



M. Rosaria TIERI

Nino TIERI

I FUNGHI

guida al riconoscimento

Funghi a confronto

Funghi a confronto

Per comodità, abbiamo messo a confronto alcune specie, tra le più comuni, che spesso hanno ingannato raccoglitori poco esperti.

FUNGHI COMMESTIBILI

- 1 *Amanita caesarea* (Scop.: Fr) Pers.
- 1a *Amanita caesarea* (Scop.: Fr) Pers
- 6 *Agaricus arvensis* Schaeff. : Fr.
- 8 *Agaricus campestris* L. : Fr.
- 10 *Agaricus campestris* v. *squamulosus*
- 12 *Agaricus bisporus* v. *bisporus*
- 14 *Macrolepiota procera* Singer
- 17 *Clitopilus prunulus* P. Kumm.
- 20 *Clitocybe nebularis* P. Kumm. (1)
- 22 *Cantharellus cibarius* Fr.
- 24 *Cortinarius praestans* Gillet
- 26 *Tricholoma terreum* P. Kumm.

(1) Impropriamente inserito tra i funghi mangerecci in quanto viene consumato o conservato sott'olio o sotto aceto in molte regioni italiane compresa la nostra Regione.

FUNGHI TOSSICI

- 2 *Amanita phalloides* (Vaill. ex Fr.) Link
- 2b *Amanita phalloides* (Vaill. ex Fr.) Link
- 3 *Amanita aureola* (L. : Fr.) Pers.
- 4 *Amanita muscaria* (L. : Fr.) Pers.
- 5 *Amanita heterochroma* S. Curreli
- 7 *Agaricus xanthodermus* Genev.
- 9 *Agaricus xanthodermus* Genev.
- 11 *Agaricus xanthodermus* V. (*Agaricus griseus*)
- 13 *Agaricus romagnesii* (*Agaricus radicans*)
- 15 *Macrolepiota rhacodes* (Vitt.) Singer
- 16 *Macrolepiota venenata* Bon
- 18 *Clitocybe cerussata* P. Kumm e specie affini
- 19 *Clitocybe dealbata* Kummer e specie affini
- 21 *Entoloma sinuatum* P. Kumm.
- 23 *Omphalotus olearius* (DC. : Fr.) Singer
- 25 *Cortinarius infractus* (Pers. : Fr.) Fr.
- 27 *Tricholoma josserandii* Bon
- 28 *Tricholoma bresadolani* Cléménçon
- 29 *Tricholoma virgatum* (Fr. : Fr.) P. Kumm

Abbiamo scelto di utilizzare una versione PDF per favorire la memorizzazione delle differenze che ci consentono di non confondere alcuni tra i funghi commestibili più comuni, con i loro sosia tossici. Per ciascuna specie abbiamo inserito accanto alle foto una scheda didattica e la sporata, inoltre il testo in cui sono presentati i funghi commestibili è di colore verde, mentre i funghi tossici sono in rosso.

Ricordiamo che per ottenere la sporata basta lasciare la parte inferiore del cappello (lamelle o tubuli) su carta trasparente acetata, da pochi minuti a diverse ore. Il tempo necessario per ottenere una sporata dipende dal tipo di fungo e dall' umidità dell' ambiente. Per i chiodini (*Agrocybe aegerita*) bastano pochissimi minuti, mentre per le russule e i lattari occorrono alcune ore. La presenza di umidità favorisce la sporata. Probabilmente il fungo, seguendo le leggi della Natura, accelera il rilascio delle spore perché sa “ riconoscere ” quando le condizioni esterne sono le più favorevoli per la riproduzione.

Per alcuni funghi abbiamo aggiunto delle note per evidenziare meglio i caratteri distintivi della specie. Con l' occasione desideriamo ribadire che è buona regola raccogliere i carpofori quando sono giunti a maturazione. Appena spuntano i miceti non presentano tutte le caratteristiche tipiche della specie e si possono confondere più facilmente con specie simili, con conseguente pericolo di intossicazioni anche gravissime.

Passando con il mouse sull' icona della "nota" si apre una finestra contenente le informazioni utili per l' individuazione della specie. 

La visione delle note inserite nel documento può risultare diversa a seconda del browser che si utilizza. E' possibile tuttavia leggerlo in Acrobat Reader, se è stata caricata ed abilitata nei vari motori di ricerca (Chrome, IE, Microsoft Edge, Firefox) l'estensione di Acrobat Reader.



NOME SCIENTIFICO *Amanita caesarea* Pers.
FAMIGLIA Agaricaceae (Amanitaceae)
HABITAT Cresce nei boschi di castagno, di quercia e boschi cedui.
COMMESTIBILITA' **Commestibile** ottimo



NOME SCIENTIFICO *Amanita phalloides* Link
FAMIGLIA Agaricaceae (Amanitaceae)
HABITAT Cresce nei boschi di latifoglie, più raramente conifere.
COMMESTIBILITA' **Velenoso mortale**



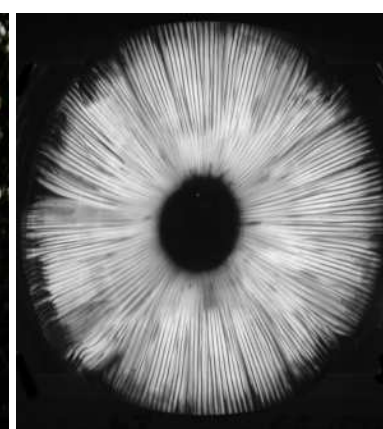
**Fungus qualiscumque
sit semper malignus est
(Seneca 1 sec. d.C.)**





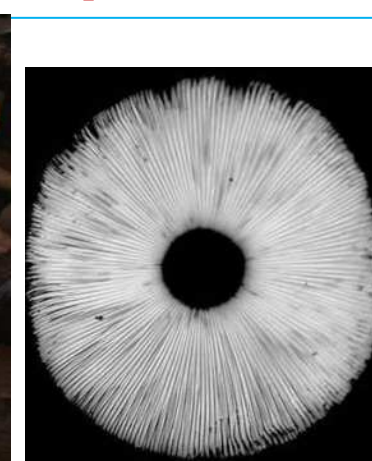


NOME SCIENTIFICO *Amanita aureola* (L. : Fr.) Pers.
FAMIGLIA Agaricaceae (Amanitaceae)
HABITAT Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere.
COMMESTIBILITA' Tossico
NOTE fungo abbastanza raro ma spesso in habitat con l'ovolo buono. Fungo tossico al pari dell'*Amanita muscaria*.



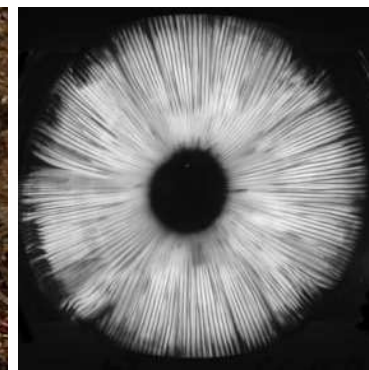


NOME SCIENTIFICO *Amanita muscaria* (L. : Fr.) Pers.
FAMIGLIA Agaricaceae (Amanitaceae)
HABITAT Cresce nei boschi di conifere e di latifoglie.
COMMESTIBILITA' Tossico
NOTE dopo una pioggia intensa il cappello può perdere le sue ornamentazioni e quindi trarre in inganno.





NOME SCIENTIFICO *Amanita heterochroma* S. Curreli
FAMIGLIA Agaricaceae (Amanitaceae)
HABITAT Cresce nei boschi misti mediterranei, nei giardini e parchi cittadini, più raramente nei boschi montani.
COMMESTIBILITA' **Tossico**
NOTE dopo una pioggia intensa, il cappello, può perdere le sue ornamentazioni e quindi trarre in inganno.



6



NOME COMUNE Prataiolo comune
NOME SCIENTIFICO *Agaricus arvensis* Schaeff.
FAMIGLIA Agaricaceae
HABITAT Cresce nei pascoli, nei prati e nelle radure boscosi.
COMMESTIBILITA' Commestibile ottimo





NOME SCIENTIFICO *Agaricus xanthodermus* Genev.

FAMIGLIA Agaricaceae

HABITAT Cresce nei boschi sia di latifoglie che di conifere, nei prati, nei pascoli e nei giardini e parchi cittadini.

COMESTIBILITA' Tossico

NOTE Fungo dal caratteristico viraggio al giallo e dall'odore di fenolo (o inchiostro).





NOME SCIENTIFICO *Agaricus campestris* L. : Fr.
SINONIMI: -----
FAMIGLIA Agaricaceae
HABITAT Cresce nei luoghi erbosi, nei pascoli e nei prati.
COMMESTIBILITA' **Commestibile**
NOTE -----





NOME SCIENTIFICO *Agaricus xanthodermus* Genev.

FAMIGLIA Agaricaceae

HABITAT Cresce nei boschi sia di latifoglie che di conifere, nei prati, nei pascoli e nei giardini e parchi cittadini.

COMMESTIBILITA' **Tossico**

NOTE Fungo dal caratteristico viraggio al giallo e dall'odore di fenolo (o inchiostro).





NOME SCIENTIFICO *Agaricus campestris* v. *squamulosus*
(Rea) Pilát
FAMIGLIA Agaricaceae
HABITAT Cresce nei luoghi erbosi, nei pascoli e nei prati.
COMMESTIBILITA' **Commestibile**





NOME SCIENTIFICO *Agaricus xanthodermus* V. A. griseus (A. Pears.) Bon & Capp.

FAMIGLIA Agaricaceae

HABITAT Cresce nei boschi, nei prati e pascoli

COMESTIBILITA' Tossico

NOTE Fungo dal caratteristico viraggio giallo e dall'odore di fenolo (o inchiostro).



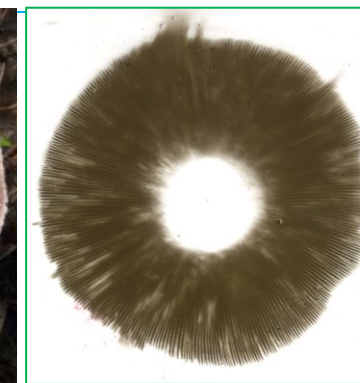


NOME SCIENTIFICO *Agaricus bisporus* (J.E. Lange) Imbach
FAMIGLIA Agaricaceae
HABITAT Cresce nei luoghi erbosi, negli orti, coltivato
COMMESTIBILITA' **Commestibile**



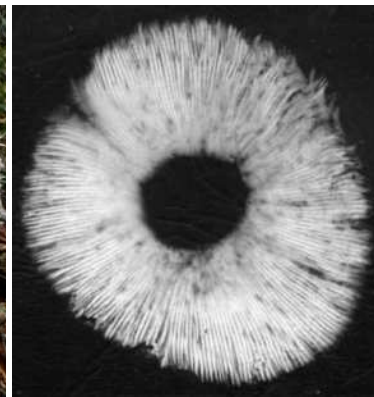


NOME SCIENTIFICO *Agaricus romagnesii* Wasser
SINONIMI *Agaricus radicatus* (Vittad.) Romagnesi
FAMIGLIA Agaricaceae
HABITAT Cresce nei boschi, nei prati e nei pascoli.
COMESTIBILITA' **Tossico**
NOTE oltre al caratteristico odore di fenolo (o inchiostro), il fungo mostra una radice alla base del gambo.



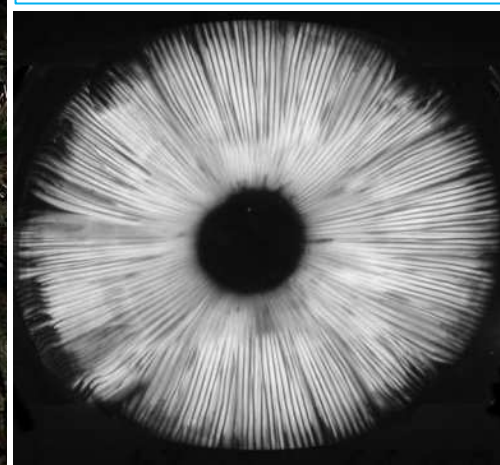


NOME SCIENTIFICO *Macrolepiota procera* Singer
SINONIMI *Agaricus radicans* (Vittad.) Romagnesi
FAMIGLIA Agaricaceae
HABITAT Cresce nei prati, pascoli e margini di boschi
COMMESTIBILITA' Commestibile
NOTE





NOME SCIENTIFICO *Macrolepiota rhacodes* (Vitt.) Singer
FAMIGLIA Agaricaceae
HABITAT Cresce nei prati, pascoli e margini di boschi.
COMMESTIBILITA' **sospetto**. Si segnalano alcuni casi di intossicazione gastrointestinale, con vomito irrefrenabile, dolori addominali violenti e diarrea, specialmente se poco cotta.





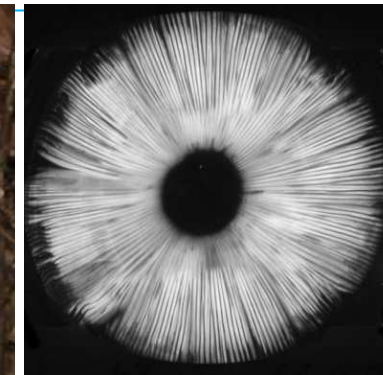
NOME SCIENTIFICO *Macrolepiota venenata* Bon
SINONIMI

FAMIGLIA Agaricaceae

HABITAT Cresce nei prati, pascoli e margini di boschi.

COMMESTIBILITA' **tossico**

NOTE tra le Macrolepiote è quella di sicura tossicità, al contrario della *M. rachodes* che viene solo sospettato di tossicità.





NOME SCIENTIFICO *Clitopilus prunulus* P. Kumm.

SINONIMI:

FAMIGLIA Tricholomataceae

HABITAT Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere

COMMESTIBILITA' **Commestibile**

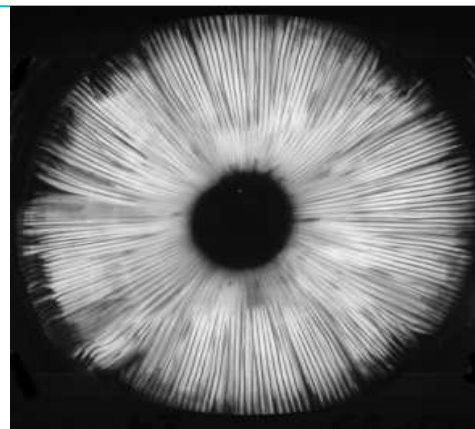
NOTE noto come *spion de bris*, ritenuto la spia del porcino.



Fungo caratterizzato dal forte odore di farina.....
ci obbliga alla massima attenzione. Solo con la maturazione del fungo si evidenzia la colorazione *salmone* delle spore.

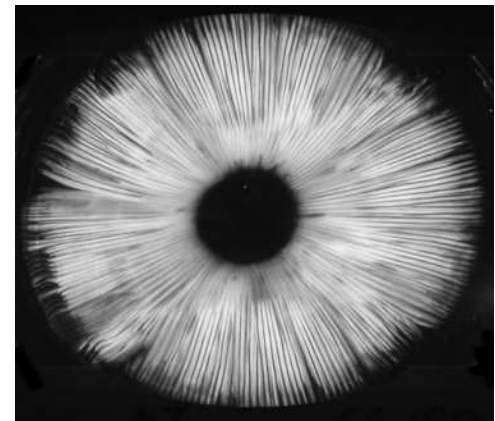


NOME SCIENTIFICO *Clitocybe cerussata*
SINONIMI *Clitocybe pithyiphila* (Fr.) Gillet
FAMIGLIA Tricholomataceae
HABITAT Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere
COMMESTIBILITA' Tossico
NOTE



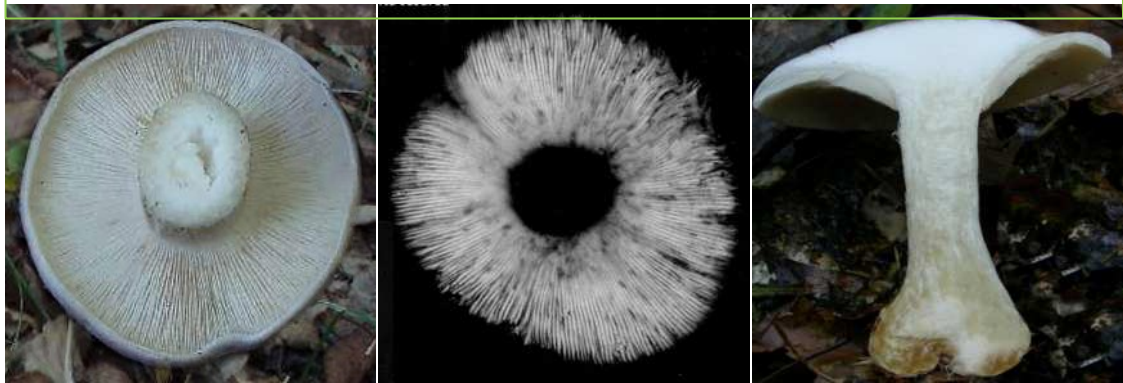


NOME SCIENTIFICO *Clitocybe dealbata*
SINONIMI *Clitocybe pithyiphila* (Fr.) Gillet
FAMIGLIA Tricholomataceae
HABITAT Cresce nei prati, pascoli montani, boschi
COMMESTIBILITA' Tossico
NOTE





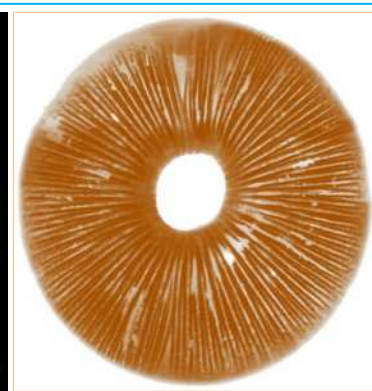
NOME SCIENTIFICO *Clitocybe nebularis* P. Kumm.
SINONIMI:
FAMIGLIA Tricholomataceae
HABITAT Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere
COMMESTIBILITA' **non è commestibile**
NOTE nonostante sia sconsigliato, viene consumato in molte regioni d'Italia. Noi ne sconsigliamo il consumo.



Nella casistica delle intossicazioni, risulta che sia stato scambiato spesso con il pericoloso *Entoloma sinuatum* con sporata color salmone..



NOME SCIENTIFICO *Entoloma sinuatum* P. Kumm.
SINONIMI: *Entoloma lividum* kumm.
FAMIGLIA Entolomataceae
HABITAT Cresce nei boschi di latifoglie
COMMESTIBILITA' **velenoso**
NOTE fungo pericoloso per l'odore di farina e l'assonanza morfo-cromatica con specie mangerecce.





NOME SCIENTIFICO *Cantharellus cibarius* (Fr. : Fr.) Fr.

SINONIMI:

FAMIGLIA *Cantharellaceae*

HABITAT Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere

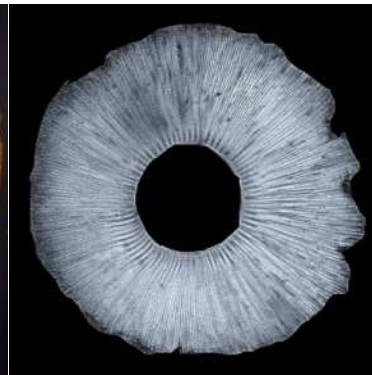
COMMESTIBILITA' **Commestibile ottimo**

NOTE:



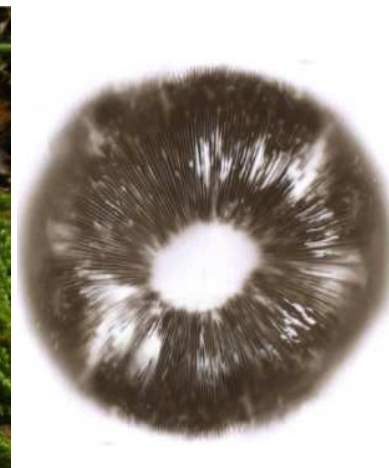


NOME SCIENTIFICO *Omphalotus olearius* Singer
SINONIMI: *Clitocybe olearia* (Fungo dell'olivo)
FAMIGLIA Tricholomataceae
HABITAT Cresce alla base di ceppaie o di alberi di latifoglie, anche se spesso è stato associato solo all'olivo.
COMMESTIBILITA' Tossico
NOTE fungo visibile nell'oscurità per la sua luminescenza.



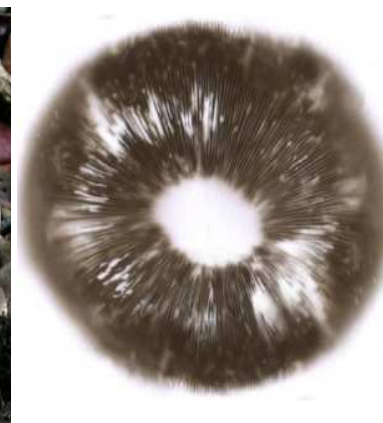


NOME SCIENTIFICO *Cortinarius praestans* Gillet
FAMIGLIA Cortinariaceae
HABITAT Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere
COMMESTIBILITA' **Commestibile**
NOTE cortinario tra i pochissimi commestibili.





NOME SCIENTIFICO *Cortinarius infractus* Fr.
Cortinarius infractus Var. *obscurocyaneus* G. Garnier
FAMIGLIA Tricholomataceae
HABITAT Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere
COMMESTIBILITA' **Tossico**
NOTE *Cortinarius* che si presenta in diverse colorazioni.





NOME SCIENTIFICO *Tricholoma terreum* P. Kumm.

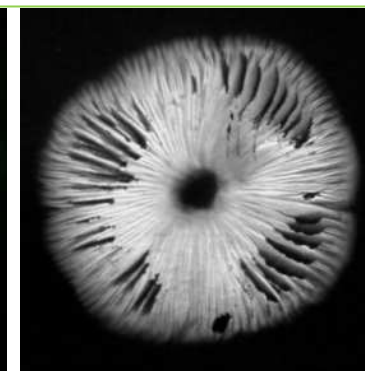
SINONIMI

FAMIGLIA Tricholomataceae

HABITAT Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere

COMMESTIBILITA' commestibile

NOTE nei boschi di latifoglie si trova spesso frammisto ad altri Tricholomi *T. squarrulosum*, *T. orirubens*,





Fungo con carne arrossante

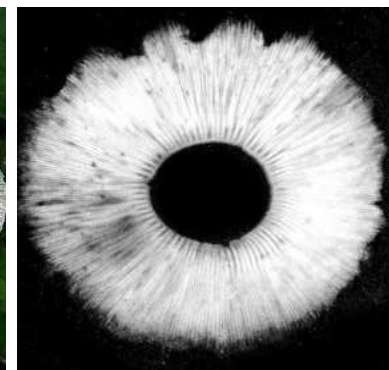


Fungo con carne amara e squame sul gambo



Fungo con carne piccante-amarognolo

NOME SCIENTIFICO *Tricholoma josserandii* Bon (=27)
Tricholoma bresadolani Cléménçon (=28)
Tricholoma virgatum P. Kumm (=29)
FAMIGLIA Tricholomataceae
HABITAT Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere
COMMESTIBILITA' tossici
NOTE sono funghi a tossicità di tipo gastrointestinale.



INTOSSICAZIONI DA FUNGHI

i consigli per prevenirli

1 Non raccogliere funghi se non si è in possesso del tesserino autorizzativo

2 Tutti i funghi raccolti, e non acquistati, vanno sottoposti al controllo di commestibilità degli ispettorati micologici della ASL disponibili su tutto il territorio nazionale.

3 Per la raccolta utilizzare contenitori idonei e areati come cesti. Non usare buste di plastica.

4 Non consumare funghi raccolti lungo le strade o luoghi che potrebbero essere contaminati (industrie, campi agricoli).



10 Non consumare funghi in gravidanza.

5 Non è vero che i funghi che crescono su gli alberi non sono tossici.

6 Consumare funghi in quantità moderate

7 Cuocere i funghi sempre senza coperchio.

8 Nei funghi sott'olio si può sviluppare la tossina botulinica: attenzione alla conservazione.

9 non somministrare funghi ai bambini in età pre-scolare, per la loro immaturità digestiva verso questo tipo di alimento.



grazie per la visualizzazione

fine