



PROVINCIA DI FERMO
Assessorato ai Parchi e Politiche per la Montagna

funghi ...quelli buoni da mangiare



La raccolta dei funghi è da sempre un'attività che coinvolge in maniera appassionata molti tra gli amanti della natura ed in particolare coloro che vogliono conoscere in maniera sempre più compiuta l'habitat e la sua armonia.

Il dilettante ed anche il ricercatore più esperto hanno bisogno di un'attenzione e di una preparazione che debbono essere approfondite ed aggiornate.

La passione è indubbiamente la molla che spinge molti a confrontarsi con questa attività ma da sola non basta.

Sono, infatti, in costante aumento le richieste di corsi per l'ottenimento del tesserino necessario per la raccolta dei funghi epigei ed il Servizio preposto della Provincia di Fermo, diretto dalla Dr.ssa Borraccini, è riuscito sempre a soddisfare questa passione crescente e che riguarda in maniera sempre più netta le giovani generazioni che si fanno coinvolgere da questa passione antica o meglio dal sapore di altri tempi.

La raccolta deve essere sempre improntata al rispetto più assoluto dell'habitat in cui il fungo cresce.

L'aspetto ricreativo di questa attività, le implicazioni ecologiche che essa comporta non debbono farci dimenticare anche l'aspetto economico legato alla promozione del nostro territorio e delle sue bellezze.

La pubblicazione **Buoni da mangiare**, la terza della collana, è uno stimolo ulteriore alla conoscenza ed un incentivo alla prevenzione con una dettagliata illustrazione, in questo caso, delle specie commestibili e dei loro indubbi pregi gastronomici.

Un'ulteriore occasione per la Provincia di concretizzare il proprio interesse per un mondo che unisce la tradizione alla più attuale valorizzazione e rispetto dell'intero ecosistema.

Vogliamo ringraziare gli autori, tutte le associazioni micologiche del fermano, l'ASUR che assicura sempre informazioni complete e tutti gli appassionati.

L'Assessore alle Risorse Naturali
Ing. Adolfo Marinangeli

Il Presidente
On. Avv. Fabrizio Cesetti



I FUNGHI COMMESTIBILI

Così come ogni altro alimento, anche i funghi sono considerati commestibili qualora non contengano sostanze tossiche in quantità tali da risultare nocive per chi le ingerisce. Il problema è riconoscere quali sono i funghi privi di queste sostanze e quindi adatti per essere consumati. A tal proposito si ricorda ancora, se ce ne fosse bisogno, che non esistono metodi empirici per poterne accertare la commestibilità. Così tutti i sistemi tramandati dalle credenze popolari sono pericolose pratiche a cui non bisogna affidarsi in alcun caso. Il riferimento è al "cambio di colore al taglio", al "cucchiaio d'argento", "all'aglio", alla crudele e selvaggia "prova del gatto" ed altre, a volte inventate per l'occasione. E' assolutamente necessario tener presente che i funghi sono commestibili o tossici per loro intrinseca natura e per evitare qualsiasi rischio è indispensabile avere la conoscenza scientifica delle specie fungine prive di principi tossici. Una conoscenza che possiamo acquisire solo tramite la consultazione di testi specializzati che tengono conto delle sperimentazioni più o meno volontarie, fatte a vario titolo, in periodi passati. Ma una volta riconosciuti i funghi come commestibili e considerando che sono comunque un alimento poco digeribile, dovremo tener conto di altri fattori e fare ulteriori valutazioni affinché gli stessi, una volta consumati non causino danni in alcun modo.

La raccolta

- raccogliere solo esemplari sani, lasciando sul campo, a svolgere il loro ruolo nell'ecosistema, quelli troppo maturi, invasi da larve e parassiti o imbibiti di acqua;
- non raccogliere funghi in prossimità di strade, discariche, campi

concimati o in altri luoghi che possono contaminare in qualche maniera i funghi che si troveranno quindi in uno stato di tossicità assunta;

- riporre e trasportare i funghi raccolti in contenitori ben areati in maniera da evitare, o quantomeno rallentare, i processi di decadimento (fermentazione e putrefazione) che avverrebbero abbastanza rapidamente qualora fossero riposti nelle famigerate e bandite buste di plastica;
- pulire sommariamente i funghi sul luogo di raccolta in maniera che terra e detriti attaccati ai carpofori non vadano a depositarsi su quelli già raccolti e li renda di difficile successiva pulizia;
- conservare i funghi in luoghi freschi e asciutti, prima del consumo.

Preparazione

- preparare e cucinare i funghi in un tempo più ravvicinato possibile al momento della raccolta;
- scartare esemplari invasi da larve e parassiti;
- togliere i gambi qualora troppo coriacei o fibrosi;
- pulire bene le parti da cucinare liberandole da impurezze vegetali e minerali e lavandoli sotto acqua corrente.

Cottura

- la maggior parte dei funghi commestibili deve essere consumata dopo adeguata cottura. Limitare il consumo dei funghi crudi a pochissime specie, quali *Amanita caesarea*, *Russula virescens*, *Russula vesca*, *Coprinus comatus*, *Calocybe gambosa* e i Tartufi e comunque sempre in modeste quantità;
- ricordare che le cotture alla griglia, alla piastra o sulla brace, non permettono di cuocere in profondità i funghi più carnosi;
- alcuni funghi sono tossici da crudi, i più noti sono: *Armillaria mellea*, *Clitocybe nebularis*, *Boletus luridus*, *Amanita rubescens*,

Russula olivacea e tutte le *Morchelle*. Queste specie hanno bisogno di una prolungata cottura (15-20 minuti) a 75-80 gradi.

Consumo

- non consumare pasti con tutte le portate a base di funghi;
- non consumare funghi in pasti ravvicinati o in grandi quantità;
- non far consumare funghi a bambini, donne in gravidanza o soggetti debilitati.

Conservazione

- **congelamento:** congelare preferibilmente i funghi dopo aver effettuato una prima cottura, questa pratica evita che alcuni funghi cambino sapore o diventino immangiabili (*Cantharellus cibarius*) o addirittura fissino le tossine termolabili (*Armillaria mellea*, *Macrolepiota procera*);
- **essiccazione:** è il più antico metodo di conservazione e forse ancora oggi il più efficace, peccato non sia adeguato per *Cantharellus cibarius* e per tutti i funghi appartenenti alla sottoclasse *Aphyllphoromycetidae*. Questo metodo consiste nel liberare i funghi dal contenuto acquoso che può avvenire esponendo il prodotto al sole oppure passandoli su appositi essiccatoi che possiamo trovare in commercio con buona facilità;
- **sott'olio:** pur non valorizzando al massimo le caratteristiche organolettiche dei funghi, questo metodo risulta molto utilizzato, principalmente per quelle specie a carne soda e consistente. Il sott'olio però è un sistema di conservazione a rischio sviluppo di *Clostridium botulinum* (Botulino). Per evitare tale contaminazione è necessario pulire bene i funghi, in quanto questo batterio è presente anche in ambienti dove essi crescono; acidificare il prodotto attraverso la bollitura in soluzione acida con pH inferiore a 4.2, ottenibile con miscela vino/aceto al 50% e una buona dose di sale.

INTRODUZIONE ALLE SCHEDE

Vengono di seguito descritte **40 specie** di **funghi commestibili**, presenti nel nostro territorio in maniera abbastanza diffusa. La maggior parte di esse è inclusa nell'allegato C della L.R. 25 Luglio 2001 n. 17, altre invece, seppur non incluse in questo allegato, sono comunque tradizionalmente raccolte nel nostro territorio e quindi si è ritenuto opportuno descriverle. Così come altre specie, per problemi di spazio, non sono state descritte anche se presenti in questo allegato e normalmente raccolte anche nel nostro territorio.

Le **40 specie** descritte, di cui **4 ipogee (Tartufi)**, appartengono a **25 generi** provenienti a loro volta da **11 ordini**, rappresentando così una larga parte delle tabelle sistematiche.

Tutte le foto sono state realizzate nel nostro territorio e cercano di mostrare al meglio i caratteri distintivi di ciascuna specie. Le schede descrittive, pur mantenendo un certo rigore scientifico, hanno carattere divulgativo offrendo un linguaggio comprensibile a tutti. La terminologia tecnica usata è quella propria della precedente pubblicazione del 2011 **"I Funghi"**, dove è possibile consultare il glossario, ma anche seguire le metodiche per una corretta determinazione delle specie. Ovviamente qualsiasi ulteriore approfondimento dovrà essere effettuato consultando opere più marcatamente scientifiche.



HYGROCYPBE PUNICEA (Fr. : Fr.) Kummer

DESCRIZIONE fungo omogeneo di dimensioni medio-grandi. Cappello campanulato, poi piano, con largo umbone ottuso, glabro e di colore rosso fuoco che si decolora in zone giallo aranciate. Imenoforo a lamelle smarginate, larghe e rade, giallo arancio più o meno carico, sporata bianca. Gambo lungo e robusto, cilindrico, percorso da fibrille rosse su fondo giallo, bianco alla base attenuata come l'apice. Carne fragile, concolore al cappello nelle zone periferiche, bianca al centro dove è più consistente, odore debole, sapore grato e delicato. Cresce a gruppetti dalla tarda estate all'autunno, nelle zone erbose in ambiente montano, piuttosto raro.

note: fungo bellissimo per la sua colorazione che, data anche la taglia, lo rende assai vistoso nei luoghi di crescita. Sul campo può essere confuso con *H. splendidissima*, *H. coccinea*, *H. intermedia*, comunque tutte commestibili. In cucina si presta per la preparazione di condimenti per paste e risotti che, oltre a risultare assai gradevoli, assumono un bel colore aranciato.



HYGROPHORUS LATITABUNDUS Britzelmayr

DESCRIZIONE fungo omogeneo di taglia medio-grande. Cappello convesso poi disteso con umbone ottuso e margine lungamente involuto; superficie grigio-bruno-oliva con ampie zone decolorate, coperta da uno spesso strato glutinoso. Imenoforo a lamelle decorrenti, non molto spaziate, bianco-carnicino, spore bianche in massa. Gambo robusto, fusiforme e radicante, pruinoso con zebraure scure, glutinoso fino ad una evidente zona delimitante. Carne bianca, spessa e compatta, odore lievemente fungino, sapore dolciastro. Non molto comune ma abbondante nelle sue zone di crescita, è legato a boschi di Pinus alle diverse altitudini.

note: fungo poco raccolto a causa dell'abbondante strato glutinoso che ricopre l'intero carpoforo, soprattutto con tempo umido. Ma se lo si raccoglie e si ha la pazienza di liberarlo da questo strato, in cucina riserva piacevoli sorprese, avendo un'ottima resa ed un gradevolissimo sapore fungino. Si presta a trifolate per la preparazione di crostoni o contorni per carni bianche.



HYGROPHORUS MARZUOLUS (Fr. : Fr.) Bresadola

DESCRIZIONE fungo omogeneo di taglia media, eccezionalmente grande. Cappello convesso poi appianato con margine involuto e spesso lacerato, colore biancastro da giovane, fino a grigio piombo negli esemplari maturi ma sovente con zone decolorate. Imenoforo a lamelle grosse, spaziate e poco decorrenti, biancastre poi ingrigenti, sporata bianca. Gambo cilindrico appena ingrossato alla base, bianco ma spesso con evidente zone grigie. Carne bianca, grigia nelle zone periferiche. Odore fungino e sapore gradevole. Cresce in marzo-aprile coperto dal substrato; nei Sibillini sembra preferire i boschi misti di Castagno e Faggio.

note: fungo dappertutto molto ricercato in quanto primizia, sembrava non essere presente nei Sibillini (forse perchè non adeguatamente cercato!), invece negli ultimi anni sono state scoperte diverse stazioni che danno copiose produzioni. Si spera che la cerca accanita e selvaggia, non ne pregiudichi la sua lenta espansione. In cucina è apprezzato come condimento per la preparazione di lasagne bianche.



CLITOCYBE GEOTROPA (Buillard) Quélet

DESCRIZIONE fungo omogeneo di taglia medio-grande. Cappello asciutto, inizialmente convesso con umbone, poi appianato, quindi più o meno imbutiforme con umbone che tende a sparire; colore da camoscio chiaro a rosa carnicino, bordo involuto e costolato. Imenoforo a lamelle decorrenti, fitte e più o meno concolori al cappello, sporata bianca. Gambo alto, ingrossato dall'alto verso il basso, concolore al resto del carpoforo. Carne soda ed elastica con odore aromatico caratteristico e sapore dolciastro. Cresce in autunno anche avanzato in diversi habitat (boschi e prati) di solito in file o cerchi di numerosi esemplari.

note: non molto comune nel nostro territorio, è un fungo dall'aspetto inconfondibile per il tipico portamento (gambo più lungo del diametro del cappello e classico umboncino in fondo all'imbuto). Non da tutti conosciuto ma molto ricercato da chi lo apprezza per accompagnare carni o semplicemente per fare i classici crostoni al forno.



TRICHOLOSPORUM GONIOSPERMUM (Bres.) Guzmàn ex T.J. Baroni

DESCRIZIONE fungo omogeneo di dimensioni medio-grandi. Cappello asciutto con orlo involuto, inizialmente convesso poi disteso, colore che dal grigio-lilla passa all'ocraceo con leggere sfumature verdastre. Imenoforo a lamelle fitte e smarginate, dal colore grigiastro con caratteristici riflessi lilla, si macchiano di grigio-fumo al tocco. Gambo cilindraceo, biancastro-sericeo con sfumature lilla all'apice. Carne molto compatta, dall'odore complesso dove emerge lo spermatico, sapore forte e gradevole. Il suo habitat caratteristico sono le praterie montane anche in prossimità di zone ghiaiose dove può fruttificare dalla tarda primavera a tutta l'estate.

note: questo fungo è sicuramente il più rappresentativo dei Sibillini in quanto il più conosciuto, raccolto e ambito fin da tempi antichi dalle popolazioni montane che lo consideravano una risorsa alimentare (veniva anche essiccato). Curiosi sono i nomi con il quale viene chiamato nelle diverse frazioni, anche vicine tra loro: **Porcino di montagna, Cardarella, Lugliarolo, Fungo di San Giovanni, Prugnolo nero, ecc.**



TRICHOLOMA GAUSAPATUM (Fr. : Fr.) Quélet

DESCRIZIONE fungo omogeneo di taglia medio-piccola. Cappello convesso poi piano, con umbone ottuso, superficie feltrata con fibrille e scaglie molto evidenti, colore grigio-nerastro. Imenoforo a lamelle fortemente smarginate, ventricose, bianco grigiastre, sporata bianca. Gambo fragile, leggermente ingrossato al centro e arrotondato alla base, bianco, nella parte alta con resti di un fugace velo grigio visibile solo in gioventù. Carne fibrosa ma esigua, senza odori rilevanti e dal sapore leggermente erbaceo. Cresce in autunno ed anche in inverno sia in boschi di conifera che di latifoglia.

note: *Tricholoma* del Gr. *Terreum* che si distingue principalmente dagli altri per la superficie del cappello fortemente feltrata, per le lamelle molto larghe e grigie e per i resti di velo negli esemplari giovani. Tra le *Morette* è il fungo che più mostra la sua presenza nei Sibillini dove lo si trova sia nelle pinete che nei boschi di latifoglia. In cucina sono apprezzati i sughi come condimento per la polenta.



LEPISTA NUDA (Bull. : Fr.) Cooke

DESCRIZIONE fungo omogeneo di taglia medio-grande. Cappel-
lo convesso, poi piano, spesso con largo umbone e margine invo-
luto, superficie appena untuosa di colore grigio-lilla, bruno-fulvo al
centro e i cui toni sbiadiscono con l'invecchiamento. Imenoforo a
lamelle fitte, smarginato-adnate, colore lilla e sporata rosa pallido.
Gambo robusto, ingrossato alla base dove sono presenti eviden-
ti residui miceliari inglobanti elementi di substrato. Carne grigio
chiaro tendente al violetto, soda ma molle con l'età, odore aromati-
co caratteristico e sapore mite. Ubiquitaria ma sempre su substrato
ricco di humus, dall'autunno a tutto l'inverno.

note: il *Violetto* è un buon fungo commestibile apprezzato un pò da tutti
i "fungaroli" del nostro territorio. A volte confuso con *Lepista sordida* (com-
mestibile scadente) che differisce per il portamento più esile ed i colori ten-
denti al grigio anzichè al bruno. Attenzione a non confonderlo con i *Cortinari*
della sez. *caerulescentes* dai quali si differisce per l'assenza di cortina. In
gastronomia viene usato anche sott'olio.



CALOCYBE GAMBOSA (Fr. : Fr.) Donk

DESCRIZIONE fungo omogeneo di taglia media. Cappello da convesso ad appianato con margine involuto, liscio opaco, da bianco sporco ad ocreaceo o giallo (*fo. flavida*), screpolato con tempo secco. Imenoforo a lamelle smarginato-adnate molto fitte e strette, concolori al cappello, sporata bianca. Gambo robusto e sodo, appena attenuato verso il basso, biancastro o crema. Carne dura e spessa con odore intenso di farina misto al fruttato e sentori di cetriolo, sapore dolce e farinoso. Cresce in primavera a gruppi, in file o più spesso in “cerchi delle streghe”, nei prati o nelle radure dei boschi, ma sempre in prossimità di rosacee.

note: fungo molto ricercato ed abbondantemente commercializzato; per questo le sue stazioni di crescita sono soggette a raccolta indiscriminata e saccheggio da parte di vandali che usano uncini e rastrelli, portando via anche i primordi causando danni irreparabili ai miceli. In cucina viene usato per diverse preparazioni, ma è opportuno non cuocerlo molto per mantenere inalterati i suoi profumi.



MARASMIUS OREADES (Bolt. : Fr.) Fries

DESCRIZIONE fungo eterogeneo di piccole dimensioni. Cappello campanulato poi appianato con umbone al centro e margine striato, superficie liscia ed igrofana, colore da ocre a fulvo con tempo umido, beige-biancastra con tempo secco. Imenoforo a lamelle libere al gambo, spaziate e larghe, bianco-crema, sporata bianca. Gambo slanciato, tenace-elastico, concolore alle lamelle in alto ed al cappello in basso. Carne sottile, elastica e rivivescente, con odore molto gradevole e molto caratteristico, sapore fungino con sentori di nocciola. Cresce dalla primavera all'autunno, a gruppi di numerosi esemplari nei prati e nelle zone erbose in genere.

note: le *Gambe secche* sono funghi molto apprezzati da un gran numero di raccoglitori. Le fruttificazioni abbondanti durante tutta la stagione micologica permettono agli appassionati delle buone raccolte per la preparazione delle svariate pietanze a cui si prestano. Inoltre essendo un fungo "rivivescente" può essere essiccato per poter essere usato anche lontano dal periodo di raccolta.



AMANITA CAESAREA (Scop. : Fr.) Persoon

DESCRIZIONE fungo eterogeneo di taglia medio-grande, inizialmente racchiuso in una membrana ed a forma di uovo. Cappello emisferico o convesso-appianato con margine brevemente striato, colore arancio vivo più chiaro al margine. Imenoforo a lamelle libere giallo cromo. Gambo slanciato, con colore alle lamelle, con anello dello stesso colore nella parte alta, volva membranosa, bianca e a sacco, alla base. Carne abbondante e soda, bianca con sfumature gialle nelle zone periferiche, odore non significativo e sapore gradevole. Fungo termofilo, cresce gregario (raramente isolato) nei periodi asciutti, dell'estate e dell'autunno, associandosi principalmente a querce e castagni.

note: l'*Ovolo buono* è sicuramente il fungo commestibile più famoso, conosciuto fin dall'epoca dei Romani viene tutt'oggi largamente commercializzato con prezzi ragguardevoli. La legge ne proibisce la raccolta allo stadio di ovolo chiuso sia per motivi ecologici (non ha svolto l'intero ciclo biologico) che di sicurezza (possibile scambio con ovoli di amanite mortali). In cucina sono rinomate le sue preparazioni in insalata.



CLITOPILUS PRUNULUS (Scop. : Fr.) Kummer

DESCRIZIONE fungo omogeneo di dimensioni medio-piccole. Cappello convesso con bordo a lungo involuto, poi appianato, infine depresso; superficie finemente vellutata bianca grigiasta, appena vischiosa con tempo umido. Imenoforo a lamelle adnate poi decorrenti, grigie poi rosa per effetto della sporata. Gambo corto e irregolare, spesso eccentrico con resti miceliari alla base, fibrilloso e pruinoso all'apice. Carne tenera, fragile a frattura netta con odore forte di farina fresca e sapore farinaceo gradevole. Cresce in estate-autunno, a volte in maniera copiosa, in diversi tipi di bosco, preferendo le radure erbose.

note: questo fungo viene da molti considerato una delle principali "spie" del porcino, ne condivide infatti, habitat e stagione di crescita. In cucina ha un'ottima resa prestandosi soprattutto per i misti. Nella raccolta è opportuno fare attenzione a non confonderlo con le *Clitocybe* bianche da cui si distingue principalmente per la fragilità della carne e per l' odore di farina fresca, nonchè per la sporata rosa



AGROCYBE AEGERITA (Briganti) Fayod

DESCRIZIONE fungo omogeneo dalle dimensioni molto variabili a seconda del substrato di crescita. Cappello da emisferico a convesso fino ad appianato, superficie liscia, spesso corrugata di colore dal camoscio chiaro al bruno scuro decolorata ai bordi. Imenoforo a lamelle adnate biancastre, sporata bruno tabacco. Gambo biancastro, slanciato e sinuoso, fibrilloso a volte squamettato, con anello nella parte alta. Carne bianca, tenace ed elastica con odore caratteristico, un pò acido un pò di macedonia di frutta. Cresce dalla primavera al tardo autunno su tronchi vivi o morti, anche interrati, di varie latifoglie, preferendo pioppi e salici.

note: il *Pioppino* o *Piopparello* cresce principalmente in pianura con più produzioni annue e quindi di non difficile reperimento. Sicuramente un buon commestibile che oggi viene anche coltivato con ottimi risultati. Viene apprezzato da molti che lo impiegano in diverse preparazioni culinarie, si consiglia comunque di scartare il gambo soprattutto negli esemplari maturi, perchè coriaceo e ad alto contenuto di lignina.



MACROLEPIOTA MASTOIDEA (Fr. : Fr.) Singer

DESCRIZIONE fungo eterogeneo di grandezza medio-grande. Cappello conico, poi campanulato, infine piano, nettamente e caratteristicamente mammellato al centro; colore crema-nocciola con superficie dissociata in piccole squame, soprattutto nei pressi del margine. Imenoforo a lamelle libere color crema-rosato, sporata bianca. Gambo slanciato con bulbo basale e anello scorrevole nella parte alta, decorato da fini zebraure concolori al fondo bianco. Carne bianca, quasi inodore e sapore dolciastro, di nocciola. Cresce dalla primavera all'autunno nei prati, soprattutto montani, ma anche nei boschi.

note: questo fungo, nonostante l'evidente umbone, che ne giustifica il nome, viene spesso confuso con le simili *M. excoriata* e *M. konradii*, peraltro senza conseguenze, essendo anche queste specie dei buoni commestibili. Anche se poco raccolto è un fungo che in cucina può dare delle soddisfazioni, usato nel misto, in preparazioni al forno o fritto in pastella.



MACROLEPIOTA PROCERA (Scop. : Fr.) Singer

DESCRIZIONE fungo eterogeneo di grande taglia. Cappello inizialmente ovoidale o sferico, poi campanulato, infine appianato, con grosso umbone e margine eccedente e sfrangiato; superficie dissociata in squame brunastre su fondo nocciola, feltrato e fibrilloso. Imenoforo a lamelle libere, bianco-rosate, sporata bianca. Gambo slanciato con evidente bulbo basale e anello doppio e mobile nella parte alta, screziato da bande brunastre. Carne bianca, spessa e compatta nel cappello, coriacea nel gambo, con odore fungino e sapore di nocciola. Cresce dall'estate all'autunno, a volte in maniera copiosa, in tutti i boschi e nei prati.

note: la *Mazza di tamburo* è un fungo inconfondibile e raccolto da numerosi cercatori per impieghi culinari dei quali il più frequente è sicuramente "l'impanato e fritto". Per questi funghi sono comunque opportune alcune raccomandazioni: scartare il gambo, effettuare una prolungata cottura, evitare assolutamente il congelamento che aiuterebbe a fissare alcune tossine.



AGARICUS CAMPESTRIS L. : Fr.

DESCRIZIONE fungo eterogeneo di medie dimensioni. Cappello da globoso a piano convesso, con margine a lungo involuto e bordo appendicolato, superficie bianca, sericeo-fibrillosa coperta da squamette che in età tendono al bruno. Imenoforo a lamelle libere e strette di colore rosa carico che diventano porpora-nero in vecchiaia, sporata bruno-porpora. Gambo bianco, cilindrico, ingrossato al centro e con base attenuata, anello cotonoso e poco consistente. Carne spessa, bianca, tendente ad arrossare, odore e sapore gradevole. Cresce, spesso con copiose fruttificazioni, nei prati e in aree aperte concimate, dall'estate all'autunno.

note: questo fungo è spesso ospite dei parchi e dei giardini domestici e quindi raccolto da moltissime persone che non di rado al suo posto raccolgono specie tossiche (sez. *Xanthodermatei*), che hanno però, odore di fenolo e la base del gambo ingiallente. A differenza di altri *Agaricus*, il nostro fungo non ha odore nè di anice nè di mandorle, ma è un ottimo commestibile ed è molto versatile in cucina.



AGARICUS URINASCENS (Jul. Shaff. & F.H. Moller) Singer

DESCRIZIONE fungo eterogeneo di grandi dimensioni. Cappello da emisferico a convesso, infine appianato con bordo a lungo incurvato; superficie bianco o bianco crema, dissociata in piccole squame, a volte decisamente fessurata. Imenoforo a lamelle libere, fitte e strette, inizialmente grigiastre poi rosate, infine bruno-nere. Gambo cilindrico con base spesso radicante e ingrossata, bianco sporco, fioccoso nei giovani; anello a doppio strato, dentellato al margine. Carne bianca e soda con odore anisato e di mandorle amare, come di urina in vecchiaia. In estate e autunno in gruppi anche numerosi nei pascoli anche di alta montagna.

note: il *turino* è un altro fungo assai rappresentativo dei Sibillini, rientrante anch'esso nella tradizione popolare degli abitanti delle frazioni montane che lo cercavano assiduamente, in quanto sicuramente parte delle loro risorse alimentari. Tutt'oggi viene molto cercato e apprezzato non fosse altro per la sua taglia e consistenza che ne consentono svariati usi culinari.



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

DESCRIZIONE fungo eterogeneo di medie dimensioni. Cappello più o meno cilindrico finché chiuso, poi a maturazione conico campanulato con margine annerente, deliquescente a maturità; superficie biancastra-crema coperta da squame esclusa la calotta. Imenoforo a lamelle libere e fitte, bianche poi rosate, infine nere e deliquescenti. Gambo slanciato, ingrossato alla base, bianco con fini fibrille; anello piccolo, mediano, spesso adagiato alla base. Carne esigua, bianca e tenera con odore e sapore tenui. Dalla primavera all'autunno in luoghi erbosi, ma anche in terreni riportati, più raramente nei boschi.

note: *Agarico chiomato* è sicuramente un ottimo fungo commestibile, per qualcuno il migliore di tutti! E' necessario però, consumarlo finché le lamelle sono interamente bianche e non hanno iniziato la fase di deliquescenza. Data la scarsa consistenza della carne è opportuno effettuare una cottura blanda, oppure consumarne modeste quantità crudo.



RUSSULA AUREA Persoon

DESCRIZIONE fungo omogeneo di medie dimensioni. Cappello da emisferico a convesso, poi piano-depresso, con bordo brevemente scanalato a maturità, rosso aranciato con larghe zone giallo oro. Imenoforo a lamelle arrotondate, fitte, sottili e fragili, con filo giallo che ne costituisce una peculiarità anche se non costante. Gambo cilindrico, allargato all'apice, rugoso, bianco con sfumatura gialla più o meno estesa. Carne a frattura gessosa, inizialmente compatta poi fragile, quasi friabile a completa maturità; odore non distintivo e sapore grato. In estate e autunno in tutti i boschi, anche se non molto comune.

note: questa *russula* è praticamente inconfondibile se si considerano i suoi caratteri peculiari: filo delle lamelle giallo, colorazione generale, fragilità della carne a maturità. Ma non sempre questi caratteri sono presenti in contemporanea, così potrebbe essere confusa con *R. paludosa* o *R. rubroalba* comunque commestibili. Se la riconosciamo con sicurezza potremmo usarla cruda per insalate.



RUSSULA CYANOXANTHA (Schaeffer) Fries

DESCRIZIONE fungo omogeneo di dimensioni medio-grandi. Cappello emisferico con sommità appiattita, poi piano e anche depresso; bordo lungamente involuto, superficie grassa e brillante di colore assai variabile dal lilacino più o meno sfumato a completamente verde (*fo. peltereai*). Imenoforo a lamelle, bianche o anche crema di consistenza tipicamente lardacea, sporata bianca. Gambo grosso e carnoso, cilindrico e rugoloso, bianco, a volte sfumato di violetto. Carne a frattura gessosa, bianca ma lilacina sotto la cuticola, odore non significativo e sapore mite. Cresce dalla primavera all'autunno in ogni bosco.

note: nonostante sia sicuramente la *Russula* più diffusa nei Sibillini, non viene presa in considerazione da molti raccoglitori. La sua grande variabilità cromatica, infatti, non la fa ritenere di sicura identificazione, anche se la frattura gessosa della carne, la tipica consistenza 'lardacea' delle lamelle e il colore lilacino sotto la cuticola sono caratteri sufficienti per una sicura determinazione. In cucina è ottima nei misti.



RUSSULA VESCA Fries

DESCRIZIONE fungo omogeneo di taglia media. Cappello inizialmente globoso con piccola depressione centrale, poi convesso fino a piano-depresso; superficie asciutta e opaca, rosa carnicino-vinoso più o meno sfumata di pallido con macchiette ruggine, cuticola appena ritratta al bordo negli esemplari maturi. Imenoforo a lamelle leggermente decorrenti, bianche sfumate di crema ed anch'esse con piccole macchie ruggine, sporata bianca. Gambo bianco rugoso, slanciato, cilindrico e attenuato verso il basso. Carne a frattura gessosa, bianca con odore gradevole e sapore di nocciola. In ogni bosco dalla tarda primavera all'autunno.

note: *R. vesca* si fa riconoscere soprattutto per i suoi colori "pastello" e per la cuticola ritratta al bordo negli esemplari maturi; ma anch'essa è troppo spesso trascurata dai raccoglitori che perdono così l'opportunità di gustare eccellenti insalate, dove questo fungo si fa apprezzare in modo particolare. La confusione con le russule piccanti a sporata bianca, può essere evitata dal semplice assaggio.



RUSSULA VIRESCENS (Schaeffer) Fries

DESCRIZIONE fungo omogeneo di grandezza medio-grande. Cappello carnoso, globoso con sommità appiattita, appianato e alla fine anche depresso; superficie asciutta, screpolato-areolata, verde smeraldo, verde glauco a volte crema, bordo fessurato. Imenoforo a lamelle fitte, fragili e biancastre con debole riflesso carnicino, sporata bianca. Gambo robusto, generalmente cilindraceo ma anche deforme, bianco, rugoso-pruinoso, macchiato di bruno verso la base. Carne compatta ma fragile, di consistenza gessosa, inodore e dal sapore dolce. Cresce in boschi di latifoglie caldi e asciutti, dall'estate all'autunno.

note: il *verdone* è la russula più conosciuta e ricercata nell'area dei Sibillini, anche se la sua presenza non è poi così frequente. L'aspetto generale, la compattezza della carne, i colori e la caratteristica screpolatura della cuticola, sono caratteri sufficienti per distinguerla sul campo con estrema facilità. In cucina, oltre alla preparazione di gustose insalate, gli esemplari più grandi si prestano per essere fatti alla griglia.



LACTARIUS DELICIOSUS (L. : Fr.) S.F. Gray

DESCRIZIONE fungo omogeneo di taglia media, a volte grande. Cappello da convesso con centro depresso fino a imbutiforme con margine involuto e lobato; superficie grassa, brillante, vischiosetta con tempo umido, gialla aranciata con zonature concentriche più scure. Imenoforo a lamelle decorrenti più o meno concolori al cappello. Gambo cavo, cilindrico, arancio pallido, pruinoso, coperto da fossette (scrobicoli) più scure. Carne a frattura gessosa con emissione di latte rosso carota immutabile, odore fruttato e sapore mite, sporata bianca. L'intero carpoforo tende a inverdire con l'età. Cresce dalla tarda estate all'autunno esclusivamente sotto pino.

note: tra i "sanguinelli" è sicuramente quello che si fa apprezzare di più in cucina dove viene spesso preparato alla griglia. Nel nostro territorio non è molto ricercato perchè non ritenuto meritevole di attenzione a tavola (a ragione!). *L. deliciosus* fa parte di un gruppo di lattari commestibili a latte rosso carota, tra cui *L. deterrimus* (esclusivo dell'Abete rosso) e *L. salmonicolor* (esclusivo dell'Abete bianco).



LACTARIUS SANGUIFLUUS (Paulet) Fries

DESCRIZIONE fungo omogeneo di taglia medio-grande. Cappel-
lo da convesso a piano depresso al centro, margine sottile più o
meno involuto; superficie di colore ocrato-violaceo con zonature più
scure e sfumata di verde soprattutto con l'età, appena vischiosa a
tempo umido. Imenoforo a lamelle arcuate e decorrenti di colore vi-
noso-grigiastro, sporata bianca. Gambo corto, attenuato alla base,
a volte conico, con abbondante pruina bianca su fondo vinoso,
e con qualche scrobicolo. Carne compatta a frattura gessosa con
emissione di lattice di colore vinoso, odore non rilevante e sapore
mite. Cresce in autunno in pinete o boschi misti.

note: anche *L. sanguifluus* viene trascurato dai nostri raccoglitori che non
sembrano apprezzare i sanguinelli, in altre zone invece (la vicina Umbria),
sono considerati delle vere e proprie prelibatezze e soggetti a raccolte
indiscriminate. Questo lattario si distingue facilmente dal precedente *L.*
deliciosus e suo gruppo, per emissione di lattice vinoso e non rosso carota.



BOLETUS AEREUS Bull. : Fr.

DESCRIZIONE fungo di taglia medio-grande. Cappello carnoso e convesso, raramente appianato; superficie vellutata, non vischiosa, bruno nerastra con caratteristiche zone decolorate bronzo-ramato. Imenoforo a tubuli corti e bianchi nel giovane, poi più lunghi e colorati giallo-verdastri fino a olivastri, pori piccoli e concolori ai tubuli; sporata bruno-olivastra. Gambo inizialmente obeso, poi più o meno slanciato, beige-nocciola, con un fine reticolo concolore. Carne inizialmente soda e compatta, tardivamente molliccia, bianca e immutabile, con odore e sapore gradevole e caratteristico. Cresce in estate e autunno in boschi termofili, sotto querce e castagni.

note: il "Porcino nero" è senza ombra di dubbio il Re dei boschi, è ricercato e apprezzato da tutti. A volte può essere confuso con forme scure di *B. aestivalis*, ma al taglio, la carne completamente bianca anche sotto la cuticola, è sufficiente a fugare ogni dubbio. Anche in cucina si comporta da "Re", prestandosi a numerose preparazioni, conservazioni ed essiccamento. Si consiglia sempre adeguata cottura.



BOLETUS AESTIVALIS (Paulet) Fries

DESCRIZIONE fungo di taglia medio-grande. Cappello inizialmente emisferico, poi convesso, infine appianato; superficie finemente vellutata con ciuffi di ife, spesso screpolata o divisa in areole con tempo secco, colore assai variabile, dal nocciola pallido al caffelatte, al marrone-rossiccio. Imenoforo a tubuli corti, bianchi nel giovane, più lunghi a maturazione, da giallo paglia a olivastri, pori concolori. Gambo dapprima obeso poi più o meno slanciato, nocciola, con reticolo concolore quasi fino alla base. Carne bianco immutabile, soda poi cedevole, odore e sapore tipici, molto forti e gradevoli. Dalla tarda primavera all'autunno associato a diverse latifoglie.

note: *B. aestivalis* è il più precoce dei "porcini" ed anche il più diffuso, possiamo già trovarlo dal mese di Maggio e non disdegnando i periodi secchi e asciutti (... *i fioroni*) arriva fino al mese di Ottobre. In cucina risulta il più profumato dei porcini e quindi spesso accostato alle carni, a volte viene usato crudo ma così come gli altri porcini è sempre opportuno cuocerlo per scongiurare le frequenti intolleranze.



BOLETUS EDULIS Bull. : Fries

DESCRIZIONE fungo robusto di taglia medio-grande. Cappello carnoso, emisferico poi convesso infine appianato; superficie grinzosa, vischiosetta con tempo umido, lucida con il secco, bordo con caratteristico filo biancastro. Imenoforo a tubuli corti nel giovane, bianchi poi giallo-verdi, infine olivastri; pori piccoli, concolori ai tubuli. Gambo obeso, poi più o meno slanciato, bianco, nocciola o bruno pallido; reticolo evidente, dapprima bianco poi concolore al gambo. Carne soda e compatta nel giovane, bianco immutabile, appena rossiccia sotto la cuticola, odore e sapore gradevoli. Da fine estate a tutto l'autunno, sotto varie latifoglie o conifere.

note: *B. edulis* è il porcino del freddo, salvo rare eccezioni, infatti, si presenta nei mesi autunnali, quando le temperature scendono. Nei Sibillini non è molto comune e anche poco "riconosciuto"; piuttosto affezionato al Faggio, a volte si presenta con produzioni copiose e durature nel tempo. Tra i "porcini" è quello più importato e quindi il più usato nelle preparazioni dei ristoranti.



BOLETUS PINOPHILUS Pilat & Dermek

DESCRIZIONE fungo robusto di taglia medio-grande. Cappello carnoso da emisferico a convesso, superficie bruno-vinoso, granata, inizialmente vellutata poi vischiosa, rugolosa, coperta da una pruina biancastra che tende a svanire con l'età. Imenoforo a tubuli lunghi, da bianchi fino a olivastri a maturità, pori piccoli concolori. Gambo robusto, tozzo e obeso, biancastro ma presto sfumato di rosso, coperto da un fine reticolo concolore non sempre molto evidente. Carne a lungo soda, biancastra o crema, con sfumature porporine in prossimità della cuticola, odore tenue e sapore dolce. Cresce dalla tarda primavera all'autunno inoltrato, associato a diversi alberi.

note: il "Rosso" è il porcino con odore e sapore più tenui e quindi il meno indicato per essere essiccato. Ottimo per il sott'olio, nelle altre preparazioni si fa preferire nel misto. Nei Sibillini, in annate favorevoli, fruttifica anche due volte all'anno, scegliendo periodi molto piovosi e non eccessivamente caldi. Lo si trova quasi sempre associato al Faggio, raramente al Castagno in quote più basse.



XEROCOMUS SUBTMENTOSUS (L. : Fr.) Quélet

DESCRIZIONE fungo di medie dimensioni. Cappello carnoso, prima emisferico, poi convesso, infine appianato, con margine eccedente; superficie vellutata, debolmente screpolata a tempo secco, su tonalità ocra-giallognolo-olivastre, mai decisamente rosastre. Imenoforo a tubuli lunghi con filo decorrente, giallo cromo come i pori, che sono larghi e angolosi. Gambo slanciato e flessoso, giallo ocraceo con costolature verticali, attenuato alla base dove presenta resti miceliari giallini. Carne soda poi molle, giallina virante debolmente all'azzurro, odore acidulo e sapore dolce. Cresce in tutti i boschi dalla fine della primavera all'autunno.

note: la *porcinella* è troppo spesso trascurata dai raccoglitori, anche se la sua carne, dopo averne scartato il gambo, può sicuramente dare un ottimo contributo ai "misti". Il suo aspetto, soprattutto nelle sue caratteristiche cromatiche, è molto variabile, risentendo nelle colorazioni delle condizioni meteorologiche. Infatti troveremo esemplari molto chiari con il secco e piuttosto scuri a tempo umido.



LECCINUM CARPINI (Schulz) Moser ex Reid

DESCRIZIONE fungo di taglia media. Cappello sodo e carnoso nel giovane, da emisferico a convesso con margine debolmente eccedente; superficie glabra e screpolata a tempo secco, rugosa e tipicamente martellata, variamente colorata dal nocciola al bruno-grigiastro. Imenoforo a tubuli molto lunghi di colore bianco-crema, poi giallo con sfumature olivastre, si macchiano di grigio-violetto alla pressione così come i pori concolori. Gambo fibroso, slanciato, spesso incurvato, decorato da aculei nerastri. Carne biancastra, al tocco vira al grigio-rosato fino al nerastro, odore tenue e sapore dolce. Fruttifica in estate-autunno sotto latifoglia, preferendo i Carpini.

note: questo fungo commestibile come tutti i *Leccini*, viene quasi sempre rifiutato perchè la sua carne, con la cottura, diventa nera e molliccia. I giovani esemplari invece sono di buon gusto e danno un ottimo apporto al misto. *L. carpini* viene a volte confuso con *L. duriusculum*, più robusto ed esclusivo dei pioppi, invece esemplari chiari e screpolati, con *L. crocipodium* di cui condivide l'habitat.



LECCINUM DURIUSCULUM (Schulzer) Singer

DESCRIZIONE fungo di dimensioni medio-grandi. Cappello carnoso e a lungo sodo, da emisferico a convesso con margine eccedente; superficie opaca e finemente vellutata, di colore grigio-bruno con il bordo sfumato ocraceo. Imenoforo a tubuli lunghi e liberi al gambo, colore biancastro o crema sporco, pori piccoli e concolori. Gambo robusto e slanciato, attenuato all'apice, bianco, decorato da una fine punteggiatura nerastra, disposta in maniera da formare delle striature longitudinali; base con caratteristica macchia bluastro. Carne bianca, al taglio vira dal rosa al violaceo, infine al nerastro, odore e sapore tenui. Cresce dall'estate all'autunno sotto pioppi

note: *L. duriusculum* è forse esclusivo di *Populus tremula*, esiste una *fo. robustum* che si lega invece a *Populus alba*. Fungo di buona taglia e ottima resa, anche se non molto saporito, può essere usato nei misti, gli esemplari più grandi invece, possono essere fatti alla griglia, la sua carne diventa nera alla cottura. Come in tutti i *Leccini*, è consigliabile l'eliminazione del gambo.



LECCINUM QUERCINUM Pilàt ex Pilàt

DESCRIZIONE fungo di taglia medio-grande. Cappello emisferico, convesso, raramente appianato, con margine eccedente; superficie vellutata, rosso vivace o rosso mattone, con squamule appena più scure. Imenoforo a tubuli lunghi e distanti dal gambo, grigio-biancastri, poi giallognolo-verdastri per effetto della sporcizia, pori piccoli e concolori. Gambo spesso tozzo, attenuato all'apice e allargato nella zona mediana, biancastro, ricoperto di squamule grossolane bruno-rossastre. Carne piuttosto soda, bianca, al taglio virante al grigio-lilla poi grigio-nerastro, odore tenue e sapore grato. In estate e autunno associato a Querce, Castagni e Faggi.

note: questo "Porcino rosso" non si associa ai pioppi come il suo parente stretto *L. aurantiacum* e se ne distingue nell'aspetto, soprattutto per la presenza sul gambo di squamule bruno-rossicce fin dalla giovane età. In cucina, dopo averne scartato il gambo, può essere usato nei misti; i cappelli dei giovani esemplari si prestano invece, alla conservazione sott'olio.



SUILLUS GRANULATUS (L. : Fr.) Roussel

DESCRIZIONE fungo di taglia medio-piccola. Cappello da emisferico a convesso con orlo involuto ed eccedente; superficie vischiosa a tempo umido, laccata a tempo secco, colore bruno giallastro o aranciato. Imenoforo a tubuli mediamente lunghi, adnati al gambo o appena decorrenti, giallo vivo poi olivastri; pori piccoli, concolori e secementi un caratteristico lattice giallino e appiccicoso. Gambo cilindrico, talora incurvato, lievemente ingrossato alla base, giallo pallido, ricoperto da una fine granulazione concolore. Carne soda solo nel giovane, poi molle, di colore biancastro con odore fenolico e sapore dolce. Cresce in estate-autunno sotto pini a due aghi.

note: i *pinaroli* sono funghi comuni dalla collina alla montagna, dove si presentano nel loro habitat, con fruttificazioni copiose. Sono raccolti da numerosi appassionati che li usano per diverse preparazioni. Comunque è opportuno un consumo limitato, asportandone sempre la cuticola, interamente separabile, in quanto possiede proprietà lassative.



CANTHARELLUS CIBARIUS (Fr. : Fr.) Fries

DESCRIZIONE fungo di dimensioni medio-piccole. Cappello carnoso, pieno e sodo, da convesso a imbutiforme con orlo irregolare, involuto, lobato, cespito, da giallo pallido a giallo arancio, da giovane coperto da pruina biancastra. Imenoforo formato da grosse pliche (pseudo-lamelle) lungamente decorrenti sul gambo, concolori al cappello, talvolta sfumate di carnicino; la sporata è bianca. Gambo tozzo, cilindraceo, dello stesso colore del cappello con base pallida e attenuata. Carne soda, compatta ed elastica, bianca, gialla verso le superfici, odore fruttato e sapore acidulo. Cresce, dalla tarda primavera all'autunno inoltrato, in ogni tipo di bosco.

note: *C. cibarius* è senza dubbio uno dei funghi più diffusi, conosciuti e ricercati nell'intero territorio Nazionale. Nell'area dei Sibillini viene chiamato *gallinella* e sembrerebbe essere una specie diversa, precisamente *C. subpruinus*. Infatti questo fungo viene suddiviso in numerose varietà o specie, considerando la specie tipo solo quella di conifera. A volte viene scambiato, incredibilmente con *Omphalotus olearius*.



CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES (L. : Fr.) Persoon

DESCRIZIONE fungo di taglia media. Cappello a forma di imbuto o cornucopia (*inde nomen*), orlo a volte frastagliato, con cavità centrale fino alla base del gambo, superficie liscia o squamulosa nel maturo, colore nerastro o grigio-brunastro a tempo secco. Imenoforo esterno, liscio, tardivamente rugoso, colore grigio più pallido dell'interno, sporata bianca. Gambo poco distinto dal cappello, con colore o poco più chiaro, interamente cavo e appuntito alla base. Carne esigua, di consistenza ceracea, con odore fruttato nel giovane e di cantina nel maturo, sapore astringente. Cresce gregario, in autunno anche inoltrato, in boschi di latifoglie.

note: la *Trombetta dei morti* è un fungo conosciutissimo ed anche molto raccolto, forse perchè, spesso si presenta quando sono finiti gli altri funghi di maggiore pregio. Comunque la sua carne aromatica, anche se poco consistente, si presta a diverse preparazioni, a cominciare dai risotti a cui conferisce il caratteristico colore nero, fino ad essere essiccata e poi polverizzata per aromatizzare sughi.



HYDNUM REPANDUM L. : Fr.

DESCRIZIONE fungo di dimensioni medio-grandi anche per effetto di più esemplari concresciuti. Cappello molto variabile ed irregolare con margine involuto, lobato ed ondulato; superficie secca e vellutata, da giallastra a rosa-carnicino. Imenoforo ad aculei facilmente asportabili, bianco carnicino, appena decorrenti. Gambo spesso eccentrico, biancastro con macchie rugginose in vecchiaia, di sezione irregolare, con base ingrossata e inglobante frammenti di substrato. Carne biancastra, cassante, fragile con odore fungino e sapore amarescente. Cresce gregario, dall'estate all'autunno, in boschi sia di latifoglie che di conifere.

note: lo *Steccherino dorato* è un fungo piuttosto ricercato e spesso confuso con il suo simile *H. rufescens* (commestibile) che si distingue per essere più regolare nella forma e per avere gli aculei non decorrenti. Anche *H. albidum* (*Carpinello*), bianco e amante del Carpino o Nocciolo, è abbastanza conosciuto e raccolto nel nostro territorio. Prima di cucinare gli *Steccherini* è opportuno liberarli dagli aculei (amari).



MORCHELLA ESCULENTA (L. : Fr.) Persoon

DESCRIZIONE fungo di taglia medio-grande. Mitra ovoidale, globosa, mai con sommità acuta, con costolature longitudinali e trasversali in rilievo a creare alveoli irregolarmente poligonali e disposti in maniera confusa. Imenoforo posto sulla superficie degli alveoli; colore da ocra-olivastro a giallo uovo, spore gialle in massa. Gambo attaccato alla fine della mitra (carattere distintivo peculiare), con base allargata, cilindrico irregolare, crema-ocraceo, granuloso e interamente cavernoso. Carne ceracea e fragile nella mitra, elastica e più resistente nel gambo, odore spermatico e sapore dolce. Cresce in primavera associata a pioppi, olmi e rosacee

note: *M. esculenta* a causa della sua variabilità morfo-cromatica è stata suddivisa nel tempo in varie specie, che oggi tendenzialmente vengono riconosciute più a rango di forme o ecotipi. Nel nostro territorio *le spugnole* sono piuttosto ricercate e apprezzate, anche perchè sono i primi funghi di stagione. E' comunque necessario ricordare di sottoporle a prolungata cottura in quanto tossiche da crude.



TUBER AESTIVUM Vittadini

DESCRIZIONE ascocarpi ipogei, a volte affioranti, globosi o irregolarmente lobati, con notevole peso specifico, di dimensioni variabili da una noce ad una grossa arancia, eccezionalmente più grandi. Peridio nerastro costituito da grosse e dure verruche piramidali con base irregolarmente poligonale e apice depresso. Gleba soda di colore biancastro, bianco-grigiastro o nocciola, percorsa da numerose vene sterili, bianche immutabili, ad andamento confuso. Odore dolciastro terroso, un pò aromatico come di mais cotto. Sapore gradevole, fungino con sentore di nocciole fresche e retrogusto leggermente piccante. Matura dalla primavera a tutto l'inverno, associato a diverse essenze arboree ed in diverse condizioni pedo-climatiche.

note: recenti studi molecolari hanno sancito la sinonimia con *T. uncinatum*, mettendo fine alle discussioni sulla specie degli esemplari raccolti in autunno o inverno. Lo *scorzone* non è particolarmente abbondante nel nostro territorio anche se presente in quasi tutto l'arco dell'anno ed alle diverse altitudini.



TUBER BORCHII Vittadini

DESCRIZIONE ascocarpi ipogei, tuberiformi, gibbosi, a volte globosi più o meno bozzoluti, di modeste dimensioni, raramente superano i 100 g. di peso. Peridio liscio, sottile, pubescente soprattutto nel giovane, di colore dal biancastro-nocciola al rossastro-rugginoso, sia in modo uniforme che a macchie. Gleba inizialmente ocracea, poi bruno-rossiccia, fegato, marezzata da grossolane vene sterili, bianco sporco, rade e a contorno sfumato e disposte senza ordine. Odore gradevole e intenso con forte componente agliacea. Sapore grato, dolce, ma può risultare indigesto a diverse persone. Matura soprattutto nel tardo inverno associato alle conifere alle basse altitudini ed alle latifoglie fino a sopra i 1000 mt.

note: il *bianchetto* o *marzuolo* è stato un tartufo a lungo trascurato, ma che pian piano si sta imponendo a livello gastronomico per la buona versatilità in cucina. Piuttosto diffuso nel nostro territorio, può essere raccolto dalle pinete costiere fino ai limiti della presenza del *T. melanosporum*, dove ne condivide gli habitat.



TUBER MAGNATUM Pico

DESCRIZIONE ascocarpi ipogei, di forma irregolare, tuberiformi, spesso globosi, a volte schiacciati, di buone dimensioni che non di rado raggiungono i 300-400 g. di peso. Peridio liscio in apparenza, ma finemente granuloso-papillato, di colore bianco-crema, ocraceo pallido, talora tendente al verdognolo. Gleba compatta e soda, facilmente friabile, paglierino chiaro, ocraceo-rosato, nocciola, con numerose vene sterili, biancastre e sottili. Odore complesso e caratteristico, con componente agliacea, spermatica, di scalogno, di fieno, ecc. Sapore indistinto e non significativo se non adeguatamente abbinato. Matura nei mesi autunnali in terreni marnoso-calcarei, su esposizioni boreali, associato principalmente a pioppi, salici e querce.

note: *T. magnatum* è il tartufo più ricercato, più apprezzato e più "costoso". Non sono molti i territori che possono vantarsi e pregiarsi della sua presenza, il nostro è uno di questi! Il "bianco" infatti, è presente in maniera diffusa nelle vallate dei torrenti che scendono dai Sibillini verso il Mare Adriatico. Amandola ne celebra il periodo di maggiore produzione con la manifestazione "Diamanti a tavola".



TUBER MELANOSPORUM Vittadini

DESCRIZIONE ascocarpi ipogei, globosi più o meno regolari, tuberiformi, non di rado bitorzoluti, con dimensioni da una noce fino ad una grossa arancia. Peridio nero con zonature ferruginose e verruche irregolarmente poligonali, piramidali con apice depresso, fortemente aderenti. Gleba soda, nero-bruna tendente al violaceo, variegata da numerose vene sottili e ben delineate, biancastre che tendono al cioccolato se esposte all'aria. Odore aromatico e gradevole con componente fruttata (fragola di bosco), di miele e di spezie dolci; sapore corrispondente. Matura nei mesi invernali in terreni calcarei e ben esposti, nei classici "pianelli", principalmente sotto Querce e Carpini.

note: il "nero pregiato" è sicuramente il tartufo più conosciuto nel mondo, noto anche come "il diamante nero della cucina", ma molto esposto alle frodi commerciali. Viene infatti spesso sostituito da Tartufi minori o di importazione. La sua è una presenza abbondante nel nostro territorio, sia in maniera spontanea che coltivato.

POSIZIONE SISTEMATICA delle SPECIE TRATTATE

Regno: Fungi

Divisione: Basidiomycota

Classe: Basidiomycetes

Sottoclasse: Hymenomycetidae

Ordine: Tricholomatales

Famiglia: Hygrophoraceae

Genere: Hygrocybe

Specie: *Hygrocybe punicea*.

Genere: Hygrophorus

Specie: *Hygrophorus marzuolus*,
Hygrophorus latitabundus.

Famiglia: Tricholomataceae

Genere: Clitocybe

Specie: *Clitocybe geotropa*.

Genere: Tricholosporum

Specie: *Tricholosporum*
goniospermum

Genere: Tricholoma

Specie: *Tricholoma gausapatum*.

Genere: Lepista

Specie: *Lepista nuda*.

Genere: Calocybe

Specie: *Calocybe gambosa*.

Famiglia: Marasmiaceae

Genere: Marasmius

Specie: *Marasmius oreades*.

Ordine: Amanitales

Famiglia: Amanitaceae

Genere: Amanita

Specie: *Amanita caesarea*.

Ordine: Entolomatales

Famiglia: Entolomataceae

Genere: Clitopilus

Specie: *Clitopilus prunulus*

Ordine: Cortinariales

Famiglia: Bolbitiaceae

Genere: Agrocybe

Specie: *Agrocybe aegerita*

Ordine: Agaricales

Famiglia: Agaricaceae

Genere: Macrolepiota

Specie: *Macrolepiota mastoidea*,
Macrolepiota procera

Genere: Agaricus

Specie: *Agaricus campestris*,
Agaricus urinascens

Famiglia: Coprinaceae

Genere: Coprinus

Specie: *Coprinus comatus*

Ordine: Russulales

Famiglia: Russulaceae

Genere: Russula

Specie: *Russula aurea*, *Russula*
cyanoxantha, *Russula vesca*,
Russula virescens

Genere: Lactarius
Specie: Lactarius deliciosus,
Lactarius sanguifluus

Regno: Fungi

Divisione: Basidiomycota

Classe: Basidiomycetes

Sottoclasse: Hymenomycetidae

Ordine: Boletales

Famiglia: Boletaceae

Genere: Boletus

Specie: Boletus aereus,
Boletus aestivalis,
Boletus edulis,
Boletus pinophilus.

Genere: Xerocomus

Specie: Xerocomus subtomentosus

Genere: Leccinum

Specie: Leccinum carpini, Leccinum
duriusculum, Leccinum
quercinum

Genere: Suillus

Specie: Suillus granulatus

Sottoclasse:

Aphyllphoromycetidae

Ordine: Cantharellales

Famiglia: Cantharellaceae

Genere: Cantharellus

Specie: Cantharellus cibarius

Genere: Craterellus

Specie: Craterellus cornucopioides

Ordine: Hericiales

Famiglia: Hydneaceae

Genere: Hydnum

Specie: Hydnum repandum

Divisione: Ascomycota

Classe: Ascomycetes

Ordine: Pezizales

Famiglia: Morchellaceae

Genere: Morchella

Specie: Morchella esculenta

Ordine: Tuberales

Famiglia: Tuberaceae

Genere: Tuber

Specie: Tuber aestivum,
Tuber borchii,
Tuber magnatum,
Tuber melanosporum

- ASSISI F., BALESTRERI S., GALLI R., 2008 - *Funghi velenosi* – dalla Natura S.A.S.
- AUTORI VARI, 1979 - *Enciclopedia dei funghi*
– Istituto Geografico De Agostini S.p.A., Novara.
- BASSO M. T., 2005 - *Manuale di microscopia dei funghi* – Libreria Mykoflora Alassio.
- BENIGNI F., 2009 - *Funghi epigei spontanei delle Marche* – Provincia di Ancona.
- BON M., 2004 - *Champignons de France et d'Europe Occidentale* – Flammarion.
- CETTO B., 1970 - *I Funghi dal vero* – Vol. 1 – ARTI GRAFICHE SATURNIA – TRENTO.
- CETTO B., 1976 - *I Funghi dal vero* – Vol. 2 – ARTI GRAFICHE SATURNIA – TRENTO.
- CETTO B., 1979 - *I Funghi dal vero* – Vol. 3 – ARTI GRAFICHE SATURNIA – TRENTO.
- CETTO B., 1983 - *I Funghi dal vero* – Vol. 4 – ARTI GRAFICHE SATURNIA – TRENTO.
- CETTO B., 1987 - *I Funghi dal vero* – Vol. 5 – ARTI GRAFICHE SATURNIA – TRENTO.
- CETTO B., 1989 - *I Funghi dal vero* – Vol. 6 – ARTI GRAFICHE SATURNIA – TRENTO.
- CETTO B., 1993 - *I Funghi dal vero* – Vol. 7 – ARTI GRAFICHE SATURNIA – TRENTO.
- COURTECUISSIE R., DUHEM B., 1994 - *Guides des champignons de France et d'Europe*
– Delachaux et Niestlé.
- DE ANGELIS A., DI MASSIMO G., MATEROZZI G., 2008 - *I Funghi* – HOEPLI.
- EYSSARTIER G., ROUX P., 2011 - *Le Guide des Champignons France et Europe*
– Editions Belin.
- GALLI R., 1996 - *Le Russule* – Edinatura.
- GALLI R., 1998 - *I Boleti* – Edinatura.
- GALLI R., 1999 - *I Tricholomi* – Edinatura.
- GALLI R., 2001 - *Le Amanite* – Edinatura.
- GALLI R., 2004 - *Gli Agaricus* – Edinatura.
- GALLI R., 2006 - *I Lattari* – Edinatura.
- GENNARI A. 2005 - *Funghi* – Edito dall'Autore.
- ILLICE M., TANI O., ZUCCHERELLI A., 2011 - *Funghi Velenosi & Commestibili*
– Edizioni Tipoarte Bologna.
- MANDOZZI A., 2006 - *I Tartufi del Piceno* – Edizioni Tuber Communications.
- MANDOZZI A., 2013 - *I funghi ...alcuni buoni da morire*
– Edizioni Tuber Communications.
- MANDOZZI A, MONALDI M, 2011 - *I Funghi* – Edizioni Tuber Communications.
- MAZZA R., 2003 - *I Funghi* – Fabbri Editori.
- MODESTI C., 2008 - *Lo spignolo in cucina: un tartufo epigeo?* - HACCA
- MONTECCHI A., LAZZARI G., 1993 - *Atlante fotografico di funghi ipogei*
– Ed. Associazione Micologica Bresola, Trento.
- PAPETTI C., CONSIGLIO G., SIMONINI G., 2000 - *Atlante fotografico dei funghi d'Italia*
– Vol. 1 - Ed. Associazione Micologica Bresola, Trento.
- PAPETTI C., CONSIGLIO G., SIMONINI G., 2003 - *Atlante fotografico dei funghi d'Italia*
– Vol. 2 - Ed. Associazione Micologica Bresola, Trento.
- PAPETTI C., CONSIGLIO G., SIMONINI G., 2009 - *Atlante fotografico dei funghi d'Italia*
– Vol. 3 - Ed. Associazione Micologica Bresola, Trento.
- ZUCCHERELLI A., 1993 - *I Funghi delle Pinete delle zone mediterranee*
– Longo Editore Ravenna.
- ZUCCHERELLI A., 2006 - *I Funghi delle pinete delle zone mediterranee*
– Volume II – Longo Editore Ravenna.

3

i quaderni della montagna

coordinamento

Dott.ssa Loredana Borraccini

a cura di

Alberto Mandozzi

fotografie e testi

Alberto Mandozzi

prodotto da

Tuber Communications

© 2014 per foto e testi

Finito di stampare Marzo 2014

