



PROVINCIA DI CREMONA.
Assessorato all'Ecologia

**I FUNGHI
IN PROVINCIA DI CREMONA**

Cremona 1991

Seconda ristampa settembre 1996

Coordinamento redazionale:

Co-Text - Cremona

Coordinamento tecnico:

Valerio Ferrari - Assessorato all'Ecologia della Provincia di Cremona

Coordinamento scientifico:

Eugenio Zanotti

Coordinamento editoriale:

Orchidea - Foto Lito Grafia - Cremona

Non è consentita la riproduzione anche parziale del testo senza citare la fonte

Pubblicazione fuori commercio

In copertina: Tronco parassitato da un fungo del Gen. *Armillariella*



PROVINCIA DI CREMONA
Assessorato all'Ecologia

I FUNGHI IN PROVINCIA DI CREMONA



CENTRO DI DOCUMENTAZIONE AMBIENTALE
QUADERNI 4

Cremona 1991

PRESENTAZIONE

La conservazione, il rispetto e la valorizzazione delle risorse naturali si pongono tra gli obiettivi primari dell'Amministrazione pubblica che, tuttavia, non può fare a meno di contare sulla responsabile presa di coscienza delle stesse problematiche da parte della collettività.

Ogni singola componente dell'ambiente naturale, oggi, si trova in una situazione di precarietà a causa dell'azione diretta attuata su di essa dagli interventi umani o per effetto di processi indotti che ne minano fin dalla radice le possibilità vitali. Ciò, è tanto più vero nei confronti delle entità vegetali o animali, soprattutto minori, sicché non è un fatto raro che nel breve arco di qualche anno di debba assistere alla scomparsa di significative componenti naturalistiche tipiche della nostra provincia.

In simile prospettiva si pone l'attività di raccolta dei funghi che una recente legge regionale ha cercato di meglio normare rispetto al passato.

Tale pratica ha ormai raggiunto livelli parossistici ad opera di ricercatori occasionali o dilettanti, tanto da sollevare serie preoccupazioni circa la conservazione e la gestione di questa particolare risorsa naturale.

Il più delle volte è l'ignoranza o l'impreparazione dei raccoglitori la causa prima di un'azione distruttiva nei confronti della flora micologica. Una maggiore coscienza e conoscenza, un più educato rispetto di tale bene sono la sola garanzia per una salvaguardia intelligente.

Il presente volumetto si pone, pertanto, come un primo tentativo di divulgazione a favore della conoscenza dei nostri funghi e della relativa legge regionale che ne disciplina la raccolta, e può costituire, per il grande pubblico, un primo approccio a tali tematiche che ciascuno potrà sempre approfondire avvalendosi dell'ampia e qualificata bibliografia oggi disponibile.

*Fiorella Lazzari
Assessore Provinciale all'Ecologia*

INDICE

Introduzione	pag. 9
Generalità sui funghi	pag. 10
Schede descrittive	pag. 12
- <i>Amanita phalloides</i>	pag. 14
- <i>Clitocybe dealbata</i>	pag. 16
- <i>Lepiota cristata</i>	pag. 18
- <i>Hypholoma fasciculare</i>	pag. 20
- <i>Agaricus placomyces</i>	pag. 22
- <i>Pholiota destruens</i>	pag. 24
- <i>Phallus impudicus</i>	pag. 26
- <i>Lepista nebularis</i>	pag. 28
- <i>Polyporus squamosus</i>	pag. 30
- <i>Lentinus tigrinus</i>	pag. 32
- <i>Collybia fusipes</i>	pag. 34
- <i>Volvaria gloiocephala</i>	pag. 36
- <i>Lepista inversa</i>	pag. 38
- <i>Lepista nuda</i>	pag. 40
- <i>Xerocomus chrysenteron</i>	pag. 42
- <i>Coprinus comatus</i>	pag. 44
- <i>Flammulina velutipes</i>	pag. 46
- <i>Agaricus campestris</i> var. <i>campestris</i>	pag. 48
- <i>Tricholoma populinum</i>	pag. 50
- <i>Marasmius oreades</i>	pag. 52
- <i>Pleurotus ostreatus</i>	pag. 54
- <i>Agrocybe aegerita</i>	pag. 56
- <i>Macrolepiota procera</i>	pag. 58
- <i>Armillariella mellea</i>	pag. 60
- <i>Morchella esculenta</i> var. <i>rotunda</i>	pag. 62
Tavole	pag. 64
Glossario	pag. 71
Bibliografia	pag. 80
La raccolta dei funghi	pag. 83
Legge Regionale 12 agosto 1989, n.31	pag. 86

INTRODUZIONE

Nella nostra pianura parlare di funghi significa pensare all'autunno, alle giornate brevi, umide e nebbiose che preparano la campagna al riposo.

I funghi hanno sempre esercitato un grande fascino soprattutto per le "misteriose" comparse, la veneficità e l'alone di magia che li circonda, ma anche per la bellezza delle forme e dei colori, oltre ad essere apprezzati per le loro qualità gastronomiche; in questi ultimi anni è poi in sensibile aumento il contingente di chi ama fotografarli, classificarli, studiarli, censirli.

La pianura in genere non vanta tradizioni micologiche o naturalistiche fortemente radicate, quanto quelle delle località collinari o montane più ricche di ambienti naturali diversificati: non vi sono infatti da noi boschi di larice o di abete, ombrose faggete o secolari castagneti, né pascoli inviolati, qui tutto è modificato, governato, coltivato e spesso alterato rispetto ai suoi equilibri interni. Le poche aree che conservano ancora tracce dello splendore originario si snodano, frammentate, lungo i fiumi ed i maggiori corsi d'acqua: lembi di querceti, di radure, di boschi ripariali che ospitano tuttora una interessante flora fungina. Si possono qui ammirare i grandi cappelli delle mazze di tamburo, colorate russule, fragranti tricolomi, curiosi boleti ed un numero ancora imprecisato di specie. Infatti non solo sono presenti i celebrati chiodini, principi delle mense "bassaiole", ma anche teneri prataioli, saporiti gambesecche, profumati piopparelli e tanti altri funghi ingiustamente ignorati che meritano di essere conosciuti ed apprezzati, oltre a quelli molto pericolosi e persino mortali, ai quali bisogna invece prestare molta attenzione.

Queste sintetiche pagine divulgative non hanno certo la pretesa di sostituirsi o apportare novità alla vasta, complessa ed approfondita letteratura micologica disponibile, ma piuttosto intendono sollecitare una conoscenza di base attraverso la quale impostare un rapporto corretto e responsabile con l'ambiente.

La protezione della natura e la conservazione delle forme animali e vegetali oltre che dell'ambiente in cui esse vivono, richiedono infatti il contributo di tutti unito a provvedimenti urgenti e inderogabili da parte delle Istituzioni.

Una valida riflessione conclusiva in proposito si ritrova nelle parole di Valerio Giacomini, botanico, pioniere e profondo studioso dell'ecologia che in uno dei suoi scritti dedicati alla necessità di proteggere gli ultimi lembi di naturalità ammoniva: " *Cancellate le siepi, eliminati i recessi ombrosi dei piccoli boschi intercalati qua e là fra i coltivi, prosciugati i lembi palustri, ultimi rifugi degli uccelli stanziali e migranti, una infinita monotonia si diffonde nelle campagne diventate soltanto luoghi di produzione meccanicamente concatenata. Si comprende allora che divenga solo un ricordo quel "senso della campagna", che non era solo un retaggio culturale arcadico e romantico, ma una preziosa risorsa umana, un autentico valore della campagna. Si comprende anche che l'ambiente rurale non sia più amato dagli stessi suoi abitanti, che subiscono quindi il fascino sempre più irresistibile dell'abbagliante e falsa ricchezza delle città. (...) E' una grave illusione e un tragico errore credere che il progresso tecnico possa mutare la fondamentale necessità umana di solidarietà con la natura vivente, e con una natura vivente intesa integralmente.*

Sia che si inoltri nelle profondità oceaniche, sia che si avventuri nelle lontananze spaziali, l'uomo deve portare con sé un minuscolo habitat il più possibile identico a quello al quale è originariamente connaturato. "

GENERALITA' SUI FUNGHI

A differenza delle altre piante cosiddette autotrofe, i funghi sono vegetali eterotrofi, privi di clorofilla e quindi incapaci di attuare la fotosintesi, di trasformare cioè anidride carbonica ed acqua in amidi. Essi devono perciò trarre il nutrimento da sostanze organiche già elaborate (ad esempio zuccheri più o meno complessi, cellulosa, amido) vivendo in simbiosi con altre piante, parassitizzando sostanze organiche viventi, o instaurandosi saprofiticamente su sostanze organiche morte o in decomposizione. Questi ultimi, i funghi saprofiti (ad esempio prataioli e coprini) sono veri e propri "spazzini" della natura, in particolare dei boschi poichè contribuiscono alla prima demolizione della materia organica (tronchi caduti, rami, fo-

glie, erbe secche) che altrimenti si accumulerebbe rapidamente nel tempo soffocando il terreno.

I funghi "demoliscono nell'ombra ciò che le piante verdi hanno costruito alla luce del sole", ed hanno inoltre notevole importanza, positiva o negativa, nella vita dell'uomo: sono infatti utili nel campo dell'industria (panificazione, vinificazione, produzione di formaggi, ecc.) e della farmaceutica (produzione di acidi organici, antibiotici, ecc.), ma possono anche essere causa di gravi malattie nell'uomo, negli animali e nelle piante.

Il "fungo" per antonomasia rappresenta solo la parte visibile della "pianta" vera e propria: il micelio, costituito da sottilissimi filamenti che si espandono in ogni direzione invadendo il terreno, il legno, il letame, le radici degli alberi, provvedendo a convogliare ed accumulare le sostanze nutritive per assicurare lo sviluppo e la produzione dei noti e appariscenti corpi fruttiferi o carpofori.

Quindi il fungo, così come lo si intende di solito, altro non è che una sorta di fiore o di frutto che ha la sola funzione di produrre i "semi", ovvero le spore, deputate alla diffusione della specie. Queste microscopiche cellule una volta raggiunta la maturità si staccano dall'imenio (parte fertile del carpoforo) e vengono veicolate in vario modo (vento, acqua, animali, uomo) nel territorio circostante; dalla loro germinazione, in condizioni adatte, si origineranno nuovi miceli che, incontrandosi, produrranno gli abbozzi dei futuri corpi fruttiferi. La distribuzione e la crescita dei funghi sul terreno sono molto variabili da specie a specie, il micelio può vivere ed allargarsi per molti anni, il che spiega le apparizioni ricorrenti nelle medesime zone.

Il micelio dei funghi simbiotici, legato alle radici (simbiosi micorrizica) di piante arboree, cespugliose od erbacee, è, per queste, di grande utilità principalmente perchè favorisce un miglior assorbimento ed utilizzazione di alcuni nutrienti del terreno. Ecco quindi un altro buon motivo per rispettare anche quei funghi che vengono spesso distrutti per la loro velenosità.

Evidentemente esula dalle finalità di questo manualetto descrittivo approfondire un tema così vasto come quello della biologia e dell'ecologia dei funghi, perciò si rimanda ai testi riportati in bibliografia il compito di esaudire ulteriori curiosità del lettore.

SCHEDE DESCRITTIVE

Le venticinque specie qui di seguito illustrate da fotografie a colori e accompagnate da sintetiche descrizioni sono evidentemente ben lontane dall'essere esaustive, sia pure in un territorio dominato dalla "steppa coltivata".

Il criterio adottato è stato di raggruppare specie velenose, non commestibili, sconsigliabili o scadenti, commestibili, con una panoramica sufficientemente comprensiva di famiglie e generi rappresentativi del regno dei funghi. Alle specie più conosciute e ad altre che dovrebbero esserlo perchè velenose o mortali, sono state aggiunte specie solitamente trascurate che invece potrebbero divenire, oltre che oggetto di studio, con opportuni accorgimenti o modalità di preparazione, un interessante e saporito complemento gastronomico.

Le schede descrittive riportano per ogni specie trattata il binomio scientifico assegnato dalla letteratura micologica, accompagnato dalla Famiglia di appartenenza e da indicazioni riguardanti:

Etim.: etimologia, cioè l'origine dei termini che designano la specie (gr. = greco; lat. = latino);

Sin.: sinonimi, ovvero altri binomi utilizzati nel passato o accettati da alcuni micologi per indicare la stessa specie;

Volg.: nomi volgari più diffusi assegnati tradizionalmente alla specie.

Segue la descrizione delle parti fondamentali del carpoforo (cappello, gambo, carne, lamelle, spore), dell'habitat (luoghi di crescita preferenziali), oltre ad alcune osservazioni relative alla diffusione della specie in territorio pianiziale, alle caratteristiche organolettiche ed alla sua velenosità o non commestibilità.

Per chiarire i principali caratteri dei funghi descritti e per facilitare la comprensione dei termini tecnici utilizzati nel testo sono state inserite alcune tavole esemplificative ed un glossario.

Per quanti volessero approfondire la materia trattata si è pensato di inserire, accanto alla bibliografia specialistica consultata, alcuni titoli di opere divulgative facilmente reperibili nelle librerie.

E' presente inoltre un'appendice in cui vengono sintetizzate alcune norme comportamentali e raccomandazioni, spesso disattese circa la raccolta dei funghi ed infine il testo della Legge Regionale relativa alla raccolta dei funghi epigei.

* Si ringraziano il signor Adolfo Gallinari, Presidente del Circolo Micologico "G.Carini" ed i Soci Maurizio Chiari, Ermanno Marchina, Carlo Papetti ed il signor Pierluigi Pelucchi per la loro gentile collaborazione.

AMANITA PHALLOIDES Vaill. ex Fries

FAM. AMANITACEAE

Etim.: dal gr. *amanitai* appellativo dei funghi in genere o da *Amanos* monte tra la Cilicia e la Siria; e *Phalloides* simile ai funghi del genere *Phallus* e dal gr. *eidōs* "sembianza, somiglianza".

Sin.: *Agaricus bulbosus* Bulliard

Volg.: Tignosa verdognola, Tignosa velenosa, Ovolo bastardo, Amanita falloide.

Cappello: inizialmente globoso-convesso, quindi convesso-campulato e infine espanso-spiantato (5-15 cm), facilmente separabile dal gambo; di colore verde oliva o giallo verdastro, bruno olivastro, paglierino, citrino-biancastro e persino bianco (f.ma alba), percorso da fibrille radiali innate, più scure (nelle forme colorate), a margine privo di striature, con cuticola sottile, glabra, separabile, un po' viscida con tempo umido, sericeo-lucente con il secco.

Gambo: cilindrico o subcilindrico, attenuato verso l'alto, piuttosto slanciato (6-16 x 1-2 cm), con bulbo arrotondato alla base, inizialmente pieno, poi farcito di tessuto cotonoso-midolloso, e infine, spesso, quasi cavo; bianco, giallastro o verdastro, di norma screziato da zebraure o bande cangianti grigiastre o giallo-verdognole. Anello alto, ampio, ricadente, striato, presto lacero, bianco o sfumato lievemente di giallo-olivastro; bulbo inguainato da un'ampia volva biancastra, non di rado giallognolo-verdicia internamente, morbida, membranacea, persistente, con bordo libero e lobato.

Carne: bianca, leggermente giallastra o verdognola sotto la cuticola del cappello, tenera, priva di odore o con appena percettibile odore fungino; acquista poi un odore mieloso-nauseante, simile a quello di rose appassite, più accentuato e viroso, fino ad un ripugnante fetore cadaverico a maturità.

Lamelle: fitte, disuguali, di medio spessore, intercalate da lamellule, libere al gambo, bianche, tutt'al più con riflessi citrino-verdolini.

Spore: largamente ellittiche fino a subglobose, lisce, ialine al microscopio, bianche in massa, di 8-11 x 7-9 micron.

Habitat: piuttosto comune nei boschi di latifoglie e nei boschi misti,

in simbiosi con quercia, nocciolo, castagno e faggio, con preferenza per i terreni argilloso-calcarei, ma anche silicei. Compare in estate-autunno ma occasionalmente anche in primavera e nel tardo-autunno. Non molto comune nella bassa pianura, distribuita nei boschi relitti perifluviali costituiti in parte anche da farnia e nocciolo.

Osservazioni: la presenza di questo pericolosissimo fungo (mortale) viene a sfatare il detto che i funghi velenosi o letali crescono solo in montagna, così come una delle tante dicerie che assegnano ai funghi con l'anello fama di innocuità. Pur non essendo propriamente comune nella Bassa Padania centrale, può comparire nei boschetti ripari, in alcuni parchi e giardini che ospitano le specie simbiotiche, pertanto occorre fare molta attenzione a non confonderla (specie i giovani esemplari foggianti a ovoli) con funghi commestibili come vesce, prataioli o russule verdi.



CLITOCYBE DEALBATA (Sowerby ex Fries) Kummer

FAM. TRICHOLOMATACEAE

Etim.: dal gr. *klitus* "pendio" e *kube* "testa" ovvero "testa inclinata" per la posizione assunta a volte dal cappello in questo genere di funghi; e dal lat. *dealbatus* "sbiancato" per il colore del cappello.

Sin.: *Clitocybe rivulosa* subsp. *dealbata* (Sow. ex Fr.) Konrad & Maubl.

Volg.: Clitocybe bianca, Agarico eburneo, Perfido bianco.

Cappello: inizialmente piano o poco convesso, quindi più o meno depresso al centro nell'individuo adulto (1,6-4,6 cm) poco carnoso, con orlo sottile, sovente rialzato-ondulato, a volte un po' gibboso, con il disco più carnoso, ricoperto da pruina bianca o biancastra, sfumata di ocraceo al disco, persistente, con aspetto glassato; questa velatura dissolve gradualmente, a maturità, in zonature concentriche, mostrando il colore grigiastro o giallognolo-cinere del fondo.

Gambo: cilindrico-irregolare, tubuliforme, eretto ma spesso curvo o appena sinuoso, a volte corto e tozzo, slanciato (2,5-5,5 x 0,3-0,8 cm), privo di anello, fibroso, sovente restringentesi al piede e appena svasato sotto il cappello, un poco eccentrico, bianco o biancastro, spesso chiazzato in ocraceo, a superficie setoso-fibrillosa, poi glabra. La base è solitamente rivestita da feltrosità miceliare.

Carne: alquanto fibrosa e tenace, elastica, bianca o pallida, un poco igrofana nei carpofori adulti, con odore accentuato, complesso, come di muschio o verdura umida o vagamente farinaceo-stantio.

Lamelle: fitte, sottili, annesse o adnato-debolmente decorrenti sul gambo, tra loro diseguali, dapprima bianche, poi, via via, bianco-crema, e infine con riflessi giallo sporco od ocracei.

Spore: ellittiche od ovali-allungate, lisce, ialine al microscopio, bianche in massa, di 4-5,5 x 2,6-4 micron.

Habitat: specie molto comune e diffusa in vari ambienti: prati, pascoli, parchi, giardini, incolti erbosi, margini dei sentieri, schiarite dei boschi, radure. Compare dalla tarda estate all'autunno, sovente in gruppetti, isolata o in fascetti di pochi esemplari.

Osservazioni: è un fungo velenoso, fortemente tossico per l'eleva-

to contenuto in muscarina che provoca l'omonima sindrome a breve incubazione con gravi avvelenamenti a carico del sistema nervoso e gastroenterico. Occorre fare molta attenzione per non incorrere in confusioni con altre specie commestibili somiglianti.



LEPIOTA CRISTATA (Alb. et Schw. ex Fr.) Kummer

FAM. LEPIDOTACEAE

Etim.: dal gr. *lepis* "squama" e *ous, otos* "orecchio" ovvero "orecchio (cappello) squamoso"; e dal lat. *crista* "cresta" per le ornamentazioni squamulose del cappello.

Sin.: *Agaricus cristatus* Albertini et Schweinitz.

Volg.: Lepiota crestata.

Cappello: inizialmente chiuso-conico, poi un po' irregolarmente campanulato, di norma umbonato, alla fine convesso-appianato (2,5-5 cm), con carne sottile, bianca, a superficie bruno-rossiccia che già nei giovani cappelli si presenta fessurata e sfaldantesi in scagliette sempre più rade e piccole, a mano a mano che ci si allontana dal disco centrale, il quale permane all'umbone con una colorazione bruno-tabacco più o meno rugginosa.

Gambo: slanciato, gracile, cilindrico (4-6 x 0,3-0,6 cm), dritto o leggermente ripiegato, talora un po' bulboso alla base, fistoloso-cavo da adulto, bianco o sfumato di giallognolo, sovente rosso-carnicino o bruno-rossastro a pieno sviluppo, provvisto di un anello ampio, membranoso, infero, fragile e presto caduco.

Carne: delicata, soffice nel cappello, bianca, fragile anche nel gambo, con odore penetrante, complesso, sgradevole, con componente acido-fruttata, che ricorda un po' l'odore di foglie di geranio stropicciate.

Lamelle: fitte, sottili, libere, ventricose, piuttosto larghe, bianche o giallastre, un po' imbrunenti con l'età, fioccosi al margine.

Spore: ellittiche, un po' cuneiformi-angolose, lisce, bianche in massa, di 6-7,7 x 3-3,5 micron.

Habitat: dall'estate all'autunno, in piccoli gruppi o in colonie numerose nell'erba dei giardini, su lettiere di foglie, nei parchi, in terreni ricchi di humus, boscaglie ombrose e umide o margini dei sentieri.

Osservazioni: come tutte le lepiote di piccole dimensioni di aspetto simile, anche la crestata è considerata specie velenosa o quantomeno sospetta, quindi da evitare accuratamente, e ciò va sottolineato per coloro che raccolgono i piccoli funghi dei prati e spesso,

spinti dalla fretta o per troppa sicurezza, aggiungono queste o altre minuscole ma insidiose specie a prataioli o gambesecche.



HYPHOLOMA FASCICULARE (Hudson ex Fries) Kummer

FAM. STROPHARIACEAE

Etim.: dal gr. *hufos* "tessuto" e *loma* "orlo" ovvero con "l'orlo ornato da frange"; e dal lat. *fasciculus* "piccolo fascio" per la crescita cespitosa.

Sin.: *Nematoloma fasciculare* Hudson ex Fries, *Geophila fascicularis* (Hudson ex Fries) Quelet.

Volg.: Falso chiodino, Chiodino giallo, Zolfino, Agarico fascicolato.

Cappello: inizialmente globuloso, emisferico, poi convesso, convesso-appianato fino a disteso (2-7 cm), generalmente un po' cupido o con largo umbone al centro, non molto carnoso, non igrofano, liscio, con margine involuto, con residui di velo ragnateloso; cuticola un po' umido-viscida; di colore giallo-zolfo, più o meno aranciato verso il disco, talora con tonalità verdastre, con margine liscio, nelle fasi iniziali ornato dai resti della cortina.

Gambo: lungo, cilindrico, pieno o brevemente fistoloso alla base degli esemplari più sviluppati, un po' incurvato o flessuoso (5-12 x 0,4-0,8 cm), attenuato alla base, compresso dalla presenza di altri individui dello stesso cespo, liscio, leggermente fibrilloso, spesso cosparso di fiocchetti caduchi, di color giallo-limone nei 3/4 superiori, aranciato-brunastro alla base. Nella parte superiore reca tracce di uno o più pseudo-anelli che, a maturità, si attenuano e si colorano di bruno per la caduta della polvere sporale.

Carne: giallo-zolfo, volgente al roseo alla sezione, bruno rossastra alla base, piuttosto sottile e fragile nel cappello, elastica e coriaceo-fibrosa nei gambi adulti, odore sgradevole, acido-penetrante, accentuato sapore amaro che permane anche dopo lunga cottura.

Lamelle: fitte, adnate al gambo, inizialmente giallo-zolfine poi verdastre, fosco-olivastre fino a bruno-scure talvolta con toni verdastri. Spore: ellittiche, lisce, munite di poro germinativo, ocraceo-porporine, porpora-violaceo-nerastre in massa, di 6-8 x 3,5-4,5 micron.

Habitat: fungo saprofita comune, cresce abbondante in densi cespi, tutto l'anno, fatta eccezione per i periodi di gelo, su vecchie ceppaie e legni marcescenti, soprattutto di latifoglie in boschi om-

brosi e umidi e lungo le rive dei fossi.

Osservazioni: fungo velenoso che, se ingerito, causa intossicazioni ed irritazioni gastro-intestinali, tuttavia il sapore molto amaro della carne dovrebbe bastare ad impedirne il consumo.



AGARICUS PLACOMYCES Peck

FAM. AGARICACEAE

Etim.: dal gr. *agarikon* "campestre" e da *plax, plakos* "piano" e *mukes* "fungo" ovvero "fungo piatto" per l'aspetto del cappello.

Sin.: *Psalliota xanthoderma* subsp. *meleagris*, *Agaricus placomyces* var. *meleagris* (Schaffer) Moser, *Agaricus praeclaresquamosus* Freeman.

Volg.: Prataiolo ingiallente, *Psalliota* velenosa.

Cappello: emisferico-appianato o tronco-conico, fino a campanulato-spianato (5-12 cm), poco carnoso e sottile al margine, brunastro-fuligineo, con cuticola spesso dissociata, fuori dal disco, in squamette concentriche, piuttosto rade, su sfondo biancastro.

Gambo: slanciato, cilindrico (6-12 x 1-1,4 cm), alla base allargato in un bulbo tondo o lievemente marginato, a volte con cordoni miceliari bianchi, fistoloso fino a cavo con l'età, bianco, sericeo, quasi satinato; se ammaccato o sfregato si colora prima di giallo-limone, poi di brunastro-chiaro; sezionato vira fortemente al giallo-cromo alla base, soprattutto al bulbo. Anello supero, ampio, bianco, ingiallente al tocco, ornato inferiormente da una zona denticolata.

Carne: sottile, più fibrosa nel gambo, bianca ma virante al taglio, con odore sgradevole, penetrante, simile a fenolo o inchiostro.

Lamelle: fitte, libere, di media larghezza, all'inizio pallide, a maturità di un rosa-carne vivace, a margine sterile, pallido, talvolta chiaramente denticolato, infine quasi bruno-cannella, via via più scuro.

Spore: ovate, apicolate, bruno-spetto in massa, di 4,5-5,5 x 3,5-3,8 micron.

Habitat: a gruppi sotto alberi di latifoglie, in parchi e boschetti umidi di pianura, scarpate coperte da robinie, pioppi e sambuchi.

Osservazioni: come i prataioli congeneri del gruppo degli xanthodermi ("a pelle gialla"), questo fungo può risultare tossico e causare disturbi gastro-intestinali. Bisogna quindi evitare il consumo di tutte le specie di questo genere che abbiano carne fortemente ingiallente al bulbo (sezionato) e odore sgradevole, forte, simile a fenolo, disinfettante o inchiostro.



PHOLIOTA DESTRUENS (Brondeau) Quelet

FAM. STROPHARIACEAE

Etim.: dal gr. *folis* "squama" ed *ous, otos* "orecchio" ovvero "orecchio (il cappello) squamoso"; e dal lat. *destruo* "distraggo" per l'effetto deleterio esercitato sulla pianta dal micelio di questa specie.

Sin.: *Agaricus destruens* Brondeau, *Agaricus comosus* Fries, *Pholiota comosa* Fries.

Volg.: Foliota dannosa, Foliota distruttrice, Agarico distruttore.

Cappello: robusto e carnoso, inizialmente emisferico-convesso, poi spianato e quasi umbonato (5-20 cm), biancastro, giallognolo-bruniccio fino a bruno-cannella, sovente più scuro al centro, ricoperto da fitte squame o larghe placche biancastre, lanose, a volte disposte come le tegole di un tetto, fino all'orlo il quale, arrotolato all'interno, è ornato da residui penduli, fioccosi, persistenti.

Gambo: massiccio, cilindrico (4-12 x 1,5-5 cm) bulboso alla base e qui radicante, ricurvo all'innesto con il legno ospitante, bianco o brunastro sporco, ricoperto, sotto l'anello, da squame fioccosse rivolte verso l'alto. Anello fioccoso che, con il tempo, si dissolve.

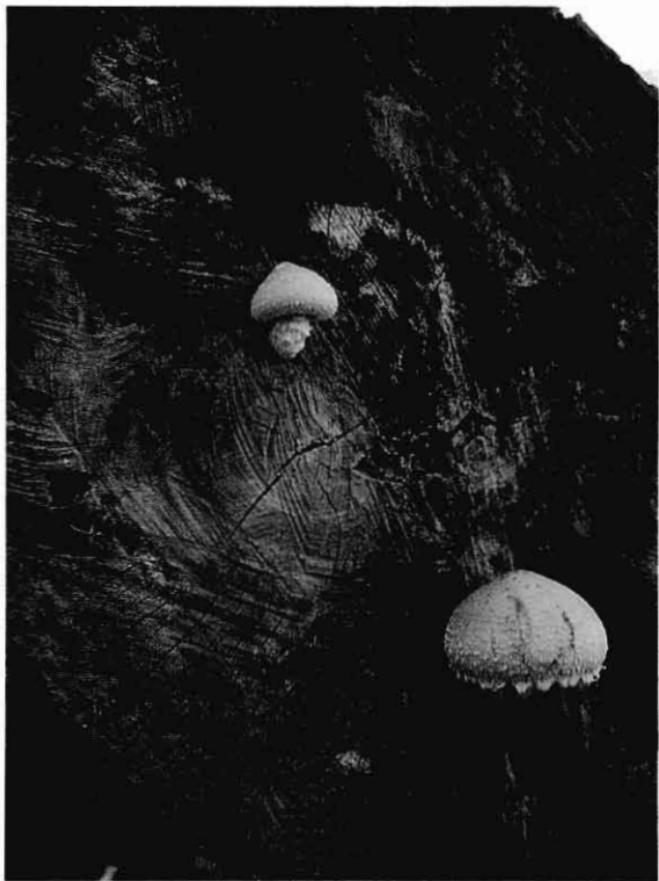
Carne: compatta, soda, tenace, bianca o un po' volgente al nocciola o all'ocraceo alla sezione nella parte inferiore del gambo; odore lievemente aromatico o, più frequentemente, assai intenso, sgradevole, simile a quello di medicinali o disinfettanti; sapore dolciigno poi fortemente amaro, permanente anche dopo lunga cottura.

Lamelle: piuttosto fitte, basse, adnate, intercalate da lamellule, biancastre nei primissimi stadi di sviluppo, poi presto scure, fino al bruno cannella.

Spore: ovato-ellissoidi, lisce, bruno scure in massa, di 7,5-9 x 5-5,5 micron.

Habitat: fungo parassita compare generalmente da maggio ad ottobre su tronchi di pioppo abbattuti, più raramente su salici, betulle ed alcune specie esotiche. I carpofori crescono isolati o a piccoli cespi sui rami e sulla superficie incisa o tagliata dei tronchi.

Osservazioni: per lo sgradevole odore, ma soprattutto a causa della carne amarissima, questo fungo risulta immangiabile.



PHALLUS IMPUDICUS L. ex Persoon

FAM. PHALLACEAE

Etim.: dal gr. *faloo* "io germoglio, cresco, mi rigonfio" in relazione al *phallos* ovvero *phallus* per i latini per la forma del fungo sviluppato simile a quella dell'omonimo organo genitale maschile eretto; e dal lat. *impudicus* "impudico, senza pudore, svergognato".

Sin.: *Ithyophallus impudicus* (L.) Fries.

Volg.: Fallo impudico, Satirione, Uovo del diavolo, Pisciacane.

Cappello: oblungo-campanulato (2,5-3,5 x 3-5 cm), mitriforme-alveolato, con un piccolo orifizio alla sommità, quasi pendulo a maturità, ricoperto per breve tempo da una mucillaggine di color verde-olivastro scuro (gleba), di odore fetido percepibile anche a distanza, attivo richiamo per gli insetti (ad esempio le mosche stercorarie) che, attirati dall'odore simile a quello della carne putrefatta, si posano sulla sostanza vischiosa che contiene le spore e provvedono così alla diffusione delle stesse su altri substrati.

Gambo: cilindrico, allungato ed attenuato verso l'alto (15-25 x 2,5-4,5 cm), spugnoso, fragile, cavo, con una spessa volva al piede, per lo più interrata, residuo dell'"uovo" che lo conteneva.

Carne: bianca, fragile e spugnosa nel gambo, bianco-giallastra o ocraceo chiara nel cappello dopo la scomparsa della gleba scura.

Spore: oblungo-ellittiche, lisce, inglobate nella mucillaggine, crema o bianco-giallastre in massa, di 3,5-5 x 1,5-2 micron.

Habitat: cresce isolato o in piccoli gruppi sparsi, in boscaglie di latifoglie, luoghi umidi con detriti vegetali, terreni ricchi di humus, vecchi pioppeti, giardini, ortaglie, vigneti, frutteti, dall'estate all'autunno; comune.

Osservazioni: fungo curioso, circondato da magia e superstizione per la sua forma singolare, che si presenta in stadio giovanile completamente racchiuso in una volva membranacea bianca o rosata, che lo fa assomigliare ad un uovo di gallina, legato al terreno da uno o più cordoni miceliari bianchi, tenaci; sezionato emana un odore rafanoide, e mostra in successione il peridio, la gleba ed il gambo nello stadio embrionale. Il satirione è, per il suo odore di-

sgustoso, un fungo immangiabile, anche se, allo stadio di ovolo, si può considerare commestibile ma comunque di qualità scadente.



LEPISTA NEBULARIS (Fries) Harmaja

FAM. TRICHOLOMATACEAE

Etim.: dal lat. *lepista* "brocca per il vino"; e dal lat. *nebula* attinente "la nebbia" per la cuticola grigio-pruinosa che riveste il cappello.

Sin.: *Clitocybe nebularis* (Batsch. ex Fr.) Kummer.

Volg.: Agarico nebbioso, Agarico delle nebbie, Nebbione, Ordinale, Cimballo grigio, Grigetto.

Cappello: all'inizio convesso, carnoso, con margine sottile, involuto, poi appianato-depresso (6-18 cm), spesso un po' gibboso, o con largo umbone centrale, di colore variabile da camoscio, a grigio-brunastro, grigio-biancastro, spesso con aree più chiare, decolorate e disco più scuro; cuticola separabile, liscia, da giovane ricoperta da una fine pruina biancastra, cerosa, asportabile.

Gambo: corto e robusto (6-12 x 1,5-3,5 cm), eretto o un poco curvato alla base, tenace, elastico, fibroso ma facile alla rottura, privo di anello, fibrilloso-striato, biancastro, grigio chiaro o brunastro, a volte claviforme o conico, a sezione cilindrica, pieno da giovane, midolloso-farcito e poi cavo negli adulti, con base bulbosa avvolta da una feltrosità miceliare inglobante detriti del letto di crescita.

Carne: spessa e tenera nel cappello, elastica e consistente nei giovani, molle, spugnosa nei carpofori vecchi, fibrosa nel gambo, bianca o sfumata di grigiastro o bruciccio alla base del gambo, con odore molto accentuato, penetrante, aromatico-complesso, ingrato e un po' nauseante se odorato a lungo, simile a quello di "farina fresca", "violetta", "mandorle amare", con sapore agrodolce.

Lamelle: fitte, intercalate da lamellule sottili, arcuate e più o meno decorrenti sul gambo, facilmente separabili dalla carne del cappello, a filo intero, bianche, crema-giallastre nel fungo maturo.

Spore: ovoidali-ellittiche, lisce, ialine o quasi trasparenti al microscopio, crema pallido o crema-giallognole in massa.

Habitat: fungo saprofita molto diffuso che cresce in famiglie disposte spesso in cerchi o file in vari tipi di bosco, da fine estate al tardo autunno; preferisce terreni con strato umifero superficiale e copertura di materiale organico in decomposizione. Nella pianura compa-

re anche a novembre inoltrato nelle boscaglie di robinia.

Osservazioni: sulla commestibilità i pareri sono controversi. Sicuramente è un fungo velenoso se ingerito crudo o poco cotto; sono segnalati casi di intolleranza soggettiva e forti disturbi gastro-intestinali dovuti a consumo eccessivo o ripetuto a breve distanza di tempo (oltre a gravi avvelenamenti per confusione con specie di aspetto simile: *Entoloma lividum*). La carne di questa specie contiene sostanze tossiche (tipo emolisine) termolabili, e composti poliacetilenici, pertanto una lunga cottura con almeno un ricambio d'acqua (meglio se acidulata con aceto aromatico per togliere anche il forte odore) elimina gran parte dei principi dannosi del fungo.



POLYPORUS SQUAMOSUS (Huds.) Fries

FAM. POLYPORACEAE

Etim.: dal gr. *polus* "molto" e *poros* "poro" ovvero "fungo dai molti pori"; e dal lat. *squamosus* cioè "ricoperto di squame".

Sin.: *Polyporus pallidus* Schulz. et Kaichb., *Boletus squamosus* Hudson, *Melanopus squamosus* Bourd. et Galerin, *Bresadola paradoxa* Spegazzini.

Volg.: Poliporo squamoso.

Capello: molto voluminoso (10-60 cm), eccentrico appariscente, all'inizio carnoso poi coriaceo-fibroso e infine legnoso-secco, di forma piatta, circolare o semicircolare, (spesso 0,5-4,5 cm), depresso all'inserzione con il gambo; assume talvolta aspetto diverso se si sviluppa costretto in cavità o crepe di tronchi e ceppaie, spesso si presenta in cespi di numerosi individui sovrapposti disposti a mensola. L'orlo del capello è strettamente arrotolato verso i tuboli e si svolge gradualmente. Il colore è ocraceo, giallo-nocciola chiaro, ornato da squame brune, fra loro più o meno concentriche ed interrotte.

Gambo: laterale o eccentrico, corto, tozzo (4-8 x 3-5 cm), bianco-crema, superiormente ornato dal reticolo di pori decorrenti che a volte terminano con una zona anulare biancastra, oltre la quale il gambo diviene bruno fino a nerastro.

Carne: bianca immutabile, soda, elastica, fino a coriaceo-legnosa negli adulti, con odore intenso, complesso e più o meno gradevole a seconda dello stadio di sviluppo, tanto da ricordare il miele o alcuni formaggi; il sapore dolciastro ricorda la noce.

Tuboli: decorrenti verso il gambo (lunghi 0,5-1 cm) difficilmente separabili dalla carne, prima bianchi, in seguito più scuri.

Pori: all'inizio molto piccoli, poi più grandi (1-3 x 0,5-1,5 mm.), allungati, irregolarmente angolosi, dentellati.

Spore: allungato-ellittiche, lisce, bianche, ialine, di 10-14 x 4-5,5 micron; polvere sporale bianca, bianco crema.

Habitat: è un fungo dannoso, poliennale, capace di raggiungere grandi dimensioni (carpofori di 10-15 Kg.), parassita di numerose

latifoglie e causa di pericolosi marciumi. E' frequente dalla primavera all'estate lungo le rive dei fossi sulle ceppaie di platano, sui tronchi dei tigli, e inoltre su pioppi, querce, fichi, platani, olmi e noccioli.

Osservazioni: è un fungo i cui esemplari giovanissimi, pur non essendo particolarmente saporiti, si prestano alla conservazione sott'olio. Per il consumo fresco di carpofori più sviluppati si raccomanda preventiva immersione (8-10 ore) nel latte e successiva prolungata bollitura.



LENTINUS TIGRINUS Bull. ex Fries

FAM. PLEUROTACEAE

Etim.: dal lat. *lentus* "tenace, pieghevole" per la consistenza e l'elasticità della carne; e dal lat. *tigrinus* "tigrato" per l'aspetto della superficie del cappello.

Sin.: *Panus tigrinus* (Bull. ex Fr.) Singer.

Volg.: Lentino tigrato, Agarico tigrato.

Cappello: dapprima regolarmente convesso, quasi piano (3-9 cm), con margine involuto, collegato al gambo da un velo bianco; diviene ombelicato-imbutiforme, il margine lentamente si solleva, si assottiglia sino a fendersi in senso radiale negli esemplari più sviluppati; la cuticola è già feltrata e bruno scura o nerastra nel fungo giovane per finissime squamette appressate che poi si separano in sottili tigrature irregolari così da lasciare solo il centro brunastro.

Gambo: sottile, cilindrico (3-6 x 0,4-0,8 cm), a volte attenuato-radicante, spesso ricurvo, pieno, fibroso-legnosetto (se si "strappa" lentamente, in senso longitudinale, il gambo emette uno scricchiolio); bianco-pruinoso appena sotto il cappello, più in basso coperto da squamette e granulosità rilevate di colore bruno scuro, rarefatte con la crescita.

Carne: bianca, sottile, tenera solo nei cappelli molto giovani, quindi coriacea, cuoiosa; odore gradevole, fungino, acidulo, come di segatura fresca; sapore piuttosto forte, un poco farinoso e amaro.

Lamelle: fitte, sottili, basse, negli adulti con taglio seghettato, decorrenti lungo il gambo, crema fino a giallognole o macchiantesi in giallo più scuro, saldamente unite alla carne del cappello.

Spore: ellittico-cilindriche o ellissoidali, ialine al microscopio, da biancastre a crema carico in massa, di 7-8 x 3-3,5 micron.

Habitat: fungo saprofita che cresce in piccoli cespi o a gruppi numerosi su ceppaie e tronchi marcescenti di latifoglie, in particolare salice, pioppo, olmo, robinia, faggio, ippocastano. Frequente lungo le rive dei canali nei luoghi umidi.

Osservazioni: una volta sviluppati, per la carne tenace e piuttosto amara non sono adatti al consumo.



COLLYBIA FUSIPES (Bull. ex Fr.) Quelet

FAM. TRICHOLOMATACEAE

Etim.: dal gr. *kolluba* "pasticcino rotondo" e *kollubos* "moneta spicciola" ovvero "pasticcini rotondi come le monete spicciolate" per la forma dei cappelli; e dal lat. *fusus* "fuso" e *pes* "piede" cioè dal "piede a forma di fuso".

Sin.: *Collybia lancipes* (Fr.) Gillet, *Agaricus fusipes* Bulliard.

Volg.: Agarico a piede fusiforme, Agarico dal gambo affusolato.

Cappello: inizialmente convesso, a volte con ampio umbone, poi spianato (3-9 cm), irregolarmente gobbo-carnoso, con orlo generalmente un po' arrotolato verso le lamelle, sovente con fenditure. Cuticola lucida, bruno-rossastra con chiazze più scure e fasce chiare, specie verso il bordo, con l'umidità lievissimamente viscida. La colorazione si fa più chiara e opaca durante lo sviluppo e con tempo secco.

Gambo: piuttosto lungo, irregolarmente cilindrico (5-10 x 0,8-1,6 cm), fusiforme, con la base che si prolunga a forma di radice, occasionalmente anche irregolare, spesso compresso e solcato, privo di volva e di anello, cartilagineo, molto elastico verso il centro rigonfiato-ventricoso, fistoloso o cavo nell'adulto, color cuoio chiaro o bruno-roseo nella parte alta, progressivamente più scuro verso il basso.

Carne: elastica, colore bianco-sporco, quella dei gambi giovani, sezionati trasversalmente di aspetto sericeo; odore poco percettibile, gradevole, per qualcuno simile a quello dei funghi chiodini (*Armillaria mellea*); sapore tenue o appena acidulo ma buono.

Lamelle: libere o quasi, rade, intercalate da lamellule, piuttosto alte, tra loro raccordate da venature, col tagliante irregolarmente accidentato, biancastre, sfumate e/o macchiate di rosso-bruno.

Spore: ellittico-ellissoidali, lisce, apiculate, con la forma di seme d'arancia un po' allungato, bianche in massa, di 4-7 x 2-4 micron.

Habitat: in densi gruppi, solitamente cespitoso, alla base dei tronchi e sulle vecchie ceppaie di latifoglie, segnatamente querce e faggi, permane a lungo inalterato grazie alla consistenza della carne, dalla tarda primavera all'autunno.

Osservazioni: I giovani cappelli, previa lunga cottura ed in piccole dosi possono essere consumati; al contrario funghi già molto sviluppati ed i gambi in genere possono causare disturbi gastro-intestinali.



VOLVARIA GLOIOCEPHALA Fries ex De Candolle

FAM. VOLVARIACEAE

Etim.: *volvaria* per la volva che avvolge la base del gambo dei funghi di questo genere; e *gloiocephala* letteralmente "con il capo glutinoso" dal gr. *gloios* "glutine" e *kefalé* "testa, capo".

Sin.: *Volvariella speciosa* (Fr. ex Fr.) Singer, *Volvariella speciosa* var. *gloiocephala* (DC ex Fr.) Gillet.

Volg.: Volvaria vischiosa, Volvaria fuliginosa, Volvaria bruna.

Cappello: ovoidale-campanulato, convesso, poi espanso, appianato (6-12 cm), a margine liscio negli esemplari giovani o, generalmente, irregolare e segnato da solchi e strie, sovente con umbone largo e poco pronunciato. Cuticola glabra, viscida con tempo umido, sericeo-lucente con tempo secco, facilmente asportabile; colorazione variabile dal grigiastro, al grigio-oliva, al bruno-olivastro fuliginoso, con fibrille radiali e disco più scuri.

Gambo: pieno, slanciato, cilindrico (8-16 x 1-1,5 cm), privo di anello, bianco, un po' fibroso, gradualmente attenuato verso l'alto e ingrossato quasi a bulbo alla base, la quale è spesso profondamente infissa nel terreno tanto da nascondere una sottile volva membranacea, bianca o appena grigiastra, spesso alquanto aderente al piede, di solito con orlo lobato.

Carne: tenera, bianca, immutabile, piuttosto acquosa, con odore terroso o di rapa e sapore quasi nullo o un po' astringente.

Lamelle: libere e piuttosto staccate dal gambo, fitte, intercalate da lamellule, sviluppate in altezza, inizialmente bianche, poi presto rosee, rosa scuro, alla fine roseo-brunastre.

Spore: largamente ellittiche, lisce, rosee, rosa carico a rosa-rugginoso in massa, di 12-18 x 8-10 micron.

Habitat: fungo saprofita che compare con una certa frequenza da fine estate all'autunno sui terreni ben concimati, nei campi, nei prati, negli orti, sui mucchi di terriccio, sulle immondizie, sul letame, attorno a cumuli di paglia da lungo tempo giacenti sul terreno. Dopo periodi piovosi e con permanenza di tempo umido, è facile incontrare folti gruppi di esemplari cresciuti vicini nei campi di stoppie di

mais.

Osservazioni: è un fungo commestibile ma assai mediocre, tuttavia i cappelli giovani possono entrare in un misto di altri funghi più profumati e saporiti.



LEPISTA INVERSA (Scopoli ex Fries) Patouillard

FAM. TRICHOLOMATACEAE

Etim.: dal lat. *lepista* "brocca per il vino"; e dal lat. *inversus* "capovolto, rovesciato" per la forma dell'orlo del cappello.

Sin.: *Lepista flaccida* (Sow. ex Fr.) Pat., *Clitocybe inversa* (Scop. ex Fr.) Quelet, *Clitocybe flaccida* (Sow. ex Fr.) Kummer.

Volg.: Agarico inverso, Lepista involuta.

Cappello: dapprima piano-convesso, convesso, ondulato-lobato, talora un po' gibboso ai bordi nell'adulto, con fossetcina al centro, poi espanso e imbutiforme (5-10 cm), con orlo arrotolato verso le lamelle (involuto); poco carnoso, elastico, a superficie lucida, liscia, igrofana, non di rado zonata negli esemplari più sviluppati che a volte presentano fitte macchioline brune diffuse anche sulle lamelle e sul gambo. Il colore varia dal giallo-rossastro, all'aranciato pallido, giallo-fulvastro, spesso decolorato e più o meno chiazzato.

Gambo: corto, quasi cilindrico (3-6 x 0,6-1 cm), eretto o leggermente incurvato, più chiaro del cappello, pieno nei giovani esemplari, quindi presto cavo, in genere un po' svasato verso il cappello e leggermente allargato alla base dove si presenta cotonoso per abbondante micelio arruffato biancastro a cui aderiscono abbondanti detriti del letto di crescita.

Carne: sottile, elastica, piuttosto tenace, biancastra, crema, poi roseo-nocciola pallido, odore complesso, caratteristico fruttato-acidulo, appena aniseo, ma anche descritto simile a farina rancida, non molto intenso, di sapore dolciastro o appena acido-asprigno.

Lamelle: fitte, intercalate da lamellule, poco sviluppate in altezza, decorrenti lungo il gambo, facilmente separantesi per sfregamento o pressione, da giovani color avorio, poi giallo-ocra pallido.

Spore: subglobose o largamente ellittiche, finemente verrucose (rugoso-echinulate), bianche in massa, di 3-4,5 x 4-5 micron.

Habitat: cresce in folti gruppi ravvicinati, in cerchi o in linee tortuose a fine estate e, soprattutto in autunno nei boschi di conifere e di latifoglie. Non è una specie molto diffusa nella bassa pianura, tuttavia nelle sue stazioni di crescita (boscaglie di robinia, terreni bosca-

ti con strato di sostanza organica) ricompare ogni anno abbondante.

Osservazioni: viene collocato dalla maggior parte dei micologi tra le specie di scarso pregio; tuttavia, ben cotto, è assolutamente innocuo.



LEPISTA NUDA (Bulliard ex Fries) Cooke

FAM. TRICOLIOMATACEAE

Etim.: dal lat. *lepista* "brocca per il vino"; e dal lat. *nudus* "nudo" per la cuticola chiara, liscia, levigata.

Sin.: *Tricholoma nudum* (Bull. ex Fr.) Kummer, *Rhodopaxillus nudus* (Bull. ex Fr.) Maire, *Clitocybe nuda* (Bull. ex Fr.) Bigelow et Smith, *Tricholoma personatum* Fr..

Volg.: Agarico violetto, Agarico nudo.

Cappello: cappello convesso, poi piano-convesso ed infine appiannato, a volte depresso, normalmente con largo e basso umbone centrale, a volte appena gibboso, con margine lobato, involuto e ondulato, e spesso foggato con pliche a "becco di caffettiera", piuttosto largo (6-18 cm), carnoso, umido, con cuticola separabile, liscia, pruinoso ai margini. Il colore è più o meno intenso a seconda dell'habitat, dell'età e dell'umidità, in genere più chiaro ai margini e brunastro o con toni fulvo-rossastri al centro, viola con tempo umido, grigio-lilacino a bruno-carnicino col secco.

Gambo: piuttosto corto e spesso robusto (4-9 x 1-2,5 cm), clavato, pieno, senza anello nè cortina, nell'adulto anche midolloso-farcito, a sezione cilindrica, fibroso, elastico, con base allargata, un po' bulbosa e sovente rivestita da abbondante micelio biancastro o sfumato di violetto che ingloba detriti vegetali e terriccio; superficie fibrillosa-striata, fioccosa e pruinoso specialmente sotto il cappello, di colore lilla-blauastro a violaceo-grigiastro.

Carne: tenera, fragile e igrofana nel cappello, piuttosto fibrosa nel gambo, di colore bianco-violaceo o lilacino, di tinta più carica ai margini della sezione, alla base un po' giallastra-ocracea, con odore intenso, gradevole-aromatico, e con sapore dolciastro.

Lamelle: fitte, sottili, piuttosto basse, intercalate da lamellule, sinuate, adnato-decorrenti al gambo, separabili per fragilità dalla carne del cappello, lilla-violetto, col tempo ocracee.

Spore: ellittiche, un po' curvate, minutamente verrucose o quasi lisce, ialine al microscopio, crema-rosate in massa, di 6-8 x 3,5-5 micron.

Habitat: fungo saprofita comune, di comparsa autunnale e tardo-autunnale, di solito in gruppi disposti in vario modo, nei boschi (abete rosso, pino silvestre, castagno, quercia, e misti), sottoboschi e boscaglie ripariali con robinie, pioppi, sambuchi e altre caducifoglie; su terriccio soffice, terreni ricchi di humus, prati grassi.

Osservazioni: nonostante l'aspetto poco invitante, è un fungo commestibile da consumarsi previa bollitura, poichè crudo o poco cotto potrebbe causare disturbi digestivi. Si consiglia di utilizzarlo in misto con altre specie stagionali di pari consistenza usufruendo solo dei suoi giovani cappelli data la carne fibrosa dei gambi.



XEROCOMUS CHRYSENTERON (Bull.) Quelet

FAM. BOLETACEAE

Etim.: dal gr. *xeros* "arido" e *kome* "chioma" ovvero con "la chioma (la cuticola del cappello) asciutta"; dal gr. *khrusos* "oro" ed *enteron* "interno" ovvero "d'oro di dentro".

Sin.: *Boletus chrysenteron* Bulliard, *B. briosianum* Farneti, *B. pa-scuus* Persoon.

Volg.: Boletto dorato, Boletto dal piede rosso.

Cappello: carnoso, inizialmente globuloso-emisferico, quindi convesso-allargato, quasi piano a maturità (2,5-12 cm), con bordo dapprima rivolto verso il basso ed all'interno, disteso col tempo, talvolta anche un po' rialzato. Cuticola secca, tomentosa, da ocrea-olivastro, a grigio-bruno, cuoio-fulvo, camoscio, marrone seppia, spesso screpolantesi con l'età evidenziando più o meno marcatamente il colore rosa-vinoso della carne sottostante.

Gambo: piuttosto snello, sodo, pieno, cilindroide (3-11 x 0,5-2 cm), quasi mai uniforme, sovente un po' schiacciato allargato sotto il cappello, attenuato oppure un po' ingrossato alla base, a volte incurvato, con colore di fondo giallo, con strie, punti o peluria rosso vermiglio, specialmente negli esemplari adulti molto esteso; allo sfregamento o alla pressione la superficie vira ad un azzurro più o meno cupo. Alla base è presente il micelio, giallo chiaro.

Carne: tenera, molle e cedevole alla pressione nel cappello, spapolantesi con l'età; nel gambo più coriaceo-fibrosa, giallo chiara, macchiata di rosso mattone nella parte inferiore del gambo e di rosso vivo per uno strato sottilissimo proprio sotto la cuticola del cappello; al taglio si chiazza lentamente e leggermente di azzurro non carico, quindi al rosato più o meno persistente; odore e sapore fruttato-dolce o acidulo.

Tuboli: corti o di media lunghezza, adnati od arrotondati al gambo o appena decorrenti per un dentino, di colore giallo vivo, indi giallo-oliva, verd'azzurri al tocco; pori grandi, irregolarmente angolosi, concolori ai tuboli e come questi viranti.

Spore: fusiformi, con l'apice arrotondato, lisce, guttulate, color bru-

no-oliva in massa, di 11-15,5 x (4,5) 5-6 (7) micron.

Habitat: sotto latifoglie e aghifoglie, nei prati boschivi, spesso gregario, singolarmente o legato al piede con altri due-tre esemplari, comune; frequente anche sotto i viali alberati e nei parchi pubblici.

Osservazioni: tra i pochi e rari boleti che crescono dall'inizio di maggio a tutto ottobre; è commestibile quand'è giovane e ha la carne ancora sufficientemente soda.



COPRINUS COMATUS (Mull. ex Fr.) S.F.Gray

FAM. COPRINACEAE

Etim.: dal gr. *kopros* "sterco" e *filos* "amico" per l'habitat di molte specie di questo genere; e dal lat. *comatus* "chiomato" per l'aspetto "a frange cadenti come una chioma".

Sin.: *Agaricus porcellanus* Schaeffer, *Agaricus typhoides* Bulliard.

Volg.: Coprino chiomato, Chiomato, Agarico chiomato, Fungo di porcellana.

Cappello: dapprima cilindrico, lungamente ellissoide, appressato al gambo, quindi a forma di ogiva, poi campanulato (6-12 x 3-6 cm), bianco, tomentoso-squamoso, con apice (disco) color crema carico fino ad ocraceo. Durante il processo di maturazione il cappello tende a liquefarsi dal bordo, che si arriccia e si fende fino a trasformarsi in una poltiglia nera.

Gambo: slanciato, cilindrico (15-25 x 1-2,3 cm), cavo, allargato o un po' bulboso alla base, a volte radicante e profondamente infisso nel terreno, fibroso, facilmente separabile dal cappello con una semirotazione, munito nella metà inferiore di un anellino mobile.

Carne: bianca e abbastanza consistente nel fungo giovane, poi sottile, tenera, fragile, acquosa, deliquescente in cappello e lamelle, senza odore particolare e con sapore poco percettibile, dolciastro.

Lamelle: fittissime e compatte, nei cappelli ancora chiusi, lunghe, sottili, fragili, nelle prime fasi di sviluppo candide, poi a partire dal margine del cappello, rapidamente rosa, rosa-vinoso, cenere-violacee fino all'ardesia e al nero, infine liquefantesi per autolisi.

Spore: ellittiche, lisce, apiculate e con grosso poro germinativo, marrone scuro-nerastre e opache al microscopio, nero-violaceo in massa, di 11-15 x 6-9 micron.

Habitat: è un fungo saprofito che cresce dalla primavera all'autunno su terreni concimati, campi, margini erbosi, orti, giardini, parchi, pioppeti, argini, luoghi sabbiosi, depositi di macerie calcaree, particolarmente con clima mite dopo le piogge; generalmente gregario, spunta in gruppi numerosi e appariscenti.

Osservazioni: Per il consumo si devono raccogliere solo gli esemplari giovani, con cappelli ancora chiusi e lamelle prive di colorazioni roseo-grigiastre e tanto meno nere. A causa del veloce processo di maturazione si consiglia di staccare subito i cappelli dai gambi con una leggera torsione e depositarli in contenitori rigidi, aerati, e di cucinarli entro poche ore dalla raccolta.



FLAMMULINA VELUTIPES (Curt. ex Fr.) Quelet

FAM. TRICHOLOMATACEAE

Etim.: dal lat. *flamma* "fiamma" ovvero "piccola fiamma"; e dal lat. *velum* "velo" e *pes* "piede" cioè con "il piede vellutato".

Sin.: *Collybia velutipes* (Curt. ex Fr.) Kummer, *Agaricus velutipes* Curtis, *Agaricus nigripes* Bulliard.

Volg.: Fungo dell'olmo, Agarico vellutato.

Cappello: emisferico-ovoidale, poi convesso e infine appianato, poco carnoso e di piccole dimensioni (2-8 cm), a superficie liscia, lucida, viscido-mucillaginoso se umida, giallo e leggermente striato al margine, verso il centro più scuro, giallo-aranciato o rossiccio.

Gambo: snello, cilindrico-tubolare, a volte scanalato, talora eccentrico, spesso compresso (3-10 x 0,2-0,8 cm), dapprima pieno di midollo stopposo, poi fistoloso-cavo, cartilagineo-fibroso, verso il basso fusiforme-schiacciato per la crescita strettamente cespitosa. In alto, è giallastro, poi rossastro e verso la base bruno scuro o nero-olivastro; la superficie è ricoperta da una finissima pruina da fulvostria a fulvo-bistro che conferisce un aspetto finemente vellutato.

Carne: da crema a giallognola, sottile, nel gambo elastico-fibrosa, nel cappello più tenera, con odore debole leggermente fruttato e sapore mite, delicato-dolciastro.

Lamelle: spaziate, adnato-smarginate, intercalate da lamellule, bianco-crema, poi giallastre, indi suffuse di rosa-ocraceo.

Spore: ellittico-oblunghe, lisce, ialine al microscopio, bianche in massa, di 7-10 x 3,5-5,5 micron.

Habitat: cresce cespitoso su tronchi, ceppaie, rami di olmi, platani, alici, pioppi, tigli, gelsi, bagolari, e altre latifoglie. E' una specie fungina molto diffusa e comune, tipicamente invernale che riesce a sopravvivere alle gelate ed a svilupparsi anche sotto la neve.

Osservazioni: la facile reperibilità ed il periodo di comparsa molto tardivo rendono il fungo dell'olmo una specie interessante per le buone qualità gastronomiche dei cappelli (i gambi vanno eliminati perchè fibrosi), previa bollitura in acqua salata e leggermente acidulata per eliminare l'eccessiva mucillagine della cuticola.



AGARICUS CAMPESTRIS Linneo x Fries var. CAMPESTRIS L.

FAM. AGARICACEAE

Etim.: dal gr. *agarikon* "campestre" così pure il termine specifico.

Sin.: *Psalliota campestris* (L. ex Fr.) Quelet, *Pratella campestris* (L. ex Fr.) Gray var. *alba*.

Volg.: Prataiolo, prataiolo bianco comune.

Cappello: carnoso, dapprima emisferico, arrotondato a cupola poi largamente campanulato, convesso-disteso, infine quasi piano (4-12 cm), con orlo che da inizialmente involuto si rialza nel fungo maturo, talvolta sfrangiandosi. La superficie è asciutta, fibroso-sericea, talvolta subsquamosa al disco, bianca o leggermente soffusa di rosa-bruniccio, talvolta leggermente ingiallente al tocco.

Gambo: pieno (o fistoloso nel fungo adulto), cilindrico, di solito più corto del diametro del cappello (2,5-8,5 x 1-2,5 cm), un po' attenuato o, talora, lievemente ingrossato alla base, finemente fioccoso-squamuloso sotto l'anello, bianco o con leggerissima sfumatura rosata in alto, al tocco lievemente ingiallente. Anello semplice, membranoso, stretto, sottile, posto circa a metà del gambo, bianchiccio.

Carne: bianca, morbida, soffice, al taglio debolmente rosata nella parte alta del gambo, con odore gradevole, fungino-floreale, di sapore dolciastro.

Lamelle: fitte, fini, sottili, libere, nei primissimi stadi bianchicce, ma presto rosa, rosa-vivace, rosa-grigio-violetto fino al violaceo-bruno intenso a maturità, con taglio fertile, intero, concolore.

Spore: ovate, lisce, con apiculo laterale, bruno-porpora, brune in massa, di 7-8 x 4-5,5 micron.

Habitat: specie saprofita che cresce da fine estate al primo autunno in prati stabili, pascoli, parchi, giardini, spesso a cerchi oppure a gruppi.

Osservazioni: buon fungo commestibile (a piccole dosi e in pasti non ravvicinati, anche crudo), da raccogliere preferibilmente quand'è giovane, adatto a preparazioni semplici. Oggi in pianura se pure ancora piuttosto comune, è assai meno frequente che in passato a causa dell'evoluzione delle tecniche colturali e delle mono-

successioni cerealicole. Si raccomanda, a questo proposito (e ciò vale anche per le altre specie) di evitare la raccolta di funghi cresciuti in ambienti insalubri, potenzialmente inquinati.



TRICHOLOMA POPULINUM Lange

FAM. TRICHOLOMATACEAE

Etim.: dal gr. *thrix*, *trichos* "pelo, treccia" e da *loma* "orlo" ovvero fungo con "orlo (del cappello) peloso"; e dal lat. *populus* attinente "il pioppo" per l'habitat specifico.

Sin.: *Tricholoma suffocatum* Richon et Roze, *T. pessundatum* ss. Konrad et Maublanc, *T. stans* ss. Gro Gulden.

Volg.: Tricoloma del pioppo.

Cappello: dapprima emisferico, poi convesso, allargato-disteso, fino ad appianato e ondulato al margine, un po' irregolare (6-12 cm), carnoso, con cuticola viscosa, sovente imbrattata da residui di terriccio e foglie morte, facilmente separabile, solo con tempo secco e ventoso, asciutta e screpolata, di colore bruno-rossastro, bruno-fulvo, bruno-castano, con tendenza a chiazzarsi di toni più scuri, di solito scolorito al margine che è intero (talvolta lacerato) e liscio.

Gambo: cilindrico, slanciato (8-13 x 1,5-2,5 cm) eretto, spesso curvato, ingrossato alla base, robusto, sodo, pieno (talora fistoloso nei grossi esemplari ed in quelli più maturi), asciutto, biancastro inferiormente e superiormente, con fibrillature brunastre o bruno-rosee.

Carne: bianca o debolmente sfumata di rosato; compatta, soda, fragile, non fibrosa, inalterabile, con tendenza alla stopposità nei gambi vecchi, rossiccia sotto la cuticola del cappello; emana un intenso odore di farina, avvertito anche nel sapore che a volte risulta amarognolo.

Lamelle: regolari, alte e sottili, in parte flessuose, arrotondato-smarginate al gambo, con lamellule interposte, all'inizio biancastre, poi sfumate di rosa e macchiantesi in rossastro-ruggine, fragili, distaccantesi in blocchetti dai cappelli adulti manipolati.

Spore: ellissoidali-guttuliformi, con apicolo minuto e rastremato, bianche in massa, di 5,5-6,5 x 3,5-4 (4,5) micron.

Habitat: strettamente legato in simbiosi con piante del genere *Populus*. Cresce gregario, nel tardo autunno, seguendo il percorso superficiale delle radici degli alberi, in formazioni a semicerchio, a zigzag, o disordinate, spesso nascosto dal terriccio e dalle foglie

cadute che solleva durante lo sviluppo. E' relativamente frequente nei boschi golenali, nei vecchi pioppeti, nei vivai, lungo le ripe dei fossi e le scarpate alberate con pioppi, su suolo soffice, umido, ben dotato di sostanza organica.

Osservazioni: non è difficile riempire il cesto con questo fungo, sconsigliabile per il consumo fresco a causa dell'odore e del sapore troppo intensi.



MARASMIUS OREAEDES (Bolt. ex Fr.) Fries

FAM. TRICHOLOMATACEAE

Etim.: dal gr. *marasmos* "consunzione, deperimento, logoramento" per l'aspetto gracile; dal lat. *oreades* "Oreadi" le ninfe dei monti, per la crescita in file zigzaganti o circolari (cerchi delle streghe).

Sin.: *Marasmius caryophylleus* Schaeff. ex Schr., *Agaricus caryophylleus* Schaeff., *Agaricus oreades* Bolton.

Volg.: Gambesecche, Marasmio oreade.

Cappello: inizialmente campanulato o emisferico, poi convesso fino a spianato (2-7 cm), spesso con umbone ottuso più o meno ampio, talvolta con margine leggermente scanalato. Cuticola liscia e igrofana, color cuoio chiaro con tempo umido o erba rugiadosa, color isabella, opaco e scolorito, talora rugoso, quand'è asciutto.

Gambo: eretto, lungo e sottile (4-9 x 0,2-0,5 cm), cilindrico o leggermente schiacciato e scanalato-ritorto, pieno, rigido ma elastico, tenace, finemente fioccoso-pruinoso, con la base un po' ingrossata e bambagiosa, di colore crema carico, più scuro con l'età.

Carne: spessa al centro del cappello dov'è bianca, bianco-crema, soda, coriacea specialmente nel gambo; ha la proprietà di rivivere dopo la pioggia anche se essiccata dopo giorni di sole. Odore tra la farina e la mandorla amara, con componente nitrosa e di segatura fresca o, con leggero profumo di garofano; sapore dolce, grato, fungino.

Lamelle: spaziate, libere, molto spesse, diseguali fra loro, raccordate da venature evidenti, specialmente negli esemplari sviluppati, biancastre, crema, concolori all'orlo del cappello.

Spore: ovato-ellittiche, a "seme d'arancia", talune sub-romboidali, lisce, con appendice ilare allungata, ialine, bianche in massa.

Habitat: tipici di prati, pascoli, parchi, giardini, terreni sabbiosi, sentieri, schiarite dei boschi, pioppeti, cespuglieti. Comune ed abbondante dalla primavera all'autunno, soprattutto dopo prolungati periodi di pioggia; cresce in gruppi numerosi disposti in file o cerchi, probabilmente in simbiosi con graminacee prative.

Osservazioni: nonostante alcune caratteristiche che lo distinguono

da specie tossiche simili, sono stati segnalati casi di confusione con funghi dei generi *Clitocybe* e *Inocybe* (le minuscole dimensioni portano a raccolte "a strappo" senza attenzione verso singoli esemplari).

I cappelli di questa specie sono molto saporiti (il gambo va decisamente scartato per la fibrosità, meglio se alla raccolta lo si taglia con piccole forbici per non rovinare le trame miceliari).



PLEUROTUS OSTREATUS (Jacq. ex Fr.) Kummer

FAM. PLEUROTACEAE

Etim.: dal gr. *pleuron* "di fianco" e *otos* "orecchio" ovvero con "orecchio (il cappello) di fianco" per la forma eccentrica; e dal lat. *ostreatus* cioè "come un ammasso di ostriche".

Sin.: *Pleurotus parthenopeius* (Com.) Saccardo, *Pleurotus insignior* (Fr.) Saccardo, *Agaricus salignus* Persoon.

Volg.: Gelone, Orecchione, Orecchietta, Agarico ostreato, Orgella.

Cappello: dopo le primissime fasi di sviluppo assume la forma di conchiglia o di ventaglio (8-15 cm), carnoso, depresso in corrispondenza del gambo, con bordo più o meno ondulato e lobato, talvolta fessurato, frequentemente disposto con altri cappelli di uno stesso cespo come le tegole di un tetto, serrati e sovrachiantesi più o meno estesamente. Il colore è molto variabile, dai toni del grigio, lilla, carta da zucchero, o nocciola pallido a brunastri, violacei, ardesia, fino a nerastri, di norma sbiadentesi con lo sviluppo e con l'età; l'area interna, in corrispondenza della parte concava prossima al gambo, è spesso coperta da una lieve feltrosità biancastra.

Gambo: eccentrico o laterale, occultato dal cappello, talora assente o spesso confluyente con i gambi di altri individui del cespo, grosso, corto (2-5 x 1-2,5 cm), pieno, sodo, bianco, in genere ricoperto da pruina o lanugine grigio-cinerina.

Carne: bianca, spessa, tenera nei giovani esemplari, piuttosto elastica, fibrosetta e tenace in quelli adulti, con odore farinoso-dolciastro, a volte un poco acidulo, tenue, gradevole come il sapore.

Lamelle: decorrenti per un breve tratto sul gambo, piuttosto fitte e intercalate da lamellule, talora ramificate, biancastre, bianco-crema fino a grigiastre, con taglio intero.

Spore: ellittiche, subcilindriche, ialine, biancastre o un po' lilacine in massa, di 8-12 x 3-4 micron.

Habitat: fungo saprofito (occasionalmente parassita) su legno di latifoglie, particolarmente pioppi, gelsi e faggi, ma anche su platani, tigli, salici, olmi, castagni e bagolari. Cresce, di norma cespitoso, nel tardo autunno e inverno, prolungando la sua comparsa o la sua

durata all'inizio della primavera. E' diffuso, nelle pianure alluvionali, frequente nei boschi che si snodano lungo i fiumi, nei pioppeti, sulle ceppaie dei tronchi tagliati di recente.

Osservazioni: è una specie assai conosciuta ed apprezzata, coltivata sia industrialmente che in orti e giardini per la facilità di adattamento tanto a substrati legnosi, quanto a quelli preparati con paglia di grano.



AGROCYBE AEGIRITA (Brig.) Singer

FAM. BOLBITACEAE

Etim.: dal gr. *agros* "campo" e *kube* "testa" ovvero "testa del campo", forse per la sua presenza sul legno di molti alberi utilizzati per filari e siepi; e dal gr. *aigeros* "pioppo" per l'habitat preferenziale.

Sin: *Pholiota aegirita* (Brig.) Quelet, *Agrocybe cylindracea* (D.C. ex Fr.) Maire, *Dryophila aegirita* (Brig) Quelet, *Agaricus brigantii* Fries.

Volg.: Piopparello, Pioppino.

Cappello: inizialmente emisferico, ottuso, poi convesso o spianato, fino a concavo a maturità, piuttosto carnoso, di medie dimensioni (4-14 cm), con orlo arrotolato verso le lamelle, poi svolto, ondulato e talvolta irregolare, con tendenza a fendersi con l'età. Il colore è marrone scuro, quindi con la crescita via via più sbiadito a partire dal margine (soprattutto in esemplari cresciuti all'ombra) con esclusione del disco centrale che rimane di solito nocciola chiaro.

Gambo: cilindrico, di solito ricurvo, slanciato (5-15 x 1-1,5 cm), attenuato-fusiforme alla base spesso infissa nelle cavità del legno di crescita, duro, pieno (nell'adulto talora lacunoso-cavo), fibroso con anello spesso, soffice, pendulo, persistente, prima bianco e poi bruno scuro perchè si ricopre di spore cadute dalle lamelle.

Carne: bianca (giallo-brunastra nei gambi vecchi), soda, non fibrosa, piuttosto fragile anche se elastica, con odore difficilmente definibile negli esemplari giovani simile a quello delle botti da vino, dei formaggi, della frutta acida; fatta esclusione per i carpofori maturi o quelli che abbiano subito fermentazione dovuta a piogge prolungate, risulta molto gradevole il profumo intenso, fungino-acidulo; il sapore ricorda la nocciola fresca.

Lamelle: fitte, arcuate, tra loro diseguali, raccordate al gambo più o meno estesamente mediante un dentino; dapprima biancastro-crema, e infine color cannella alla maturazione.

Spore: ellittiche, lisce, con poro germinativo evidente, brune, color tabacco in massa, di 8-11 x 5-7 micron.

Habitat: si tratta di una specie lignicola parassita o, all'occorrenza anche saprofita, sviluppatasi soprattutto sul pioppo, ma anche su

numerose altre latifoglie (salici, ippocastani, gelsi, tigli, sambuchi). In pianura è molto diffuso, la cui comparsa è concentrata nei periodi tardo-primaverile e estivo-autunnale. Spunta spesso in cespi di numerosi individui, sia alla base del tronco, sia a notevole altezza dal terreno; si ripresenta per diversi anni sulle stesse ceppaie fino al loro esaurimento. Il pioppino è più frequente in filari alberati, ceppaie lungo le rive dei fossi, boscaglie fluviali, parchi e giardini.

Osservazioni: è sicuramente il miglior fungo commestibile fra quelli che crescono cespitosi; ciononostante in molte zone della pianura lombarda non viene raccolto e addirittura creduto velenoso.

Si devono però eliminare i gambi degli esemplari medi e grandi ed utilizzare solo i cappelli, che devono essere ben lavati fino ad eliminare il colore scuro dovuto alle spore.



MACROLEPIOTA PROCERA (Scop. ex Fr.) Singer

FAM. LEPIOTACEAE

Etim.: dal gr. *makros* "grande" e da *lepiota* "orecchio squamoso" derivante dal gr. *lepis* "squama" e *otos* "orecchio"; e dal lat. *procerus* "cresciuto di più, alto".

Sin.: *Lepiota procera* (Scop. ex Fr.) Quelet, *Agaricus procerus* Scop., *Agaricus columbinus* Bulliard.

Volg.: Mazza di tamburo, Ombrellone, Bubbola maggiore, Fungo parasole.

Cappello: inizialmente ovoidale-globoso, indi campanulato, alla fine largamente convesso-appianato e umbonato, molto grande (15-25 cm), nelle prime fasi di sviluppo la cuticola è bruno scura, ma presto si lacera (tranne all'apice, dove riveste l'umbone rilevato e carnoso) in tante scaglie scure, tomentose, disposte in strie o fasce irregolarmente concentriche più rade e di solito più grandi verso il bordo. Il fondo è feltroso, biancastro, sfumato di camoscio.

Gambo: cilindrico, slanciato, lungo (20-40 x 1-2 cm), bulboso alla base dov'è spesso cotonoso e inglobante terriccio e residui vegetali; è duro, fibroso, fistoloso o vuoto, bruno nel fungo giovane, poi con superficie screziata-tigrata a bande per numerose squamette. Anello ampio, complesso, membranoso e frangiato, bianco sopra, bruno nella parte inferiore, scorrente sul gambo.

Carne: bianca o sfumata di roseo, immutabile, talvolta leggermente arrossante alla sezione nella metà inferiore dei gambi in età; tenera e fragile quella del cappello, con odore gradevole, farinoso dolciastro; sapore gradevole.

Lamelle: numerose, piuttosto larghe, libere al gambo, bianche, con tendenza ad ingiallire o ad arrossarsi con l'età.

Spore: ovali-ellittiche a ellittiche, con poro germinativo evidente, ialine, bianche in massa, di 13-20 x 9-13 micron.

Habitat: fungo saprofita di comparsa tardo-primaverile e tardo-estiva-autunnale cresce isolato o a gruppi (non cespitosi) nei boschi radi, nelle radure e nei luoghi erbosi, soprattutto su terreni silicei soffici, ghiaiosi, con strato di humus superficiale. Nelle aree di pia-

nura è specie localizzata nelle aree ripariali che conservano ancora un sufficiente grado di naturalità e di copertura vegetazionale (boschi perialveali, scarpate e sponde di navigli e canali, boscaglie miste di pioppi, olmi, robinie, sambuchi) dove di norma compare due, raramente tre volte l'anno, dopo piogge consistenti o prolungate.

Osservazioni: specie conosciuta e molto apprezzata anche se non si può dire frequente nelle nostre aree pianiziali. Per la tenacia e la fibrosità i gambi vanno lasciati al suolo (si eviterà così di danneggiare troppo il micelio) limitando la raccolta ai soli cappelli aperti.



ARMILLARIELLA MELLEA (Vahl ex Fr.) Karsten

FAM. TRICHOLOMATACEAE

Etim.: dal lat. *armilla* "braccialetto" ovvero "fungo portante un braccialetto" (per l'anello sviluppato); e dal lat *melleus* "di miele".

Sin.: *Armillaria mellea* (Vahl ex Fr.) Kummer, *Clitocybe mellea* (Vahl ex Fr.) Ricken.

Volg.: Chiodino, Famigliola buona, Agarico color miele.

Cappello: inizialmente quasi sferico o emisferico, conico-ottuso, poi convesso e più o meno espanso, con diametro molto variabile, 3-15 (22 cm), a maturità talora depresso, con ampio umbone, carnoso, elastico, a margine sottile, con striature nel senso delle lamelle, sovente ondulato e fessurato. Cuticola con colori diversi a seconda del legno di crescita, da giallo-miele, a giallo-brunastro, grigiastro o olivastro, separabile, vischiosa a tempo umido, cosparsa di fini squamette acute, più scure, addensate sull'umbone.

Gambo: slanciato, eretto o flessuoso-curvato, cilindrico (5-20 x 1-3 cm), di solito affusolato in basso negli esemplari cresciuti cespitosi, corto, ingrossato e quasi bulboso in individui isolati o appaiati, finemente striato longitudinalmente e rivestito da squamule con colorazione analoga a quella del cappello, con tendenza a divenire più scuro verso la base. L'anello, inserito immediatamente sotto il cappello è ampio e membranoso, spesso e persistente, bianco superiormente, a volte un po' giallastro sul bordo ed inferiormente.

Carne: consistente, bianca o biancastra, talora sfumata di roseo nella parte alta del gambo, soda nel cappello, fibrosa nel gambo (esclusi gli esemplari molto giovani), con odore fungino più o meno accentuato, di sapore un po' amarognolo-astringente.

Lamelle: abbastanza fitte, basse, sottili, intercalate da lamellule, un po' decorrenti lungo il gambo, bianche, biancastre o crema-giallognole, alla fine spesso macchiettate o chiazze di brunastro.

Spore: ellittiche, senza poro germinativo, lisce, ialine, bianche o bianco-crema in massa, di 7-9 x 5-6,5 micron.

Habitat: temuto parassita o saprofita, di norma cespitoso o gregario, quasi esclusivamente di comparsa autunnale e tardo-autunnale

(in pianura), molto comune, e diffuso ovunque su ceppaie e tronchi di latifoglie (robinie, platani, gelsi, olmi, sambuchi, salici, pioppi, querce, carpini, noccioli, castagni, faggi, rosacee varie), talora di conifera (abete rosso).

Osservazioni: la diffusione e l'abbondanza di carpofori hanno reso il chiodino il fungo più popolare nella pianura padana. A questo proposito però è bene avvertire che la sua carne, cruda o poco cotta può risultare tossica o assai indigesta; si raccomanda pertanto di non raccogliere individui a maturazione avanzata, parzialmente anneriti, decomposti. Si raccomanda inoltre di eliminare i gambi più sviluppati e comunque i due terzi inferiori e di effettuare sempre una pre-bollitura gettando via l'acqua di cottura.



MORCHELLA ESCULENTA var. ROTUNDA Persoon

FAM. MORCHELLACEAE

Etim.: dal tedesco *Morchel* "spugnola"; e dal lat. *esculentus* "buono da mangiare, commestibile".

Sin.: *Morchella esculenta* Persoon ex St.Amans, *Morchella rotunda* (Pers. ex Fr.) Boudier.

Volg.: Spugnola comune, Spugnola bionda, Spugnola di primavera, Spugnola rotonda, Trippetta.

Mitra: da ovoide a globosa, adnata al gambo, di 4-8 cm, solitamente un po' più lunga che larga, di colore giallo paglierino a giallo scuro-ocraceo, più scuro con l'età, con superficie suddivisa in alveoli rotondato-angoloso o pseudopoligonali ampi ed irregolari, profondi e larghi, delimitati da sottili e fragili costolature, che fanno ricordare le cellette di un favo.

Gambo: tozzo ed un po' irregolare, di dimensioni medie o grandi (4-8 x 2-4 cm), cavo, fragile, cilindroide, ingrossato alla base, solcato longitudinalmente, a volte bitorzolato, cosparso da fioccosità fufuracee specialmente nella parte superiore, sottostante il cappello, di colore biancastro o paglierino con sfumature più scure.

Carne: fragile, un poco acquosa, concolore al gambo di aspetto ceroso, con odore tenue, talora gradevole o a volte un po' terroso, nei carpori adulti leggermente spermatico.

Imenio: con aschi di 350 x 20-30 micron e ascospore ellittiche, giallo-ocra in massa, di 20 x 12 micron.

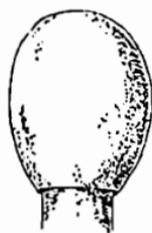
Habitat: fungo di comparsa primaverile (da fine marzo a maggio, segnatamente con tempo umido e caldo), ricercato ed apprezzato. Si rinviene in radure alberate, in riva ai fiumi, nei pascoli ombrosi e freschi, nei boschi di latifoglie e nelle boscaglie ripariali, specie sotto olmo e frassino, soprattutto su terreno sabbioso, dove cresce isolato o più spesso in gruppi sparsi, fedele per anni ai luoghi di crescita.

Osservazioni: sono eccellenti funghi commestibili, profumati, saporiti e molto adatti ad essere essiccati; occorre però scartare i carpori troppo maturi, sottoporre ad accurata pulizia gli alveoli delle

mitre (spesso sporchi internamente di terriccio od ospitanti piccoli insetti). La sbollentatura preventiva, gettando via l'acqua di cottura, è sempre consigliabile per le morchelle poichè allontana residui di terra ed elimina eventuali tracce di acido elvellico.



ESEMPI DI FORME COMUNI DEI CAPPELLI



subferico o
subgloboso



parabolico



convesso



piano-convesso



piano



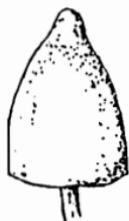
umbonato ottuso



umbonato acuto



conico



campanulato



tronco-conico
o troncato



gibboso



turbinato



galericulato



ombelicato



depresso



infundibiliforme

ESEMPI DI ORNAMENTAZIONI DEI CAPPELLI



fibrilloso



areolato-screpolato



lacerato



zonato



a squamule acute



desquamato



verrucoso

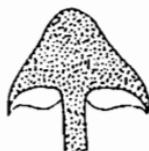


villosa

FORME E ORNAMENTAZIONI DEGLI ORLI



diritto o piano



ricurvo o piegato



involuta



revoluta



lobato



inciso-corroso



solcato



crenulato



ondulato



striato

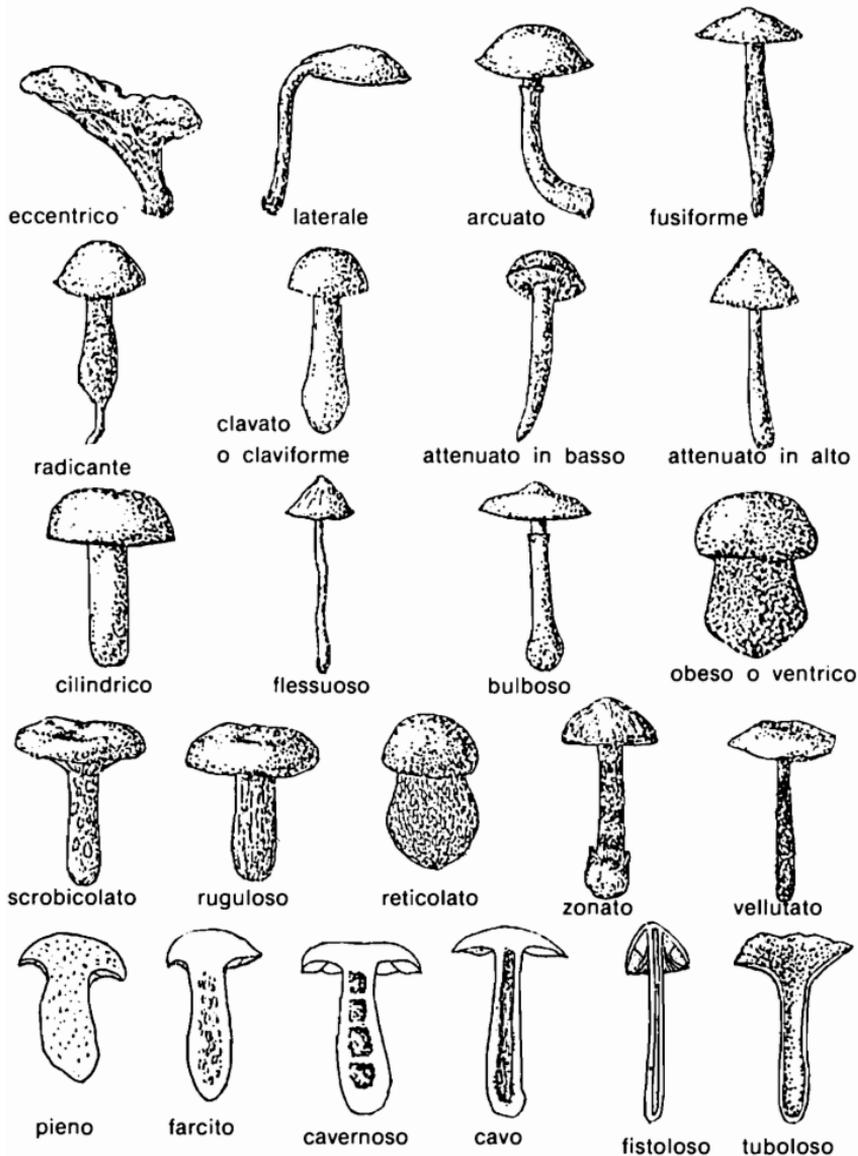


plissettato



fimbriato
o appendicolato

ESEMPI DI FORME E PARTICOLARITA' DEL GAMBO



ESEMPI DI FORME E PARTICOLARITA' DELL'ANELLO, DELLA VOLVA E DELLA BASE DEL GAMBO

ANELLO



semplice
o rudimentale



a cingolo



ampio e
membranoso



doppio



infero
o ad armilla



striato

VOLVA (O VELO)



libera



aderente e
circoncisa



inguainante



dissociata
in verruche

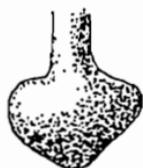


dissociata
in anelli

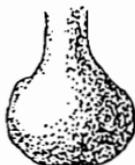


evanescente

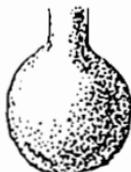
BULBO



marginato



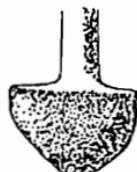
depresso



subsferico

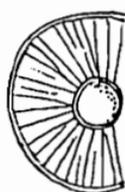
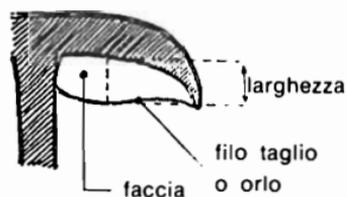


napiforme

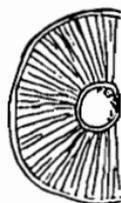


turbanato

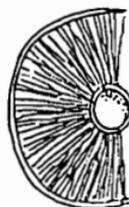
ALCUNI CARATTERI DELLE LAMELLE ED ESEMPI DELLA LORO INSERIZIONE SUL GAMBO



rade
o distanziate



mediamente
fitte o fitte



molto fitte



libere



adnate



rotondato-
annesse



decorrenti
con dentino



decorrenti



strette



larghe



ventricose

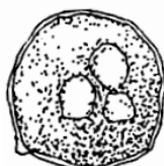


arcuate



sinuose

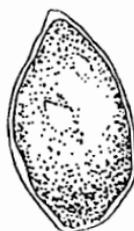
ESEMPI DI FORME E ORNAMENTAZIONI PIU' COMUNI DELLE SPORE



globose



subglobose
o ovoidali



ellittiche



amigdaliformi
o sub-ellittiche



fusiformi



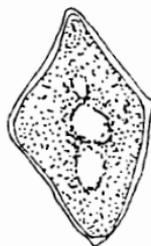
cilindriche
o cilindracee



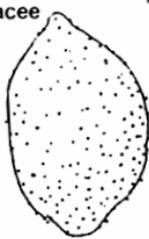
piriformi



reniformi
o faveoliformi



romboidali o prismatiche



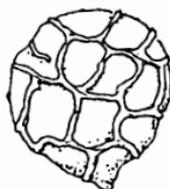
punteggiate



verrucose



aculeate



reticolate



nodulose o tubercolate

GLOSSARIO

Acidofilo

In micologia indica un fungo che ama crescere in terreni a reazione acida.

Acre

(Sapore) piccante, moderatamente pepato.

Adnate

Lamelle che si inseriscono direttamente sul gambo per tutta la loro altezza.

Alveoli

Piccoli solchi e cavità, tra loro comunicanti, in cui si formano gli aschi e le ascospore (ad esempio nelle *Morchellacee*).

Anello

Corta membrana che circonda il gambo verso il suo terzo superiore.

Apicolate - Apiculate

Riferito a spore provviste di apicolo.

Apicolo - Appendice ilare

Prolungamento apicale della spora.

Appressato

(Cappello) chiuso intorno al gambo, specialmente allo stato giovanile.

Arboricolo

Crescente su rami o tronchi d'albero.

Asco

Cellula a forma di clava, nella quale si formano le spore degli *Ascomyceti*.

Autolisi

Processo di decomposizione spontanea di cellule ad opera di enzimi.

Basidio

Tipo particolare di cellula, tipica dei *Basidiomiceti*, all'esterno della quale vengono sorrette e maturate le spore.

Calcifila

(Specie) crescente preferibilmente in terreni calcarei.

Carpoforo

Termine scientifico che indica il "fungo" comunemente inteso.

Cartilaginea

(Consistenza) carne tenace ed elastica, simile a quella delle cartilagini, che si piega senza rompersi.

Cavernoso - Lacunoso

(Gambo) nel cui interno sono presenti cavità irregolari o irregolarmente disposte.

Cespitoso

Che cresce con altri individui consimili riuniti per la base del gambo.

Cortina

Insieme di filamenti esili, ragnatelosi, disposti fra l'orlo del cappello e il gambo.

Cuticola

Pellicola che riveste il cappello del fungo.

Decorrenti

Riferito alle lamelle, quando esse risultano più o meno prolungate sul gambo.

Disco

Parte superiore, centrale, del cappello.

Eccentrico

In posizione non centrale.

Effimero

Non persistente nè durevole.

Ellissoidi - Ellissoidali

Riferito alla forma di cappelli o spore che ricordano un'ellissi.

Farcito

(Gambo) il cui interno ha una struttura poco compatta, quasi midollosa.

Fibrille - Fibrillatura

Piccole fibre sottili che si distinguono sopra una superficie.

Fioccoso

Con superficie provvista di fiocchi.

Fistoloso

(Gambo) percorso internamente e longitudinalmente da una piccola cavità.

Gibboso

Che presenta protuberanze irregolari e poco marcate, o anche un umbone irregolare.

Glabro

Privo di peli.

Glassata

Superficie ricoperta da una pruina liscia, lucida, per lo più bianca e semitrasparente.

Glutinoso - Mucoso - Gelatinoso

Ricoperto da un muco viscoso e appiccicoso, da sostanza simile a glutine.

Gregario

Che cresce in compagnia di altri esemplari.

Guttulate

(Spore) contenenti goccioline di olio.

Habitat

Insieme delle condizioni ecologiche che caratterizzano l'ambiente e la stazione di crescita.

Ialine - Jaline

(Spore) incolori e quasi trasparenti, traslucide.

Ife

Filamenti microscopici di cellule (o nuclei) fra loro concatenate, che nel loro insieme formano il micelio del fungo.

Igrofano

Riferito ad un tessuto, ad esempio del cappello, capace di assorbire acqua e di assumere una colorazione diversa.

Imenio

Parte fertile del carpoforo in cui hanno origine le spore.

Immutabile

(Colore, carne) che non varia per effetto di azioni esterne o spontaneamente.

Inserzione

Punto di unione.

Involuto

(Orlo di un cappello) leggermente arrotolato verso l'interno.

Isabella - Isabellino

Colore indefinito tra il giallo-bruniccio sporco ed il grigio-giallino-brunastro.

Lamelle

Elementi piatti (generalmente diposti a raggiera sotto il cappello di numerose specie) sui quali si formano le spore.

Lamellule

Lamelle più corte intercalate alle lamelle vere e proprie.

Lattice

Liquido incolore o pigmentato emesso da alcuni funghi (ad esempio del genere *Lactarius*).

Lignicolo - Epixilo

Crescente su un substrato legnoso.

Macromiceti

Termine generico con cui si indicano tutti i funghi "superiori", cioè con corpi fruttiferi (carpofori) macroscopici o ben visibili.

Membranaceo

(Tessuto) di consistenza molle, flaccida.

Micelio

Insieme delle ife, cioè il vero e proprio "corpo" del fungo.

Micorrizia

Simbiosi tra un fungo e la radice di una pianta superiore.

Micron

Unità di misura microscopica equivalente ad un millesimo di millimetro.

Mitra

In micologia indica la parte superiore (falso cappello) delle *Morchelle*.

Neutrofilo

In micologia designa il fungo che cresce di norma in terreni a PH tendenzialmente neutro.

Ogiva

Particolare forma (ad esempio di un cappello) a sesto acuto, come l'arco caratteristico dell'architettura gotica.

Ombelicato

(Cappello) che nella parte centrale, il disco, presenta una depressione piuttosto pronunciata ma stretta, crateriforme.

Omogeneo

Avente una struttura eguale o indistinta da un'altra struttura a cui si riferisce (ad esempio un gambo omogeneo col cappello come nel genere *Russula*).

Ornamentazione

Macchie, striature, verruche, fibrille, asperità, punti, che interrompono l'uniformità di una superficie.

Parassita

(Fungo) che attacca piante vive dalle quali trae il suo nutrimento causando loro deperimento e morte (ad esempio l'*Armillariella mellea* o fungo chiodino).

Peridio

Membrana esterna che avvolge la parte fertile di alcuni funghi.

Persistente

Durevole, non caduco.

Piano

Di forma appiattita.

Planiziale

(Aree, boschi, località, zone, ecc.) di pianura.

Pliche

Rilievi dell'imenio simili a venature superficiali.

Pori imeniali

Forellini corrispondenti all'estremità dei tuboli che formano l'imenio in alcune specie (ad esempio del genere *Boletus*).

Porro germinativo

Assottigliamento più o meno accentuato ed appiattito della membrana sporica che dà luogo ad una configurazione a poro, talvolta un po' sporgente, in una posizione opposta all'apiculo.

Pruina

Sottilissimo strato di polvere impalpabile aderente ad una superficie, ricorda una brinata o la superficie delle susine mature.

Pubescente

Finemente peloso, vellutato, ricoperto di fitti peli molli piccolissimi.

Radiale

Orientato o disposto come i raggi di un cerchio.

Radicante

Indica un gambo che si prolunga alla base di un'appendice radiceforme, prolungata e solitamente infissa nel substrato.

Rastremato - Attenuato

Gambo, lamella o altro elemento allungato che si riduce in larghezza ad una sua estremità.

Reticolo

Sottile intreccio di filamenti, talora in leggero rilievo, disposti in modo da formare un disegno simile alle maglie di una rete.

Revivescente

Carpoforo di alcune specie (ad esempio del Gen. *Marasmius*) che essicca senza putrefare, e ritorna allo stato fresco originario.

Revoluto

Leggermente arrotolato nel senso opposto all'imenio, ossia verso l'alto, o verso l'esterno secondo il tipo di carpoforo.

Ripariali - Fluviali - Perialveali

(Boschi) che si snodano lungo le rive dei fiumi.

Ruguloso

Leggermente rugoso, con rughe sottili e poco fitte.

Saprofita

Fungo utilizzatore di sostanza organica, humus, legno morto, ecc., che vive cioè sui resti di altri organismi.

Sericeo

Di aspetto e riflessi simili alla seta.

Simbionte

Fungo unito per mezzo di ife ad una pianta, in legame di reciproco vantaggio.

Spore

Corpuscoli visibili al microscopio, che si diffondono nell'ambiente con funzioni riproduttive (i "semi del fungo"). Le loro caratteristiche (ad esempio dimensioni, forma, colore, struttura) sono utili per la determinazione della specie.

Spore "in massa"

Polvere sporale lasciata depositare sopra un foglio di carta bianca appoggiandovi per qualche ora un cappello maturo, onde poterne osservare il colore, uno dei principali elementi discriminanti in micologia.

Substrato

In micologia indica il materiale che serve da supporto e nutrimento al micelio. Può essere costituito ad esempio da humus, terra, letame, legno.

Termofila

Specie che preferisce climi, ambienti o esposizioni calde.

Tomentoso

Coperto di peluria corta e fitta.

Tubuli - Tuboli

Sottili canalicoli della parte inferiore del cappello delle *Boletacee* e delle *Polyporacee* che contengono l'imenio.

Umbone

Prominenza più o meno acuta od ottusa al centro del cappello.

Verruche

Squame grossolane o piccole prominenze superficiali più o meno sferiche, per lo più staccabili o anche detersili presenti talvolta sulla superficie del cappello (ad esempio in varie specie del genere *Amanita*).

Viraggio

Variazione di colore, per lo più rapida (ad esempio la carne di alcuni boleti).

Volva

Involucro di consistenza membranosa che avvolge il fungo nello stadio iniziale e permane alla base del gambo.

Zebrato

Ornato di bande strette, più o meno parallele fra loro, o anche più o meno interrotte.

Zonato

Ornato di zone variamente pigmentate.

Zonature

Alternanza di striature chiare e scure.

BIBLIOGRAFIA

ALESSIO C.L., *Boletus Dill. ex L. - Fungi Europaei*, Ed. Biella G., Saronno, 1985.

ALESSIO C.L., BAUER C.A., FILIPPI I., REBAUDENGO E., STECCHI G., *Il libro dei funghi*, Ed. Rizzoli, Milano, 1983.

ARIETTI N., I funghi del territorio bresciano nella terminologia dialettale, Monografie di "*Natura Bresciana*", Mus. Civ. St. Nat. di Brescia, n. 2, Brescia, 1978.

ARIETTI N., TOMASI R., *I funghi velenosi*, Ed. Edagricole, Bologna, 1975.

BRESADOLA G., *Funghi mangerecci e velenosi*, (Voll. I-II), Ed. Scotoni A., Trento, 1932-33.

CAPPELLI A., *Agaricus L.: Fr. (Psalliota Fr.) - Fungi Europaei*, Ed. Biella G., Saronno, 1984.

CETTO B., *I funghi dal vero*, (Voll. 1°-6°), Ed. Arti Grafiche Saturnia, Trento, 1980-89.

GALLI M., *Nuovo trattato di micologia*, Ed. Mazzotta G., Milano, 1982.

GALLI R., *Il genere Morchella in Lombardia*, Ed. La Tipotecnica, S. Vittore Olona (MI), 1984.

GALLI R., *I funghi in Lombardia*, Ed. Dell'Ambrosino, Milano, 1989.

GALLINARI A., MORETTI A., TOMASI R., Introduzione alla micologia, *Boll. del Circolo Micologico "C. Carini"*, supp. "*Natura Bresciana*", Mus. Civ. St. Nat. di Brescia, nn. 3-4 Brescia, 1982.

GIACOMINI V., Flora micologica dell'Agro Bresciano, *Atti dell'Ist.*

Bot. Lab. Critt. Univ. di Pavia, s.5, vol.C, Pavia, 1947.

GOIDANICH G., GOVI G., *Funghi e ambiente*, Ed. Edagricole, Bologna, 1982.

HEIM R., *Les Champignons d'Europe* (Voll. I-II), Ed. Boubée & C.ie, Paris, 1957.

JAMONI G., *I funghi del Parco del Ticino*, Ed. Fabbri, Milano, 1984.

KUHNER R., ROMAGNESI H., *Flore analytique des Champignons Supérieurs*, Ed. Masson et C.ie, Paris, 1953.

LAZZARI G., Glossario micologico in cinque lingue, *Supp. al Boll. del Gruppo Micologico "A. Bresadola"*, Anno XXIII, nn. 1-2, Gennaio-Aprile, 1980.

MARCHAND A., *Champignons du nord et du midi* (Voll. I-II), *Soc. Myc. des Pyrénées Méditerranéennes*, Perpignan, 1971-82.

MAZZA R., L'odore nei funghi superiori (*Ascomycotina, Basidiomycotina*), *"Pagine Botaniche"*, sem. del Gruppo Bot. Milanese, nn. 8-9, 1986.

MERLO E.G., ROSSO M., TRAVERSO M., *I nostri funghi - I Boleti*, Ed. Sagep, Genova, 1980.

MOSER M., *Guida alla determinazione dei funghi*, Ed. Arti Grafiche Saturnia, Trento, 1980.

PACE G., *Piccolo dizionario delle denominazioni internazionali dei funghi*, Ed. Priuli & Verlucca, Ivrea, 1982.

PENZIG O., *Flora popolare italiana*, (Voll. I-II), Ist. Sordomuti, Genova, Ristampa anastatica a cura di Edagricole, Bologna, 1924.

PHILLIPS R., *Riconoscere i funghi*, Ed. Ist. Geogr. De Agostini,

Novara, 1985.

RIVA A., *Tricholoma (Fr.) Staude - Fungi Europaei*, Ed. Biella G., Saronno, 1988.

LA RACCOLTA DEI FUNGHI

La maggior disponibilità di tempo libero, la ricerca di ambienti tranquilli e salutarì, lo sviluppo di vie di comunicazione e mezzi di trasporto più rapidi con conseguente facile accesso alle località montane ha favorito, in questi ultimi decenni, un incremento notevole nel numero di turisti e raccoglitori di funghi. Ciò ha causato, come ogni fenomeno di massa, una serie di gravi problemi da un lato determinati dall'eccessivo carico antropico esercitato, dall'altro legati alla possibilità di avvelenamento dovuta a consumo di specie tossiche.

La raccolta dei funghi può quindi significare rischio, ma non solo per le specie che crescono in montagna, infatti alcune fra le più pericolose fanno la loro comparsa anche nella nostra pianura: una fra tutte la tristemente famosa tignosa verdognola (*Amanita phalloides*) che vive in simbiosi con querce e noccioli, segnalata ogni anno in alcuni boschetti lungo l'Oglio.

E' importante ribadire che l'unico mezzo per poter distinguere con sicurezza i funghi commestibili da quelli velenosi è la conoscenza botanica attraverso l'esame dei caratteri delle singole specie; ciò presuppone uno studio costante, una lunga esperienza che si acquisisce attraverso la diretta e ripetuta raccolta ed osservazione degli esemplari freschi nei diversi habitat e nelle varie fasi del loro sviluppo.

E' quindi fondamentale osservare attentamente, per saperle poi riconoscere, innanzitutto le poche specie mortali, molto velenose, e pericolose per la loro somiglianza con altre commestibili.

E' perciò consigliabile, per quanti volessero veramente approfondire le proprie conoscenze sui funghi, avvalersi almeno per i primi tempi, della guida di uno o più esperti nella scienza micologica.

Verranno di seguito sintetizzati alcuni suggerimenti utili per mantenere un comportamento corretto e responsabile nei confronti dell'ambiente e per evitare rischi inutili ed a volte fatali per la propria salute:

- nel bosco, lungo una riva, attraverso una radura non si devono arrecare danni (ad esempio rompere rami o arbusti, cogliere fiori, cal-

pestare o calciare funghi e rovistare con arnesi il suolo onde non rovinare il micelio), accendere fuochi o abbandonare rifiuti. Ci si deve attenere alle norme della vigente legislazione locale;

- è necessario evitare razzie sconsiderate e raccolte di esemplari troppo piccoli o troppo maturi, perchè questo non solo è improduttivo ma può anche diventare pericoloso (alcune intossicazioni possono infatti derivare da consumo di funghi mangerecci vecchi, ammuffiti o deteriorati per la lunga permanenza in sacchetti di plastica); si devono cioè raccogliere unicamente quei funghi che per il loro stato di conservazione assicurino una buona commestibilità, procurando di ripulirli in loco da terra e detriti per evitare di sporcare tutto il raccolto;

- i funghi devono essere raccolti interi di ogni loro parte, senza essere strappati o tagliati alla base del gambo per non privarli degli elementi indispensabili alla determinazione nella fase di controllo; quindi si devono riporre con cura in un contenitore rigido, aerato, meglio se di vimini e possibilmente a due scomparti per poter separare le specie conosciute dalle altre;

- le specie non conosciute o sulle quali vi sia incertezza vanno sottoposte appena possibile ad un attento controllo da parte di un esperto (U.S.S.L., Laboratori di Igiene e Profilassi, Uffici dei Mercati Ortofrutticoli, esperti micologi qualificati, Gruppi micologici);

- non bisogna sopravvalutare le proprie specifiche conoscenze in quanto anche con l'ausilio di pubblicazioni si rischia di confondere facilmente una specie con un'altra, visto che (per quanto vi siano tavole o fotocolor curate) un confronto spesso frettoloso non costituisce garanzia di sicurezza. Va ricordato inoltre che la natura del terreno, l'età della pianta, l'eccessiva umidità o la prolungata siccità, possono far variare anche sensibilmente l'aspetto esteriore di un fungo;

- non si deve dare alcun peso a superstizioni, dicerie o prove empiriche basate sull'annerimento dell'argento, sull'ingiallimento del

prezzemolo, sul latte o albume che cagliano a contatto con funghi velenosi, così com'è del tutto erroneo pensare che i funghi commestibili divengano tossici per il solo contatto con specie mortali. Del tutto inattendibili sono poi le generalizzazioni basate solo su alcuni caratteri morfologici (ad esempio colore, odore, anello, luogo di crescita);

- si deve tenere sempre presente che quando i testi divulgativi sui funghi qualificano una specie come "commestibile", "buona", "eccellente", viene fatto riferimento a carpofori non troppo maturi, perfettamente sani e debitamente cotti;

- si raccomanda di raccogliere solo funghi cresciuti in luoghi salubri, non contaminati da pesticidi, scarichi di autoveicoli o da altre sostanze di origine industriale; molti funghi possono infatti diventare piccoli "serbatoi" di piombo, di cadmio, di mercurio e di altre sostanze tossiche;

- è importante prendere coscienza del fatto che la tutela del suolo forestale, dello strato fertile superficiale ricco di vita è essenziale per l'equilibrio biologico della natura; un afflusso turistico esasperato ed incontrollato rappresenta sempre un grave pericolo per la funzionalità e la conservazione delle biocenosi.

Di seguito viene riportata la Legge Regionale relativa alla raccolta di funghi epigei.

Legge Regionale 12 agosto 1989, n. 31. Disciplina della raccolta dei funghi epigei. Modifica dell'art. 19 della L.R. 27 luglio 1977, n. 33 "Provvedimenti in materia di tutela ambientale ed ecologica".

IL CONSIGLIO REGIONALE
ha approvato
IL COMMISSARIO DEL GOVERNO
ha apposto il visto
IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE
promulga

la seguente Legge Regionale:

Art. 1
(Modalità per la raccolta)

1. Su tutto il territorio regionale la raccolta dei funghi epigei è consentita senza onere alcuno secondo le modalità di cui ai seguenti punti:

- a) la raccolta è consentita dall'alba al tramonto;
- b) è vietato, durante la ricerca, usare rastrelli, uncini o altri mezzi che possano danneggiare lo strato umifero, il micelio fungino e l'apparato radicale della vegetazione, smuovendo la copertura viva e morta del suolo;
- c) il prelievo dei corpi fruttiferi deve avvenire manualmente, senza danneggiare le parti aeree ed il micelio, asportando esemplari interi dei funghi, anche ai fini di una corretta determinazione delle specie;
- d) è vietata la raccolta di funghi anche parzialmente decomposti o di funghi mancanti di parti determinanti al fine del riconoscimento della specie;
- e) il trasporto dei funghi, nei luoghi di raccolta, deve avvenire entro contenitori rigidi, aerati e forati, in vimini o in altro materiale idoneo; è comunque vietato l'uso dei sacchetti o di altri contenitori flosci, non aerabili o in materiale plastico.

2. Resta fermo quanto disposto sulla chiusura dei fondi ai raccoglitori dell'art. 19, terzo, quarto e quinto comma, della L.R. 27 luglio 1977, n. 33 "Provvedimenti in materia di tutela ambientale ed ecologica".

Art. 2
(Limite di raccolta)

1. Il limite massimo giornaliero di raccolta per persona dei funghi epigei è di 2 chilogrammi, salvo un esemplare unico di maggior peso.

Art. 3
(Agevolazione per la raccolta)

1. Il proprietario, l'usufruttuario, il coltivatore del fondo, suoi familiari e dipendenti, regolarmente assunti per la coltivazione del fondo, non sono sottoposti alla restrizione quantitativa di cui al precedente art. 2.

2. I residenti nei Comuni appartenenti a Comunità montane che raccolgono i funghi nei Comuni di propria residenza, non sono soggetti ai limiti quantitativi di cui al precedente art. 2, ove il Sindaco del Comune, con apposita dichiarazione, riconosca ad essi la qualità di raccoglitori a fini economici. Tale dichiarazione può essere attribuita da parte dei Sindaci a coloro che raccolgono i funghi a scopo di significativa integrazione del proprio reddito.

Art. 4
(Periodi di raccolta)

1. La raccolta dei funghi epigei è consentita, nel corso dell'anno solare, nei soli giorni pari del mese, oltre che nelle giornate di sabato.

Art. 5
(Limitazioni particolari)

1. Le Province, le Comunità montane o gli Enti gestori dei parchi, riserve naturali e monumenti naturali, per i territori di rispettiva competenza, possono deliberare il divieto assoluto della raccolta in particolari zone, per esigenza di tutela ambientale. Tale divieto dovrà essere motivato ed adeguatamente segnalato con apposite tabelle.

Art. 6
(Riserve naturali)

1. La Giunta regionale, sulla base di ricerche e studi, può deliberare, all'inizio di ogni anno solare, il divieto assoluto di raccolta per particolari specie di funghi.
2. La Regione può altresì istituire riserve naturali parziali a specifica finalità micologica.

Art. 7
(Divieti)

1. La raccolta dei funghi epigei è comunque vietata:
 - a) nelle riserve naturali integrali, orientate e parziali micologiche, nonché nelle altre riserve parziali e nei monumenti naturali qualora sia espressamente vietata nell'atto istitutivo;
 - b) nelle oasi di protezione di cui all'art. 12 della L.R. luglio 1978, n. 47;
 - c) nelle aree di nuovo rimboschimento, prima che siano trascorsi 15 anni dalla messa a dimora delle piante.

Art. 8
(Raccolta a fini scientifici)

1. Per la raccolta ai fini scientifici e didattici di funghi epigei, si applicano le disposizioni di cui all'art. 20 della L.R. 27 luglio 1977, n. 33.

Art. 9
(Centri di controllo)

1. La Giunta regionale, entro 90 giorni dalla entrata in vigore della presente Legge, individua le USSL che debbono dotarsi di uno o più centri di controllo micologico.
2. Le USSL, così individuate, istituiscono tali centri a cui possono rivolgersi i raccoglitori per la necessaria consulenza tecnica ed in particolare per la determinazione delle specie fungine raccolte.

3. Presso i centri micologici dovrà operare personale adeguatamente preparato da adibirsi al servizio di controllo e determinazione delle specie fungine.

Art.10
(Enti di vigilanza)

1. La vigilanza sull'osservanza degli obblighi e dei divieti di cui alla presente Legge ed alla relativa normativa d'attuazione è affidata:

- a) agli Enti gestori dei parchi, delle riserve naturali e dei monumenti naturali;
- b) alla Comunità Montane per i territori montani non compresi nei parchi, nelle riserve e nei monumenti naturali;
- c) alle Province e ai Consorzi comprensoriali di Lecco e di Lodi nei territori non montani non compresi nei parchi, nelle riserve e nei monumenti naturali.

2. I soggetti di cui al comma precedente si avvalgono del proprio personale dipendente a ciò preposto, del Servizio volontario di vigilanza ecologica, nonché, previe le necessarie intese, degli agenti del Corpo Forestale dello Stato, delle guardie ittico venatorie provinciali e degli organi di polizia urbana e rurale.

3. Ai soggetti di cui al comma precedente compete l'accertamento delle trasgressioni, ai sensi della presente Legge Regionale.

Art.11
(Sanzioni)

1. Per la violazione delle disposizioni della presente Legge si applicano le seguenti sanzioni:

- a) sanzione amministrativa da L. 50.000 a L. 100.000 per l'inosservanza delle disposizioni e dei divieti di cui all'art. 1;
- b) sanzione amministrativa da L. 50.000 a L. 200.000 per l'inosservanza della disposizione di cui all'art. 2 e per la violazione dei divieti di cui all'art. 4.
- c) sanzione amministrativa da L. 100.000 a L. 500.000 per la violazione dei divieti di cui all'art. 7.

2. La competenza all'irrogazione delle sanzioni di cui al precedente primo comma spetta agli enti preposti alla vigilanza.

3. I proventi delle sanzioni pecuniarie sono devoluti agli enti competenti per l'irrogazione delle medesime; l'autorità competente dispone comunque, ai sensi della legislazione vigente, la confisca dei beni oggetto materiale della trasgressione, decidendone la destinazione.

Art. 12
(Promozione educativa)

1. La Giunta regionale provvede mediante apposita pubblicazione alla diffusione e conoscenza capillare delle disposizioni di cui alla presente Legge.
2. Le USSL dotate del centro micologico di cui al precedente art. 9 organizzano corsi di formazione per la conoscenza delle diverse specie fungine e delle modalità di raccolta.
3. La Giunta regionale in accordo con le competenti autorità, promuove la sensibilizzazione degli studenti di ogni ordine e grado scolastico.

Art. 13
(Modifica all'art. 19 della L.R. 27 luglio 1977, n. 33)

1. Il secondo comma dell'art. 19 della L.R. 27 luglio 1977 n. 33 è sostituito dal seguente:

"2. Per ciascuna giornata di raccolta e per ogni raccogliitore possono essere raccolti sei esemplari per ogni specie di fiore, due chilogrammi di funghi eduli, salvo un esemplare unico di peso maggiore, e un chilogrammo di frutti del sottobosco; ove la raccolta sia operata da più raccoglitori congiuntamente possono essere raccolti complessivamente venticinque esemplari per ogni specie di fiore e quattro chilogrammi di frutti di sottobosco".

La presente Legge Regionale è pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e farla osservare come Legge della Regione lombarda.

Milano, 12 agosto 1989.

p. Il Presidente il Vice Presidente: Ugo Finetti

Finito di stampare nel mese di maggio 1991
dalla Tip. Monotipia Cremonese (Cremona)