Parco Ticino

I FUNGHI



BIBLIOTECA
PARCO TICINO

FABBRI EDITORI

Parco Ticino



Consorzio
Parco Lombardo
della
Valle del Ticino



Consorzio Piemontese
Parco Naturale
della
Valle del Ticino

Questo volume fa parte della collana
LA BIBLIOTECA DEL PARCO
elaborata a cura del Consorzio Parco Ticino

Volumi pubblicati:
1 - I mammiferi del Parco - di Paolo Galeotti
2 - Gli uccelli del Parco - di Paolo Galeotti
3 - I pesci del Parco - di Pietro Angelo Nardi
4 - La gestione faunistica del Parco - di Francesco Bassilana
5 - La flora acquatica del Parco - di Francesco Bracco

Volumi in preparazione:
7 - Gli alberi del Parco - di Francesco Sartori

Testi:
Pier Giovanni Jamoni

Con la consulenza
tecnico-scientifica di
Francesco Bassilana

Grafica di Italo Lupi

Disegni di Ezio Giglioli

Consorzio Parco Lombardo
della Valle del Ticino

20013 Magenta
Via IV Giugno - Casa Giacobbe
Tel. (02) 97.94.401

Consorzio Piemontese
Parco Naturale
della Valle del Ticino

28047 Oleggio, Villa Calini
Viale Garibaldi 4
Tel. (0321) 93.028/9

I FUNGHI

Indice

I FUNGHI pag. 10
Morfologia » 17

NOTIZIE E CURIOSITÀ SUI FUNGHI pag. 21
Momento e luoghi di crescita » 22
Varietà di forme, colori e luoghi » 23
False credenze » 24
Fenomeni curiosi » 24
Odori e sapori » 25

I FUNGHI VELENOSI DEL PARCO pag. 26
Tignosa verdognola » 27
Tignosa primaverile » 29
Tignosa rigata » 30
Ovolo malefico » 31
Agarico delle Groane » 33
I Cortinari rossastri » 34
Le piccole Lepiote » 36
Le Psalliote ingiallenti » 37
Le Clitocibi bianche » 39

FUNGHI CARATTERISTICI DEL PARCO pag. 40

BOSCHI DI PINO pag. 41
Igroforo giallo-bruno » 43
Agarico portentoso » 44
Gonfidio rosa » 45
Boleto baio » 46
Agarico delizioso - Sanguigno » 47
Agarico cavaliere » 48
Poliporo giallo » 49
Feré amaro » 51
Laricino » 52

BOSCHI DI CASTAGNO pag. 53
Amanita giunchiglia » 55
Gallinaccio » 56
Porcino d'estate » 58
Bubbolina rigata » 58
Colombina rossa » 60
Porcino » 61
Steccherino bruno » 62
Vescia stellata » 63
Agarico violetto » 64
Poliporo squamoso » 65
Agarico radicato » 67
Ditola gialla » 67
Amanita eccelsa » 69
Colombina dorata » 69

BOSCHI DI QUERCIA pag. 71
Tignosa vinata » 73
Tignosa paglierina » 74
Ovolo buono » 75
Donnetta rossa - Vacaròla » 76
Porcino nero - Bronzino » 78
Chiodino senza anello » 79
Agarico fusiforme » 80
Fungo dell'ulivo » 81
Falso chiodino » 83
Falso chiodino » 84
Lattario lanoso » 85
Colombina verde - Verdone » 86
Colombina fetida » 88
Poliporo gigante » 89
Fungo gallo » 91
Fungo reale » 92
Anturo di Archer » 93
Agarico dal grande cappello » 95
Boleto di Moravia » 96
Cortinario a lamelle gialle » 97
Igroforo dei prati - Igroforo dorato » 98

BOSCHI DI BETULLE pag. 100
Peveraccio delle coliche » 101
Inonoto obliquo » 103
Fungo dell'esca » 104

BOSCAGLIE DI PIOPPO E SALICE pag. 105
Pioppino » 106
Pluteo bianco » 107
Strofaria di Ferri var. gialla » 108
Agarico nebuloso - Grigetto » 109

BOSCHI MISTI pag. 111
Chiodino - Famigliola buona » 113
Mazza da tamburo » 114
Agarico driofilo - Fungo della quercia » 116
Pisciacane - Satirione dei cani » 117
Testa da morto » 117
Spugnola gialla - Spugnola rotonda » 119
Boleto lurido » 120
Lingua di serpente » 121
Farinello dei pruni » 121
Farinello bruno » 122
Gambasecca » 123
Parassita delle Russole » 124
Paneolo campanulato » 125
Ditola velenosa » 127





Il Consorzio Lombardo del Parco della Valle del Ticino, un'associazione di enti locali che unisce tre Province e quarantasei Comuni distribuiti lungo uno dei più bei fiumi d'Italia, svolge la propria attività su un territorio di 90.640 ettari. Si tratta del maggior Parco fluviale d'Europa, su cui vive mezzo milione di persone.
Nessun ambito protetto, al mondo, registra una tale popolazione e costituisce il polo di attrazione per una metropoli tanto grande e prossima quale Milano.
Questi "primati" hanno imposto normative e procedimenti inediti, sia al



momento della istituzione del Parco sia durante l'elaborazione del Piano Territoriale di Coordinamento.

Il Consorzio del Parco Lombardo della Valle del Ticino è costituito dai Comuni:

PROVINCIA DI MILANO
Abbiategrasso
Bernate Ticino
Besate
Boffalora Ticino
Cassinetta di Lugagnano
Castano Primo
Cuggiono
Magenta
Morimondo
Motta Visconti
Nosate
Ozzero
Robecchetto con Induno
Robecco sul Naviglio
Turbigo
Vanzaghello

PROVINCIA DI PAVIA
Bereguardo
Borgo San Siro
Carbonara Ticino
Cassolnovo
Gambolo
Garlasco
Groppello Cairoli
Linarolo
Mezzanino
Pavia
S. Martino Siccomario
Torre d'Isola
Travacò Siccomario
Valle Salimbene
Vigevano
Villanova
Zerbolò

PROVINCIA DI VARESE
Arsago Seprio
Besnate
Cardano al Campo
Casorate Sempione
Ferno
Gallarate
Golasecca
Lonate Pozzolo
Samarate
Sesto Calende
Somma Lombardo
Vergiate
Vizzola Ticino

e dalle Province di
MILANO, PAVIA, VARESE

Il Parco Naturale della Valle del Ticino, istituito nel 1978 con Legge Regionale n. 53, riunisce in un Consorzio gli undici Comuni della fascia fluviale e la provincia di Novara.
L'Amministrazione del Parco svolge la propria attività su un territorio di 6250 ettari, facilmente raggiungibile sia da Novara sia dalle località del Lago Maggiore e della Lombardia.
Si tratta di una vera e propria vallata, dapprima profondamente incassata, che poi si amplia progressivamente con declivi più dolci, ricchi di boschi, con ambienti agricoli molto interessanti, solcati da canali irrigui e arricchiti da caratteristiche lanche.
La necessità della salvaguardia di un ambiente così interessante viene assicurata attraverso normative racchiuse nel Piano dell'Area, il quale costituirà parte integrante del Piano Territoriale del Comprensorio di Novara.



Il Consorzio Piemontese Parco Naturale della Valle del Ticino è costituito dai Comuni:

Bellinzago
Cameri
Castelletto sopra Ticino
Cerano
Galliate
Marano Ticino
Oleggio
Pombia
Romentino
Trecate
Varallo Pombia

e dalla Provincia di
NOVARA

Presentazione

La ricerca dei funghi, insieme con la pesca e l'utilizzo delle spiagge, è una delle principali motivazioni per i frequentatori del Parco. Accanto alla rilevanza numerica dell'afflusso, altri due elementi caratterizzano questa forma di contatto attivo con la sfera naturale: la concentrazione in periodi di per se stessi contenuti e il particolare settore di pubblico che interessa.
Insieme con i cercatori locali, quelli che incontrano i maggiori successi per la diretta conoscenza dei luoghi, durante le stagioni propizie affluiscono nei boschi del Parco molti appassionati provenienti dai grossi centri abitati e dalla cintura milanese.
Fra essi ritroviamo, in primo luogo, i protagonisti del trasferimento massiccio dalla campagna ai grossi centri, avvenuto nel dopoguerra quando la popolazione italiana, da prevalentemente rurale, si è fatta cittadina: persone per le quali la ricerca dei funghi non costituisce novità, ma ricordo di una pratica attuata fino a pochi decenni prima in territori molto diversi.
A questo pubblico eterogeneo è dedicato il sesto volume della Biblioteca: un testo ricognitivo che punta a evitare, nei limiti del possibile, gli inconvenienti anche gravissimi che purtroppo accompagnano un interesse tanto diffuso quanto disordinato.
Vengono qui presentate le specie fungine più comuni e degne di attenzione, raggruppate in contesti utili soprattutto al fine didattico; ma l'obiettivo principale del volume resta quello di dare un'informazione di base e di accreditare, presso il largo pubblico, due convincimenti di fondo: che ci si accosta al Regno dei funghi con umiltà e rispetto; e che, se affiora il minimo dubbio, è meglio lasciare questi esseri un po' misteriosi là dove si trovano.



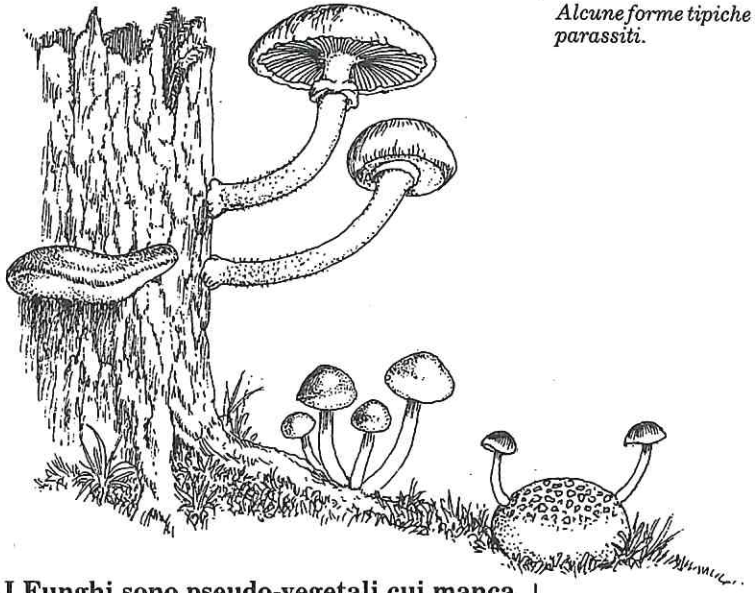
I funghi

I funghi costituiscono un raggruppamento molto vario e ricco di specie, per lungo tempo ricomprese nel Regno Vegetale.
Oggi, in omaggio alle nette differenze rispetto ai vegetali veri e propri, si preferisce raggruppare le specie fungine in un'apposita ripartizione del mondo naturale, il Regno dei Funghi.
Il termine fungo evoca subito l'immagine,



consacrata in tante illustrazioni, dei classici Boleti, o di specie simili per taglia ma di vario colore, che si possono raccogliere nel bosco, tra l'erba, ai piedi di un albero.
Ma attenzione! È bene sapere che, botanicamente parlando, i Funghi comprendono individui dalle dimensioni microscopiche, cioè non visibili a occhio nudo, e altri che invece raggiungono misure considerevoli, tali da far notizia sui giornali.

Come esempio di funghi microscopici possiamo citare quelli che producono la muffa del pane, o del gorgonzola, e quelli che provocano la fermentazione del vino, della birra, del latte. Alcune specie fungine sono inoltre responsabili di molte malattie delle piante, degli animali, o addirittura degli uomini.
Qui, naturalmente, parleremo soltanto dei funghi macroscopici, ben visibili a occhio nudo, che appartengono al gruppo detto "dei superiori". Tale gruppo comprende quelli che noi chiamiamo funghi nel senso comune della parola.



Alcune forme tipiche di funghi parassiti.

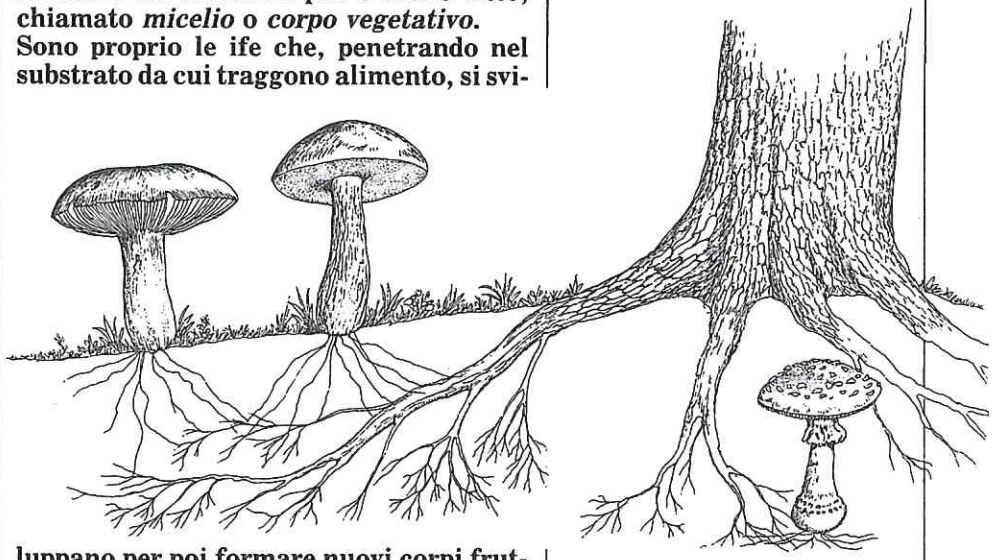
I Funghi sono pseudo-vegetali cui manca il processo della fotosintesi clorofilliana, mediante il quale l'anidride carbonica e l'acqua vengono trasformate in sostanze organiche (zuccheri e amido). Essi hanno perciò bisogno di nutrirsi direttamente di composti organici che si trovano sia nel terreno, sotto forma di sostanze in decomposizione, sia nelle piante o negli animali viventi.
A seconda di come avviene la loro nutrizione, i funghi si dividono in *parassiti*, *saprofiti*, e *simbionti*. I primi si nutrono

arrecando danno ad altri organismi viventi, sia vegetali che animali, e talora possono portare anche alla morte l'organismo che li ospita; i secondi traggono alimento da sostanze in decomposizione, sia vegetali che animali. Molti funghi parassiti, dopo la morte dell'organismo che li ospita, si comportano come saprofiti. Gli ultimi, cioè i simbionti, detti anche *micorrizici*, vivono in stretto contatto con piante legnose, come larici, pini, abeti, betulle ecc. Questi funghi non solo non recano danno all'ospite, ma anzi stabiliscono con



I funghi saprofiti riciclano i detriti vegetali.

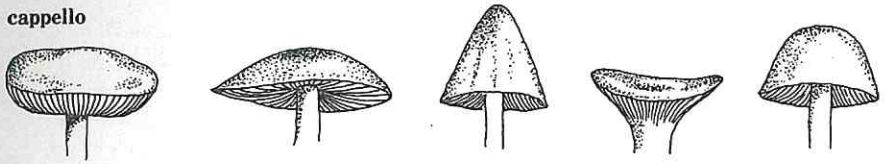
esso uno scambio di sostanze nutritive a livello delle radici con conseguente, reciproco vantaggio. Appartengono a questo gruppo molte delle specie più conosciute, siano esse commestibili che velenose.
Un approfondimento delle conoscenze sul Regno dei Funghi può riservare molte sorprese. Per esempio, quello che noi vediamo sul terreno o sugli alberi, e raccogliamo, non è che una parte del fungo vero e proprio: rappresenta infatti la porzione fertile, portatrice degli organi riproduttori, ed è paragonabile al frutto delle piante; in realtà è l'anomalo prodotto di uno strano organismo senza fiori né foglie. La porzione fertile è scientificamente denominata *corpo fruttifero* o *ricettacolo*.
Come nel frutto si trovano i semi, capaci di dar vita ad una nuova pianta, così nel corpo fruttifero vi sono le *spore*. Queste, prodotte da uno speciale strato di cellule detto *imenio*, quando giungono a maturazione cadono sul terreno, dove poi germineranno dando origine alla vera "pianta del fungo". Infatti dalle spore si sviluppano dei sottili filamenti, in genere non visibili a occhio nudo, chiamati *ife*. Queste si allungano, si ramificano e, riunendosi, formano un intreccio più o meno fitto, chiamato *micelio* o *corpo vegetativo*.
Sono proprio le ife che, penetrando nel substrato da cui traggono alimento, si sviluppano per poi formare nuovi corpi fruttiferi. A volte, raccogliendo un fungo, si può osservare come dalla base del gambo si dipartano dei cordoncini per lo più biancastri o gialli, raramente scuri: sono formati da ife riunite e perciò chiaramente visibili.
In relazione al luogo di crescita un fungo si dice *terricolo* se il pieno sviluppo avviene fuori della superficie del terreno, sia su terra che tra l'erba e il fogliame; *lignicolo* se cresce direttamente sul legno, cioè su alberi, ceppaie o radici, *ipogeo* se cresce e si sviluppa nascosto sotto terra come il tartufo.



Le ife dei simbionti si intrecciano con le radici più minute degli alberi.

Nomenclatura

cappello



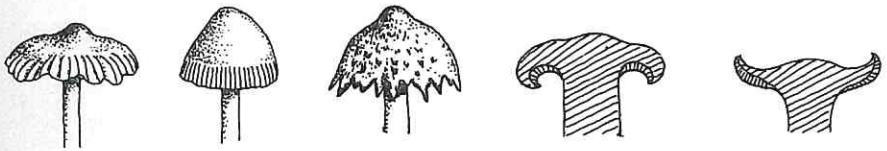
piano | convesso | conico | depresso | campanulato

centro del cappello



umbonato | ombelicato | gibboso

bordo del cappello



plissettato | striato | appendicolato | involuto (sezione) | revoluto (sezione)

cuticola

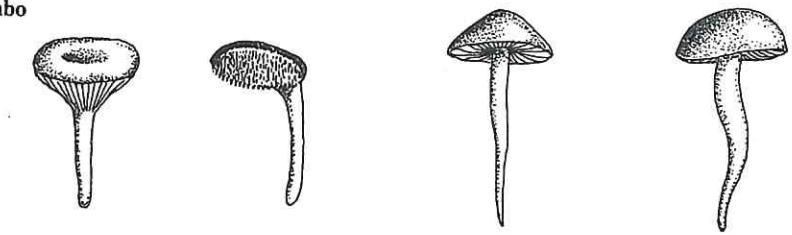


pruinosa, forforosa | fibrillosa | verrucosa | lacerata

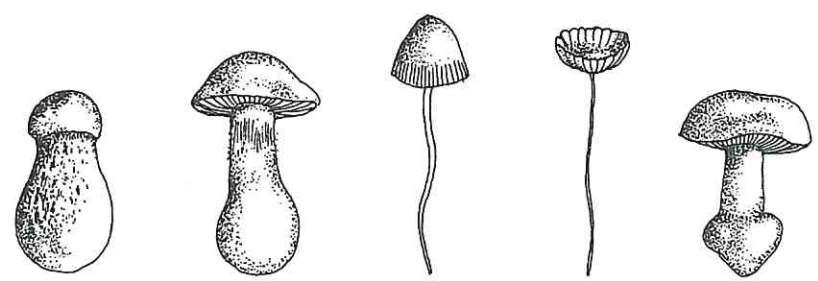


areolata | squamata | villosa, pelosa | irsuta, ispida

gambo

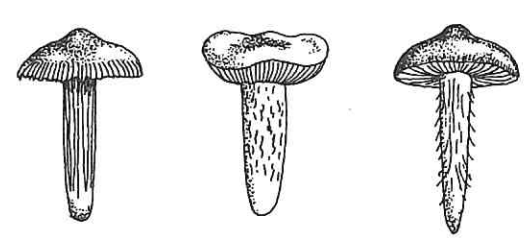


cilindrico, centrale | eccentrico, laterale | radicante | fusiforme

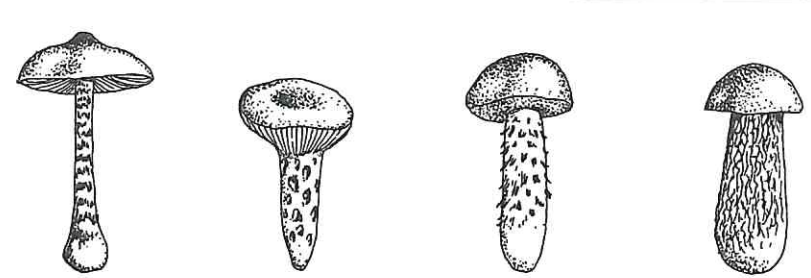


panciuto, obeso | bulboso | flessuoso | filiforme | bulboso marginato

superficie del gambo



striata | rugosa | fibrillosa



zonata, tigrata | scrobicolata | squamata | reticolata

lamelle



distanti o libere | adnate | decorrenti | ventricose, larghe



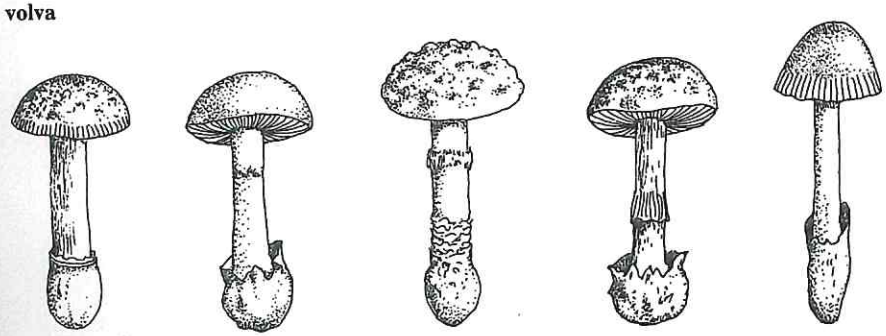
strette | sinuose | arcuate

anello



supero e discendente a gonnella | infero e ascendente a colletto | mobile e membranoso | cortiniforme

volva



circoncisa | inguainante | dissociata | bassa e larga | alta e stretta

Morfologia dei funghi

In genere i funghi che interessano il raccoglitore sono formati da un gambo e da un cappello. Non mancano però casi in cui il gambo è ridotto a breve peduncolo o può addirittura mancare. Anche il cappello non sempre appare nella forma consueta, a calotta o a ombrello; può presentarsi a coppa o a disco, può ricordare un alveare oppure un ammasso a forma di cervello; può anche somigliare a uno zoccolo di cavallo, o a un ventaglio, oppure fondersi addirittura col gambo assumendo un'insolita forma globosa o sferica.

Il *cappello*, presente nella maggior parte dei funghi più conosciuti, è una formazione a ombrello che può assumere aspetti diversi a seconda dello sviluppo, fino a che raggiunge la forma definitiva, caratteristica della specie.

Il cappello può essere:

piano, se non appaiono rigonfiamenti o avvallamenti sulla superficie, che risulta uniformemente piana;

convesso, quando assume una forma arcuata con il margine più basso rispetto alla porzione centrale; è l'aspetto più comune dei funghi maggiormente conosciuti;

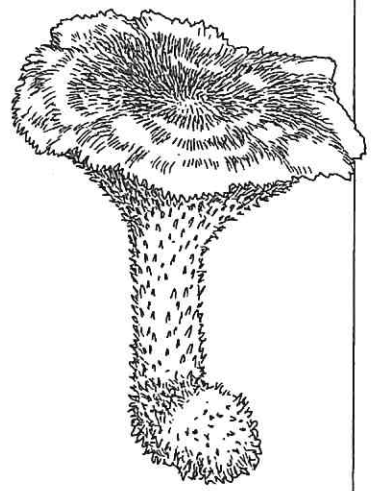
conico, se la parte superiore appare notevolmente più stretta di quella inferiore;

campanulato, quando la parte superiore appare troncata o arrotondata, ma non appuntita;

depresso, se si presenta più o meno concavo, cioè simile a un ombrello rovesciato.

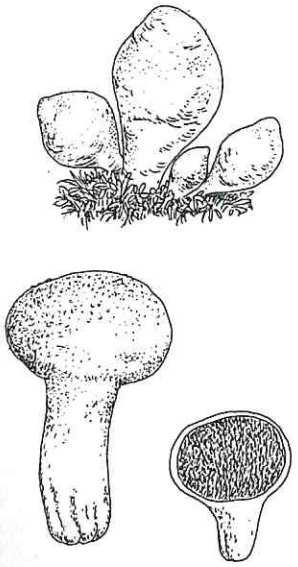
A volte il centro del cappello può presentare un rigonfiamento più o meno evidente, detto *umbone*, e quindi il cappello si dice *umbonato*. Se il cappello presenta al centro una depressione a fossetta, come un ombelico, viene detto *ombelicato*. Infine si indica come *gibboso* il cappello che presenta una superficie irregolarmente ondulata, con zone più alte e più basse.

Anche il bordo, o margine del cappello, è carattere distintivo perché costante in numerose specie di funghi. Il bordo è *liscio*, se

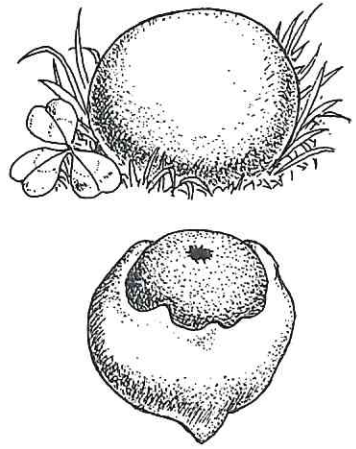


L'imenio e il gambo di questo fungo si caratterizzano per la presenza di aculei di fragile consistenza.

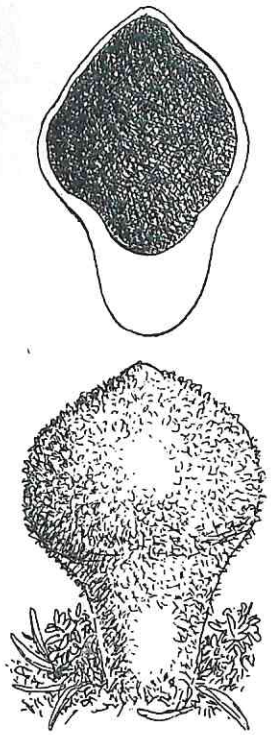
non presenta alcuna ruga o piega; è *striato*, quando si presenta come pettinato o zigrinato su tutta la circonferenza del cappello, particolarmente negli esemplari maturi; è *plissettato*, se ha pieghe piuttosto profonde; *appendicolato* se presenta una debordatura a festoni, con brandelli di cuticola. Quando la parte estrema del bordo è arrotolata verso il basso, si dice *involuto* e se al contrario è arrotolata verso l'alto si dice *revoluto*.
La superficie del cappello, detta cuticola, può presentare varie ornamentazioni e viene indicata come:
pruinosa o *forforosa*, quando appare come cosparsa di granuli farinosi;
granulosa, quando appare come zuccherata;
verrucosa, se è cosparsa di granuli più grossi, o allargati in placche;
fibrillosa, quando presenta lunghe fibre o filamenti disposti parallelamente dal centro al bordo;
lacerata, se le fibre o i filamenti si separano dando alla cuticola un aspetto bicolore;
areolata o *tessellata;* se appare spezzettata da screpolature, con solchi più o meno profondi;
squamata, quando è ricoperta di scaglie o di ciuffi di peli disposti a tegola;
villosa o *pelosa*, se i peli sono isolati, pur ricoprendo anche l'intera superficie del cappello;
ispida o *irsuta* quando i peli sono più o meno lunghi e debordanti dal cappello.
Il *gambo* può essere robusto, tozzo, lungo, corto, fragile, pieno, cavo.
A seconda del punto di attacco al cappello il gambo viene indicato come *centrale* o *laterale*, o *eccentrico*. Si dice *cilindrico* se è regolare nella sua lunghezza, oppure *clavato*, *obeso*, *panciuto* a seconda dell'ingrossamento progressivo dall'alto al basso. Prende il nome di *bulboso*, se il rigonfiamento è solo alla base e, quando questo è improvviso, si dice *marginato*.
Se la base del gambo è appuntita, si chiama *fusiforme*, e se continua simile a una radice prende il nome di *radicante*.
Se il gambo è esile come un filo si dice *filiforme* e se è ritorto nella sua lunghezza prende il nome di *flessuoso*. La superficie del gambo può essere *striata* o *solcata* se presenta strie o solchi; *rugosa* se ha delle grinze; *fibrillosa* quando è ricoperta da fibre a forma di pelo che sovente si spezzettano; *scrobicolata*, quando risulta bucherellata da fossette o cavernette più o meno profonde; *squamata*, se ricoperta da scaglie o vistosi ciuffi; *zonata* o *tigrata*, se ricorda il manto di alcuni felini; *reticolata*, quando la superficie è a reticolo, con maglie più o meno larghe.
L'*anello* è una particolare "decorazione" del gambo, che non risulta sempre presente, ma è un fattore molto importante per la classificazione dei funghi. Esso si dice:
discendente o *a gonnella* quando è saldato sul gambo per mezzo della sua parte superiore, mentre resta libero nella parte inferiore;
ascendente o *a colletto*, se risulta saldato sul gambo nella sua parte inferiore e libero nella parte superiore;
doppio se è fissato nella parte centrale con le due estremità libere.
A seconda del punto d'attacco al gambo, l'anello è detto *supero*, se posto nella metà superiore del gambo e *infero*, quando si trova nella metà inferiore. L'anello è *caduco* quando lascia solo qualche traccia di sé sul gambo; *persistente* quando rimane fino alla marcescenza del fungo; *mobile* quando, staccandosi la parte che aderisce al gambo, può scorrere sul gambo stesso; *cortiniforme* se non si presenta come una membrana vera e propria, ma è un residuo del velo parziale che univa il margine del cappello al gambo.
La *volva* è un altro carattere molto importante per la distinzione dei funghi buoni da quelli velenosi. La volva è una membrana più o meno tenace che avvolge completamente il fungo nei primi stadi del suo sviluppo prendendo anche il nome di *velo generale*. Con l'accrescimento del fungo essa si apre superiormente rimanendo attaccata alla base del gambo. Può essere *circoncisa*, se è ben distaccata dal gambo formando una bordatura abbastanza regolare; *inguainante* quando avvolge la parte basale del gambo



A parte le reali dimensioni, netta la differenza tra i due tipi di funghi appartenenti allo stesso genere: in alto il Lycoperdon pyriforme, *simile a una pera capovolta e cespitoso, in basso il* Lycoperdon saccatum, *con apice più tondeggiante e gambo allungato.*

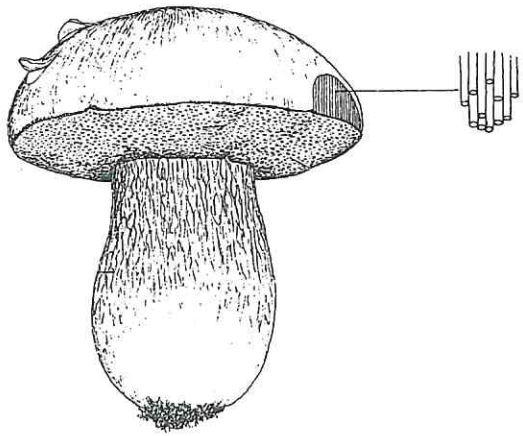


Con la maturità nella Vescia color piombo si lacera la pellicina bianca, lasciando apparire l'involucro grigio-nerastro sottostante.



Sopra, l'interno delle Vesce, da bianco e compatto, diviene a maturità nerastro e pulverulento.
A destra: un fungo appartenente al genere Boletus*; il particolare evidenzia la struttura dei tubuli.*

come una calza, o guaina, e può essere *alta* e *stretta* oppure *bassa* e *larga;* se appare *a cercini,* anelli sovrapposti ma spezzettati in più parti, è detta *dissociata.*
Le *lamelle* sono un carattere molto importante nella numerosa famiglia degli Agarici. Si trovano sotto il cappello e portano l'imenio, dove maturano le spore.
Per osservarle bene occorre eseguire una sezione del fungo dall'alto al basso, passando per il centro del cappello. Vi sono lamelle *fitte* o *rade, distanti* o *libere* dal gambo; *adnate,* se sono appena attaccate al gambo;

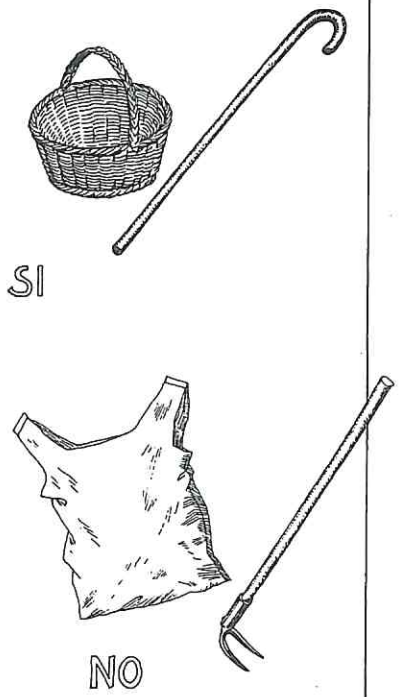


decorrenti, se attaccate al gambo più o meno estesamente. Quando risultano di spessore rilevante, rispetto alla carne del cappello, sono dette *ventricose*; sono *strette* se il loro spessore è ridotto; quando il bordo inferiore, libero, ha delle insenature e delle prominenze, sono chiamate *sinuose,* se il bordo è fatto ad arco, o a U rovesciata, sono dette *arcuate.*
Non tutti i funghi portano, nella parte inferiore del cappello, le lamelle, così come succede nella famiglia degli Agarici. Vi sono funghi che, invece di avere l'imenio sulle lamelle, presentano l'imenio portato da *tubuli,* terminanti con aperture chiamate *pori:* caratteristica, questa, della famiglia delle Boletacee e delle Poliporacee.

Vi sono poi altri funghi che, al posto delle lamelle o dei tubuli, portano degli *aculei,* su cui maturano le spore; caratteristica, questa, delle Idnacee.
Altri funghi ancora non hanno né lamelle, né tubuli, né aculei, ma portano le spore su porzioni del corpo fruttifero non caratterizzate da una particolare struttura o forma; di questo gruppo fanno parte, a esempio, le Ditole (*Clavaria* o *Ramaria*), le Spugnole (*Morchella*) e le Vesce (*Lycoperdon*).

Notizie e curiosità sui funghi

Fin dall'antichità gli uomini hanno sempre dimostrato grande attenzione per quelle "misteriose entità" che vanno sotto il nome generico di Funghi, siano essi commestibili o velenosi. L'interesse può collegarsi a scopi scientifici oppure a semplice desiderio di ampliare la propria conoscenza riguardo alle specie velenose o mangerecce, o anche solamente al desiderio di conoscere e ammirare le bellezze della natura facendo una sana e piacevole passeggiata per i boschi. Purtroppo esistono anche i "cacciatori" o meglio i "bracconieri" dei funghi; vogliamo riferirci in particolare ai loro distruttori, ai nemici di cui è facile notare il passaggio: rami spezzati, cespugli divelti, funghi sbriciolati e calpestati.
Sono "incoscienti", o "coscienti e cocciuti", che arrecano un grave danno non solo alla vita del bosco, ma ai diritti dei veri cultori dell'ambiente naturale, costretti a vedere tanto sfacelo, ed anche a sé stessi.
È doveroso, da parte nostra, ammonire questi vandali e cercare di ricuperarli al rispetto della natura, oltretutto per non dover pagare le conseguenze di simili comportamenti e sottostare a nuove norme e restrizioni legislative che in materia erano impensabili solo qualche decennio fa.
Il rispetto per i funghi va unito anche a un certo senso di timore, inteso come cautela e prudenza in vista di decisioni che potrebbero rivelarsi negative e talvolta portare a



Per la raccolta si utilizzano cestini e bastoni, sono da bandire sacchetti e uncini.

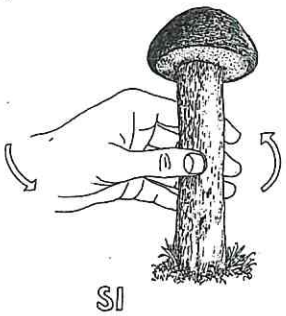
conseguenze fatali. La sicurezza del riconoscimento di una specie è molto importante. Quando si hanno dubbi sulla commestibilità di un fungo, questo va sempre sottoposto al giudizio di un esperto, in modo che si abbiano sufficienti indicazioni per poterlo riconoscere, identificare e soprattutto distinguere da altre specie simili ma non identiche. In ogni caso, meglio lasciare un fungo dubbio là dove si trova.

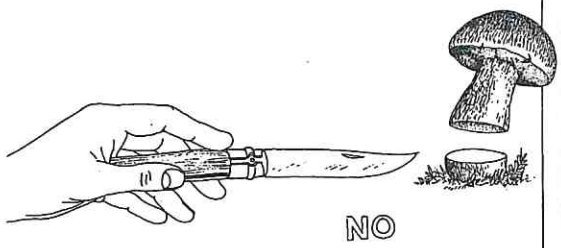
Nel raccogliere i funghi si deve usare una certa delicatezza e molta prudenza.

Tanti cercatori tagliano alla base il gambo: ma così facendo commettono un grosso errore!

Infatti la parte che rimane nel terreno, o tra l'erba, è destinata a decomporsi e a danneggiare le ife, senza contare poi che, alla base del gambo, molti funghi portano la volva, un elemento caratteristico molto importante per la determinazione della specie e, quindi, della possibile commestibilità.

Il fungo va sradicato e non tagliato.





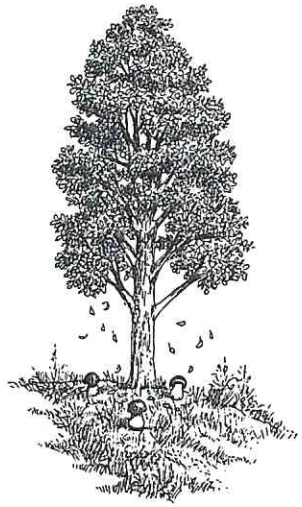
Momento e luogo di crescita

Molti cercatori credono fermamente nell'influenza della luna sulla crescita dei funghi; tuttavia non si ha piena conferma della validità dell'influsso che la luna "buona" avrebbe sulla loro crescita perché si sono verificate buone "fungate" in periodi di luna sfavorevole.

Più importante è il fattore climatico e l'andamento stagionale delle precipitazioni atmosferiche. Una buona fungata dovrebbe registrarsi dopo alcuni giorni di pioggia, seguiti o preceduti da giorni molto caldi. Il periodo può variare dai 10 ai 15 giorni dall'inizio delle precipitazioni, anche a seconda dell'altitudine della zona. L'influenza della neve caduta durante la stagione invernale nei confronti di una buona stagione micologica non è stata confermata; infatti nell'inverno 1981 non cadde un solo fiocco di neve nella zona da noi considerata, e durante il mese di aprile si ebbe un periodo prolungato di piogge torrenziali: ebbene in luglio e settembre ci fu una stragrande quantità di funghi, così come non si registrava da decenni. Anche il luogo di crescita può variare in una sola stagione; i Porcini, per esempio, in piena estate crescono per lo più all'aperto, lontano da alberi e cespugli, mentre con l'avvicinarsi dell'autunno tendono a "ripararsi" sotto le piante e all'interno dei boschi.



La tendenziale collocazione dei funghi: in estate (alto), in autunno (basso).



Varietà di forme, colori e luoghi

Oltre alla normale forma con gambo e cappello, vi sono funghi che assomigliano a una palla, a una pera, a un imbuto, a un corallo, a un polpo, a una clava oppure a una mensola; e anche a una scodellina...

Le dimensioni variano da pochi millimetri a decine di centimetri, con un peso che arriva a 20 chilogrammi e anche più!

I funghi si presentano in tutti i colori esistenti (bianco e nero compresi) e con una infinità di sfumature, tanto che per descriverli si è dovuto ricorrere ad appositi codici indicati col nome dei rispettivi autori: Saccardo, Seguy, Maublanc ecc.

Oltre che nell'erba, tra le foglie cadute, vicino ai ceppi e sulle radici degli alberi, i funghi crescono anche a vari metri dal suolo sui tronchi o sotto la loro corteccia. Alcune specie si sviluppano esclusivamente in luoghi determinati che possono essere: rive di ruscelli, mucchi di segatura, legname ammassato, acquitrini, formazioni di muschio, vecchie cantine, pollai, letamai, immondezzai, ruderi, orti, aiuole di giardini. Ma il micologo, cioè chi studia i funghi, sa di poterli trovare anche sott'acqua, sugli steli delle

erbe, sulle ossa di animali putrescenti, sotto terra e persino nei vasi di fiori.

False credenze

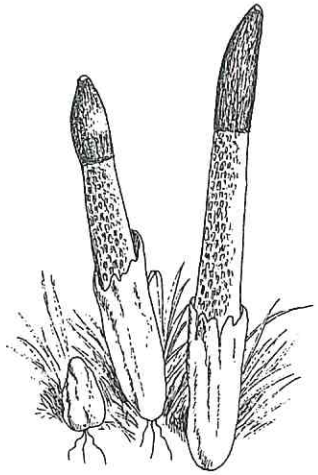
Fin dai tempi più antichi si è cercato un sistema "facile e sicuro" per poter distinguere i funghi mangerecci dai velenosi. Purtroppo ancora oggi, in certe località, si crede in alcune prove empiriche che non hanno alcun valore scientifico. Il prezzemolo, il cucchiaio o la moneta d'argento, la cipolla o l'aglio, che dovrebbero annerire se messi a contatto con i funghi velenosi durante la cottura, sono tutte prove senza fondamento; come pure non ha nessun valore la prova del bianco dell'uovo o del latte che dovrebbero coagularsi a contatto col veleno dei funghi. Un test falso, oltre che irresponsabile, è quello di far assaggiare i funghi sospetti al cane o al gatto di casa.

Fenomeni curiosi

Il *viraggio* è il più importante ed evidente dei fenomeni riguardanti i funghi: la carne o il latice di alcuni di essi muta di colore più o meno repentinamente al taglio, alla pressione, o al semplice contatto con l'aria. Ciò dipende da determinate sostanze che si ossidano, dando luogo a colorazioni che vanno dall'azzurro al celeste al blu-nero, dal rosso al giallo e al verde... Il viraggio di colore non è indice, come erroneamente si crede, di tossicità, dal momento che molti funghi mangerecci presentano questo fenomeno.
L'*igrofaneità* è invece un cambiamento di colore dovuto all'azione dell'umidità e riguarda funghi poco carnosi o poco consistenti. Questi presentano un certo colore in condizioni di umidità normale mentre lo cambiano se l'umidità è accentuata, mettendo pure in evidenza alcune caratteristiche, come la striatura al margine del cappello, non altrimenti rilevabili.
La *reviviscenza* è un fenomeno abbastanza frequente ma poco individuabile, che riguarda alcuni funghi del genere *Marasmius*, *Collybia*, *Pleurotus*, *Hydnum* e pochi altri. Se il tempo è troppo asciutto, i carpofori si essiccano temporaneamente; poi, per azione della pioggia o anche di abbondante rugiada, riprendono la forma e l'aspetto primitivo. Tale processo può avvenire parecchie volte nella vita di questi funghi e sovente causa spiacevoli inconvenienti, dolori intestinali, e sudorazione abbondante, diarrea violenta a chi li consuma pensando che siano freschi.
La *fosforescenza* (bioluminescenza) è un fenomeno abbastanza raro, ma molto interessante. Alcuni funghi emanano una tenue luce al buio, come il Fungo dell'ulivo (*Clitocybe olearia)*, le cui lamelle, quando le spore sono mature, diventano luminescenti; questa caratteristica però scompare in breve tempo se il fungo è tolto dal luogo di crescita.

Odori e sapori

L'odore è uno dei caratteri principali dei funghi e a volte, da solo, può bastare a determinare una specie con esattezza. Odori più o meno gradevoli come quelli di aglio, di farina appena macinata, di farina rancida, di anice, di mandorle amare, di foglie di geranio sfregate, di aringhe; odori repellenti come quelli di ammoniaca, nitroso, di marcio; profumi di fiori o di frutta costituiscono la grande varietà di odori dei funghi. Il sapore è legato all'odore e si apprezza nel fungo allo stato crudo: si determina masticandone un pezzetto per alcuni secondi, ingerendo solo la saliva e sputando il frammento masticato. Questo frammento deve comprendere sia la carne del cappello che l'imenio (cioè lamelle o tubuli) di esemplari freschi. Mediante questo procedimento si è in grado di riconoscere la commestibilità di tutte le specie del genere *Russula*, poiché tutte quelle che non sono acri o pepate si possono considerare commestibili. I sapori dei funghi sono indicati con aggettivi: dolce, mite, acre, piccante, pepato, acidulo, amaro... e anche insapore.



Il Pisciacane, dall'odore nauseabondo, attira molti insetti che favoriscono la dispersione delle spore.

I funghi velenosi del Parco

Numerose specie di funghi, in particolare quelle appartenenti al genere Amanita, *contengono principi attivi tossici che costituiscono parte integrante del loro metabolismo. Se a queste tossine si aggiungono i veleni che si formano durante la decomposizione del fungo per azione di microorganismi, le probabilità di avvelenamento aumentano in modo impressionante.*
Per evitare il pericolo non ci sono che due mezzi: la conoscenza perfetta di tutte le specie velenose e il non consumo dei funghi alterati, sia nel loro stato fresco che dopo conservazione. Anche i funghi commestibili, se tenuti troppo a lungo nei pericolosi sacchetti di plastica o chiusi per ore nel cofano dell'auto (specialmente nelle calde giornate estive) diventano immangiabili. Questi funghi, oltre che di difficile riconoscimento, sono soggetti a un fenomeno di alterazione molto rapida con conseguente decomposizione della loro sostanza organica e formazione di criptomaine, sostanze tossiche che danno luogo a intossicazione di tipo gastro-intestinale. Molto pericoloso è pure il fenomeno dell'intossicazione da Botulino, un batterio capace di portare anche alla morte chi si ciba di funghi alterati a causa della preparazione e conservazione non rigorose, sia sott'olio che al naturale. La preventiva bollitura in aceto è molto importante perché distrugge il batterio che, altrimenti, potrebbe alterare i funghi conservati. Occorre anche diffidare dei funghi gelati, cioè raccolti dopo aver subito gelate invernali (magari alternate a periodi di disgelo), in quanto possono essere in stato di alterazione, se pur poco evidente.
Fatte queste doverose e importanti premesse, passiamo ora alla trattazione dei funghi velenosi o comunque pericolosi per la loro tossicità.
Tra le specie più velenose ma non presenti nel territorio considerato (almeno secondo le zone esaminate e le segnalazioni avute) citiamo le seguenti specie: Amanita virosa, Entoloma lividum, Tricholoma tigrinum, Cortinarius orellanus, Boletus satanas, Nolanea pascua.
Sono tutte specie altamente velenose che però prediligono un altro tipo di terreno e quote più elevate.
Delle specie velenose che crescono nell'area del Parco descriviamo di seguito le più comuni.

Tignosa verdognola

Amanita phalloides

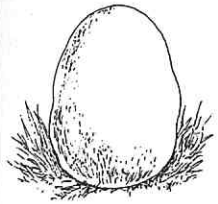
(Vaill. ex Fr.) Sècr.
Mortale
Comune

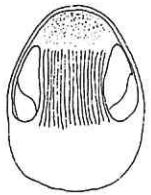
Questo fungo velenoso mortale si trova un po' dovunque dall'inizio dell'estate fino ai primi freddi dell'autunno avanzato.



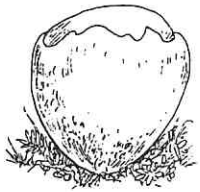
Come suggerisce il nome, questa Tignosa si caratterizza per il colore verdognolo. Gli esemplari qui presentati appartengono alla forma gialla.

Cresce in ogni tipo di terreno, anche se predilige i boschi di latifoglie e, in particolare, le querce e i noccioli, mentre è raro nelle pinete.
Il cappello è conico campanulato e con la maturazione tende a essere pianeggiante; nella forma più diffusa si presenta di colore









In alto: due giovani esemplari allo stato di primordi. Si noti la caratteristica forma a pera con la parte più ingrossata rivolta verso la base.
In basso: esemplari ancora da aprirsi, a forma di pera capovolta, con la parte ingrossata rivolta verso l'alto.

verde-oliva (da qui il nome di verdognola), ma può essere anche grigio-olivastro, fulvo, giallastro come pure bianco-citrino. Può presentare fibrillature più scure del colore del cappello, a raggiera dal centro verso il margine, mentre quest'ultimo è liscio. La cuticola è viscida con tempo umido e sericea, lucente con tempo secco.
Le lamelle sono bianche, talora con riflessi verdognoli, fitte e diseguali tra loro. Il gambo è cilindrico e slanciato, generalmente biancastro, con presenza di minute squame grigiastre che gli conferiscono un aspetto zebrato, specialmente negli esemplari giovani.
L'anello è supero e si presenta a gonnella, di colore bianco-giallastro; talvolta può mancare negli esemplari maturi.
Il gambo porta alla base una ampia volva, con margine libero e lobato, di colore bianco a volte tendente al verdognolo all'interno. Questa volva nei primi stadi di sviluppo avvolge tutto il fungo presentandosi come un uovo bianco che può essere scambiato facilmente con l'Ovolo buono (*Amanita caesarea*) o con una Vescia a superficie liscia (*Lycoperdon*). Se la volva è asportata, può essere scambiato con un giovane Prataiolo (*Psalliota*) o con una Bubbola bianca (*Lepiota naucina*).
La carne è bianca e, all'aria, non muta colore. Odore nullo nel fungo giovane, nauseabondo nell'esemplare maturo.
Questo fungo velenoso mortale è responsabile di oltre il 95% degli avvelenamenti da funghi in Europa. Intere famiglie sono state distrutte per averne mangiato anche solo pochi esemplari. Gli effetti si manifestano dopo molte ore dall'ingestione con vomito e diarrea e, a questo punto, è già troppo tardi per intervenire in quanto è ormai subentrata un'azione lenta e progressiva a livello delle cellule epatiche e renali. L'avvelenamento si manifesta pure con un'abbondante sudorazione, crampi muscolari, pallore del volto, seguiti, a circa 24 ore dall'ingestione, da coma epatico e conseguente morte. Solo se l'avvelenato è curato in tempo, cioè entro sei-sette ore dall'ingestione, oggi si può ridurre la probabilità di morte con l'impiego di particolari antibiotici.

Tignosa primaverile

Amanita verna

(Bull.) Pers.
Mortale
Comune

Fungo velenoso mortale, fortunatamente più raro della Tignosa verdognola (*Amanita phalloides*). L'appellativo "primaverile" non risponde a realtà perché questa Amanita è presente da maggio ad agosto, eccezionalmente in settembre. Predilige i boschi di latifoglie e, in particolare, cresce negli spiazzi vicino alle querce dove l'erba è più stenta.



Questa Tignosa mortale è primaverile solo di nome: in realtà compare per tutta l'estate.

Il cappello è prima convesso, poi pianeggiante; si presenta di colore bianco, a volte con una leggera sfumatura paglierina al centro. Il margine è liscio e la superficie del cappello può essere un po' viscida, col tempo umido, mentre è sericea-lucente con tempo secco. Le lamelle sono bianche, fitte e libere al gambo.
Quest'ultimo è cilindrico e slanciato, di colore bianco, coperto a volte da fiocchetti farinosi che svaniscono al tatto. L'anello è supe-

ro, a gonnella, bianco e resistente. Alla base si nota una volva bianca, membranosa, libera e con bordo lobato; si stringe un po' sopra il bulbo, al piede del gambo.
Come la Tignosa verdognola (*Amanita phalloides)*, questo fungo può essere scambiato con altri funghi commestibili bianchi, quali la Bubbola bianca (*Lepiota naucina)*, i Prataioli (*Psalliota campestris* e *hortensis*), l'Agarico colombetta (*Tricholoma columbetta*). L'osservazione attenta di alcune caratteristiche peculiari da parte degli esperti e, naturalmente, l'astensione dal raccogliere esemplari in caso di dubbio, possono evitare conseguenze gravi. L'avvelenamento da *Amanita verna* è caratterizzato dagli stessi sintomi e ha le stesse conseguenze di quello da *Amanita phalloides*.

Amanita pantherina

(D.C. ex Fr.) Sècr.
Molto velenoso
Comune

Tignosa rigata

È molto diffusa nei boschi di latifoglie, specialmente querce, ma anche in quelli di conifere. Cresce ininterrottamente dalla metà di giugno fino alla metà di novembre. Presenta un cappello da globoso a emisferico, successivamente piano e talvolta anche depresso al centro. Il margine del cappello è nettamente striato o rigato, caratteristica questa da cui prende il nome. Il colore varia dal grigio-bruno al bruno chiaro e la superficie è tutta cosparsa di verruche bianche, facilmente asportabili. La cuticola è vischiosa con tempo umido, lucente con tempo secco. Le lamelle sono fitte, bianche e libere dal gambo. Questo è cilindrico con un lieve ingrossamento alla base, bianco e striato al di sopra dell'anello. Quest'ultimo in genere è inserito obliquamente sotto la metà del gambo: di colore bianco, molto fragile, negli esemplari adulti quasi sempre scompare. Alla base è sempre presente una volva bianca aderente al gambo, bordata superiormente a cercine; poco sopra si notano due o tre cerchi anellari dissociati, che sono residui della volva, per lo più obliqui. Nei primi stadi di sviluppo il fungo si presenta racchiuso nella volva (o velo generale) con il bulbo più grosso del cappello.
La Tignosa rigata è un fungo molto pericoloso per la tossicità che provoca gravi disfunzioni di tipo neurotropo. I sintomi che accompagnano l'ingestione sono gli stessi dell'Ovolo malefico (*Amanita muscaria*), ma in forma più grave. La Tignosa rigata può essere scambiata con la Tignosa vinata (*Amanita rubescens)*, con l'Amanita giunchiglia (*Amanita junquillea)* e con la Bubbolina rigata (*Amanita vaginata)*, tutti mangerecci.



Esemplare di Tignosa rigata in habitat. È evidente la striatura in margine del cappello che dà il nome a questo fungo.

Ovolo malefico

È uno tra i funghi più comuni non solo nell'area del Parco.
Cresce in gran numero durante l'estate e l'autunno sia nei boschi di conifere (abeti e pini) che tra le betulle. Con le radici di questi alberi entra in micorriza, cioè stabilisce quel processo di simbiosi con mutuo scambio già descritto in precedenza. Sotto questo punto di vista l'Ovolo malefico è senz'altro un fungo da proteggere per il lavoro che svolge a

Amanita muscaria

Fr. ex L.
Velenoso
Molto comune

vantaggio della pianta simbionte; al contrario è quello che subisce forse più di altri gli atti di vandalismo da parte dei cercatori meno educati.
Il cappello è di un bel colore rosso-arancio o rosso-scarlatto. Tutta la sua superficie è punteggiata di verruche bianche, di varia forma e grandezza. Queste verruche possono anche scomparire per azione della pioggia e del vento e in tal caso l'*Amanita muscaria* potrebbe essere scambiata con l'Ovolo buo-



L'Ovolo malefico, il più rappresentato tra i funghi velenosi.

no (*Amanita caesarea*) che però presenta un'ampia volva e ha sia il gambo che le lamelle di colore giallo.
Il margine del cappello è striato. Le lamelle sono bianche, fitte e libere al gambo. Il gambo è bianco, robusto, cilindrico, con la base bulbosa ornata da una volva ridotta in scaglie biancastre, disposte in serie circolari. L'anello è supero, bianco, a volte tendente al giallognolo: ampio, membranoso, talvolta striato verticalmente all'esterno. L'Ovolo malefico è sempre stato oggetto di numerose leggende e false credenze ed è diventato anche il fungo preferito nelle illustrazioni delle fiabe del bosco.
Per secoli è stato ritenuto, e ancora oggi molti inesperti lo credono, il fungo più velenoso in assoluto. Non è vero!
Pur manifestando la propria tossicità con avvelenamenti di tipo neurotossico, non è mortale. Il suo contenuto di sostanze tossiche è decisamente più basso rispetto alla Tignosa rigata (*Amanita phanterina*) e alle numerose *Inocybe*.
In alcune località (come, per esempio, in Russia) questo fungo viene mangiato senza danni, dopo un particolare trattamento (macerazione in acqua salata e aceto), ma si consiglia caldamente di non fare prove di questo genere perché si può incorrere facilmente in avvelenamenti.

Agarico delle Groane

Tricholoma groanense

Viola
Sin.: Tricholoma Josserandi
Molto velenoso
Poco comune

Si tratta di un fungo molto raro con distribuzione limitata all'area che ci interessa, cioè l'area del Parco Ticino, e alla zona delle Groane, nell'alto Milanese, caratterizzate da formazioni a brughiera con pini e betulle. Pare non cresca altrove e, comunque, anche nel Parco è poco comune. Si trova, generalmente tra ottobre e novembre, a gruppi di pochi esemplari nello stesso habitat del pregiato Agarico portentoso (*Tricholoma portentosum*), con il quale può venire scambiato anche da parte di cercatori esperti.
Il *Tricholoma groanense* ha il cappello con toni grigi simili al *portentosum* anche se mancano le sfumature color acciaio, quasi sempre è presente un umbone; il *portentosum* presenta inoltre sfumature giallastre. Le dimensioni sono più piccole che nel *portentosum*, con il gambo più appuntito verso la base, bianco o soffuso di grigio, più scuro alla base stessa, talora con toni rosso-bruni. Le lamelle sono dapprima bianche, poi gri-

giastre: questa caratteristica può creare confusione con il raro Agarico terreo (*Tricholoma terreum*), eccellente mangereccio, anch'esso con cappello color grigio-topo. Il particolare che permette di distinguere il *groanense* dagli altri due è l'odore. Infatti il *terreum* è inodore, il *portentosum* ha un lieve odore farinoso, mentre il *groanense* emana un forte odore sgradevole tra il "cimicino" e la farina rancida, specialmente al momento della raccolta. L'Agarico delle Groane causa disordini intestinali di considerevole entità con cefalea, nausea e conseguente vomito più o meno violento, diarrea e coliche addominali molto dolorose, seguite da sete intensa. Vi è anche la possibilità, se pur ridotta, di alterazioni epatiche. Di conseguenza questo fungo può essere molto pericoloso se raccolto e ingerito in quantità elevata; fortunatamente si tratta di evento poco probabile data la rarità cui si è accennato all'inizio.



Allo stato fresco l'Agarico delle Groane si differenzia dai consimili per l'odore di cimice e il gambo fusiforme.

I Cortinari rossastri

Come già detto, nell'area del Parco non è accertata la presenza del mortale *Cortinarius orellanus*, che abbiamo nominato nel gruppo dei funghi velenosi da ricordare. Alcuni esemplari di *Cortinarius orellanus* furono portati a una mostra micologica di Bellinzago, ma non fu possibile conoscerne l'esatta provenienza.
Vi sono però altri piccoli Cortinari, appartenenti allo stesso gruppo, con proprietà velenose molto elevate e del tutto simili a quelle del famigerato *Cortinarius orellanus*.
Caratteristica comune di questi piccoli funghi, che sono anche molto belli, è una colorazione che va dal giallo al rosso-bruno, passando per tutta una gamma di colori intermedi: vale a dire zafferano, arancione, rosso-sangue, diffuso su tutto oppure su parte del carpoforo.
Si ricorda il pericolosissimo *Cortinarius phoeniceus*, di colore rosso-sangue con lamelle rosse; il *Cortinarius semisanguineus*, che ha solamente le lamelle rosse e poi brune; il *Cortinarius rubicundulus* e il *Cortinarius bolaris*, giallastri, con squame rossorame o vermiglie.
Queste specie sono presenti con minore o maggiore abbondanza nell'area del Parco e il periodo in cui crescono è solitamente l'autunno.
L'unica eccezione è il *Cortinarius rubicundulus*, che appare già in giugno.
Questi piccoli Cortinari sono causa di avvelenamenti citotossici (cioè a livello delle cel-





Nel Cortinarius phoeniceus, *velenoso-mortale, il giallo dell'apice del gambo separa nettamente il rosso del cappello e quello della parte inferiore nel gambo stesso.*

La carne del Cortinarius rubicundulus, *anch'esso velenoso mortale, presenta alla frattura un caratteristico colore giallo-cromo.*

lule) molto gravi. I danni avvengono a livello dell'apparato gastro-intestinale, del fegato, dei reni, causando lesioni che hanno quasi sempre esito mortale, a causa del lungo periodo di incubazione.
Infatti i sintomi di questa intossicazione si manifestano dai 3 ai 15-17 giorni dopo l'ingestione del fungo: a questo punto è ormai troppo tardi per le cure del caso.

Le piccole Lepiote

Sono funghi di piccola taglia con il cappello rivestito di squamette disposte più o meno circolarmente, oppure di granulazioni che ne ricoprono per intero la superficie. Al centro del cappello è sempre presente un umbone più o meno pronunciato e, solitamente, più scuro. Le lamelle sono bianche; il gambo è dotato di un anello mobile e fragile che, però, nel fungo pienamente sviluppato può anche sparire repentinamente.
Le piccole Lepiote di cui parliamo sono graziosi funghi di colore solitamente biancastro, rosato o vinoso; il loro habitat si trova di preferenza in mezzo all'erba, al margine dei boschi, lungo i sentieri e nelle radure. Fanno la loro apparizione in estate e in autunno, specialmente dopo lunghi periodi di pioggia. Raramente sono isolati: di solito si rinvengono a gruppetti di più esemplari. Non sono confondibili con specie che solitamente si raccolgono per uso commestibile; a parte, forse, qualche esemplare cresciuto un poco più della norma che potrebbe essere scambiato per una piccola Mazza da tamburo (*Lepiota procera*). In casi di questo genere è sufficiente non raccogliere, per sicurezza, quest'ultima specie buona, se l'esemplare è di dimensioni inferiori ai 10-12 cm di altezza.
La specie che crescono con una certa diffusione nel territorio del Parco sono la *Lepiota cristata*, la *Lepiota clypeolaria* e la *Lepiota subincarnata*.
La Lepiota crestata (*Lepiota cristata*) è di colore bianco in netto contrasto con l'umbone e con le squamette rosso-brunastre; emana un netto, e caratteristico, odore di gas o di frutta fermentata.
La Lepiota calzata (*Lepiota clypeolaria*) è di colore nocciola con squamette giallo-rossastre e ha una caratteristica forma trapezoidale del cappello; in questa specie il gambo appare come rivestito da una calza lanosa più o meno brunastra. La *Lepiota subincarnata* è di colore rosa-lilla-brunastro, con squame più rialzate e più appuntite che nelle altre specie, e con la carne che tende a divenire rossastra dopo la raccolta. Questa specie è senza dubbio la più pericolosa del gruppo: causa avvelenamenti molto gravi, simili a quelli della terribile Tignosa verdognola (*Amanita phalloides*), in certe località dove veniva scambiata per le comuni Gambesecche (*Marasmius oreades*) vi sono state segnalazioni di decessi, specialmente di persone anziane e bambini, generalmente i più esposti all'azione dei veleni.



La Lepiota crestata, molto diffusa, cresce a gruppi nelle radure.



La Lepiota calzata, simile alla precedente, è molto più rara.

Le Psalliote ingiallenti

Coloro che vogliono raccogliere Psalliote da portare sulla mensa devono usare molta prudenza. Bisogna accertarsi che il

fungo raccolto appartenga davvero al genere *Psalliota*, abbia cioè le seguenti caratteristiche:
cappello solitamente non liscio ma con presenza di squame o "ciuffi di peli", salvo rare eccezioni di specie che presentano un cappello biancastro;
gambo con presenza di anello;
lamelle mai bianche ma, generalmente, rosa o grigio-rosa all'inizio, poi di color cioccolata o brune;



Di rilievo nella Psalliota placomyces *il colore giallo-cromo istantaneo che appare al taglio nella base del gambo.*

odore d'anice o di mandorle.
Fatto questo accertamento, occorre prestare molta attenzione alla base del gambo: infatti, se questa ingiallisce allo sfregamento o alla rottura, si è certi che la Psalliota raccolta non è commestibile.
Questa verifica è da fare esclusivamente su esemplari giovani, non troppo aperti, e con tempo asciutto.
Inoltre va tenuto presente che le Psalliote di questo gruppo emanano sovente uno sgradevole odore di iodoformio, di inchiostro o di sudore.
Nel Parco si trovano con una certa frequenza tanto la *Psalliota placomyces*, nella varietà *grisea* con cappello grigio-topo e nelle varietà *terricolor* con cappello brunastro, quanto la *Psalliota xanthoderma*, interamente bianca ma che si macchia di giallo in ogni sua parte alla pressione o allo sfregamento.
Quest'ultima ha uno sgradevole odore di fenolo e di inchiostro.
L'azione tossica di questo gruppo di Psalliote è di carattere gastrico-intestinale, però non molto grave: è infatti simile, più che altro, agli effetti di una dolorosa indigestione.

Le Clitocibi bianche

Per *Clitocybe* si intendono funghi con lamelle che decorrono più o meno lungamente sul gambo, con cappello che presenta una depressione centrale più o meno marcata, con carne elastica e tenace (ma non dura!) e con un classico portamento "a imbuto".
Questi funghi emanano frequentemente un odore abbastanza forte, a volte gradevole: anice, mandorle, frutta (ma anche farina rancida, muffa), che può invitare alla raccolta.
Qualcuna di esse, è vero, può essere consumata senza inconvenienti, ma bisogna prestare molta attenzione a quelle di colore fondamentalmente bianco (dal bianco puro, o bianco-neve, al bianco sporco, dall'avorio al bianco-rosa, al bianco-giallastro), specialmente se presentano la superficie del cappello di aspetto marmorizzato, come ricoperto di farina o forfora, oppure come imbevuto d'acqua.
Tutte queste specie hanno un contenuto più o meno alto di muscarina e sono perciò capaci di produrre disturbi abbastanza seri a chi se ne cibasse.
I luoghi di crescita, nel territorio del Parco, sono quanto mai svariati, ma pare che esse preferiscano le pinete, specialmente con pino strobo, e le boscaglie con presenza di robinia; oppure, al loro margine, l'erba delle radure e dei prati. Raramente si trovano isolate, mentre di solito crescono a gruppi o a



Esemplare di Clitocybe cerussata *in habitat.*

cerchi e, talora, anche a cespi ma con pochi esemplari riuniti alla base del gambo.
Tra le specie più comuni ricordiamo la *Clitocybe dealbata*, la *Clitocybe cerussata*, la *Clitocybe hydrogramma*, la *Clitocybe inornata* e la *Clitocybe fragrans*, tutte molto simili tra loro.
La pericolosità di questi funghi aumenta allorché il cercatore sprovveduto li raccoglie senza porvi la debita attenzione e scambiandoli per il loro sosia, vale a dire il Prugnolo bastardo (*Clitopilus prunulus*). Questo è un eccellente commestibile, simile in tutto e per tutto a certe Clitocibi biancastre, ma che non si presenta mai negli stessi luoghi. Cresce infatti all'interno dei boschi o al loro limitare ma, di preferenza, vicino a querce e castagni. La sua carne è molto più tenera e fragile ed emana un soave profumo di lievito o di farina appena macinata. Inoltre le lamelle, a maturità, assumono una caratteristica tinta rosata.



Un cespo della bianca Clitocybe hydrogramma.

Funghi caratteristici del Parco

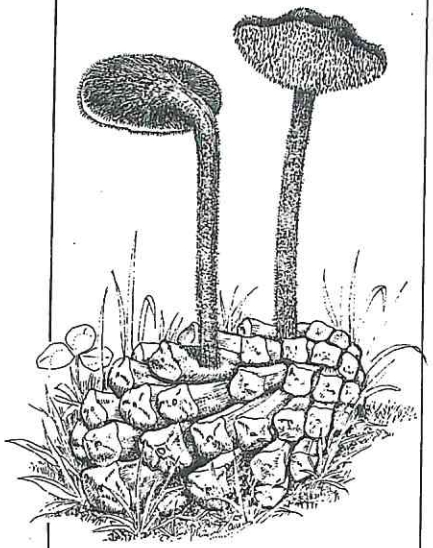
Volendo presentare una carrellata sui funghi più caratteristici che crescono nel territorio del Parco in relazione ad alcuni habitat tipici (dopo quella sui funghi velenosi più comuni che hanno avuto una trattazione a parte) segnaliamo la presenza delle specie veramente particolari o interessanti che crescono di preferenza in associazione con le essenze forestali presenti nel territorio stesso. Ovviamente, trattandosi per la maggior parte degli ambienti di boschi a formazione mista, in qualche caso è difficile stabilire con certezza l'esatta simbiosi tra un determinato fungo e una delle piante che gli sta vicino; può addirittura capitare che la pianta simbionte non sia quella accanto, ma un'altra un po' più lontana. Inoltre alcuni funghi possono crescere sia in un ambiente che in un altro per cui nella descrizione dei vari funghi sarà indicata tale possibilità.

Boschi di pino

In prevalenza all'interno di questi boschi è presente il Pinus silvestris *ma vi si trovano anche il* Pinus strobus *e il* Pinus rigida, *con qualche rara* Picea excelsa. *Essi rendono l'ambiente molto caratteristico per la presenza di conifere a tratti allo stato puro, altrove miste a latifoglie, e creano un habitat particolarmente adatto alla crescita di alcuni funghi, specialmente nella stagio-*



ne molto avanzata. Infatti le specie più ricercate crescono proprio in ottobre e novembre. Un fungo tipico, parassita degli alberi di pino, è il Phaeolus schweinitzii *che intacca le radici; fa spicco, quando è ancora giovane, per il colore giallo-zafferano. Questo fungo, dalla forma variabile e non ben delineata, si presenta come un ammasso tortuoso, a volte circolare o a ventaglio, persino a più strati o con più esemplari attaccati tra loro, di consistenza spugnosa, molto leg-*



Tra gli Hydnum, *questo è l'unico a crescere su una pigna, interrata e marcescente.*

geri. Cresce dall'inizio dell'estate all'autunno, specialmente nei tratti più umidi, sviluppandosi velocemente e causando gravi danni alla pianta che lo ospita.
In primavera, allo sciogliersi delle nevi, con un po' di accortezza si possono notare sul terreno fradicio i curiosi Hydnum (Pleurodon) auriscalpium, *a forma di spatola o di rene sorretto da un lungo gambo nerastro, peloso-vellutato e con la parte inferiore del cappello ricoperta da lunghi aculei. Questi curiosi funghetti crescono sempre sui frutti interrati e marcescenti di pino (coni). Nello stesso periodo si possono rinvenire le gracili Collybie strobilicole quali la* Collybia tenacella *e* stephanocystis, *molto simili tra loro; il termine strobilicole deriva dal fatto che il loro lungo gambo è ancorato ai frutti dei pini, cioè ai coni o strobili.*
*Ma la stagione più propizia è l'autunno con la presenza dell'*Hygrophorus hypothejus *e* limacinus *e anche dei* Tricholoma colossus *e* caligatum *come pure dei* Tricholoma portentosum *e* columbetta.
Dove il Pino strobo si confonde con il castagno si possono notare, se pur rari, i Gomphydius roseus *e la vistosa* Clitocybe aurantiaca.
Fanno loro compagnia il Boletus badius, *il* granulatus, *i numerosi* Boletus bovinus *e* variegatus.
Dove lo strobo cresce quasi in purezza si trovano il Boletus luteus *e il* placidus, *tutti commestibili. Si possono rinvenire anche il* Lactarius deliciosus *e il* semisanguifluus, *simili tra loro. Tra i funghi non commestibili vi è il curioso e piccolo* Boletus (Calchiporus) piperatus, *dal sapore nettamente pepato, con pori color cannella e la base del gambo sempre gialla, come pure il micelio che vi rimane sempre ancorato. Una volta essiccato e ridotto in polvere si può utilizzare come surrogato del pepe!*
Tra i funghi più pericolosi va ricordato il velenoso Tricholoma groanense *(vedi capitolo dei funghi velenosi). Le specie più caratteristiche di questo ambiente vengono trattate di seguito più estesamente.*

Igroforo giallo-bruno

Hygrophorus hypothejus

Fries
Sin.: Limacium hypothejus
Buono
Comune

Questo bell'Igroforo cresce in stagione molto avanzata e comunque mai prima delle gelate novembrine. È tra i funghi più caratteristici dei boschi di pini e da noi si ritrova esclusivamente sotto il pino silvestre. Purtroppo in questi ultimi anni la sua presenza va man mano rarefacendosi, forse per effetto delle piogge acide. Il cappello da convesso, con il bordo arrotolato verso le lamelle, si fa piano e anche depresso, con il bordo a volte fessurato; è di colore brunogiallastro, con toni grigi e olivastri, viscidoglutinoso.



Dopo tanti funghi velenosi e sospetti, finalmente uno commestibile: l'Igroforo giallo-bruno.

Le lamelle sono rade, decorrenti sul gambo, bianche tendenti poi al giallino e all'arancio-salmone a maturità. Il gambo è pieno, cilindrico, sovente molto allungato, sottile e viscido nei giovani esemplari. È biancastro con macchie giallastre o olivastre. Porta un anello glutinoso, cioè molto viscoso, però di breve permanenza. Manca la volva.
La carne è bianca e giallastra sotto la cuticola e nello strato esterno del gambo. Ha odore mite e sapore gradevole.
In cucina è discretamente apprezzato, fritto solo al burro e succo d'aglio, oppure dopo essiccazione.
Si conserva bene anche sott'olio.

Tricholoma portentosum

(Fr.) Quèl.
Buono
Comune



L'Agarico portentoso, dall'aspetto non invitante, in realtà è molto apprezzato per le sue qualità gastronomiche.

Agarico portentoso

Anche questo fungo, come l'Agarico cavaliere, cresce in autunno nei boschi di pini ma anche nei boschi di castagni, là dove questi siano associati ai pini; a volte, data la stagione, resta sotto il folto strato di fogliame caduto a terra. Può presentarsi isolato o anche a gruppi di più esemplari. È poco ricercato sia per il suo colore grigio poco invitante, sia per la estrema rassomiglianza con specie tossiche e velenose pure presenti nel territorio di crescita. Il cappello è prima convesso e poi spianato, con orlo più o meno ondulato, di colore grigio-acciaio talora con sfumature giallastre e azzurrognole. Presenta un umbone, al centro, di colore più intenso, quasi nero. La cuticola è liscia e viscida.
Le lamelle sono rade e grosse, biancastre tendenti al giallognolo a maturità, stadio in cui anche il bordo del cappello assume questo colore.
Il gambo è robusto, cilindrico, a volte un po' arcuato, con il piede che si prolunga in una appendice radiciforme. È di colore biancastro con sfumature di giallo-citrino. Non presenta né anello né volva.
La carne è fragile, di colore bianco, tendente al giallognolo, violacea sotto la cuticola. Ha odore tenue, quasi nullo, e sapore gradevole, lievemente farinoso. Le specie simili (da non raccogliere) hanno carne amara e acre come il *Tricholoma virgatum*, oppure si caratterizzano per assenza di giallo e odore sgradevole, come l'Agarico delle Groane (*Tricholoma groanense*).
Una nota degna di attenzione per chi è dedito alla ricerca di questo *Tricholoma portentosum*: andare molto cauti nella raccolta di esemplari con ingiallimento delle lamelle, in particolare quando ciò è dovuto a temperature troppo rigide o a gelate! Infatti è capitato di scambiare il pericoloso *Tricholoma groanense*, che per una gelata presentava lamelle giallastre, con il *Tricholoma portentosum*.
Un'altra possibilità di errore riguarda il *Tricholoma sejunctum*, più giallo di solito in tutte le sue parti, ma che può presentare delle forme ove il giallo è appena percettibile. Questo fungo ha la carne di odore nettamente farinoso-acerbo e sapore amarognolo. Il *Tricholoma sejunctum* si presenta con una certa frequenza nel territorio del Parco: non è velenoso, ma lievemente tossico e può provocare vomito.

Gonfidio rosa

Gomphidius roseus

(L.) Fr.
Mediocre
Poco comune

Questa bellissima specie di colore rosa è qui piuttosto comune anche se non abbondante e cresce esclusivamente sotto i pini in compagnia del proprio inseparabile socio, il Boleto bovino (*Boletus bovinus*).



Un vero, piccolo gioiello smaltato del bosco: il Gonfidio rosa.

Di dimensioni piuttosto piccole, si riconosce subito per il delicato color rosa del cappello e per la presenza di una zona anellare sul gambo; questo è corto, biancastro con zone rosee, giallastro alla base. La zona anellare è un residuo del velo parziale. Non c'è quindi né anello né volva.
A maturità in seguito alla maturazione delle spore si chiazza progressivamente di nero in tutte le sue parti.
Pur essendo certamente commestibile, se ne sconsiglia l'indiscriminata raccolta, trattandosi di una specie altrove non molto diffusa.

Boletus badius

Fries
Sin.: Xerocomus badius
Buono
Molto comune

Boleto baio

Si rinviene in estate e fino al tardo autunno nei boschi sia di conifere (pini) che di latifoglie (castagni, ma anche faggi e querce). Si trova in gruppi di numerosi esemplari. Il cappello è carnoso, prima emisferico e poi appianato, sovente depresso con il bordo rialzato. Può raggiungere anche i 15 cm di diametro. Il margine è sottile, a lungo involuto, la cuticola è viscosa con tempo umido, finemente vellutata con tempo secco; è di colore baio, bruno, castano scuro. I tubuli sono di media lunghezza, annessi al gambo, con pori molto piccoli di colore crema pallido



quasi bianchi poi gialli e verdastri, che al tocco diventano blu. Il gambo è cilindrico, pieno, sodo e compatto con base leggermente assottigliata; è liscio, senza reticolo, a volte finemente vellutato, di colore giallo-ocraceo o bruno-giallastro, più scuro nella porzione basale. Non porta né anello né volva. La carne è dapprima soda e compatta, poi molliccia, fibrosa nel gambo; è bianco-giallastra ma diventa blu al taglio. Ha odore tenue di frutta e sapore buono, dolce, di nocciola. È un buon fungo commestibile, una volta poco conosciuto, ora fatto oggetto di accanita ricerca. Si conserva sott'olio, con l'essiccazione, acquista aroma.

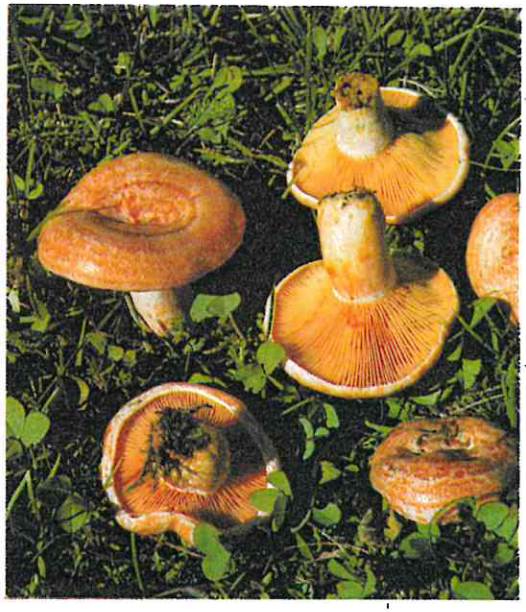
Un fungo il cui aspetto suscita parecchie perplessità: in realtà il Baio si alterna al Porcino e lo sostituisce egregiamente.

Agarico delizioso - Sanguigno

Lactarius deliciosus

Fr. ex L.
Buono
Abbastanza comune

Tra tutti i Lattari è senz'altro il più conosciuto e ricercato nell'area del Parco. È comune e abbondante specialmente nel tardo autunno; lo si rinviene nei tratti più umidi dei boschi di pino, sovente semisepolto dal folto strato di aghi e detriti. Il cappello è convesso, ombelicato, poi depresso e anche imbutiforme; il margine è a lungo involuto



ma negli esemplari maturi può risultare disteso. Presenta un colore arancio-carnicino, più o meno vivace, con zone anellari concentriche di colore più marcato. La cuticola è liscia e umida.
Le lamelle sono fitte, un po' decorrenti sul gambo, di colore arancio-pallido, a volte macchiate di verde, negli esemplari adulti.
Il gambo dapprima è pieno, poi cavo; cilindrico, dello stesso colore del cappello, è ornato di piccole fossette (scrobicolato) di tinta più scura. Non è presente né anello né volva.
La carne è dura, bianco-giallastra e arranciata negli strati più esterni del cappello e del gambo. Ha odore di frutta e sapore un po'

Da noi considerato fungo mediocre, in altri Paesi è particolarmente apprezzato.

acre, amaro, all'assaggio; tende a divenire verdastra. Il latice è abbondante, denso, color rosso-carota che tende, come la carne, a diventar verdastro al contatto con l'aria.
Tutti questi caratteri sono abbastanza netti per la identificazione del *Lactarius deliciosus*, anche se spesso non è facile distinguerlo da altri lattari, simili e sempre commestibili, come tutti quelli a latice color carota (*Lactarius semisanguifluus*, *Lactarius salmonicolor*...)
In cucina il modo migliore per apprezzarlo è alla graticola o al forno. I giovani esemplari si prestano molto bene alla conservazione in vasetti.

Tricholoma equestre

(Fr.) Quèl.
Buono
Comune

Agarico cavaliere



L'Agarico cavaliere si rinviene prevalentemente nella zona collinare del Parco.

E' questo un fungo molto comune nel territorio del Parco. È oggetto di accanita ricerca da parte sia dei raccoglitori, che lo consumano, sia degli studiosi che ultimamente, osservando le varie forme in cui si manifesta, hanno creato nuove denominazioni come *Tricholoma flavovirens*, *Tricholoma auratum*.
Cresce in autunno nei boschi di conifere, specialmente sotto i pini e, in particolare, sotto il Pino silvestre. Si presenta sovente in numerose colonie durante la tarda stagione autunnale, quando le nebbie invadono la vallata del Ticino. L'Agarico cavaliere porta questo nobile nome in quanto era ritenuto cibo riservato ai cavalieri. Il cappello è carnoso, dapprima campanulato poi spianato, a volte ondulato; il colore è giallo-olivastro, giallo-verdognolo, coperto di piccole squame color ruggine al centro, che prendono una sfumatura rossastra. È viscido, con la cuticola facilmente separabile dal resto del cappello.
Le lamelle sono fitte e larghe, di un bel colore giallo-zolfo persistente. Il gambo è tozzo, massiccio e cilindrico, un poco ingrossato alla base. È dello stesso colore delle lamelle, a volte con zone più o meno olivastre; la sua superficie si presenta leggermente forforacea. Non porta né anello né volva.
La carne è soda e bianca; sotto la cuticola tende al giallognolo, come pure alla base del gambo. Non è dotato di odore particolare; a volte l'odore è lievemente farinoso, fatto questo che lo fa distinguere dal tossico e molto simile *Tricholoma sulphureum*; quest'ultimo è giallo-zolfo in ogni sua parte ed emana un forte e disgustoso odore di zolfo.
L'Agarico cavaliere è un fungo commestibile di sapore gradevole; si presta oltre che al consumo immediato anche all'essiccazione e alla conservazione.

Poliporo giallo

Polyporus sulphureus

(Bull.) Fr.
Scadente
Poco comune

E' senza dubbio il più vistosamente colorato tra tutti i funghi del Parco. Appare già in primavera sugli alberi di Pino strobo malati, pur non disdegnando i ciliegi selvatici, i gelsi e i castagni; la sua fruttificazione prosegue ininterrottamente durante tutta la stagione estiva, mentre solo raramente ricompare in autunno.
Questo fungo si presenta con una forma diversa da quella classica con gambo e cappello: infatti è costituito da ventagli sovrapposti riuniti alla base in una specie di breve tronco, attaccato al legno dell'albero che lo ospita. È di un bellissimo colore giallo-zolfo

ma, nella varietà *miniatus*, è giallo-rosa-aranciato; sia per le dimensioni che per il colore si nota immediatamente sugli alberi o sulle ceppaie.
La faccia superiore dei ventagli è gibbosa, con bordo ondulato, diviso in lobi da solchi più o meno profondi. La faccia inferiore porta i tubuli e i pori che sono rotondi, di colore giallo-zolfino.
La carne del Poliporo giallo ha una consistenza piuttosto spugnosa, molle ed acquosa ed emana un soave profumo di frutta. Il sapore però è decisamente acidulo, per cui se ne sconsiglia l'uso; si può comunque consumare senza inconvenienti quando è ancora giovane.



Il Poliporo giallo, con le sue formazioni a mensole, sembra adornare i tronchi degli alberi, in realtà costituisce un'autentica minaccia per la loro integrità.

Generalmente del Poliporo giallo esistono due forme:
la forma *resupinata*, cioè appiattita, quasi incrostante, senza bordi rialzati, che non è altro che la prima fase di sviluppo del fungo stesso;
la forma a ventagli sovrapposti (che abbiamo descritto sopra) che è quella del fungo in tutta la sua bellezza e imponenza.
In questa seconda forma può raggiungere taglie veramente impressionanti (40 cm di diametro) dovute alla confluenza di più individui, con un peso che può variare dai 5 ai 10 chilogrammi e anche più.
Il *Polyporus sulphureus* è un pericoloso parassita che colpisce con rapidità le parti più deboli degli alberi, infiltrandosi profondamente nel legno. Gli alberi colpiti da questo fungo, apparentemente sani, possono cadere da un momento all'altro, in quanto sotto la corteccia sono completamente cavi.

Feré amaro

Boletus calopus

Fries
Sin.: Boldus pachypus
Buono
Molto comune

Si tratta di una specie che si rinviene per lo più sotto le conifere ma anche sotto le latifoglie. Nell'area del Parco è comune ma non abbondante, in estate e in autunno. Ha il cappello di dimensioni variabili e può superare anche i 20 cm di diametro; è a lungo convesso, poi piano-convesso, con cuticola asciutta che, al bordo, eccede lo strato dei tubuli; la superficie è vellutata, non liscia, ma rugoso-granulosa. Il colore del cappello è camoscio-chiaro con tendenza a divenire bruno ove sia stato manipolato o premuto.
I tubuli sono corti, adnati, di colore giallo-limone poi verdastro-livido e quasi subito bluastri, infine brunastri. I pori sono piccolissimi e dello stesso colore dei tubuli. Il gambo è pieno e robusto, molto ingrossato alla base; di colore giallo, con chiazze rosse, più intense verso la base, è decorato da un grosso reticolo giallo. Al tocco diventa subito verde-oliva poi blu e infine brunastro.



Il colore giallo e rosso del gambo e quello nocciola del cappello distinguono questo Feré amaro da quelli buoni.

Boletus pachypus si legga Boletus pachypus
di Buono si legga Non commestibile

La carne è giallo-limone e, al tocco o alla pressione minima, presenta marcato viraggio.
L'odore è grato, fungino; il sapore fortemente amaro.
Questo fungo non è commestibile perché troppo amaro, al punto da rendere immangiabili anche altri funghi che siano stati cucinati insieme a esso. Potrebbe venire confuso con altre specie, simili e mangerecce; ma il tipico viraggio istantaneo, specialmente nel gambo, serve a distinguerlo. Infatti il gambo toccato o manipolato presenta i seguenti colori: giallo, rosso, verdastro, blu, oliva, bruno ma sempre con reticolo ben marcato, a maglie poligonali piuttosto regolari.

Boletus elegans

Schum. ex Fr.
Sin.: Suillus grevillei
Mediocre
Raro

Laricino

Cresce in estate e in autunno, solo in vicinanza dei larici. Poiché questi alberi si trovano solo sporadicamente nell'area del Parco, qui il fungo è piuttosto raro. Si tratta di un bellissimo Boleto dal colore arancio-splendente, o anche solamente giallo-vivace. Viene facilmente riconosciuto dai cercatori che ne fanno incetta, anche se dal punto di vista gastronomico non si tratta certamente di una specie molto pregiata.
Presenta un cappello carnoso, convesso-campanulato e poi piano.
Ha la cuticola molto viscosa, specialmente con tempo umido; è bene asportarla subito, altrimenti si appiccica agli altri funghi raccolti, provocando un ammasso mucillaginoso di difficile separazione.
I tubuli sono decorrenti al gambo, corti e di colore giallo, come i pori piccoli e rotondi. Il gambo è cilindrico, un poco ingrossato alla base, di colore giallo; è granuloso o reticolato sopra l'anello, mentre è striato nella parte inferiore. L'anello è supero, membranoso, bianco e poi giallastro, ma si nota solo negli esemplari giovani perché successivamente sparisce lasciando un segno brunastro sul gambo. Non presenta la volva.
La carne è piuttosto molle, di colore giallo-chiaro nel cappello, più scura nel gambo. All'aria tende a diventare più o meno rosea-lilla.
Anche dopo accurata cottura conserva un retro-gusto amarognolo non da tutti gradito. È più consigliabile la conservazione in vasetti, limitandosi ad esemplari ancora giovani e sodi. Il Laricino è difficilmente confondibile con altri Boleti simili per il suo colore pressoché unico in questo genere e per la presenza dell'anello bianco sul gambo di funghi giovani.

Il Laricino: poco comune e molto colorato, rende più vivace gli angoli di bosco in cui si trova.



Boschi di castagno

Questi boschi sono caratterizzati dalla presenza del Castagno (Castanea sativa) *quasi sempre in associazione con altre latifoglie, come la Quercia* (Quercus robur) *e il Carpino* (Carpinus betulus) *e anche con il* Pinus silvestris. *Sono rari i castagneti puri. In questi boschi mancano quasi del tutto le specie fungine primaticce e solo nella tarda primavera fanno la loro comparsa l'Amanita giunchiglia, il Gallinaccio, i Feré* (Boletus erythropus) *e i primi Porcini* (Boletus reticulatus *e* pinicola). *In giugno e luglio si trovano le prime Russole* (Russula lutea *e* Russula chamaeleontina), *mentre iniziano ad apparire le buone* Amanita rubescens *e* Amanita vaginata, *con la pericolo-*

sa Amanita phalloides. *Compare anche la bella ma acre* Russula emetica *e poi, ad agosto, comincia ad apparire il Porcino d'autunno (*Boletus edulis*), successivamente accompagnato dal bianco Prugnolo bastardo (*Clitopilus prunulus*), fungo di modeste dimensioni ma eccellente commestibile, dalla carne fragile profumata di farina fresca. L'apparizione di questa specie coincide quasi sempre con la fungata dei Porcini; se si osserva attentamente, capita spesso di trovare qualche Porcino nelle immediate vicinanze del Prugnolo bastardo: fatto questo che gli è valso l'appellativo di "spia". Bisogna comunque saperlo riconoscere con sicurezza poiché numerose specie velenose assomigliano molto al Prugnolo bastardo (vedi capitolo sui funghi velenosi, al punto "Le*



Clitocibi bianche").
In autunno i boschi di castagno offrono i loro prodotti migliori, come il candido Tricholoma columbetta, *tutto bianco con sfumature azzurre, dal sapore gradevole di farina, ottimo commestibile; gli innumerevoli* Hydnum, *dagli aculei sotto il cappello, come il* repandum *e l'*imbricatum. *Le Vesce velenose (*Scleroderma vulgare *e* geaster*) sono pure numerose, invadendo perfino le ceppaie muschiose: attenzione a non inalarne la polvere sporale (contenuta nel sacco) perché può dar luogo a fenomeni allergici delle vie respiratorie. Nel tardo autunno o all'inizio dell'inverno emergono, dal folto strato di fogliame caduto, i buoni Agarici violetti (*Tricholoma nudum*) e gli ultimi, stentati Porcini. Sono trattate qui di seguito, estesamente, le specie caratteristiche e maggiormente degne di nota.*

Amanita giunchiglia

Amanita junquillea

Quèl.
Sin.: Amanita gemmata
Buono, con prudenza
Comune

E' comune, ma non abbondante, e per lo più cresce isolata o in piccoli gruppi di 2-3 esemplari; si trova preferibilmente nei boschi di castagni e pini, dalla primavera all'autunno. Il cappello è poco carnoso, dapprima chiuso intorno alle lamelle poi espanso, regolare; è ricoperto di verruche bianche non troppo fitte, addensate al centro e facilmente asportabili. È di colore giallo-citrino o giallo-giunchiglia, uniforme, che tende a sbiadire verso la maturità.
Il margine nell'adulto è sottile e striato, la cuticola è liscia e asportabile, viscosa con tempo umido. Le lamelle sono distanti dal



Bella amanita, da non confondere con le forme decolorate della pericolosa panterina.

gambo, fitte, di colore bianco candido con lievi riflessi paglierini.
Il gambo è bianco, pieno, fibrilloso, cilindrico in alto e allargato alla base, che assume una forma bulbosa. È presente un anello bianco, membranoso, che però cade presto e manca quasi sempre nell'adulto. La volva è bianca, aderente, bassa e ricopre la base del gambo formando una specie di colletto; è nettamente circoncisa e segna come un anello nella parte superiore.
La carne è bianca e tenera; giallina sotto la cuticola del cappello. Odore e sapore non sono rilevanti. Nella prima fase di sviluppo la Amanita giunchiglia è quasi interamente ricoperta dalla volva bianca (velo generale) con il bulbo più grosso del cappello.
Il bordo striato di quest'ultimo e la volva circoncisa la distinguono dalle Amanite velenose: la *Amanita pantherina*, velenosa, appunto, ha solitamente colori più scuri, grigio-bruni, ma talora può presentarsi anche decolorata e allora può essere scambiata con la *Amanita junquillea*. Anche la *Amanita citrina*, non commestibile, può venire confusa con la *Amanita junquillea* che però è di taglia minore; ma la *citrina*, che è giallo-limone pallido, porta sempre un anello supero, membranoso, a gonnella, con margine frangiato.
L'Amanita giunchiglia è un buon commestibile, dopo cottura, ma va consumata con precauzione e a piccole dosi.

Cantharellus cibarius

Fries
Buono
Comune

Gallinaccio

Questo fungo cresce comunemente da giugno a ottobre nei boschi di latifoglie (castagni) ma è pure presente tra le conifere. Si presenta anche in famiglie di numerosi individui che, sovente, sono di difficile localizzazione per le dimensioni modeste e per lo strato di fogliame che li ricopre.
Il Gallinaccio viene anche indicato con altri appellativi, come margherita, finferlo, galletto a seconda delle zone di crescita, già a pochi chilometri di distanza dal Parco.
Presenta un cappello che da convesso diventa depresso e imbutiforme, con margine irregolare, lobato e increspato. La cuticola è liscia, opaca e secca, di colore giallo vivo o giallo-arancio. Può anche presentarsi, ma raramente, di colore bianco o con sfumature violette al centro. Le lamelle sono irregolari, simili a nervature, a pliche grossolane, a volte biforcate e congiunte tra loro (anastomosi), di colore giallo come il cappello; sono lungamente decorrenti sul gambo.
Il gambo è carnoso, cilindrico, corto, un poco assottigliato alla base e dello stesso colore del cappello. Non è presente né anello, né volva. La carne è soda e fibrosa, bianca all'interno, mentre al margine è gialla. Questo fungo ha un gradevole odore di pesche e albicocche, e sapore dolciastro. Rientra nella ristretta cerchia dei funghi che si possono consumare crudi in insalata, se freschi e non avariati. È adatto alla conservazione e alla essiccazione. Può essere confuso con il tossico Fungo dell'olivo (*Clitocybe olearia*), nei primi stadi di sviluppo, ma questo è di odore indifferente negli esemplari giovani, sgradevole negli adulti.



Pare che le piogge acide incidano particolarmente sulla presenza del Gallinaccio. È indubbia, però, la sua rarefazione.

Boletus reticulatus

Schaeff. ex Boud.
Sin.: Boletus aestrivalis
Ottimo
Comune



Questo bel fungo deve il suo nome scientifico alla fitta reticolatura che corre sull'intero gambo. Da notare che contrariamente agli altri porcini cresce piuttosto isolato.

Amanita vaginata

(Bull. ex Fr.) Quèl.
Sin.: Amanitopsis vaginata

Porcino d'estate

Nei boschi di latifoglie (specialmente querce e castagni, ma anche faggi e betulle) cresce questo bel Porcino; ha due periodi di comparsa, maggio-giugno e agosto-settembre, purché la stagione sia abbastanza calda. Il cappello è carnoso, emisferico poi piano-convesso e a volte anche leggermente depresso al centro. Vellutato, non viscoso, color bruno-nocciola e anche più scuro, con screpolature sempre evidenti, ma piccolissime negli esemplari giovani.
Il termine *reticulatus* deriva dal fatto che la cuticola con il tempo asciutta essicca facilmente e si screpola più o meno regolarmente, formando una specie di reticolo che lascia intravedere il colore del fondo, o della carne.
I tubuli sono minuti, dal bianco al giallo e poi leggermente verdastri, come i pori che sono rotondi e piccoli.
Il gambo presenta varie forme: da molto esile a normale, o panciuto, sempre relativamente lungo rispetto al cappello. È più chiaro del cappello e ricoperto da un reticolo brunastro. Non presenta né anello né volva.
La carne è soda, bianca, immutabile, più cedevole nel cappello. È però difficile trovare esemplari che non siano rovinati dalle larve e dalle lumache. Ha sapore dolce di nocciola e odore molto pronunciato, buono.
È un ottimo commestibile, tra i migliori, sempre che si abbia la fortuna di trovare funghi sani! Aumenta di aroma con l'essiccazione e viene usato come eccellente condimento per i piatti più svariati.
Può venire confuso con altri simili Boleti, ma si riconosce, da giovane, per la colorazione bruna quasi uniforme, sia sul cappello che sul gambo, in contrasto con i pori bianchissimi all'inizio dello sviluppo.

Bubbolina rigata

Cresce nei boschi di latifoglie, nelle brughiere e nei prati, in estate e in autunno. Il fungo, all'inizio, è tutto racchiuso nel velo generale che poi si rompe lasciando uscire il cappello. Quest'ultimo è dapprima conico-campanulato poi piano con un leggero umbone al centro; il margine è marcatamente striato fin da giovane e poi solcato, nel fungo vecchio. Il colore fondamentale è grigio, ma può variare dal bianco al fulvo nelle varietà di cui parleremo alla fine della descrizione. La cuticola è viscida con tempo umido, lucida con quello secco; inoltre può portare, a volte, residui del velo generale sotto forma di grosse verruche, spesse e biancastre.
Le lamelle sono bianche, fitte e libere al gambo. Questo è alto, slanciato, cilindrico ma più stretto verso il cappello: di colore bianco, coperto di piccoli fiocchi che cadono con la crescita. Non c'è anello, mentre è presente una volva bianca, ampia, membranosa, con margine lobato, inguainante la base del gambo.
La carne è bianca, di odore poco rilevabile e sapore lievemente dolciastro.
In cucina si consiglia di prepararla con altre specie, in un misto di funghi in umido. È consigliabile astenersi, invece, dal consumarla fritta o mal cotta, mentre cruda è del tutto da bandire.
La forma tipica è senz'altro quella di colore grigio, ma esistono alcune varietà che si differenziano fra loro più che altro dal colore del cappello e dalle decorazioni che compaiono sul gambo.
Nell'area del Parco sono presenti le seguenti varietà:
fulva, di colore fulvo-aranciato;
umbrinolutea, grigio-bruno-olivastra con zona circolare interna dove termina la striatura del bordo del cappello; è presente solo sporadicamente, in qualche zona più a nord;
crocea, aranciata, con decorazioni a zig-zag sul gambo;
alba, molto rara, bianca e di piccole dimensioni;
argentea, grigio-argentata e di grandi dimensioni;
flavescens, rarissima, di colore giallastro-ocra.

Buono, dopo cottura
Comune



Nell'esemplare presentato risultano particolarmente evidenti le profonde striature sul bordo del cappello.

Russula emetica

Fr.
Tossico
Molto comune

Colombina rossa

In estate e in autunno nei boschi di castagno, nei boschi misti ma anche su terreni sabbiosi e umidi, tra il muschio, si può trovare questo bel fungo, piccolo e rosso. Ha il cappello che da convesso si fa spianato e poi depresso, di colore rosso-vivo, più raramente roseo, che però si decolora con facilità presentandosi con chiazze rosa. Il margine è liscio nel fungo giovane, solcato nell'adulto maturo. La cuticola è liscia e con tempo umido si fa viscida, facilmente staccabile dal cappello.



Bella, dai colori invitanti, la Colombina rossa non va raccolta perché tossica.

Le lamelle sono poco aderenti al gambo, né rade né fitte, bianche, a volte con qualche riflesso citrino. Il gambo è prima duro, pieno, poi diventa cavo, nell'adulto; di colore bianco, o macchiato leggermente di rosa.
La carne è bianca, ma sotto la cuticola si presenta rosea. Ha odore gradevole, sapore acre e pepato.
Questa *Russula* non è commestibile e si può considerare tossica per i principi acro-resinosi che contiene e che possono provocare disturbi gastro-intestinali più o meno violenti, che generalmente vengono risolti in un paio di giorni.

Porcino

Boletus edulis

Bull. ex Fr.
Ottimo
Poco comune



Questo fungo si distingue dagli altri porcini per la cuticola lucida e viscida e per la stagione di crescita, piuttosto avanzata.

E' il più classico tra i Porcini, comprendendo con questo appellativo anche il Porcino nero (*Boletus aereus*), il Porcino d'estate (*Boletus reticulatus*) e il Porcino vinato (*Boletus pinicola*). Nell'area del Parco cresce quasi esclusivamente sotto i castagni, mentre sui rilievi lo si rinviene anche sotto abeti e faggi. La sua apparizione inizia solitamente dopo le piogge d'agosto e, seppure a fasi alterne, continua ininterrottamente fino alle soglie dell'inverno. Più di una volta è capitato di trovare qualche esemplare sotto la neve, durante il mese di dicembre. Il cappello è carnoso e sodo, da emisferico si fa convesso e piano-convesso; a volte (ma raramente) anche un po' depresso, con bordo irregolare.
La cuticola piuttosto viscida e il colore, sovente caffellatte e talora decolorato fino a

biancastro o giallo-pallido, lo fanno riconoscere dalle specie consimili. I tubuli sono sottili e lunghi, bianchi, giallastri e poi olivastri, con pori piccoli e rotondi. Il gambo è molto robusto, massiccio e pieno; nei giovani è più o meno panciuto, poi diviene più slanciato e cilindrico, a volte bulboso.
È di colore chiaro, da biancastro a nocciola-pallido, con un reticolo fine che però solitamente lo riveste solo nella parte superiore, escludendo la base del gambo. La carne bianca, dolce, dal sapore di nocciola, lo pone in primissimo piano tra i migliori funghi commestibili.
In cucina viene utilizzato in tutti i modi. I giovani esemplari possono essere consumati anche crudi, tagliati a fettine sottilissime e conditi con olio, limone, sale, pepe e pezzettini di formaggio. Molto apprezzato nei sughi e nei risotti, come contorno a carni e selvaggina o anche da solo: impanato, al forno cosparso di olio e prezzemolo tritato, conservato sott'olio o sott'aceto... Dopo l'essiccazione, che ne esalta particolarmente l'aroma, costituisce ottimo ingrediente per tante ricette.

Hydnum imbricatum

L. ex Fr.
Sin.: Sarcodon imbricatum
Scadente
Poco comune

Steccherino bruno

Questa curiosa specie porta l'imenio formato da aculei, anziché da tubuli o lamelle; infatti appartiene alla famiglia delle Idnacee, che è caratterizzata appunto da questo tipo di imenio.
Cresce in autunno a piccoli gruppi sotto i castagni e, sporadicamente, anche sotto i pini. Presenta un cappello carnoso prima convesso e poi spianato, anche depresso al centro, molto irregolare, con margine involuto e lobato. È di colore bruno, decorato da grosse squame o scaglie più scure, disposte in cerchi concentrici, regolari, più grandi e fitte al centro, più rade verso il bordo.
Gli aculei sono fragili, fitti e regolari, dapprima bianchi e poi grigio-brunastri. Il gambo è corto e tozzo, cilindrico ma anche bulboso alla base, liscio, di colore grigio-bruno.

La carne è elastica, tenace, biancogiallastra; ha odore debole, fungino e sapore un po' astringente-amarognolo.
Allo stato fresco si possono consumare solo esemplari immaturi, raschiando via le squame, togliendo gli aculei e la parte basale del gambo; inoltre devono essere sottoposti a prebollitura, prima di cucinarli.
È meglio consumarli come condimento, dopo averli essiccati e ridotti in polvere, previa asportazione degli aculei. Così trattati hanno un profumo che ricorda l'estratto di carne. Più pregiati sono gli *Hydnum* di colore carnicino-aranciato a carne più tenera, quali lo Steccherino dorato (*Hydnum repandum*) e la sua forma *rufescens*.



Lo Steccherino bruno, scadente dal punto di vista gastronomico allo stato fresco, è invece apprezzato, in piccole dosi, previa essiccazione e riduzione in polvere.

Vescia stellata

Scleroderma geaster

Fr.
Tossico
Poco comune

Questo curioso fungo, appartenente all'ordine dei Gasteromiceti come tutte le Vesce, ha forma globosa, più o meno sferica e si presenta sporadicamente in poche zone dove il terreno è di natura più compatta. Esso cresce sovente dove scarseggia l'erba, in vicinanza di querce e castagni, apparendo inizialmente quasi completamente interrato. Poi, a mano a mano che si sviluppa, fuoriesce (però mai interamente) dal terreno e,

a piena maturità, si rompe in lobi assumendo una originale forma di stella; lo si può incontrare, con questa forma, anche dopo un anno, completamente nerastro.
Il fungo adulto, di colore ocraceo-sporco, presenta una porzione interna spugnosa che diviene polverosa a completa maturità, di colore violaceo-nerastro, rivestito da una spessa corteccia, più o meno squamata, con poche grosse scaglie.
Non è da confondere con la più comune Vescia dorata (*Scleroderma vulgare*) a superficie areolata e di colore più vivo, sulla quale vegeta sovente un piccolo Boleto, il *Boletus parasiticus*.
Entrambe queste Vesce sono tossiche, come



tutte quelle a carne scura e con corteccia dura e spessa.

L'abbondanza di terreni sciolti nel Parco rende raro questo fungo, che predilige le superfici compatte.

Tricholoma nudum

(Bull. ex Fr.) M.re
Sin.: Rhodopaxillus nudus
Buono
Comune

Agarico violetto

Cresce nei boschi di castagno misto a pino silvestre, specialmente in autunno e in inverno, ma anche in primavera. Predilige terreni ricchi di humus con strato di fogliame caduto e marcescente.
Ha il cappello carnoso, da convesso a pianeggiante, anche un po' depresso con margine involuto negli esemplari giovani, poi disteso e ondulato. È di colore violetto, o grigio-violetto con toni fulvo-rossastri al centro, colori che impallidiscono nei funghi maturi. La cuticola è liscia e umida, però diventa secca con tempo asciutto. Le lamelle sono fitte e sottili, decorrenti al gambo, violaceo-chiare e poi violaceo-brunastre.
Il gambo è cilindrico, robusto, pieno, un po' ingrossato alla base, di colore violaceo simile alle lamelle. Non porta né anello né volva.
La carne del cappello è fragile e tenera, mentre quella del gambo è fibrosa e si presenta di colore violaceo. L'odore è gradevole e aromatico, il sapore dolciastro e leggermente acidulo negli esemplari adulti.



Poco invitante per il colore grigio-violetto, questo Agarico è tuttavia gradevole per odore, aromaticità e sapore.

È un fungo commestibile, di buona qualità, da consumarsi cotto.
Il *Tricholoma nudum* è pure facilmente coltivabile sulle foglie in decomposizione.

Poliporo squamoso

Polyporus squamosus

(Huds.) Fr.
Scadente
Poco comune

Si tratta di un fungo molto ornamentale che cresce sui tronchi e sulle ceppaie degli alberi di castagno, di frassino, di noce e altri, dalla primavera all'estate; durante

l'autunno la sua comparsa è rara, saltuaria. Ha un aspetto molto decorativo con carpofori semicircolari o circolari, anche molto grandi, sorretti da un corto gambo laterale, proteso obliquamente.
Si presenta sia con individui isolati sia in cespi di numerosi individui; in quest'ultimo caso forma caratteristiche mensole, come grossi ventagli arrotondati, con diametro talora superiore a 70-80 cm. Lo si rinviene anche in stagione molto avanzata, talora quasi pietrificato dopo un lungo periodo di siccità. Se invece la stagione è piovosa, il



La maculatura rende i cespi del Poliporo squamoso simili al manto di alcuni felini.

Poliporo squamoso marcisce, emanando uno sgradevole fetore di formaggio fermentato. Il cappello è giallastro, caratteristicamente ricoperto di squame scure e concentriche, più rade verso il margine. La faccia inferiore porta i tubuli decorrenti sul gambo, di colore crema, con i pori più aperti che in altri Polipori e di colore bianco. Il gambo è tozzo, nero a partire dalla base. Anche questo Poliporo è un pericoloso e dannoso parassita degli alberi su cui vegeta; infatti il suo micelio penetra fino alla linfa causando una lenta, ma sicura morte della pianta. Dal punto di vista della commestibilità è il meno pregiato di tutto il gruppo, anzi non si usa in cucina a causa della sua carne piuttosto coriacea, anche se di odore abbastanza gradevole.

Agarico radicato

Collybia radicata

(Rehl. ex Fr.) Quèl.
Sin.: Mucidula radicata
Scadente
Poco comune

Questo fungo cresce nei boschi, dalla fine della primavera all'autunno, in prossimità delle radici di faggi, castagni e altre latifoglie, anche su legno marcio più o meno interrato. Presenta un cappello da conico-campanulato a espanso, irregolare, con umbone al centro. La superficie è viscida, molto rugosa, con scanalature che presto si rompono conferendole un aspetto molto lacerato. Il margine è corrugato nel senso contrario alle lamelle. La cuticola è asportabile a frammenti lungo il margine. Il colore del cappello è nocciola-chiaro, beige, a volte brunastro-ocraceo.
Le lamelle sono molto larghe e panciute, annesse al gambo, con molte "lamellule" irregolari. Sono di consistenza cereo-lardosa, di colore bianco-candido con sfumature rosate; a volte, nella maturità, sono grigio-bruno specialmente sul bordo. Il gambo è molto lungo, tenace, un po' ingrossato qua e là e alla base, dove forma un bulbo radicante che si prolunga in una appendice a guisa di radice, da cui prende il nome. Tale prolungamento a volte supera la lunghezza del gambo e per estrarlo, al momento della raccolta, è necessario procedere con molta cautela, perché si spezza facilmente. Il colore del gambo è bruno-nocciola, quasi uguale al cappello ma, nella parte superiore, è biancastro mentre verso la base è sericeo. Non presenta né anello né volva.
La carne è molto sottile, bianca, immutabile; alla base del gambo e nel bulbo è brunastra. Ha odore lieve un po' di rapa; sapore debolmente amarognolo, mite. È mediocre commestibile e si consiglia di scartare il gambo, troppo fibroso.



L'illustrazione rende particolarmente evidente la radice, elemento distintivo di questo Agarico.

Ditola gialla

Ramaria flava

Schaeff.
Sin.: Clavaria flava
Mediocre
Poco comune

E' un fungo che si può definire "strano" in quanto non ricorda per niente la forma classica del fungo con cappello; assomiglia abbastanza a un polipaio di corallo, o a

un cespuglio molto ramificato. La Ditola gialla cresce quasi sempre d'autunno a cespi o grandi gruppi, nei tratti erbosi, specialmente in vicinanza di castagni e pini. Ha un portamento piuttosto tozzo, con rami abbastanza corti, cilindrici, lisci, di colore giallo-limone.
Il tronco è invece biancastro, a volte con macchie rossicce, carnoso.
Gli esemplari vecchi sono di consistenza molliccia e assumono una colorazione biancastra perché ricoperti dalle spore maturate.
Questa specie è mangereccia ed è la più pregiata tra le Ditole, unitamente alla Ditola



Fra le ditole commestibili, la gialla è la più apprezzata, ma ne vanno raccolti solo gli esemplari giovani.

vinata (*Ramaria bothrytis*). Si consiglia di consumare esemplari giovani e di scartare i rami terminali perché possono provocare un effetto lassativo, specialmente nelle persone soggette a coliche intestinali.
La *Ramaria flava* viene spesso confusa con la *Ramaria aurea*, di colore più aranciato, pure essa commestibile da giovane.
Le altre Ramarie, di colore bianco o grigio-lilla sono da bandire dalla mensa poiché tra di esse si cela qualche specie tossica (*Ramaria pallida* e altre): così pure sono da scartare quelle che hanno una forma più slanciata e con tronco basale quasi assente (*Ramaria cristata, Ramaria stricta* ecc.).

Amanita eccelsa

Amanita excelsa

Fr.
Sin.: Amanitopsis spissa var. excelsa
Scadente
Poco comune

E' senz'altro un'Amanita tra le più grandi ed imponenti che crescono nel Parco. Si trova anche in estate ma specialmente in autunno in alcune zone a castagno: non è molto abbondante. Il cappello è carnoso, alto, prima convesso e poi spianato. Ha colore poco appariscente che varia dal grigio al grigio-bruno pallido. La cuticola presenta verruche appiattite di colore grigiastro. Il bordo del cappello è liscio, intero e non rigato. Le lamelle sono alte, fitte, diseguali, di colore bianco o biancastro. Il gambo è molto slanciato e sovente la base penetra profondamente nel terreno: caratteristica, questa, che distingue la *Amanita excelsa* dalla *Amanita spissa* che ha gambo piuttosto tozzo e semi-bulboso.
Il colore del gambo è bianco-grigiastro, con zebrature. È presente un anello ampio, membranaceo, persistente, striato verticalmente e bianco.
La volva, poco distinguibile, è praticamente inesistente. La carne è bianca e soda. Si tratta di un fungo commestibile, ma di qualità scadente; è quindi consigliabile astenersi dal mangiarlo, dato il suo sapore rafanoide alla cottura.
Questa amanita può ricordare la Tignosa rigata (*Amanita pantherina)* per il colore del cappello ma si distingue nettamente perché la *pantherina* ha le verruche bianche, il bordo del cappello striato-zigrinato; inoltre presenta una volva con due o tre cerchi anellari sovrastanti. Altra diversità è costituita dall'anello che nella *Amanita excelsa* è più ampio di quello della *pantherina*.



L'Amanita o Tignosa eccelsa è la più slanciata del suo genere.

Colombina dorata

Russula aurata

With. ex Fr.
Buono
Abbastanza comune

E' una bella specie che cresce, pur se localizzata, nei boschi di castagno. Inizia ad apparire durante l'estate, solitamente a luglio. Si può rinvenire fino alla fine di settembre, se la stagione non è troppo fredda.

Il cappello è convesso, poi piano e anche depresso. Il margine può essere solcato, nei funghi maturi, e più o meno ondulato. Il colore può variare dal giallo-uovo al giallo e arancio-pallido; oppure si può presentare con questi colori variamente distribuiti sul cappello, con zone più cariche ed altre decolorate.
La cuticola è liscia, ma diventa viscida quando il tempo è umido e si può separare facil-



A prima vista, la Colombina dorata, negli esemplari maggiormente decolorati, può venire confusa con l'Ovolo buono.

mente dalla carne solo nei tratti che corrono lungo il bordo del cappello.
Le lamelle sono più o meno fitte, larghe, spesso riunite tra loro da venature, libere dal gambo; colore bianco, poi giallo.
Il gambo è abbastanza irregolare, anche se fondamentalmente cilindrico, un poco ingrossato alla base, rugoso. Dapprima è pieno e poi spugnoso, di colore bianco che diventa giallo-limone sia per maturazione che al tocco. Il colore giallo-limone si fa via via più evidente, a mano a mano che il fungo invecchia, sia nel gambo che nelle lamelle. Non c'è né anello né volva.
La carne è bianca ma, sotto la cuticola, appare gialla. È "gessosa" come in tutte le Russole, vale a dire a frattura netta, senza lasciare filamenti, come quando si spacca un pezzo di gesso. È di sapore molto gradevole e dolce, il che ne fa una specie molto apprezzata.
Nel genere *Russula* l'unica prova certa per determinare la commestibilità di una specie è l'assaggio: occorre, cioè, masticare per alcuni istanti un frammento di cappello e lamelle e attendere che si manifesti un certo sapore in bocca; se è dolce e non sgradevole, la *Russula* raccolta è mangereccia; se, invece, il sapore è acre, amaro o pepato, la specie non è commestibile. Il frammento va comunque subito sputato, ingerendo solo la saliva. Attenzione, però, che questa prova non vale assolutamente per funghi di altri generi!
Pur non annoverando, il genere *Russula*, specie molto velenose, è tuttavia consigliabile saper distinguere a prima vista almeno le Russole pepate, evitando così la prova dell'assaggio per quelle di sapore nettamente bruciante. Qualche volta la Colombina dorata può essere scambiata per il colore giallo-uovo, con il prelibato Ovolo buono (*Amanita caesarea)* specialmente nelle prime fasi di sviluppo; ma l'Ovolo buono ha sia l'anello che la volva, che invece mancano nella Colombina dorata.

Boschi di quercia

Nei querceti sono presenti il Quercus robur, *il* Quercus pubescens *e il* Quercus cerris *a cui si associano il Carpino e il Frassino e, in sott'ordine, altre latifoglie. Queste piante formano boschi radi e prevalentemente aperti, inframmezzati da radure, con sottobosco particolarmente fiorente data la presenza di noccioli, sanguinelle, fusaggini con strato erbaceo e arbustivo di natura anche selvaggia e primitiva.*
La produzione di funghi in queste aree è molto abbondante e varia, con specie che formano micorriza con le diverse latifoglie che vi si trovano. Sono presenti le Amanite con la rubescens, *la* citrina *e la rara ma ottima* caesarea*; si trova anche la* Amanita aspera *da non raccogliere a causa della pericolosa somiglianza con la velenosa* Amanita pantherina *e la mortale* phalloides. *Più*

*rara è l'*Amanita verna, *pure velenosa mortale.*
Il genere Boletus *si ritrova con abbondanti specie: dal* subtomentosus, *al* crocipodius, *al* rufus *(Donnetta rossa) che, se cresce nel querceto puro, prende il nome di* Leccinum quercinum. *I Porcini sono presenti con il* Boletus aereus *e* reticulatus; *sotto i noccioli cresce il poco pregiato ma ricercato Porcinello grigio (*Boletus scaber *e* griseus*); si notano frequentemente tanto la* Clitocybe



tabescens *che la* Collybia fusipes, *entrambe commestibili. Vi sono pure la velenosa* Clitocybe olearia *e gli* Hipholoma fasciculare *e* sublateritium. *Molto rappresentati sono i generi* Lactarius *e* Russula. *I Lattari sono presenti con il* Lactarius quietus, chyrsorrheus, piperatus, pergamenus *e* glaucescens, *con il maestoso* Lactarius vellereus.
Le Russole abbondano in questo ambiente. Infatti sono presenti con la virescens, *la* cyanoxantha, *la* heterophylla, *la* vesca *e la* lepida; *abbonda anche la* Russula foetens.
Trattiamo qui di seguito alcune delle specie nominate, caratteristiche di questo particolare ambiente del Parco tanto ricco e vario.

Tignosa vinata

Amanita rubescens

(Pers. ex Fr.) Gray
Buono, dopo cottura
Molto comune

E' molto comune, in estate e in autunno, tanto nei boschi di latifoglie (specialmente querce) che di conifere. Il cappello è carnoso, prima globoso-convesso, poi piano e anche depresso. Le dimensioni sono variabili, fino a 12 cm di diametro e anche più; sempre decorato da grosse verruche grigio-brunastre che col tempo umido risultano facilmente asportabili, mentre con tempo secco assumono una forma piramidale e diventano alquanto tenaci.
Il colore del cappello è quasi sempre bruno-rossastro con fondo più chiaro, a volte bruno-dorato. Il margine è liscio senza striature, con tendenza a fessurarsi; la cuticola è facilmente asportabile.
Le lamelle sono ampie, fitte, adnate, di colore bianco-latte, e si macchiano di rossastro se ammaccate. Il gambo è robusto, pieno, poi midolloso-fibroso, biancastro o rosato con numerose fibrille o squamette brune al di sotto dell'anello. Alla base, il gambo si ingrossa a forma di bulbo con squame irregolari, residuo della volva difficilmente visibile. È presente un anello supero, ampio, membranoso, a gonnella, bianco o giallastro, striato all'esterno.
La carne è tenera, bianca; però tende a divenire più o meno rapidamente rosso-vinata; nel gambo, e sotto la cuticola, questo processo è più rapido che altrove. Ha odore quasi nullo e sapore dolce, un poco rafanoide, anche acre.
La Tignosa vinata è tossica da cruda, ma è buona dopo prolungata cottura, che elimina la sostanza tossica in essa contenuta.
Questo fungo è estremamente variabile nella forma e nella dimensione, ma si riconosce facilmente dai funghi con caratteristiche simili per il forte arrossamento della carne.



La colorazione vinata caratterizza il cappello e la base del gambo di questa Tignosa, da cui il nome.

Amanita citrina

Fr. ex Schaeff.
Sin.: Amanita mappa
Scadente
Molto comune

Tignosa paglierina

E' tra i funghi più comuni di questo territorio. Preferisce i tratti con presenza di querce infestate da robinie o tra le felci dei castagneti, dove cresce in estate e in autunno presentandosi in colonie numerosissime.
Il cappello è emisferico, poi convesso e infine spianato, di colore giallo-limone ma non mancano forme albine (totalmente bianche) come nella varietà *alba*.
Il margine non è striato e la superficie è decorata da verruche biancastre o giallastre, facilmente asportabili.
Le lamelle sono fitte, libere al gambo, con orlo frangiato, biancastre o leggermente giallognole.
Il gambo è lungo, cilindrico, di colore bianco o giallastro; presenta alla base un grosso



bulbo marginato con una volva aderente e screpolata. È presente un anello supero a gonnella, ampio, color giallo-citrino, con margine sfrangiato, striato sulla superficie esterna. A maturità il gambo tende quasi sempre a curvarsi in modo caratteristico.
La carne è bianca, ma sotto la cuticola del cappello giallina. Emana un netto odore ra-

A parte l'intenso odore di rapa e il grosso bulbo a cipolla, la Tignosa paglierina può venir confusa con la Tignosa verdognola.

fanoide o di buccia di patata e ha sapore acre, per cui non è consigliabile da mangiare.
È stata a lungo ritenuta velenosa perché scambiata per la Tignosa verdognola (*Amanita phalloides*). La Tignosa paglierina si differenzia dalle amanite velenose mortali per la presenza del bulbo molto grosso alla base del gambo, mentre le altre presentano una volva a forma di sacca e non hanno un odore così marcato.

Ovolo buono

Cresce in estate e in autunno nei boschi di castagni e di querce, specialmente nelle radure, nelle zone aperte dove il terreno è più esposto e secco.
Deve il suo nome al fatto che questo fungo appena nato è completamente chiuso nella



volva (velo generale) di colore bianco, tanto da sembrare un uovo con la parte più ristretta infissa nel terreno. In questo stadio, tagliando verticalmente il fungo, si trovano all'interno gli abbozzi del cappello, delle lamelle e del gambo che risultano contornati da una linea gialla. Con la crescita del fungo, la volva si lacera, lasciando uscire il cappello

Amanita caesarea

(Scop. ex Fr.) Pers. ex Schw.
Ottimo
Raro

L'Ovolo buono, il più ambito tra i funghi e tuttavia appannaggio di pochi fortunati.

Amanita citrina

Fr. ex Schaeff.
Sin.: Amanita mappa
Scadente
Molto comune

A parte l'intenso odore di rapa e il grosso bulbo a cipolla, la Tignosa paglierina può venir confusa con la Tignosa verdognola.

Tignosa paglierina

E' tra i funghi più comuni di questo territorio. Preferisce i tratti con presenza di querce infestate da robinie o tra le felci dei castagneti, dove cresce in estate e in autunno presentandosi in colonie numerosissime.
Il cappello è emisferico, poi convesso e infine spianato, di colore giallo-limone ma non mancano forme albine (totalmente bianche) come nella varietà *alba*.
Il margine non è striato e la superficie è decorata da verruche biancastre o giallastre, facilmente asportabili.
Le lamelle sono fitte, libere al gambo, con orlo frangiato, biancastre o leggermente giallognole.
Il gambo è lungo, cilindrico, di colore bianco o giallastro; presenta alla base un grosso



bulbo marginato con una volva aderente e screpolata. È presente un anello supero a gonnella, ampio, color giallo-citrino, con margine sfrangiato, striato sulla superficie esterna. A maturità il gambo tende quasi sempre a curvarsi in modo caratteristico.
La carne è bianca, ma sotto la cuticola del cappello giallina. Emana un netto odore rafanoide o di buccia di patata e ha sapore acre, per cui non è consigliabile da mangiare.
È stata a lungo ritenuta velenosa perché scambiata per la Tignosa verdognola (*Amanita phalloides*). La Tignosa paglierina si differenzia dalle amanite velenose mortali per la presenza del bulbo molto grosso alla base del gambo, mentre le altre presentano una volva a forma di sacca e non hanno un odore così marcato.

Ovolo buono

Amanita caesarea

(Scop. ex Fr.) Pers. ex Schw.
Ottimo
Raro

Cresce in estate e in autunno nei boschi di castagni e di querce, specialmente nelle radure, nelle zone aperte dove il terreno è più esposto e secco.
Deve il suo nome al fatto che questo fungo appena nato è completamente chiuso nella



volva (velo generale) di colore bianco, tanto da sembrare un uovo con la parte più ristretta infissa nel terreno. In questo stadio, tagliando verticalmente il fungo, si trovano all'interno gli abbozzi del cappello, delle lamelle e del gambo che risultano contornati da una linea gialla. Con la crescita del fungo, la volva si lacera, lasciando uscire il cappello

L'Ovolo buono, il più ambito tra i funghi e tuttavia appannaggio di pochi fortunati.

e rimanendo invece ben visibile alla base del gambo. Il cappello si presenta carnoso, prima convesso, poi piano e, a volte, anche depresso, di colore rosso-arancio digradante al giallo. La cuticola è liscia, setosa e striata al margine del cappello; raramente porta residui bianchi della volva. Le lamelle sono fitte, larghe, libere al gambo e di un bel colore giallo.
Il gambo è carnoso, robusto, cilindrico, un poco ingrossato alla base, dello stesso colore delle lamelle. È presente l'anello: supero, a gonnella, giallo. Alla base si nota l'ampia volva bianca, irregolarmente lobata, membranosa e libera al margine.
La carne, bianca, è giallognola sotto la cuticola. Ha odore e sapori tenui, ma gradevoli.
È uno dei funghi più ricercati e conosciuti; è molto buono sia consumato crudo, in insalata, che cotto; si presta benissimo alla conservazione e anche alla essiccazione. Potrebbe essere scambiato con l'Ovolo malefico (*Amanita muscaria*) quando il cappello di quest'ultimo perde le verruche bianche per azione della pioggia e del vento. Ma, mentre l'*Amanita muscaria* ha sempre le lamelle, il gambo e l'anello bianchi, la *Amanita caesarea* ha sempre le lamelle, il gambo e l'anello di colore giallo.
L'Ovolo buono è molto ricercato, come abbiamo già detto, ma purtroppo è raro nell'area del Parco Ticino.

Boletus rufus

Schaeff.
Sin.: Leccinum aurantiacum
Buono
Comune

Donnetta rossa - Vacaròla

E' tra i funghi più ricercati dai raccoglitori. Il suo bel colore rosso-arancio o rosso-cupo, che diviene brillante con la rugiada o dopo un acquazzone, lo fa immediatamente risaltare tra le eriche, le felci e i muschi. Si presenta sovente in colonie numerose, in estate e più ancora in autunno, specialmente in vicinanza di betulle, querce e pioppi tremuli. Il cappello è sodo, robusto e carnoso; da emisferico a convesso e poi pianoconvesso, con cuticola secca e vellutata, margine che nei giovani funghi è orlato da rimasugli del velo parziale che poi sparisce con l'età. Il colore varia dal mattone al rosso-arancio, al rosso-cupo che però tende a scolorire negli esemplari maturi. I tubuli sono lunghi e sottili con pori piccoli e tondi, prima bianchi e poi grigiastri. Il gambo è massiccio, lungo, per lo più cilindrico, a volte più ingrossato alla base e assottigliato verso l'alto; la superficie è cosparsa di squamette bianche o brunastre. Non porta anello né volva.
La carne è soda nel cappello e fibrosa nel gambo; tende ad assumere toni vinati o lilla-ardesia nel cappello, azzurrognoli alla base del gambo, prima di annerire. Tutti questi



Conosciuto anche col nome di Porcinello, si distingue dalle specie simili per la carne più soda e il colore rosso del cappello.

caratteri facilitano la determinazione della Donnetta rossa. Infatti esistono altre forme, tutte commestibili, che si differenziano per alcuni particolari come il colore del cappello, l'habitat, il colore delle squame sul gambo e quello della carne alla frattura.
La carne ha odore non marcato e sapore gradevole amarognolo; annerisce alla cottura ed ha un'alta resa perché in pratica si scartano le sole squame del gambo e le sue parti più fibrose. Anche per questo è tra i funghi più ricercati. È poco usato per l'essiccazione a causa del colore scuro poco invitante che assume la carne.

Boletus aereus

Bull. ex Fr.
Ottimo
Poco comune

Porcino nero - Bronzino

Il Porcino nero è senza dubbio il "re" dei boschi di quercia, anche se l'area di crescita è alquanto limitata rispetto alla vastità del territorio.
Cresce da agosto a ottobre nei querceti puri o con qualche infiltrazione di carpino o di castagno. Si rinviene quasi sempre sotto le piante e raramente allo scoperto, contrariamente agli altri Porcini. Si tratta di una specie tipicamente meridionale e si può dire che la zona del Parco è l'area più settentrionale di distribuzione del Porcino nero, unitamente alla Val Vigezzo, dove compare solo sporadicamente. Il Porcino nero si può distinguere con una certa difficoltà dalle altre forme di Porcino, specialmente quando si presenta nella colorazione più chiara.
Il cappello è molto sodo e carnoso, prima emisferico, poi convesso o piano-convesso. La cuticola è vellutata e asciutta, di colore castagno-scuro, a volte grigio-nerastro o grigio-bruno non uniforme, con tonalità olivacee o giallo-ocra.
La faccia inferiore del cappello presenta tubuli stretti, prima bianchi e poi giallo-verdognoli; ha pori piccoli tondeggianti dello stesso colore dei tubuli. Il gambo è massiccio, robusto, bulboso alla base. È di colore più chiaro del cappello e ricoperto da un reticolo prima chiaro e poi brunastro.
La sua carne è bianca, soda e compatta e rimane "al dente" anche dopo la cottura. Consumata cruda, in insalata, è croccante. Ha odore e sapore gradevoli.
Viene a volte confuso con il Porcino vinato (*Boletus pinicola*), che però presenta il cappello di colore bruno-rossastro.



Il Bronzino è il porcino più scuro e dalla carne più soda.

Chiodino senza anello

Clitocybe tabescens

(Fr. ex Scop.) Bres.
Sin.: Armillaria tabescens
Buono
Comune



Anche se priva di anello e con lamelle decorrenti, questa specie è facilmente scambiata con il comune Chiodino.

Questa specie è lignicola e cresce in gruppi di numerosissimi individui, nei boschi di latifoglie, in particolare sui ceppi e sulle radici di querce, carpini e noccioli. Il cappello è prima convesso, poi appianato e concavo con umbone nella depressione centrale; può raggiungere i 10 cm di diametro. Il bordo è sottile, liscio e ripiegato a lungo sulle lamelle; è di colore giallo-ocra-brunastro con presenza di squamette più scure al centro e sul resto del cappello, tranne che al bordo. La lamelle sono abbastanza fitte, alte, decorrenti sul gambo, di colore crema con riflessi rosati, poi più scure fino a divenire rosso-brunastre.

Il gambo è molto lungo, più stretto in alto e alla base, dove è riunito agli altri esemplari del cespo. È liscio, pieno, senza anello, poco più pallido dello stesso colore del cappello; alla base è più scuro, anche nerastro.
La carne è bianca e più tenera nel cappello, abbastanza tenace, dura e più scura nel gambo. Ha odore fungino gradevole, sapore leggermente acre ma in prevalenza dolciastro.
Il Chiodino senza anello è commestibile buono, da consumarsi cotto scartando i 3/4 inferiori del gambo.
È molto simile al Chiodino (*Armillariella mellea*), pure commestibile, che però ha sempre l'anello bianco e le lamelle poco decorrenti sul gambo. Può considerarsi migliore dell'*Armillariella mellea* perché più tenero.

Agarico fusiforme

Collybia fusipes

(Bull. ex Fr.) Quèl.
Molto comune
Mediocre

Si presenta quasi sempre a cespi ai piedi dei tronchi, su vecchie ceppaie di latifoglie in estate e in autunno.
Ha un cappello di dimensioni molto variabili e può raggiungere anche i 20 cm di diametro. All'inizio è per lo più campanulato o racchiuso intorno al gambo; raramente appianato, anche se adulto.



Anche se commestibile negli esemplari giovani e dopo lunga cottura, questa specie presenta sovente il fenomeno della reviviscenza.

Il colore è dapprima bianco-rossastro, poi rosso-brunastro e infine mattone-bruciato. La cuticola è asciutta e lucida.
Le lamelle sono rade, sovente ripiegate verso la metà, quasi seghettate, distanti dal gambo; di colore bianco, tendono presto a macchiarsi di rosso-bruno. Il gambo è molto lungo e fusiforme, irregolare, ritorto distorto, con solchi longitudinali profondi, dapprima pieno e poi vuoto. È dello stesso colore del cappello, più nerastro alla base.
Non presenta né anello, né volva. La carne è bianca immutabile, dura, fibrosa e coriacea. Ha sapore acidulo ma buono, odore buono che ricorda molto quello del Chiodino (*Armillariella mellea*).
È un fungo commestibile ma limitatamente al cappello di esemplari ancora giovani, fino a che il cappello stesso non sia divenuto completamente rossiccio.
Si deve cuocere a lungo e su alcuni individui può avere effetto lassativo. Si deve far presente che questo fungo può conservarsi molto a lungo senza alterarsi ed è pertanto abbastanza difficile stabilirne l'età, di conseguenza può essere raccolto ritenendolo ancora giovane, mentre in realtà è maturo e non più commestibile.

Fungo dell'ulivo

Clitocybe olearia

(D.C. ex Fr.) Sing.
Sin.: Omphalotus olearius, Pleurotus olearius
Velenoso
Poco comune

Questo fungo cresce in estate e in autunno a cespi di più individui non solo sull'ulivo, come starebbe a indicare il nome, ma anche su querce e altre latifoglie. Preferisce zone a clima temperato-caldo. Si tratta di una specie molto rara nell'area del Parco, dove si conosce finora una sola stazione di crescita molto a nord sulla sponda piemontese. Non è esclusa, tuttavia, la sua comparsa in altri luoghi del parco. Comunissimo in alcune località dell'Italia centrale e della Liguria, dove cresce preferibilmente sugli ulivi, è piuttosto raro al nord, dove si trova su radici di querce, fichi e robinie.
Presenta un cappello quasi sempre imbutiforme, pur essendo convesso e poi piano nel

fungo giovane. L'orlo è sottile e arrotolato verso le lamelle. La cuticola è asciutta, setosa, di un bellissimo colore giallo-rossastro o arancio-fuoco cupo. Le lamelle fitte, sottili e decorrenti a lungo sul gambo, sono di un vistoso colore giallo-oro. Presentano, con la maturità, il fenomeno della bioluminescenza, cioè sono luminescenti nell'oscurità, caratteristica questa che si manifesta anche in pochi altri funghi. Il gambo è pieno e massiccio, in genere centrale ma, a volte, eccentrico rispetto al cappello; solitamente assottigliato alla base, dello stesso colore del cappello, ma anche più chiaro. Non porta né anello, né volva.
La carne è soda, giallastra, più scura nel



Occorre diffidare da questo fungo dai colori vivaci, che può essere confuso col Chiodino senza anelli.

gambo, di sapore dolciastro e di odore indifferente negli esemplari giovani, ma sgradevole e nauseante nel fungo adulto. Il fungo dell'ulivo è molto tossico, ma non mortale. Se ingerito in grande quantità, può provocare fenomeni di tipo neuro-tossico.
Nei primi stadi di sviluppo, il fungo dell'ulivo può essere scambiato con il Gallinaccio (*Cantharellus cibarius*), che ha però un odore gradevole di pesche e albicocche e lamelle con l'aspetto di pieghe o pliche basse o spesse.

Falso chiodino

Hypholoma fasciculare

(Huds ex Fr.) Kummer
Tossico
Molto comune

E' un fungo abbastanza diffuso, che cresce durante tutto l'anno esclusi i periodi di gelo. Si ritrova in grandi cespi, formati da numerosi esemplari, alla base delle piante di quercia o in prossimità delle loro radici; cresce pure sulle ceppaie marcescenti e sui vecchi tronchi come saprofita.
Presenta un cappello carnoso, dapprima globoso, poi piano-convesso, con la superficie



Il colore gialloverde distingue il Falso chiodino da quello commestibile.

liscia di colore giallo-zolfino più o meno intenso; la parte centrale del cappello è più scura, talvolta rosso-ruggine.
Le lamelle sono molto fitte, aderenti al gambo, di colore giallo-zolfo che poi diventano bruno-olivacee e, a maturità, bruno-verdastre. Il gambo è cilindrico, slanciato, flessuoso-arcuato; colore giallo-citrino, aranciato alla base. Nella parte superiore il

gambo porta una specie di anello, residuo del velo generale bianco-giallastro che nei primi stadi di sviluppo univa l'orlo del cappello al gambo stesso. Non è presente la volva.
La carne è gialla ma, sotto la cuticola, tende al rossastro; è di odore sgradevole e di sapore molto amaro. Questo fungo è tossico, anche se alcuni autori lo ritengono solamente sospetto, ma è da rifiutare senza dubbio per l'odore e il sapore. Se ingerito in quantità notevoli, può anche provocare vomito, forti coliche e diarrea.

Hypholoma sublateritium

(Fr.) Quèl.
Tossico
Molto comune

Falso chiodino

Oltre all'*Hypholoma fasciculare*, un altro fungo va sotto il nome corrente di Falso chiodino: è l'*Hypholoma sublateritium*, presente all'incirca nello stesso habitat. Il cappello è più carnoso che nel *fasciculare*, di forma globosa e poi convesso-spianato, liscio di colore giallo-rossastro, rosso-mattone (color mattone come indica il termine *sublateritium*), con la parte centrale più scura. Sul margine del cappello possono rimanere tracce biancastre del velo, per cui il margine stesso può presentarsi più chiaro e più festonato.
Le lamelle sono fitte, annesse al gambo, di colore bianco-giallastro, giallo-brunastro od olivastre; ma anche fuligginose, nel fungo vecchio.
Il gambo è più robusto che nel *fasciculare*, sodo, cilindrico, lungo, sovente curvato. Si presenta con colore giallastro, più rossiccio verso la base.
Nella parte superiore è spesso presente una specie di anello filamentoso prima biancastro e poi scuro, lasciato dal velo generale. Non è presente la volva. La carne è giallastra nel cappello e rossiccia nel gambo.
L'odore non è sgradevole come per il *fasciculare*, ma il sapore è sempre amaro. Anche questo fungo è da ritenersi tossico, e quindi da rifiutare, come il *fasciculare*.



Molto simile al precedente, ma, come dice il nome scientifico, con tonalità rosso-mattone.

Lattario lanoso

Lactarius vellereus

Fr.
Non commestibile
Comune

Questo grande fungo, che può raggiungere più di 20 cm di diametro, cresce nei boschi di latifoglie, sotto querce e castagni, anche a gruppi, nei luoghi umidi; si rinviene in estate e in autunno.
Ha il cappello duro e carnoso, con superficie vellutata, pruinosa, caratteristicamente sporca di terriccio, foglie secche, aghi e ogni altro materiale che può ostacolarne la crescita. È piano-convesso, con l'orlo a lungo involuto sulle lamelle, di colore bianco-avorio con riflessi giallastri.
La cuticola è vellutata e non separabile dal cappello. Le lamelle sono abbastanza distanziate tra loro, irregolari, con lamellule. Sono brevemente decorrenti sul gambo e forcate, di colore bianco-avorio, crema-pallido, con tendenza a divenire giallo-brunastre allo sfregamento.
Il gambo è massiccio e corto, in rapporto alla grandezza del cappello. È duro, sovente irregolare e un poco smussato al piede; è vellutato, di colore bianco e si tinge di ocra-brunastro al tocco.

La carne è dura, bianca, ma diventa giallo-citrina dopo qualche minuto e infine ocra-brunastra.
Questo Lattario ha un latice bianco che è scarso nelle lamelle, più abbondante nella carne. Il sapore è molto acre e pepato, sia nelle lamelle che nella carne; odore gradevole sul carpoforo, nauseabondo nella carne. Non è tossico, ma non è commestibile per il sapore acre e bruciante. Tuttavia in alcuni Paesi dell'Est (URSS, Ungheria e altri) viene consumato dopo averlo pressato e mantenuto in salamoia nei barili.



Più che lanoso, il cappello di questo Lattario può essere definito vellutato.

Si riconosce da altri funghi simili per le grandi dimensioni, per la superficie vellutata del cappello e per il latice, bianco e complessivamente scarso.

Russula virescens

Fr. ex Schaeff.
Buono
Abbastanza comune

Colombina verde - Verdone

Cresce dalla primavera all'autunno sotto le querce, i tigli e i castagni, raramente sotto le conifere. Presenta un cappello duro e compatto, di medie dimensioni (ma a volte arriva a 15 cm di diametro); è a lungo avvolto sulle lamelle, globoso, poi appianato-depresso, irregolare, con bordo liscio. È di colore biancastro, con macchie simili a screpolature di colore grigio-verdastro, più pallide e più rade al margine. Sovente il centro del cappello si presenta di colore ocraceo-giallastro. Con la maturità tende a decolorarsi ma non uniformemente. Le lamelle sono fitte e fragili, quasi libere al gambo, di colore bianco-crema con leggeri riflessi rossastri o rosa-salmone; tendono a tingersi di ocra-brunastro. Il gambo è duro e pieno all'inizio dello sviluppo, poi molle e spugnoso, di



Tra i funghi di colore verdastro, la Colombina non solo è tra i pochi non nocivi, ma viene particolarmente ricercata per la compattezza e il sapore della carne.

colore bianco con qualche macchia o chiazza ocracea, un po' rugoso; è di forma cilindrica, piuttosto corto e tozzo.
Non porta né anello né volva. La carne è compatta, soda, bianca e si tinge di giallo-ocra. Ha odore non rilevante, quasi nullo e sapore dolce, buono. È commestibile di ottima qualità sia cotto che crudo, in insalata.
Questa specie è riconoscibile, più che altro, per le screpolature verdastre che ricoprono la cuticola del cappello.
Sovente si trova molto infisso nel terreno e irregolarmente appiattito, di colore quasi

Russula foetens

Fr. ex Pers.
Tossico
Molto comune

bianco, senza le caratteristiche chiazzette: allora il riconoscimento, a prima vista, diventa più complesso.

Colombina fetida

E' una specie molto comune, che cresce a gruppi in tutti i boschi sia di latifoglie che di conifere, in estate e in autunno, su terreno umido.
Ha il cappello carnoso che può arrivare anche a 20 cm e più di diametro; dapprima globoso, chiuso intorno al gambo, poi aperto, talvolta depresso con margine fortemente solcato-striato; qui la cuticola è asportabile per lungo tratto. Ha colore giallo-ocraceo, con chiazze scure al centro, più pallido verso il bordo.



Non è necessaria la prova dell'assaggio per scartare questa Colombina: basta il fetore che emana.

Gli esemplari giovani presentano la cuticola abbondantemente vischiosa. Le lamelle sono non troppo fitte, con biforcazioni; irregolari, acquose, prima di colore bianco, poi crema. Il gambo è robusto, pieno e poi cavo, cilindrico. Sovente, e specialmente all'inizio dello sviluppo, è molto interrato; colore biancastro, con chiazzette ocra-brune. Non presenta né anello né volva.

La carne è molto fragile, bianca, con tendenza ad imbrunire; odore fetido e sapore acre, nauseante. Questa *Russula* è tossica.
Nei primi stadi di sviluppo è facile scambiarla per un Porcino a causa del colore, che all'inizio appare più scuro.
Può essere confusa con altre Russole dello stesso gruppo e cioè:
con la *Russula laurocerasi*, che odora di mandorle amare;
con la *Russula illota*, che tende ad imbrunire nel gambo e nelle lamelle;
con la *Russula fragrantissima*, che odora di mandorle amare, come la *laurocerasi*, ma non ha la carne pepata.
Sono tutte specie non commestibili, anche se non tossiche.

Poliporo gigante

Polyporus giganteus

Pers. ex Fr.
Sin.: Meripilus giganteus
Mediocre
Poco comune

L'appellativo di "gigante" qui risulta davvero appropriato perché, senza dubbio, è il fungo che si presenta con la taglia più impressionante e non solo tra quelli del Parco.
Molte volte si sente parlare di funghi giganteschi appartenenti alle specie più disparate che, solitamente, hanno un portamento normale. In questi casi si tratta di aberrazioni, degenerazioni o mostruosità che non hanno nulla a che vedere con il vero "fungo gigante". Capita infatti di trovare alcuni grossi Boleti (Porcino compreso), gigantesche Mazze da tamburo (*Lepiota procera*) o enormi Russole (*heterophylla, nigricans* e *foetens* in particolare) cresciute sopra della norma per favorevoli condizioni climatiche, speciale sofficità e particolare concimazione di alcuni terreni.
Invece il Poliporo gigante raggiunge sempre notevoli dimensioni, a meno che non intervenga qualche fattore esterno che ne alteri la crescita.
Il periodo di crescita inizia in estate: è appunto in questa stagione, ma soprattutto in autunno, che si rinvengono esemplari già completamente sviluppati. Si presenta con

la caratteristica forma a più cappelli sovrapposti, disposti a ventaglio, rigidi e striati in senso radiale, di colore bruno-giallastro con tendenza ad annerire con l'età. La superficie inferiore è formata da corti tubuli e pori bianchi che anneriscono da adulti o alla pressione delle dita.
Il gambo è praticamente inesistente e, nell'insieme, forma una unica massa irregolare attaccata al legno su cui cresce.
I carpofori emanano un odore abbastanza forte e fungino che diventa molto sgradevole negli esemplari troppo maturi. Il Poliporo gigante si può consumare quando è ancora molto giovane, poiché maturando la carne diventa tenace, coriacea, non certo racco-



Il Poliporo gigante, senza dubbio la formazione fungina di maggiori dimensioni ritrovabile nel Parco.

mandabile per una buona pietanza; se raccolto ancora giovane, lo si può conservare sott'olio o sott'aceto.
Sulle dimensioni e sul peso di questo Poliporo si hanno notizie molto contrastanti. C'è chi dice di avere trovato esemplari di 50 chilogrammi e oltre, con un diametro superiore al metro; chi, addirittura, asserisce di aver raccolto un esemplare di oltre 70 chili. Certo è che alcuni carpofori da noi raccolti e fotografati superavano abbondantemente i 30 chilogrammi, con diametro mediamente superiore al metro.

Il Poliporo gigante è un fungo molto decorativo e non è raro, in stagioni propizie, vedere la sua imponenza ai piedi di una vecchia quercia o vicino a qualche ceppaia di castagno. È senza dubbio un saprofita e, nel contempo, un parassita, insediato com'è, tanto su substrati morti che viventi.

Fungo gallo

Polyporus frondosus

(Vahl.) Fr.
Sin.: Grifola frondosa
Buono
Raro

Cresce a cespi, in estate e in autunno, ai piedi delle querce e dei castagni (in montagna si trova anche vicino ai faggi). Si presenta con una moltitudine di cappelli appressati l'uno all'altro a forma di tante spato-



L'aspetto spatoliforme dei suoi numerosi cappelli rende inconfondibile questa specie.

le di colore brunastro che si sovrappongono partendo da un unico grosso tronco basale biancastro. La parte inferiore dei cappelli è formata da tubuli molto corti, con pori piccoli e bianchi che si scuriscono solo a completa maturazione. Di sapore nettamente più gradevole del Poliporo gigante, è abbastanza conosciuto e ricercato come ottimo e redditizio commestibile, sia per l'uso immediato che per la conservazione. Di dimensioni meno ragguardevoli rispetto al Poliporo gigante, il Fungo gallo può arrivare come massimo al peso di 15-20 chilogrammi (casi ecce-

zionali) mentre in media non supera i 10-12 chilogrammi, con diametro di circa 40-50 cm. Mentre il Poliporo gigante si sviluppa più in larghezza che in altezza, il Fungo gallo è più alto che largo. La sua diffusione nel Parco è molto più limitata di quella del Poliporo gigante.
Il nome volgare del *Polyporus frondosus* varia a seconda delle zone di crescita, per cui si possono sentire vari appellativi quali Grifola, Griffone, Fungo imperiale, Barbisin, Ulàc, Uriun, per citarne solo alcuni, strettamente legati alla regione piemontese.

Polyporus umbellatus

Pers. ex Fr.
Sin.: Grifola umbellata
Buono
Raro

Fungo reale

Di tutte le specie "gigantesche" del Parco, questa è senza dubbio la più bella, la più rara e la più prelibata, avendo la carne molto tenera e soavemente profumata.



Tra i funghi che crescono in grossi cespi, il Fungo reale è certamente il più ambito.

Quando capita di trovare il Fungo reale, pare di vedere un cespuglietto o un vaso di fiori molto decorativo.
L'epoca di apparizione si colloca generalmente verso la metà del mese di agosto; ma non è raro trovare degli esemplari anche più tardi, durante l'autunno o addirittura in primavera. È stato constatato che questo fungo può svilupparsi sempre nello stesso posto anche più volte nel corso di un'annata. L'habitat preferenziale è sulle radici di vecchi faggi: ma nel Parco si rinviene, seppur molto raramente, vicino alle vecchie querce.
Si presenta con un unico, grosso ceppo basale, biancastro, da cui si dipartono molte ramificazioni cilindriche che si suddividono a loro volta in altri rami più piccoli; ciascuno di questi porta all'estremità un piccolo cappello arrotondato, prima convesso, poi piano e infine depresso, di colore grigio-brunastro, con squamette più scure.
La faccia inferiore porta i tubuli corti e decorrenti sul gambo con i relativi pori piccoli e bianchi. La carne è bianca e tenera, meno che nelle ramificazioni dove è piuttosto fibrosa. È ottima da friggere nel burro o da conservare sott'olio. Ha odore di farina e sapore molto gradevole.
Va comunque raccolto al momento opportuno, quando cioè i cappelli cominciano ad aprirsi, poiché viene presto invaso da piccoli insetti, specialmente in stagioni molto secche. Un altro inconveniente (purtroppo frequente) può capitare quando lo si scova ancora giovane e lo si lascia sul posto a svilupparsi ancora per qualche giorno: al ritorno ci si può trovare di fronte alla distruzione operata da un vandalo di passaggio e ci si deve accontentare di raccogliere i frammenti.

Anturo di Archer

Anthurus Archeri

(Berk.) E. Fischer
Sin.: Anthurus aseroiformis
Non commestibile
Raro

Si tratta di un fungo rarissimo in Europa fino a qualche anno fa e limitato a poche stazioni della Francia, della Germania Occidentale e della Svizzera. In questi ultimi tempi, però, si è diffuso, ha valicato le Alpi e se ne possono rinvenire alcune stazioni anche in Piemonte e Lombardia. L'origine di questo fungo va comunque ricercata altrove e, precisamente, nelle zone australiane, in

Tasmania e Nuova Zelanda. Sono Paesi produttori di lana, che pare essere il mezzo con il quale le spore di questo fungo sono state trasportate e diffuse nei Paesi europei.
L'intenso, disgustoso fetore emanato dall'*Anthurus Archeri* attira le mosche e parecchi altri insetti che, dopo essersi cibati delle sue spore, le trasmettono ad altri animali, come le pecore, per l'appunto, depositandole sul loro vello. L'importazione di questi animali e della loro lana ha fatto sì che le spore siano giunte fino a noi, con conseguente ger-



Una formazione corallina, gradevole alla vista, ma repellente per l'odore.

minazione e riproduzione del fungo esotico.
Nell'area del Parco è presente sulla sponda lombarda del fiume Ticino, ma non è detto che in breve tempo non possa presentarsi anche nei boschi dell'altra sponda, o che sia già presente in alcune aree poco osservate.
L'aspetto è decisamente inconsueto per un fungo, ricordando piuttosto la forma di un polpo o di una stella marina; presenta un bellissimo colore rosso-vivo sulla faccia superiore e rosa in quella inferiore.
Nel primo stadio di sviluppo, l'*Anthurus Archeri* si presenta come un ovetto biancastro di aspetto acquoso e consistenza molliccia; anche se viene raccolto in questo stadio, è possibile assistere alla sua metamorfosi collocandolo su muschio umido o su bambagia imbevuta d'acqua. Quando l'ovetto si schiude, lascia fuoriuscire verso l'alto dei piccoli tentacoli che poi si allargano come le dita di una mano, con le punte arrotolate e rivolte verso il terreno a guisa di artiglio. In genere il numero dei tentacoli varia da 5 a 7, a volte riuniti in punta a due a due. La superficie di questi tentacoli è ricoperta a piccoli tratti di una sostanza mucillaginosa, verde-nerastra, fetida: si tratta della parte fertile del fungo, ove sono situate le spore per la riproduzione.
L'habitat è decisamente occasionale ed è stato più volte osservato tra il muschio o in mezzo ai rovi, vicino a querce.
Non è da considerarsi commestibile, se non altro per l'intenso fetore che emana.

Agarico dal grande cappello

Leucopaxillus macrocephalus

(Schulz.) Bo.
Sin.: Leucopaxillus macrorrhyzus
Mediocre
Rarissimo

Si tratta di un fungo molto raro e, dalle notizie che abbiamo, risulta presente fino a pochi anni fa soltanto in Ungheria. In questi ultimi anni ne è stata segnalata la presenza anche nel Canton Ticino e in Italia, ma in pochissime stazioni, tra cui quella di Bellinzago, sulla sponda piemontese del Parco.
Chi scrive l'ha osservato per la prima volta nel novembre del 1981, allorché il Dott. Elio Maroni, medico condotto di Bellinzago e appassionato cercatore (oltre che esperto e valido collaboratore del nostro gruppo micologico) ci portò un magnifico cespo di funghi dalle dimensioni eccezionali; sporgevano da un'unica massa giallo-rossiccia, alquanto voluminosa, ed erano stati rinvenuti da un militare in servizio presso la Caserma Curtatone di Bellinzago.
Dalla relazione del Dott. Maroni sulla presenza nel Parco di questo raro fungo, riportiamo qui di seguito uno stralcio:
"I carpofori erano molto sodi, duri, con gam-



Fungo di estrema rarità e di notevole interesse scientifico. È doveroso segnalarne la presenza.

bo panciuto a botte; il cappello, non ancora completamente aperto, aveva margine fortemente involuto e le lamelle erano piuttosto fitte. Il tutto di colore giallo-ocraceo-isabellino con qualche sfumatura sul rossastro. Sul subito pensai a un *Tricholoma colossus* nato cespitoso (capita a volte di trovare cespitosi funghi che abitualmente nascono singoli), però all'assaggio non c'era il caratteristico sapore amarognolo del *Tricholoma colossus*; l'odore era piuttosto forte e indefinibile, ma nel complesso gradevole e poi c'era quella massa enorme da cui nascevano i carpofori, per cui momentaneamente lasciai la diagnosi in sospeso.
Riuscii a sapere che era stato trovato sotto quercia in zona militare, ma soprattutto riuscii a salvare il fungo dalla pentola della moglie del militare; infatti quando mi era stato portato era già passata una settimana dalla raccolta, una settimana di forte tentazione culinaria in quanto un fungo così bello, sodo e invitante non poteva certamente essere velenoso."
Quanto alla commestibilità, il *Leucopaxillus macrocephalus* si può ritenere certamente edule, anche se non pregiato.

Boletus moravicus

(Vacek) Herink
Sin.: Xerocomus moravicus
Boletus tumidus
Mediocre
Rarissimo

Boleto di Moravia

Viene anche chiamato *Boletus tumidus* e la sua rarità è veramente universale, non solo in Italia ma anche in Europa. In Cecoslovacchia, a esempio, cresce in una decina di stazioni, mentre in Francia, in Svizzera e in Spagna viene segnalata una sola stazione di crescita.
Fino a qualche anno fa non si avevano notizie di ritrovamenti in Italia, per cui la sua presenza nel Parco è un dato che può essere considerato senz'altro eccezionale.
Interessante è pure il fatto che questa rara specie presenti un solo esemplare per ogni periodo di crescita; in certi anni i ritrovamenti si sono avuti due volte, a distanza di un mese uno dall'altro, di solito durante i mesi di agosto e di settembre.

In quanto all'unico habitat conosciuto, esso è costituito da boscaglie di roverella in terreno sabbioso sulla sponda piemontese del Parco.
Il *Boletus moravicus* è un Boleto di piccole dimensioni, colore arancio-bruno con toni rosati e gambo giallo-sporco, con striature longitudinali.
Questo fungo presenta un tipico rigonfiamento verso la parte mediana, per poi attenuarsi verso la base.
La carne è di colore paglia-brunastra, e non cambia colore al taglio.

Ancor più raro del precedente, a maggior ragione ogni ritrovamento va segnalato agli studiosi e alle Amministrazioni del Parco.



Questa specie è commestibile: invero, per la sua rarità non dovrebbe essere consumata, ma consegnata ai micologi per favorire le loro ricerche scientifiche.

Cortinario a lamelle gialle

Cortinarius xanthophyllus

Ke. C.
Sin.: Phlegmacium xanthophyllum
Sospetto
Raro

Questo fungo cresce sotto le latifoglie, preferibilmente quercia e faggio, in autunno. È caratterizzato da un cappello regolare, emisferico, carnoso e compatto, inizialmente molto sodo. Con il tempo umido si presenta viscido e la cuticola è separabile

per lunghi tratti del cappello. È di colore ramato uniforme, viola al bordo. Le lamelle sono viola-pallido vicino all'attaccatura con il bordo del cappello mentre, per il resto, sono di colore giallo-zolfo con toni vagamente olivacei. Il gambo è di discreto spessore, sovente contorto e colorato di giallo pallido, lievemente più chiaro della carne; termina in un bulbo grosso e nettamente marginato che tende, con la maturità, a diventare di color bruno-rossastro all'esterno e rosa-rossastro all'interno, ma solo verso la periferia. Alcuni autori indicano la presenza di una zona rosso-porpora che dovrebbe caratterizzare la



Il Cortinario a lamelle gialle, una delle seicento specie validamente riconosciute in tutto il mondo, una delle cinquanta ritrovabili in Ticino.

sommità del gambo. La carne è caratteristicamente viola per lo spessore di alcuni millimetri sotto la cuticola del cappello; il sapore è dolce.
Questo Cortinario è molto probabilmente tossico e in ogni caso da rifiutare, per evitare possibili, spiacevoli conseguenze.

Igroforo dei prati - Igroforo dorato

Hygrophorus pratensis

(Pers. ex Fr.) Karst.
Sin.: Camarophillus pratensis
Buono

E' un fungo che cresce in autunno, soprattutto nel mese di ottobre. Lo si rinviene a gruppi anche numerosi piuttosto lontano dagli alberi (in particolare querce) tra l'erica, al margine dei sentieri, negli spazi erbosi. La ricerca di questo fungo è piuttosto difficoltosa e richiede un'accurata ricerca poiché sovente è seminascosto nell'erica o nell'erba alta.
Ha il cappello dapprima convesso-campanulato e poi slanciato, più o meno gibboso, ma sempre umbonato.
La cuticola è secca e liscia, di colore carnicino-arancio. Le lamelle sono rade, molto decorrenti al gambo, di colore che va dal bianco-crema all'arancio-pallido; comunque sempre più chiare del cappello.



L'Igroforo dei prati, una prelibatezza del tardo autunno.

Il gambo è pieno, cilindrico, assottigliato alla base, dello stesso colore del cappello o un poco più pallido. Non presenta né anello né volva.
La carne è bianco-crema, piuttosto fragile, di odore gradevole.
In cucina, allo stato fresco, è molto apprezzato per il sapore delicato; ottimo anche per la conservazione sott'olio.
Questo bel fungo ricorda molto il Gallinaccio (*Cantharellus cibarius*) in alcune sue forme, specialmente se viene raccolto molto giovane. Infatti, oltre al colore molto simile, presenta pure le lamelle decorrenti a lungo sul gambo, come in gran parte degli Igrofori.

Boschi di betulle

Nei boschi di betulle sono presenti la Betula pendula *quasi sempre associata al* Populus tremula *(Pioppo tremulo) in formazioni miste con Castagno e Pino silvestre.*
Pur se non abbondante quantitativamente, la Betulla è tuttavia assai diffusa nel Parco in special modo nella zona nord da Bellinzago a Sesto Calende, dove predominano il Pino silvestre e il Castagno. Il fungo più comune di questi boschi è un parassita delle



betulle che adorna, talora numerosissimo, i loro tronchi: il Polyporus (Piptoporus) betulinus, *inconfondibile per la sua forma a zoccolo di cavallo, per il colore chiaro, bianco-beige, e per il profumo fungino-anisato, gradevole. Tuttavia non può venir consumato, perché coriaceo.*
Le ceppaie sono sovente invase da funghetti che crescono in piccoli mazzi: è la Mycena tintinnabulum, *non commestibile. È presente il velenoso Ovolo malefico (*Amanita muscaria*), già trattato nei Funghi velenosi; si rinviene pure il vistoso* Cortinarius violaceus *tutto viola, commestibile ma in quantità moderata; si può trovare anche il velenoso* Cortinarius armillatus, *che ha il gambo caratteristicamente ornato da bande rosse e che può, quando è ancora giovane e chiuso, essere scambiato per la Donnetta rossa (*Boletus rufus*). I Boleti sono presenti con il* leucophaeus *e* holopus, *entrambi commestibili. Fra i* Tricholoma *si rinviene il* flavobrunneum *con carne e lamelle gialle, da non confondere con il pregiato Agarico cavaliere (*Tricholoma equestre*), che però cresce sotto i pini. Sono frequenti anche i Lattari con il* Lactarius turpis *e il velenoso* Lactarius torminosus, *nonché il simile, ma più bianco,* pubescens, *dalle dimensioni maggiormente ridotte.*
Alcune specie particolarmente degne di nota sono trattate di seguito.

Peveraccio delle coliche

Lactarius torminosus

Fr. ex Schaeff.
Velenoso
Comune

Questa specie è tipica dei boschi di betulle; infatti cresce quasi esclusivamente sotto questi alberi in simbiosi micorrizica con le loro radici. Nel Parco è abbastanza comune durante il periodo estivo-autunnale.
Ha il cappello prima convesso, poi spianato e quindi depresso; è di colore rosa-arancio, più o meno carico, e presenta delle zone circolari concentriche, che però si ritrovano anche in altre specie di Lattari.
Il cappello è caratterizzato da una peluria molto fitta, quasi lanosa, che ne ricopre interamente la superficie; questi peli si possono anche riunire a ciocche, che poi si incollano alla cuticola. Il bordo del cappello è avvolto sulle lamelle e porta un festone bambagioso che permane a lungo.
Le lamelle sono molto fitte, sottili, decorrenti sul gambo, di colore crema-rosa-pallido. Il gambo è prima pieno, poi cavo; cilindrico, a volte ornato di leggere fossette superficiali, di colore un poco più chiaro del cappello, con una zona più scura presso l'attaccatura del cappello stesso.
Non è presente né anello né volva.

La carne è biancastra o crema-pallido, con odore di frutta e sapore piuttosto acre. Il latice è bianco, abbondante; non cambia colore all'aria e risulta molto pepato. Il nome stesso di questo fungo sta ad indicare che si tratta di una specie non commestibile, in quanto provoca violente coliche causate da avvelenamento di tipo gastro-intestinale, date le sostanze acro-resinose che contiene. Nel genere *Lactarius* la presenza di latice bianco o giallo di sapore acre o pepato (è sufficiente una sola goccia sulla punta della lingua) è già indice di non commestibilità. Infatti solo i Lattari con latice color arancio-carota o rosso-sangue sono mangerecci.
Il Peveraccio delle coliche è presente pure



La lanugine che ricopre il cappello e il latice biancastro aiutano a distinguere questo Peveraccio non commestibile dal prelibato Agarico delizioso.

con forme più pallide e ridotte, aventi le stesse caratteristiche morfologiche e di tossicità, ma dall'apparizione molto più saltuaria nella zona del Parco: sono il *Lactarius cilicioides* e il *Lactarius pubescens*.
Molto simile al *Lactarius torminosus* è il *Lactarius deliciosus* (Agarico delizioso), pure presente nel Parco e ricercato per la sua ottima commestibilità. È simile per il colore del cappello, che, però, a volte è più arranciato, e per la presenza di zone circolari concentriche che possono ricordare il *Lactarius torminosus*. A differenza di questo, però, ha la superficie del cappello liscia e non pelosa, e il latice color carota che, esposto all'aria, dopo un po' di tempo diventa verde.

Inonoto obliquo

Inonotus obliquus

Pers.
Non commestibile

E' un fungo tipico delle piante di betulla, la sua presenza nel Parco resta dubbia nonostante ripetute osservazioni, ma potrebbe essere individuato con facilità se fosse maggiormente conosciuto.
Qualche tempo fa suscitò grande scalpore nel mondo della medicina e della farmacologia una notizia di fonte sovietica, secondo la quale esisterebbe un fungo con proprietà antitumorali, utilizzate sotto forma di un farmaco che avrebbe effetti positivi sul male. Il fungo oggetto di tanto interesse è l'*Inonotus obliquus* nella sua forma "imperfetta".



Specie tuttora sotto studio per stabilirne le eventuali proprietà curative. La segnalazione del ritrovamento è preciso dovere civico.

Cresce quasi esclusivamente sulle betulle, a 2-4 metri dal suolo, in corrispondenza di un ramo staccatosi naturalmente o a causa del gelo, del fulmine o d'altro. La ferita lasciata sul tronco è l'unica via dove penetra il micelio, infettando la linfa della pianta e causando la formazione del fungo, con conseguente morte della pianta stessa. Dopo qualche tempo si notano delle incrostazioni che fuoriescono dalla corteccia e che possono raggiungere una larghezza di 20-30 cm di diametro. Naturalmente lo stadio imperfetto è quello che si forma sotto la corteccia: quando si nota l'incrostazione, si tratta già del fungo sviluppato. Questo non va confuso con eventuali forme tumorali della pianta, dovute a

batteri e non al micelio. La superficie delle incrostazioni dell'*Inonotus* è fortemente screpolata, di colore nero che ricorda un po' l'asfalto, o il carbone; la consistenza è molto dura e l'aspetto è marmorizzato, lucente. Lo stadio di imperfezione si forma in genere durante l'estate, o all'inizio dell'autunno.
Questo fungo da anni è conosciuto dagli abitanti di alcune regioni della Russia Settentrionale. La scoperta dei poteri antitumorali è seguita alla constatazione secondo cui gli abitanti di quelle regioni, bevendo costantemente un tè casalingo preparato con questo fungo, non sono mai stati colpiti dal male.

Fomes fomentarius

Fr.
Sin.: Polyporus fomentarius
Non commestibile
Poco comune

Questo fungo poliennale dalla forma curiosa viene sovente staccato e conservato come soprammobile.

Fungo dell'esca

Anche questo fungo ha una forma curiosa molto dissimile dai comuni funghi con cappello: infatti è a forma di zoccolo di cavallo.
Cresce sui tronchi sia vivi che morti di betulle, querce, faggi e altre latifoglie. Vegeta durante l'estate per più anni di seguito e provoca un marciume bianco.
Il carpoforo è liscio, vellutato con tempo asciutto, di colore grigio-cenere, con venature nerastre, doppie, orizzontali.
Il margine avvolge il bordo esterno dei tubuli. Questi ultimi sono lunghi, dello stesso colore della carne, con pori minuti e rotondi.
La carne è sugherosa-coriacea, di colore marrone-rossastro appena sotto la cuticola, poi color camoscio fino all'attaccatura dei tubuli.
Ha odore fungino, ma piuttosto lignicolo, come pure il sapore. Non è commestibile perché troppo coriaceo.



Boscaglie di pioppo e salice

Sono contrassegnate dalla presenza di Populus nigra, Populus alba, Populus canadensis, Salix alba, Salix elæagnos, Salix purpurea, *con strato arbustivo molto eterogeneo e copertura erbacea molto variabile. Queste zone non sono molto estese, presentano però una flora fungina particolarmente interessante.*
*Tra le specie fungine dannose che frequentemente intaccano le piante sopraccitate ce ne sono alcune commestibili, come il Pioppino (*Pholiota ægerita*) e come l'Orgella (*Pleurotus ostreatus*), che cresce sui rami e sulle*



ceppaie fino alle soglie dell'inverno, resistendo perfino alle gelate.
Sulle ceppaie marcescenti si possono incontrare i Pluteus cervinus *e* patricius, *commestibili di poco pregio come pure il* Lentinus tigrinus, *più coriaceo, che cresce a cespi sui frammenti legnosi e sulla segatura; ha un curioso aspetto, tigrato, che ricorda il manto di alcuni felini.*
Primaverili e fragili sono i Coprinus micaceus *e* truncorum *e la* Psathyrella candolleana, hydrophila *e* spadiceo-grisea. *Sovente le ceppaie sono interamente ricoperte da centinaia di funghetti esilissimi, di colore grigiastro o nocciola, a guisa di tanti fragili fiorellini dal gambo bianco: è la* Psathyrella disseminata, *con cappello molto striato e lamelle che presto si dissolvono in un liquame nerastro.*
Sul terreno crescono alcuni Hebeloma *non commestibili, e i meno comuni* Tricholoma irinum, *dall'intenso profumo di iris.*
Tra i filari di Populus canadensis *è facile trovare la* Stropharia Ferrii *e la sua varietà* lutea.
Fa seguito la trattazione per esteso di alcune tra le specie più caratteristiche dell'ambiente considerato.

Pholiota aegerita

Brig.
Sin.: Agrocybe cylindracea
Buono
Abbastanza comune

Pioppino

Questo fungo, pregiato dal punto di vista commestibile, è un parassita che cresce numeroso nelle boscaglie di pioppo e di salice, sia sulle ceppaie che sui fusti, a volte anche sui rami a diversi metri di altezza.
Si presenta in famiglie numerose, a cespi più o meno grandi. Il cappello può essere sia globoso che emisferico, di colore bianco o beige; sovente negli esemplari maturi è percorso da rughe. La superficie del cappello tende a screpolarsi con la maturazione e col tempo secco. Presenta lamelle color crema che poi, alla maturazione delle spore, assumono colore cannella.
Il gambo è cilindrico e slanciato, di natura fibrosa; inizialmente è bianco, quindi tende ad assumere un colore bruno.
È munito di un anello ampio, supero, persistente, di colore bianco.
La carne ha aspetto sodo, è bianca e ha sapore di nocciola.
Questo fungo si presta anche, con buoni risultati, all'essiccazione e alla conservazione in vasetti.
Il Pioppino è pure adatto per la coltivazione artificiale.
Non va confuso con la dura *Pholiota destruens* che cresce sui pioppi ma che presenta dimensioni più grandi e gambo ingrossato, a forma di clava verso la base; una fitta peluria e squame rivestono il gambo stesso fino all'altezza dell'anello. La carne di questa *Pholiota* è amara.



Fungo dall'aspetto sodo e dall'odore farinoso, che si presta facilmente alla coltivazione.

Pluteo bianco

Pluteus patricius

Schulzer
Mediocre
Poco comune

È un fungo piuttosto raro che cresce su ceppaie marcescenti di pioppi, frassini, querce e anche su segatura. Si rinviene in primavera e in estate.
Il cappello è convesso e poi spianato; presenta al centro un largo umbone pronunciato. È viscido con tempo umido, fibrilloso, serico, lucente con tempo asciutto. Cuticola facilmente staccabile, di colore bianco-latte, con leggere sfumature rosa; sull'umbone è leggermente giallastra, con minuscole squame



Tra i Plutei, quello bianco dall'odore fruttato è il più raro e si distingue nettamente dal più comune "cervino", che ha il cappello bruno-marrone e odore di rapa.

brune che poi cadono. Ha il bordo sottile che, con tempo umido, assume una colorazione bianco-rosa. Porta lamelle staccate dal gambo, molto spesse, di colore rosa-brunastro con sfumature simili a polvere di cacao sulla faccia interna, mentre negli esemplari giovani sono bianche o carnicine.
Il gambo è bianco, con fibrille brune; è facilmente staccabile dal cappello e vicino all'attaccatura con questo presenta delle chiazze rossastre. È duro e robusto, rigido e pieno, un po' ristretto alla base. Senza anello né volva. La carne è bianchissima, quasi cotonosa, molto fragile, tenera e sottile.
Ha odore caratteristico e soave che ricorda quello del fiore di sambuco. Il sapore è dolciastro e gradevole. Commestibile, ma un poco nauseoso. Va segnalato che si tratta di una specie soggetta a notevole cambiamento di colore: da bianco-latte a bruno-pallido.

Strofaria di Ferri var. gialla

Stropharia Ferrii var. lutea

Hongo
Sin.: Stropharia eximia?
Stroph. rugosoannulata var. lutea
Con moderazione
Abbastanza comune

E' un fungo molto comune e si rinviene su terreno ricco di detriti vegetali (se-



Questa Strofaria nella varietà gialla è altrettanto comune della Strofaria tipica "di Ferri", di colore bruno-rossastro, che talora cresce sullo stesso micelio.

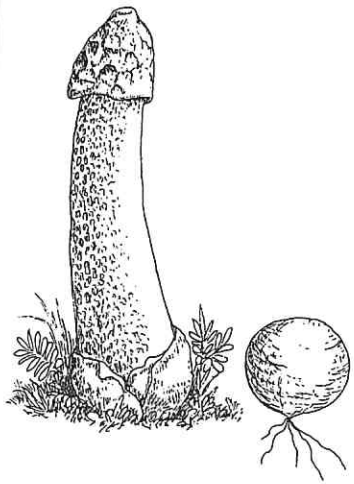
gatura, ramaglie, ortiche) dalla primavera all'autunno. Predilige i filari di *Populus canadensis*. Presenta un cappello molto carnoso, che da convesso si fa spianato; in media raggiunge gli 8-10 cm di apertura ma, nella zona del Parco, si trovano esemplari che arrivano anche a 25 cm. Il cappello è di colore giallo, pane-dorato, zolfo, all'inizio dello sviluppo: più chiaro al centro, secco e lucente. A volte può presentare riflessi violetti sulla cuticola. Non di rado si trovano esemplari completamente sbiaditi, biancastri.
Le lamelle sono spesse, arrotondate e annesse al gambo; di colore violetto-grigiastro che tende al nero, sporcano le dita al tocco. Il gambo è pieno, di carne bianchissima, mentre il rivestimento esterno è lucente e chiazzato di giallo verso la base. L'anello è supero, bianco, cascante a gonnella, con striature; nella parte inferiore dell'anello si nota una colorazione gialla. Il gambo di qualche esemplare si presenta alla base bulboso e ritorto. Manca la volva. La carne è bianca e appena sotto la cuticola tende al giallo. Ha odore quasi nauseabondo e sapore insipido, leggermente disgustoso.
Non è commestibile; anzi probabilmente è leggermente tossico, tuttavia in Francia viene coltivato industrialmente. Potrebbe essere scambiato, a prima vista, con una *Psalliota*: ma il colore violetto delle lamelle lo fa assegnare al genere *Stropharia*.

Agarico nebuloso - Grigetto

Clitocybe nebularis

Fr.
Sin.: Lepista nebularis
Mediocre, dopo cottura
Molto comune

E' questo un fungo comunissimo nel territorio del Parco; cresce nelle boscaglie di pioppo e salice, ma si può rinvenire anche nei boschetti di robinia e in quelli misti di pino e castagno. Si raccoglie nella tarda estate, ma soprattutto in autunno inoltrato, fino a novembre; cioè nella stagione delle nebbie come indica, appunto, il nome. Si presenta talora in colonie di numerosi individui, anche disposti in grandi circoli; di conseguenza è facile farne un'abbondante raccolta in breve tempo anche dal raccoglitore occa-



Il Satirione (Phallus impudicus), *il cui odore repellente si avverte già a parecchi metri di distanza.*

selvaggio e intricato, specialmente dove l'Ontano nero vegeta quasi in purezza. Vi sono anche agglomerati di Roverella e Farnia a portamento cespuglioso, di Biancospino e Berberis, di Pruno..., così fitti da essere tuttora inesplorati. È qui che vegeta in libertà un potente e terribile parassita: il Chiodino o Famigliola buona (Armillariella mellea). *Un altro fungo che vive sulle ceppaie e perfino sui tronchi degli olmi, anche in stagione molto avanzata, è l'Agarico vellutato* (Collybia velutipes). *Dalla commestibilità molto apprezzata, esso cresce anche a cespi, di un bel colore giallo-vivo o giallo-arancio sul cappello viscido, con lamelle bianche e gambo nero, vellutato; non deve essere confuso con i Falsi chiodini* (Hypholoma fasciculare *e* sublateritium) *che crescono pure a cespi.*
Tra i funghi terricoli fanno spicco le vistose Mazze da tamburo (Lepiota procera). *Le piccole* Lepiota cristata *e* clypeolaria, *velenose, si confondono con le numerosissime* Collybia dryophila, *dal gradevole profumo fungino. Nei luoghi più umidi si trovano i buoni* Coprinus comatus *di colore bianco-neve (molto apprezzati in cucina, se freschi) insieme ai puzzolenti Satirioni* (Phallus impudicus *e* hadriani) *e, sovente, in compagnia del nauseabondo Pisciacane* (Mutinus elegans). *È presente un bellissimo fungo di origine tropicale, il* Clathrus cancellatus.
In alcune zone, specialmente più a sud, in vicinanza di olmi e frassini, crescono le gustose Spugnole (Morchella rotunda *e* vulgaris). *Un'altra specie primaverile è l'*Entoloma aprile, *commestibile dall'odore farinoso e dalle lamelle che divengono rosa a maturità. Qui si trova anche il raro Anturo di Archer* (Anthurus Archeri) *che cresce pure vicino alle querce; mentre sui rami morti di sambuco si rinviene l'Orecchio di Giuda* (Auricolaria auricola Judae), *che pare essere una leccornia se consumato imbevuto di zucchero e liquore, almeno in alcuni Paesi orientali. Anche qui si trova la* Russula emetica, *e la* Collybia fusipes, *che è particolarmente soggetta al fenomeno della revivi-*

scenza. Presso il Pioppo tremulo e nei tratti aperti, dove dilaga l'erica, si rinviene numerosa la Donnetta rossa (Boletus rufus) *specialmente nella stagione autunnale, dopo lunghi periodi di pioggia.*
Trattiamo estesamente, di seguito, le specie più importanti e caratteristiche.

Chiodino - Famigliola buona

Armillariella mellea

(Vahl. ex Fr.) Karst.
Sin.: Armillaria mellea
Buono, dopo cottura
Molto comune

Si tratta di un fungo molto comune e molto conosciuto che cresce in autunno, un po' dovunque sulle ceppaie e sui tronchi d'albero. Può presentarsi anche isolatamente, e allora raggiunge dimensioni maggiori; ma, in genere, cresce in gruppi numerosi, talvolta numerosissimi, tali da costituire, appunto delle "famigliole".



Il Chiodino, senz'altro il fungo più conosciuto e raccolto nel territorio del Parco.

È un fungo che si comporta sia da parassita che da saprofita. Come parassita provoca il deperimento e la morte delle piante su cui si sviluppa. La raccolta indiscriminata da parte dei cercatori è quindi un bene: essi, involontariamente, recano così un certo beneficio alla pianta che ne è infestata.
Il cappello del Chiodino assume colorazione

e ornamentazione della cuticola diverse a seconda delle piante su cui cresce.
È grigio-giallastro quello del gelso, con cuticola poco squamosa; giallo-bruno quello delle querce, con cuticola poco squamosa; giallo-cannella quello del pioppo, con cuticola liscia; bruno-rossastro quello delle conifere, con squame brune. Il cappello dapprima ha forma di chiodo a testa conica (da cui il nome volgare), poi si fa convesso e quindi piano, con umbone al centro. La superficie del cappello negli esemplari maturi perde generalmente le squame.
Le lamelle sono poco decorrenti sul gambo, abbastanza fitte, biancastre con sfumature gialle o rosee, poi con chiazze rossastre.
Il gambo è lungo, slanciato, cilindrico, spesso ricurvo, ingrossato alla base. Il colore è variabile come quello del cappello (dal miele al cannella, dal grigio al bruno), più scuro alla base. È presente l'anello (in latino *armilla*) che è supero, membranaceo, bianco e striato sulla faccia superiore, mentre è giallastro e fioccoso sulla faccia inferiore.
La carne è bianca e soda nel cappello, mentre nel gambo è fibrosa, per cui si consiglia di scartarne i 3/4 inferiori per l'uso alimentare. Ha odore quasi nullo e sapore acidulo-amarognolo. I migliori Chiodini sono quelli della quercia, del pioppo e del salice; meno buoni quelli della robinia e del gelso; scadenti quelli dell'abete e del pino.
Il Chiodino è un buon commestibile, specialmente in umido (previa bollitura) con la polenta, tipico piatto novarese. È pure ottimo se conservato sott'olio, sott'aceto o in salamoia. Si consiglia la bollitura o una prolungata cottura di questo fungo per eliminare alcuni lievi principi tossici che potrebbero dare inconvenienti.

Lepiota procera

Scop. ex Fr.
Sin.: Macrolepiota procera
Buono
Comune

Mazza da tamburo

Si tratta di una specie molto comune specialmente nei boschetti di robinia, nei coltivi, lungo i sentieri e negli spiazzi erbosi dove cresce dalla primavera inoltrata fino all'autunno, presentandosi quasi sempre isolata, o, tutt'al più, in compagnia di pochi altri individui della stessa specie nelle immediate vicinanze; una ricerca a più largo raggio nello stesso habitat, però, porta sovente al reperimento di numerosi altri esemplari.
La Mazza da tamburo è così chiamata per l'aspetto iniziale dei carpofori, mentre non è raro sentire altri appellativi quali "Parasole" o "Ombrellone" per la forma che assume a maturità. Di dimensioni sempre considerevoli (in certi casi anche fino a 50 centimetri di diametro del cappello), questa specie è facilmente riconosciuta dai cercatori che ne fanno incetta per le sue ottime qualità commestibili.
Da giovane presenta un cappello molto chiuso, a forma di uovo, posto in cima a un lungo gambo sottile così da ricordare nell'insieme una vera mazza da tamburo, da cui appunto prende il nome. Il cappello poi si fa conico-campanulato e successivamente piano, con margine frangiato; presenta sempre al centro un umbone pronunciato e scuro. La superficie è vistosamente decorata-tigrata, con numerose squame di varia forma, più scure del fondo (bianco-giallastro o nocciola) su cui fanno spicco. Le lamelle sono fitte, piuttosto larghe, libere al gambo; di colore bianco, tendono però a divenire rosse o gialle con la maturazione. Il gambo è cavo, molto lungo, cilindrico, slanciato e ingrossato (a bulbo) alla base; la superficie è screziata con squame brunastre, simile alla pelle di un serpente. Porta un anello supero e ampio, membranoso, scorrevole sul gambo, bianco superiormente e bruno inferiormente. La carne è bianca e profumata, tenera nel cappello e fibrosa nel gambo.
I cappelli vengono utilizzati con notevoli risultati impanandoli "alla milanese" dopo averne asportato le squame e l'umbone; il gambo, tritato finemente, è più indicato per sughi e condimenti.
La *Macrolepiota rhacodes* è molto simile alla Mazza da tamburo, però è sconsigliabile; presenta carne arrossata e gambo non decorato così vistosamente.



La Mazza da tamburo, ben conosciuta, ma poco apprezzata rispetto alle intrinseche qualità gastronomiche.

Collybia dryophila

(Bull. ex Fr.) Kummer
Mediocre
Molto comune

Agarico driofilo - Fungo della quercia

Questo fungo di piccole dimensioni cresce a gruppetti durante tutto l'anno, ma principalmente dalla primavera all'autunno, in tutti i boschi, però di preferenza si ritrova sotto le querce. Il cappello è abbastanza carnoso, campanulato e poi spianato, anche depresso al centro; raggiunge i 5 cm di



Il Fungo della quercia, senz'altro il più diffuso nel Parco, oggi presentato nella forma meno comune a lamelle gialle.

diametro. È liscio e igrofano (cioè cambia colore per effetto dell'umidità); di colore variabile, ocra-giallo-rossastro. Con tempo asciutto assume una colorazione molto più chiara.
Le lamelle sono fitte, strette, semi-libere al gambo, di colore bianco-giallo-crema. Il gambo è esile, cilindrico, fibrilloso, cavo e fragile di colore giallo-rossastro, più scuro del cappello. Non è presente né volva né anello.
La carne è sottile e bianca, con odore buono, fungino e sapore mite, poco individuabile. Il gambo è da scartare perché piuttosto coriaceo.
L'Agarico driofilo è un fungo mangereccio di mediocre qualità, da consumarsi, unito ad altre specie, nei misti di funghi.

È poco ricercato per le piccole dimensioni e sovente è infestato da animaletti.

Pisciacane - Satirione dei cani

Mutinus elegans

(Mont.) E. Fischer
Non commestibile
Abbastanza comune

Si tratta di un fungo dalla forma curiosa, non molto diffuso (anzi raro) al di fuori dell'area del Parco e del territorio piemontese-lombardo. Cresce soprattutto in estate e fino all'autunno inoltrato. Predilige luoghi umidi e ombrosi, vecchie ceppaie marcescenti dove si presenta anche con parecchi esemplari concresciuti.
Ha il cappello conico, allungato, coperto da un muco verde-oliva, scuro, che negli esemplari adulti lascia intravedere la sottostante superficie di colore rosso vivo. Il gambo è cilindrico, allungato, con la parte inferiore che termina con una volva a forma di uovo, la quale facilmente si stacca.
Mentre nel *Mutinus caninus* il gambo è bianco, nell'*elegans* è di colore rosa-vinoso. La consistenza del gambo è spugnosa e l'interno è cavo. Non è presente l'anello. Ha odore sgradevole di carogna che attira gli insetti e che si avverte più in lontananza che non da vicino.
Pare che questo fungo sia originario dell'America Settentrionale e che sia insediato stabilmente in Italia da circa 20-30 anni.
Chiaramente questa specie non è commestibile per l'odore ributtante e fetido.



Un altro fungo maleodorante, che cresce nei luoghi meno accessibili e accoglienti.

Testa da morto

Clathrus cancellatus

Fries
Non commestibile
Rarissimo

Ecco un altro bellissimo fungo di origine esotica e di forma decisamente inconsueta. Anche questo emana un maleodorante fetore di sterco umano.
È molto più raro dell'*Anthurus Archeri* ed è localizzato in due sole stazioni di crescita che hanno in comune la forte umidità del terreno e l'habitat poco invitante, tra detriti vegetali decomposti.
La configurazione dei carpofori è molto complessa. Lo stadio iniziale è quello di un uovo

di forma globosa, leggermente radicato, di colore bianco-sporco, all'interno gelatinoso. In seguito la volva si rompe e ne esce una sfera rosea perforata come una rete. Crescendo, questo reticolo a maglie ampie, irregolari, assume una forma più allungata, ovoidale di colore rosa-rosso o rosso-vivo all'esterno, mentre all'interno è più pallido. Le maglie sono ricoperte esternamente, per brevi tratti, da una massa gelatinosa (glutinosa) bruno-verdastra, puzzolente, che contiene le spore e che richiama le mosche. La carne è di consistenza fragile e chiaramente non commestibile dato il cattivo odore. L'area di origine del *Clathrus cancellatus* è quella delle zone calde dei Tropici, all'interno delle foreste umide. La sua diffusione in Europa è dovuta probabilmente all'importazione di materiali da quei lontani paesi.
Fuori dal Parco, l'habitat preferenziale è costituito dai cimiteri o dalle loro immediate vicinanze, forse per la presenza delle spore vicino alle radici delle piante tipiche di questi luoghi, in particolare cipressi.



Fungo dalla forma inconsueta e suggestiva, cui contrasta il macabro appellativo.

Spugnola gialla - Spugnola rotonda

Morchella esculenta

Pers.
Sin.: Morchella rotunda
Ottimo
Poco comune

In primavera, specialmente nella zona del Parco più a sud caratterizzata da boschi misti, crescono con una certa frequenza, e soprattutto nelle vicinanze di olmi e frassini, le Spugnole gialle. Amano i terreni freschi i tratti sabbiosi in prossimità di canali dove l'ambiente è più umido; si presentano isolate, o anche in famiglie più o meno numerose. Possono crescere già da aprile, qualora ci sia stato un periodo piovoso seguito da qualche giorno caldo e soleggiato, senza vento.
Inconfondibile è il cappello, ovale-tondeggiante, che ricorda molto un alveare con cavità irregolari disposte senza alcun ordine e separate da costolature biancogiallastre. Il fondo delle piccole cavità va dal giallo-pallido al giallo-ocra ma, nell'insieme, a seconda del luogo di crescita, la parete interna può assumere una colorazione anche più scura, con toni bruni e olivacei.
Il gambo è abbastanza corto, in rapporto al cappello di forma cilindrica, regolare; a volte ingrossato alla base; colore, biancogiallognolo; ma, da adulto, tende a macchiarsi di color ruggine. All'interno è cavo come pure cavo è il cappello e la parete è ricoperta irregolarmente da piccoli fiocchi biancastri. Non presenta né anello né volva. La carne, di colore biancastro, è ottima, più tenera nel cappello che nel gambo. Ha odore poco percepibile e sapore delicato, dolciastro. Le Spugnole non vanno consumate crude e inoltre richiedono un'attenta pulizia, con lavaggio accurato in quanto gli alveoli possono essere ricettacolo di animaletti (quali piccole lumache e insetti) di terra, sabbia ecc.
La Spugnola gialla è un ottimo commestibile, molto apprezzato per minestre, salse e frittate. Si presta ottimamente anche all'essiccazione, conservando tutto il suo delicato aroma. Sono da scartare gli esemplari maturi, in quanto diventano coriacei e indigesti.
Insieme alla *Morchella rotunda* è presente anche la Spugnola grigia (*Morchella vulga-*



Tra le diverse varietà di spugnole, è quella che si presenta con un colore giallo uniformemente distribuito.

Boletus luridus

Schaeff. ex Fr.
Buono, dopo cottura
Poco comune



Il fenomeno del viraggio, particolarmente rapido e intenso nel Boletus luridus, *non è indice di tossicità, come si riteneva in passato.*

ris) molto simile alla precedente, ma con una colorazione del cappello più scura, grigiastra; a volte, anche biancastra, con costolature più chiare.

Boleto lurido

Questo fungo cresce nei boschi misti, dall'estate all'autunno. È stato a lungo considerato fungo velenoso, ma è certamente commestibile buono.
Ha il cappello che può raggiungere anche i 20 cm, da convesso ad appianato, liscio, di colore molto variabile ma sempre con prevalenza di giallo, sia che abbia la colorazione brunastra che rossastra. Spesso il bordo è macchiato di rossastro. La cuticola diventa viscosa con tempo umido.
I tubuli sono fini, più corti vicino al gambo e al bordo del cappello, di colore giallo che diventa blu al tocco. I pori sono piccoli, rotondi, color arancio-rosso-mattone e tendono a diventare più scuri.
Il gambo è pieno, piuttosto ingrossato alla base specialmente negli esemplari piccoli, allungato e cilindrico nel fungo vecchio; di colore giallastro, con reticolo rosso a maglie larghe, che negli adulti può sembrare quasi una striatura.
Non è presente né anello né volva. La carne è giallo-grigiastra, ma al tocco e al taglio vira fortemente al blu scuro. Sotto i tubuli è dello stesso colore dei pori, carattere questo inconfondibile e unico tra i Boleti.
Ha odore tenue, gradevole e sapore dolciastro.
È un buon commestibile purché sia cotto. Da crudo può causare inconvenienti. La carne con la cottura ritorna gialla. È consigliabile eliminare il gambo degli esemplari maturi perché indigesto. Molti consumatori preferiscono l'uso di questo fungo allo stato secco anche perché ne viene esaltato l'aroma.
Il *Boletus luridus* è più raro del *Boletus erythropus* e, forse, meno pregiato. Si distingue per il reticolo sul gambo, che manca nel *Boletus erythropus*.

Lingua di serpente

Cordyceps ophioglossoides

(Ehrh.) Link.
Non commestibile
Rarissimo



La Lingua di serpente si sviluppa esclusivamente sul corpo fruttifero di altri funghi.

E' questo un fungo dalla forma e dall'habitat piuttosto insoliti, anche per il mondo strano dei Funghi. Nei rari luoghi ove si può incontrarlo, si presenta infatti con un lungo gambo che sorregge una sorta di capocchia a forma di lingua, o di clava. Non è munito né di lamelle, né di pori. Il gambo è stranamente ancorato ad un altro fungo sotterraneo che si può osservare estraendo il fungo ospite con molta accortezza e delicatezza; si tratta del Tartufo dei cervi (*Elaphomyces granulatus*), di forma più o meno sferica, molto granuloso sulla superficie esterna. Il colore della *Cordyceps* è inizialmente giallo-verde sulla testa e giallo sul gambo; in seguito scurisce uniformemente e, a piena maturità, si osservano sulla capocchia dei piccoli granuli farinosi simili a zucchero. Questa "farina" biancastra non è altro che l'effetto della maturazione delle spore.
Nell'area del Parco sono state osservate altre *Cordyceps*:
la *Cordyceps capitata*, di colore più giallo sul gambo e marrone sulla testa che è pure maggiormente arrotondata; anch'essa cresce sui carpofori interrati di *Elaphomyces granulatus*;
la *Cordyceps militaris*, che cresce sui resti di insetti e presenta una capocchia di colore rosso, a forma di lingua sottile.
Tutti questi funghi, che appartengono alla classe degli Ascomiceti, sono evidentemente dei parassiti e possono anche svilupparsi, oltre che su insetti veri e propri (in particolare vespe, coleotteri...) anche sulle loro larve.

Farinello dei pruni

Entoloma sepium

(Noull.-Dass.) Rich. et Roze
Buono
Poco comune

E' una specie tipicamente primaverile che cresce nei mesi di aprile e maggio sotto i pruni, tra l'erba, in gruppi numerosi. Non è comune dappertutto, ma resta fedele ai posti di crescita, collocati per lo più tra i coltivi, fuori dei boschi. Si riconosce per il



In primavera il Farinello dei pruni costituisce la base per un buon piatto di funghi.

colore bianco-grigio del cappello, perfettamente liscio e sericeo, umbonato, pianoconvesso, con margine prima involuto e poi disteso. Le lamelle sono biancastre ma, a maturità, si colorano di rosa; il gambo è cartilaginoso e dello stesso colore del cappello. La carne emana un profumo di farina fresca e buone sono le sue proprietà commestibili. I suoi sosia sono il velenoso Entoloma livido o *Entoloma lividum*, che però cresce dalla fine dell'estate all'autunno, all'interno dei boschi, e che presenta lamelle inizialmente giallastre e poi a maturità rosa-salmone; il tossico *Entoloma nyphoides*, che ha il cappello più bianco dell'*Entoloma sepium*.

Farinello bruno

Lyophyllum loricatum

(Fr.) Kühn.
Sin.: Clitocybe cartilaginea
Buono
Comune

Questa specie, per il fatto che cresce a cespi ai piedi degli alberi, viene scambiata con i più comuni Chiodini (*Armillariellea mellea*) che però crescono molto più tardi, in autunno. Infatti l'epoca di comparsa del Farinello bruno inizia già in aprile, e lo si può incontrare fino all'autunno. Il cappello è solitamente di colore bruno-scuro, sericeo e liscio, molto elastico e tenace; le lamelle sono bianche, poi color crema, largamente adnate fino a risultare quasi decorrenti sul gambo. Quest'ultimo è sodo, rigido, bianco in alto e più scuro verso la base. Molto simile al *bruno*



La consistenza piuttosto dura della carne e il colore bruno del cappello contraddistinguono questo Farinello da altre specie cespitose.

è il Farinello grigio (*Lyophyllum aggregatum*) di colore più chiaro e con la caratteristica di avere i gambi riuniti alla base in un unico ammasso globoso e interrato. Entrambi sono commestibili buoni, ma necessitano di una cottura lenta e prolungata, scartandone la parte terminale del gambo. Se il profumo farinoso risultasse troppo intenso alla cottura, si consiglia di aromatizzarli con aglio, prezzemolo e succo di limone.
I Farinelli sono ottimi anche conservati in vasetti.

Gambasecca

Marasmius oreades

(Bolt. ex Fr.) Fr.
Buono
Molto comune

E' molto comune nei prati, ai margini dei sentieri, dalla primavera all'autunno. Si rinviene a gruppi o in lunghe file, tra l'erba.
Il cappello è carnoso al centro, con forma da emisferica a spianata, munito di un umbone centrale; con tempo umido e a maturità presenta delle striature al margine. Ha colore camoscio-chiaro o rosa-arancione-nocciola, ma diviene biancastro-beige con tempo secco.
Le lamelle sono libere, con numerose lamellule, più chiare del cappello, biancastre o giallo-nocciola. Il gambo è alto, cilindrico, elastico (non si spezza che dopo un giro completo su se stesso), colore come nel cappello,

o un poco più chiaro. Non presenta né anello né volva.
La carne è biancastra, abbastanza tenace e diventa coriacea negli esemplari vecchi. Ha odore buono, gradevole e sapore dolciastro.
Le Gambesecche sono funghi commestibili molto buoni, usati per lo più nei misti di funghi, oppure essiccati. Una caratteristica particolare è quella di essiccare facilmente, senza marcire, anche sul posto di crescita. Comunque le Gambesecche sono commestibili anche se colte già disseccate.
Parte del gambo è da scartare, perché troppo tenace.

Il periodo di crescita delle Gambesecche si colloca soprattutto dopo i periodi prolungati di pioggia.



Nyctalis asterophora

Fries
Sin.: Astherophora lycoperdoides
Non commestibile
Comune

Parassita delle Russole

E' un fungo di piccole dimensioni che cresce sulle Russole nere quando sono ormai in decomposizione, durante l'estate e l'autunno. Raramente è stato trovato ospite del Lattario lanoso (*Lactarius vellereus*).
Il cappello è emisferico e poi convesso, di colore bianco nel primo stadio di sviluppo, successivamente argilla-camoscio. Il margine è molto involuto.
Le lamelle sono sottilissime di colore grigio-biancastro; a volte sono ridotte soltanto a delle pieghe, o risultano addirittura assenti.
Il gambo è esile, sovente ricurvo, bianco,

tende però ad annerire, diventando fuliggino-so.
La carne è molto spessa, rispetto alle piccole dimensioni del fungo, e di colore bianco. Però a maturità buona parte della carne del cappello si dissolve in una polvere brunastra. Non è presente né anello né volva.
Dal punto di vista della commestibilità è senza interesse, data l'eseguità dei carpofori.
Molti autori asseriscono che questo fungo ha odore sgradevole, di pesce putrido; in effetti ciò può rispondere a verità se si annusa il fungo ancora attaccato alla Russola ospitante. Se invece si annusa la *Nyctalis astero-*



Evidente esempio di parassitismo tra funghi.

phora da sola, staccata dall'ospite, l'odore è buono, farinoso e molto gradevole, ricordando moltissimo quello del Prugnolo bastardo (*Clitopilus prunulus*).

Paneolo campanulato

Panaeolus campanulatus

Fr. ex L.
Tossico
Poco comune

Si trova durante tutto l'anno per lo più sul letame, ma anche sul comune terreno. Il cappello è conico-campanulato, striato al margine per trasparenza. È di colore grigio-topo-brunastro, ha la superficie finemente feltrosa, ruvida, più liscia con tempo umido. Il bordo, a tempo secco e quando il fungo è

disidratato, appare più chiaro, grigio-nocciola, segnando una netta zona anellare. La cuticola è aderente al cappello. Le lamelle sono fitte e distanti dal gambo, panciute e, sulla parte interna, ricoperte da una fine granulazione biancastra. Questo fenomeno è dovuto alle spore che maturano in tempi successivi e che conferiscono tale aspetto alle lamelle stesse (caratteristica comune a tutte le specie di questo genere di funghi). Il colore è grigio-carico all'inizio, poi nerastro e nero, ma sempre con il bordo argentato.
Il gambo, rispetto al cappello, è esile e lungo. Di colore brunastro con riflessi porpori-



Un esempio da manuale di saprofitismo di tipo finnicolo.

ni, striato; molto tenace alla ritorsione, però a frattura netta. La base termina in un bulbo formato da un ammasso miceliare dal quale si dipartono i vari gambi dei funghi che risultano appressati uno all'altro. Non è presente né anello né volva.
La carne è di minima consistenza, pressoché nulla. L'odore è di minima intensità, quasi nullo; sapore dolciastro, non particolare, comunque abbastanza gradevole.
Questo fungo non è commestibile e pare che provochi effetti allucinogeni. Presenta il fenomeno della reviviscenza: può rimanere a lungo allo stato secco e poi, in seguito a forti piogge o ad un acquazzone, può ritornare allo stato primitivo.

Ditola velenosa

Ramaria formosa

Pers.
Sin.: Clavaria formosa
Tossico
Poco comune

Questa specie cresce di preferenza nei boschi di latifoglie, in particolare sotto i faggi, in estate e in autunno. Non è molto comune nell'area del Parco. Si distingue dalle altre specie del genere *Ramaria* per essere quella che presenta un colore pallido sul tronco, con toni rosa-salmone sui rami e con le parti terminali gialle. Il colore va comunque osservato sempre su esemplari giovani poiché gli adulti diventano quasi tutti conco-



La facilità di scambio della Ditola velenosa con altre ditole commestibili sconsiglia la raccolta di un fungo se resta un minimo dubbio.

lori e in questo stadio è estremamente difficoltoso riconoscere a quali specie appartengano i carpofori.
Il tronco è grosso, carnoso, piuttosto corto; si suddivide in rami lunghi, a loro volta molto ramificati e con le estremità dentate.
L'intossicazione provocata da questo fungo si manifesta dopo alcune ore dall'ingestione con disturbi di tipo gastro-intestinale e, soprattutto, con violenta dissenteria.
Le Ramarie commestibili hanno per lo più colori gialli uniformi o vinati, sempre osservando gli esemplari allo stadio giovanile. In cucina si preferisce conservarle sotto aceto o sott'olio, oppure come aggiunta ad un misto di funghi in umido.

Foto di:
Dr. Albergoni - Archivio Fabbri: pag. 59
F. Bassilana: pagg. 41, 54, 100, 105, 111
Bauer - Archivio Fabbri: pagg. 39, 87
Chiapponi/Gruppo Micologico Bresadola, Trento - Archivio Fabbri: pag. 63
Ferrari: pagg. 35, 37, 43, 45, 47, 48, 51, 65, 69, 79, 80, 84, 86, 107, 121, 127
Ferrari - Archivio Fabbri: pag. 29
Furrer/Ziogas - Archivio Fabbri: pagg. 40, 94
L. Gaggero - Archivio Fabbri: pag. 50
Jamoni: pagg. 10, 32, 35, 38, 44, 46, 58, 64, 67, 68, 70, 72, 77, 78, 82, 88, 90, 91, 92, 96, 98, 102, 107, 108, 110, 115, 116, 117, 118, 122, 123, 125, 126
M. Ranzani: pag. 57
Raris - Archivio Fabbri: pag. 60, 61, 83, 99
Relini - Archivio Fabbri: pag. 27
Rensi/Gruppo Micologico Bresadola, Trento - Archivio Fabbri: pagg. 31, 74
A. Riva: pagg. 34, 97
Scorza/Gruppo Micologico Bresadola, Trento - Archivio Fabbri: pagg. 55, 73, 75, 120
Viola - Archivio Fabbri: pagg. 36, 53, 66, 104, 113, 119, 124

© Copyright Consorzio Parco Ticino 1984
Tutti i diritti di riproduzione e rielaborazione anche parziale sono riservati.

Finito di stampare nell'anno 1984 presso lo Stabilimento Grafico del Gruppo Editoriale Fabbri S.p.A., Milano

ParcoTicino

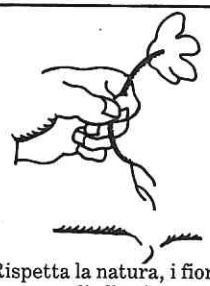
Per tutelare gli ambienti e consentire il loro corretto utilizzo da parte del pubblico, è stato elaborato un codice di comportamento per i visitatori del Parco.
Esso comporta alcune limitazioni, che variano a seconda della destinazione delle diverse zone (di interesse scientifico, a sviluppo orientato, di tutela archeologica, ambientale e paesistica, ecc.) e che sono via via segnalate per mezzo di appositi cartelli posti sul perimetro delle zone stesse.
È nell'interesse di tutti attenersi scrupolosamente alle indicazioni dei cartelli.



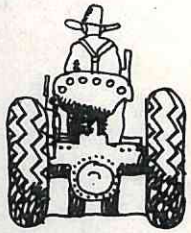
Evita i rischi di incendio



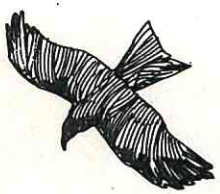
Non gettare rifiuti



Rispetta la natura, i fiori, gli alberi



Rispetta il lavoro nei campi



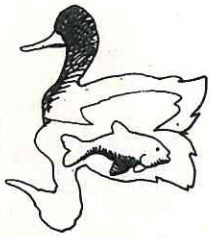
Non disturbare la fauna



Segui i sentieri nei boschi e nei terreni agricoli



Non parcheggiare nei boschi e nei campi



Conserva pulite le acque



Evita i rumori inutili

L. 7.500
IVA compresa