermente ocracei. Gambo di 4-8 cm di altezza e 1-2 cm di diametro; pieno, sodo, cilindrico, irregolare, porta delle granulazioni al di sopra dell'anello, giallo. Anello ampio, membranoso, viscoso, biancastro, con tonalità violacee o brunastre. Carne soda, tenera, da bianca a giallo-chiaro, immutabile; odore e sapore discreti. Spore bruno-ocracea in massa, fusiformi lisce, di 7-10 x 3-4.5 µm.
- COMMESTIBILITA'** Commestibile buono
- OSSERVAZIONI** Si consiglia di utilizzare solo gli esemplari molto giovani.

## Boletus regius Krombholz



NOME SCIENTIFICO

Boletus regius Krombholz

NOME VOLGARE

Boletto reale

FAMIGLIA

Boletaceae

HABITAT

Cresce nei boschi di latifoglie, faggio, quercia, solitario o a gruppi di più esemplari. Da giugno ad ottobre.

DESCRIZIONE Cappello di 6-15 cm di diametro; carnoso, inizialmente emisferico, poi convesso, di colore rosso ciliegia, rosa o porpora chiaro, con l'età diviene rosa-lilla; superficie pulvinato, liscia o glabro; screpolata-aereolata con la siccità.

Tubuli di 1-3 cm, appena adnati o quasi liberi, colore giallo-oro, bluastri negli esemplari vecchi.

Pori stretti, tondi angolosi, prima giallo-oro, poi olivastri.

Gambo di 5-12 cm di altezza e 3-6 cm di diametro; prima ovale, poi clavato largo alla base; colore giallo-citrino, talvolta con tonalità rosso-carminio verso l'alto; finissimo reticolo giallo nella parte alta.

Carne soda, dura, gialla sotto la cuticola rossastra, immutabile o molto raramente virante al blu-chiaro al taglio, rosata nella parte bassa del gambo; odore gradevole, sapore dolciastro.

Spore bruno-oliva, fusiformi, di 11-15 x 4-5  $\mu$ m.

COMMESTIBILITA' Commestibile ottimo

## Boletus rufus Schaeffer



NOME SCIENTIFICO

*Boletus rufus* Schaeffer

SINONIMI

*Leccinum aurantiacum* (Bull.) S.F. Gray ss.

NOME VOLGARE

Porcinello rosso, Leccino

FAMIGLIA

boletaceae

Etimologia Dal latino “malum aurantium” = arancia. Attinente al colore delle arance.

HABITAT Cresce a gruppi di numerosi individui tipicamente sotto pioppi (*Populus tremula*) o salici. Dall'estate all'autunno

DESCRIZIONE Cappello di 3-15 (18) cm, nel fungo giovane quasi sferico è completamente racchiuso attorno al gambo, poi convesso, alla fine appianato, ondulato, guancialiforme, con cuticola debordante; il colore è rosso aranciato più o meno carico, opaco, carnoso, sodo da giovane, poi sempre più molle e spugnoso.

Tubuli all'inizio corti, a maturità molto lunghi, bianco crema poi grigiastri. Pori piccoli, tondeggianti dello stesso colore dei tubuli; che si macchiano di bruno alla pressione.

Gambo di 5-16 x 2-4 cm, subcilindrico o leggermente claviforme, slanciato. Si colora facilmente di bruno al tocco, alla base assume sovente delle tinte blu-verdastre, colore di fondo bianco grigiastro, cosparso da asperità o da squamette bianche, poi brune, infine bruno nerastre.

Carne soda e abbondante nel cappello degli esemplari giovani, diventa poi molle; dura e fibrosa nel gambo; al taglio vira prima ad un grigio-rosa, poi grigio ardesia, infine nerastra, alla base del gambo appaiono talora delle macchie blu-verdastre. Odore debole, sapore gradevole, dolciastro.

Spore bruno-oliva in massa, fusiformi, lisce; di 13-18 x 4-5  $\mu$ m.

COMMESTIBILITA' Commestibile buono. Piuttosto apprezzato per la sua carne che mantiene una certa consistenza alla cottura, anche se diventa nerastra. Scartare il gambo perché fibroso.

OSSERVAZIONI Specie tra le più diffuse, conosciuta come porcinello rosso. Esistono diverse specie affini abbastanza comuni nel nostro territorio. Sono: il *L. quercinum* che si presenta più massiccio e con squame del gambo rossastre, associato a quercia e castagno; il *L. versipelle*, legato alla betulla, differisce per le squamosità del gambo subito nerastre ed il cappello più aranciato, *L. vulpinum* (*L. piceinum*), si distingue bene per l'associazione alle conifere.

## Calocybe gambosa (Fr.) Sing.



NOME SCIENTIFICO      *Calocybe gambosa* (Fr.) Sing

NOME VOLGARE          Prugnolo

FAMIGLIA                Tricholomataceae

HABITAT      Cresce a gruppi numerosi in circoli o in fila nei prati, ai margini dei boschi e nei pascoli: nella nostra regione lo s'incontra sovente nelle vicinanze di piante di rosa selvatica, biancospino, rovi ed altre rosacee in genere. Da marzo a giugno.

DESCRIZIONE    Cappello di 3-10 cm di diametro; sodo, carnoso, globoso, prima convesso, poi spianato, margine involuto negli esemplari giovani, poi disteso, sottile ed ondulato, cuticola liscia, quasi opaco, colore da bianco-giallognolo a bianco-roseo, talora macchiato, screpolato.

Lamelle fitte, strette, aderenti al gambo con un dentino (smarginato), prima bianche, poi bianco-crema.

Gambo di 3-7 cm di altezza e 1-3 cm di diametro; cilindrico, più o meno tozzo, rigonfio alla base negli esemplari giovani; pieno e compatto, colore bianco con sfumature nocciola verso la base.

Carne bianca, soda, emana un forte odore di farina fresca, sapore gradevole.

Spore bianche in massa, ellittiche-ovoidali, lisce, ialine, di 5-6x3-4  $\mu\text{m}$ .

COMMESTIBILITA'    Commestibile ottimo

Ricercato ed apprezzato, In cucina entra nella preparazione di minestre, risotti, frittate, spiedini di funghi alla brace. Gli esemplari giovani si prestano ad essere conservati sia sott'olio che essiccati e ad preparare crema da spalmare su crostini.

## Cantharellus cibarius Fries



NOME SCIENTIFICO

*Cantharellus cibarius* Fries

NOME VOLGARE

Galletto, finferlo

FAMIGLIA

Cantharellaceae

**HABITAT** Cresce prevalentemente nei boschi di latifoglie e di conifere; si trovano gruppi di numerosi individui. Dall'estate all'autunno.

**DESCRIZIONE** Cappello di 2-12 cm di diametro; prima convesso, poi allo stadio adulto assume una forma imbutiforme con il margine ondulato; superficie glabra, cuticola separabile, colore da giallo chiaro a giallo intenso.

Lamelles partono dalla base del gambo e salgono, simili a pieghe, fino all'orlo del cappello.

Gambo sottile nella parte bassa, salendo si allarga a formare un tutt'uno con il cappello; colore giallo-chiaro, più intenso negli esemplari giovani.

Carne bianco-giallastra, un po' fibrosetta; sapore gradevole, odore leggermente aromatico.

Spore giallo-pallide in massa, ellittiche, lisce, di 7-11 x 4-6.5 µm.

**COMESTIBILITÀ** Commestibile ottimo

Molto ricercato, inconfondibile per il suo profumo fruttato, che non deve essere rovinato mettendo il fungo insieme ad aromi e condimenti di sapore troppo forte.

Può essere sbollentato e poi condito in insalata, oppure cotto in umido, sia con olio, sia con burro o panna. E molto adatto per sughi e condimenti, sono addirittura famosi il risotto e la polenta coi finferli. Inoltre si presta ad essere essiccato.

**OSSERVAZIONI** Specie molto variabile per dimensione, colore e portamento, anche in relazione all'albero sotto cui cresce.

**NOTE** La Legge Quadro Nazionale N° 352/96, in materia di raccolta e commercializzazione, considera le varietà *C. amethysteus* Quél., *C. salmoneus* Corb., *C. bicolor* Maire, *C. alborufescens* Malencon e *C. ferruginascens* (Ort.) Courtec, al pari semplicemente dei "*Cantharellus cibarius*".

## **Clavaria botrytis Fr. ex Pers.**



- NOME SCIENTIFICO**      *Clavaria botrytis* Fr. ex Pers.
- NOME VOLGARE**        Clavaria a creste rosse, ditola rossa
- FAMIGLIA**                Clavariaceae
- HABITAT**                Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere in colonie di molti esemplari. Da giugno a novembre.
- DESCRIZIONE**    Carpoforescenza di 7 a 15 cm di altezza; gambo abbastanza corto, in genere attenuato-appuntito, carnoso, il corpo e i rami sono bianchi, le parti terminali sono di un bel colore rosso-purpureo-vinaccia, talvolta più pallidi o rosa. Carne bianca, compatta; odore leggero di giacinto.
- Spore ellissoidali, striate longitudinalmente, di 12-16 x 3.5-7 µm; ife fibbate.
- COMMESTIBILITÀ**    Commestibile discreto.
- Dopo la sbollentatura si presta ad essere consumato misto ad altri funghi o ad essere conservato sott'olio.
- OSSERVAZIONI**    La colorazione delle estremità dei rametti permette una facile determinazione. Si raccomanda di non consumare esemplari troppo vecchi.

## Clavaria (Ramaria) flava Schaeffer



NOME SCIENTIFICO

*Clavaria (Ramaria) flava* Schaeffer

NOME VOLGARE

Ditola gialla, manina gialla

FAMIGLIA

Clavariaceae

HABITAT

Cresce sul terreno a gruppi di più esemplari nei boschi di conifere e di latifoglie. Da agosto a novembre.

**DESCRIZIONE** Corpo fruttifero alto 10-20 cm e della larghezza di 7-15 cm, da giallo limone a giallo zolfo, che diviene ocraceo con l'età, con numerose ramificazioni densamente serrate. Tronco compatto, di 5-8 cm di altezza e 4-6 cm di larghezza, base biancastra che spesso diviene bruno-rossiccia se bistrattata, soprattutto con l'invecchiamento.

Rami cilindrici, irregolarmente dicotomi, fragili, colore giallo zolfo pallidescenti; rami esili, eretti, ottusi o denticolati.

Carne da bianca a giallastra pallida, molle, fragile; odore lieve, sapore dolciastro o appena acido.

Spore ocraceo-pallide in massa, ialine, ellittiche, base attenuata, rugose, di 10-16 x 4-5 µm.

Spore ocraceo-pallide in massa, ellittiche, rugose, di 10-16 x 6.5 µm.

**COMMESTIBILITA'** Commestibile buono.

Si può apprezzare, dopo sbollentatura, misto con altri funghi, trifolati o per preparare sughi. Si presta, anche, ad essere conservato sia sott'olio che sotto aceto.

Si consiglia un uso moderato, è possibile che possa provocare effetti lassativi e disturbi gastrointestinali.

## Clitocybe geotropa (Bull. ex Fries) Quélet



**NOME SCIENTIFICO**

*Clitocybe geotropa* Quélet.

**NOME VOLGARE**

Agarico geotropa

**FAMIGLIA**

Tricholomataceae

**HABITAT**

Cresce a gruppi di numerosi esemplari nei luoghi erbosi, nei pascoli e margini di boschi, in prevalenza faggi, querce. Dall'estate all'autunno.

**DESCRIZIONE** Cappello di 3-20 cm di diametro; quando sbucca dal terreno è piccolo, di color bruno: crescendo presenta il caratteristico aspetto a imbuto, con una prominenza al centro che assume un colore ocraceo-rossastro.

Lamelle sono dapprima bianche, poi simile al cappello, dal quale scendono distanziate e regolari fino alla parte alta del gambo.

Gambo di 6-15 cm di altezza e 1.5-2.5 cm di diametro, rigido, cilindrico ed appena ingrossato alla base. Non porta né anello né volva.

Carne bianca, consistente, sapore insipido, odore di mentastro selvatico, talvolta emana un odore caratteristico di mele delle specie pregiate.

Spore bianche in massa, appena verrucose, ialine, di 6-8 x 5-7  $\mu\text{m}$ .

**COMMESTIBILITÀ** Commestibile ottimo.

Fungo commestibile dal caratteristico sapore di mentastro; sapore che si può attenuare con una pre-bollitura prima di cucinarlo.

## Clitocybe infundibutiformis Quélet



- NOME SCIENTIFICO** Clitocybe infundibutiformis Quélet.  
**SINONIMI** Clitocybe gibba  
**NOME VOLGARE** Imbutino, agarico ad imbuto  
**FAMIGLIA** Tricholomataceae  
**HABITAT** Cresce generalmente sotto conifere, ma anche sotto latifoglie. Dalla tarda primavera all'autunno.  
**DESCRIZIONE** Cappello di 4-6 cm di diametro; prima piano, convesso poi imbutoforme, colore camoscio chiaro od ocreo-giallino; margine sottile, vellutato, inizialmente molto involuto.  
Gambo di 4-7 cm di altezza e 0.4-1cm di diametro, cilindrico, piuttosto slanciato, leggermente ingrossato alla base; fibroso, elastico, stopposo alla base, superficie liscia. Lamelle sono biancastre, sottili, fitte e molto decorrenti.  
Carne bianca, scarsa, più consistente verso il centro, molle; odore gradevole caratteristico, sapore delicato.  
Spore bianche in massa, ialine, di 5-7.5 x 3-5  $\mu\text{m}$ .  
**COMMESTIBILITA'** Commestibile discreto.

## **Clitocybe maxima (Fl. Wett. ex Fries) Kummer**



**NOME SCIENTIFICO**

*Clitocybe maxima* (Fl. Wett. ex Fries) Kummer

**NOME VOLGARE**

Clitocibe maxima

**FAMIGLIA**

Tricholomataceae

**HABITAT** Cresce nei boschi di latifoglie, o misti a conifere, spesso in gruppi di più esemplari. Dalla fine dell'estate al tardo autunno.

**DESCRIZIONE** Cappello di 8-20 cm di diametro, carnoso, sottile, spesso molle al centro, ampiamente incavato, a volte leggermente umbonato; liscio o sericeo o lievemente squamuloso; biancastro o colorato di ocraceo o nocciola; orlo liscio, margine con qualche fenditura.

Lamelle a lungo decorrenti; più o meno fitte, biancastre.

Gambo di 8-12 cm di altezza e 1-2 cm di diametro, diritto ingrossato quasi sempre verso il basso, sodo, spugnoso farcito, rastremato, fibrilloso striato, dello stesso colore del cappello.

Carne bianca, compatta; odore gradevole fungino. Del tutto simile a quello della *Clitocybe geotropa*.

Spore ellittiche, ialine, lievemente ellissoidi, asperulate, di 6-8 x 4-6  $\mu\text{m}$ .

**COMMESTIBILITA'** Commestibile buono.

**NOTE** : *Clitocybe* di grandi dimensioni (*maxima* (lat.) = massima), quasi sempre scambiata con la *C. geotropa*.

## Coprinus comatus Müller ex Fries



NOME SCIENTIFICO

*Coprinus comatus* Müller ex Fries

NOME VOLGARE

Agarico chiomato

FAMIGLIA

Coprinaceae

HABITAT

Cresce in gruppi di numerosi esemplari su terreni freschi e concimati, nei giardini, nei campi e lungo le strade. Dall'Estate all'autunno.

**DESCRIZIONE** Cappello di 4-10 cm di diametro; nel primo stadio di sviluppo è ovoidale-oblungo e ricopre gran parte del gambo al quale aderisce come un lungo ditale; dopodiché si apre a forma di campana allungata, mentre comincia a liquefarsi; negli esemplari giovani la superficie è bianca, appena giallognola al centro, quasi liscia; maturando si rompe in squame arricciate, più o meno larghe, disposte regolarmente a cerchi concentrici, e il colore si fa più scuro a partire dal margine che diviene rosa per volgere poi al nero, diventando una poltiglia nerastra.

Lamelle fitte, appressate e con l'orlo pruinoso, larghe, libere al gambo, prima rosate, poi progressivamente, con la maturazione diventano brune, poi nere e infine deliquescenti.

Gambo di 8-15 cm di altezza e 1-1.5 cm di diametro; cilindrico, abbastanza slanciato, ingrossato alla base, cavo con midollo bambagioso, biancastro, poi rosa-grigiastro o brunoastro, leggermente peloso-fibrilloso, poi glabro.

Anello mobile, sottile, membranoso che spesso sparisce.

Carne bianca, tenera, acquosa, diventa presto rosa, poi nerastra e deliquescente.

Spore nere in massa, di 10-15 x 6-8.5 µm.

**COMMESTIBILITÀ** Commestibile ottimo da giovane.

**NOTE** Va consumato solamente finché le sue lamelle sono completamente bianche. L'arrossamento delle lamelle è indice dell'inizio di decomposizione del fungo. Al momento della raccolta, per bloccare questo processo di decomposizione è necessario separare il gambo dal cappello. Si possono consumare anche crudi gli esemplari giovani e sodi.

## Craterellus cornucopioides L. ex Fr.



**NOME SCIENTIFICO** Craterellus cornucopioides L. ex Fr.

**NOME VOLGARE** Trombetta da morto

**FAMIGLIA** Cantharellaceae

**HABITAT** Cresce a gruppi di numerosi esemplari, in luoghi freschi, tra il muschio dei boschi di latifoglie e talvolta anche in quelli di conifere. Dall'estate all'autunno.

**DESCRIZIONE** Fungo dal corpo fruttifero di consistenza membranosa a forma di corno dell'abbondanza (Cornucopia), imbutiforme, con cavità profonde fino alla base, margine irregolare, ripiegato verso la superficie esterna, ondulato, lobato, elastico; superficie interna grigio-fuliginosa, bruno-nerastra, cosparsa di squamette più scure; superficie esterna (Imenio) liscia o con rugosità negli esemplari maturi, grigio cenere, grigio-bluastro cosparsa di fine polverina; in tempo umido o piovoso diventa tutto nerastro.

Carne, sottile, membranosa, elastica, grigio-nerastra, odore e sapore di frutta.

Spore bianche in massa, ellittico-ovoidali, lisce, di 12-16x7-8 µm; non amiloidi.

**COMMESTIBILITA'** Commestibile ottimo.

Si presta ad essere cucinato da solo o associato in misti trifolati; può essere essiccato ed utilizzato con pasta asciutta e nei risotti.

**OSSERVAZIONI** Le altre specie craterellus sono: il Craterellus sinuosus Fr., più piccolo, con l'imenio liscio dai toni crema-giallognoli, che talvolta si ritrovano sul cappello, gambo pieno, inodore; il Craterellus cinereus Pers. ex Fr., con l'imenio nettamente venato, di color cenere e odore di prugne.

## Hydnum repandum Linn. ex Fries



NOME SCIENTIFICO

*Hydnum repandum* Linn. ex Fries

NOME VOLGARE

Steccherino dorato

FAMIGLIA

Hidnaceae

HABITAT

Cresce nei boschi di conifere e latifoglie, gregario o a gruppi di più esemplari.

Dalla fine dell'estate a fine novembre.

**DESCRIZIONE** Cappello di 5-12 cm di diametro, sodo, carnoso, compatto, prima convesso, quasi emi-sferico, poi irregolarmente ondulato, talvolta gibboso, poi appianato, un po' vellutato e pruinoso, appena untuoso con tempo umido; colore giallo-dorato, giallo-biancastro, fino al bianco crema.

Imenoforo decorato da evidenti aghi penduli (idni, aculei) decorrenti sul gambo, fitti, irregolari, molto fragili e facilmente separabili dal tessuto del cappello; sono biancastri e concolori alla tinta generale del carpoforo.

Gambo di 3-8 x 1-3 cm, carnoso, sodo, spesso eccentrico, in alcuni esemplari è quasi laterale, cilindrico, finemente pruinoso, biancastro all'inizio, assume poi la stessa tinta del resto del carpoforo.

Carne bianca, soda, spessa, che ingiallisce debolmente al taglio. Sapore debolmente amarognolo da crudo, migliora con la cottura, odore debole, gradevole.

Spore biancastre in massa, da ovali ad arrotondate, lisce, di 6-8 x 5-6,5 µm; basidi tetra-sporici.

**COMMESTIBILITÀ** Commestibile buono. Si presta molto bene sia alla conservazione.

**OSSERVAZIONI** Questo fungo tende ad accentuare l'amarognolo con l'invecchiamento; si consiglia perciò di raccogliere solo gli esemplari giovani. può essere scambiato con *Hydnum rufescens* che ha le stesse caratteristiche di commestibilità, è solitamente più piccolo, con tonalità più vivaci, arancio-rosso e imenoforo non decorrente e con *Hydnum albidum*, che è bianco puro ed ha aculei più fitti, leggermente ingiallente e spore più piccole. *Hydnum repandum* fo. *amarum*, si distingue per la carne virante all'arancione al taglio e per il sapore nettamente più amaro.

## Hygrophorus marzuolus (Fr.) Bresed.



NOME SCIENTIFICO

Hygrophorus marzuolus Bres.

NOME VOLGARE

Marzuolo o dormiente

FAMIGLIA

Hygrophoraceae

HABITAT

Cresce soprattutto nei boschi di abete bianco, dove spunta da sotto il muschio o lo strato di foglie, anche quando la neve non è ancora scomparsa del tutto; talvolta è stato trovato anche sotto castagno o quercia. All'inizio della primavera.

DESCRIZIONE Cappello di 3-12 cm di diametro; carnoso, sodo, fragile, prima convesso, poi di-steso, margine ondulato; cuticola liscia, umida ma non vischiosa né igrofona, colore da bianco al grigio metallico, al nerastro.

Lamelle arcuate, appena decorrenti sul gambo, spaziate, strette, spesse, colore bianco-grigiastro, talvolta possono essere tutte bianche.

Gambo robusto, massiccio, pieno, stretto alla base, spesso ricurvo, colore biancastro o color cenere, pruinoso verso l'alto.

Carne compatta, bianca, con sfumature color cenere sotto la cuticola; odore e sapore gradevoli.

Spore bianche in massa, ellittiche, lisce, di 7-10 x 5.3-6.7  $\mu\text{m}$ .

COMMESTIBILITA' Commestibile ottimo

Nelle località tipiche di crescita è molto ricercato come primizia di stagione.

In cucina, si presta per preparare risotti, sughi, oppure ad essere trifolato o saltato in padella; inoltre si presta alla conservazione.

## Hygrophorus russula (Schaeffer ex Fr.) Quélet



- NOME SCIENTIFICO** Hygrophorus russula Quélet  
**NOME VOLGARE** Agarico vinato  
**FAMIGLIA** Hygrophoraceae  
**HABITAT** Cresce nei boschi latifoglie in gruppi di numerosi esemplari. Da settembre al tardo autunno.  
**DESCRIZIONE** Cappello di 5 - 15 cm di diametro, talvolta anche fino a 20; convesso o quasi piano, orlo involuto o almeno rivolto verso il basso, superficie viscida con tempo umido, colore misto bianco e rosa con macchie rossicce-rugginose-brune. Lamelle fitte e sottili, bianche, decorrenti con dentino sul gambo. Gambo di 3-10 cm di altezza e 1-3 cm di diametro; grosso, eretto, rastremato verso la base, pieno, macchiato, con leggera fibrosità in prossimità del cappello. Carne bianca al taglio ma che sfuma di rosa; odore gradevole, sapore quasi nullo. Spore bianche, ialine al microscopio, ellittiche, di 7-9 x 4-5 µm.  
**COMMESTIBILITA'** Commestibile buono.  
In cucina si presta ad essere consumato da solo o misto ad altri funghi; è ottimo conservato sott'olio o sotto aceto.

## Lactarius deliciosus (L. ex Fr.) S.F Gray



NOME SCIENTIFICO Lactarius deliciosus S.F Gray

NOME VOLGARE Lattario delizioso

FAMIGLIA Russulaceae

HABITAT Cresce nelle abetaie e nelle pinete, talvolta anche tra i ginepri; solitario o a gruppi di più esemplari. Dall'estate all'autunno.

DESCRIZIONE Cappello di 3-12 cm di diametro; rossastro aranciato o arancio spento, talvolta maculato di toni più o di verderame; convesso con bordo rivolto verso le lamelle da giovane, poi più aperto; centro depresso fino a diventare imbutiforme alla maturazione; talvolta il profilo superficiale è modulato da piccoli rilievi concentrici tanto da sembrare quasi un ombelico, pressoché carnoso, superficie un po' vischiosa.

Lamelle, rosso-arancio a riflessi rossicci, spesso a chiazze verdine nell'adulto, più scure alla rottura, sottili strette, ineguali, fitte, decorrenti sul gambo.

Gambo di 4-6 cm di altezza e 1-2 cm di diametro; concolore al cappello con fossette circolari, più scure, porta macchie verdognole da adulto, cilindrico, superficie interrotta da minute fossette; di consistenza omogenea, pieno da giovane, poi presto cavo.

Carne aranciata verso l'esterno, bianca-giallina in profondità; al contatto dell'aria si tinge di verdognolo, nei funghi adulti sembra quasi tarlata; odore lieve, sapore gradevole, tagliata emette un lattice rosso-arancio vivo, quasi sempre fluente.

Spore crema in massa, arrotondate od appena ellittiche, crestate-reticolate, di 5-9 x 6-7 µm.

COMESTIBILITÀ Commestibile ottimo.

Fungo di ottima qualità, abbastanza ricercato, conosciuto da tempi antichissimi.

## Lactarius salmonicolor Heim & Leclair



NOME SCIENTIFICO

*Lactarius salmonicolor* Heim & Leclair

NOME VOLGARE

Lattario color salmon

FAMIGLIA

Russulaceae

HABITAT

Cresce nei boschi di conifere o misti a latifoglie molto raramente nelle pinete. Dalla fine dell'estate all'autunno.

**DESCRIZIONE** Cappello di 4-10 cm di diametro; piuttosto carnoso; prima convesso, poi pianeggiante; colore giallo-aranciato, talvolta appena zonato da tonalità verdastri; margine giallo-chiaro, involuto, al tocco può colorarsi di rosso.

Lamelle annesse, sottili strette, decorrenti, appena forcate al gambo, rosso-arancio con riflessi rossicci, talvolta a chiazze verdognole nell'adulto, più scure alla rottura.

Gambo di 3-6 cm di altezza e 1-2 cm di diametro; cilindrico, cavo, quasi liscio, colore giallo-aranciato.

Carne ocre-chiaro, odore leggermente fruttato, sapore insignificante.

Lattice arancio-rossastro, che vira dopo qualche ora al bruno-arancio al rosso-vinato, sapore amaro.

Spore ocre-pallide, reticolato-tondeggianti, di 8-9.5 x 7-8  $\mu$ m.

**COMMESTIBILITÀ** Commestibile buono

Meno pregiato del *L. deliciosus*, può essere comunque consumato in tutta tranquillità con ottimi risultati.

## Lactarius sanguifluus Paulet ex Fr.



NOME SCIENTIFICO

*Lactarius sanguifluus* Paul. ex Fr.

NOME VOLGARE

Sanguigno, fungo del sangue

FAMIGLIA

Russulaceae

HABITAT

Cresce nei boschi di conifere, specialmente pini, con terreno preferibilmente calcareo. Dall'estate all'autunno.

**DESCRIZIONE** Cappello di 6-12 cm di diametro; molto carnoso, convesso pieno, a forma di coppa, liscio, appena vischioso, talvolta zonato; di colore aranciato o rossastro pallido, macchiato di verde margine involuto.

Lamelle fitte, sottili, strette, decorrenti, talvolta biforcute; di colore oca pallido poi aranciato-rosate, incarnate, vinose, che si macchiano leggermente di verde.

Gambo di 3-6 cm di altezza e 2-3 cm di diametro, pieno, poi cavo, duro, uguale o attenuato in basso, pruinoso, di colore rosso-aranciato, incarnato-vinato o lilacino, soprattutto alla sommità; talvolta con fossette rosse.

Carne bianca, macchiata soprattutto alla periferia, colore rosso-sanguigno, dura, granulosa; odore leggero, lattice scarso, rosso-scuro vinato, appena acre.

Spore bianche in massa, globose-ellissoidali, di 7-10 x 7-9  $\mu\text{m}$ .

**COMMESTIBILITA'** Commestibile ottimo.

Fungo di ottima commestibilità, migliore, secondo molti, del *L. deliciosus*.

In cucina si presta ad essere cucinato alla graticola o fritto in padella.

## Lepista nuda (Bull. ex Fr.) Cooke



NOME SCIENTIFICO

*Lepista nuda* (Bull. ex Fr.) Cooke

NOME VOLGARE

Agarico violetto

FAMIGLIA

Tricholomataceae

HABITAT

Cresce su terreni ricchi di humus dei boschi di latifoglie e di conifere. Dall' autunno all' inverno; talvolta anche in primavera.

**DESCRIZIONE** Cappello di 6-15 cm di diametro; convesso, quasi piano, liscio, umido, pruinoso, arrotondato al margine da giovane; colore bruno-rossiccio, fulvo o violetto, sfumato al centro.

Lamelle fitte, sottili sinuate, più o meno decorrenti; colore violetto chiaro prima, violetto-brunastre poi.

Gambo di 6-10 cm di altezza e 1-2.5 cm di diametro; pieno, cilindrico, fibroso, elastico, colore lilla o grigiastro, ricoperto da fibrille bianche, fiocose, ingrossato alla base e ricco di ife micellari.

Carne bianca-violacea, tenera; odore e sapore gradevoli.

Spore lilla o rosate in massa, ialine al microscopio, ellittiche, appena piano, verrucose, di 6-8 x 3-4 µm.

**COMMESTIBILITA'** Commestibile buono

Si presta ad essere cucinato in tutti i modi.

L'odore troppo intenso si può eliminare con una pre-bollitura in acqua salata con l'aggiunta di qualche goccia di aceto o di limone.

Può essere confuso con specie "violette" del genere *Cortinarius*.

## Lycoperdon maximum Batsch. ex Pers.



NOME SCIENTIFICO

*Lycoperdon maximum* Batsch ex Pers.

SINONIMI

*Calvatia gigantea* Lloyd. - *Langermannia gigantea*

NOME VOLGARE

Vescia gigante, vescia lupaia

FAMIGLIA

Lycoperdaceae

HABITAT Cresce nei prati e pascoli submontani e montani, isolato o in più esemplari. Dall'estate e autunno.

DESCRIZIONE Carpoforesca spesso di grandi dimensioni, globosa, più o meno regolare, può arrivare fino a 30-50 (60) cm, di diametro, con la superficie esterna biancastra, liscia oppure a squame bianche fugaci; per lungo tempo il colore rimane inalterato, poi si sporca di bruno, superficie più o meno scoriata. Fissata al terreno per un cordone miceliare radicante che si rompe, lasciando il fungo libero, la parte fertile "gleba", inizialmente bianca, si fa giallastra, poi olivacea, e quindi poltigliosa e bruno-rossa; essa è la totalità della parte interna del carpoforesca, base sterile assente oppure rudimentale.

Carne bianca, poi crema giallastra, infine bruno-rossa, tenera inizialmente, poi un po' più consistente, sapore dolce, odore più o meno gradevole.

Spore bruno-rosse, globose, da lisce a finemente verrucose; di 3.5-4 x 4.5-5.5 µm.

COMMESTIBILITA' Commestibile buono. Si può consumare con ottimi risultati, quando è ancora giovane.

OSSERVAZIONI Caratteristico per le sue enormi dimensioni. Può raggiungere il peso di 20 kg, e oltre, normalmente si trovano esemplari sui 3-5 kg di peso. Può essere scambiato con il *Calvatia booniana*, molto simile anche nelle dimensioni, che si distingue per la dissociazione del peridio in larghe e spesse areole poligonali e con il *Mycenastrum corium*, che però ha l'esoperidio che si lacera in larghi lembi (come per il *Bovista plumbea*); inoltre le sue dimensioni difficilmente superano i 15 cm.

## **Lycoperdon (Calvatia) utriformis (Bull. ex Pers.) Jaap**



NOME SCIENTIFICO

*Lycoperdon (calvatia) utriformis* (Bull. ex Pers.) Jaap

SINONIMI

*Calvatia caelata*, *Lycoperdon caelatum*

NOME VOLGARE

Vescia areolata

FAMIGLIA

Lycoperdaceae

HABITAT Cresce sia in pianura che in montagna, fino ai pascoli alpini oltre i 2000 metri di altitudine. Dall'estate all'autunno.

DESCRIZIONE Carpoforo di 6-15 cm di diametro, inizialmente globoso, poi subcilindrico, infine assume la forma di una pera capovolta, anche molto grossa. Finché è immaturo è bianco, tutto cosparso di fiocchetti appuntiti; sviluppandosi presenta spesso una sommità appianata o anche leggermente depressa, cadono i suddetti fiocchetti e appare tutto tessellato da tipiche areole piramidali, che si dissolvono verso il gambo che ne è privo; a maturità il colore bianco iniziale passa al grigio-ocraceo-nocciola. La zona inferiore, sterile, porosa, spugnosa, è ricoperta all'esterno di sottili aculei evanescenti. La parte fertile (gleba) inizialmente bianca, si fa giallastra, poi olivastra e quindi poltigliosa-brunastra, situata all'interno della parte superiore del carpoforo. A maturità, si lacera, facendo fuoriuscire la polvere sporale.

Carne inizialmente bianca, poi crema, infine brunastra. Tenera da giovane poi molle e polverosa. Sapore dolce, odore gradevole.

Spore bruno oliva, lisce, subglobose, ovoidali, di 3.5-4 x 5-6 µm; sterigmi liberi.

COMMESTIBILITÀ Commestibile buono. Si utilizza quando la carne è ancora bianca e soda.

OSSERVAZIONI specie abbastanza diffusa nei prati e nei pascoli, dove si può presentare anche in gruppi di numerosi esemplari, anche di grosse dimensioni; in grandezza è superata dalla *Calvatia gigantea* (*Langemannia gigantea*), la quale non di rado raggiunge pesi e misure enormi (10-15/25-30 Kg di peso ed oltre 30-50 cm di diametro). Fungo di facile determinazione, sufficientemente conosciuto ed apprezzato dai raccoglitori abituali. Grossolanamente si potrebbe confondere con *Calvatia excipuliformis*, che si distingue bene anche sul campo per l'assenza di cesellature esterne, la morfologia solitamente più allungata e le spore verrucose, mischiate a lunghi sterigmi.

## Macrolepiota excoriata (Schaeffer : Fries) Wasser



NOME SCIENTIFICO

Macrolepiota excoriata (Schaeffer : Fries) Wasser

NOME VOLGARE

Mazza di tamburo

FAMIGLIA

Agaricaceae

HABITAT

Cresce ai bordi dei sentieri, ai margini dei boschi, in luoghi aperti ed

erbosi, isolata o gregaria, in estate-autunno, abbastanza comune.

DESCRIZIONE Cappello di 6-10 cm di diametro, dapprima emisferico od ogivale, poi da campanulato-convesso a piano, con umbone ottuso; diametro fino a 9 cm; cuticola liscia o appena feltrata-granulosa, pallida o brunastra, color nocciola, che si lacera gradualmente a partire dal margine, lasciando così intravedere la carne sottostante biancastra; disco sempre unito, liscio, di colore bruno più scuro.

Lamelle: da bianche pallide a crema, libere, ventricose, mediamente fitte, con filo fioccoso; sporata bianca.

Gambo: rastremato verso l'alto, marcatamente bulboso alla base, pieno, poi cavo; superficie da liscia a vellutata, di color crema pallido con sfumature rosate.

Anello semplice, biancastro, membranoso, mobile, con margine frangiato.

Carne biancastra, immutabile, con odore lieve e sapore dolce di nocciola.

Spore crema, ellissoidali, con parete liscia e poro germinativo prominente, di 13-17x8-10 µm.

COMMESTIBILITA' Commestibile ottimo.

OSSERVAZIONI

Specie ricercata ed apprezzata per il gradevole sapore della carne, spesso confusa

con altre *Macrolepiota* ad essa somiglianti. I caratteri maggiormente distintivi della specie in esame, dall'aspetto slanciato ed elegante, sono dati dalla cuticola quasi priva di squamosità, che si dissocia in modo da formare talvolta un caratteristico disegno a stella, dalla presenza di un anello semplice e dall'assenza di decorazioni sul gambo.

## Macrolepiota procera Scop. ex Fr.



**NOME SCIENTIFICO**

Macrolepiota procera Scop. ex Fr.

**NOME VOLGARE**

Mazza di tamburo

**FAMIGLIA**

Agaricaceae

**HABITAT**

Cresce nei prati, nei margini di boschi, nelle radure delle zone submontane e montane, prediligendo i terreni silicei. Dall'estate all'autunno.

**DESCRIZIONE** Fungo di grande dimensione, infatti non è raro incontrare esemplari di 40-50 cm di altezza.

Cappello di 10-20 cm di diametro, talvolta anche di più, all'inizio è campanulato per diventare poi largo a forma di parasole e con un umbone al centro di colore marrone.

Lamelle si formano prima senza congiungersi al gambo; fragili color bianco avorio.

Gambo di 12-30 cm di altezza e 1-2 cm di diametro; slanciato, leggermente bulboso alla base; tigrato, colore avorio-marrone-chiaro sotto.

Anello vistoso, grande, che talvolta scivola in fondo alla base, fioccoso.

Carne non molto consistente, fragile, tenera nel cappello, fibroso quello del gambo, biancastra, leggermente arrossante all'aria; odore e sapore gradevoli.

Spore bianche in massa, ialine, ellittiche, grandi, guttulate, di 12-20 x 9-13  $\mu\text{m}$ .

**COMMESTIBILITA'** Commestibile ottimo.

Fungo molto noto tra i ricercatori ed è molto apprezzato per il suo gusto delicato.

In cucina si usano generalmente solo i cappelli poiché i gambi sono quasi sempre coriacei; si prestano per essere cucinati alla griglia o ripieni al forno oppure impanati e fritti.

## Marasmius oreades fries



NOME SCIENTIFICO

Marasmius oreades (Bolt. ex Fr.) Fries.

NOME VOLGARE

Gambesecche

FAMIGLIA

Marasmiaceae

HABITAT

Cresce nei prati in cerchi o in file di numerosi esemplari. Dalla

primavera all'autunno.

DESCRIZIONE Cappello di 2-4 cm di diametro; snello, esile, da emisferico a spianato, spesso con umbone arrotondato, carnoso, liscio, colore nocciolo chiaro, sbiadito con il tempo asciutto, lucido con tempo umido.

Gambo di 3-6 cm di altezza e 0.2-0.4 cm di diametro; cilindrico, sottile, tenace, legnoso, pieno, dello stesso colore del cappello.

Lamelle larghe e spesse, con lamellule evidenti, staccate dal gambo, biancastre, poi nocciola chiaro.

Carne bianca. odore tipicamente fungino, sapore dolciastro.

Spore ellissoidali, ialine viste al microscopio, di 7-10 x 4-6  $\mu\text{m}$ .

COMMESTIBILITA' Commestibile ottimo.

Fungo di eccellente qualità, può essere preparato in tutti modi.

Si presta molto bene ad essere essiccato.

## Morchella esculenta var rotunda Pers.



NOME SCIENTIFICO

*Morchella esculenta* var. *rotunda* Pers.

NOME VOLGARE

Spugnola, trincalone

FAMIGLIA

Morchellaceae

Etimologia

Rotunda = per il cappello più o meno globoso.

HABITAT

Cresce da marzo fino a giugno, in luoghi umidi, lungo i ruscelli, sotto frassini, tigli, olmi ecc, soprattutto terreno sabbioso.

DESCRIZIONE

Cappello (mitra) ovoidale-arrotondato, a forma di mitra, più o meno slanciato, di dimensioni variabili da 4-15 (20) cm, di colore giallo paglierino a giallo-ocraceo.

Alveoli (imenoforo) ampi, irregolari, larghi e profondi. Le costolature sono generalmente dello stesso colore, ma spesso, e soprattutto a maturità, più scure.

Gambo: 5-10 x 3-5 cm, molto variabile nella forma, tozzo o slanciato, cilindrico, obeso, oppure ingrossato in basso, biancastro o bianco-paglierino, forforaceo, tutto il carpoforo, cappello e gambo compresi, è cavo.

Carne fragile, elastica, biancastra, inodore, sapore dolciastro.

Spore bianco-crema, lisce, ellissoidali; di 18-20 x 10-12 µm; aschi cilindrici, ottasporici, non amiloidi

COMMESTIBILITA' Commestibile ottimo, delicato e prelibato.

OSSERVAZIONI: è la più comune tra le morchelle e talvolta la si trova anche cespitosa, in ambienti inusitati; non facile distinguerla dalla *Morchella esculenta* var. *rigida* "variante di dubbia validità" e dalla *Morchella esculenta* var. *vulgaris*. La prima ha alveoli meno profondi mentre l'altra è solitamente di colore più grigiastro ed ha le costolature biancastre, la var. *umbrina*, si distingue per i colori marrone brunastrì della mitra, gli alveoli poligonali e le costolature ocracee e dalla *Morchella esculenta* var. *crassipes*, probabilmente una variante di dimensioni maggiori.

## **Pholiota aegerita (Brig.) Sing**



**NOME SCIENTIFICO**

*Pholiota aegerita* (Brig.) Sing.

**NOME VOLGARE**

Pioppino o Piopparello

**FAMIGLIA**

Cortinariaceae

**HABITAT**

Cresce cespitoso a gruppi di numerosi esemplari sulle radici, ceppaie e tronchi principalmente di pioppi, ma anche di salici e di altre latifoglie. Dalla primavera all'autunno.

**DESCRIZIONE** Cappello di 2-12 cm di diametro; carnoso, inizialmente globoso, poi aperto, successivamente diventa piano o anche depresso; cuticola liscia, morbida al tatto, colore crema-nocciola, più scuro al centro, con l'età impallidisce, talvolta si screpola in minute areole.

Lamelle decorrenti sul gambo, fitte, di colore biancastro poi bruno-ocraceo.

Gambo di 4-10 cm di altezza e 0.8-1-5 cm di diametro; slanciato, cilindrico, sottile, talvolta radicante alla base, fibroso; bianco, poi macchiato di bruno.

Anello bianco ampio, membranoso, persistente. Carne bianca, fibrosa quella del gambo; odore e sapore gradevoli.

Spore tabacco in massa, ovoidi-ellissoidali, di 8.5-11 x 5-7  $\mu\text{m}$ .

**COMMESTIBILITA'** Commestibile ottimo.

## Pleurotus eryngii Quélet



NOME SCIENTIFICO *Pleurotus eryngii* (DC. ex Fr.) Quélet.

NOME VOLGARE Cardarella, Cardoncello

FAMIGLIA Pleurotaceae

HABITAT Cresce sulle radici delle ombrellifere (*Eryngium campestre*), e dell'*Eryngium maritimum*, nelle zone litoranee, ai margini delle strade, dei viottoli, nei pascoli e nelle zone incolte. Dalla primavera all'autunno.

DESCRIZIONE Cappello di 5-12 cm di diametro, inizialmente convesso, poi appianato ed anche un po' depresso, margine involuto, flessuoso; rivestimento tomentoso squamoso; grigio-brunastro o beige, talvolta macchiato o Vergato di rossastro-nerastro su sfondo pallido. Lamelle abbastanza fitte, decorrenti, biancastre-grigiastre, con riflessi carnicino, intercalate numerose lamellule.

Gambo di 4-8 x 1-2 cm, eccentrico, attenuato in basso, talvolta curvo, sodo, liscio, fibroso, biancastro-ocraceo, maculato qua e là da chiazze rugginose, tenace, elastico, con evidenti residui bambagiosi del micelio alla base.

Carne bianca, tenace, soda, spessa piuttosto abbondante, odore fungino o vagamente farinaceo, sapore dolce; difficilmente invasa dalle larve.

Spore bianche in massa, di 10-15x5-6  $\mu\text{m}$ , cilindriche-ellittiche, lisce, di 10-15x5-6  $\mu\text{m}$ .

COMMESTIBILITA' Commestibile ottimo

OSSERVAZIONI specie abbondante nei territori a clima temperato; fungo saprofita apparentemente terricolo, ma saldamente attaccato alle radici dell'*Eryngium* o ai suoi residui. In Italia le regioni dove è più ricercato ed apprezzato, nonché commercializzato, sono la Puglia, la Sardegna e la Sicilia. In natura si rinvencono alcune varianti. Quelle più accreditate sono la var. *E. nebrodensis*, più pallida, che cresce soprattutto in montagna su Ombrellifere del genere *Laserpitium* e la var. *E. ferulae*, che cresce sulla *Ferula communis*.

## **Pleurotus eryngii DC. ex Fr. var. ferulae Lanzi**



- NOME SCIENTIFICO** Pleurotus eryngii DC. ex Fr. var. ferulae Lanzi  
**NOME VOLGARE** Cardoncello  
**FAMIGLIA** Pleurotaceae  
**HABITAT** Caratteristico fungo del centro-meridione che cresce associato ai cardi e la Ferula, da cui ne prende nome.  
**DESCRIZIONE** Cappello di 4-8-15 cm di diametro, carnoso, da convesso-umbonato fino a piano o depresso; margine da giovane fortemente involuto, di solito con gambo laterale o eccentrico, colore bianco-sporco, grigiastro o brunastro. Lamelle più o meno fitte, fortemente decorrenti sul gambo, da bianco-sporco a crema, anastomosate, specialmente verso il basso. Gambo di 3-10 di altezza e 1-3 cm di diametro, biancastro, uniforme o ingrossato alla base.  
Carne biancastra; odore irrilevante, sapore dolce.  
Spore bianche, cilindriche, 10-14 X 5,6 µm  
**COMMESTIBILITA'** Ottimo.

## **Pleurotus ostreatus (Jacq. ex Fr.) Kummer**



**NOME SCIENTIFICO**

*Pleurotus ostreatus* (Jacq. ex Fr.) Kummer

**NOME VOLGARE**

Agarico ostreato - Gelone

**FAMIGLIA**

Pleurotaceae

**HABITAT**

Cresce cespitoso in gruppi di più esemplari sovrapposti, su legno vivo o marcescente di latifoglie di specie diverse. Dall'autunno all'inverno avanzato. Viene anche largamente coltivato su ceppi o su altri substrati, per essere destinato al commercio.

**DESCRIZIONE** Cappello di 5-15 cm di diametro, molto eccentrico e asimmetrico, a forma di con-chiglia, appianato, spesso un po' depresso all'inserzione del gambo, non igrofano né striato ma liscio, brillante, glabro; colore variabile, inizialmente biancastro, poi tipicamente nero-violaceo ma anche bruno, grigio-brunastro o pallido.

Lamelle fitte, disuguali, poco larghe, attenuate all'estremità anteriore, decorrenti; bianco crema poi avorio chiaro.

Carne bianca, spessa, leggermente tenace; odore più o meno leggero, sapore dolce.

Spore bianche in massa, cilindrico-allungate, lisce, non amiloidi, di 8-11 x 3-5  $\mu\text{m}$ .

**COMMESTIBILITÀ** Commestibile ottimo

**OSSERVAZIONI** Molto ricercato nelle zone di crescita. Coltivato su larga scala e destinato al commercio.

## **Russula aurata With. ex Fr.**



**NOME SCIENTIFICO** Russula aurata With. ex Fr.  
**NOME VOLGARE** Colombina dorata  
**FAMIGLIA** Russulaceae  
**HABITAT** Cresce nei boschi di latifoglie soprattutto faggio.

Da maggio fino all'inizio dell'autunno.

**DESCRIZIONE** Cappello di 4-10 cm di diametro; carnoso, duro; prima arrotondato, poi convesso, infine appianato; colore che varia dal rosso-mattone vivo al rosso-arancio, spesso macchiato di giallo limone, cuticola separabile nella parte esterna del cappello.

Lamelle fitte, appena spaziate, prima pallide, poi crema-limone, l'orlo giallo-oro.

Gambo di 4-8 cm di altezza e 2-3 cm di diametro; carnoso, duro, superficie bianco o giallo-limone chiaro.

Carne bianca, soda, sotto la cuticola è giallo-limone, sapore dolce odore nullo.

Spore giallo-ocra in massa, arrotondate, cretato-reticolate o globose, di 7-9 x 6-8  $\mu\text{m}$ .

**COMMESTIBILITA'** Commestibile ottimo

Si presta soprattutto preparato alla brace, poiché cuoce molto in fretta.

**OSSERVAZIONI** E' una russula di facile identificazione; i caratteri distintivi sono il caratteristico colore giallo-limone che macchia le lamelle, il gambo e il cappello.

## Russula cyanoxantha (Schaeff ex Schw.) Fries



**NOME SCIENTIFICO** Russula cyanoxantha Fries  
**NOME VOLGARE** Russula o Colombina maggiore  
**FAMIGLIA** Russulaceae

**HABITAT** Cresce nei boschi di conifere, di latifoglie e nelle radure. Dall'estate al primo autunno, specialmente dopo grandi piogge.

**DESCRIZIONE** Cappello di 4-15 cm di diametro; carnoso, globoso convesso, poi disteso, infine depresso, margine negli esemplari giovani è involuto, liscio; la cuticola leggermente viscida poi asciutta e secca, percorsa da piccolissime rugosità brunastre, con una disposizione radiale, parzialmente staccabile dalla carne del cappello, di colore molto variabile, secondo l'habitat; il colore va generalmente dal lilla al viola-nerastro, dal verde-olivastro, al bluastro, non di rado con qualche chiazza giallastra.

Lamelle fitte larghe, spesse, talvolta solcate, attenuate-aderenti al gambo, si piegano e non si rompono, bianche con qualche riflesso glauco.

Gambo di 4-10 cm di altezza e 1.5-3 cm di diametro; cilindrico, generalmente corto, tozzo, pieno, poi spugnoso, bianco con tonalità violacee, talvolta macchiato di bruno, rugoso più o meno pruinoso.

Carne compatta, granulosa, soprattutto quella del gambo, bianca un pò rosea sotto la cuticola del cappello; sapore dolciastro, odore quasi nullo.

Spore bianche in massa, arrotondate, a verruche basse, di 6-9.5 x 5-7 µm.

**COMMESTIBILITÀ** Commestibile eccellente.

Tra le specie del genere russula, è di certo uno dei migliori. In cucina si presta ad essere preparato da solo o misto ad altri funghi.

## Russula virescens (schaeffer) fries



NOME SCIENTIFICO

*Russula virescens* (schaeffer) Fries

NOME VOLGARE

Colombina verde, verdone

FAMIGLIA

Russulaceae

HABITAT

Cresce nei boschi di latifoglie (castagno, quercia e faggio), più raramente in quelli misti o di conifere, su terreno preferibilmente siliceo. Da maggio ad ottobre.

DESCRIZIONE

Cappello di 4-12 cm, dapprima subgloboso, trapezoidale, poi convesso con centro depresso; cuticola asciutta, opaca, di colore verdastro, verde smeraldo, verde oliva, con macchie ocracee, inizialmente glabra e sericea, poi screpolata, almeno sull'orlo, su fondo biancastro.

Lamelle fitte, forcate con qualche lamellula, fragili, colore bianco-crema, spesso macchiate da piccole chiazze color ruggine.

Gambo di 3-9 cm di altezza e 1.4-4 cm di diametro, inizialmente pieno, poi spugnoso, sodo, cilindrico o irregolarmente ingrossato, pruinoso, farinoso in alto, rugoso, biancastro, tendente a macchiarsi di ruggine.

Carne cassante, gessosa, bianca, con tendenza a macchiarsi di ocre, inodore, sapore dolce; reazione al solfato ferroso rosso brunastro.

Spore bianche, ellissoidale-subsferiche, con parete verrucosa, di 5.5-9 x 5-6.5  $\mu\text{m}$ .

COMMESTIBILITÀ Commestibile ottimo. Si presta ad essere cucinato come tutte le altre russule commestibili sia misto ad altri funghi che da solo..

NOTA Si riconosce facilmente per le screpolature, più o meno accentuate, sulla superficie del cappello, di colore verdastro, verde ocraceo. È uno dei funghi con maggiore peso specifico. Attenzione alla pericolosissima *Amanita phalloides*, velenosa mortale.

## Tricholoma terreum (Schaeffer ex Fr.) Quelet.



**NOME SCIENTIFICO**

*Tricholoma terreum* (Schaeffer ex Fr.) Quelet.

**NOME VOLGARE**

Moretta

**FAMIGLIA**

Tricholomataceae

**HABITAT**

Cresce soprattutto nei boschi di conifere, ma anche di latifoglie, in famiglie di numerosi esemplari. Da settembre fino ai primi freddi.

**DESCRIZIONE** Cappello di 2-8 cm di diametro; fragile e poco carnoso, di taglia media, da globoso a campanulato, poi pianeggiante con umbone al centro; cuticola ricoperta interamente da sottili squamette pelose di colore grigio-bruno o grigio-topo. Lamelle smarginate al gambo, fitte, fragili, all'inizio bianche, poi grigio-cenere, l'orlo è leggermente denticolato.

Gambo di 3-6 cm di altezza e 0.4-1cm di diametro; cilindrico, relativamente corto, fragile, pieno, sub-fistoloso, di colore bianco-grigiastro, più scuro alla base talvolta un po' scaglioso; negli esemplari giovani è presente una leggera patina grigiastro che unisce il margine del cappello al gambo.

Carne fragile, di poca consistenza, si presenta bianco-grigiastro; senza odore, sapore dolciastro.

Spore bianche in massa, lisce, non amiloidi, ellissoidali, di 5-8 x 4-5 µm.

**COMMESTIBILITA'** Commestibile buono

Si presta ad essere cucinato da solo o misto ad altre specie, trifolato o per preparare risotti e sughi molto saporiti.

## INDICE

Introduzione	----	5
Legge regionale	----	6
<i>Agaricus arvensis</i>	Prataiolo maggiore	18
<i>Agaricus augustus</i>	Agarico agosto	19
<i>Agaricus bisporus</i>	Psalliota bispora	20
<i>Agaricus campestris</i>	Prataiolo campestre	21
<i>Agaricus macrosporus</i>	Prataiolo macrospora	22
<i>Agaricus stramineus</i>	Prataiolo	23
<i>Amanita caesarea</i>	Ovolo buono	24
<i>Armillariella mellea</i>	Chiodino o famigliola	25
<i>Boletus aereus</i>	Porcino nero	26
<i>Boletus aestivalis</i> (Paul.) Fries	Porcino estivo	27
<i>Boletus appendiculatus</i> Schaeff. Ex Fr.	Boletto appendicolato	28
<i>Boletus edulis</i> Bull. ex Fr.	Porcino	29
<i>Boletus</i> (Suillus) <i>granulatus</i> Linn. ex Fr.	Pinarolo	30
<i>Boletus impolitus</i> Fries	Boletus impolitus Fries	31
<i>Boletus lepidum</i> Bouchet	Boletto giallo	32
<i>Boletus luteus</i> Linn. ex Fr.	Boletus lepidum	33
<i>Boletus regius</i> Krombholz	Boletto reale	34
<i>Boletus rufum</i> Schaeffer	Boletto rosso	35
<i>Calocybe gambosa</i> (Fr.) Sing	Prugnolo	36
<i>Cantharellus cibarius</i> Fries	Galletto, finferlo	37
<i>Clavaria botrytis</i> Fr. ex Pers.	Clavaria a creste rosse	38
<i>Clavaria</i> (Ramaria) <i>flava</i> Schaeffer	Ditola gialla, manina	39
<i>Clitocybe geotropa</i> Quélet.	Agarico geotropa	40
<i>Clitocybe infundibutiformis</i> Quélet.	Clitocybe gibba	41
<i>Clitocybe maxima</i> (Fl. W. ex Fr.) Kum.	Clitocibe maxima	42
<i>Coprinus comatus</i> Müller ex Fries	Agarico chiomato	43
<i>Craterellus cornucopioides</i> L. ex Fr.	Trombetta da morto	44
<i>Hydnum repandum</i> Linn. ex Fries	Steccherino dorato	45
<i>Hygrophorus marzuolus</i> Bres.	Marzuolo o dormiente	46
<i>Hygrophorus russula</i> Quélet	Agarico vinato	47
<i>Lactarius deliciosus</i> S.F Gray	Lattario delizioso	48
<i>Lactarius salmonicolor</i> Heim & Leclair	Lattario color salmon	49
<i>Lactarius sanguifluus</i> Paul. ex Fr.	Sanguinello	50
<i>Lepista nuda</i> (Bull. ex Fr.) Cooke	Agarico violetto	51
<i>Lycoperdon maximum</i> Batsch ex Pers.	Vescia gigante	52
<i>Lycoperdon</i> (calvatia) <i>utriformis</i> (B. ex P.) Jaap	Vescia areolata	53
<i>Macrolepiota excoriata</i> (Sch.: Fr.) Wasser	Mazza di tamburo	54
<i>Macrolepiota procera</i> Scop. ex Fr.	Mazza di tamburo	55
<i>Marasmius oreades</i> (Bolt. ex Fr.) Fries.	Gambesecche	56
<i>Morchella esculenta</i> var. <i>rotunda</i> Pers.	Spugnola, trincalone	57
<i>Pholiota aegerita</i> (Brig.) Sing.	Pioppino o Piopparello	58
<i>Pleurotus eryngii</i> (DC. ex Fr.) Quélet.	Cardarella, Cardoncello	59
<i>Pleurotus eryngii</i> DC. ex Fr. v. <i>ferulae</i> Lanzi	Cardoncello	60
<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq. ex Fr.) Kummer	Agarico ostreato - Gelone	61
<i>Russula aurata</i> With. ex Fr.	Colombina dorata	62
<i>Russula cyanoxantha</i> Fries	Colombina maggiore	63
<i>Russula virescens</i> (schaeffer) Fries	Colombina verde, verdone	64
<i>Tricholoma terreum</i> (Schaeff. ex Fr.) Quelet.	Moretta	65
Indice	----	66

Corso di micologia 2020/2021



