

**Valentina Boselli – Alice Fava – Alberto Massimi
Lorenzo Rigoni – Greta Scaltriti – Chiara Zalaffi**

200 FUNGHI NEI COMUNI DI FIDENZA E SALSOMAGGIORE TERME



ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE
STATALE
"Agostino Berenini"



SOMMARIO

Prefazione	14
Gli habitat	15
L'habitat a Fidenza	17
L'habitat a Salsomaggiore Terme	17
Cartografia del territorio	18
Il regno dei Funghi	29
Classificazione scientifica	29
Fisiologia	32
Riproduzione	32
Riproduzione sessuata	33
Riproduzione asessuata.	34
Nutrimento	34
Il riconoscimento dei funghi (Morfologia)	35
Analisi macroscopica: le chiavi analitiche	37
Il gambo	37
Il cappello	41
L'imenio	44
Il riconoscimento dei funghi (Caratteristiche organolettiche)	49
Gli odori in micologia	49
Dove odorare	49
Come percepire meglio gli odori	50
L'analisi microscopica	59

Stereoscopia	59
Microscopia ottica	59
Schede analitiche	61
<i>Agaricus bisporus</i> (J.E. Lange) Imbach	62
<i>Agaricus bitorquis</i> (Quél.) Saccardo	66
<i>Agaricus campestris</i> L. Fr.	69
<i>Agaricus haemorrhoidarius</i> Schulzer	72
<i>Agaricus xanthoderma</i> (Genevier) ³	75
<i>Agrocybe aegerita</i> (V.Brigr.) Fayod	78
<i>Agrocybe praecox</i> (Pers.: Fr.) Fayod	82
<i>Amanita caesarea</i> (Scop.: Fr.) Pers.	85
<i>Amanita citrina</i> (Shaeffer) Persoon	88
<i>Amanita codinae</i> (R.Marie.) Singer	90
<i>Amanita gemmata</i> (Fr.) Bertillon	93
<i>Amanita pantherina</i> (DC.) Krombh.	96
<i>Amanita phalloides</i> (Vaill. ex Fr.)	99
<i>Amanita rubescens</i> (Pers.: Fr) S.F. Gray	102
<i>Amanita spissa</i> (Fr.) P. Kumm.	105
<i>Amanita strobiliformis</i> (Pauletex Vittad.) Bertill.	108
<i>Amanita vittadini</i> (Moretti) Vittadini.	110
<i>Amanitopsis vaginata</i> (Bull.) Roze.	112
<i>Armillaria gallica</i> (Marxmüller)	114
<i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm	117
<i>Armillaria tabescens</i> (Scop.) Emel	120

<i>Auricularia auricola judae</i> (Fr.) Quél.	123
<i>Auricularia mesenterica</i> (Dicks.: Fr.) Pers.	126
<i>Boletus aereus</i> Bull.	129
<i>Boletus aestivalis</i> (Paulet) Fra	132
<i>Boletus calopus</i> Pers.	135
<i>Boletus edulis</i> Bull.: Fr.	138
<i>Boletus erythropus</i> Persoon ss. Fries	141
<i>Boletus legaliae</i> Pilát	144
<i>Boletus luridus</i> Schaeff.: Fr	146
<i>Boletus pinophilus</i> Pilát & Dermek	149
<i>Boletus pulchrotinctus</i> Alessio	152
<i>Boletus radicans</i> (Pers.)	155
<i>Boletus rhodopurpureus</i> Smotl.	157
<i>Boletus rhodoxanthus</i> (Krombholz)	160
<i>Boletus satanas</i> Lenz	163
<i>Calocera cornea</i> (Batsch: Fr.) Fr.	166
<i>Calocybe gambosa</i> (Fr.) Donk	168
<i>Calvatia cyathiformis</i> (Bosc) Morgan	171
<i>Cantharellus cibarius</i> var. <i>cibarius</i> Fr.	174
<i>Clitocybe dealbata</i> (Sow.: Fr.) Kummer	177
<i>Clitocybe geotropa</i> (Bull.: Fr.) Quél.	179
<i>Clitocybe gibba</i> (Pers.: Fr.) Kummer	182
<i>Clitocybe inornata</i> (Sow.: Fr.) Gillet	184
<i>Clitocybe nebularis</i> (Batsch: Fr.) Kummer	186

<i>Clitocybe odora</i> (Bull.) P. Kumm.	189
<i>Clitocybe phyllophila</i> (Pers.: Fr.) Kummer	191
<i>Clitocybe rivulosa</i> (Pers.: Fr.) Kumm.	193
<i>Clitocybe sinopica</i> (Fr.: Fr.) Kummel	195
<i>Clitopilus prunulus</i> (Scop.: Fr.) Quélet	198
<i>Collybia butyracea</i> (Bull.: Fr.) Quélet	200
<i>Collybia confluens</i> (Pers.: Fr.) Kummer	202
<i>Collybia dryophila</i> (Bull.: Fr.) Kummer	204
<i>Collybia fusipes</i> (Bull.: Fr.) Quélet	208
<i>Conocybe Tenera</i> (Schaeff.)	211
<i>Coprinus comatus</i> (Müll.: Fr.) Pers.	213
<i>Coprinus micaceus</i> (Bull.: Fr.) Fr.	216
<i>Coprinus plicatilis</i> (Curtis) Fr.	219
<i>Coprinus romagnesianus</i> Singer	221
<i>Cortinarius caerulescens</i> (Schaeff.) Fr.	223
<i>Cortinarius caperatus</i> (Pers.) Fr.	225
<i>Cortinarius splendens</i> Henry	228
<i>Cortinarius trivialis</i> Lange	230
<i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.	232
<i>Cystoderma carcharias</i> (Pers.) Fayod	234
<i>Dedalea quercina</i> (L.) Pers.	236
<i>Disciotis venosa</i> (Pers.) Arnould	239
<i>Echinoderma asperum</i> (Pers.) Bon.	241
<i>Entoloma aprile</i> (Britz.)Saccardo	243

<i>Entoloma clypeatum</i> (Linné) Kummer	246
<i>Entoloma lividum</i> (Bull.) Quélet	248
<i>Fistulina hepatica</i> (Schaeff.: Fr.) Fr.	251
<i>Flammulina velutipes</i> (Curt.: Fr.) Karsten	254
<i>Fomes fomentarius</i> (L.) J.J. Kickx	258
<i>Galerina marginata</i> (Batsch) Kühner	260
<i>Ganoderma lucidum</i> (Curtis) P. Karst.	262
<i>Geastrum sessile</i> (Sowerby) Pouzar	265
<i>Geastrum triplex</i> Jungh.	267
<i>Gomphidius roseus</i> (Nees: Fr.) Gillet	270
<i>Gymnopilus penetrans</i> (Fr.: Fr.) Murril	272
<i>Gyroporus castaneus</i> (Bull.: Fr.) Quélet	275
<i>Hebeloma crustuliniforme</i> (Bull.) Quélet	278
<i>Hebeloma radicosum</i> (Bull.: Fr.) Rick.	280
<i>Hebeloma sinapizans</i> (Paulet) Gillet	282
<i>Helvella acetabulum</i> (L.: Fr.) Quélet	284
<i>Helvella crispa</i> (Scop.: Fr.) Fr.	286
<i>Helvella lacunosa</i> Afzelius	288
<i>Helvella leucomelaena</i> (Pers.) Nannfeld	290
<i>Hydnum repandum</i> L.: Fr.	292
<i>Hygrophorus penarius</i> var. <i>penarius</i> Fries	295
<i>Hygrophorus poetarum</i> Heim	298
<i>Hygrophorus russula</i> (Schaeff.) Kauffman	301
<i>Hypoholoma capnoides</i> (Fr.: Fr.) Kummer	304

<i>Hypholoma fasciculare</i> (Huds.: Fr.) Kummer	306
<i>Hypholoma sublateritium</i> (Fr.) Quélet	308
<i>Inocybe napipes</i> J.E. Lange	310
<i>Inocybe pyriodora</i> (Pers.) P. Kumm.	312
<i>Inocybe rimosa</i> (Bull.) P. Kumm	314
<i>Laccaria amethystina</i> (Huds.) Cooke	316
<i>Laccaria laccata</i> (Scop.) Cooke s.l.	319
<i>Lactarius acerrimus</i> Britzelmayr	321
<i>Lactarius chrysorreus</i> Fr.	323
<i>Lactarius controversus</i> Pers.: Fr.	327
<i>Lactarius sanguifluus</i> (Paulet) Fr.	329
<i>Lactarius vellereus</i> (Fr.: Fr.) Fr.	331
<i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr.	334
<i>Lactarius zonarius</i> (Bull.) Fr.	336
<i>Langermannia gigantea</i> (Batsch: Pers.)	338
<i>Leccinum carpini</i> (Schulzer) Moser ex Reid	340
<i>Leccinum crocipodium</i> (Letellier) Watling	342
<i>Leccinum scabrum</i> (Bull.: Fr.) S.F. Gray	344
<i>Leccinum vulpinum</i> Watling	346
<i>Lepiota clypeolaria</i> (Bull.: Fr.) Kummer	349
<i>Lepiota cristata</i> (Bolt.: Fr.) Kummer	352
<i>Lepista flaccida</i> (Sowerby) Pat.	355
<i>Lepista nuda</i> (Bull.: Fr.) Cooke	357
<i>Lepista sordida</i> (Schum.: Fr.) Singer	360

<i>Leucoagaricus bresadolae</i> (Schulz.) Bon & Boiffard	364
<i>Leucoagaricus leucothites</i> (Vittad.) M.M. Moser	367
<i>Leucocoprinus flos-sulphuris</i> (Schnizl.) Cejp	371
<i>Lycoperdon perlatum</i> Persoon	374
<i>Lycoperdon piriforme</i> Schaeff.: Pers.	377
<i>Lyophyllum decastes</i> (Fr.: Fr.) Singr.	379
<i>Lyophyllum fumosum</i> (Pers.: Fr.) Orton	381
<i>Macrolepiota excoriata</i> (Schaeff.: Fr.) Wasser	383
<i>Macrolepiota procera</i> (Scop.: Fr.) Singer	386
<i>Macrolepiota puellaris</i> (Fr.) Moser	389
<i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vittad.) Singer	391
<i>Marasmiellus candidus</i> (Bolton) Singer	393
<i>Marasmius oreades</i> (Bolt.: Fr.) Fr.	395
<i>Melanoleuca grammopodia</i> (Bull.: Fr.) Patouillard	399
<i>Melanoleuca leucophylloides</i> (Bon) Bon	401
<i>Melanoleuca melaleuca</i> (Pers.: Fr.) Murril	403
<i>Mitrophora semilibera</i> (DC.) Lév.	405
<i>Morchella conica</i> var. <i>costata</i> (Pers.) Ventenat	408
<i>Morchella esculenta</i> (L.) Pers.	410
<i>Mycena inclinata</i> (Fr.) Quélet	412
<i>Mycena pura</i> (Pers.) P. Kumm	414
<i>Mycena rosea</i> (Bull.) Gramberg	416
<i>Omphalotus olearius</i> (De Cand.: Fr.) Fayod	418
<i>Panaeolus sphinctrinus</i> (Fr.) Quél	420

<i>Panus tigrinus</i> (Bull.: Fr.) Sing	422
<i>Paxillus atrotomentosus</i> (Batsch: Fr.) Fr.	426
<i>Paxillus involutus</i> (Batsch) Fr.	428
<i>Peziza varia</i> (Hedw.)	431
<i>Phallus hadriani</i> (Göttingen)	434
<i>Phallus impudicus</i> L.: Pers.	438
<i>Pholiota populnea</i> (Pers.: Fr.) Kuyp. & Tjall	440
<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacquin: Fr.) Kummer	442
<i>Pluteus cervinus</i> (Schaeffer) Kummer	445
<i>Polyporus squamosus</i> (Huds.:Fr.) Fr.	448
<i>Polyporus sulphureus</i> (Bull.) Fr.	450
<i>Polyporus varius</i> (Pers.: Fr.) Fr.	452
<i>Psathyrella candolleana</i> (Fr.: Fr.) Maire	454
<i>Psathyrella conopilus</i> (Fr.) A. Pearson & Dennis	456
<i>Psathyrella lacrimabunda</i> (Bull.Fr.) Moser	458
<i>Psathyrella prona</i> (Fr.) Gillet	461
<i>Pticoverpa bohemica</i> (Krombh.) Boud.	464
<i>Ramaria stricta</i> (Pers.: Fr.) Quélet.	467
<i>Rhizopogon luteolus</i> (Vitt.) M. Lange	470
<i>Russula aurea</i> Pers.	472
<i>Russula chloroides</i> (Krombh.) Bres.	475
<i>Russula cyanoxantha</i> (Schaeff.) Fr.	477
<i>Russula delica</i> Fr.	480
<i>Russula emetica</i> (Schaeff.: Fr.) Pers.	483

<i>Russula foetens</i> Persoon.: Fr.	486
<i>Russula heterophylla</i> (Fr.) Fr.	489
<i>Russula luteotacta</i> Rea	491
<i>Russula nigricans</i> (Bull.) Fr.	493
<i>Russula persicina</i> Krombholz	496
<i>Russula vesca</i> Fries	498
<i>Russula virescens</i> (Schaeff.) Fr.	501
<i>Russula viscida</i> (Quél.)	504
<i>Sarcodon imbricatus</i> (L.: Fr.) Karsten	506
<i>Sarcosphaera eximia</i> (Durieu & Lev.) Maire.	509
<i>Schizophyllum commune</i> Fr.	512
<i>Scleroderma verrucosum</i> (Bull. ex Pers.) Persoon	514
<i>Stropharia aeruginosa</i> (Curtis) Quél.	516
<i>Suillus bovinus</i> (L.: Fr.) Roussel	518
<i>Suillus granulatus</i> (L.: Fr.) Roussel	520
<i>Trametes versicolor</i> (L.) Lloyd	523
<i>Tremella mesenterica</i> (Retz.)	525
<i>Tricholoma acerbum</i> (Bull.: Fr.) Quélet	528
<i>Tricholoma columbetta</i> (Fr.: Fr.) Kummel	530
<i>Tricholoma inamoenum</i> (Fr.: Fr.) Gillet	532
<i>Tricholoma saponaceum</i> (Fr.: Fr.) Kummer	534
<i>Tricholoma terreum</i> (Schaeff.: Fr.) Kummer	537
<i>Tricholoma ustale</i> (Fr.: Fr.) Kummer	540
<i>Tulostoma brumale</i> Pers.: Pers.	542

<i>Tylopilus felleus</i> (Bull.: Fr.) Kartsen	544
<i>Volvariella bombycina</i> Pers. ex Fr.	547
<i>Volvariella g'loiocephala</i> (De Cand.: Fr.) Boek.	549
<i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Kühner ex Gilbert	553
<i>Xerocomus chrysenteron</i> (Bull.) Qué'l.	555
<i>Xerocomus depilatus</i> (Redeuilh) Binder & Besl	558
<i>Xerocomus rubellus</i> Quel.	560
<i>Xerocomus spadiceus</i> (Fr.) Quel.	563
<i>Xerocomus subtomentosus</i> (L.) Quel.	565
<i>Xerula longipes</i> (Bull.) Maire	568
<i>Xerula radicata</i> (Rehhan) Dörfelt	571

Glossario **573**

Le ricette **577**

1 Funghi conservati alla greca	577
2 Funghi sott'olio	577
3 Funghi sott'olio	578
4 Funghi sott'aceto	579
5 Funghi sott'aceto	580
6 Funghi fritti	580
7 Funghi alla griglia	580
8 Lasagne alla boscaiola	581
9 Funghi trifolati	581
10 Crostoni ai funghi	582
11 Insalata di uva e funghi	582

12 Insalata di funghi agli aromi	583
13 Insalata di funghi alle arance	583
14 Panzerotti ai funghi	584
15 Sgabai dolci	584
16 Sformato di funghi e patate	585
17 Acquacotta grossetana	585
18 Cannelloni ai funghi	585
19 Conchiglie ai funghi	586
20 Crespelle ai funghi	586
21 Funghi in brodo con vongole e calamari	587
22 Gnocchi al sugo di funghi e speck	587
23 Minestra di funghi, patate e borlotti	588
24 Reginette ai funghi	588
25 Riso ai funghi	589
26 Risotto alla milanese con morchelle	589
27 Risotto stuzzicante	589
28 Spaghetti ai funghi invernali	590
29 Tagliatelle al ragù di funghi	590
30 Vermicelli alla cinese	591
31 Zuppa di funghi	591
32 Calamaretti farciti ai funghi	592
33 Cappelli farciti alla zucca	592
34 Coniglio ai funghi	593
35 Funghi gratinati	593

36 Funghi arrostiti	594
37 Cappelli alla milanese	594
38 Orata ai funghi al forno	594
39 Parmigiana di funghi	595
40 Pesce spada ai funghi	595
41 Petto di pollo alla Kung Pao	595
42 Pollo alla cacciatora	596
43 Stracotto ai funghi	597
44 Zuppa di amanite	597
45 Farfalle con lignicoli al porto	598
46 Pasticcio di funghi e uova	598

Bibliografia**599**

Prefazione

Gli habitat

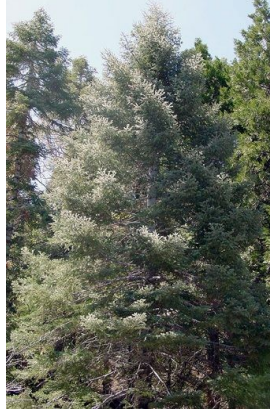
L'habitat (termine latino che significa abita) è il luogo in cui una data specie vive e si sviluppa. È essenzialmente l'ambiente che circonda la popolazione di una specie; può essere molto diversificato e ciò condiziona il numero e le specie fungine che in esso possono svilupparsi. Il vento e gli animali possono trasportare le spore in luoghi diversi anche lontani, cosicché vengono a contatto con fattori ecologici e ambientali altrettanto diversificati. La prevalenza di terreni sabbiosi, piuttosto che calcarei o di terreni acidi, condiziona il tipo di pianta che caratterizza il bosco e, conseguentemente, i funghi legati a quelle piante. Circa $\frac{1}{4}$ delle specie fungine sono micorriziche, cioè associate ad una pianta determinata.



Può anche accadere che lo stesso fungo prenda un nome diverso a seconda che cresca in associazione con una conifera piuttosto che con una latifolia. E' quanto accade al *Cortinarius hercynicus* e *Cortinarius violaceus*. Le piante ad alto fusto e le piante arbustive in genere danno vita ad un sodalizio, un legame mutualistico per il fungo (o meglio il micelio



fungino) allo scopo di garantirsi la sopravvivenza. Così alle varie specie di funghi corrispondono varie specie di piante. Anche la quota incide: il *Boletus* ama contornarsi di faggi, abeti rossi e bianchi, mirtili e felci.



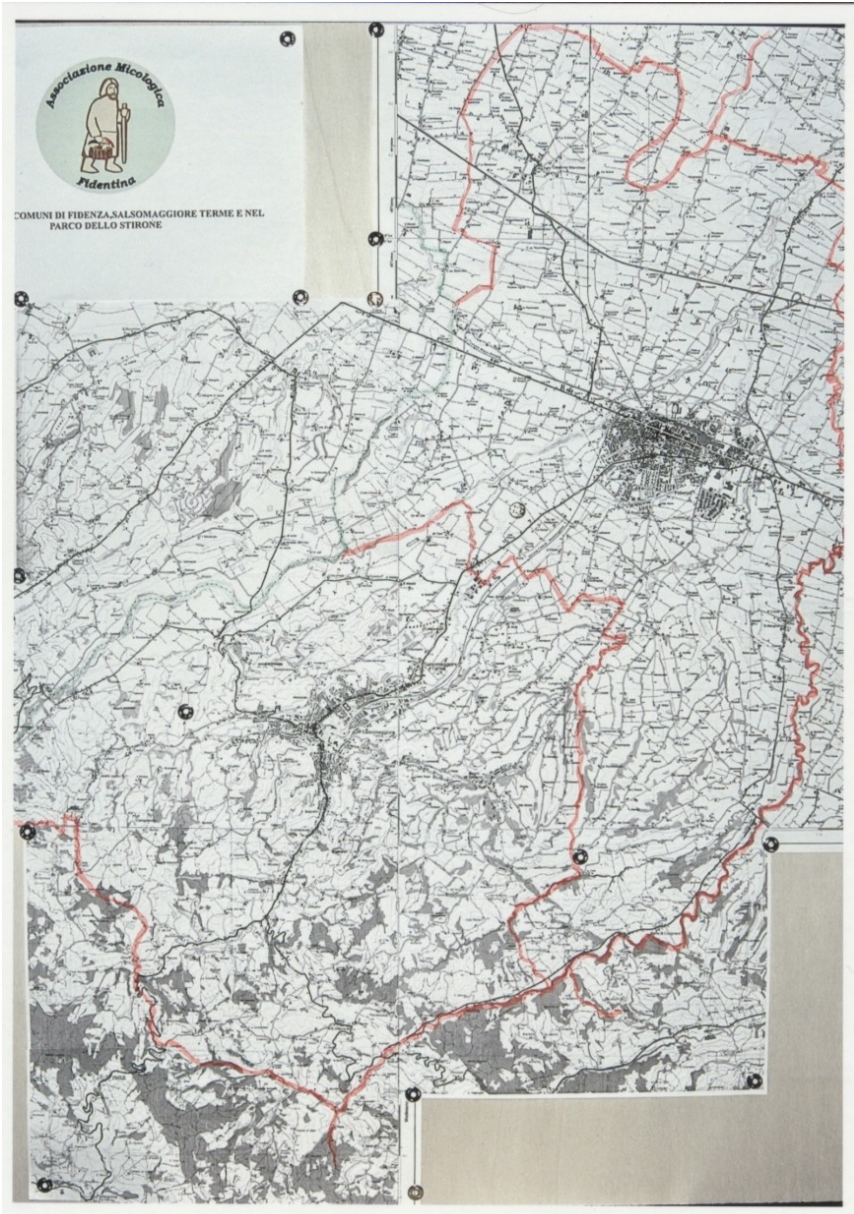
Salendo lungo i pendii, accanto al pino a due aghi, trova ospitalità il *Suillus*.

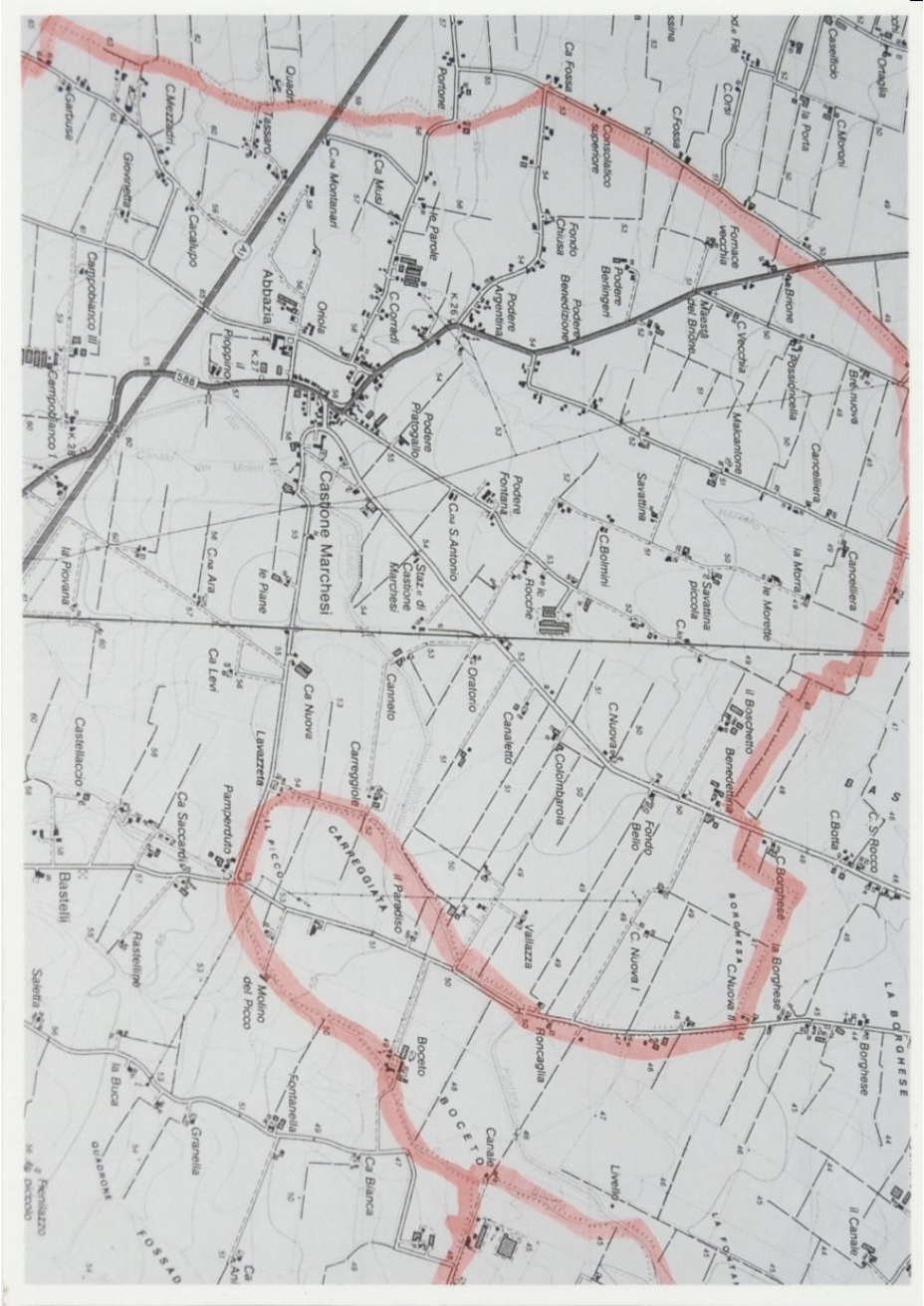


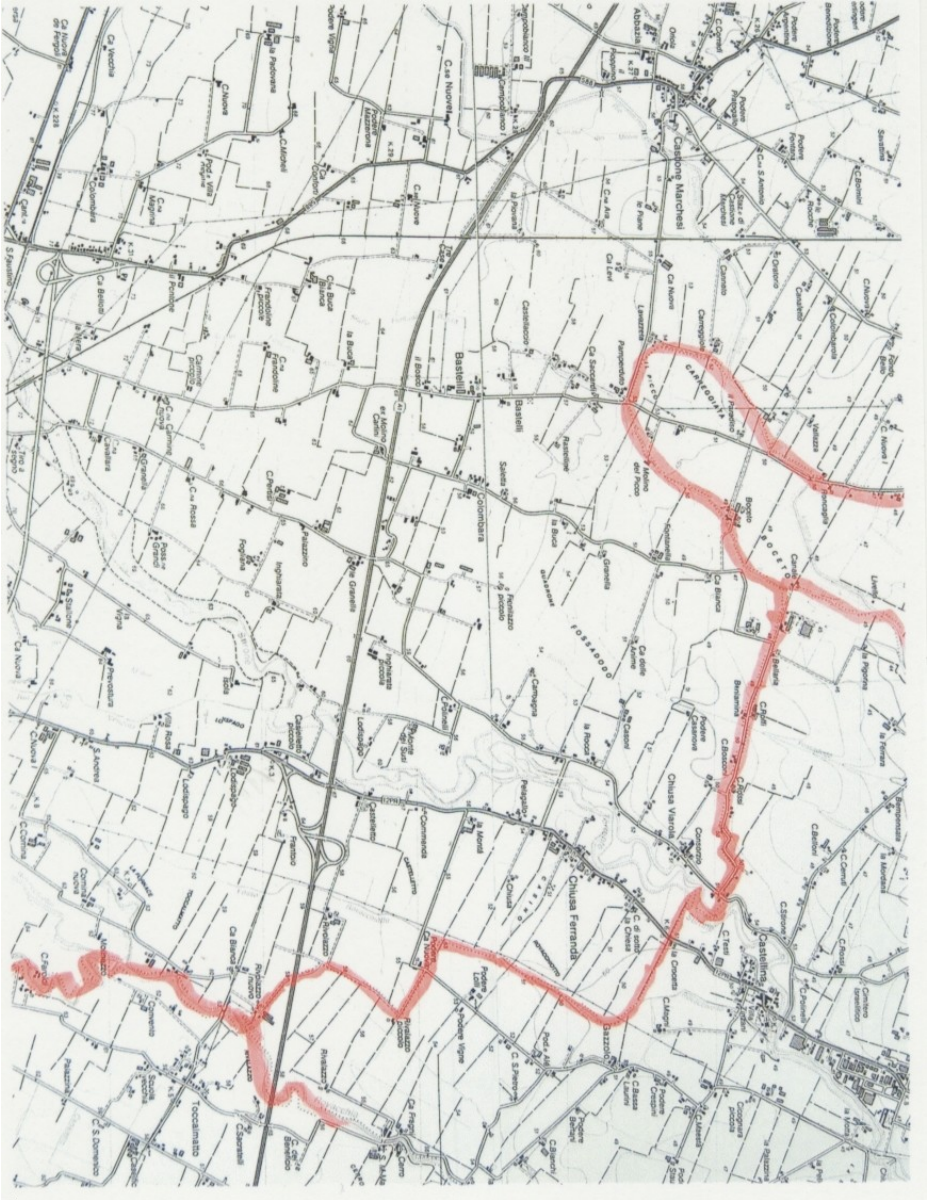
L'habitat a Fidenza

L'habitat a Salsomaggiore Terme

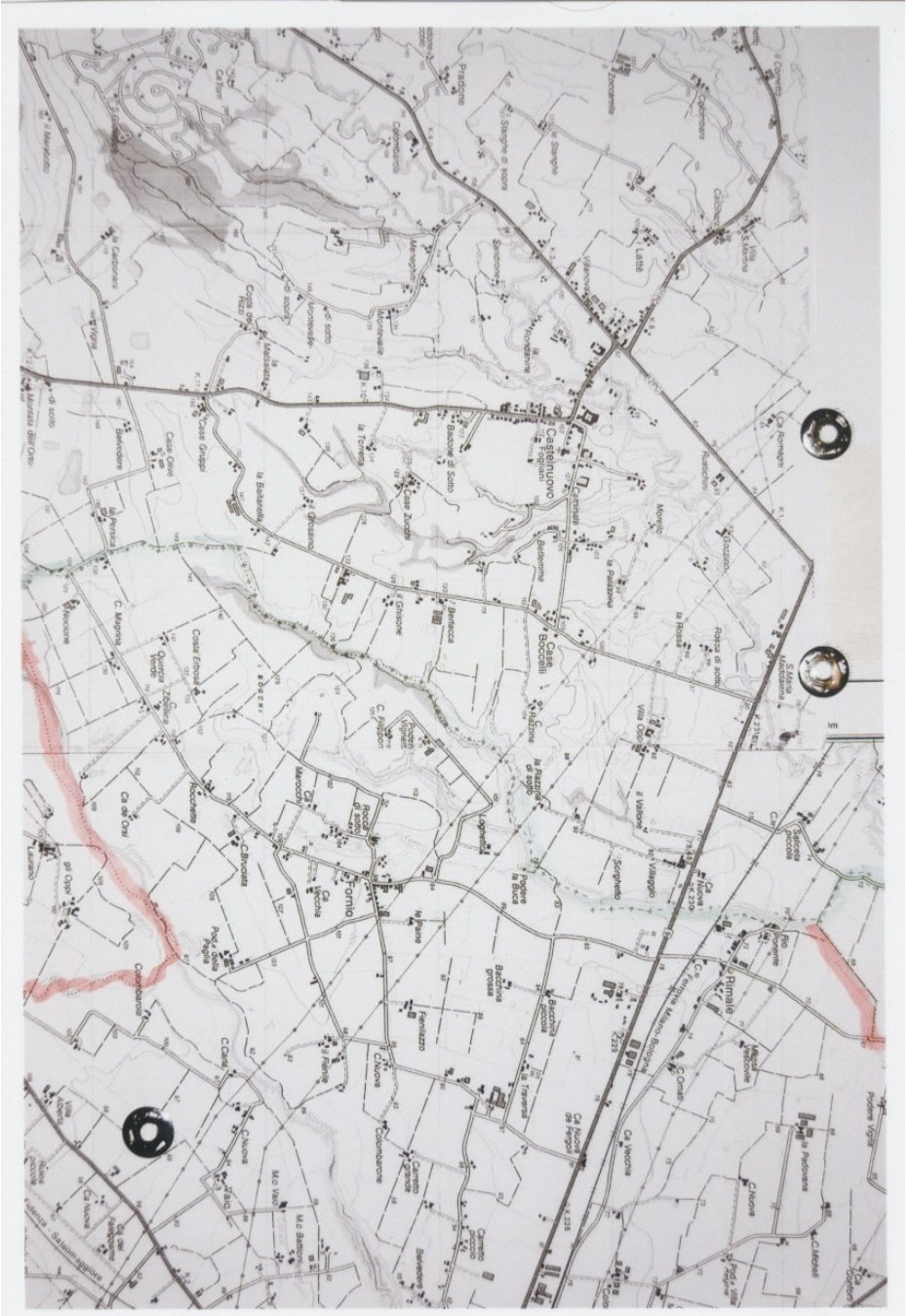
Cartografia del territorio



















Il regno dei Funghi

Nel lontano 1753 Linneo, per primo, inizia la classificazione scientifica dei funghi; Nees, nel 1817, eleva il popolo dei funghi a regno, separandoli dalle piante. Nel 1968 Whittaker definisce i criteri di classificazione attualmente in adozione.

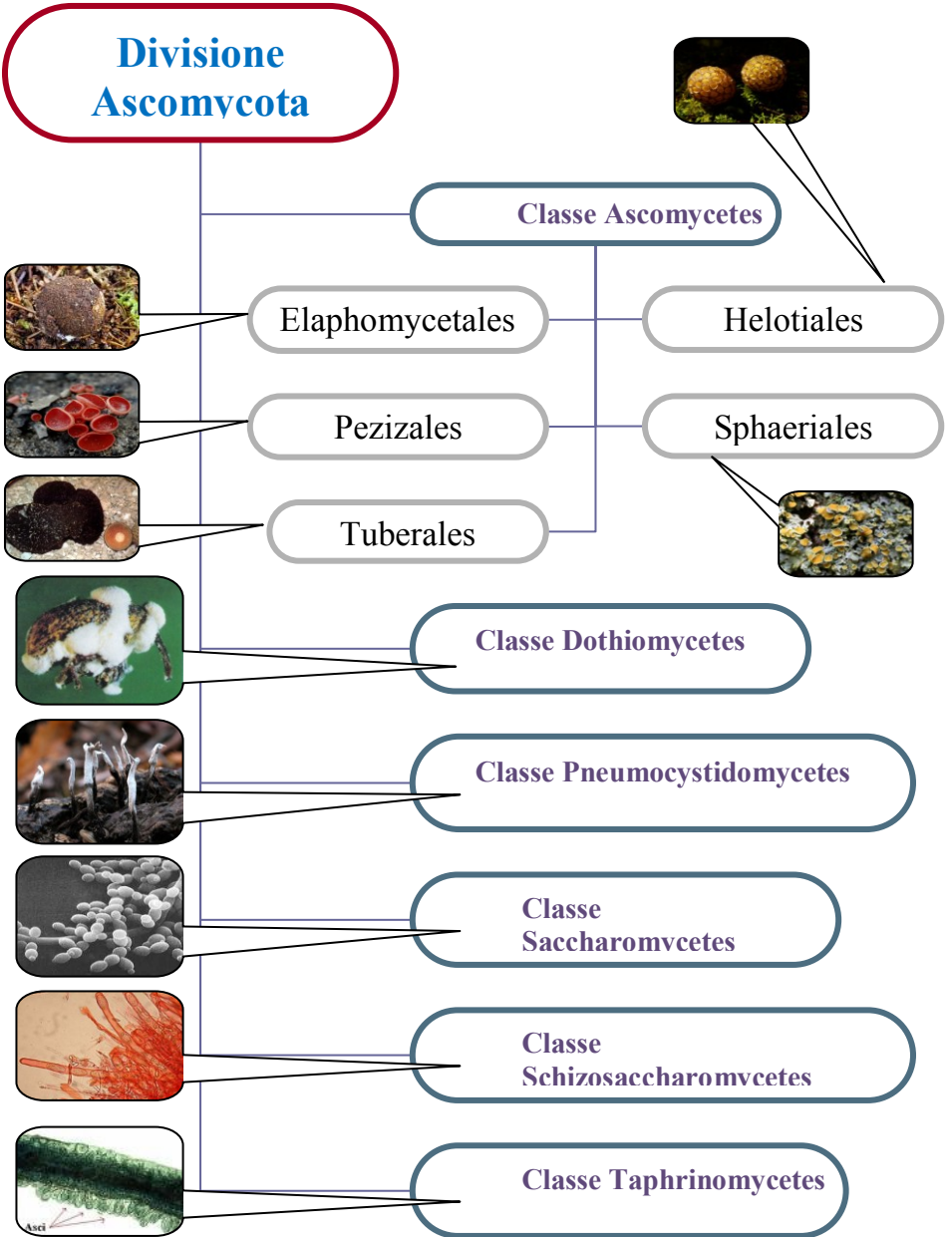
Il regno dei funghi, o miceti, comprende più di 100.000 specie aventi le seguenti caratteristiche:

- Alimentazione eterotrofa
- Completa mancanza di tessuti differenziati e di elementi conduttori
- Sistema riproduttivo attraverso elementi detti spore

Negli ultimi 10-15 anni, l'avvento degli studi molecolari ha fortemente contribuito a produrre un ordinamento sistematico più obiettivo, basato sulla filogenesi. I funghi non utilizzando la fotosintesi non possono essere classificati fra le piante. Al regno dei Funghi in senso stretto appartengono organismi, molto semplici, unicellulari a più complessi, pluricellulari con struttura vegetativa organizzata in cellule filamentose dette ife o micelio primario. A differenza delle cellule vegetali, che hanno una parete costituita prevalentemente da cellulosa, la parete cellulare dei Funghi è costituita da un polisaccaride, la chitina, polimero della N-acetil-glucosamina, presente anche nell'esoscheletro degli Artropodi (insetti, ragni, crostacei). La chitina, rispetto alla cellulosa è molto più resistente alla degradazione da parte dei microbi, al caldo, al freddo e alla siccità. Le cellule che costituiscono le ife possono essere mono o polinucleate e possono essere divise da setti, caratteristica distintiva di alcuni gruppi di funghi rispetto ad altri.

Classificazione scientifica

Secondo Ainsworth et al. (1973) ¹ il regno dei Funghi veniva suddiviso in due divisioni Myxomycota ed Eumycota. In quest'ultima gli autori individuavano cinque sottodivisioni: Mastigomycotina, Zygomycotina, Ascomycotina, Basidiomycotina e Deuteromycotina. Nella più moderna rivisitazione del Regno dei Funghi (Hawksworth et al., 1995) ² vengono accettati come componenti solo quattro divisioni



Divisione Basidiomycota

Classe Basidiomycetes

SOTTOCLASSI

Aphylophoromycetidae

Cantharellales, Clavariales



Gasteromycetidae

Lycoperdales Sclerodermales



Hymenomycetidae

Agaricales Amanitales



Phragmomycetidae

Calocera



Ganodermatales Hericiales



Nidulariales Phallales



Boletales Cortinariales



Corticiales Hymenochaetales



Entolomatales



Pluteales



Polyporales Theleporales



Russulales



Tricholomatales



Divisione Chytridiomycota



Divisione Zygomycota

Fisiologia

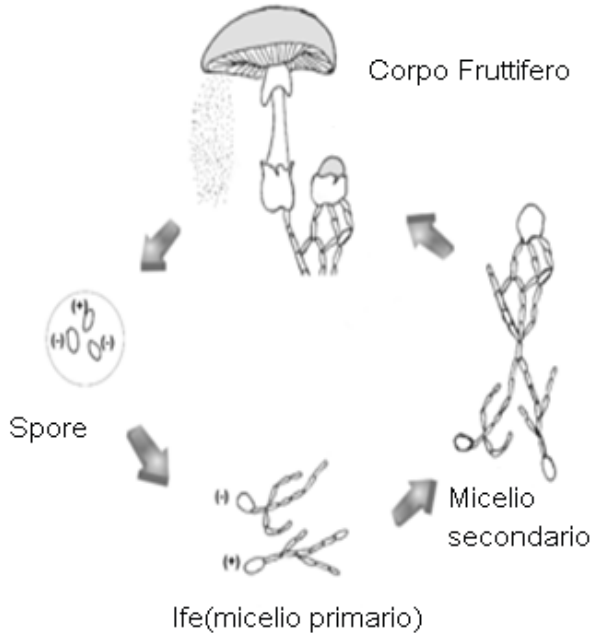
La vita media di un fungo, nella sua parte visibile, è di circa 7 giorni; per le specie di interesse alimentare di consistenza tenace, il periodo di sopravvivenza è più lungo; certe rissate o certe lepiote possono sopravvivere anche 18/20 giorni. Diverso è il discorso per i carpofori che si sviluppano sul legno, alcuni di essi (per esempio i ganoderma) possono vivere per parecchi anni. L'attività miceliale può durare da qualche settimana, ad anni. Nel Colorado studiando cerchi delle streghe, è stata accertata la persistenza del micelio per alcune centinaia di anni.

Riproduzione

I funghi si possono riprodurre in maniera asessuata o in maniera sessuata attraverso la produzione di spore dette endospore. Le spore possono essere prodotte in maniera sessuata, attraverso la fusione di due o più nuclei, o asessuata, senza che ciò avvenga. A seconda del phylum, cui appartengono i funghi che le producono, si parlerà di ascospore

(Ascomycota), basidiospore (Basidiomycota) o zigospore (Zygomycota). La riproduzione può essere sessuata o asexuata.

Riproduzione sessuata



La riproduzione sessuata è subordinata alla produzione di spore che, prodotte a milioni da ciascun individuo, vengono diffuse attraverso il vento, l'acqua o gli insetti. In numerose specie, come i phyla Oomycota, Zygomycota ed Ascomycota, le spore maschili e femminili si uniscono formando un unico micelio.

Nelle specie appartenenti al phylum dei Basidiomycota, la spora una volta raggiunto il terreno o il substrato più adatto, nelle condizioni più favorevoli di umidità e temperatura, germina formando un filamento di cellule detto ifa (micelio primario). Per poter completare il ciclo biologico e organizzare le strutture riproduttive, dal micelio primario si deve passare al micelio secondario, vero organismo fungino. Così l'ifa generata da una spora con carica maschile si unisce ad una con carica

sessuale opposta per formare il micelio secondario che genererà il frutto (carpoforo) portatore di nuove spore.

Riproduzione asessuata.

La riproduzione asessuata può avvenire per:

- Scissione: divisione della cellula madre in due cellule figlie uguali.
- Gemmazione: le cellule figlie sono protuberanze (gemme) della cellula madre dalla quale poi si possono distaccare diventando autonome o possono restare attaccate formando una colonia.
- Frammentazione: avviene con il distacco di una parte più o meno sviluppata che si accresce in maniera indipendente;
- Sporogenesi: vengono prodotte spore (mitospore), capaci di generare un nuovo individuo. Le mitospore, protette da una spessa parete, possono essere mobili e flagellate (zoospore), oppure no (aplanospore).

Nutrimento

I funghi rivestono un ruolo ecologico importantissimo perché sono in grado di decomporre il materiale organico presente nel terreno.

Costituiscono un anello importantissimo dell'ecosistema, in quanto permettono la chiusura del ciclo della materia rendendola nuovamente disponibile per le piante verdi. Tutti i funghi sono eterotrofi, cioè ricavano le sostanze nutritive dall'ambiente esterno assorbendole attraverso le pareti.

L'eterotrofia li costringe sempre ad un tipo di vita dipendente, distinto in base ai rapporti del fungo o con il substrato di crescita; si parlerà allora di saprofitismo, parassitismo e mutualismo.

Saprofiti

Si definiscono saprofiti tutti quei funghi che disgregano sostanze non viventi di origine animale o vegetale in composti meno complessi. Ad esempio vari composti organici come la lignina e la cellulosa vengono aggredite e disgregate da una miriade di differenti funghi, che con i loro enzimi sono in grado di smontarli e nutrirsi, rendendo questi

composti sempre più semplici fino a ottenere un residuo minerale assimilabile. Ogni fungo occupa una propria posizione in questa catena di demolitori altamente specializzati, tanto che, se per una qualsiasi ragione un anello in questa successione venisse a mancare, il processo metabolico si interromperebbe e l'insieme degli organismi dipendenti morirebbe. In pratica non esiste composto organico che i funghi non riescano a disgregare.

Parassiti

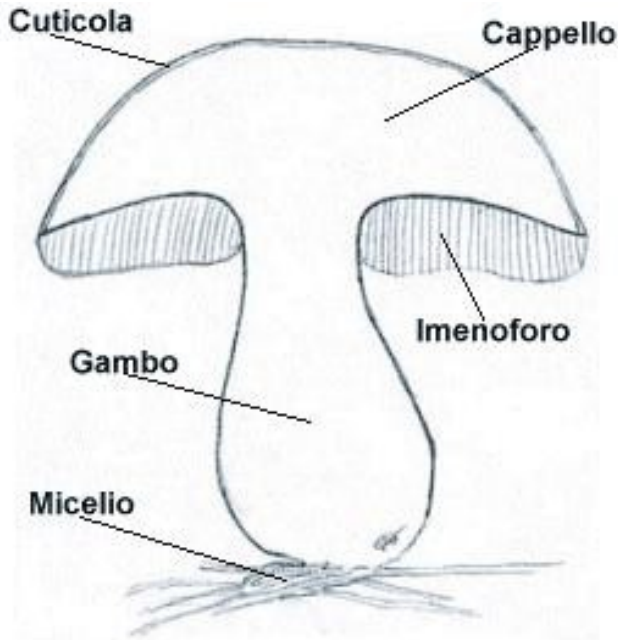
Si definiscono parassiti quei funghi che si nutrono di organismi viventi, portandoli a volte gradatamente a morte. Il parassitismo colpisce anche gli animali, l'uomo, gli insetti e gli stessi funghi, con specializzazione estreme, ad esempio esistono funghi specializzati nel degradare solo le tegmine delle cavallette oppure nel colpire una particolare specie di insetto.

Simbionti

Si definiscono simbionti quelle forme di parassitismo controllato in cui una specie si avvantaggia dell'ospite e questi trae vantaggio dalla contaminazione col "parassita"; lo scambio è alla fine mutualistico. Ad esempio il fungo estrae zuccheri dalle radici della pianta, ma cede sali minerali, azoto potassio, fosforo.

Il riconoscimento dei funghi (Morfologia)

La maggior parte dei funghi epigei spontanei che interessano il nostro lavoro, sono caratterizzati da elementi morfologici specifici, il cappello che a volte presenta una cuticola, il gambo, l'imenoforo tutti insieme formano il carpoforo, il "frutto dei funghi".



Caratteri morfologici

Il gambo serve a portare fuori dal terreno e sostenere la struttura all'interno della quale si formano le spore. Ha forma perlopiù cilindrica, fusiforme, a clava e bulboso, panciuto e con struttura più o meno fibrosa o carnosa, talvolta elastica. La superficie può essere liscia, reticolata, vellutata, squamata. All'interno può essere cavo, farcito, cavernoso.

Il cappello è la parte superiore, può essere convesso, piano, concavo, imbutiforme e generalmente cambia forma durante il ciclo vitale del fungo. La parte esterna del cappello si chiama margine e può essere involuto, eccedente, lobato, sinuoso. La cuticola che riveste il cappello può essere spessa, sottile, separabile o meno, lacerata, squamata. Il colore del cappello può variare a seconda del microclima e delle caratteristiche del suolo, perciò non si deve pensare che ad un tipo di fungo corrisponda necessariamente un preciso colore.

L'imenoforo è la parte situata sotto il cappello, può essere lamellare o spugnoso e serve a contenere le spore (organi di riproduzione).

Analisi macroscopica: le chiavi analitiche

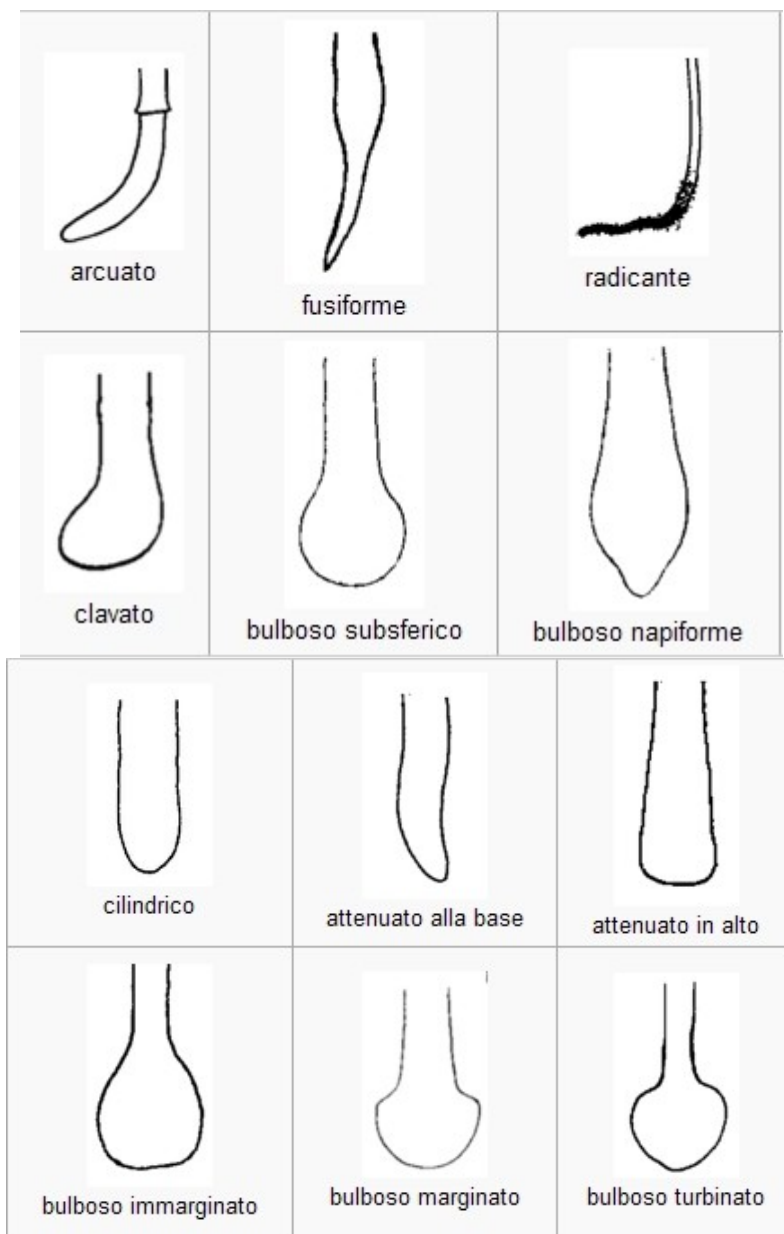
Il gambo

Il gambo, è la struttura morfologica che sostiene il cappello. È costituito da una base, che spunta dal substrato, e da un apice, che si inserisce nella parte inferiore del cappello. Le specie provviste di gambo sono dette "pedunculolate", mentre quelle che ne sono prive sono dette "sessili". In base alla posizione del gambo rispetto al centro del cappello possiamo distinguere funghi con gambo

- **centrale**, inserito al centro del cappello
- **laterale**, inserito in un punto periferico del cappello, quasi al margine
- **eccentrico**, inserito in un punto intermedio, né al centro, né al margine del cappello

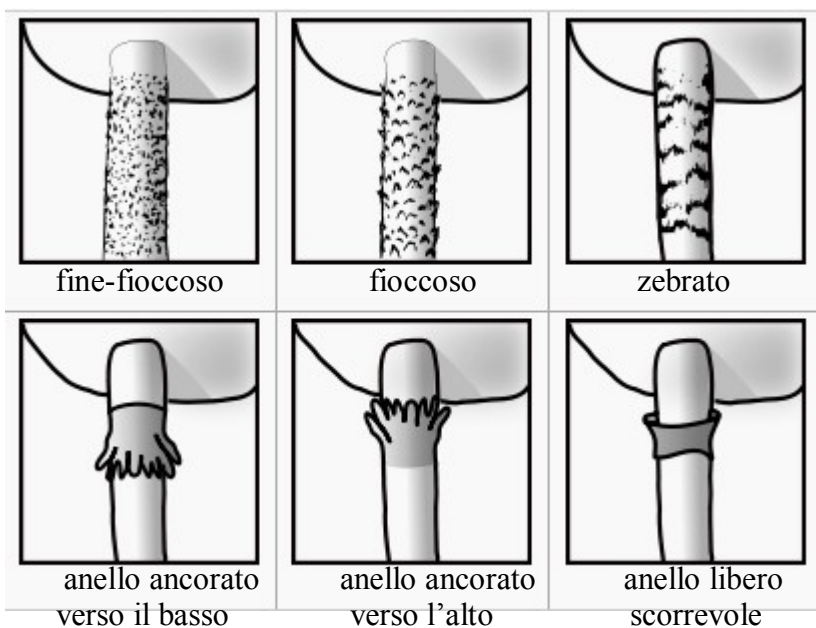


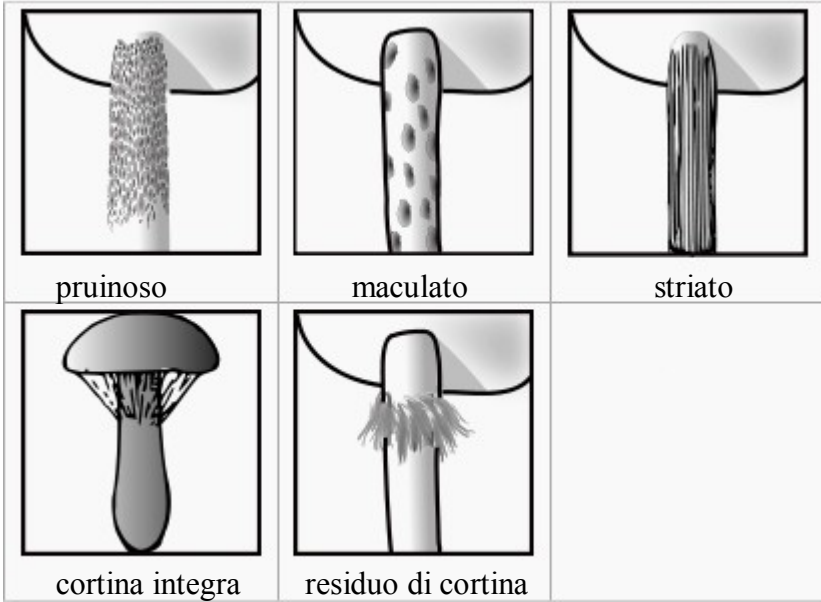
Le varie tipologie sono di seguito schematizzate in base alla forma



Le ornamentazioni del gambo sono simili a quelle del cappello e pertanto si parlerà di gambo:

- fibrilloso
- squamoso
- glutinoso
- granuloso





La struttura del gambo, in relazione a quella del cappello, si definisce:

- **omogenea**: se il gambo non si separa dal cappello
- **eterogenea**: se il gambo si separa dal cappello e in sezione longitudinale è evidente una netta demarcazione tra la carne del gambo e del cappello

A seconda della struttura e della consistenza, il gambo si può distinguere in:

- **carnoso**, quando si rompe facilmente (es. *Russula*)
- **fibroso**, quando tende a lacerarsi longitudinalmente evidenziando le fibre (es. *Clitocybe*)
- **fibro-carnoso**, quando presenta una struttura intermedia (es. *Tricholoma*)
- **corticato**, quando la parte esterna è di consistenza molto più dura della carne (es. *Gyroporus*)
- **cartilagineo**, quando si piega invece di rompersi


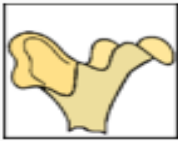
In relazione alla sezione il gambo può definirsi:

- **pieno**, quando la superficie interna è piena in maniera omogenea
- **cavo**, quando è vuoto all'interno
- **midolloso**, quando è di consistenza molle
- **fistoloso**, quando presenta una cavità interna di spessore inferiore a quello della corteccia
- **tubuloso**, quando presenta una cavità interna di spessore superiore a quello della corteccia
- **cavernoso**, quando la cavità interna è formata da diverse piccole cavità





Il cappello

Appena spunta è globuloso, poi, aprendosi, diventa semisferico, convesso, ecc... Nelle varie specie può assumere forme diverse, di cui le più conosciute sono:



 <p>umbonato-acuto</p>	 <p>conico-ottuso</p>	 <p>ovoideo</p>
 <p>umbellato o depresso al centro</p>	 <p>infundibuliforme</p>	 <p>ondulato</p>

Ai fini del riconoscimento, occorre rilevare la forma del margine del cappello ed eventuali sue ornamentazioni.

	<p>involuta, quando è arrotolata verso il basso</p>
	<p>ricurvo o arrotondato, quando è rivolto verso il basso ma non è arrotolato come l'involuta</p>
	<p>disteso, quando tende ad essere parallelo al piano orizzontale</p>
	<p>revoluta, quando è arrotolata verso l'alto</p>

Anche le lacerazioni del margine assumono una certa importanza. Tenendo conto della sua capacità di mantenersi integro o di assumere una particolare conformazione alla lacerazione, il margine può definirsi:

- dentellato
- seghettato
- fessurato
- eroso




- inciso
- denticolato
- fimbriato
- frangiato




Le striature del margine in alcuni casi sono decisive per il riconoscimento di una specie. In base alla presenza di striature, ovvero ornamentazioni in rilievo, il margine si può definire:

- striato per trasparenza, quando la sottigliezza della carne e della cuticola, per effetto di translucidità favorita dall'umidità, lascia intravedere le tracce delle lamelle sottostanti (in tal caso le striature non sono in rilievo);
- striato
- zigrinato, quando si presentano striature dovute a scanalature ovvero ad incavi longitudinali, in bassorilievo o in altorilievo, poco profonde e poco percettibili al tatto .
- plissettato
- pieghettato (a pieghe ravvicinate e ben marcate)
- ruguloso
- rugoso
- corrugato
- costolato
- pettinato
- tuberculato, cioè con ingrossamenti (i tubercoli) che possono assumere varie forme.

La cuticola è la pellicola che ricopre il cappello dei funghi ed è un altro carattere distintivo dal punto di vista sia microscopico che macroscopico.

Dal punto di vista macroscopico la cuticola e le sue ornamentazioni sono i caratteri morfologici più importanti della superficie del cappello. La cuticola può essere separabile dalla carne del cappello in modo completo, oppure parzialmente o del tutto inseparabile. La superficie della cuticola, in base alle sue ornamentazioni, può essere:

	Liscia: priva di ruvidezze e scabrosità in superficie.
	Squamosa: con scaglie piatte che ornano il cappello
	Scagliosa: con scaglie disposte come tegole in file parallele
	Fibrillosa: con piccole fibrille che rivestono la superficie del cappello
	Screpolata, tassellata: con areole o screpolature da cui appare la carne sottostante
	Lucida, serica, satinata: che riflette la luce; simile alla seta; con lucentezza serica
	Opaca, vellutata: priva di lucentezza; simile al velluto

	Pelosa: con peli Villosa: con peli sottili e lunghi
	Tomentosa: con peli sottili e corti
	Vischiosa, glutinosa: la vischiosità aderisce alle dita in una sorta di collosità e può non manifestarsi a tempo secco. Se la viscosità è molto abbondante da formare un vero e proprio strato si parla di glutinosità
	Igrofana: che impallidisce e si opacizza per disidratazione (dopo la raccolta del fungo bisogna attendere la sua disidratazione per verificare il cambiamento di colore)
	Verrucosa o a placche: con verruche cioè con sporgenze ottuse o acute per le quali si osserveranno anche la distribuzione, il colore, le dimensioni, la caducità; con placche cioè verruche più estese e uniformi

L'imenio

E' formato da un insieme di elementi cellulari fertili (aschi o basidi) che producono e portano a maturazione le spore, e di altri elementi sterili (parafisi, peli, cistidi, etc.) con svariate funzioni strutturali non ancora completamente chiarite.

Il suo aspetto spesso ha una notevole importanza sistematica. Con lo stesso termine qualche volta si indica anche l'intero corpo fruttifero dei funghi.

L'*imenoforo* può essere:

- **liscio**, tipologia più diffusa nell'ambito degli Ascomycetes;
- **rugoloso-crespato**, tipico delle Clavariaceae;
- ad **aculei**, come nelle Hydnaceae e in alcune Thelephoraceae;
- con lamelle e lamellule, presente in tutte le specie di Agaricali;
- con tubuli e pori, come nelle Boletaceae e nelle Polyporaceae.



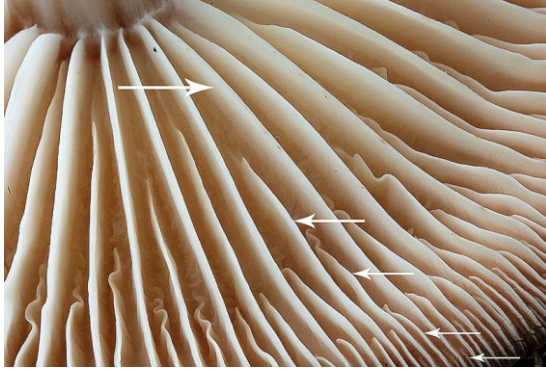
esempio di imenoforo liscio



esempio di imenoforo rugoso



esempio di imenoforo ad aculei



esempio di imenoforo con lamelle e lamellule



esempio di imenoforo con pori



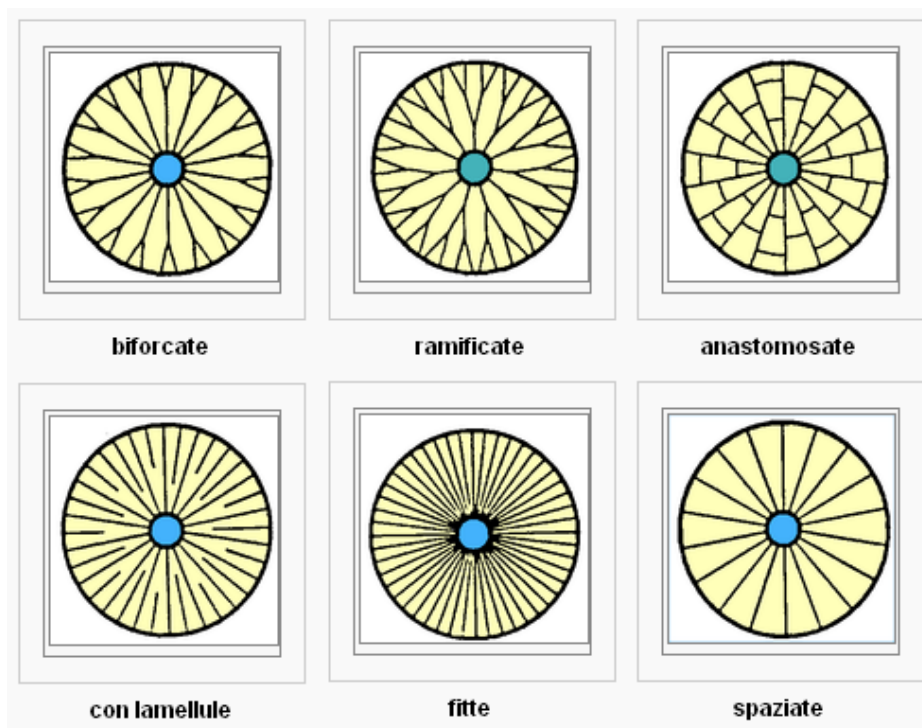
esempio di imenoforo con tubuli

Le lamelle sono sottili lamine disposte a coltello, a raggiera, sotto il cappello dei funghi, congiungenti il margine col gambo. Le lamellule

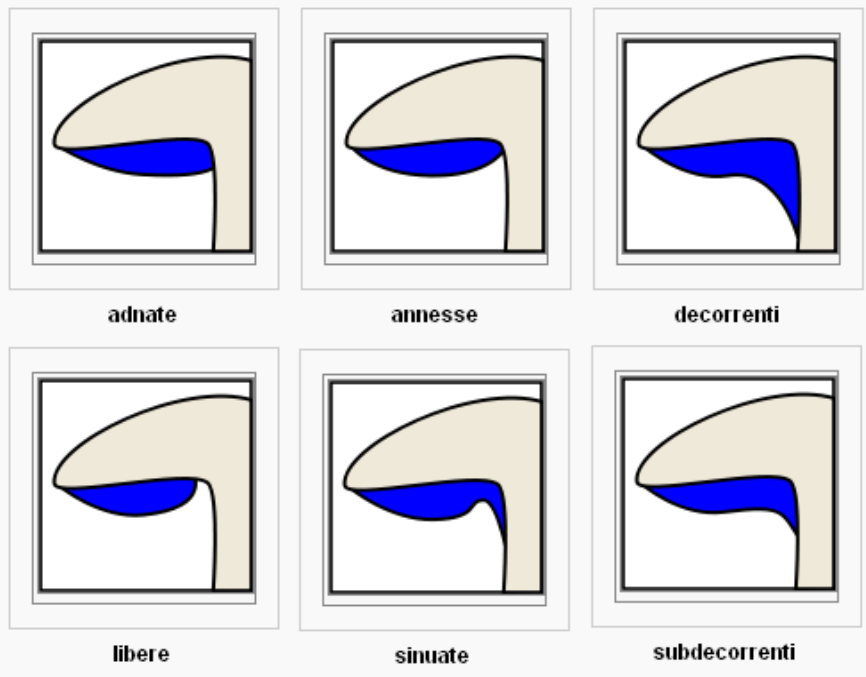
sono lamelle che non raggiungono il gambo. Le principali caratteristiche delle lamelle da osservare sono:

- colore nel fungo giovane e nel fungo maturo
- forma e struttura (superficie, filo, larghezza, spessore , profilo, etc.)
- modo di inserzione al gambo

In base a come sono distribuite sotto la superficie del cappello, le lamelle si definiscono:



A seconda di come le lamelle si congiungono al gambo si definiscono:



I tubuli si trovano ammassati tra di loro parallelamente in senso verticale, a formare la parte inferiore del cappello dei suddetti funghi; le loro pareti interne sono rivestite dall'imenio e il loro orifizio libero è detto poro. Sono presenti nei funghi detti per questo "a tubuli" (boleti e polipori).

Gli aculei sono filamenti di lunghezza molto variabile (a seconda dei casi) disposti sotto il cappello di determinate specie di funghi, congiungenti il margine col gambo. Le principali caratteristiche degli aculei da osservare sono:

- modo di inserzione al gambo
- colore nel fungo giovane e nel fungo maturo
- lunghezza

A seconda di come gli aculei si congiungono al gambo si definiscono:

- decorrenti
- adnati



aculei decorrenti



aculei adnati

Il riconoscimento dei funghi (Caratteristiche organolettiche)

Gli odori in micologia

Spesso l'odore di un fungo è una caratteristica sottovalutata, ma si rivela assai importante per una corretta identificazione.

Dove odorare

Esaminando un fungo con cappello e gambo, il punto ideale nel quale si percepisce meglio l'odore si trova all'apice del gambo, in prossimità dell'imenoforo (lamelle, tubuli, aculei ecc.). In questa parte del corpo fruttifero l'odore è più accentuato e definito e, in quest'ultima analisi, rappresenta quello che meglio si addice per un'eventuale descrizione del corpo fruttifero medesimo oppure ai fini di una sua identificazione. Spesso però, passando dal cappello al gambo o dall'imenoforo alla carne, è possibile avvertire timbri un poco diversi o decisamente contrastanti, sia in termini di intensità, sia sul piano della definizione. Un esempio significativo è rappresentato da quei funghi che potrebbero

di primo acchito risultare inodori o che, di fatto, sono il più delle volte definiti tali. Proprio questi funghi, una piccola frattura del “ ricettacolo “ o una sua sezione longitudinale, oppure lo sfregamento della superficie di una o più parti dello stesso, ci consentono di mettere a nudo odori anche rimarchevoli. Tenendo ben presenti tutte le possibili variazioni, si consiglia un attento e scrupoloso esame organolettico in ogni parte del carporforo. Quindi odorare all’esterno del carporforo : superficie del cappello, sotto la cuticola, imenoforo, gambo e la sua base; all’interno del carporforo : carne del cappello, del gambo e della sua base, anche a distanza di qualche secondo o addirittura di alcuni minuti.

Come percepire meglio gli odori

A la prova organolettica dell’odore deve precedere quella dell’assaggio.

B l’atto di odorare richiede assoluta concentrazione, tranquillità interiore fattori ambientali idonei e confortevoli.

C Nessun elemento estraneo deve turbare la predisposizione alla prova olfattiva. Diversamente ci si deve aspettare definizioni, anche specifiche, non attendibili.

D Considerato quale elemento diagnostico L’odore è un carattere stabile, quindi statico, nonostante la variabilità della specie esso, se presente, non tenterà di nascondersi.

E Da considerare che l’odore può cambiare dopo alcuni secondi dalla raccolta del fungo per stabilizzarsi su una o più note odorose, che sono quelle da tenere con maggiore considerazione.

F L’apparato olfattivo deve essere in buone condizioni fisiologiche, lesioni, malformazioni, raffreddore possono attenuare o annientare le facoltà ricettive.

G Si deve anche avere l'accortezza di eliminare qualsiasi causa inquinante, (profumi, tabacco, prodotti cosmetici, ecc. ecc.) per tale scopo utilizzare un sapone neutro non profumato.

H Non esaminare esemplari troppo giovani dato che le caratteristiche odorose sono appena percettibili, o esemplaritroppo maturi , dove il processo putrefattivi altera o nasconde lo stesso. Inoltre sono senz'altro da evitare funghi troppo seccchi e disidratati o troppo imbevuti d'acqua.

I Durante la raccolta dei funghi da sottoporre ad esame , non solo , organolettico , evitare di riporli insieme ad altri funghi, ma riporli singolarmente con carta stagnola o pellicola x alimenti.

J Una tecnica che consente di accentuare le esalazioni fungine è quella di appoggiare un frammento del carporforo sul dorso della mano, premerlo e strofinarlo, dalla poltiglia che ne deriverà si sprigionerà un odore in forma concentrata.

K Altro metodo più immediato e efficace consiste nell'isolare con le mani il campione da esaminare , creando una sorta di camera a gas, in modo tale da catturare il più alto numero possibile di particelle odorose.

L Portare sempre alle narici il fungo da esaminare , se non si avverte nessun odore , procedere con una mirata manipolazione di alcuni frammenti o superfici , o con la sezione del carporforo , oppure con l'asportazione di un pezzo di cappello o di gambo e procedere ad un nuovo esame.

Di seguito vengono forniti gli odori che vengono associati ai diversi funghi

Acetilene

Cortinarius argutus , Tricholoma album , Tricholoma bufonium ,
Tricholoma sulphureum , Tricholoma pseudoalbum , Tuber magnatum ,
Tuber macrosporum

Aceto

Boletus calopus, Ramaria botrytis

Aglio

Lepiota acutesquamosa, Marasmius alliaceus, Marasmius scorodoni, Marasmius prasiosmus, Marasmius foetidus, Gautieria morchelliformis, Gautieria otthii, Micromphale perforans.

Anice

Agaricus arvensis, Agaricus comptulus, Agaricus sylvicola, Agaricus essettei, Clitocybe anisata, Clitocybe fragrans, Clitocybe odora, Clitocybe obsoleta, Clitocybe suaveolens, Cortinarius hinnuloides, Cortinarius odorifer, Gloeophyllum odoratum, Hydnellum suaveolens, Lentinellus cochleatus, Lentinus lepideus, Russula fragrantissima, Trametes suaveolens

Animale

Cortinarius traganus

Balsamico (Rientra in questa categoria una vasta gamma di odori balsamici, da quello di resina, di cuoio, di cedro a quello mentovato) Bankera fuligineoalba , Camarophyllus russocoriaceus , Clitocybe menthiodora , Cortinarius violaceus , Cortinarius sanguineus , Cortinarius subtortus , Hygrophorus poetarum (medicinali) , Hygrophorus pudorinus , Inocybe dulcamara , Inocybe calamistrata , Lepiota felina , Pholiota alnicola , Russula badia , Russula lepida

Bucato (biancheria pulita)

Amanita solitaria , Amanita vittadinii (giovane) , Amanita boudieri , Amanita echinocephala , Melanoleuca grammopodia

Burro o panna

Clitocybe inornata, Collybia butyracea, Lentinus tigrinus.

Capra

Cortinarius camphoratus , Cortinarius traganus , Lycoperdon pyriforme,
Lycoperdon foetidum

Cavolo

Boletus satanas, Gymnopus hariolorum, Collybia impudica, Cortinarius
brassicolens, Marasmius foetidus, Marasmius brassicolens, Thelephora
palmata

Cetriolo

Biannularia imperialis , Tricholoma focale , Tricholoma pessundatum

Caffè

Lactarius helvus, Ramaria pallida

Cianico

Clitocybe gibba , Marasmius oreades , Phaeolepiota aurea ,
Pseudoclitocybe cyathiformis

Cimice

Hygrocybe quieta, Lactarius atlanticus, Lactarius camphoratus,
Lactarius cemicarius, Lactarius cremor, Lactarius mitissimus, Lactarius
quietus, Lactarius serifluus, Tricholoma groanense.

Cumarinico (*cicoria*)

Cortinarius anomalus , Gautieria graveolens , Lactarius camphoratus ,
Hydnaceae spp. , Phellodon niger , Phellodon tomentosus

Dolce

Cortinarius torvus, Rhodophyllus icterinus

Dolce acidulo

Clitocybe alexandri, Clitocybe olearia, Clitocybe tabescens,
Leucopaxillus acerbus, Leucopaxillus tricolor, Dermocybe jurana,
Boletus poikilochromus

Erba tagliata

Melanoleuca evenosa

Escrementi

Clathrus cancellatus , Mutinus caninus , Leucopaxillus elegans , Phallus impudicus , Phallus hadriani

Farina (pasta del pane)

Agrocybe praecox , Agrocybe aegerita , Calocybe ionides , Catathelasma imperiale , Clitocybe cerussata , Clitocybe connata , Clitocybe gambosa , Clitopilus prunulus , Cortinarius aleuriosmus , Cortinarius dionysae , Entoloma sinuatum , Entoloma clypeatum , Hohenbuehelia geogenia , Hohenbuehelia petaloides , Hydnellum coeruleum , Hydnum aurantiacum , Hygrophorus metapodius , Hygrophorus nemoreus , Hygrophorus pleurotoides , Lepista paradoxa , Limacella spp. , Lyophyllum georgii , Mycena inclinata , Mycena galericulata , Omphalotus olearius , Pleurotus cornucopiae , Pleurotus eryngii , Polyporus squamosus , Porpoloma pes-caprae , Rhodocybe truncata , Sarcodon joeides , Sarcodon versipellis , Tephrocybe rancida , Tricholoma aurantium , Tricholoma albobrunneum , Tricholoma flavobrunneum , Tricholoma focale , Tricholoma populinum , Tricholoma portentosum , Tricholoma scalpturatum , Tricholoma sejunctum , Tricholoma pardinum , Tricholoma columbetta , Tricholoma sejunctum , Volvariella bornbycina , Entoloma lividum , Entoloma aprile , Entoloma sepium , Entoloma saundersi , Rhodopaxillus truncatus , Rhodopaxillus glaucocanus , Tricholoma vaccinum , Tricholoma pardinum , Tricholoma scalpturatum , Tricholoma argyraceum , Tricholoma orirubens

Fiori

Hygrophorus gliocyclus , Hygrophorus pudorinus , Hygrophorus hyacinthinus , Pluteus patricius , Cortinarius odoratus , Cortinarius percomis (fiori di arancio) , Inocybe pyriodora , Inocybe corydalina , Lepista irina (iris o violetta) , Leucopaxillus paradoxus (iris) , Russula risigallina (rosa) , Russula maculata (rosa)

Formaggio (Camembert)

Hygrophorus penarius, Tricholoma caligatum

Formica

Hygrophorus chrysaspis

Fruttato

Agrocybe aegerita , Boletus chrysenteron , Boletus appendiculatus , Boletus fragrans , Boletus purpureus , Cantharellus cibarius , Cantharellus lutescens , Calocybe persicina , Clitocybe nebularis , Cortinarius amoenolens , Cortinarius percomis , Cortinarius diosmus , Cortinarius nemorensis , Cortinarius purpurascens , Cortinarius talus , Craterellus cornucopiodes , Dryodon cirrhatum , Dryodon erinaceum , Entoloma ameides , Hebeloma hiemale , Inocybe bongardii , Inocybe abietis , Lactarius sanguifluus , Lactarius glyciosmus , Lactarius fuscus , Lactarius porninsis , Lactarius citriolens , Lepiota helveola , Lepista nuda , Lepista panaeola , Pholiota alnicola , Hygrophorus russula , Inocybe bongardi , Inocybe cookei , Inocybe corydalina , Inocybe haemacta , Inocybe patouillardii , Inocybe piriodora , Lactarius deliciosus , Lactarius porninsis (buccia di arancia) , Lactarius scrobicolatus , Lactarius salmonicolor , Lactarius sanguifluus , Lactarius semisanguifluus , Lactarius torminosus (mela acerba) , Lactarius vinosus , Lactarius zonarius , Lepiota pseudofelina , Leucopaxilus acerbus (mela acerba) , Leucopaxilus macrocephalus (nauseante) , Pholiota destruens , Pluteus cervinus (Cocomero) , Russula claroflava , Russula delica , Russula fellea , Russula mairei , Russula pectinata (fetido) , Russula queletii , Russula solaris , Russula torulosa (mela cotta) , Volvaria speciosa (Cocomero) , Volvaria gloiocephala (Cocomero) , Volvaria volvacea (Cocomero)

Geranio o Pelargonio

Cortinarius paleifer , Cortinarius paleaceus , Flammulina velutipes , Inocybe geranioidora , Inocybe pelargonium , Lactarius blurnii , Lactarius mairei , Lepiota felina , Russula atropurpurea , Russula firmula , Russula decipiens , Volvariella murinella

Inchiostro o fenolo

Agaricus meleagris , Agaricus placomyces , Agaricus praeclaresquamosus , Agaricus radicans , Agaricus xanthodermus , Scleroderma areolatum , Scleroderma citrinum , Scleroderma verrucosum , Scleroderma vulgare , Calvatia utriformis , Cortinarius obtusus , Russula amethystina , Russula turci

Indefinibile (tipico)

Agrocybe aegerita (giovane), Choeromyces meandriformis, Clitocybe maxima, Clitocybe geotropa, Clitocybe infundibuliformis, Clitocybe nebularis, Cortinarius praestans, Cystoderma amianthinum, Leucopaxillus giganteus, Leucopaxillus paradoxus, Lepiota castanea, Lepiota cristata, Lentinus lepideus (dolce disgustoso), Marasmius oreades, Flammula alnicola

Legno marcescente (odore fungino)

Agaricus campestris ed altri, Collybia fusite

Liquirizia

Gautieria graveolens, Hydnaceae, Sarcodon imbricatus

Mandorle amare

Hebeloma radicosum , Agaricus silvicola , Clitocybe alexandri , Hygrophorus agathosmus , Hygrophorus odoratus , Inocybe hirteia , Russula illota , Russula laurocerasi (disgustoso) , Inocybe boltonii , Pholiota populinea

Metano

Tuber spp. , Elaphomyces granulates

Miele

Clitocybe geotropa, Cortinarius allutus, Cortinarius melliolens, Cortinarius purpurascens, Hygrocybe reidii, Hygrophorus camarophyllus, Russula mairei, Cortinarius multiformis, Russula melliolens

Muffa

Cortinarius hinnuleus, Cortinarius coerulescens, Cystoderma carcharias, Hygrocybe fornicata, Inocybe cervicolor, Inocybe godeyi, Ramaria fennica

Muschio

Tuber aestivum, Tuber brumale, Tuber melanosporum

Nocciola

Agaricus campestris , Agaricus hortensis , Agrocybe aegerita (giovane) , Macrolepiota procera , Marasmius oreades , Oudemansiella longipes , Lepiota excoriata

Pepe

Tricholoma atosquamosum

Pesce

Agaricus bernardi , Amanita ovoidea , Entoloma hirtipes , Inocybe pisciodora , Inocybe sambucina , Lactarius volemus , Lactarius oedematopus , Lactarius corrugis , Lactarius plumbeus , Macrocystidia cucumis , Russula chloroides , Russula delica , Russula erythropus , Russula faginea , Russula pseudodelica , Russula xerampelina

Putrido

Phallaceae, Amanita phalloides (vecchia), Amanita verna (vecchia)

Rafano

Cortinarius scutulatus

Rancido

Amanita phalloides , Amanita verna , Clitocybe cerussata , Clitocybe dealbata (forte) , Clitocybe inornata , Clitocybe rivulosa , Clitocybe hydrogramma , Cortinarius hinnuleus , Cortinarius varicolor , Melanoleuca cognata , Melanopus squamosus , Pleurotus ulmarius , Rhodopaxillus sordidus , Tricholoma album

Rapa

Amanita citrina , Amanita porphyria , Amanita spissa , Biannulana imperialis (a volte) , Cortinarius cinnamomeus , Cortinarius cotoneus , Cortinarius duracinus , Cortinarius rapaceus , Cortinarius venetus , Hebeloma mesophaeum , Hebeloma crustuliniforme , Hebeloma sinapizans , Inocybe geophylla , Inocybe patouillardii , Mycena pelianthina , Mycena pura , Mycena rosea , Tricholoma bresadolatum , Tricholoma vaccinum

Resina

Hygrophorus pudorinus

Rodilegno

Hygrophorus cossus , Hygrophorus melizeus , Hygrophorus eburneus , Hygrophorus carpini , Hygrophorus chrysodon , Hygrophorus rugatus , Inocybe hirsuta , Lactarius volemus , Russula amoena , Russula amoenicolor , Russula violeipes

Sapone di Marsiglia

Hebeloma subsaponaceum , Ramaria pallida , Tricholoma saponaceum , Russula foetens , Entoloma nidorosum

Spermatico

Inocybe pusio, Inocybe geophylla, Inocybe godeyi, Inocybe fastigiata, Inocybe atripes, Verpa bohemica

Urina di gatto

Armillaria mellea

Varechina (Ipoclorito)

Disciotis venosa, Entoloma nidorosum, Hygrocybe nitrata, Hygrocybe ingrata, Hygrocybe ovina, Mycena alcalina, Mycena niveipes, Mycena strobilicola, Mycena viridimarginata

Zucchero caramellato

Cortinarius sacchariosmus, Cystolepiota sacchariolens, Hebeloma sacchariole

L'analisi microscopica

Moltissimi aspetti riguardanti la morfologia non sono visibili a occhio nudo, per questo motivo è necessario utilizzare delle tecniche di laboratorio come la microscopia e la stereoscopia per evidenziarne le caratteristiche più nascoste.

Stereoscopia

La stereoscopia è una tecnica di realizzazione e visione di immagini, disegni, fotografie e filmati, finalizzata a trasmettere un'illusione di tridimensionalità, analoga a quella generata dalla visione binoculare del sistema visivo umano. Inventata nel 1832 da sir Charles Wheatstone la stereoscopia oggi ha trovato applicazione anche nel cinema e – con tecniche diverse dall'originale stereoscopio ottocentesco – nei campi, della fotogrammetria, della televisione e dell'informatica.

Microscopia ottica

La microscopia ottica è una tecnica di osservazione capace di produrre immagini ingrandite di oggetti o di loro particolari, troppo piccoli per essere osservati a occhio nudo. Gli strumenti utilizzati sono i microscopi ottici.

L'utilizzo del microscopio ottico permette l'analisi approfondita della morfologia, della superficie, della composizione chimica elementare di campioni ad elevati ingrandimenti. È uno strumento che permette di ottenere ingrandimenti fino a 1500x senza immersione e fino a 2500x con immersione. Per l'analisi delle spore sono indicati l'obiettivo 40x e, nella maggior parte dei casi il 100x ad immersione. Nella microscopia ottica si utilizza la luce visibile o in alcuni casi la luce ultravioletta; nel primo caso il risultato dell'osservazione appare in un oculare o in uno schermo televisivo, nel secondo caso è necessario utilizzare una

pellicola sensibile agli ultravioletti. L'esame al microscopio di certi materiali può essere compiuto utilizzando luce riflessa piuttosto che trasmessa; la sola luce riflessa offre la possibilità di conoscere la struttura e la morfologia del metallo con un'accurata indagine superficiale. All'interno del sistema di lenti del microscopio la luce arriva in modo diverso dai differenti componenti della superficie del campione. Il fascio di luce emesso da un filamento di tungsteno viene riflesso da uno specchio, da un prisma oppure da un cristallo polarizzante posizionato in modo da riflettere la luce verso il campione posto in basso.

Schede analitiche



***Agaricus bisporus* (J.E. Lange) Imbach**

Agaricus hortensis (Cooke) Pilát.

Prataiolo coltivato, Champignon

Commestibilità o Tossicità

Ottimo commestibile.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Sottordine *Agaricineae*

Famiglia *Agaricaceae*

Genere *Agaricus*

Sottogenere *Agaricus*

Sezione *Hortenses*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷10 cm, a lungo emisferico con centro appianato che si deprime col tempo, poi si espande fino a piano convesso; margine involuto, lobato, poi disteso a maturazione, appendicolato. Superficie sub-liscia, che tende a lacerarsi in larghe squame negli esemplari adulti, soprattutto al margine, di colore bianco, grigio-biancastro, brunastro, imbrunente al tocco.

Lamelle

Molto fitte, libere, dapprima di un bel color rosa, più tardi bruno-cioccolato, con filo biancastro sterile.

Gambo

2÷5 cm e spesso 1,5÷2,5 cm, cilindrico con base leggermente ingrossata, superficie liscia, bianco-grigiasta, presto bruna alle manipolazioni ed alle contusioni.

Carne

Bianca e soda, quasi immutabile, arrossa leggermente soprattutto alla base del gambo.

Odore

debole ma gradevole, sapore gradevole

Habitat

Terreni concimati, letamai, prati, giardini; è una specie coltivata intensamente, ma poco frequente in ambiente naturale, sul versante atlantico è piuttosto frequente nelle siepi di giovani Cipressi (Cipresso di Monterey), in quanto pare che queste piante vengano coltivate utilizzando letame proveniente dalle coltivazioni di *Agaricus bisporus*. Cresce tutto l'anno, ad eccezione dell'inverno inoltrato.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: via Trento

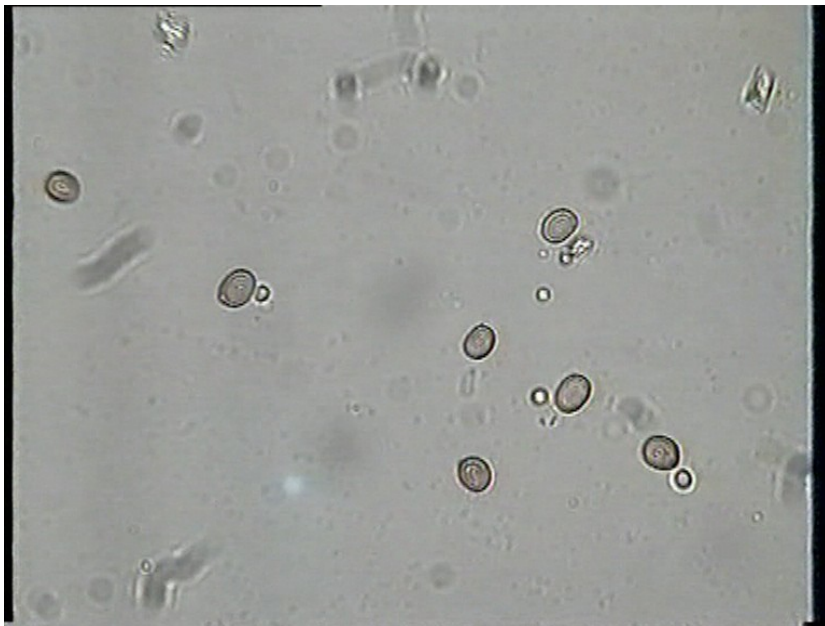
aprile

condizioni meteo di tempo piovoso, terreno molto umido

Particolari stereoscopici

Si noti come le lamelle sono molto fitte, l'attaccatura al gambo ed il colore della carne

Spore



5,0÷7,0×4,5÷5,5 μ , ellissoidali, lisce, bruno-porpora in massa (lantinosporeo).

La ricetta:



***Agaricus bitorquis* (Quél.) Saccardo**

Agaricus edulis Bull.

Chitonia pecquinii Boud.

Pratella peronata (Roze) Quél.

Prataiolo

Commestibilità o Tossicità

Buon commestibile.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Sottordine *Agaricineae*

Famiglia *Agaricaceae*

Genere *Agaricus*

Sottogenere *Agaricus*

Sezione *Bitorques*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5-12 cm, prima emisferico, poi si espande fino a piano convesso; margine involuto, poi disteso a maturazione. Superficie liscia o leggermente fibrillosa, di colore da bianco puro a biancastro sporco, a volte ocraceo pallido, spesso ricoperto di terra.

Lamelle

Strette (4-6 mm), da libere a leggermente adnate, dapprima rosa pallido, poi color carne ed infine bruno-violaceo, con filo biancastro sterile (presenza di cheilocistidi).

Gambo

4-8 cm e spesso 2-4 cm, cilindrico, attenuato alla base, pieno, liscio all'apice o leggermente fioccoso, da biancastro a rosa sporco.

Carne

Nocciola pallido quasi immutabile, arrossa leggermente; spessa, dura al taglio. Odore pronunciato e gradevole, sapore dolce.

Habitat

Spesso gregario su terreno nudo, sabbioso e compatto; reperibile nelle zone golenali dei fiumi, nei parchi, giardini, viali alberati, anche nelle grandi metropoli dove sovente fruttifica ai bordi delle strade " bucando" lo strato bituminoso del manto stradale; dalla primavera all'autunno inoltrato.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Centro urbano
dicembre .

Spore

4.5-6.0 × 4.0-5,5 μ, largamente ellissoidali, quasi rotondeggianti, lisce, brune a sfumatura gialla, in massa (lantinosporico).

La ricetta



***Agaricus campestris* L. Fr.**

Psalliota campestris (L.) Quél.

Prataiolo

Commestibilità o Tossicità

Ottimo. Da giovane può essere consumato crudo in insalata. Allo stadio adulto devono essere cotti e consumati quando le lamelle sono ancora rosee e non bruno-nerastre (inizio della putrefazione).

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Sottordine *Agaricineae*

Famiglia *Agaricaceae*

Tribù *Agariceae*

Genere *Agaricus*

Sottogenere *Agaricus*

Sezione *Agaricus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

6÷12 cm, emisferico, poi piano convesso ed infine disteso, spesso con modesto umbone centrale; margine involuto poi disteso e qualche volta rialzato negli esemplari vecchi, spesso debordante e fiocoso per i residui del velo parziale. Superficie asciutta, piana, coperta da piccole squame. Colore da biancastro a grigio cenere o brunastro.

Lamelle

Fitte, chiuse, libere, rosa pallido che scuriscono con l'età diventando rosa, poi rosa carnicino ed infine bruno-nerastre.

Gambo

3÷6 cm e spesso 1÷2 cm, cilindrico assottigliato verso la base appuntita, pieno poi farcito e midolloso. Bianco con qualche riflesso rosato diventa giallognolo se ammaccato.

Anello

Il velo sottile, fragile e membranoso lascia traccia nei giovani esemplari sul margine del cappello e forma un anello bianco, evanescente, mediano o superiore.

Carne

Soda, bianca, alla frattura vira lentamente al rosa. Odore e sapore grati.

Habitat

In primavera e autunno, pochi giorni dopo la pioggia cui è preceduto un lungo periodo di siccità, in cerchi o a gruppi, tra l'erba delle radure di terreni compatti e incolti, in parchi, vigneti, sempre fuori dai boschi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Cabriolo; Castione

Settembre-ottobre condizioni meteo di tempo sereno

Spore

5,5÷8,0×3,5÷5 μ, ellittiche, lisce, bruno nerastre in massa.

La ricetta:



***Agaricus haemorrhoidarius* Schulzer**

Agaricus silvaticus Schaeff.

Agaricus vinosobrunneus P.D. Orton

Commestibilità o Tossicità

Ottima. Commestibile anche crudo finché giovane.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Sottordine *Agaricineae*

Famiglia *Agaricaceae*

Tribù *Agariceae*

Genere *Agaricus*

Sottogenere *Agaricus*

Sezione *Agaricus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

8-15(20) cm di diametro, inizialmente emisferico, poi convesso, e infine piano, con umbone centrale, carnoso. Cuticola di colore variabile, da bruno chiaro a bruno-ocra, a fulvo-brunastro, separabile dal cappello, unita solo al centro, spessa, tenace, asciutta, con squame triangolari fibrillose e appressate, più fitte al centro, fra le quali si nota la carne biancastra sottostante. Margine sottile, eccedente, appendicolato, biancastro.

Lamelle

Fitte, basse, strette, sottili, libere al gambo, dapprima lievemente sfumate di rosa, poi scuriscono in grigio-rosa ed infine bruno violaceo o bruno porpora, con filo sterile e lievemente flocculoso.

Gambo

7-14 x 1-1,5 cm, cilindrico, robusto, bulboso-submarginato alla base, liscio, presto cavo, facilmente separabile dal cappello, bianco candido in alto, biancastro e squamoso-fioccoso sotto l'anello, crema-grigio-brunastro con l'età. E' sufficiente una lieve contusione per produrre immediati e intensi arrossamenti, anche la carne al taglio reagisce con analogo comportamento cromatico.

Anello

Supero, semplice, ampio e sottile, membranoso, spesso lacerato, cascante a gonnella, caduco, bianco, imbrunente col tempo, con la superficie superiore liscia e quella inferiore fioccosa.

Carne

Compatta, asciutta, tenera, poco consistente, bianca con sfumature rosate, all'aria e al taglio vira a chiazze, al salmone-rossastro rosso-arancio, col tempo diventa rosso-porpora brunastra. Odore lieve, gradevole, un po' acidulo. Sapore dolciastro nocciolato oppure di legno.

Habitat

In primavera e autunno, pochi giorni dopo la pioggia cui è preceduto un lungo periodo di siccità, in cerchi o a gruppi, tra l'erba delle radure di terreni compatti e incolti, in parchi, vigneti, sempre fuori dai boschi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Pieve di Cusignano
novembre condizioni meteo di tempo sereno

Spore

4,5-6 x 3-3,5 μm , sub-ellittiche, lisce, monoguttulate, con parete spessa, brune in massa.

La ricetta:



Agaricus xanthoderma (Genevier) ³

Commestibilità o tossicità

Si tratta del capostipite degli *Agaricus* con base ingiallente e odore di fenolo, pertanto è velenoso, la sua ingestione provoca, infatti, sindrome gastroenterica più o meno accentuata.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Sottordine *Agaricineae*

Famiglia *Agaricaceae*

Genere *Agaricus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

6-12cm, negli esemplari giovani assume, sovente, una tipica forma trapezoidale o tronco-conica, poi disteso-appianato con lo sviluppo; la cuticola è liscia o leggermente sericea, bianca, virante al giallo acceso allo sfregamento o al tocco.

Gambo

6-10(12) × 1-2 cm, slanciato, spesso flessuoso, cilindrico, con base bulbosa, inizialmente pieno all'interno, poi midolloso, esternamente liscio o sericeo, bianco, si macchia di giallo acceso al tocco, specie nella zona basale. Anello supero, molto ampio e membranoso, doppio per la presenza di una barruletta sulla faccia inferiore che, lacerandosi, conferisce un aspetto tipo "ruota dentata".

Imenoforo

Lamelle strette e fitte, inizialmente abbastanza chiare, poi grigio-rosa, infine bruno-nerastre, con il tagliente pallido in quanto sterile; l'estremità rivolta verso il gambo è arrotondata, così da formare una sorta di *collarium*.

Carne

Bianca, tranne che sulla superficie esterna e alla base del gambo che, se scalfita o tagliata, subito vira al giallo intenso; odore di fenolo o inchiostro, sapore sgradevole. Reazione di Shaeffer negativa.

Habitat

Cresce gregario, a volte in file, nei prati concimati, nei luoghi erbosi e incolti, nei boschi radi (con una certa predilezione per le latifoglie), più frequente in pianura che in montagna.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; valico S. Antonio

Novembre condizioni meteo di tempo sereno zona erbosa.



***Agrocybe aegerita* (V.Brig.) Fayod**

Agrocybe cylindracea (DC.); Maire.

Piopparello, Pioppino

Commestibilità o Tossicità

Molto buono, si consiglia di scartare i gambi spesso troppo duri e coriacei, specie negli esemplari maturi, apprezzato anche nell'antichità.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Bolbitiaceae*

Genere *Agrocybe*

Sottogenere *Agrocybe*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

2÷14(20) cm, da emisferico a convesso-piano, color bruno fulvo da giovane per schiarire alla maturazione con tonalità che vanno dal beige al marroncino fino al biancastro, spesso con zona discale più scura. Superficie corrugata, a volte screpolata. Margine irregolare, festonato, lobato, spesso radialmente fessurato.

Lamelle

Fitte, annesse al gambo tramite un dentino, da biancastre a bruno tabacco a maturità.

Gambo

3÷15 cm × 0,5÷2 cm, cilindrico leggermente affusolato alla base colore bianco poi ocraceo, fibrilloso e duro.

Carne

Bianca, tenera quella del cappello, piuttosto tenace nel gambo.

Odore

gradevole di vinaccia, sapore buono e gustoso.

Anello

Ampio, membranoso, bianco poi bruno per le spore, persistente.

Habitat

Dalla primavera all'autunno inoltrato specialmente sui tronchi di pioppo vecchi, ma anche su altri alberi (olmi, salici, querce, fichi ecc.).

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: monte Manulo;

Comune di Salsomaggiore T. località Case Passeri; Monte Bianco

Febbraio – aprile; Ottobre

condizioni meteo di tempo sereno.

Particolari stereoscopici

Si noti la colorazione, conformazione e attaccatura delle lamelle e un residuo di anello

Spore

Spore $8\div 10 \times 4,5\div 6 \mu$, ellittiche, color tabacco in massa.

La ricetta:



***Agrocybe praecox* (Pers.: Fr.) Fayod**

Agaricus gibberosus Fr.

Agaricus togularis Bull. ex Pers.

Hylophila togularis (Bull.) Quél.

Pholiota praecox (Pers.) P. Kumm.

Commestibilità o Tossicità

È un commestibile mediocre per il sapore amarognolo e per la scarsa carne del cappello. Se ne sconsiglia il consumo per la forte somiglianza con inocybe tossiche.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Bolbitiaceae*

Genere *Agrocybe*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-8 cm di diametro, prima convesso poi appianato; superficie liscia, margine regolare, spesso con residui di velo parziale appendicolato; di colore crema-giallognolo, nocciola, più scuro nei soggetti giovani, si schiarisce con l'età e con il clima asciutto, presentando, in questo caso, la cuticola screpolata.

Lamelle

fitte, larghe, adnate od appena smarginate, di colore bianco-sporco o grigio chiaro nei soggetti giovani, assume tonalità tabacco in quelli maturi.

Gambo

Altezza 3-8 cm, spessore 0,3-0,5 cm, cilindrico, spesso ingrossato e con rizoidi alla base, lungo, sottile, di colore molto simile al cappello, a volte più scuro verso la base. Longitudinalmente fibrilloso, ha consistenza tenace e fibrosa. L'anello bianco, membranoso e rivolto verso l'alto, è situato nella parte superiore del gambo ma ben presto caduco.

Carne

Biancastra, sottile e consistente nel cappello, fibrosa nel gambo, odora di farina ed ha sapore amarognolo che si evidenzia dopo averla masticata a lungo.

Habitat

Cresce gregario in gruppi composti da numerosi soggetti, raramente isolato, in primavera, da aprile a maggio, in pianura e fino alla media montagna. Basidioma terricolo, predilige l'ambiente boschivo, ma si può trovare anche tra l'erba di parchi e giardini.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Vaio.

giugno.

Spore

Marroni in massa.



***Amanita caesarea* (Scop.: Fr.) Pers.**

Ovolo buono

Commestibilità o Tossicità

Ottimo commestibile, assai ricercato può essere consumato crudo in insalata.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Amanitaceae*

Genere *Amanita*

Sottogenere *Amanita*

Sezione *Caesareae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5÷20 cm da emisferico a convesso-espanso pianeggiante a maturità, margine sempre nettamente striato; cuticola lucida, umida, facilmente asportabile, rosso arancio uniforme; abitualmente nudo o con alcuni lembi bianchi, residui del velo generale.

Lamelle

Molto fitte, intercalate da lamellule più corte, piuttosto larghe, libere al gambo e di colore giallo-uovo o giallo-dorato.

Gambo

2÷3 × 8÷18 cm, dritto, glabro, di forma quasi perfettamente cilindrica, presenta un certo ingrossamento alla base, mentre in alto tende ad assottigliarsi, si presenta pieno, duro e fibroso nel fungo giovane, farcito o quasi cavo nel fungo adulto. È di colore giallo-dorato o giallo-uovo.

Anello

Ampio, membranoso ricadente a mo' di festone, di colore perfettamente giallo e percorso da evidenti e caratteristiche striature longitudinali, situato nella zona più vicina al cappello.

Volva

a sacco, attenuata alla base, quasi libera al gambo, festonata o lobata nella parte superiore, di consistenza membranosa o carnosa, ma abbastanza tenace e spessa sino a 3 mm, di colore bianco o biancastro

Carne

Compatta anche se tenera, di colore bianco, assume tonalità giallognole più o meno cariche sotto la pellicola del cappello e nella zona perimetrale del gambo sezionato. È di odore e sapore molto gradevoli.

Habitat

Predilige zone temperate, ma calde e secche e cresce sotto le latifoglie (castagni e cerri) fino a 900 m in estate ed autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Predella
agosto condizioni meteo di tempo asciutto

Spore

più o meno ellissoidali $9\div 11 \times 6,5 \mu\text{m}$, bianche volgenti al giallognolo.

La ricetta:



***Amanita citrina* (Shaeffer) Persoon**

Amanita mappa var. *citrina* (Gonn. & Rabenh.)

Venenarius mappa (Batsch) Murrill

Commestibilità o Tossicità

Tossico, responsabile di sindrome gastroenterica costante; odore e sapore cattivi.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Bolbitiaceae*

Genere *Agrocybe*

Sottogenere *Agrocybe*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5-10 cm, inizialmente emisferico, poi espanso, appianato a maturità, margine sempre liscio, cuticola giallo limone, giallo-verdolino, cosparsa di placche biancastre o ocra, di forme e dimensioni variabili.

Lamelle

libere, fitte, frammiste a lamellule, bianche o con tenui sfumature giallastre.

Gambo

5-12 × 0,8-1,8 cm, cilindrico, con la base leggermente dilatata e terminante in un grosso bulbo, biancastro con sfumature giallastre, leggermente fibrilloso. Anello membranoso, persistente, giallastro. Volva circonscisa e leggermente bordata, bianco-giallastra con tendenza a macchiarsi di bruno.

Carne

Bianca, immutabile, con odore tipico di patate crude o di rapa.

Habitat

Ubiquitario, in particolare su terreni acidi e sabbiosi, dall'estate fino ai primi freddi dell'inverno, molto comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T. località Banzola
Settembre - Ottobre.



***Amanita codinae* (R.Marie.) Singer**

Commestibilità o Tossicità

Si sconsiglia il consumo anche se non presenta particolare tossicità dopo lunga cottura.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Eumycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Hymenomycetidae*

Ordine *Amanitales*

Famiglia *Amanitaceae*

Genere *Amanita*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

6-12 cm. Colore biancastro con squame brune, con margine fioccoso, ovoidale a forma regolare.

Lamelle

Larghe, panciute, fitte con presenza di lamellule, arrotondate al gambo, biancastre poi arrossate o ingiallite.

Gambo

8-15 x 0,6-1,5 cm. Cilindrico, farcito, slanciato, pieno, squamato, con anello membranoso persistente, volva quasi dissociata con decorazioni simili al gambo.

Carne

Bianca, tendente al giallo, senza sapori o odori particolari.

Anello

Discendente, di colorazione giallina.

Volva

Dissociata.

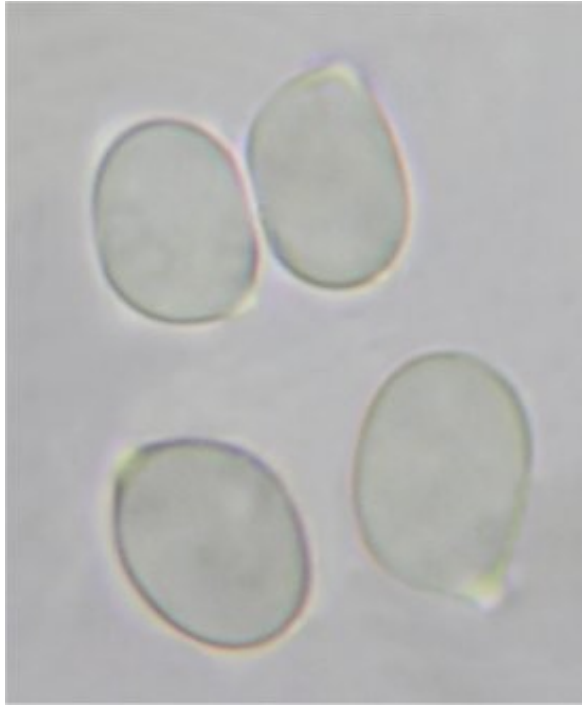
Habitat

Nei prati e nei boschi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: periferia

Maggio condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

bianche in massa, ovoidali, 10-14,5 x 7-11 μm .



***Amanita gemmata* (Fr.) Bertillon**

Amanita junquillea Qué.

Commestibilità o tossicità

Non commestibile, risulta tossica

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Amanitaceae*

Genere *Amanita*

Sottogenere *Amanita*

Sezione *Amanita*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷10 cm, emisferico, convesso, poi convesso spianato, con centro anche depresso, margine striato soprattutto a maturità; superficie pileica umida, di aspetto ceroso, a tempo secco brillante facilmente separabile, decorata da verruche bianche, piccole o a lembi più o meno grandi, facilmente detersibili, spesso anche completamente nuda. Colori variabili da crema a giallastro-dorato fino a giallo con riflessi aranciati e disco con tonalità più marcate, grigio crema.

Carne

Fragile, biancastra, alone citrino sotto la cuticola. Odore e sapore insignificanti o leggermente rafanoidi.

Lamelle

Libere, abbastanza fitte, bianche, con orlo e con lamellule.

Gambo

6÷12 × 1÷2 cm cilindrico, da slanciato a tozzo, bianco, liscio o un po' fioccoso, base bulbosa rotondeggiante-ovoidale o napiforme, radicante.

Anello

nella zona alta, membranoso ma fragile, spesso fugace, a volte dissociato in minuti fiocchi sul gambo e le lamelle.

Volva

Circoncosa, submembranosa, bianca, a volte dissociata in piccoli cercini sopra il bulbo.

Habitat

Cresce in primavera, ma a volte anche in autunno, nei boschi di latifoglie e aghifoglie, su terreno sabbioso sul litorale marino in presenza di pineta con sottobosco di Cisto.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

$8,5\div 9 \times 7\div 7,5 \mu\text{m}$, lisce, ovoidali ellittiche, non amiloidi, in massa di colore biancastro



***Amanita pantherina* (DC.) Krombh.**

Agaricus maculatus Schaeff.

Tignosa bruna, Bigia

Commestibilità o Tossicità

Velenoso, talora mortale. Provoca avvelenamento di tipo neurotropico simile, ma più grave, a quello provocato dall'*Amanita muscaria*. I sintomi compaiono da trenta minuti a tre ore dopo l'ingestione. I principi tossici colpiscono prevalentemente il sistema nervoso centrale.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Amanitaceae*

Genere *Amanita*

Sottogenere *Amanita*

Sezione *Amanita*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

(5)7-10(16) cm, globoso poi aperto, infine completamente disteso, striato al margine, ricoperto da tantissime piccole verruche (resti del velo generale) fiocose, di colore bianco, disposte regolarmente in senso circolare, caduche e detersibili, tanto che possono lasciare il cappello quasi nudo. Colore brunastro che può diluirsi eccezionalmente fino al nocciola.

Lamelle

pressochè libere, arrotondate al gambo, abbastanza serrate, alte, intercalate da numerose lamellule, bianche

Gambo

8-15(18) × 1-2,5(3) cm, rettilineo, liscio, sottile all'apice, privo di residui velari, di colore bianco, compatto, fibroso, poi cavernoso e infine vuoto, con base ampiamente bulbosa. Anello concolore al gambo, pendulo, fragile, tipicamente basso negli esemplari adulti, da membranoso a evanescente, talora appena percettibile, bianco e spesso decorato al margine da alcune fioccosità concolori. Nella zona basale è ricoperto da una volva aderente, stretta attorno al bulbo, bianca, adnata, di consistenza cremosa, soprattutto in alto, dove è circonscisa, poco sopra al bulbo forma attorno al gambo due o tre anelli più o meno concentrici.

Carne

Bianca anche sotto il rivestimento pileico, ricca di cavernosità nel gambo, poco consistente. Odore quasi nullo o appena di terriccio, rafanoide. Sapore dolciastro.

Habitat

Fungo ubiquitario, assai comune. Cresce isolato o fortemente gregario, da luglio a novembre, al margine o nei boschi di aghifoglie e latifoglie

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola

Settembre - ottobre condizioni meteo di tempo sereno.



***Amanita phalloides* (Vaill. ex Fr.)**

Agaricus phalloides Vaill. ex Fr.

Amanita viridis Pers.

Tignosa verdognola

Commestibilità o Tossicità

Velenoso Mortale. Contiene Amanitine (di due tipi, alfa e beta), molecole cicliche che bloccano selettivamente l'enzima Rna-polimerasi coinvolto nella sintesi proteica e Falloidine, (PM 1000) altro tipo di ciclo-peptidi ugualmente dannosi per la membrana cellulare, poiché legano con l'actina, proteina strutturale che mantiene in posizione i canali ionici ed in tal modo dalla cellula fuoriescono ioni sodio ed entrano ioni potassio: la cellula quindi si gonfia fino a lisare. Amanitine e Falloidine sono tossine termostabili e quindi anche dopo cottura il fungo rimane velenoso mortale.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Amanitaceae*

Genere *Amanita*

Sottogenere *Amanitina*

Sezione *Phalloideae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Di colore variabile da grigio-giallastro, a verdastro, o giallo-bruno o anche bianco nella varietà alba, di forma conico-campanulata od emisferica e poi espanso, pianeggiante, liscio, serico, senza verruche con fibrille innate.

Lamelle

Bianche, libere al gambo, alte.

Gambo

Bianco, spesso ornato da "zebrature" simili al colore del cappello (non facilmente distinguibili nella varietà alba), prima pieno e poi cavo nell'esemplare molto vecchio, bulboso alla base.

Carne

Bianca, immutabile, soda. Assaggio assolutamente da evitare se non si dispone di acqua per immediati ed abbondanti risciacqui della bocca. Odore pressoché nullo (o di rosa appassita) nel fungo fresco e giovane, di miele nel fungo adulto, fetido e cadaverico nel fungo fradicio. Il micologo Riccardo Mazza, nel suo libro "Introduzione alla Micologia", afferma che l'odore ricorda l'"ammoniaca". Sapore nullo in principio, un po' acre oppure di "nocciole" alla fine. Per evitare l'accidentale ingestione di un frammento di fungo - anche piccolo - nella cosiddetta fase di assaggio, si sconsiglia vivamente tale procedura per la specie in questione.

Anello

Bianco con riflessi giallognoli, cadente a fazzoletto sul gambo, spesso caduco negli esemplari maturi.

Habitat

Cresce in estate-autunno, preferibilmente nei boschi frondosi, non di rado anche sugli argini alberati, limitanti prati e terreni coltivati. Predilige le querce ma non di rado si trova anche nei pressi di conifere.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola

Settembre - novembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Bianche in massa, ovoidali, quasi rotonde, a reazione amiloide
9-11 x 7-9 μm .



***Amanita rubescens* (Pers.: Fr) S.F. Gray**
Amanita rossa, Tignosa vinata, Tignosa rosseggiante

Commestibilità o Tossicità

Buon commestibile da consumare cotto, contiene tossine termolabili, si disgregano e svaniscono con adeguata cottura.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Amanitaceae*

Genere *Amanita*

Sottogenere *Lepidella*

Sezione *Validae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷10 cm, globoso, poi sempre più espanso fino ad appianato, margine pileico non striato, interamente rivestito da residui velari scagliosi ed acuti di tonalità grigiastro. Cappello rossastro, rosso brunastro, tendente a decolorarsi con l'età o con piogge intense.

Lamelle

molto strette e distanziate dal gambo, alte e fragili, biancastre, con presenza di maculature rossastre se vetuste o manipolate.

Gambo

1÷3 × 8÷18 cm; rettilineo, progressivamente si allarga verso la base che presenta aspetto bulboso, superficie liscia. Bianco in alto e poi sempre più sfumato di rosa fino al rosso verso la base. Possiede un anello carnoso, inserito in posizione sommitale, che ricade con ampio gonnellino sul gambo, colorato nella faccia inferiore, giallo nella minuta varietà *annulosulphurea*. Volva non ben visibile, il velo generale si frammenta e residua alla base del gambo solo delle piccole protuberanze perliformi.

Carne

Biancastra, tende ad assumere sfumature rossastre se tagliata, soda e spessa quella del cappello, filacciosa quella del gambo. contusa, larvata. Odore non significativo e sapore dolciastro, aromatico.

Habitat

Ovunque presente e diffusa, dalla montagna alla pianura, in tutti i boschi, sia di latifoglie che di conifere. Tra i primissimi funghi a fare la sua comparsa, già da Aprile Maggio, prosegue con le nascite fino all'autunno anche inoltrato.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Predella, Banzola
agosto – ottobre condizioni meteo di tempo asciutto

Spore

Bianche in massa, ovoidali, a reazione amiloide 8-10 x 7 µm.

La ricetta



***Amanita spissa* (Fr.) P. Kumm.**

Amanita excelsa (Fr.) P. Kumm.

Amanita cariosa Fr.

Agaricus validus Fr.

Amanita valida (Fr.) E.-J. Gilbert

Commestibilità o Tossicità

Specie commestibile dopo cottura, ma di poco pregio e, pertanto, se ne sconsiglia il consumo, data anche la possibile confusione con la velenosa *Amanita pantherina*.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Amanitaceae*

Genere *Amanita*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

8-12 cm, inizialmente globoso, poi espanso, appianato a maturità, a volte anche con una lieve depressione centrale; margine perfettamente liscio, privo della caratteristica pettinatura; cuticola di colore bruno, grigio scuro, nella maggioranza dei casi nuda, al limite leggermente cosparsa di verruche a placche farinose-forforose, piramidali, grigio-brune, più frequenti e persistenti.

Lamelle

bianche, senza riflessi rosati.

Gambo

8-16 × 1-2 cm, Gambo tozzo, bianco, con la base leggermente allargata ma non bulbosa, nella sua forma tipica si definisce napiforme, cioè assume una forma a trottola con la punta basale ottusa, ben evidente e non arrossante. Anello ampio, molto fragile, che aderisce spesso al gambo. Volva molto friabile, ridotta a residui fioccosi sulla parte basale del gambo.

Carne

Bianca. Odore e sapore rafanoide.

Habitat

Ubiquitario, in particolare su terreni acidi, dall'estate all'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
ottobre . Castagneto.

Spore

bianche in massa, ellissoidali o subvoidali, 8,4-9 x 5,5-7,2 μm ,
amiloidi, ialine.



Amanita strobiliformis (Pauletex Vittad.) Bertill.

Amanita solitaria sensu NCL

Burroso

Commestibilità o Tossicità

È commestibile purché sia privato della cuticola che ha un poco gradevole sapore. Si sconsiglia tuttavia l'uso alimentare per evitare confusioni con amanite tossiche simili.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Amanitaceae*

Genere *Amanita*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

6-18 cm di diametro, da sub-sferico a piano. **Cuticola** bianca o bianco crema, con numerose verruche ampie, a forma piramidale, bianche e poi grigiastre, facilmente asportabili.

Lamelle

Fitte, bianche, libere al gambo, con il filo flocculoso.

Gambo

6-25 x 1,5-3,5 cm, bianco, quasi cilindrico, talvolta molto lungo, coperto da squame farinose, bulboso, con una pseudoradice profondamente infissa nel terreno. La volva è aderente e caduca.

Carne

Bianca, immutabile. Odore leggero, gradevole, ricorda la "biancheria pulita". Sapore gradevole, leggero. Mediocre nella cuticola del cappello.

Habitat

Fruttifica in estate - inizio autunno, in esemplari isolati, mai gregaria; nei boschi di latifoglie diradati e nei prati.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: centro urbano ottobre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

9-12 x 6-8 μm , ellissoidali, bianche in massa, lisce, amiloidi.



Amanita vittadini (Moretti) Vittadini.

Lepiota vittadini (Moretti) Quél.

Commestibilità o Tossicità

Da **consumarsi con cautela estrema** in quanto confondibile con amanite bianche mortali. Si raccomanda di non raccoglierla in quanto trattasi di specie molto rara e quindi da proteggere. Può essere consumato senza problemi nel misto.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Amanitaceae*

Genere *Amanita*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

10-20cm, globoso da giovane, poi convesso, infine appianato, bianco, ricoperto da verruche flocculose concolori o lievemente viranti all'ocra.

Lamelle

bianche, fitte, libere.

Gambo

Lungo 8-10 cm, cilindrico, radicante, bianco, ornato con squame concolori. Anello bianco, membranoso, fioccoso, poco persistente.

Carne

Bianca, immutabile. Odore gradevole, come di "biancheria pulita" da giovane, diventa subnullo con l'età. Un po' agliaceo sulle lamelle quando il fungo inizia a deperirsi. Sapore poco percettibile ma gradevole.

Habitat

Cresce solitario in estate-autunno in zone erbose; abbastanza raro.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Fornio
ottobre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

Bianche in massa, ellissoidali, lisce, amiloidi, 9-12 x 8-9 µm.



***Amanitopsis vaginata* (Bull.) Roze.**

Amanita violacea Jacz
Amanitopsis albida (Bull.) S. Imai.

Commestibilità o Tossicità

Velenoso da crudo. Da cotto diventa un ottimo fungo commestibile. Vivamente sconsigliata la raccolta ai meno esperti.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Amanitaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Campanulato, poi espanso, lucente a secco; color grigio-argenteo, generalmente senza verruche, moderatamente striato al margine, 4-8 cm di diametro.

Lamelle

Bianche, fitte, libere al gambo.

Gambo

Cilindrico, assottigliato in alto, cavo; colore bianco, spesso rivestito da fiocchi concolori al cappello, con leggero ingrossamento alla base; mancante di anello come tutte le Amanite del gruppo che rappresenta.

Volva

Biancastra, persistente, membranosa

Carne

Bianca, tenera e molto fragile, specialmente nel gambo. Facilmente deperibile e pertanto si consiglia di consumare il fungo entro breve tempo. Odore leggero e gradevole, un po' aromatico nel fungo adulto. Sapore dolce, delicato.

Habitat

Cresce nei boschi di latifoglie, su prati e brughiere, in estate-autunno. In caso di prolungata mancanza di precipitazioni, non è infrequente imbattersi in esemplari essiccati perfettamente integri.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Predella, Banzola
Giugno - ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Bianche, globose, guttulate, non amiloidi.



Armillaria gallica (Marxmüller)

Commestibilità o Tossicità

Eccellente, con cautela; velenoso da crudo. Molto alta la resa negli esemplari giovani che presentano il gambo fortemente clavato e carnoso e non troppo coriaceo, quindi commestibile. Degli esemplari più anziani bisogna consumare solo i cappelli in quanto il gambo diventa fibroso e stopposo, oltre ad essere indigesto ed a possedere un sapore amaro, sgradevole. Come l' *Armillaria mellea* è un fungo dal sapore eccellente, purché ben cotto ed escludendo il liquido di cottura. Contiene infatti tossine di natura proteica ("emolisine") termolabili a 65-70 °C. Di norma si fa bollire per 15/20 minuti e si butta l'acqua di cottura. Non consumare esemplari congelati da freschi: il gelo "fissa" alcune tossine, che non vengono più inattivate con il calore. Pertanto prima della eventuale congelazione, va effettuata la prebollitura.

Tassonomia

Ordine: *Agaricales*

Famiglia: *Tricholomataceae*

Genere : *Armillaria*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Fino a 12-14 cm, inizialmente convesso, poi più spianato, umbonato, margine lievemente striato e fioccoso; di colore variabile, dal giallo-ocraceo al nocciola, fino al marrone scuro, con cuticola granulosa o escoriata, maggiormente al centro.

Lamelle

Subdecorrenti, fitte, inizialmente bianche, poi gialle, infine con chiazze rossastre.

Gambo

Clavato, pieno e consistente, con base bulbosa, a volte di larghezza considerevole (in casi molto rari anche 6-8 cm), striato, con fibrille e residui del velo. Di colore bruno, con base più scura.

Anello

Giallo oppure giallo-sporco, fragile, spesso sfrangiato o consunto in età.

Carne

Soda sul cappello e nella parte superiore del gambo, coriacea e fibrosa nella parte inferiore del gambo (poco coriacea negli esemplari giovani), legnosa vicino al substrato di crescita, di colore bianco, carnicino in età avanzata. Odore intenso, gradevole, fungino; ricorda un po' il muschio oppure l'humus. Di legno fradicio in età avanzata, quando il fungo è crudo. Sapore grato, aromatico, con retrogusto amarognolo. Cattivo quello dei gambi negli esemplari troppo vecchi.

Habitat

Cresce in autunno, gregario oppure cespitoso, sui tronchi marcescenti oppure su legname/radici interrati.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Scipione Passeri
novembre

condizioni meteo di tempo asciutto temperatura fra 10 e 20 °C

Spore

Ellittiche, lisce, bianche in massa.

La ricetta:



***Armillaria mellea* (Vahl) P. Kumm**

Armillariella mellea (Vahl) Singer

Clitocybe mellea (Vahl) Ricken

Chiodino, Famigliola buona

Commestibilità o Tossicità

Buono se ben cotto, escludendo il liquame che si forma nella prima cottura ed il gambo coriaceo. Si presta anche alla conservazione. Si consiglia di schiumare con ramaiolo durante la bollitura per eliminare il viscidume indigesto e di non raccoglierla mai dopo gelate o congelarla cruda, in questi ultimi due casi diverrebbe tossica.

Tassonomia

Ordine: *Agaricales*

Famiglia: *Tricholomataceae*

Genere : *Armillaria*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-15 cm, convesso, ma presto piano e umbonato con l'età, margine ondulato, striato ed infine fessurato; cuticola viscida col tempo umido; colore del miele o della cannella o del cuoio, brunastro o bruno rossastro o olivastro a seconda delle piante che la ospitano. Più scuro al centro con sottili squame irte, maggiormente presenti nell'umbone centrale del cappello, che in parte, scompaiono con la maturità.

Lamelle

Rade, basse, un poco decorrenti sul gambo; prima biancastre con iridescenze gialle o rosee, poi stinte e con tonalità sempre più scure.

Gambo

5-18cm x 0,5-3,0cm, slanciato, fibroso, elastico, midolloso, assottigliato verso la base quando cresce in cespi, allargato e bulboso alla base se solitario; roseo e striato in alto, brunastro e via via più scuro dall'anello al piede.

Anello

Il velo parziale forma un anello ancorato verso l'alto, simile alla parte superiore di una calza svasata (armilla=calza) di notevole spessore, duraturo e striato, bianco pallido di sopra e bruno-giallastro fino a bruno-rossastro nella parte sottostante.

Carne

Soda quella del cappello, fibrosa e coriacea quella del gambo, che per

tale motivo non deve essere utilizzato ai fini alimentari. Odore tenue, fungino, non molto gradevole. Sapore acidulo, dolciastro.

Habitat

Cresce in autunno a cespi su alberi vivi, alla base di ceppaie, qualche volta tra l'erba che occulta radici; a volte anche solitaria assumendo maggiori dimensioni.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: centro urbano, Siccomonte.

ottobre - novembre

condizioni meteo di tempo asciutto temperatura fra 10 e 20 °C

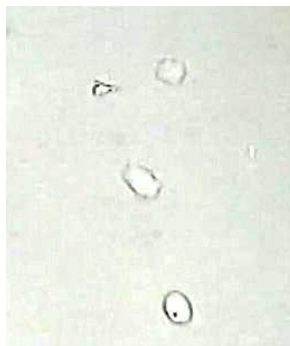
Particolari stereoscopici



Sono ben visibili la parte alta del gambo, il residuo del velo (anello) e le caratteristiche delle lamelle

Spore

7-9.5 x 5-7 μm , bianche, lisce, ellittiche.



La ricetta:



Armillaria tabescens (Scop.) Emel
Clitocybe tabescens (Scop.) Bres.

Commestibilità o Tossicità

È un buon commestibile ben cotto, ma tossico da crudo; usufruire solo dei cappelli scartando i gambi, come per il più conosciuto Chiodino, *l'Armillaria mellea*, con il quale condivide molte caratteristiche. È consigliabile la prebollitura e la successiva eliminazione dell'acqua di cottura. Si presta ottimamente alla preparazione e conservazione sottolio.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Genere *Armillaria*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Dimensioni 4-8 cm, è carnoso, ma assottigliato al margine, tenace ed elastico, la forma varia in base alla maturazione, da sub-campanulato a piano-depresso, provvisto di un leggero umbone centrale, generalmente irregolare e con una spiccata igrofaneità; il colore è bruno-ocraceo, color tabacco. L'epicute è ornata da sottili e numerose squame concolori alla cuticola, più numerose verso il disco, il margine sottile è solitamente lobato e facilmente inciso.

Lamelle

fitte e decorrenti, negli esemplari giovani la colorazione è biancastra, in quelli maturi assumono invece una tonalità rosata; tale colorazione non è attribuibile alla maturazione delle spore, in quanto siamo di fronte a un fungo leucosporeo, è invece da considerare come il colore della carne.

Gambo

8-12 × 0,8-1,5 cm, di consistenza molto tenace e fibrosa, anello assente, portamento curvo e caratterizzato da un andamento flessuoso. Nella parte alta si presenta con colorazioni simili o leggermente più chiare del cappello, in basso invece i toni ocraceo-bruni sono più carichi per prendere una colorazione più scura rispetto a quella del cappello.

Carne

Non abbondante, ha consistenza elastica nel cappello e tenace-fibrosa nel gambo, la colorazione è biancastra ma alla base del gambo si nota una colorazione fulvo-rossastra. L'odore non risulta particolarmente significativo e può essere definito gradevole.

Habitat

Cresce cespitoso a gruppi di molti esemplari, sui tronchi e in prossimità di latifoglie con una spiccata preferenza per le *Querce*, non è difficile però trovarlo in forma apparentemente terricola, in corrispondenza delle radici interrate delle essenze arboree a cui si lega.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso

Spore

Ellittico-ovoidali, bianche o crema pallido in massa.

La ricetta:



***Auricularia auricola judae* (Fr.) Qué.**

Hirneola auricula-judae (Bull.) Berk.

Commestibilità o Tossicità

Considerato commestibile, è particolarmente apprezzato nei paesi asiatici, se consumato troppo di frequente e in quantità eccessive può far insorgere la Sindrome di Szechwan.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Auriculariales*

Famiglia *Auriculariaceae*

Genere *Auricularia*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

1-6 cm di diametro, sessile o con brevissimo gambo, a forma di coppa o di orecchio, con la superficie esterna pruinosa, per la presenza di peluria, e la superficie interna venata, traslucida, di colore bruno-rossiccio, di consistenza elastica e gelatinosa, orlo ondulato.

Carne

Morbida da giovane e coriacea in vecchiaia, gelatinosa ed elastica, alla frattura è lucida e leggermente più scura della superficie esterna, non ha odore e sapore particolare se non un vago accenno al dolciastro.

Habitat

Cresce in gruppi di numerosi esemplari, saprotrofo, su legno marcescente di latifoglie, con una marcata predilezione per il Sambuco, ma può comportarsi anche da parassita su piante viventi. Fruttifica in condizioni di elevata umidità già dall'inizio di settembre e si trova ancora durante tutto l'inverno.

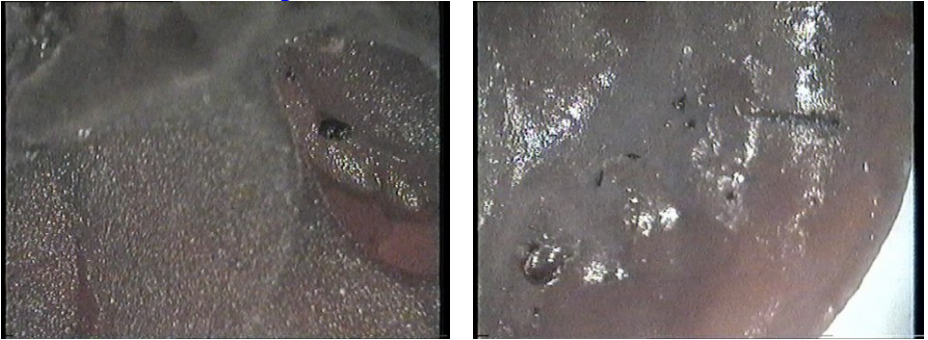
Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Predella; Scipione Passeri.

Settembre - novembre

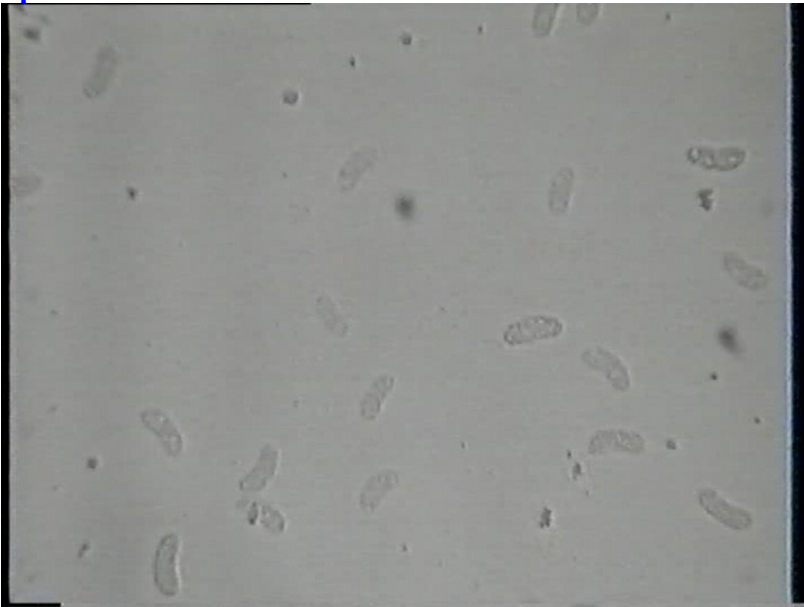
condizioni meteo di tempo piovoso temperatura fra 20 e 25 °C

Particolari stereoscopici



Si possono notare la superficie superiore e quella inferiore con la caratteristica gelatinosa

Spore



Bianche in massa

La ricetta:



***Auricularia mesenterica* (Dicks.: Fr.) Pers.**

Commestibilità o Tossicità

senza valore

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Auriculariales*

Famiglia *Auriculariaceae*

Genere *Auricularia*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

Fruttificazione da resupinata a piano-reflessa, sporgente sino a 3 cm con uno spessore di qualche mm, margine arrotondato, superficie superiore vistosamente villosa, grigiastra, con zonature più scure e quella inferiore rugosa a volte anastomosata, grigio-gialla. Normalmente questa specie si presenta piano-reflessa ma, specialmente in gioventù, può essere anche completamente resupinata e il suo riconoscimento è allora più difficoltoso; di aiuto, in questo caso, sono la consistenza gelatinoso-elastica della carne e l'aspetto lobato-sinuoso

Carne

gelatinoso-elastica, spessa, tenace, senza odore particolare.

Habitat

crece in colonie di numerosi esemplari embricati o uniti, su tronchi, rami e cortecce in decomposizione. Si trova tutto l'anno

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Scipione Passeri.

Febbraio

condizioni meteo di tempo piovoso temperatura fra 20 e 25 °C

Particolari stereoscopici



Si possono notare la superficie superiore e quella inferiore

Spore



Ialine oblunghe-ovate



***Boletus aereus* Bull.**

Bronzino, Porcino Nero

Commestibilità o Tossicità

Ottimo commestibile, può essere consumato crudo. Adatto alla essiccazione dopo essere stato tagliato a fette.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Sezione *Edules*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4-18 cm, ma può raggiungere anche 40 cm, generalmente bruno castano quasi nero, ma anche di diverse tonalità fino all'ocra, con chiazze bronzee più scure che si formano con l'età man mano che il colore generale tende a schiarire, emisferico da giovane poi convesso ed appianato con l'età. Superficie finemente vellutata, cosparsa di pruina bianca evanescente, non vischiosa nemmeno con umidità.

Tubuli e pori

Tubuli separabili quasi liberi, pieni, bianchi, biancastri, ed infine giallo-olivastri a maturazione. Pori rotondi, bianchi a lungo poi giallo-verdastri.

Gambo

6-16 cm × 4-8(11) cm, castano chiaro, color cannella, ocraceo, color miele, sempre più chiaro del cappello, più scuro e ingrossato alla base si attenua verso l'alto, a volte panciuto, ricoperto da un fitto reticolo brunastro specialmente nella parte alta.

Carne

Bianca immutabile, soda e compatta anche in maturità, soltanto tardivamente molliccia. Colore bianco persistente. Sapore e odore gradevoli e delicati come di nocciola.

Habitat

Predilige i boschi di latifoglie di Castagno e Cerro con terreno asciutto e siliceo dove fruttifica nelle estati ed autunni caldi, anche in pianura.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola maggio .

Spore

13,5-16 × 4-5 μm, fusiformi bruno olivastro in massa.



Boletus aestivalis (Paulet) Fra

Boletus reticulatus Schaeff. ss. Boudier

Porcino estivo - Porcino reticolato

Commestibilità o Tossicità

Ottimo commestibile di gran pregio culinario.

Tassonomia

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Sezione *Edules*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5-25 cm di diametro, carnoso, dapprima tondeggianti col margine che aderisce al gambo, poi emisferico, convesso, difficilmente del tutto disteso. Color marroncino chiaro, nocciola, a volte bruno grigio, giallastro ed anche biancastro, senza tracce rosate sulla cuticola che, finemente vellutata e mai vischiosa, con tempo asciutto e specialmente al margine essicca facilmente e forma venature e areole che lasciano intravedere il colore più chiaro della carne sottostante.

Pori

Bianchi poi giallastri e quindi verdastri, a volte rosei ai bordi del cappello. Immutabili al tocco.

Tubuli

Bianchi poi giallastri ed infine verdastri, adnati e spesso più corti vicino al gambo

Gambo

8-15 x 3-5 cm, dapprima obeso poi slanciato, a volte incurvato, dello stesso colore del cappello o più chiaro, rivestito di maglie che formano un reticolo in rilievo, con colore e spesso esteso fino al piede, quest'ultimo spesso si presenta radicante.

Carne

Bianca immutabile giallognola presso i tubuli. Soda e compatta ma presto molle. Odore grato, fungino più pronunciato rispetto a quello delle specie affini. Sapore dolce come di nocciola.

Habitat

Cresce soprattutto sotto latifoglie dalla primavera all'autunno ma anche sotto conifere.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso

Spore

12.8-15 x 4-4,5 micron, fusiformi, bruno-olivastre in massa.

La ricetta:



***Boletus calopus* Pers.**

Boletus olivaceus Schaeff.

Boletus pachypus sensu

Tubiporus calopus (Fr.) Maire

Commestibilità o Tossicità

Responsabile di alcuni casi di intossicazione (sindrome gastrointestinale costante), comunque non commestibile per il forte sapore amaro e per il netto odore sgradevole.

Tassonomia

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

10÷25(30) cm, inizialmente emisferico poi convesso infine appianato, carnoso, con il margine eccedente, a lungo involuto poi disteso; cuticola asciutta, vellutato-feltrata, da grigio-beige a grigio-olivastro, talvolta ocra-brunastro, spesso screpolata per il clima secco..

Tubuli e pori

Tubuli lunghi, adnati, quasi liberi al gambo, inizialmente gialli poi olivastri, viranti all'azzurro-bluastro alla sezione; pori piccoli, arrotondati, concolori ai tubuli e rapidamente imbluenti alla pressione.

Gambo

8÷15 × 4÷5 cm, molto variabile nella forma, bulboso-ventricoso nei giovani esemplari, cilindraceo, clavato, talvolta con base allargata, obeso o anche ricurvo, di colore giallo nella parte superiore e rosso carminio in quella inferiore, percorso da un reticolo a maglie allungate giallo chiaro-biancastro in alto e gradualmente più scuro verso la base, dove risulta concolore al fondo; imbluente alla manipolazione.

Carne

Soda e compatta nei giovani ma presto molle negli esemplari maturi, crema-biancastra, giallo pallido, rossastra alla base del gambo, virante al verde-bluastro intenso alla sezione; odore acidulo come di colla "vinavil", sapore decisamente amaro.

Habitat

Cresce spesso a gruppi di diversi esemplari nei boschi di latifoglie (*Fagus*) e conifere (*Picea*, *Abies*), con preferenza per i terreni calcarei, dall'estate all'autunno, piuttosto comune anche se non ovunque diffuso.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
ottobre .

Spore

Giallo-oliva in massa, 2-15 x 4-6 μm , fusiformi.



Boletus edulis Bull.: Fr.

Porcino

Commestibilità o tossicità

Ottimo commestibile. Può anche essere essiccato, oppure conservato sotto olio. Certamente il fungo più conosciuto e ricercato tra quelli spontanei commestibili

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Sezione *Edules*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5÷30 cm, emisferico, poi convesso a volte anche depresso. Color nocciola più o meno intenso, bruno-fulvo o bruno grigiastro, a volte anche biancastro spesso con margine più chiaro delimitato da un permanente filo biancastro. Cuticola rugosetta specialmente nella zona marginale, presto non vellutata e tipicamente untuosa, asciutta e opaca a tempo secco e viscida e brillante con umidità. Tubuli bianchi poi gialli ed infine verde oliva, lunghi e relativamente fini, liberi o arrotondati al gambo, facilmente separabili della cuticola. Pori piccoli, tondi, bianchi, poi giallo grigiastri ed infine olivastri, tipicamente grigio verdastri nello stadio medio di sviluppo, immutabili al tocco.

Carne

Solida, carnosa e tenace nei soggetti freschi e giovani, crescendo sempre più morbida e cedevole, bianca immutabile alla corruzione e taglio, appena sfumata di rosa sotto il pileo. Odore intenso e fungineo, gradevolissimo, sapore analogo, dolciastro, che ricorda vagamente la nocciola.

Gambo

6÷20 cm × 4÷8(10) cm, prima ovoidale e panciuto poi cilindrico, spesso col piede ingrossato, massiccio, pieno, biancastro o nocciola, con reticolo dello stesso colore, poco rilevato che non lo ricopre interamente e che diventa più scuro verso il piede. Il reticolo può essere poco visibile ed in casi rari assente.

Habitat

Fungo estivo-autunnale. Molto comune, cresce sia in boschi di conifere sia di latifoglie. Predilige l'abete rosso, il faggio e il castagno. Ama il fresco e per tale motivo cresce nei boschi sommitali nel sud Italia, diversamente anche quasi in pianura al nord, preferisce la stagione autunnale inoltrata a basse quote e in meridione, cresce anche a fine Estate in quota e in area subalpina ed alpina.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

14-17 x 4,5-5,5 µm, fusiformi, lisce, bruno-oliva in massa.

La ricetta



***Boletus erythropus* Persoon ss. Fries**

Boleto dal piede rosso

Commestibilità o Tossicità

Commestibile dopo adeguata cottura che consente di eliminare alcune tossine termolabili.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Sezione *Luridi*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

10÷20(25) cm, emisferico poi convesso ed infine appianato, tomentoso, con cuticola finemente vellutata, asciutta, di colore bruno scuro, talvolta bruno-rossiccio, con sfumature più chiare, più facilmente verso il margine; orlo regolare e leggermente eccedente.

Pori

piccoli, rotondi, giallo-arancio nei soggetti molto giovani, poi da rosso-arancio a rosso sangue, generalmente decolorati al margine, imbluenti alla pressione.

Tubuli

lungi, arrotondati al gambo, quasi liberi, gialli poi olivastri, al taglio rapidamente viranti al blu.

Gambo

7÷15 × 3÷7 cm, robusto, da obeso a cilindraceo-ventricoso, dilatato verso la base generalmente arrotondata, ricoperto da una fine punteggiatura rosso sangue su fondo giallastro, giallo-arancio, rosso più o meno scuro alla base e imbluente alla manipolazione.

Carne

Soda e compatta nel giovane, tardivamente molliccia nel cappello, dura nel gambo, generalmente giallastra-giallo cromo, talvolta rossastra alla base, virante al blu in maniera intensa al taglio; odore fruttato, sapore dolce.

Habitat

Relativamente diffuso, soprattutto intorno agli 800-1000 m di quota, cresce sia nei boschi di latifoglie (*Fagus*, *Castanea*) sia sotto conifere, dall'estate all'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso

Spore

bruno-olivastre in massa, ellissoidali, lisce, $12\div 16 \times 5\div 6 \mu\text{m}$.



Boletus legaliae Pilàt

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile. Causa disturbi gastroenterici.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Sezione *Luridi*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

largo 6-11 cm, cuticola inizialmente grigiastra con macchie rosa/rossastre sempre più prevalenti a maturità, inizialmente globoso poi convesso.

Pori

inizialmente gialli con sfumature rosa/rosse più intense a maturità.

Gambo

lungo 3-8 cm., inizialmente obeso poi più allungato ed a forma di pera, reticolo sottile di colore rosso su fondo giallo che si estende nei due terzi superiori del gambo che alla base presenta delle chiazze biancastre.

Carne

inizialmente soda e di colore giallo, cappello e gambo virano al blu più o meno intenso al taglio.

Habitat

boschi caldi di latifoglie, sughera in particolare.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso



***Boletus luridus* Schaeff.: Fr**

Ferè, Ferone, Boletto Lurido, Battiferro, Ferrigno, Cagnante

Commestibilità o tossicità

Commestibile dopo adeguata cottura, velenoso crudo o poco cotto. Sembra che in alcuni casi possa procurare disturbi in caso di contemporanea assunzione di bevande alcoliche.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Sezione *Luridi*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Diametro anche oltre 20 cm, color bruno olivastro, bruno camoscio, ma anche fulvo e giallo chiaro quasi limone, anche con toni rossastri più o meno diffusi, praticamente esiste un'ampia variabilità cromatica e spesso tutti questi toni sono miscelati tra di loro. Dapprima emisferico poi spianato-convesso. Cuticola finemente vellutata, secca con tempo asciutto diventa viscida con tempo umido. Si macchia violentemente di blu al tocco e alla corrusione.

Tubuli

Fini, dapprima giallastri, successivamente giallo verdastri ed infine oliva scuro, virano rapidamente al blu al taglio. Più corti intorno al gambo, facilmente staccabili. Pori giallognoli, ma presto rosso arancio, rosso minio o rosso mattone. Virano al blu con la pressione.

Gambo

Può raggiungere 15 cm col diametro di 5 cm. Cilindrico a volte flessuoso, bruno chiaro o giallastro, con l'età, a maturità, la base del gambo tende a scurire fortemente, il bruno-nerastro compare all'estremità e il violaceo carico colora sempre più lo stipite a partire dalla base. Provvisto di un netto reticolo rosso a maglie poligonali

larghe, allungate, che occupano in particolare i 2/3 superiori dello stipite. Anche il gambo come i pori, vira rapidamente al blu se pressato.

Carne

Giallastra, soda ma presto diventa molle nel cappello e spugnosa nel gambo. Arancio-rossa sotto i tuboli e gialla sotto la cuticola, rosso scuro alla base del gambo, diventa rapidamente blu e successivamente blu-verdastro all'aria. Odore buono, fruttato. Sapore dolce. Reazione amiloide positiva.

Habitat

Fungo estivo-autunnale fortemente amante dei terreni calcarei, ma non disdegna anche il terreno neutro e sub-acido. Cresce sia nei boschi di latifoglie (*Fagus*, *Quercus*, *Carpinus*) che di conifere (*Pinus*, *Abies*, *Picea*), diffuso anche nei parchi cittadini, è comune dal livello del mare alla montagna, a volte in numerosi esemplari, diffuso copiosamente ovunque.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

11÷16 × 5÷7,5 µm, da ellittiche a fusiformi, bruno-olivastre in massa



Boletus pinophilus Pilát & Dermek

Boletus pinicola (Vittad.) Venturi
Porcino rosso, Porcino dei Pini

Commestibilità o tossicità

Ottimo commestibile. Si presta ad ogni uso, è comunque il meno profumato e gustoso di tutta la sezione *Edules* che comprende *B. edulis*, *B. aestivalis*, *B. aereus*. Nei soggetti giovani, la carne decisamente tenace, necessita di adeguata cottura.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Sezione *Edules*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷20(30) cm, emisferico poi a guanciaie, spesso irregolare con cuticola piuttosto rugosa a differenza del *Boletus edulis*, all'esordio vellutata e maturando sempre più viscida, all'inizio cosparsa di forfora biancastra, pruinoso, che persiste a lungo presso i margini irregolari e bitorzoluti, inizialmente ondulati e poi lobati. Rosso bruno, rosso vinoso, rosso cuoio, rosso rame, rosso porpora, rosso violaceo, con cromatismi distribuiti in modo disomogeneo sul pileo e con la presenza di maculature e zone decolorate. Tubuli di lunghezza variabile, più corti al gambo dal quale restano quasi staccati, sempre più alti verso il centro, e poi nuovamente più corti verso il margine del pileo, sottili e complessivamente abbastanza lunghi. Da bianchi a gialli ed infine verdi oliva. Pori piccoli, rotondi, regolari, da bianco-puro a bianco-crema, poi gialli ed infine olivastri anche in modo intenso, con tracce rugginose.

Carne

Massiccia, tenace e compatta, a maturità tenera e cedevole, bianca immutabile sotto il pileo con colore al cappello. Odore tenue e gradevole di muschio o terroso. Sapore mite e delicato.

Gambo

5÷15 × 3÷9 cm robusto, duro, caratteristicamente ovale, poi un po' più allungato a forma di pera, ma sempre relativamente breve e tozzo e quasi sempre arrotondato alla base, di colore bianco poi ocraceo sfumato di bruno-rossastro, decorato da un bel reticolo rosso-violaceo sbiadito assai evidente, ma che a volte può anche essere assente, brunastro al piede e biancastro alla base.

Habitat

Dalla primavera (maggio) (il primo porcino in assoluto a fare la sua comparsa nei boschi italiani), fino ad autunno inoltrato, con preferenza per i mesi più freschi (l'ultimo porcino in assoluto ad essere presente nei nostri boschi). In montagna nei boschi di aghifoglie e latifoglie, anche in collina all'inizio della stagione e al nord.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

12,5-18,0 x 4,0-5,0 µm, sub-fusiforimi, olivastro o bruno tabacco in massa, con numerosi vacuoli.



***Boletus pulchrotinctus* Alessio**

Boletus cicognani Ubaldi

Boletus pseudofechtneri [nom. nud.]

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile. Si ritiene responsabile di avvelenamenti gastroenterici per lo più costanti.

Tassonomia

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Sezione *Luridi*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5-20 cm, emisferico, gibboso quindi largamente convesso. Superficie liscia, irregolare, asciutta, leggermente untuosa con tempo umido; colore colore bianco, beige, ocrea chiaro, verso il margine presenta toni rosa, rosa intenso, lilla; a seconda dello stadio di maturazione questa colorazione può essere più o meno evidente ed estendersi per gran parte della superficie pileica. Il margine si presenta irregolare, incurvato, spesso ed eccedente.

Pori

piccoli, rotondi, gialli, gialli-arancio, quindi verdastri a maturità, che per contatto virano all'azzurro.

Tubuli

corti in esemplari giovani, poi piuttosto lunghi in esemplari adulti, da adnati a liberi, di colore giallo in esemplari giovani, verde olivastro a maturazione delle spore. Viraggio azzurro al contatto con l'aria.

Gambo

Obeso, massiccio, quindi bulboso, claviforme o anche cilindrico, a maturità; di colore giallo chiaro, con tonalità rosa nella parte intermedia e di colore biancastro alla base, si macchia di azzurro al tocco; presenta nella parte superiore un fine reticolo concolore.

Carne

Di colore giallo biancastro, rosa in prossimità della cuticola, vira all'azzurro, soprattutto nella parte alta della sezione. Odore subnullo, sapore dolce.

Habitat

Boschi di latifolia, in particolare *Quercus ilex* L., su terreni calcarei.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso



Boletus radicans (Pers.)

Boletus albidus (Roques)

Commestibilità o Tossicità

Non accertata. Tuttavia immangiabile per via del sapore amaro.

Tassonomia

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5-20 cm, prima emisferico, poi convesso. Cuticola asciutta, vellutata, di colore dal biancastro latte al grigio. Margine involuto, poi disteso, spesso ondulato.

Tuboli e pori

Tuboli lunghi fino a 25 mm, sottili, adnati, gialli, poi verdognoli, virano all'azzurro al taglio; pori rotondi, gialli, al tocco virano rapidamente al blu.

Gambo

6-10 x 2-7 cm, tozzo, spesso cilindrico, allargato alla base, radicante, biancastro con sfumature giallo chiaro, più scuro alla base, ricoperto da un fine reticolo concolore, al tocco vira al verde-azzurro. Il reticolo può essere praticamente assente o non individuabile a occhio nudo.

Carne

Soda, biancastra, giallo pallida, al taglio vira rapidamente al verde-blu. Odore fruttato, caratteristico di inchiostro. Sapore amaro.

Habitat

Cresce dall'estate all'autunno in boschi di quercia, più raramente di faggio e castagno, su terreno calcareo, a quote non elevate.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola.

Giugno condizioni meteo di tempo secco

Spore

9-16 x 4-6 μm , lisce, ellissoidali o fusiformi, bruno oliva in massa.



***Boletus rhodopurpureus* Smotl.**

Boletus purpureus Smootl.

Scarpon, Ferone, Battiferro, Ferrigno, Gambarello

Commestibilità o Tossicità

Certamente molto velenoso da crudo, ma anche se ben cotto può causare in alcuni soggetti, particolarmente sensibili, disturbi gastrointestinali. Alcuni autori lo danno come commestibile dopo lunga prebollitura, ma è consigliabile astenersi dal consumarlo, perché la prolungata cottura non contribuisce certamente a migliorare le sue qualità gastronomiche perché si tratta di un fungo a cui guardare sempre con forte sospetto di rischio tossicologico.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Sezione *Luridi*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5÷25 cm, emisferico poi convesso, carnoso e spesso. Orlo involuto poi disteso che rimane eccedente nell'adulto. Cuticola inizialmente leggermente vellutata poi liscia, lucida specialmente a tempo umido, difficilmente separabile, di colore giallo chiaro ma ben presto giallo-rosa, rosa intenso, carminio, rosso cupo o bruno porpora. A maturità completa il colore è molto carico rosso-bruno-nerastro.

Tubuli e pori

Tubuli poco alti, più corti presso il gambo dal quale sono liberi o appena appoggiati. Dapprima di un bel colore giallo, poi bruno oliva, bluastrì al tocco. Pori piccoli, rotondi o poco angolosi, dapprima gialli ma presto di un bel rosso vivo, scarlatti e diventano bluastrì al minimo tocco.

Gambo

15÷20 × 4÷8 cm, ovale o piriforme poi più o meno cilindrico ma sempre un po' bulboso alla base. Lo sfondo giallo-arancio è rivestito da un reticolo giallo intenso che presto diventa rosso intenso. A maturità i colori diventano più cupi volgendo al bruno-porpora. bluastro se appena sfiorato.

Carne

Inizialmente soda ma presto tenera e spugnosa, gialla, rosso-carminio persistente alla base, subito azzurra all'aria e poi lentamente rosso-cupo ed infine grigio-verde pallido. Odore fruttato, sapore leggermente acidulo.

Habitat

Solitario o a piccoli gruppi, cresce in estate, nelle zone aperte dei boschi di latifoglie, dove più facilmente filtra il sole, specialmente faggi e querce, generalmente non oltre i 1000 m s.l.m.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola agosto . Castagneto.

Spore

11÷14 × 4÷5,5 μm, ellittico-fusiformi, di colore bruno-oliva in massa.



***Boletus rhodoxanthus* (Krombholz)**

Boletus rhodopurpureus var. *rhodoxanthus* (Krombholz)

Boletus sanguineus var. *rhodoxanthus* (Krombholz)

Boleto rosseggiante; boleto cangiante

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile data la sua tossicità per lo più costante.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Sezione *Luridi*

Sottosezione *Luridi*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

8÷20 cm, emisferico poi convesso, particolarmente carnoso, con cuticola feltrata nel giovane, bianco sporco-grigiastro con sfumature rosate ± evidenti, generalmente più intense al margine.

Tuboli e pori

Tuboli corti e arrotondati al gambo, giallo-verdastri e bluastri al taglio; pori piccoli, rotondi, da giallo a rosso-arancio, rapidamente blu alla pressione.

Gambo

5÷13×3÷6 cm, massiccio, da obeso a cilindraceo, da giallo cromo a giallo oro, con base ingrossata, arrotondata e rossastra; ricoperto da un fine e netto reticolo rosso sangue, in contrasto con il colore del fondo, con zone erose giallo vivo.

Carne

Compatta e molto soda, giallo cromo e rapidamente blu al taglio nella zona del cappello e talvolta all'apice del gambo; giallo cromo immutabile nel gambo e rossastra alla base.

Habitat

Cresce isolato o in piccoli gruppi, in maniera prioritaria su terreno acido, solitamente in boschi di latifoglie, dall'estate all'autunno, non ovunque diffuso.

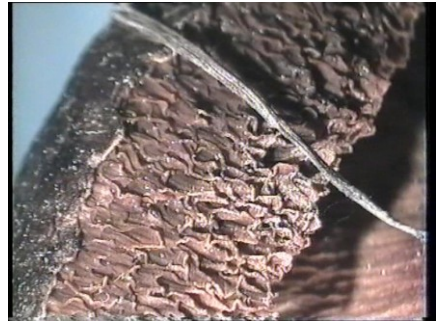
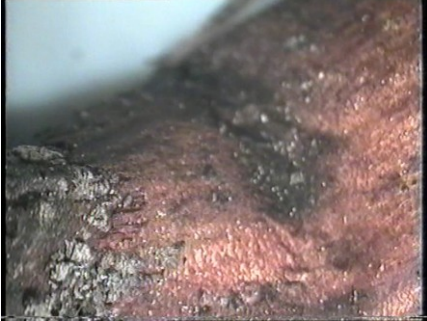
Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: centro urbano.

ottobre

condizioni meteo di tempo asciutto temperatura fra 10 e 20 °C

Particolari stereoscopici



Si possono notare i particolari del gambo e dei tubuli.

Spore

Bruno olivastre in massa, ellissoidali, $10\div 14 \times 4\div 6 \mu\text{m}$.





***Boletus satanas* Lenz**
Tubiporus satanas (Lenz) Maire
Porcino malefico, boleto malefico

Commestibilità o Tossicità

Specie velenosa, certamente tossico da crudo, è responsabile di sindrome gastrointestinale a breve latenza che si manifesta poche ore dopo il consumo, eccezionalmente durante il pasto stesso.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Boletus*

Sezione *Luridi*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

10÷30(40) cm, emisferico poi convesso, molto carnoso, sodo, con cuticola eccedente e vellutata, asciutta, da bianco sporco-crema brunastro chiaro sino a grigio-bruno con tonalità olivastre, talvolta con leggere sfumature rosate, margine involuto nei giovani esemplari.

Pori

piccoli, rotondi, gialli ma presto arancio-rossi, generalmente più chiari presso il margine del cappello, bluastri alla pressione.

Tubuli

lunghi, arrotondati al gambo, quasi liberi, da giallo a giallo-verdastro poi olivastro, azzurro-blu al taglio.

Gambo

5÷15 × 4÷10 cm, sodo, tozzo, generalmente più corto del diametro del cappello, obeso poi allungato, a forma di pera, allargato alla base, giallo nella parte superiore, da rosso porpora a rosso-viola nella zona centrale, giallo-rossastro alla base, percorso nei 2/3 superiori da un fine reticolo concolore al fondo, imbluente al tocco.

Carne

Spessa e compatta nel giovane, poi molle, bianco-giallastra, giallo pallida, vira debolmente all'azzurro alla sezione in modo disomogeneo e distribuito a settori; odore debole nel giovane, ma poi forte, disgustoso, cadaverico negli esemplari maturi, sapore dolce.

Habitat

Cresce dall'estate all'inizio dell'autunno nei boschi caldi di latifoglie, in particolare *Quercus*, su suolo calcareo. Non molto comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso

Spore

bruno-olivastre in massa, lisce, ellissoidali-fusiformi, $11\div 15 \times 5\div 7 \mu\text{m}$



***Calocera cornea* (Batsch: Fr.) Fr.**

Commestibilità o Tossicità

senza valore.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine: *Dacrymycetales*

Famiglia: *Dacrymycetaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Carpoforo

1 cm di altezza, cilindrico, giallo chiaro, villosa alla base, sfinato alla sommità, isolato o a piccoli cespi;

Carne

pressoché inesistente di colore giallo, elastica.

Habitat

Fungo saprofita. Cresce tutto l'anno su legno marcescente.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: centro urbano.

Novembre

condizioni meteo di tempo asciutto temperatura fra 10 e 15 °C

Spore

Ocracee.



***Calocybe gambosa* (Fr.) Donk**

Tricholoma georgii (L.) Quél.
Lyophyllum gambosum (Fr.) Singer
Prugnolo, spinarolo

Commestibilità o Tossicità

In alcune regioni è considerato un fungo eccellente, fra i più saporiti e gustosi e per questo motivo molto ricercato.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Tricholomatales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Genere *Calocybe*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Nella prima fase dello sviluppo, il cappello sembra intimamente saldato al gambo e di forma rotondeggiante, poi prende forma emisferica, convessa pianeggiante, infine quasi piana; è tipicamente bianco, ma si possono trovare esemplari di color nocciola chiaro, simile alla crosta di pane, liscio, con il margine involuto; diametro 5-10 cm con cuticola facilmente staccabile.

Lamelle

Smarginate al gambo oppure sinuoso-uncinate, fitte, intercalate da lamellule, di colore bianco tendenti al crema negli esemplari adulti, con filo irregolare.

Gambo

Sodo, massiccio, talvolta tozzo, assottigliato alla base, misura da 3-8 x 1-3 cm.

Carne

Molto soda e compatta, bianca. Odore molto grato, di farina lievitata. Sapore analogo.

Habitat

È un fungo saprofita, cresce in primavera, da aprile a maggio, nei prati o ai margini del bosco, spesso in cerchi. Lo si trova di sovente tra i cespugli di piante spinose come il biancospino, la rosa canina, il ginepro e il prugnolo .

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Lodesana.
aprile condizioni meteo di tempo piovoso

Spore

bianche in massa, lisce, ovato-ellittiche, 4-6 x 3-4 μm .

La ricetta:



Calvatia cyathiformis (Bosc) Morgan

Calvatia lilacina/fragilis

Bovista lilacina

Loffa di lupo, Vescia maggiore

Commestibilità o Tossicità

Buon commestibile da giovane finché la carne risulta bianca.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Amastigomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Agaricomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Lycoperdaceae*

Genere *Calvatia*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5 - 15 m; da biancastro a grigio chiaro; globuloso e compresso, esoperidio solcato e quasi marmoreo, sprovvisto di aculei.

Gleba

dapprima biancastra poi brunastra lilacina.

Gambo

non presente.

Carne

dapprima bianca poi brunastra lilacina.

Habitat

luoghi erbosi, prati e pascoli

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: strada fonderie Silvestri.

settembre - ottobre

condizioni meteo di tempo asciutto temperatura fra 20 e 25 °C

Particolari stereoscopici



Si possono notare a sinistra i particolari dell'esoperidio e a destra l'endoperidio con la parte in alto fertile giallina e la parte bianca in basso non fertile.

Spore



Bruno porpora in massa, grossolanamente aculeate, 6-9 μm .

La ricetta:



***Cantharellus cibarius* var. *cibarius* Fr.**

Cantharellus rufipes Gill.

Cantharellus vulgaris Gray.

Cantharellus pallens Pilát

Galletto, Finferlo, Gallinaccio

Commestibilità o Tossicità

Ottimo commestibile. Assieme al porcino è il fungo più ricercato e consumato alle nostre latitudini. Viene impiegato in cucina in svariati modi: trifolato, con le lasagne, nel risotto, oppure conservato sott'olio o sott'aceto. Si presta invece male alla conservazione per essiccamento.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Cantharellales*

Famiglia *Cantharellaceae*

Genere *Cantharellus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

2÷12 cm, carnoso e sodo, convesso poi appianato, imbutiforme con depressione più o meno accentuata al centro. Margine irregolarmente ondulato e incurvato. Colore giallo-uovo più o meno carico fino quasi al biancastro, virante al rossastro dopo il tocco.

Costolature

Sono simili alle lamelle, molto decorrenti, concolori al cappello, simili a pliche e venosità della superficie inferiore del cappello.

Gambo

3÷8 × 0,7÷2 cm. Più o meno cilindrico, alle volte attenuato verso il basso, pieno, liscio, concolore al cappello.

Carne

Bianca o leggermente giallastra che scurisce arrossendo al taglio. Odore fruttato. Sapore gradevolmente amarognolo e leggermente piccante, a volte con l'età assume il sapore del fieno.

Habitat

Fungo molto comune, ma anche molto ricercato. Cresce sia nei boschi di conifere che latifoglie, dal livello del mare fino ai 2000 metri di altezza. Lo si trova dal mese di maggio fino a novembre. Fungo simbiote di moltissime piante, legato a particolari condizioni di acidità del terreno.

Spore

8÷10 × 4÷7 μm, ellittiche, giallo pallide

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre – ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

La ricetta



***Clitocybe dealbata* (Sow.: Fr.) Kummer**

Falso Prugnolo

Commestibilità o tossicità

Velenoso.

Tassonomia

Ordine *Tricholomatales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

2-4 cm, da leggermente convesso a spianato, infine un po' depresso al centro; margine sottile e ondulato, rivestimento bianco latte glassato su fondo sfumato di colore ocraceo rosato.

Lamelle

abbastanza fitte, diseguali, da adnate leggermente decorrenti, bianche con in seguito una leggera sfumatura ocracea.

Gambo

2-4 x 0,4-0,6 cm, cilindrico, fistoloso, fibroso tenace, più o meno concolore al cappello e quasi sempre ricurvo.

Carne

biancastra, tenace ed elastica nel cappello, fibrosa quella del gambo, odore abbastanza simile a quello della farina ma non buono.

Habitat

crece in estate - autunno, ma qualche volta anche in primavera, nei prati, nei campi, sui pascoli, ai margini dei boschi; abbastanza comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Predella

dicembre condizioni meteo di tempo sereno sotto castagno.



***Clitocybe geotropa* (Bull.: Fr.) Qué.**

Fungo di San Martino, Cimballo

Commestibilità o Tossicità

Di ottima qualità il cappello. Il gambo, soprattutto negli esemplari più maturi, è stopposo e coriaceo e deve essere scartato.

Tassonomia

Regno *Fungi*
 Divisione *Basidiomycota*
 Classe *Basidiomycetes*
 Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*
 Ordine *Agaricales*
 Famiglia *Tricholomataceae*
 Tribù *Clitocybeae*
 Genere *Clitocybe*
 Sottogenere *Hygroclitocybe*
 Sezione *Geotropae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5÷25 cm, prima campanulato con orlo fortemente involuto, arrotolato, poi depresso a imbuto con umbone centrale persistente. Colore giallo ocraceo, beige, volgente all'arancione.

Lamelle

Fitte, elastiche, decorrenti, bianche poi crema-rosate.

Gambo

6÷16 × 2÷3 cm. Grosso, slanciato, robusto ingrossato al piede che è avvolto da un lanugine bianca, elastico, pieno poi spugnoso, leggermente più chiaro del cappello.

Carne

Bianca poi crema, soda e compatta, tenace nel gambo che col tempo diventa spugnosa ed elastica, odore aromatico diversamente interpretato: di lavanda, di mandorle, fruttato o mielato, sapore grato e delicato.

Habitat

In autunno, anche inoltrato, dopo abbondanti piogge, isolato o in gruppi di numerosi individui, disposti in circolo, file, tra l'erba o nei rovi, al limite dei prati e nelle radure boschive di latifoglie.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: valico S. Antonio.

Novembre condizioni meteo di tempo asciutto

Spore

$6\div 7 \times 5\div 6,5 \mu\text{m}$, a forma di goccia, lisce, bianche in massa.

La ricetta:



Clitocybe gibba (Pers.: Fr.) Kummer

Agaricus infundibuliformis Schaeff.

Clitocybe infundibuliformis (Schaeff.) Fr.

Cimballina, Imbutino

Commestibilità o Tossicità

Buona, aromatico il cappello (stopposo il gambo). Per la sua forma sottile ma carnosa si presta ad essere fritto. È adatto anche all'essiccamento e alla conservazione sott'olio.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-10 cm, da bruno pallido (talvolta, con clima asciutto, quasi bianco) a nocciola chiaro, a volte con sfumature rossastre. Cuticola finemente vellutata, specie negli esemplari giovani. Imbutiforme a piena maturazione; prima piatto o umbonato al centro, con margine fortemente involuto. Forma per lo più perfettamente circolare (margine talvolta ondulato).

Lamelle

Bianche o biancastre. Molto decorrenti, fitte, strette, intercalate da lamellule.

Gambo

4-8 x 0,5-1 cm, fibroso, concolore al cappello. Clavato, cilindrico, slanciato. Stopposo e cotonoso in basso.

Carne

Bianca, fibrosa nel gambo, elastica nel cappello. Odore grato, forte di humus ed aromatico, più intenso negli esemplari umidi.

Habitat

Comunissimo nei boschi, sia di conifere che di latifoglie, in ambienti ricchi di humus. Gregario. A gruppi talvolta numerosissimi quando cresce intorno o dentro a fascine. Dalla tarda primavera al primo autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
maggio condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

5-7 x 4-5 µm, ellittiche, lisce. Bianche in massa.



***Clitocybe inornata* (Sow.: Fr.) Gillet**

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

diametro da 2,5 a 8,0 cm, inizialmente piano-convesso oppure piatto, poi imbutiforme, con il margine a lungo involuto, non striato per trasparenza ma tipicamente costolato. Rivestimento pileico non igrofano, da grigiastro a grigio-brunastro, un po' feltrato o minutamente squamuloso.

Lamelle

da largamente adnate a subdecorrenti, moderatamente fitte, inizialmente grigio-biancastre, presto grigio-brunastre, con il filo intero, concolore.

Gambo

altezza variabile da 3,0 a 7,0 cm e diametro di 0,8-1,5 cm, cilindraceo, pieno, poi farcito, concolore al cappello, con fibrille appressate, normalmente con la base munita di cospicui rizoidi.

Carne

biancastra, con odore piuttosto forte e complesso, prima aromatico o dolciastro, poi come di pesce, via via sempre più sgradevole; sapore mite.

Habitat

Cresce in estate-autunno, isolata o a piccoli gruppi, nei boschi di latifoglie e nei boschi di conifere; con la base vistosamente attaccata alle foglie o agli aghi; specie relativamente comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
dicembre.

Spore

da strettamente ellissoidali a fusiformi con base ottusa o acuta, delle dimensioni di 8,0-10,5 × 3,5-4,4 μm.



Clitocybe nebularis (Batsch: Fr.) Kummer

Clitocybe alba (Bataille) Singer

Lepista nebularis (Fr.) Harmaja

Assone

Commestibilità o tossicità

Nonostante in molte zone dell'Italia venga ancora regolarmente consumato, *Clitocybe nebularis* è un fungo velenoso per consumo ripetuto: le tossine si accumulano progressivamente nel nostro corpo fino a provocare intossicazioni di tipo gastrointestinale e neurologico. Si sono verificati casi di persone colpite da forti mal di testa, dovuti all'inalazione dei vapori, solo perchè si trovavano nell'ambiente dove questi funghi venivano sbollentati.

Tassonomia

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Tricholomataceae**

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷10(15) cm di diametro, da convesso a spianato o anche depresso, carnoso, fibrilloso, coperto da una pruina biancastra ed evanescente; il colore è grigio-cenerino, grigio-ocra, a volte biancastro; il margine è regolare, involuto, spesso più chiaro.

Lamelle

Strette, fitte, separabili dalla trama del cappello, poco decorrenti, biancastre poi giallastre a maturità.

Carne

Biancastra, tenace poi molle, stopposa nel gambo; odore forte e caratteristico non gradevole, più marcato nei soggetti cresciuti in boschi caldi di latifoglia; il sapore è leggero, dolciastro.

Gambo

5÷10 × 3÷4 cm, robusto, cilindrico, con fibrille longitudinali, attenuato all'apice ed ingrossato, anche clavato, alla base, che è decorata da residui miceliari bianchi; il colore è appena più chiaro del cappello.

Habitat

Specie ubiquitaria, molto comune e diffusa; cresce in gruppi numerosi, in lunghe file ed in "cerchi delle streghe", nel substrato di residui vegetali in decomposizione, nei boschi di conifere e latifoglie, dall'autunno fino ai primi geli invernali.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

crema in massa, ovoidale-ellittiche, 6-7 x 3,5-4,5 μm , lisce.



***Clitocybe odora* (Bull.) P. Kumm.**

Lepista odora (Bull.) Harmaja

Rubeolarius odoratus (Bull.) Raithelh

Fungo dell'anice

Commestibilità o tossicità

Discreta, ma non gradito a tutti per il corposo sapore di anice; è consigliabile consumarlo frammisto con altri funghi in quanto conserva il forte odore anche dopo la cottura.

Tassonomia

Ordine *Tricholomatales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-8 cm di diametro, convesso-campanulato con umbone centrale, poi appianato e irregolare; margine revoluto, talvolta ondulato e fessurato; cuticola umida, glabra, di colore blu-verdastro, grigiastro e con riflessi verdognoli.

Lamelle

Non molto fitte, lunghe, un po' decorrenti, biancastre, con sfumature verdi o brunastro-gialle.

Gambo

Cilindrico, liscio, concolore al cappello, con al piede resti rizomorfi bianchi di micelio.

Carne

Bianca o verde pallida, immutabile. Odore fortemente anisato. Sapore analogo.

Habitat

Fungo saprofito, fruttifica sulle lettiere dei boschi di latifoglie, nei pascoli e nelle brughiere in estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola

Settembre - ottobre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

7-9 x 4-5 µm, ellittiche, lisce, ialine, bianche in massa



***Clitocybe phyllophila* (Pers.: Fr.) Kummer**

Clitocybe cerussata (Fr.: Fr.) P. Kumm.

Lepista phyllophila (Pers.) Harmaja

Commestibilità o Tossicità

Si tratta di una specie velenosa a causa del ragguardevole contenuto di muscarina. Provoca intossicazioni che si evidenziano da pochi minuti fino a due ore dal pasto, a volte anche durante.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷8 cm di diametro, da convesso a spianato, infine depresso, leggermente umbonato; cuticola liscia, bianca, lucida, come glassata, pruinoso, fibrillosa.

Lamelle

fitte, poco decorrenti, biancastre poi gialline.

Gambo

Altezza 3÷8 cm, spessore 0,3÷0,7 cm, cilindrico, appena ingrossato e leggermente fioccoso alla base, bianco, fibroso, elastico, a volte sinuoso.

Carne

Biancastra, tenace, odore e sapore leggeri di rancido.

Habitat

Specie ubiquitaria, comune e diffusa; cresce in gruppi numerosi in autunno, sul terreno, nei boschi, nei prati e nei giardini, sopra le lettiere di latifoglie ed aghifoglie.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
novembre.

Spore

color crema in massa, da subglobose a ellissoidali, lisce, guttulate, apicolate, 4-4,5 x 3,5-4 µm.



***Clitocybe rivulosa* (Pers. : Fr.) Kumm.**
Falso prataiolo

Commestibilità o Tossicità

velenoso e può dare effetti di intossicazione piuttosto gravi.

Tassonomia

Ordine *Tricholomatales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

La taglia è molto grande. Si presenta con un cappello inizialmente convesso con depressione, poi più aperto, quasi a imbuto, col margine molto sottile e la superficie di colore giallo-ocra sporco o anche un po' rosato. La forma non è regolare.

Lamelle

spaziate in modo tipico, adnate o anche decorrenti. Il colore è biancastro.

Gambo

pieno, tenace, di colore bianco, ma con qualche sfumatura rosata, finemente fibrilloso.

Carne

bianca con qualche tono rosa chiaro. sapore mite e un odore non molto forte, un po' acidulo.

Habitat

Cresce da luglio fino a ottobre nei prati, nei pascoli, ai margini di strade in schiere numerose. Piuttosto comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
novembre condizioni meteo di tempo coperto. Pineta



Clitocybe sinopica (Fr.: Fr.) Kummel

Commestibilità o Tossicità

Commestibile, ma di poco pregio a causa della carne un poco fibrosa.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Genere *Clitocybe*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4-7 cm di diametro, inizialmente convesso, piano nella zona centrale, a maturazione piano-depresso, profondamente ombelicato o imbutiforme, con margine involuto nei giovani esemplari, a volte lobato in età adulta. La cuticola è asciutta, finemente squamulosa, di colore rosso-mattone o bruno-fulvo, tende a decolorarsi negli esemplari maturi.

Lamelle

mediamente fitte e leggermente decorrenti, diseguali e forcate, biancastre in tenera età, crema pallido con riflessi giallognoli a maturazione. Allo stadio iniziale di crescita si possono notare delle anastomosi in relazione alla decorrenza del gambo, filo concolore e liscio.

Gambo

3,5-7 × 1 cm, raramente più largo, concolore al cappello o appena più chiaro, cilindrico, può presentarsi leggermente allargato verso la base, di buona consistenza, pieno o farcito, con superficie liscia di aspetto setoso-fribilloso, con zona tipicamente furfuracea all'apice e con presenza di residui miceliari (rizoidi) alla base.

Carne

Leggermente fibrosa nel cappello, stopposa nel gambo, tenace e quasi coriacea nella zona corticale. Alla sezione è biancastra, arancio-rossastra nella zona sottocuticolare ed ai margini del gambo, odore e sapore di farina fresca.

Habitat

Specie non molto frequente, cresce isolata o a gruppi di pochi esemplari ai margini di sentieri, tagli boschivi o foreste molto aperte di conifere, prediligendo *Picea abies* e *Abies alba*, esclusivamente in primavera e inizio estate.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
novembre condizioni meteo di tempo sereno. Sotto castagno.



***Clitopilus prunulus* (Scop.: Fr.) Quelét**

Paxillopsis prunulus (Scop. : Fr.) J.E. Lange

Pleurotus prunulus (Scop. : Fr.)

Prugnolo, Prugnolo bastardo, Spion de brisa

Commestibilità o tossicità

Ottimo commestibile dalla carne tenera e gustosa.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Entolomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-12 cm di diametro. Da convesso con margine involuto ad appianato, poi imbutiforme; irregolare, lobato e ondulato; cuticola pruinosa, secca e morbida, leggermente viscosa con umidità, con superficie che al tatto ricorda il cuoio. Colore bianco grigiastro.

Lamelle

Fitte, sottili, basse e decorrenti che si separano facilmente dal cappello. Di colore bianco poi lievemente rosate infine rosa-carnicino, crema.

Gambo

Alto 2-5 cm con diametro 0,8-1,3 cm, biancastro, corto, pieno e sodo poi midolloso e farcito, più o meno cilindrico, con svasature o rigonfiamenti a volte in alto ed altre alla base pruinosa. Spesso in posizione eccentrica.

Carne

Bianca, tenera, friabile e fragile. Odore e sapore di farina bianca che ricorda l'impasto da pane.

Habitat

Cresce in estate e autunno nei boschi di latifoglie e di conifere. Reperibile spesso in prossimità del *Boletus edulis*, tanto che viene in molte regioni chiamato spia del porcino.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre – ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

10-13 x 5-6 micron, largamente ellittiche, attenuate alla base con caratteristici solchi longitudinale (6-8), rosa in massa



***Collybia butyracea* (Bull.: Fr.) Quél.**

Commestibilità o Tossicità

Mediocre commestibile.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Marasmiaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4-7 cm di diametro, prima convesso poi spianato, con margine spesso sinuoso, umbonato, piuttosto acquoso, brillante e carnoso; il colore varia dal bruno al bruno-grigiastro, più carico al centro.

Lamelle

biancastre, libere e fitte.

Gambo

4-5 cm x 0,5-1,5 cm, spesso appiattito, cedevole, attenuato in alto e lanoso alla base.

Carne

molle, brunastra, con leggero odore fruttato

Habitat

Fungo saprofita. Molto diffuso, si trova nei boschi di conifere e di latifoglie, in estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Pieve di Cusignano, Comune di Salsomaggiore T.; località: Bargone

Ottobre - dicembre condizioni meteo di tempo piovoso

Spore

ellittiche, ialine, bianche in massa.

La ricetta



***Collybia confluens* (Pers.: Fr.) Kummer**

Commestibilità o Tossicità

Di nessun valore.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Marasmiaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

del diametro medio di 1,5-5,0 cm, inizialmente subemisferico, campanulato, infine piano-convesso o appianato, con un largo umbone ottuso; cuticola liscia, igrofana, un po' viscida se bagnata, glabra, opaca col secco; colore beige-grigiastro, ocraceo sporco, al disco rosa carnicino-brunastro più scuro, diventa quasi biancastro con l'età e il secco; margine talvolta revoluto.

Lamelle

libere, molto fitte, strette, specialmente vicino al bordo del cappello, di un colore crema pallido o carnicino chiaro, con il filo biancastro.

Gambo

di altezza variabile da 5,0 a 10,0 cm e diametro di 0,15-0,5 cm, cilindraceo, talvolta compresso, fistoloso e duro, poi cavo; con colore o più scuro del cappello specialmente alla base, rivestito, negli esemplari giovani, da una fine pruinosità bianco-grigiastra, molto evidente soprattutto verso la base, con feltro miceliare bianco.

Carne

esigua nel cappello, bianca, fibrosa nel gambo, color ruggine; sapore quasi nullo, odore insignificante o leggero d'aglio.

Habitat

Cresce in estate-autunno generalmente cespitosa, raramente solitaria, su legno di latifoglie e di conifere.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Cangelasio
maggio condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

ellissoidali, delle dimensioni di $5,6-8,5 \times 3,2-3,6 \mu\text{m}$, lisce, ialine.



***Collybia dryophila* (Bull.: Fr.) Kummer**

Commestibilità o Tossicità

Discreto commestibile, comunque di poco valore alimentare, se ne utilizza solo il cappello, poiché il gambo è alquanto coriaceo.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Marasmiaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-7 cm di diametro, prima convesso, poi appianato, a volte umbonato. Margine sottile, ondulato. Cuticola liscia, glabra, igrofana, color zafferano, fulvo-rossastro, impallidente con il tempo secco.

Gambo

3-8 x 0,2-0,5 cm, cilindrico, a volte ingrossato alla base, esile, tenace, liscio, cartilagineo, fistoloso, giallo-aranciato o giallo-rosso con le stesse tonalità del cappello.

Lamelle

Fitte, strette, da adnate a libere, appena decorrenti, prima bianche, poi giallo paglierino.

Carne

Color crema, acquosa, sottile nel cappello, tenace nel gambo. Odore lieve, gradevole, fungino. Sapore non significativo o lievemente acidulo.

Habitat

È una specie abbastanza comune, fruttifica più in primavera che in autunno, infatti i primi carpofori cominciano a spuntare già con le prime piogge in aprile-maggio. Cresce gregario o cespitoso, principalmente nelle lettiere di boschi di latifolia, ma anche di aghifolia.

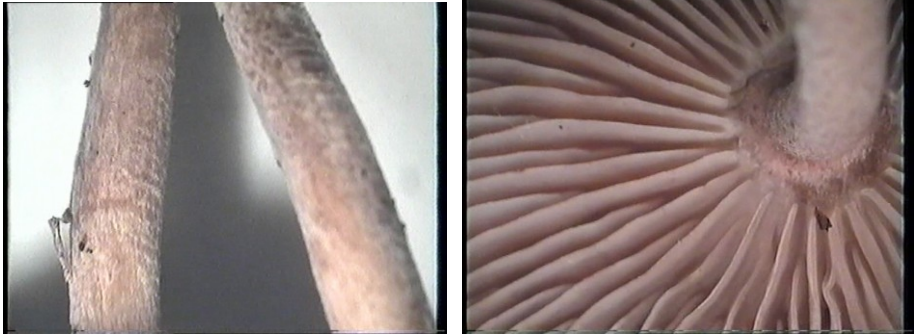
Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Predella.

settembre

condizioni meteo di tempo piovoso temperatura fra 20 e 25 °C

Particolari stereoscopici



Si possono notare i particolari del gambo e la sua caratteristica pruinosità, le lamelle con la loro attaccatura al gambo e la conformazione del margine del cappello.

Spore



da bianche a bianco-gialline in massa, ellissoidali o a forma di lacrima, 5,0-6,5 x 2,5-3,8 μm , lisce, ialine, guttulate, non amiloidi.

La ricetta:



Collybia fusipes (Bull.: Fr.) Quélet
Gymnopus fusipes (Bull.) Gray

Commestibilità o Tossicità

Seppur da alcuni autori considerata commestibile (Bruno Cetto ed altri) la specie è oggi sospettata di causare avvelenamenti a sindrome pardinica. La sua carne, se essiccata nel suo habitat, si reidrata rapidamente con la pioggia ed anche i carpofori più vecchi possono sembrare freschi (reviviscenza) in tal caso la specie diventa tossica e causa disturbi intestinali.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Marasmiaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Carnoso, da 2 fino ad 8 cm, occasionalmente anche 10 cm; prima convesso, poi spianato, più o meno irregolare, liscio, color nocciola, spesso maculato di bruno/ocra, a volte più chiaro al centro.

Gambo

Sottile, lungo fino ad 8/10 cm, fusiforme, tenace, spesso irregolare, presenta delle introflessioni anche profonde; nella parte inferiore termina con una sorta di radichetta; concolore al cappello.

Lamelle

Adnate, separate dal cappello da una leggera introflessione, biancastre, spesso con macchie color ocra.

Carne

Bianca, tenace, elastica. Odore molto gradevole, complesso, leggermente aromatico, fungino. Sapore: dolce, delicato. Un po' acre negli esemplari troppo vetusti.

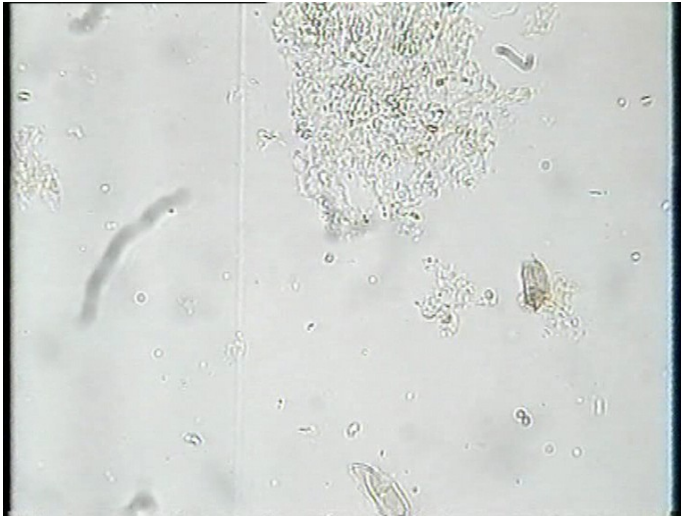
Habitat

Gregario oppure cespitoso, cresce in estate/autunno, spesso in contemporanea al "chiodino" con cui occasionalmente può essere confuso; predilige ceppaie marcescenti oppure fogliame. Nei boschi di latifoglie.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Monte Bianco, Banzola,
Settembre - ottobre

condizioni meteo di tempo asciutto temperatura $< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$

Particolari stereoscopici**Spore**

Ialine in massa.



***Conocybe Tenera* (Schaeff.)**

Commestibilità o Tossicità

Sconosciuta. Probabilmente tossico

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Bolbitiaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

da conico a convesso liscio e di colore marrone cannella. Di solito è meno di 2 cm di diametro ed è striato quasi al centro.

Lamelle

adnate e di colore marrone chiaro, scuriscono a maturazione.

Gambo

3 - 9 cm di lunghezza, spessore 1,5 mm, a volte con qualche gonfiore alla base. Cavo e con pruinosità all'apice.

Habitat

Ampiamente distribuito. Si trova non di rado nei prati in città.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
novembre.

Spore

12 x 6 micrometri di colore bruno giallastro, liscio e ellissoide con un poro germinativo.



***Coprinus comatus* (Müll.: Fr.) Pers.**

Coprino chiomato, Agarico chiomato, Fungo dell'inchiostro

Commestibilità o Tossicità

Delicato commestibile solo se immaturo (lamelle bianche!), da consumarsi appena colto perché si altera rapidamente, in pratica è il solo coprino commestibile e senza eccedere lo possiamo anche mangiare crudo. Si consiglia di eliminare il gambo subito dopo averlo raccolto, per rallentare la maturazione. Recenti studi hanno messo in evidenza una piccola presenza di coprina anche in questa specie, questa sostanza presente in più alta concentrazione in *C. atramentarius* è responsabile della sindrome coprinica. È consigliabile evitare, o ridurre al minimo, l'assunzione di bevande alcoliche con *C. comatus*. È veramente ottimo saltato in padella con una noce di burro. Considerato da molti autori il miglior fungo in assoluto.

Tassonomia

Regno *Fungi*
 Divisione *Basidiomycota*
 Classe *Basidiomycetes*
 Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*
 Ordine *Agaricales*
 Famiglia *Coprinaceae*
 Genere *Coprinus*
 Sottogenere *Coprinus*
 Sezione *Coprinus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5÷10(20) × 3÷6 cm, poco carnoso, dapprima ovoidale-oblungo o a forma di clava, ricopre una gran parte del gambo al quale aderisce con le lamelle, come un ditale; poi si apre a forma di campana allungata, mentre il margine si lacera, si arrotola verso l'alto e comincia a liquefarsi. La cuticola degli esemplari giovani è bianca, giallognola al centro e quasi liscia, maturando si rompe in squame arricciate disposte regolarmente su cerchi concentrici, e il colore si fa più scuro a partire dal margine che diventa rosa e poi nerastro. A questo punto diventa molle e si liquefà in una poltiglia nerastra.

Lamelle

Fitte, appressate come le pagine di un libro chiuso, con orlo pruinoso, bianche, poi rosa, rosso-brune, poi nere ed infine deliquescenti.

Gambo

10÷15 × 1÷1,5 cm, cilindrico, slanciato, ingrossato alla base, cavo e bambagioso. Bianco sericeo, poi rosa grigiastro o brunastro, leggermente peloso-fibrilloso, poi glabro.

Carne

Tenera, acquosa, bianca, poi rosea, infine nerastra e deliquescente. Odore mite. Sapore grato.

Anello

Mobile, membranoso, sottile che sovente sparisce.

Habitat

Dalla primavera all'autunno in gruppi numerosi nei terreni umidi e concimati, sciolti o sabbiosi, ricchi di materiale calcareo e di sostanze fertilizzanti organiche, nei prati, nei giardini, ai lati dei sentieri del bosco. Nelle piazzole boschive dove si esegue il taglio della legna, sembra particolarmente apprezzare i tanti trucioli che nel tempo si accumulano in queste aree e la compressione del terreno realizzata dai mezzi pesanti che ci transitano sopra.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Centro urbano
dicembre .

Spore

10÷15 × 6÷8 μm, ellittiche, bruno-nerastre.

La ricetta



***Coprinus micaceus* (Bull.: Fr.) Fr.**

Agaricus micaceus Bull.
Coprinellus micaceus (Bull.) Vilgalys

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Coprinaceae*

Genere *Coprinus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

2-4 cm, inizialmente ovoidale, poi conico-campanulato, man mano che giunge a maturità il margine si spacca e tende ad arricciarsi verso l'alto per poi divenire più o meno deliquescente; margine leggermente dentellato e con striature che arrivano quasi fino al centro del cappello; colori tendenti all'ocra-brunastro, con il centro sempre un po' più scuro; la cuticola si presenta liscia, cosparsa da granulazioni biancastre, giallo-brune al centro, evidenti soprattutto negli esemplari giovani.

Lamelle

abbastanza fitte, inizialmente biancastre, poi sempre più tendenti al nerastro, a seconda del grado di maturazione delle spore, infine deliquescenti.

Gambo

5-10 × 0,2-0,5 cm, slanciato, cilindrico o leggermente allargato verso la base, cavo e fragile, subliscio o leggermente pruinoso, biancastro.

Carne

Molto sottile, bruna, odore e sapore non significativi.

Habitat

Fascicolato o subcespitoso su legno in decomposizione o nelle sue vicinanze immediate, sovente su residui interrati, così da sembrare quasi terricolo; dalla primavera all'autunno, molto comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Cogolonchio
maggio condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Brune in massa.



***Coprinus plicatilis* (Curtis) Fr.**
Agaricus plicatilis Curtis, Fl.

Commestibilità o Tossicità

Scarsa oppure senza valore.

Tassonomia

Ordine: **Agaricales**

Famiglia: **Coprinacee**

Genere: **Coprinus**

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Cilindrico-ovoidale, campanulato, poi convesso, appianato e compresso al centro; giallo-ocraceo la parte centrale, grigia, farinosa, plicato-striata la parte periferica; 2-4 cm di diametro.

Lamelle

Sottili, tenere, color rosa poi grigio e infine nere non deliquescenti; inserite su un disco, dalla parte alta del gambo.

Gambo

Bianco-pallido, sericeo-lucente, sottile, base bulbosa.

Carne

Insignificante. Odore e sapore pressoché nulli.

Habitat

Fruttifica in primavera-autunno, nei prati, ai margini di sentieri e strade boschive.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
novembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

11-12 x 8-9 μm , ellittiche, o a mandorla, nere in massa.



***Coprinus romagnesianus* Singer**

Coprinus atramentarius var. *romagnesianus* (Singer) Krieglst.

Coprinus atramentarius var. *squamosus* Bres.

Fungo dell'inchiostro

Commestibilità o Tossicità

Da non consumare. Diviene comunque velenoso se ingerito insieme a bevande alcoliche, anche a distanza di parecchie ore, a volte anche giorni (sindrome coprinica). È la specie del genere *Coprinus* con maggior quantitativo di coprina (una micotossina) in rapporto al peso.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Coprinaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-6 cm, prima ovoidale, spesso tronco all'apice, poi aperto, con il margine che si rompe e si liquefà; grigio-brunastro, più scuro verso il centro, con piccole scaglie appressate, tipicamente scanalato, con orlo ondulato in maniera irregolare.

Lamelle

Libere, ventricose e pruinose, larghe 7-15 mm, prima molto fitte e bianche, poi larghe brune e infine nerastre e deliquescenti.

Gambo

8-18 x 0,8-1,5 cm, cilindrico e attenuato verso l'alto, sericeo, con colore al cappello, con scaglie brunastre nella parte inferiore, molto presto cavo all'interno.

Carne

Bruno-grigiastra negli esemplari giovani, poi biancastra in quelli adulti, fibrosa nel gambo.

Habitat

È un fungo saprofito e lignicolo. Cresce spesso cespitoso ai bordi dei ceppi di alberi isolati. Fruttifica dalla primavera all'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Centro urbano
aprile .

Spore

Nere in massa, 7-10 x 4,5-6 μm , ellittiche, con poro germinativo evidente.



***Cortinarius caerulescens* (Schaeff.) Fr.**

Commestibilità o Tossicità

Probabilmente innocuo, ma se ne sconsiglia il consumo.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Cortinariaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

da emisferico a piano-convesso nell'adulto, blu-violetto che si decolora col secco su toni grigi e giallo-ocra; vischioso con tempo umido e sericeo col secco, ricoperto di fibrille biancastre nel giovane.

Lamelle

violette nel giovane, poi tendenti al fulvo-ocra.

Gambo

concolore con grosso bulbo marginato, ricoperto da fibrille biancastre che tendono all'ocra con l'età.

Carne

biancastra con gambo violetto e base del bulbo ocracea.

Habitat

Cresce in boschi calcarei prevalentemente sotto faggio.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola agosto . Castagneto.



***Cortinarius caperatus* (Pers.) Fr.**

Rozites caperata (Pers.) P. Karst.

Pholiota caperata (Pers.) Sacc.

Dryophila caperata (Pers.) Quél.

Commestibilità o Tossicità

Buon commestibile, è molto ricercato in alcune regioni italiane dove viene raccolto per la preparazione di misti o per essere conservato sott'olio.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Cortinariaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3÷10(12) cm, inizialmente subgloboso, poi convesso ed infine più o meno disteso con tipico umbone ottuso; di colore variabile da beige-nocciola a rossiccio; in gioventù rivestito da una pruina bianco-violetta che talvolta permane al centro del cappello anche nei soggetti maturi. Superficie asciutta e caratteristicamente grinzosa.

Lamelle

moderatamente rade, uncinata, serpeggianti, con filo irregolare e biancastro; di color paglierino all'esordio, giallo-ocra per la maturazione delle spore.

Gambo

5÷10(15) × 1,2÷2,5 cm, carnoso, duro, poi midolloso, per lo più cilindrico o leggermente ingrossato alla base. Superficie fioccosa nella parte superiore l'anello, di color giallo pallido o paglierino; può presentare resti del velo generale alla base del gambo di colore violetto. Anello doppio a polsino, biancastro e striato nella parte superiore.

Carne

All'esordio soda poi fibrosa, di color crema-biancastro; sapore grato e odore non distintivo.

Habitat

Predilige le peccete in zone umide; si può rinvenire occasionalmente anche sotto latifoglie come Faggio e Castagno. Crescita gregaria, dall'estate all'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno.

La ricetta



***Cortinarius splendens* Henry**

Commestibilità o Tossicità

Velenoso. E' sotto osservazione per alcuni casi mortali registrati in Francia

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Cortinariaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Fino a 7 cm solamente un po' macchiato di bruno con un colore dorato su sfondo giallo vivo.

Lamelle

Concolori al cappello.

Gambo

$7 \times 1,2 \div 3$ cm, di un colore giallo vivo come lamelle e cappello.

Carne

colore giallo vivo. Tutto il fungo si presenta di un caratteristico giallo oro concolore.

Habitat

sotto le Latifoglie nei periodi da settembre in poi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno.



Cortinarius trivialis Lange

Myxacium triviale (J.E. Lange) M.M. Moser

Inocybe trivialis (J.E. Lange) M.M. Moser

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Cortinariaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5-10 cm, convesso, poi spianato con umbone ottuso, carnoso, cuticola giallo-ocra, giallo-brunastra, liscia, molto glutinosa con l'umido. Margine a lungo involuto.

Lamelle

Color argilla o ocra, poi ruggine, poco fitte, adnate uncinatae.

Gambo

7-12 x 1-2 cm, viscoso, biancastro all'apice, con vari anelli giallo-bruni formati dal velo.

Carne

Di colore giallo chiaro, bruna sotto la cuticola più scura alla base del gambo. Odore impercettibile e sapore dolciastro.

Habitat

Specie comune, fruttifica in estate-autunno, a gruppi numerosi, in boschi di latifoglie.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
novembre condizioni meteo di tempo sereno. Sotto castagno.

Spore

ellissoidali, verrucose, color ruggine in massa.



***Craterellus cornucopioides* (L.) Pers.**

Craterellus ochrosporus Burt, Ann. Mo. bot. Gdn
Trombetta dei morti, Cornucopia, Corno dell'abbondanza

Commestibilità o tossicità

È un ottimo commestibile, molto ricercato, anche se non tutti gradiscono un piatto ingrignato o addirittura annerito da questi funghi; essiccato ha una ottima resa.

Tassonomia

Ordine *Cantharellales*

Famiglia *Cantharellaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

È la parte superiore ed interna che si prolunga per tutto il gambo, misura 3÷10(12) cm e ricorda una cornucopia o una trombetta, molto svasata in alto e con il margine arrotolato; la colorazione è inizialmente scura, nero-bluastro con presenza di piccole squamette che si evidenziano maggiormente da adulto quando la pigmentazione schiarisce apparendo grigio-brunastra. La zona fertile o imenio si presenta nella parte inferiore ed esterna ed è liscia con rugosità verticali; il colore è da grigio-cenere a grigio-bluastro, tendente a schiarire maggiormente anche per le spore che sono bianche.

Gambo

2÷5(6) cm, risulta quasi inesistente, inglobato nel cappello ed è fibroso.

Carne

La consistenza è sottile ed elastica, color grigio-nerastro, da giovane con delicato odore di frutta ma, con l'invecchiamento, ricorda la cantina o il tartufo; il sapore è gradevole, un po' dolciastro.

Habitat

Comunissimo nelle faggete e nei boschi di altre latifoglie, poco frequente sotto aghifoglia.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

9÷11 x 5÷6 µm, ellittiche, lisce, guttulate, ialine (trasparenti), non amiloidi, bianche in massa.

La ricetta



Cystoderma carcharias (Pers.) Fayod

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-4 cm di diametro, prima campanulato o semisferico, poi aperto, rugoso, di color crema-rosato, più pallido al bordo e brunastro nel mezzo, con finissime granulazioni regolari.

Gambo

3-4 cm x 0,5-0,6 cm, cilindrico, leggermente bulboso, cavo da adulto, biancastro o leggermente pruinoso in alto, punteggiato-granuloso al di sotto dell'armilla che inguaina il gambo sui 2/3 inferiori aprendosi in un collare membranoso, con colore al cappello e leggermente più pallido.

Lamelle

regolari, adnate e leggermente decorrenti per un dente, da biancastre a crema-giallastre.

Carne

di colore bianco pallido, fragile e dall'odore leggero.

Habitat

Fungo simbiote. Cresce in estate-autunno nei boschi non fitti di conifere e latifoglie.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.

settembre condizioni meteo di tempo asciutto

Spore

bianche in massa.



***Dedalea quercina* (L.) Pers.**
Trametes (Lenzites) quercina

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile perché duro è legnoso.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine: *Polyporales*

Famiglia: *Fomitopsidaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Cappello: 10-30 cm, ampiamente gnoccoso, a forma di zoccolo, asciutto e liscio, finemente stratificato, (in genere più verso il margine); biancastro quando è fresco, ma da grigio-rossiccio a nero avanzando con l'età (spesso più scuro verso il punto di attacco negli esemplari che hanno diversi anni). Sessile, semicircolare, con superficie rugosa, gli strati sono di diverso colore.

Gambo

Sessile, un vero gambo non è presente.

Tubuli

Tubuli lunghi circa 4 centimetri e larghi circa 1-3 mm, color grigio-crema.

Pori

Di forma allungata, poligonali e concolori ai tubuli. I pori sono simili a pseudolamelle, biancastri quando sono freschi, diventando giallo pallido o marrone chiaro. La cosa cambia se vi sono ammaccature.

Carne

Biancastra, legnosa, di consistenza simile al sughero. con l'età diventa marrone pallido. Reazioni chimiche: Tutte le parti diventano nere sotto KOH. Odore e sapore insignificanti, di fungo.

Habitat

Parassita attivissimo e mortale, crescente da sola o in piccoli gruppi su querce e castagni (occasionalmente sul legno di altre latifoglie) vivi, raramente su conifere e con il corpo fruttifero fuso nel legno.

Pluriennale, provoca il marciume bruno del durame.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Predella.

Settembre

condizioni meteo di tempo asciutto temperatura 20 – 25 °C

Particolari stereoscopici

Si nota il caratteristico labirinto dell'imenio

Spore

5-6 x 2-3,5 μ , lisce, cilindriche o a forma ellittica. La sporata è bianca.



***Disciotis venosa* (Pers.) Arnould**

Discina venosa (Pers.) Fr.

Peziza venosa Pers.

Commestibilità o Tossicità

Commestibile, solo dopo bollitura. Dal sapore non gradevole e di nessun valore gastronomico.

Tassonomia

Ordine ***Pezizales***

Famiglia ***Helvellaceae***

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

A forma di coppa concava, poi espansa, margini irregolari, più o meno rugoso e bruno scuro internamente, biancastro, leggermente furfuraceo, grinzoso e crostato esternamente.

Gambo

Molto corto, col quale è ancorato al terreno.

Carne

Fragile, biancastra, insignificante. Odore subnullo, spermatico. Sapore spermatico.

Habitat

Cresce in primavera, sul terreno o tappeti erbosi dei boschi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Cogolonchio
aprile condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

ellittiche, pluriguttate, bianche in massa, 19-25 x 12-15 µm.



***Echinoderma asperum* (Pers.) Bon.**

***Lepiota aspera* (Pers.) Quél.,**

***Echinoderma acutesquamosum* (Weinm.)**

Commestibilità o Tossicità

Tossico e piuttosto pericoloso.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Agaricaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5-15 cm di diametro, convesso, campanulato, poi appianato, carnoso.

Cuticola ricoperta da piccole squame coniche o piramidali che si distaccano, di color bruno-tabacco su fondo biancastro.

Gambo

Cilindrico, corto, bulboso alla base, prima pieno, poi cavo, bianco nella parte superiore, dall'anello verso la base giù è ricoperto da squame brunastre come nel cappello.

Lamelle

Molto fitte, libere, biforcate al gambo, di colore bianco.

Anello

Ampio, bianco, ornato nella parte inferiore da squame brunastre

Carne

Molle, bianca. Odore fetido. Sapore acido, aspro.

Habitat

Fruttifica, solitario o in piccoli gruppi, in boschi di conifere o misti e in giardini.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola.

Ottobre condizioni meteo di tempo asciutto sotto castagno.

Spore

5-8 x 3-4 µm, ellissoidali, guttulate, bianche in massa.



***Entoloma aprile* (Britz.) Saccardo**

Agaricus aprilis Britzelm. (1885)

Entoloma clypeatum var. aprile (Britzelm.) Krieglst. (2003)

Entoloma majale sensu Lange (2005)

Rhodophyllus aprilis (Britzelm.) Romagn. (1947)

Commestibilità o tossicità

Commestibile.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Entolomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Diametro 30-70 mm. da giovane conico-campanulato, poi campanulato-convesso, con umbone pronunciato, igrofano, cuticola liscia, leggermente vischiosa, di colore grigio-bruno a grigio-bruno-scuro con tempo umido, grigio-beige, grigio-bruno-pallido, con centro più scuro a tempo secco, margine involuto, poi incurvato, infine piano, regolare a sinuoso, striato per trasparenza con l'umidità.

Carne

di colore biancastra di sapore gradevole farinoso, più o meno rancido in vecchiaia.

Lamelle

smarginate-adnate, larghe, biancastre, poi grigio-rosate, infine rosa-brunastre, filo lamellare irregolarmente dentellato, concolore.

Gambo

40-80 mm. cilindrico, pieno, fistoloso, poi cavo, fragile, diritto o flessuoso, pruinoso all'apice, di colore biancastro a grigiastro, ornato da fibrille grigio-brunastre a brune.

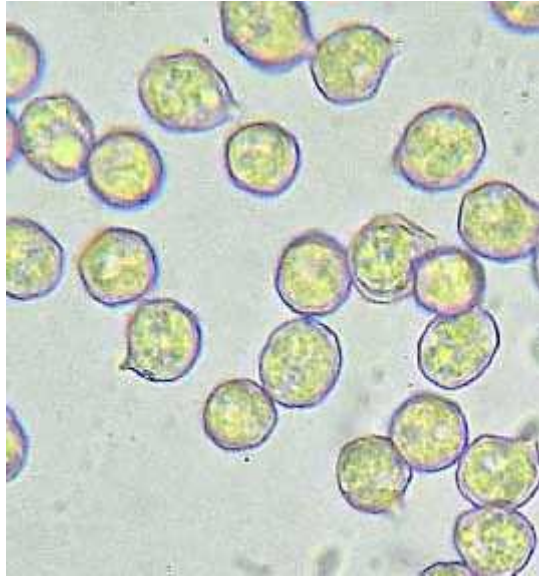
Habitat

boschi misti latifoglie e conifere, Ontano (*Alnus* sp.), Nocciolo (*Corylus avellanea*), con Abete rosso (*Picea abies*).

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Vaio

Marzo condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

9 x 10 μm , rosacee in massa.

La ricetta:



***Entoloma clypeatum* (Linné) Kummer**

Commestibilità o Tossicità

commestibile.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Entolomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Fino a 10 cm, liscio, fessurato negli esemplari maturi, igrofano, bruno scuro nella specie tipo, di colore molto più chiaro nella forma *pallidogriseum*, liscio con un largo umbone centrale, margine spesso ondulato.

Lamelle

poco fitte, smarginate, bianco-grigie, poi rosa, bruno-rosa a maturità; filo denticolato.

Gambo

10 - 15 x 1 - 2, cilindrico, ma spesso sinuoso deforme, bianco poi grigio-brunastro, fibrilloso, pruinoso in alto.

Carne

bianca. Odore e sapore di farina.

Habitat

piuttosto comune, gregario o cespitoso, simbiote di alcune Rosaceae, preferibilmente piante fruttifere (meli, peri, susini.....) in primavera.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Casa Lodesana
aprile condizioni meteo di tempo sereno.

La ricetta



***Entoloma lividum* (Bull.) Quélet**

Entoloma sinuatum (Bull.) P. Kumm.

Rhodophyllus sinuatus Singer

Commestibilità o tossicità

Tossico. Provoca disturbi gastro-intestinali acuti ed intensi, con possibili complicanze in relazione alla quantità ingerita.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Entolomataceae*

Genere *Entoloma*

Sezione *Entoloma*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5÷20 cm, carnoso, prima globoso, campanulato, convesso col centro piano, poi disteso ed ampiamente umbonato ed infine depresso.

Margine pruinoso, ondulato, a volte lobato e spesso fessurato, involuto da giovane diventa piano con l'età. La cuticola che non è separabile, è secca a tempo asciutto e viscida con tempo umido, è liscia e brillante e poi pruinoso, di colore cenere o grigio-bruno pallido o ocra, con sfumature biancastre e con numerose fibrille radiali, essiccando si apre radialmente.

Carne

Soda e compatta, fibrosa nel gambo, bianca. Odore e sapore forte di farina fresca o di noci acerbe, poi nauseante di farina rancida con l'età.

Lamelle

Prima color crema giallastre, poi rosa sempre più scuro fino al rosa salmone. Non molto fitte, con lamellule al margine. Più o meno smarginate poi libere al gambo, disuguali, con tagliente prima intero poi irregolare e seghettato.

Gambo

5÷14 × 0,5÷3 cm, robusto e duro, pieno ma presto midolloso, cilindrico, spesso bulboso ed incurvato. Prima pruinoso di colore biancastro, poi fioccoso e grigio-giallastro.

Habitat

In estate e autunno, sotto latifoglie, in luoghi umidi con qualsiasi tipo di suolo, ma preferisce terreni calcarei, a gruppi di due o tre esemplari anche uniti alla base del piede. Fungo assai comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
ottobre condizioni meteo di tempo sereno sotto castagno.

Spore

8,5÷11 × 7,5÷8,7 μm, poligonali, di color rosa salmone scuro.



***Fistulina hepatica* (Schaeff.: Fr.) Fr.**

Boletus hepaticus Schaeff.

Boletus buglossum Retz.

Boletus bulliardii J.F. Gmel.

Lingua di bue

Commestibilità o tossicità

Discreto commestibile, è uno dei pochi funghi che è possibile mangiare crudo senza correre rischi. Molti apprezzano il sapore della sua carne.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Fistulinaceae*

Genere *Fistulina*

Caratteristiche Morfologiche

Basidioma

10-20(30) × 2-4(6) cm, reniforme, semicircolare, mensoliforme o di una forma che ricorda la lingua del bue; la superficie è ondulata, umida, vellutata, ruvida, di consistenza elastica, quasi gelatinosa; il colore è giallo-arancio all'inizio, poi rosso, rosso sangue, rosso-bruno; i margini sono ottusi; i tubuli si trovano nella parte inferiore, in un'unico strato, corti, liberi ma appressati tra loro, inizialmente di colore biancastro-ocraceo, successivamente rossicci; i pori piccoli, rotondi biancastri o ocracei, alla manipolazione virano al bruno, bruno-rossiccio;

Carne

Succulenta, di colore biancastro-ocraceo all'inizio, poi arancio, infine rossa con venature più chiare, spessa, elastica, fibrosa: al taglio fuoriescono gocce di liquido rosso sangue; odore gradevole, sapore dolce-acidulo.

Gambo

Non sempre presente, laterale, rudimentale, tozzo, parzialmente incluso nel cappello e infisso nel tronco, di colore rosso scuro, verrucoso e papillato.

Habitat

Nelle cavità o nella parte bassa dei vecchi tronchi di latifoglie vive, predilige Castagni e Querce di varie specie. In genere lo ritroviamo come esemplare singolo, in estate e in autunni non molto freddi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

crema-ocra.

La ricetta:



Flammulina velutipes (Curt.: Fr.) Karsten

Collybia velutipes

Fungo dell'olmo

Commestibilità o Tossicità

Commestibile di scarso valore, ma apprezzato per il periodo di crescita e per la diffusa possibilità di incontro; utilizzabile solo il cappello.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Dermolomataceae*

Genere *Flammulina*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-6 cm di diametro, da emisferico a convesso e alla fine pianeggiante o depresso, è poco consistente e fortemente elastico, quasi gommoso, di un bel colore giallo-arancio più scuro al centro e sfumato al margine, che si presenta dapprincipio involuto e poi disteso, ondulato ed irregolare, visibilmente striato. Brillante e quasi vischioso a tempo umido.

Lamelle

Adnato-smarginate, quasi libere al gambo, ventricose, bianco crema-paglierino, intervallate da lamellule, si macchiano di bruno-ruggine nel fungo adulto.

Gambo

Lungo 5-9 cm, sottile e cilindrico, flessuoso ed irregolare con colore al cappello nella parte superiore ed ornato da velluto più scuro verso il piede (da cui il nome), duro, cartilagineo, talvolta eccentrico, radicato.

Carne

Giallina, sottile ed elastica nel cappello, fibrosa e tendente al bruno nel gambo.

Odore

debole di terriccio e sapore quasi nullo

Habitat

sulle ceppaie in decomposizione nei boschi prevalentemente di latifolia.

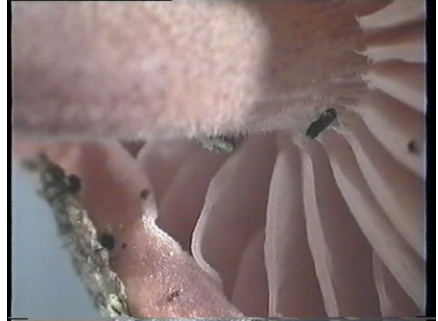
Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: centro urbano

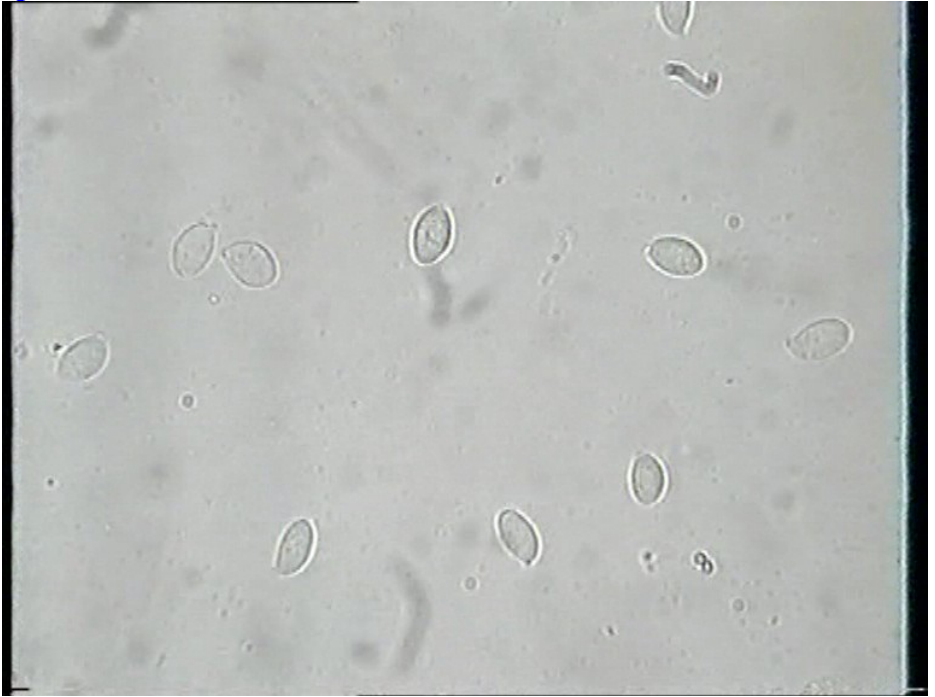
Comune di Salsomaggiore T.; località: Case Passeri; Scipione Passeri

febbraio ; novembre

condizioni meteo di tempo nuvoloso, terreno umido

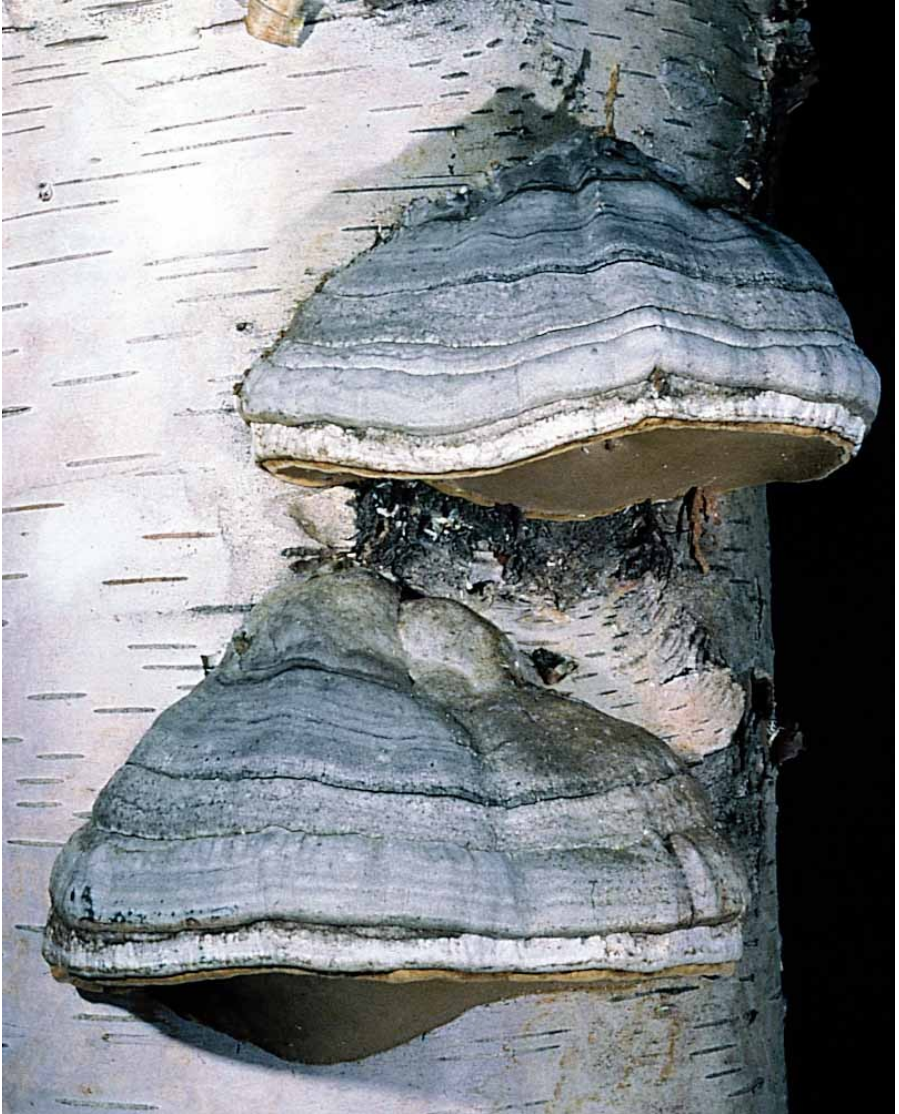
Particolari stereoscopici

Si possono notare i particolari del gambo, delle lamelle e del margine del carpoforo. In basso un piccolo esemplare completo.

Spore

7,5-10 x 3,5-4,5 μm , ellissoidi subcilindriche, lisce, ialine, non amiloidi, acianofile, bianche in massa.

La ricetta:



Fomes fomentarius (L.) J.J. Kickx

Pyropolyporus fomentarius (L.) Teng

Fungo dell'esca

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile, di consistenza praticamente pari a quella del legno.

Tassonomia

Ordine *Polyporales*

Famiglia *Polyporaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

Perenne, sessile, a forma di "zoccolo", 10-40 cm di lunghezza; nel primo stadio di crescita il cappello presenta solchi concentrici e ondulati, con cresta molle e cinerognola; poi orlo arrotondato, rugginoso chiaro; a maturazione la cresta si presenta dura, massiccia, color ocre o brunastra, con margine rugoso.

Tubuli e pori

Tubuli lunghi, a più strati, rugginosi. Pori fini, rotondi, piccoli, da bianco crema a brunastri. Molto fragili.

Carne

Suberosa o spugnosa, dura, bruno-rossastra. Odore marcatamente fungino oppure di legno, molto gradevole, specialmente in prossimità dei pori.

Habitat

Cresce su latifoglie, sia vive che morte, in estate-autunno, per diversi anni.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Centro urbano
marzo condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Oblunghe, giallastre in massa.



***Galerina marginata* (Batsch) Kühner**

Commestibilità o Tossicità

Mortale! Contiene Amatossine.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Crepidotaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Di dimensioni molto ridotte: 1,5-3 cm massimo; di forma conico-ottusa o più generalmente convessa, poi più espanso ed a volte quasi piano; poco carnoso, quando è umido assume una colorazione ocracea scura; a secco è giallo sporco. Presenta evidenti striature al margine.

Lamelle

Fitte, leggermente decorrenti oppure adnate, color nocciola.

Gambo

Cilindrico, color ocracea, fibroso; generalmente pruinoso al di sopra dell'anello, mentre al di sotto è di color ocracea, presenta residui di velo di colore bianco sporco.

Anello

Membranoso, color ocracea, esiguo.

Carne

Esigua, delicata, color ocracea.

Habitat

fungo simbiotico. Solitario o gregario nei boschi ricchi di humus, in estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano

novembre condizioni meteo di tempo sereno. Sotto castagno.

Spore

Ocracea ruggine in massa, (7) 8 - 10,5 (11) X 5 - 6 (7) micron, da ellissoidi a amigdaliformi più o meno verrucose, caliptrate, con apice che presenta callo più o meno pronunciato, plaga ilare liscia e visibile, cianofile e destrinoidee che scuriscono con KOH. o ammoniacale.



Ganoderma lucidum (Curtis) P. Karst.

Ganoderma japonicum (Fr.) Sawada

Ganoderma mongolicum Pilát

In Cina "Ling zhi" mentre in Giappone "Reishi"

Commestibilità o Tossicità

Il *G. lucidum* è un fungo parassita oppure saprofita che predilige il legno di quercia o castagno; conosciuto ed apprezzato in Cina per le sue proprietà terapeutiche, contiene principi attivi in grado di regolare il livello di colesterolo, la glicemia e di agire positivamente sull'aritmia cardiaca.. **Non commestibile** in quanto estremamente legnoso. Secondo recenti studi, sembra possedere spiccate proprietà anti-cancerogene. In Cina ed in Giappone viene coltivato sin dall'antichità, essiccato e poi ridotto in polvere; è adoperato per la preparazione di decotti, unguenti, liquori oppure viene semplicemente trasformato in compresse. Come già detto, possiede accertate proprietà farmacologiche, tra cui quella di contrastare l'ipertensione, nonché svariati problemi epatici e cardiovascolari; adatto anche per combattere alcune allergie

Tassonomia

Ordine ***Polyporales***

Famiglia ***Ganodermaceae***

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Circolare, reniforme o a ventaglio, con gambo verticale od obliquo, superficie lucida-laccata oppure opaca in età molto avanzata, color bruno-rossastra, con orlo del cappello giallastro.

Tubuli e pori

Tubuli corti, bianchi e poi giallastri. Pori Piccoli, bianco-giallastri.

Gambo

Eccentrico, concolore al cappello, di dimensione variabile 15-30 cm, oppure nullo.

Carne

Elastica, poi coriacea, legnosa ma non troppo, quasi rugginosa.

Odore leggero, gradevole, di tannino. Sapore legnoso, tanninico.

In età avanzata può essere soggetto all'attacco di tarli che lo riducono praticamente in polvere.

Habitat

Cresce in primavera inoltrata, estate ed autunno, su ceppi di latifoglie specialmente di quercia e di castagno, talvolta anche di olivo.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T..; località: Banzola ottobre .

Spore

Brunastre in massa (ruggine).



***Geastrum sessile* (Sowerby) Pouzar**

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Ordine *Phallales*

Famiglia *Geastraceae*

Caratteristiche Morfologiche

Basidiocarpo

5-8 cm, dapprima sferico, poi l'esoperidio (non igroscopico) di colore crema rosato si apre a stella, con 7-8 petali, ed al centro appare l'endoperidio, globoso, con superficie liscia.

Endoperidio

globoso, con superficie liscia. Da giovane contiene la gleba biancastra, poi più scura e pulverulenta. A maturità si apre apicamente con un foro da cui escono le spore.

Gambo

sessile.

Carne

Tenace ed elastica quella dell'esoperidio, tenera e carnosa e poi pulverulenta quella dell'endoperidio.

Habitat

Dall'estate all'autunno in boschi asciutti di conifere (abeti e pini) o latifoglie (Faggio).

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola settembre . Castagneto.

Spore

Spore brunastre in massa, globose, verrucose, 3-4 μm .



***Geastrum triplex* Jungh.**
Geastrum michelianum W.G. Sm.

Commestibilità o Tossicità

Di nessun valore.

Tassonomia

Ordine *Phallales*

Famiglia *Geastraceae*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

Inizialmente di forma globosa, presto si presenta con umbone prominente che gli conferisce una forma appuntita. Successivamente assume la forma di una stella; ciò è dovuto all' esoperidio che si dissocia in alcuni lembi di forma triangolare da un minimo di 4 ad un massimo di 7. Il diametro va dai 3 ai 12 cm.

Tre sono gli strati funzionali:

1) Strato miceliare

di color marrone chiaro ma più scuro in alcune sue parti, con toni color giallo-sporco; sovente è spaccato longitudinalmente.

2) Strato fibroso

sempre di color marrone con tonalità giallastre.

3) Strato pseudo-parenchimatico

di colore da bianco-sporco a marrone chiaro e di consistenza carnosa, scurisce in età avanzata; col tempo si lacera attorno all'endoperidio e sollevandosi forma il caratteristico "**collare**" che contraddistingue questa specie.

Gleba

In principio è di color bianco ma in seguito, divenendo pulverulenta, assume un colore oca scuro. La stessa viene espulsa da un caratteristico ugello posto alla sommità dell'endoperidio, in particolare se si esercita una pressione improvvisa al di sopra del corpo fruttifero. Odore e sapore nulli.

Habitat

Predilige per i terreni ricchi di humus nei boschi di latifoglie o di aghifoglie dei litorali marini. Cresce dalla primavera fino all'estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
agosto . Castagneto.

Spore

Di color marrone, da 3,5 a 5,5 μm



***Gomphidius roseus* (Nees: Fr.) Gillet**

Commestibilità o tossicità

Commestibile.

Tassonomia

Ordine *Boletales*

Famiglia *Gomphidiaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-5 cm, dapprima convesso poi appianato e leggermente depresso. Talvolta un po' irregolare, cuticola viscida e brillante da rosa a rosa rossastro.

Lamelle

Spaziate, strette, decorrenti, inizialmente bianche poi grigie fino a nerastre.

Gambo

2-5 cm, tozzo, leggermente attenuato ed incurvato alla base dove è macchiato di giallo. Bianco, fibrilloso e sfumato di rosa e brunastro. Verso l'alto presenta come un rigonfiamento anulare glutinoso.

Carne

Spessa, bianca ma sfumata di rossastro sotto la cuticola del cappello e di rosa tenue sul gambo. Sapore e odore tenue.

Habitat

Boschi di aghifoglie e misti, estate autunno. In terreni acidi e sabbiosi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T; località: Monte Blanco ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

La ricetta



Gymnopilus penetrans (Fr.: Fr.) Murril

Commestibilità o Tossicità

Sospetto, da rifiutare, forse responsabile della sindrome psilocibinica. Sembrerebbe non contenere psilocibina, ma contiene quantità elevate di triptofano, amminoacido precursore della sintesi dei composti ad azione allucinogena.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Crepidotaceae*

Genere *Gymnopilus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-7 cm, inizialmente convesso, assume, a maturazione, forma appianata; è rivestito da una cuticola asciutta, con colorazioni che vanno dal giallo-arancio, cannella, fino al rossiccio, con margine più chiaro, talora ricoperta da macchie brunastre più o meno evidenti.

Lamelle

Imenoforo a lamelle, fitte, talora con il filo leggermente denticolato, inizialmente biancastre, ma ben presto giallo carico; con l'avanzare dell'età tendono a macchiarsi di ocre ruggine.

Gambo

3-6 × 0,5-0,8 cm, cilindrico, tendente ad allargarsi leggermente verso la base dove è ricoperto da una lanugine bianca che, con l'età, tende ad estendersi anche alla parte superiore, sotto forma di striature che conferiscono un aspetto quasi fibrilloso; il colore di fondo è giallastro chiaro. Negli esemplari adulti si può addirittura osservare una sorta di zona pseudoanulare evidenziata dal deposito sporale sulla parte alta.

Carne

Molto esigua, di colore biancastro nel cappello, giallastra nel gambo. Odore leggermente erbaceo e sapore amaro.

Habitat

Fortemente gregario, lignicolo, predilige i boschi di conifere, su ceppi marcescenti o residui legnosi, strobili ed aghi in particolare di *Pinus* spp.; dalla fine dell'estate all'autunno, talora fino agli inizi dell'inverno; molto comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
novembre condizioni meteo di tempo sereno. Sotto castagno.



***Gyroporus castaneus* (Bull.: Fr.) Qué!**

Boletus castaneus Bull. ex Fr

Boletus vaccinus Fr.

Boleto castano

Commestibilità o Tossicità

Buon commestibile, sapore grato e odore di nocciola. Scartare il gambo, spugnoso, cavo e fortemente indigesto.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Gyroporus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3÷12 cm, globulare poi si apre, convesso, piano ed infine a volte depresso. Sodo e carnoso in particolare al centro, con orlo sottile che diventa ondulato. Cuticola dapprima vellutata poi liscia, lucida e glabra, non viscida, che difficilmente si può separare, color delle castagne con tutte le sue sfumature a volte cannella a volte bruno arancione.

Pori

minuti, rotondi, dapprima bianchi che contrastano in modo molto evidente con il colore generale, poi giallognoli.

Tubuli

Lunghi fino a 1,5 cm sottili, liberi e arrotondati al gambo ed all'orlo del cappello, bianchi poi crema e giallognoli, non virano né anneriscono se toccati. Di lunghezze diverse tali da assumere un aspetto guancialiforme.

Gambo

Piuttosto corto 2÷4 cm, spesso 0,5÷1,5(3) cm irregolare, cilindrico solitamente ingrossato alla base, la corteccia esterna è dura, ma friabile e si rompe alla pressione delle dita, pieno ma presto spugnoso, poi cavernoso ed infine vuoto, rugoso e leggermente vellutato. Concolore al cappello, dal quale si stacca facilmente con la torsione, a volte più chiaro anche se con chiazze più scure.

Carne

Leggera, compatta e fragile quella del cappello, spugnosa e molle quella del gambo negli esemplari giovani, bianca, con sfumature rosee all'aria e sotto la cuticola, se contusa ingiallisce leggermente.

Habitat

In estate ed autunno, solitario o a piccoli gruppi, sotto i boschi di latifoglie, castagni e faggi, raramente sotto le conifere, nelle radure, spesso nei viottoli sulla terra nuda.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso

Spore

Spore $7\div 11 \times 4,5\div 7 \mu\text{m}$, ellittiche, giallo pallide in massa

La ricetta:



***Hebeloma crustuliniforme* (Bull.) Quél.**

Commestibilità o tossicità

Non commestibile, può causare disturbi gastrici. Molto variabile nell'aspetto e nella forma. Altro *Hebeloma* simile per aspetto ma di taglia più piccola è l' *Hebeloma sacchariolum* (cappello 2-6 cm), la cui carne presenta un sapore dolciastro e un odore caratteristico di zucchero caramellato o di fiori d'arancio.

Tassonomia

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Agaricomycetes*

Sottoclasse *Agaricomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Strophariaceae*

Genere *Hebeloma*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5-15 cm, carnoso, conico-convesso poi spianato con largo umbone o leggermente gibboso, ocrea chiaro, giallastro o mattone, con disco più colorato, a volte a maturità con margine rialzato, liscio, un po' viscoso per l'umidità.

Gambo

5-8 x 1-2,5 cm, bianco, finemente squamoso verso l'alto, pieno, cilindrico o ingrossato al piede, quasi bulboso.

Imenoforo

Lamelle annesse, fitte, minute, biancastre all'inizio, poi bruno-ocree, infine brune, macchiate per il secco, per l'umidità emettono delle goccioline lattiginose.

Carne

biancastra, umida, con odore di radice e sapore amarognolo.

Habitat

Cresce a gruppi sotto latifoglie, specialmente pioppi e betulle, e nelle brughiere, in estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; valico S. Antonio

Novembre condizioni meteo di tempo sereno sotto cerro.



***Hebeloma radicosum* (Bull.: Fr.) Rick.**

Commestibilità o Tossicità

Mediocre.

Tassonomia

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Agaricomycetes*

Sottoclasse *Agaricomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Strophariaceae*

Genere *Hebeloma*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

8-14 cm, carnoso, bruno-ocraceo o biancastro, ricoperto da squame fibrillose rossastre, convesso poi più o meno espanso, con orlo ricurvo.

Lamelle

bianco-ocra poi bruno-ruggine, fitte, sinuose.

Gambo

8-15 x 1-2,5 cm, biancastro, pieno, robusto, ingrossato al piede che si prolunga in una lunga appendice radicante, farinoso alla sommità, coperto sotto l'anello da scaglie concentriche grigio-brune, anello bianco con squame.

Carne

biancastra, soda, con sapore dolciastro e odore di foglie di lauro ceraso o mandorle amare.

Habitat

fungo simbiote. Solitario o gregario nei boschi ricchi di humus, in estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
novembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

bruno-pallide.

La ricetta



***Hebeloma sinapizans* (Paulet) Gillet**

Commestibilità o Tossicità

Velenoso. Provoca diarrea e vomito persistenti.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Cortinariaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Ampio fino a circa 12 cm, dapprima emisferico, poi convesso, spesso presenta umbone ottuso; di colore giallastro o giallo ruggine, a volte bianco-sporco; margine leggermente involuto.

Lamelle

Piuttosto fitte, adnate; di colore nocciola che diventano ocracee col tempo per via della sporata.

Gambo

Fino a 10-12 x 3 cm; di colore bianco oppure bianco-sporco; raramente presenta deboli tracce di velo a metà altezza.

Carne

Soda, bianco-sporca. Odore rafanoide, piuttosto forte. Sapore sgradevole, molto amaro.

Habitat

Tarda estate, autunno. Nei boschi umidi di latifoglie oppure di conifere.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola.
novembre.

Spore

10-12 x 6-7 μm , amigdaliformi, verrucose, a parete spessa, spesso guttulate, ocracea in massa.



***Helvella acetabulum* (L.: Fr.) Quélet**

***Peziza sulcata* Pers.**

***Paxina acetabulum* (L.) Kuntze**

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Ordine *Pezizales*

Famiglia *Helvellaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

2-8 cm; di coppa ,superficie superiore marrone; Anche la parte interna è marrone e vira al giallo-marrone, a volte più pallida vicino allo stelo, finemente peloso vicino al margine (visibile con una lente di ingrandimento), con costole biforcute che si prolungano dalla radice, a volte quasi al margine.

Gambo

9 cm x 3 cm ,diventa più ampio vicino alla coppa.

Carne

fragile e sottile.

Habitat

crece da sola o gregaria, su terreno sotto latifoglie; primavera e inizio estate.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Casa Lodesana
aprile condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

16-18 x 11-13,5 μ ; ellittiche; lisce



***Helvella crispa* (Scop.: Fr.) Fr.**

Commestibilità o Tossicità

Velenosa, responsabile di sindrome giromitrica.

Tassonomia

Ordine *Pezizales*

Famiglia *Helvellaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Mitra

Fino a 4-5 cm di lunghezza, carnosso-cereo di forma irregolare, ondulato lobato, suddiviso in 3-4 lobi, prima con i margini aderenti al gambo, poi liberi e rivolti verso l'alto; superficie liscia, lacunosa, di colore biancastro o nocciolo pallido nella parte inferiore.

Gambo

Cilindrico, sodo, robusto, internamente cavo; con superficie bianca o bianco-giallognola, percorsa da crepe a larghe maglie; compreso il cappello può essere alto 6-15 cm.

Carne

Bianca, soda, fragile al tocco ma consistente quando viene consumata. Odore indistinto e sapore delicato.

Habitat

Cresce in autunno, solitario o a gruppi, nei boschi di latifoglie e aghifoglie o in zone boschive con terreno sabbioso; poco diffuso ma fedele ai luoghi abituali di crescita. In casi molto rari, raggiunge dimensioni enormi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Centro urbano
dicembre .

Spore

Ellittiche, bianche in massa 16-20 x 9-13 μm .



***Helvella lacunosa* Afzelius**

Helvella sulcata Afz. : Fr

Commestibilità o tossicità

Da alcuni considerato commestibile. Responsabile per altri di sindrome giromitrica.

Tassonomia

Ordine *Pezizales*

Famiglia *Helvellaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

fino a 12 cm di altezza; formato da una lamina divisa in tre lobi, disposti in parte rovesciati sul gambo, ma abbastanza regolarmente. Bruno esternamente, più chiaro all'interno.

Gambo

4-8 x 0,8-1,2 cm, cilindrico, fortemente solcato; le costole formano ampie cavità. Internamente cavo, con colore al cappello ma più chiaro.

Carne

sottile, fragile, bianco-grigia, inodore e insapore.

Habitat

boschi, margini di sentieri. Estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; valico S. Antonio

Novembre condizioni meteo di tempo sereno sotto cerro.

Spore

Ellittiche ialine



***Helvella leucomelaena* (Pers.) Nannfeld**
Paxina leucomelas (Persoon) O.Kutze

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile. Sospetta responsabile di sindrome giromitrica.

Tassonomia

Ordine *Pezizales*

Famiglia *Helvellaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Ascocarpo

composto da un apotecio stipitato fino a 3,0 cm di diametro, caliciforme, sovente più o meno lateralmente compresso. Superficie esterna liscia, con colore all' imenoforo verso l'orlo, ma tendente a schiarire fino quasi al bianco procedendo verso il gambo. Orlo più o meno regolare, intero o fessurato qua e là.

Imenoforo

liscio, bruno nerastro.

Gambo

di circa 4,0 cm di altezza, piuttosto corto, allargato in alto dove si riduce a costolature in rilievo che abbracciano l' apotecio per un breve tratto, spesso costolato o lacunoso, solcato, bianco.

Carne

elastica ma fragile, biancastra.

Habitat

Cresce singola o a piccoli gruppi su terreno humoso a matrice sabbiosa, in boschi di conifere o misti, tra l'erba, in zone umide. E' specie piuttosto frequente in primavera-estate.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Cogolonchio
aprile condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

19,0-22,5 × 10,-13 μm, largamente ellissoidali, lisce, ialine, con una grossa guttula centrale.



***Hydnum repandum* L.: Fr.**

Sarcodon repandum L. ex Fries
Steccherino dorato, Dentino dorato

Commestibilità o Tossicità

Buono da giovane, liberato dagli aculei amarognoli. Gli esemplari maturi sono amari ed indigesti. Si presta alla conservazione sott'olio.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Hericiales*

Famiglia *Hydnaceae*

Genere *Hydnum*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

2÷12(17) cm, convesso, presto piano ed anche concavo, orlo irregolare lobato o ondulato, a volte contorto, leggermente involuto, cuticola glabra asciutta e vellutata, poi anche leggermente squamata. Colori dal giallo pallido a quasi bianco, a giallo opaco aranciato, vira al bruno-aranciato alla manipolazione.

Imenoforo

Aculei (idni) fitti, lunghi 2÷6 mm, diseguali, si assottigliano avvicinandosi ai margini del cappello e del gambo sul quale decorrono leggermente, fragili e delicati, bianchi poi concolori al cappello.

Gambo

Alto 2÷9 cm con diametro 1÷4 cm, da cilindrico ad allargato alla base, a volte eccentrico ed incurvato, glabro e asciutto, presenta lo stesso colore del cappello.

Carne

Soda, fragile e cassante, bianca, ingiallente all'aria. Odore gradevole fruttato. Sapore acidulo negli esemplari giovani, diventa amaro con l'età.

Habitat

Cresce in autunno a gruppi talora appressati e talora a forma di cerchi, nei boschi di conifere e latifoglie.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

6,5÷9 × 5,5÷7 μm, largamente ellittiche, bianche (ialine al microscopio)

La ricetta



***Hygrophorus penarius* var. *penarius* Fries**
Lardaiolo bianco

Commestibilità o Tossicità

Apprezzato commestibile.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Sottordine *Agaricineae*

Famiglia *Agaricaceae*

Tribù *Hygrophoreae*

Genere *Hygrophorus*

Sezione *Hygrophorus*

Sottosezione *Pallidini*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

2÷13(20) cm, da emisferico a campanulato, convesso, piano, depresso, con umbone ottuso e margine involuto eccedente e frastagliato; cuticola liscia asciutta, ma leggermente viscida se umida, finemente fibrillosa e vellutata, crema-ocraceo al disco, schiarente progressivamente verso il bordo fino a bianco avorio.

Lamelle

adnate o sub-decorrenti, spesse, sinuose, basse e spaziate, venoso congiunte, color crema avorio con superficie rugosa.

Gambo

5÷9 × 1÷3 cm, sub-cilindrico conico, sempre attenuato alla base. Sodo, pieno e poi cavo, fibrilloso ed asciutto, appena viscido con tempo umido; su fondo crema-giallastro si notano delle piccole squamule ocracee.

Carne

Soda e consistente di colore bianco-crema un po' ocraceo alla base; sapore nullo, talvolta appena amarognolo; odore grato, fungino: a volte, sfregando le lamelle, percepisce odore di latte bollito, burro.

Habitat

Boschi di latifoglie soprattutto querceti, in autunno anche inoltrato.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

liscie, ellittiche-ovoidali $6\div 9 \times 4\div 5,5 \mu\text{m}$ mono guttulate e con grande apicolo

La ricetta



***Hygrophorus poetarum* Heim**

Igroforo dei poeti

Commestibilità o Tossicità

Commestibile.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*
 Sottordine *Agaricineae*
 Famiglia *Agaricaceae*
 Tribù *Hygrophoreae*
 Genere *Hygrophorus*
 Sezione *Fulventes*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Diam. mm. 40-:-90 fino a 150; da convesso a conico-convesso/piano convesso, con largo umbone; margine molto involuto ed eccedente, irregolare e lobato; cuticola liscia, viscida se umida, con centro rosa per squamette, su fondo crema che si decolora gradualmente verso il margine; il bordo pileico è rosato.

Lamelle

crema, crema-rosate, da adnate a decorrenti, larghe, spaziate, anastomosate.

Gambo

mm. 50-:-100 ,x 10-:-20, rastremato alla base e talvolta all' apice, talvolta ventricoso ed affusolato o appiattito verso il basso; è sodo e pieno, color crema rosato, biancastro sporco, con fini squamette oca-rosa che diventano oca-ruggine con tempo secco.

Carne

Fibrosa e consistente, bianca e subconcolore alla cuticola (rosata al centro); il sapore non è significativo, mentre presenta sovente un odore caratteristico e gradevole di difficile definizione: vagamente e genericamente floreale (gelsomino, balsamo del Perù, cannella...).

Habitat

Esclusivo dei boschi di faggio, sovente in cerchi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
 ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

da μm 5,5 a 9 x 4,5-:-6 da ellittiche a subcilindriche, lisce e con grande apicolo.

La ricetta



Hygrophorus russula (Schaeff.) Kauffman

Limacium russula (Fr.: Fr.) Ricken

Tricholoma russula (Fr.: Fr. Gillet

Grassello rosso, lardaiolo, cardinale

Commestibilità o Tossicità

Commestibile.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Sottordine *Agaricineae*

Famiglia *Agaricaceae*

Tribù *Hygrophoreae*

Genere *Hygrophorus*

Sezione *Hygrophorus*

Sottosezione *Erubescentes*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷10(15) cm, da emisferico a campanulato, convesso o piano, umbone largo e margine eccedente; cuticola liscia, separabile e non igrofana; il colore rossiccio è dovuto alle fibrille innate rosso vinoso, porpora su fondo chiaro, molto più intenso al centro e che si decolorano verso il margine; se umido si presenta leggermente viscido.

Lamelle

Da largamente adnate a sub-decorrenti, sinuose, con filo ondulato in età, un po' fitte e a volte forcate; il filo lamellare si macchia di rosso vinoso o anche giallo in età adulta.

Gambo

6-10(15) × 1-1,5 cm, pieno e sodo, cilindrico, a volte tozzo e ventricoso o slanciato, superficie bianca, sericea, con colore al cappello a maturazione; raramente presenta delle macchie giallastre.

Carne

Consistente, fibrosa e bianca; al taglio vira al rosso dalla metà fino alla base del gambo. Quando secca tutto il fungo assume color rosso, più scuro nel cappello. Odore leggero e non definibile, sapore nullo, talvolta leggermente amarognolo

Habitat

Boschi di latifoglie, molto comune in aree termofile.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Pieve di Cusignano
dicembre condizioni meteo di tempo sereno

Spore

6,5-9 × 5-6,5 μm ellittiche, ovoidali, lisce e monoguttulate con apicolo grande.

La ricetta:



***Hypholoma capnoides* (Fr.: Fr.) Kummer**
Nematoloma capnoides (Fr.) P. Karst.

Commestibilità o Tossicità

Discreto commestibile. Un sosia del più noto *Hypholoma fasciculare* (sapore amarissimo), solo l'esame organolettico riesce a distinguerlo con certezza, sapore dolce

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Strophariaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-8 cm, convesso poi piatto, secco, liscio, a volte rugoso, con margine orlato con resti di velo biancastri, giallo-ocraceo.

Lamelle

bianco-giallastre poi grigio-cineree, infine grigio-olivastre, fitte e adnate, facilmente separabili dalla carne.

Gambo

3-6 x 0,4-0,8 cm, vuoto, slanciato, bruno-ruggine.

Carne

bianca, spesso ferruginea verso la base del gambo, dolciastra.

Habitat

fungo saprofito. Cespitoso, su vecchi tronchi (comune su ceppaie di abete e altre conifere), dalla primavera all'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Cabriolo

maggio .

Spore

Brune.

La ricetta



***Hypholoma fasciculare* (Huds.: Fr.) Kummer**

Nematoloma fasciculare

Zolfino - Falso chiodino - Falsa famigliola

Commestibilità o tossicità

Tossico: il sapore amaro che conserva anche dopo la cottura lo farebbe comunque rifiutare. Specie simile è *Hypholoma capnoides* che si distingue per il colore più chiaro, per le lamelle grigio-bluastré (mai tendenti al verde o al giallo) e per la carne bianca non amara.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Strophariaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

2-6 cm, convesso poi piano, giallo brillante spesso più scuro al centro, liscio, con carne non spessa, con margine coperto da fioccosità giallastre.

Gambo

4-8 cm 0,4-0,8 cm, giallo, aranciato alla base, flessuoso, ornato superiormente da una cortina bianco-giallastra che può aderire al cappello.

Imenoforo

Lamelle giallo-zolfo poi verdognole a maturità bruno marcato, annesse, fitte, quasi deliquescenti.

Carne

gialla, odore leggero e sapore particolarmente amaro.

Habitat

fungo saprofito. A volte sembra comportarsi da parassita. Si trova in gruppi voluminosi su tronchi vecchi e ceppaie specialmente di latifoglie, dalla primavera ai primi geli invernali.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; valico S. Antonio, Comune di Fidenza.; Cabriolo

Ottobre - Novembre condizioni meteo di tempo sereno sotto cerro.



***Hypholoma sublateritium* (Fr.) Quélet**
Agaricus sublateritius - Nematoloma sublateritium
Falso chiodino

Commestibilità o tossicità

È un fungo che molti testi considerano semplicemente tossico mentre va invece ricordato che in passato (ed anche di recente), a causa del suo consumo, si sono verificati diversi avvelenamenti gravissimi con sindrome di tipo parafalloideo, talvolta anche con esito mortale!

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Strophariaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5-8 cm, carnoso, prima globoso poi emisferico, liscio, secco, rosso mattone più chiaro verso il margine.

Gambo

11-12 x 0,4-1 cm, cavo, slanciato, bruno scuro, giallastro, rosso mattone alla base; nella parte superiore presenta una cortina bianca che poi diventa nera.

Imenoforo

Lamelle fitte e adnate, prima bianco giallastre poi grigio olivastre e infine nere olivastre..

Carne

giallastra, senza odore, di sapore leggermente amarognolo.

Habitat

fungo saprofito. Cresce tutto l'anno su vecchi tronchi. Nella varietà permagna raggiunge dimensioni molto grandi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; valico S. Antonio, Banzola

Settembre - Novembre condizioni meteo di tempo sereno sotto cerro.

Spore

brune.



Inocybe napipes J.E. Lange

Commestibilità o Tossicità

velenoso.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Cortinariaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

fino a 40 mm, da conico-campanulato ad appianato con umbone minutamente verrucoso, arrotondato ma prominente: bordo all'inizio un poco rivolto verso il basso, appianato-rialzato. Superficie con fibre compatte nei soggetti giovani, dissociate radialmente verso la periferia, con bordo profondamente fessurato negli esemplari adulti. Colore bruno scuro nella zona centrale, più chiaro con gradualità verso il margine.

Lamelle

fitte in modo normale, un poco ventrico-sinuose, da libere fino ad un po' adnate; colore da biancastro sporco a bruno chiaro; filo denticolato.

Gambo

fino a 70 x 6 mm, flessuoso, con progressivo ingrossamento in un notevole bulbo basale napiforme o submarginato. Superficie con fine striatura, interamente fibrinosa; all'apice presenza di fitta peluria biancastra. Colore dapprima biancastro nella metà superiore, con tonalità brunicce in quella inferiore, con base biancastra; in seguito interamente bruno-fulvo più o meno intenso, salvo alle estremità, biancastre in permanenza; da pieno a fistoloso.

Carne

biancastra nel cappello, con tonalità brunicce nel gambo, biancastra nel bulbo; odore leggero, indistintamente spermatico.

Habitat

preferibilmente in bosco di abete rosso e larice.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
novembre condizioni meteo di tempo coperto.



***Inocybe pyriodora* (Pers.) P. Kumm.**

Commestibilità o Tossicità

Tossico.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Genere *Clitocybe*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

fibrilloso, spesso squamato all'umbone.

Lamelle

fitte, adnate, dapprima crema pallido poi rosa brunastre; con filo fioccoso biancastro, irregolare.

Gambo

alto fino ad 8 cm, gambo fibrilloso.

Carne

Variante al rossiccio. Forte odore di pera.

Habitat

Cresce in estate e in autunno ai margini dei boschi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
maggio condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Color tabacco



***Inocybe rimosa* (Bull.) P. Kumm**

Inocybe fastigiata (Schaeff.) Quél.

Comestibilità o Tossicità

Velenoso, provoca sindrome muscarinica.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Cortinariaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-7 cm, abbastanza carnoso, da quasi bianco fino a paglierino od ocreo, talvolta più scuro al disco, inizialmente conico-convesso poi rialzato al margine, con umbone; cuticola asciutta, con fibrille radiali; margine da giovane rivolto verso l'alto, con cortina più o meno effimera, filamentosa, biancastra, spesso fessurato.

Lamelle

Fitte, ineguali, con lamellule fortemente smarginate-uncinate, grigiastre, sfumate di colore olivaceo, poi brunastre, con filo più chiaro.

Gambo

4-8 x 0,4-1 cm, pieno, sodo, biancastro od ocreo chiaro, cilindrico o ingrossato alla base, a volte contorto, profondamente infisso nel substrato, ricoperto da fiocchi stopposi di fibrille, specie da giovane.

Carne

Bianca, fibrosa. Odore spermatico. Sapore insignificante

Habitat

Fungo simbiote, cresce nei boschi di conifere e nei prati adiacenti, su terreno umido, in estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Pieve di Cusignano
dicembre condizioni meteo di tempo piovoso

Spore

Brunastre in massa, lisce, ovali, 9-13 x 5-8 μm .



***Laccaria amethystina* (Huds.) Cooke**

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile. Responsabile di forme gastroenteriche per lo più costanti.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Di piccole dimensioni, 2÷5 cm, raramente più grande, convesso nei giovani esemplari poi appianato con piccola depressione centrale, si mantiene per lungo tempo involuto al margine, infine disteso, generalmente ondulato e relativamente solcato. Le colorazioni pileiche omogeneamente viola ametista acceso, più scuro specialmente in gioventù, tende a sbiadire al grigio-bluastro in maturazione e può assumere colorazioni crema-ocracee con sfumature violacee con tempo secco. La cuticola opaca, leggermente feltrata, igrofana e decorata da piccole squamette appressate (lente) al centro.

Lamelle

da largamente adnate fino a leggermente decorrenti, larghe e di buon spessore, caratteristicamente anastomizzate alla base, di colore violetto intenso con filo concolore.

Gambo

5÷7(10) cm × 4÷8 mm, abbastanza slanciato e spesso più largo verso l'alto, di colore viola ametista più o meno scuro (concolore al cappello), solcato longitudinalmente da fibrille biancastre e bianco alla base, impallidente per il tempo secco, ha la tendenza a lacerarsi.

Carne

Esigua nel cappello, fibrosa ed elastica nel gambo, alla sezione si presenta di colorazione viola chiaro nella parte superiore (cappello) e biancastra nel gambo, odore e sapore dolciastro, grato.

Habitat

Fungo gregario, cresce a piccoli gruppetti dall'estate all'autunno inoltrato in tutti i terreni ricchi di sostanza organica (humus), dalla fascia collinare alla montagna, sia in boschi di latifoglie che di conifere.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

sferiche, ialine, ornamentate da aculei (echinulate) . 7–10 μm .



***Laccaria laccata* (Scop.) Cooke s.l.**

Commestibilità o Tossicità

Commestibile.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-5 cm di diametro, inizialmente emisferico, poi convesso ed infine appianato e depresso al centro, finemente fioccoso o squamuloso, igrofano, di colore carnicino, rosso rosato con tendenza a impallidire al beige o ocraceo con tempo secco.

Lamelle

spaziate, adnate o leggermente decorrenti, rosa carnicino negli esemplari giovani, poi biancastre per le spore.

Gambo

da 4 a 8 cm di lunghezza per 0,3-0,5 cm di diametro con colore al cappello, cilindrico, elastico, fibroso.

Carne

esigua, acquosa, carnicina con leggero odore erbaceo e sapore dolce.

Habitat

si trova sovente in prossimità di aghifoglie, fruttifica in primavera e in autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Bianco lilacine

La ricetta



***Lactarius acerrimus* Britzelmayr**

Lactarius insulsus sensu A.A. Pearson

Commestibilità o tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

tonalità giallo-crema con eventuali zonature concentriche più o meno visibili e di colore più scuro; possibile presenza di scrobicoli o guttule; margine pileico a lungo involuto.

Lamelle

colore crema ma con netta sfumatura rosata, anastomosate in vicinanza del gambo, con molte venosità sia sulle facce delle lamelle che negli spazi interlamellari. Latice fluido ma scarso, bianco immutabile, molto acre e bruciante

Gambo

tozzo, corto, liscio o con rari scrobicoli più o meno evidenti.

Carne

soda e compatta, biancastra con toni carnicini nel cappello.

Habitat

Tipico dei boschi di latifolia.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T; località: Monte Bianco
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.



***Lactarius chrysorreus* Fr.**
Lactarius theiogalus Bull.

Commestibilità o Tossicità

L'acredine lascia supporre la presenza di sostanze tossiche, anche se lievemente presenti in questo caso, ma che comunque ne sconsigliano il consumo.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Genere *Lactarius*

Sezione *Russulares*

Sottosezione *Subdulcini*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Diametro 4÷6 cm raramente anche 10 cm. Poco carnoso, asciutto, inizialmente piano-convesso poi spianato con depressione centrale infine anche imbutiforme, a volte lobato con margine involuto che tende a distendersi a maturità. Colore ocraceo, rosa-aranciato, con classiche zonature concentriche e spesso con piccoli scrobicoli arancio-rossi (come le zonature) verso il margine del cappello su fondo giallo rosato. In generale la cuticola si presenta opaca, un poco lucida dopo la pioggia e leggermente pruinosa.

Lamelle

Fitte, sottili, adnate-leggermente decorrenti, con diverse lamellule, inizialmente biancastre poi crema-rosate fino in vecchiaia ad aranciate. Latice abbondante, bianco, all'aria vira rapidamente al giallo-oro, poi si rapprende in macchie ocracee sulle lamelle. All'assaggio risulta inizialmente dolce ma subito dopo si percepisce un sapore amaro ed astringente e leggermente piccante.

Gambo

3÷7 cm, pieno, presto vuoto, centrale più o meno cilindrico un po' ingrossato alla base, da giovane pruinoso e biancastro con sfumature aranciate, poi liscio e con colore al cappello, con chiazze color crema o ocra.

Carne

Soda, ma presto fragile, bianca con sfumature arancio alla periferia. Odore nullo. Il sapore dopo un po' di masticazione è acre-astringente.

Habitat

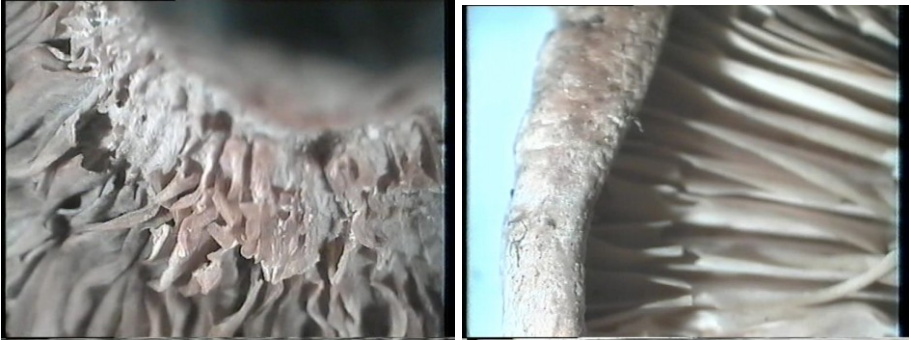
In estate ed autunno nei boschi di latifolia e nei boschi misti, abbondantissimo e per lungo periodo nella zona. L'habitat è tipico delle leccete miste a Pini dove è molto comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Siccomonte, Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola

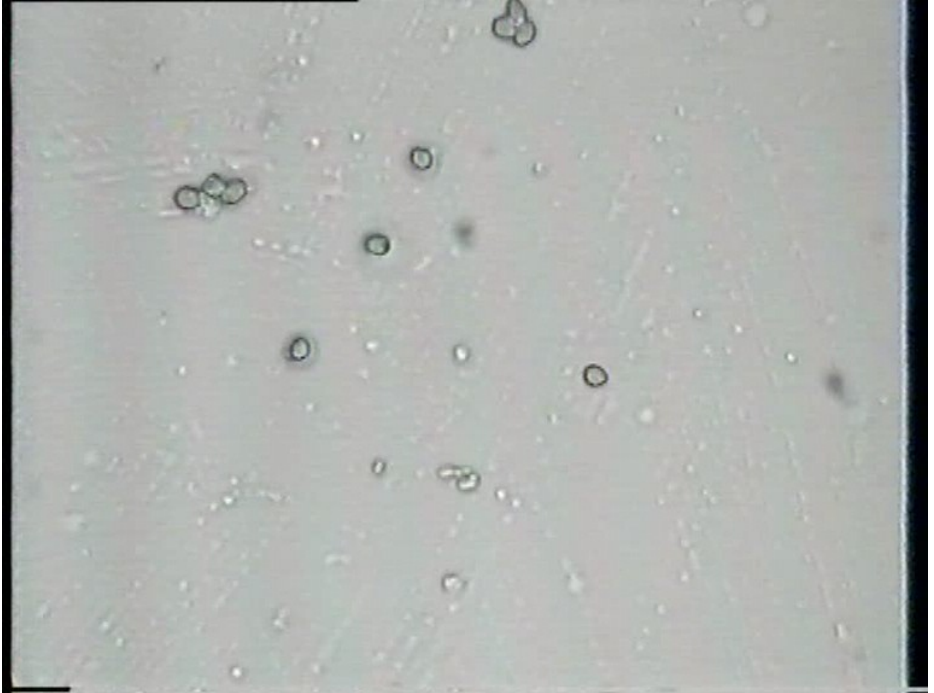
Settembre - ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Particolari stereoscopici



Si notano i particolari dell'attaccatura delle lamelle al gambo e la conformazione al margine del cappello nonché il particolare della parte finale del gambo

Spore



Spore subglobose a largamente ellittiche $7\div 9 \times 5\div 7 \mu\text{m}$, ornamentate da verruche che formano un reticolo lasco, incompleto. bianco-crema in massa.



***Lactarius controversus* Pers.: Fr.**

Peperone

Commestibilità o tossicità

Non commestibile perché tossico e per via del sapore piccantissimo. In alcune zone d' Italia viene impunemente consumato frammisto ad altri funghi con lo scopo di conferire al pasto un sapore "piccante"; anche un consumo così esiguo può tranquillamente provocare disturbi gastro-intestinali e pertanto tale pratica è da considerarsi pericolosa.

Tassonomia

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Convesso, poi concavo e depresso, con margine all'inizio involuto; colore avorio-rosa, spesso con chiazze rosse concentriche, lucente se secco, vischioso e vellutato se umido; 8-15 fino a 30 cm di diametro.

Lamelle

Decorrenti, fitte, strette e sottili; biancastre, poi rosa carnicino o biancastre rosate.

Gambo

Robusto e compatto, bianco oppure bianco-sporco.

Carne

Biancastra, dura, spessa. Leggermente virante al giallo pallido nel gambo. Odore fruttato, molto gradevole. Sapore acre e leggero. Lattice bianco immutabile, con sapore molto piccante, in pratica bruciante, immangiabile.

Habitat

Cresce su terreno argilloso, sotto pioppi, querce, noccioli ed altre latifoglie, in estate-autunno. Gregario, molto comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T; località: Banzola settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

6-7 x 4,5-5 μm , bianco-rosate in massa, ovali, con grosse verruche.



Lactarius sanguifluus (Paulet) Fr.

Sanguinaccio, Sanguinello

Commestibilità o Tossicità

Buon commestibile.

Tassonomia

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

8-12 cm, dapprima fortemente involuto, quindi disteso e più o meno depresso al centro; margine lobato; cuticola rossastra, marcata da evidenti zonature concentriche più chiare, rosate o crema rosate; nell'adulto possono comparire anche dei toni verdi abbastanza accentuati.

Lamelle

fitte, intercalate da lamellule, di un caratteristico colore rosa-vinoso.

Gambo

tozzo e cilindrico, 4-6 × 2-3 cm, internamente cavo; superficie rosata, provvista di scrobicoli di colore rossastro vinoso anche assai cupo.

Carne

consistente, rosso vinoso, biancastra nel centro del gambo; lattice rosso vinoso o rosso sangue fin dall'inizio, di sapore amarognolo; odore caratteristico, analogo a quello degli altri lattari a lattice colorato.

Habitat

crece in autunno come simbiote obbligato di varie specie di pino; non comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre . Bosco misto.

La ricetta



***Lactarius vellereus* (Fr.: Fr.) Fr.**

Lattario vellutato, Lattario lanoso

Commestibilità o tossicità

Sconsigliabile, tossico come tutti i *Lactarius* a gusto acre.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Genere *Lactarius*

Sottogenere *Lactarius*

Sezione *Albati*

Sottosezione *Velutini*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

8÷20 cm di diametro. Grosso e corpulento, carnoso. Piano-convesso con il margine arrotondato verso le lamelle, poi piano e depresso al centro, finalmente imbutiforme con il margine espanso e irregolarmente ondulato. Cuticola secca, opaca, finemente vellutata, bianca poi crema, chiazzata di macchie oca-brunastre.

Lamelle

Grosse, assai distanziate tra loro, un po' decorrenti sul gambo, bianche con iridescenze giallognole, poi oca pallido.

Gambo

Corto, tozzo, alto 2÷6 cm, con diametro di 1,5÷5 cm, duro, pieno, spesso deforme, appuntito al piede, bianco gessoso come il cappello, giallognolo con l'età.

Carne

Massiccia, dura, fragile, bianca poi giallastra con macchie brunastre all'aria. Odore lieve di *Perlagonio* nella *varietà odorans* e sapore grato un po' acre e amarognolo. Latice scarso, bianco immutabile se isolato, ma virante al brunastro sulle lamelle fratturate, amarognolo.

Habitat

Cresce nei recessi ombreggiati e umidi dei boschi di latifoglie e di conifere, specialmente Faggi, Querce e Pioppi, in estate e autunno, a gruppi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T; località: Monte Bianco
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

$6\div 9 \times 7\div 12 \mu\text{m}$, tondeggianti, bianche o crema, sub-globose.



Lactarius volemus (Fr.) Fr.

Commestibilità o Tossicità

Commestibile, più o meno apprezzato.

Tassonomia

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

7-15 cm, carnoso, prima convesso poi piano, arancio scuro con macchie rossastre, specie al centro, liscio, margine involuto.

Lamelle

fitte, un po' decorrenti, con lamellule, ocra o giallo-ocra, al tocco si macchiano di bruno.

Gambo

6-12 x 1,5-2,5 cm, carnoso, pieno, cilindrico e un po' attenuato alla base, con colore al cappello, superficie pruinoso poi rugosa.

Carne

biancastra poi brunastra, specie nel cappello, odore di aringa. **Lattice** bianco, denso, con sapore dolce e odore di aringa.

Habitat

fungo simbiote. Cresce nei boschi di conifere e latifoglie, in estate.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T..; località: Banzola
giugno.

Spore

bianche.

La ricetta



***Lactarius zonarius* (Bull.) Fr.**

Lattario zonato.

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

dal portamento ondulato, margine inizialmente involuto, disteso a maturazione, pileo crema-giallastro con tonalità oca-brunastre a maturazione, decorato da zonature concentriche più marcate rispetto al colore sottostante.

Lamelle

molto fitte con presenza di lamellule, decorrenti e forcate al gambo e di colorazione bianco-crema pallido nel giovane e fino a crema-oca a maturazione.

Gambo

piuttosto tozzo, corto con colore alle lamelle, sovente macchiato di brunastro verso la base, dove possono formarsi scrobicoli.

Carne

da biancastra a brunastra, soda nel cappello, fragile nel gambo, ingrignante dopo qualche minuto alla sezione con odore di frutta rancida e sapore acre. Lattice bianco subito acre.

Habitat

fruttifica sotto latifoglie decidue come quercia e carpino nero da settembre a novembre.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

color camoscio.



***Langermannia gigantea* (Batsch: Pers.)**

Bovista gigantea (Batsch) Gray

Calvatia gigantea (Batsch)

Lasiosphaera gigantea (Batsch) F.

Lycoperdon giganteum Batsch

Commestibilità o Tossicità

Buona da giovane, quando la carne (gleba) è ancora soda e bianca. Si presta bene ad essere consumato tagliato a fette alla piastra, oppure impanato.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine *Lycoperdales*

Famiglia *Lycoperdaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

Subgloboso, tondeggiante, 10-50 cm di diametro; parte esterna (esoperidio) liscia, fragile, biancastra, fugace; parte interna (endoperidio) fragile, biancastra o grigio-giallastro, frammentandosi evidenzia la gleba.

Carne

Bianca nel fungo giovane, pulverulenta e giallo-verdognola nel fungo maturo. Odore forte, fungino, non da tutti apprezzato. Sapore gradevole, fungino.

Habitat

Si riproduce in estate-autunno, tra l'erba di giardini, parchi, luoghi incolti e pascoli.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno sotto castagno.

Spore

Globose o tondeggianti, brevemente apicolate, verrucose, di colore bruno-tabacco in massa, 3-5,5 x 3-5 µm.

La ricetta



Leccinum carpini (Schulzer) Moser ex Reid

Porcinello grigio

Commestibilità o Tossicità

Commestibile.

Tassonomia

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Fino a 12 cm. Cuticola vellutata da giovane, poi liscia, untuosa, tipicamente grinzosa, martellata, spesso screpolata, di colore grigio-bruno, grigio-ocraceo .

Tubuli e pori

Tubuli lunghi, sottili, arrotondati al gambo, all'inizio di colore bianco-grigiastri, poi leggermente brunastri; diventano violacei alla pressione. Pori concolori.

Gambo

Generalmente slanciato, ingrossato verso la base; biancastro--bianco giallastro-grigiastro, ricoperto da una fitta squamosità grigio brunastre.

Carne

Soda, poi molliccia nel cappello e fibrosa nel gambo; bianco giallastra, al taglio prende una colorazione grigio rossiccia - grigio violacea.

Habitat

Cresce in estate-autunno talvolta a gruppi anche numerosi nei boschi di Latifoglie, in particolare sotto carpini, querce, castagni, faggi e noccioli .

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

La ricetta



***Leccinum crocipodium* (Letellier) Watling**

Leccinellum crocipodium (Letell.)

Leccinellum nigrescens (Richon & Roze)

Krombholziella nigrescens (Richon & Roze)

Leccino

Commestibilità o Tossicità

Commestibile, non è molto apprezzato perché assume il colore nero alla cottura.

Tassonomia

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4-10 cm di diametro, da globoso a convesso, Margine che si estende circa 1 mm oltre i tubuli, più scuro. Cuticola giallastra-bruna o bruna-rossastra, asciutta, vellutata, con l'età si fessura in piccole screpolature irregolari.

Tubuli e pori

Tubuli annessi o adnati, di color giallo chiaro. Pori minuti, 0,3-0,5 mm di diametro, circolari, color giallo chiaro, al tocco virano al bruno-rossastro e poi al nero.

Gambo

6-15 x 1,5-4 cm, prima obeso, poi slanciato, cilindrico, attenuato all'apice, color giallo pallido, poi imbrunente, con rade e piccole squame grigiastre, poi brunastre.

Carne

Prima soda, poi molle nel cappello e dura nel gambo, color giallo o crema, al tocco vira al bruno-rossastro o al viola-grigio fino ad annerirsi. Odore indefinito. Sapore grato.

Habitat

Fungo simbionte, fruttifica associato a *Quercus* e *Carpinus*.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

12-16 x 5-6,5 μm , lisce, fusiformi, con apice conico, spesso anche amigdaliformi, marroni in massa.

La ricetta



Leccinum scabrum (Bull.: Fr.) S.F. Gray

Boletus avellaneus J. Blum, Bull.

Boletus melaneus (Smotl.) Hlaváček

Boletus murinaceus J. Blum, Bull.

Leccino, Beola, Porcinello grigio

Commestibilità o Tossicità

Buona, nonostante la carne diventi "nera" alla cottura. Asportare il gambo in quanto coriaceo e di commestibilità molto scadente. Si consiglia di consumare esemplari giovani in quanto con l'età la carne diventa un po' molle.

Tassonomia

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Fino a 12 cm di larghezza, da bianco sporco a grigio chiaro con tonalità giallastre. Vellutato oppure liscio, diventa vischioso con l'umidità.

Tubuli e pori

Tubuli biancastri, poi verdognoli, sottili, facilmente asportabili, molto più lunghi della carne del cappello. Pori piccoli, circolari; da biancastri a grigi.

Gambo

Molto lungo rispetto all'ampiezza del cappello, 15 x 2 cm circa. Sodo, cilindrico, leggermente assottigliato in prossimità del cappello; di colore bianco sporco oppure grigio, ricoperto da tante piccole squamette color grigio scuro. Si può staccare facilmente dal cappello.

Carne

Di colore bianco sporco, tenera nel cappello e coriacea nel gambo. Diventa nera se manipolata oppure dopo cottura. Odore gradevole, leggero ed aromatico. Sapore grato, dolce.

Habitat

Estate-autunno, nei boschi di latifoglie, soprattutto betulle.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T..; località: Banzola
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Gialle in massa con sfumature cannella, fusiformi, lisce, guttulate, 13-21 x 4-6 µm.

La ricetta



***Leccinum vulpinum* Watling**

Boletus vulpinus (Watling) Hlaváček

Commestibilità o Tossicità

Molto buona la carne dei cappelli; si raccomanda di scartare il gambo che è fibroso e squamoso.

Tassonomia

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

7-9 cm di diametro, prima emisferico, poi convesso o piano-convesso a maturità. Margine involuto, con frange eccedenti fino a 6 millimetri, spesso assenti negli esemplari maturi. Cuticola solitamente bruno-rossastro scuro, con zone di un colore leggermente più chiaro, tomentosa o squamulosa.

Tubuli

Adnati o sinuati, ventricosi, 10-16 mm di lunghezza, di colore marrone-grigiastro pallido, marrone-rosa, un po' più scuro al tocco.

Pori

Circa 0,5 mm di diametro, concolori ai tubuli.

Gambo

7-15 x 1,4 - 3,1 cm, cilindrico o subclavato, a volte fusiforme, biancastro, ricoperto di squame grigiastro scuro, lievemente vicino all'apice e più densamente alla base.

Carne

Bianca, quasi immutabile al tocco, vira lentamente al grigiastro-nerastro con sfumature viola nel cappello e nella metà superiore del gambo, a volte con sfumature bluastre alla base dello stesso. Odore subnullo. Sapore dolce.

Habitat

Cresce solitario o in gruppi in boschi di conifere soprattutto sotto Pinus e Picea.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

11-15,5 x 3,6-4,7 μm , fusiformi, di colore marrone pallido-violaceo in massa, con apice conico e una evidente depressione soprailare.

La ricetta



***Lepiota clypeolaria* (Bull.: Fr.) Kummer**

Commestibilità o Tossicità

Velenoso, sospettato di provocare complicazioni gastroenteriche anche di forte entità.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Agaricaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷8 cm, di piccole o medie dimensioni, semigloboso in gioventù, campanulato-convesso a maturazione, infine piano-convesso, normalmente presenta un umbone abbastanza largo ed ottuso. La cuticola è compatta solamente nella zona discale, altrove è dissociata, già nei primordi, in minute squamule fulvo-ocracee su un fondo biancastro, disposte concentricamente si diradano in prossimità del margine ed in vecchiaia tendono a disgregarsi rendendo più visibili le fibrille biancastre del fondo. Il margine è debordante, appendicolato e rimane tale anche in età avanzata.

Lamelle

mediamente fitte, disuguali ed intercalate da lamellule di varia lunghezza, biancastre ma leggermente gialline alla manipolazione, filo concolore, piuttosto denticolato, fioccoso all'osservazione con la lente.

Gambo

7÷10 × 0,5÷0,8(1) cm, cilindriche, slanciato, con caratteristico rigonfiamento verso la base dove può presentarsi anche ricurvo, stopposo, rapidamente cavo, delicato e fragile, con apice leggermente striato, altrove ricoperto quasi interamente da fiocchi biancastri e decorato da squamule irregolari color miele, biancastre verso la base che imbruniscono leggermente al tocco. Anello poco delineato e fugace.

Carne

Molto delicata, esigua nel cappello, stopposa nel gambo, di colore biancastro, sfumata di giallino nella zona corticale, odore verso *L. cristata*, sapore non apprezzabile o un poco acidulo.

Habitat

Predilige i terreni ricchi di humus dei boschi di latifoglie non disdegnando le foreste di conifere, fruttifica dalla tarda estate a tutto l'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno.



***Lepiota cristata* (Bolt.: Fr.) Kummer**
Bubbola Falsa, Falsa mazza di tamburo, Cucamela

Commestibilità o Tossicità

Velenosa mortale, provoca una sindrome da intossicazione simile a quella falloidea a carico di fegato e reni a causa delle amanitine contenute. Astenersi in tal senso dal raccogliere e cucinare qualunque tipo di *Lepiota* o *Macrolepiota* di piccole dimensioni. Queste tossine inoltre sono termostabili, quindi non decadono neppure con le alte temperature raggiunte durante la cottura.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Agaricaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Dai 20 a 50 millimetri, campanulato conico, poi più aperto e disteso, munito di ottuso e marcato umbone centrale. Superficie liscia e feltrata che presto si dissocia in squame irregolari a partire dal margine, di colore bruno rossiccio o bruno scuro. Il centro del cappello invece rimane unito, non squamato e di colore più scuro, da bruno rossiccio a quasi nero. Al di sotto delle squame dissociate si vede chiaramente il colore biancastro della carne sottostante.

Lamelle

Le lamelle sono molto fitte, ventricose, di colore bianco (fungo leucosporeo) leggermente ingiallenti o rosate, distaccate dal gambo.

Gambo

Da 30 a 50 millimetri d'altezza, spessore da 2 a 4 millimetri, cilindrico, prima fistoloso poi cavo, liscio, munito di ampio anello membranaceo evidente ma molto fugace, di colore bianco con riflessi rosati o violetti specie nella parte inferiore.

Carne

Bianca fioccosa e fragile nel cappello, più fibrosa e rosata nel gambo. Odore forte e sgradevole che ricorda quello "di gomma bruciata" tipico dei funghi del genere *Scleroderma*. Sapore non significativo

Habitat

Ubiquitaria, vive indifferentemente in boschi, prati, radure, tra l'erba di parchi e giardini, spesso gregaria in piccoli gruppi, talvolta cespitosa; periodo dall'estate all'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Pieve di Cusignano
dicembre condizioni meteo di tempo piovoso

Spore

Spore bianche in massa, ovali, con sperone laterale, 6-8 x 3-3,5 μm .



***Lepista flaccida* (Sowerby) Pat.**

***Clitocybe flaccida* var. *lobata* (Sowerby) Romagn. & Bon**

***Clitocybe infundibuliformis* sensu auct**

***Paralepista gilva* (Pers.) Raithehl**

Commestibilità o tossicità

Buona. Si presta bene come condimento per sughi o contorni.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricolomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Convesso, poi a forma di imbuto; color ocraceo-giallastro e rosato; liscio, serico; margine spesso solcato, sottile, involuto.

Lamelle

Decorrenti, fitte, biancastre.

Gambo

Slanciato, consistente, fibroso, un po' rigonfio alla base; concolore al cappello.

Carne

Biancastra o grigio-camoscio, molle; odore buono, sapore dolciastro.

Habitat

Cresce gregario, in estate-autunno, nei boschi, specialmente di conifere.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T; località: Monte Blanco
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Bianche in massa, a forma di seme d'arancia.



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

Tricholoma nudum. (Bull.: Fr.) Kummer
Agarico violetto, Fungo di Santa Catena

Commestibilità o tossicità

Da raccogliere con tempo asciutto. Buono e saporito solo dopo adeguata cottura, almeno 15 minuti dal primo bollore. Lievemente tossico da crudo.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Tribù *Lepisteeae*

Genere *Lepista*

Sottogenere *Rhodopaxillus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷15 cm di diametro, convesso-appianato, talvolta anche depresso al centro, liscio, opaco, umido. Margine pruinoso a lungo involuto, poi svolto, ondeggiante, abbastanza regolare. Cuticola facilmente staccabile, di un bel colore viola, con sfumature fulvo-rossastre, con l'età diventa brunastro e da vecchio impallidisce in sfumature lilla chiaro o grigio-rosato.

Lamelle

Fitte, alte e sottili, quasi compatte, facilmente staccabili a pacchetti, sinuate o leggermente decorrenti sul gambo con un uncino. Di colore viola, lilla-bluastre, poi ocracee.

Gambo

5÷12 × 1.5÷3 cm di diametro, cilindrico, grosso, pieno, fibroso, un po' ingrossato alla base ricoperta da evidenti residui miceliari. Elastico e fibroso, di colore lilla o viola con fibrille longitudinali bianco-argenteo più evidenti alla sommità.

Carne

Tenera, delicata, pallida, con tempo piovoso si impregna d'acqua. Grigio-biancastra con riflessi violacei. Odore aromatico forte ma amabile e gradevole, caratteristico. Sapore gradevolmente dolce.

Habitat:

Cresce nel tardo autunno, dopo i primi freddi e fino ai primi geli, a gruppi, spesso a cerchi, in luoghi molto umidi e molto ricchi di humus, nei boschi di latifoglie e di conifere, spesso ai loro margini. Fungo cosmopolita, può trovarsi ovunque e può venir coltivato in giardino.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Castione
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

$7\div 8 \times 4\div 5 \mu\text{m}$, ellissoidali, leggermente verrucose, rosa-carnicine in massa, pressochè ialine (trasparenti) al microscopio.

La ricetta:



***Lepista sordida* (Schum.: Fr.) Singer**

Tricholoma sordidum.

Commestibilità o tossicità

Come per la *Lepista nuda*. Da raccogliere con tempo asciutto. Buono e saporito solo dopo adeguata cottura, almeno 15 minuti dal primo bollore. Lievemente tossico da crudo.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4-8 cm, poco carnoso, prima convesso poi aperto un po' depresso al centro, un po' umbonato, glabro e fragile; colore variabile: grigio-lilla, violetto-bruno, brunastro; lucente se umido, pallido se secco; margine minuto, ondulato e involuto, liscio e nudo.

Lamelle

abbastanza fitte, sinuoso decorrenti, prima lilla poi bruno-grigiastre.

Gambo

5-8 x 0,0-1,5 cm, pieno, farcito, esile, tenace, un po' piegato, a volte eccentrico, fibrilloso-striato; concolore al cappello.

Carne:

grigio-lilacina chiara, umida, igrofana. Priva di odore, con sapore dolce.

Spore: in massa grigio-lilacino pallido.

Habitat:

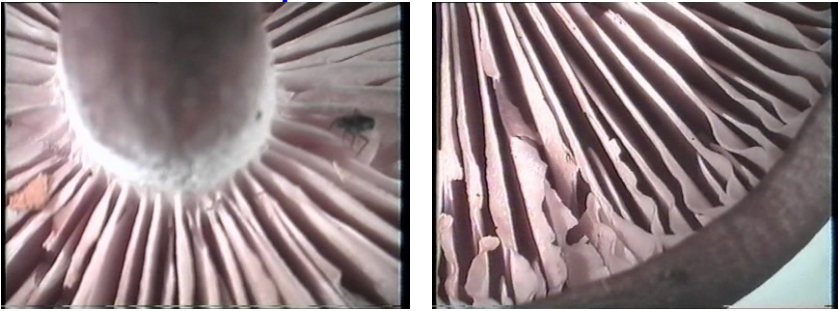
fungo saprofita. Cresce nei prati, parchi, in cerchi o in gruppo, nell'autunno avanzato.

Luogo e periodo di ritrovamento

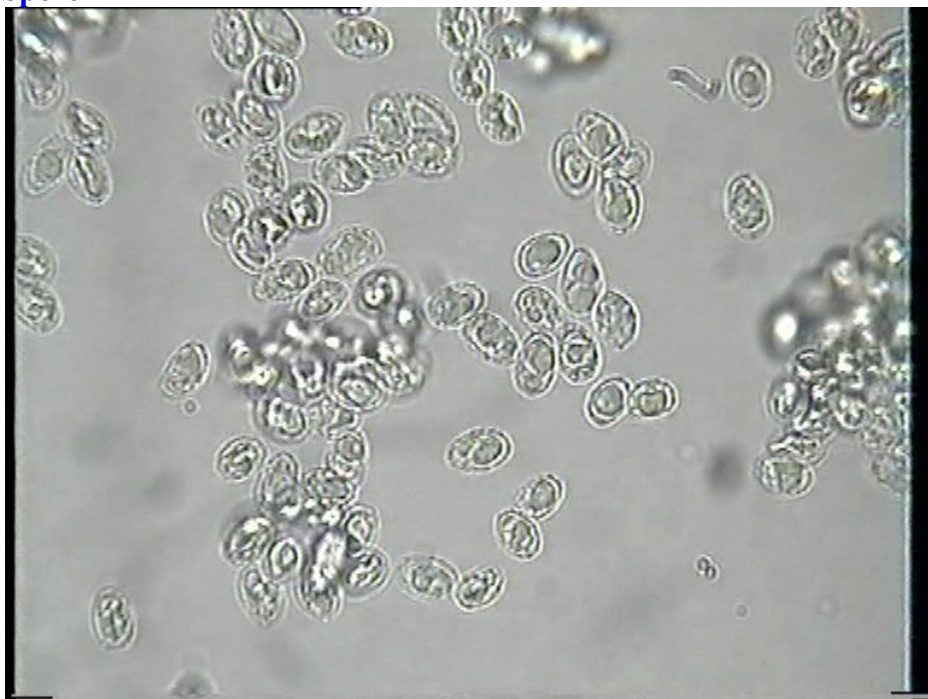
Comune di Fidenza; località: Vaio

Novembre condizioni meteo di tempo sereno.

Particolari stereoscopici



Si notano i particolari dell'attaccatura delle lamelle al gambo e la conformazione al margine del cappello nonché il particolare della parte finale del gambo

Spore

grigio-lilacino pallide in massa.

La ricetta:



***Leucoagaricus bresadolae* (Schulz.) Bon & Boiffard**

Commestibilità o Tossicità

Da non consumare in quanto ritenuto responsabile di sindrome gastro intestinale, quindi tossico.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Agaricaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

diametro da 60mm a 200mm dapprima sub-globoso , tronco-conico poi appianato con evidente e largo ambone. La superficie si presenta nei primordi liscia e vellutata di colore bianco per poi fratturarsi ricoprendosi di fitte squame concentriche a partire dal margine di un colore di crema, assumono con il tempo una evidente colorazione con toni bruno rossastri. Il disco rimane generalmente unito mentre il margine lungamente incurvato verso il basso, scoperto da tali squame, mette in evidenza il colore di fondo bianco.

Lamelle

molto fitte, rimangono libere e distanti dal gambo, piuttosto alte con margine dentellato, di colore bianco inizialmente diventano poi crema-rosate si macchiano di giallo e poi di bruno rossastro al tocco ed alla compressione.

Gambo

lunghezza da 60mm a 200mm per un diametro di 15-30 mm risulta attenuato verso l'alto e mantiene , anche a maturità, l'aspetto clavato con accenno di bulbo allungato alla base. L'interno si presenta, a maturità, cavo con carne fibrosa. L'esterno risulta di colore bianco sporco , fortemente ingiallente al tocco o allo sfregamento e successivamente arrossante. L'anello, residuo del velo parziale, si presenta membranoso e posizionato nella parte alta del gambo, la colorazione dello stesso varia dal bianco iniziale per poi assumere le tonalità caratteristiche del fungo e cioè i toni rosso bruni.

Carne

biancastra , tenera nel cappello, dura e fibrosa nel gambo; ingiallente alla sezione con viraggio netto verso toni giallo-aranciati prima e rosso-vinosi in seguito. L'odore, non estremamente significante, risulta comunque gradevole.

Habitat

Non estremamente frequente ma costante nelle stazioni di crescita, cresce anche con clima secco, in queste condizioni si evidenziano precocemente le tonalità rosso-brune. Preferisce la presenza nel substrato di residui legnosi e segatura, non di rado si rinviene anche nei parchi e giardini cittadini ai bordi delle pacciamature delle piante, la crescita è a gruppi di numerosi individui con i gambi appressati e fascicolati.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.



***Leucoagaricus leucothites* (Vittad.) M.M. Moser**

Lepiota leucothites (Vittad.)

Leucoagaricus cinerascens sensu Reid

Commestibilità o tossicità

Sospetta

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine: *Agaricales*

Famiglia: *Agaricaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4-10 cm di diametro, carnoso, da convesso-campanulato ad appiattito, bianco o lievemente cinerognolo o giallastro, con cuticola serica e liscia.

Lamelle

Fitte e nere al gambo, bianche, poi rosee e nel fungo maturo grigio-ametistine.

Gambo

5-11 x 0,7-1,4 cm, slanciato, bulboso alla base, concolore con il cappello.

Anello

Bianco, piccolo, fragile, a volte fugace

Carne

Bianca, spessa e tenera, giallognola o nocciola quella degli esemplari stagionati, odore e sapore gradevole.

Habitat:

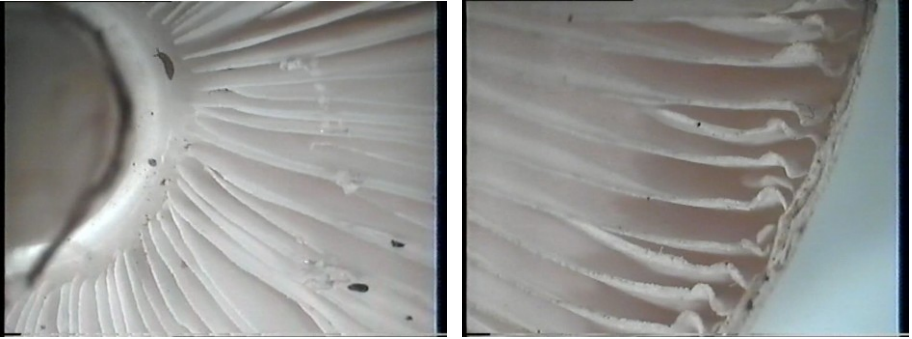
Frequente nei luoghi erbosi, fruttifica dalla primavera all'autunno, al margine di strade, in parchi, giardini, dune sabbiose.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Vaio

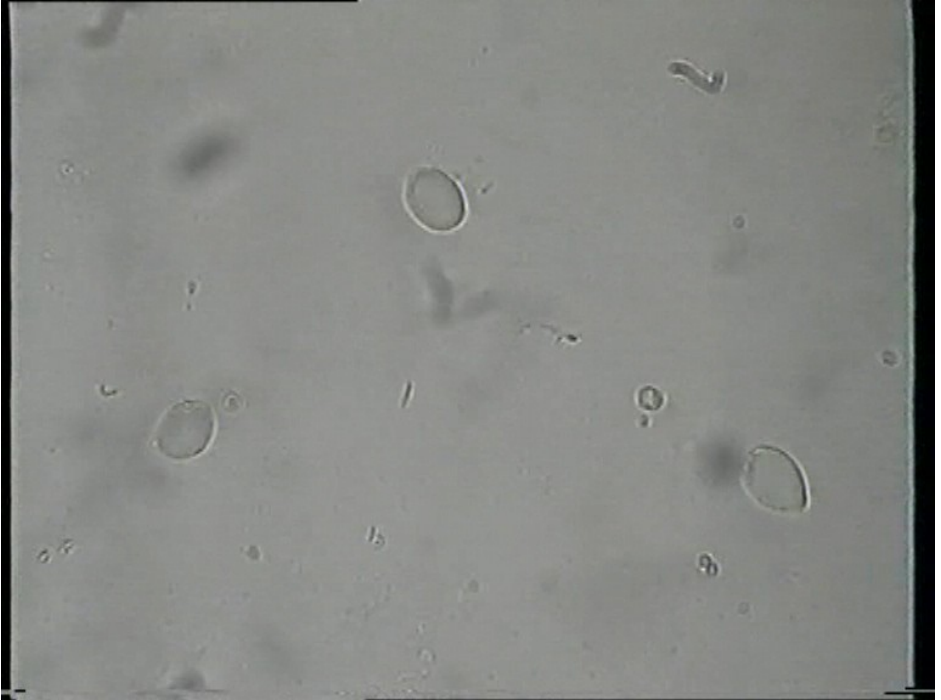
Novembre condizioni meteo di tempo sereno.

Particolari stereoscopici



Si possono notare i particolari delle lamelle con l'attaccatura al gambo ed al margine e l'anello tipicamente cedevole e fugace.

Spore



Ellittiche, bianche, leggermente rosate in massa, 7–9 x 4,5–5 μm .



***Leucocoprinus flos-sulphuris* (Schnizl.) Cejp**

Leucocoprinus birnbaumii (Corda) Singer

Lepiota lutea (Withering) Quelét

Commestibilità o Tossicità

È un fungo poco comune, per cui ha poco senso parlare di commestibilità, alcuni autori segnalano comunque dei gravi problemi gastroenterici per chi si è avventurato nell'assaggio.

Tassonomia

Ordine: **Agaricales**

Famiglia: **Agaricaceae**

Genere: **Leucocoprinus**

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-7 cm, asciutto, prima a forma di ditale, poi ogivale e infine spianato, conserva sempre il bordo involuto e un umbone. Il margine è tipicamente plissettato e poi striato ed è una delle caratteristiche del Genere. Il colore varia da giallo vivo a giallo zolfo, con squamette giallo più scuro su tutto il cappello, più fitte sull'umbone. Il cappello degli esemplari giovani è plissettato al margine come un ventaglio e coperto da fioccosità; quando il fungo matura queste pieghe si distendono, la fioccosità rimane solo sulla parte alta delle pieghe e "disegna" delle linee lasciando pulita la parte interna delle pieghe che si distende con la crescita.

Lamelle

Giallo chiaro, quasi bianche, libere, ventricose con lamellule. Si nota a volte una puntinatura scura sul filo della lamella caratteristica non sempre evidente.

Gambo

Separabile. Fino a 9 x 0,6 cm, giallo, leggermente fioccoso, cavo, con base bulbosa. Presenta un anello giallo che cade facilmente. Sottili rizoidi bianchi alla base del gambo.

Carne

Gialla chiara quasi bianca, immutabile, leggermente grigio azzurra alla base del bulbo.

Habitat

Cresce cespitoso a gruppi di 2-20 individui ma anche esemplari singoli in ordine sparso. Appartiene a un genere di origine tropicale e il suo habitat è quindi piuttosto particolare, si sviluppa nelle serre, nei vasi concimati dentro casa e d'estate anche nei vasi all'aperto. In serra è stata osservata la nascita su substrato "leggero" con terriccio fibroso usato per le piante tropicali, e rinvenuti spesso nei vasi coltivati del genere *Maranta* (foreste pluviali del Brasile). All'inizio si presenta con minuscoli corpi rotondeggianti (1 mm) poi durante i giorni a seguire si gonfia, a volte molto lentamente, e durante la notte di colpo assume la morfologia della specie, per compiere, in alcuni casi, il proprio ciclo vitale da primordi a adulti in soli due giorni.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Centro urbano
luglio condizioni meteo di tempo sereno. In vaso da fiori.

Spore

ovali con tendenza alla forma di limone, con apicoli e pori germinativi.
7-9x5-7 μm , bianche in massa.



***Lycoperdon perlatum* Persoon**

Lycoperdon gemmatum Batsch, Elench

Commestibilità o Tossicità

Commestibile purché la gleba sia perfettamente bianca. Si presta per l'impanatura.

Tassonomia

Ordine *Lycoperdales*

Famiglia *Lycoperdaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Basidioma

Abbastanza polimorfo, solitamente piriforme, ma anche a forma di pestello o raramente globoso; 2÷4 cm di diametro, 3÷8 cm d'altezza; da bianco a crema, marrone a maturità. Nella parte apicale, l'esoperidio è ornato da aculei conici alti fino a 2 mm, contornati alla loro base da piccole verruchine che permangono anche dopo la loro caduta, donando una caratteristica areolatura a maglie pseudopoligonali-circolari. Nella parte inferiore invece sono presenti solo delle piccolissime e fragili spine, talvolta assenti. La deiscenza avviene per un foro centrale apicale.

Gambo

Assente. Presenta uno pseudostipite solitamente ben differenziato.

Carne

La gleba (parte superiore globosa) si presenta inizialmente compatta, bianca, per poi raggiungere toni marroni olivastri e consistenza polverosa. La subgleba occupa interamente lo pseudostipite e rimane a lungo bianco giallastra prima di scurirsi in vecchiaia. La distinzione tra gleba e subgleba è apprezzabile in basidiomi maturi, dove la differenza cromatica tra le due risulta più evidente. Odore leggero, fenolico. Sapore dolciastro.

Habitat

Specie comune e cosmopolita dall'areale molto ampio, cresce infatti dalla zona subartica fino a quella tropicale. Nei nostri boschi, sia latifoglie che conifere, si sviluppa terricolo, non di rado anche su legni in decomposizione, raramente reperito anche su pigne. Dalla primavera all'autunno; dalla pianura alla montagna fino a 2200 m di quota.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Lisce, rotonde, color marrone-oliva in massa, poi marrone.

La ricetta



***Lycoperdon piriforme* Schaeff.: Pers.**

Commestibilità o Tossicità

Commestibile da giovane quando la gleba è bianca.

Tassonomia

Ordine *Lycoperdales*

Famiglia *Lycoperdaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Carpoforo

3-5 cm, piriforme, quasi umbonato all'estremità, con minutissimi aculei, parte inferiore quasi pedunculata, con micelio rizomorfo, da bianco a bruno-giallastro.

Gleba

prima bianca poi olivastro, infine brunostra; il tratto sterile nel gambo resta biancastro, con odore quasi di gas.

Habitat

fungo saprofita. Cresce sui tronchi mercescenti, anche a cespi, fine estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
novembre.

Spore

Bruno olivastre.

La ricetta



***Lyophyllum decastes* (Fr.: Fr.) Sing.**

Tricholoma amplum sensu Rea

Tricholoma aggregatum (Schaeff.)

Agarico aggregato - Agarico conglobato

Commestibilità o Tossicità

commestibile abbastanza pregiato, si presta molto ad essere conservato sott'olio.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

puo' raggiungere 10-12 cm. di diametro, inizialmente si presenta convesso per poi appiattirsi e poter avere il margine lobato e ondulato, il colore varia da bianco (carpofori che non oltrepassano lo strato di foglie soprastanti) al bruno scuro in base anche alla stagione e all'habitat.

Lamelle

uncinate, più o meno fitte, abbastanza strette, sottili, biancastre o crema, a volte con sfumature rosate.

Gambo

da 3 a oltre 10 cm., pieno, elastico e fibroso, biancastro, un po' incurvato alla base.

Carne

abbastanza elastica, biancastra, con un gradevole odore e sapore fungino o di farina.

Habitat

crece generalmente in gruppi fascicolati, nelle zone aperte dei boschi, sia di conifera che di latifolia, lungo i sentieri, nei parchi, in mezzo all'erba.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

La ricetta



***Lyophyllum fumosum* (Pers.: Fr.) Orton**

Lyophyllum decastes ssp. *cinerascens* (Bull.) Singer

Clitocybe fumosa (Pers. : Fr.) P. Kumm.

Clitocybe conglobata (Vittad.)

Castagnin

Commestibilità o Tossicità

Eccellente. Di grande resa, data la consistenza della sua carne.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Largo al massimo 10 cm, liscio, lucente, consistente e cartilagineo; inizialmente convesso, poi piano, infine piano-depresso; colore bianco-sporco oppure ocraceo-cenere; margine spesso un po' involuto.

Lamelle

Annesse oppure smarginate, fitte, separabili; color grigio chiaro.

Gambo

Pieno, cilindrico, più grosso alla base.

Carne

Biancastra, consistente. Odore subnullo e sapore amarognolo.

Habitat

Tarda estate-autunno, tra l'erba, ai margini dei boschi, quasi sempre cespitoso. Spesse volte è stato rinvenuto in luoghi dove si erano da poco verificati incendi di sterpaglie.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
novembre.

Spore

Bianche in massa.

La ricetta



***Macrolepiota excoriata* (Schaeff.: Fr.) Wasser**

Lepiota excoriata (Schaeff.); Kumm.

Leucoagaricus excoriatus (Schaeff.) Singer

Leucocoprinus excoriatus (Schaeff.) Pat.

Bubbola buona, bubbola di prato

Commestibilità o Tossicità

Ottimo commestibile. Utilizzare soltanto i cappelli, i gambi coriacei e quindi indigesti devono essere scartati.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Sottordine *Agaricineae*

Famiglia *Agaricaceae*

Tribù *Leucocoprineae*

Genere *Macrolepiota*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷7(10)cm, emisferico poi sempre più aperto ed infine disteso. Cuticola biancastra, grigia, ocracea o brunastra, più scura al centro spesso umbonato. Con lo sviluppo del cappello la cuticola si ritrae, frammentandosi all'orlo e lasciando intravedere il derma sottostante più chiaro, serico e lucente, margine spesso fioccoso. A maturità le squame disegnano sul cappello una caratteristica decorazione più o meno a raggi, stellata.

Lamelle

alte, sottili, fitte, libere al gambo, agevolmente separabili, bianche poi sempre più crema a maturazione, imenio presentante numerose lamellule.

Gambo

4÷9 × 0,5÷1,5 cm, biancastro a volte con aloni rosati o gialli ocracei, liscio o leggermente tomentoso, privo di decorazioni e disegni visibili, fibroso, midolloso e presto vuoto. Cilindrico per poi allargarsi al piede tipicamente a bulbo come in tutte le *Macrolepiota*. Anello semplice, mobile, disposto generalmente in posizione mediana sul gambo o nel terzo superiore, membranoso, biancastro e ingrossato al bordo più scuro e smerlettato.

Carne

Bianca con colore persistente, coriacea e fibrosa quella del gambo, tenera e compatta quella del cappello, odore gradevole fungino, sapore dolce di nocciola.

Habitat

In estate, ma soprattutto in autunno, gregaria o a grandi gruppi, nei terreni incolti ed in quelli coltivati, nei prati e pascoli sommitali, lungo i sentieri, nelle radure boschive, al margine delle boscaglie.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T..; località: Banzola
settembre . Abetaia.

La ricetta



***Macrolepiota procera* (Scop.: Fr.) Singer**

Mazza di tamburo, Parasole, Bubbola maggiore

Commestibilità o Tossicità

Ottimo, si adopera la sola carne del cappello, tenera e prelibata. È commestibile anche colta essiccata spontaneamente, dopo averla rigenerata in acqua calda e cucinata impanata come le cotolette.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Sottordine *Agaricineae*

Famiglia *Agaricaceae*

Genere *Macrolepiota*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

10÷25(40) cm; ovoidale, sferoidale, poi convesso ed infine piano, con vistoso umbone liscio centrale, mammellonato. Superficie coperta di scaglie brunastre concentriche più fitte al centro che via via si diradano verso il margine, al di sotto biancastra o nocciola, serica, fibrillosa, sfrangiata all'orlo.

Lamelle

Fitte, alte, ventricose, distanti dal gambo, bianche o con sfumature rosee, poi giallastre e brune al tocco.

Gambo

20÷40(50) × 1÷2 cm, alto slanciato, cilindrico, duro, fibroso, farcito poi cavo, fortemente bulboso al piede. Di colore biancastro o crema con zebraure brune al disotto dell'anello, più o meno liscio al di sopra.

Anello

Ampio e vistoso, doppio, mobile con l'orlo lacerato, bianco all'esterno, ma brunastro nella parte rivolta al terreno.

Carne

Soffice e tenera quella del cappello, fibrosa e dura quella del gambo, bianca che vira leggermente al rosa al taglio. Odore tenue di farina fresca negli esemplari giovani, di brodo negli esemplari stagionati. Sapore gradevole di nocciola.

Habitat

Cresce dalla primavera all'autunno inoltrato su terreno anche sassoso, nelle radure, nelle aperture assolate, lungo i sentieri interni, dei boschi di latifoglie e conifere, ma preferibilmente nei prati a pascolo ai margini del bosco.

Spore

13÷20 × 9÷13 μm, ellittiche, bianche, metacromatiche con evidente poro germinativo

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola, Comune di Fidenza; località: Cabriolo

Agosto - settembre condizioni meteo di tempo sereno.

La ricetta



***Macrolepiota puellaris* (Fr.) Moser**

Lepiota rhacodes var. *puellaris*

Lepiota nympharum

Lepiota puellaris

Commestibilità o Tossicità

Buon commestibile.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Agaricaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4-8 cm, prima ovoidale poi aperto ad ombrello, bianco o ocraceo, in seguito brunastro con superficie che si rompe in piccole squame fiocose più scure in punta.

Lamelle

libere e larghe, prima bianche poi leggermente rosate (leggermente brunastre al tatto).

Gambo

7-13 x 0,7-2 cm, brunastro che tende a diventare più scuro, liscio e slanciato, bulboso alla base. Anello bianco e mobile.

Carne

bianca, rosata ai margini del gambo, leggero odore di radice e sapore gradevole.

Habitat

fungo saprofita. Specialmente nei boschi di conifere ma anche nei prati, fine estate.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Centro urbano settembre condizioni meteo di tempo sereno.

La ricetta



***Macrolepiota rhacodes* (Vittad.) Singer**

Lepiotohyllum rhacodes (Vittad.) Locq.

Macrolepiota venenata Bon

Commestibilità o tossicità

Sebbene in passato fosse considerata commestibile dopo cottura, recenti studi ne hanno dimostrato la tossicità anche da cotta, ragione per cui se ne sconsiglia vivamente il consumo per fini alimentari.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Agaricaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Da 5 a 20 cm di diametro, semiovale, poi campanulato, carnoso e soffice, con cuticola desquamata in grosse scaglie grigio-brunastre profondamente inserite nella carne del cappello, tranne alla sommità che resta liscia e brunastra.

Lamelle

Fitte, bianche, al tatto si colorano in rosso-mattone, libere al gambo.

Gambo

Grigio-bruno, cilindrico, ingrossato alla base, liscio senza nessuna ornamentazione. La carne del gambo vira al rosso se sfregata o al taglio.

Anello

Mobile, biancastro e membranoso.

Carne

Bianca, fragile. Virante al rosso al taglio. Odore fungino o di patata cruda. Sapore grato, di nocciole.

Habitat

Cresce dall'estate all'autunno, nei prati, nelle radure dei boschi e nei coltivi, spesso anche in ambiente antropizzato.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Vaio

Novembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Ellittiche bianche in massa lisce con poro germinativo 9-11 x 7,5 µm.



***Marasmiellus candidus* (Bolton) Singer**

Commestibilità o Tossicità

Senza valore

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Marasmiaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

fino a 2 cm, disteso, pellicolare, bianco un po' brillante.

Lamelle

molto spaziate e simili a nervature quasi decorrenti sul gambo.

Gambo

curvo, non molto lungo, bianco.

Carne

insignificante.

Habitat

su rami o foglie morte.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Case Passeri
dicembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

fusiformi molto allungate.



***Marasmius oreades* (Bolt.: Fr.) Fr.**

Agaricus caryophylleus - *Marasmius caryophylleus* - *agaricus oreades*.

Gambesecche - *Marasmio oreade*

Commestibilità o tossicità

molto conosciuto e abbondante nella crescita. Mantiene per molto tempo il suo aroma (ottimo essiccato).

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Marasmiaceae*

Classe: *Basidiomyceti*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

2-4 cm, prima convesso a campana poi spianato e generalmente umbonato, carnoso-coriaceo, di colore isabella poi nocciola o biancastro.

Lamelle

distanti con lamellule, prima bianche poi nocciola.

Gambo

4-6 x ,3 cm, slanciato e pieno, bianco nocciola.

Carne

biancastra, odore gradevole e sapore dolce.

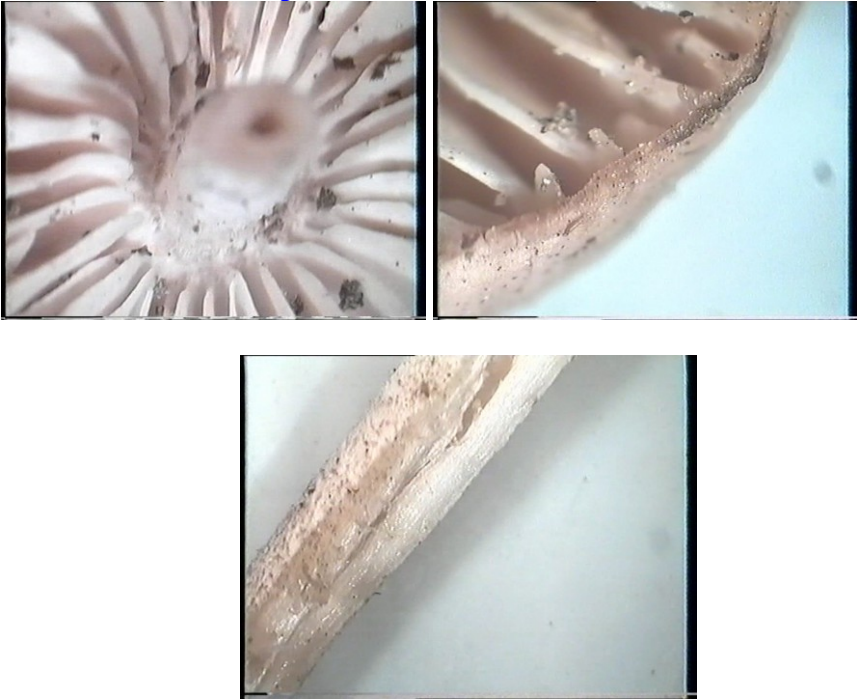
Habitat

fungo saprofito. Si trova nei prati in file o anelli, dalla primavera all'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

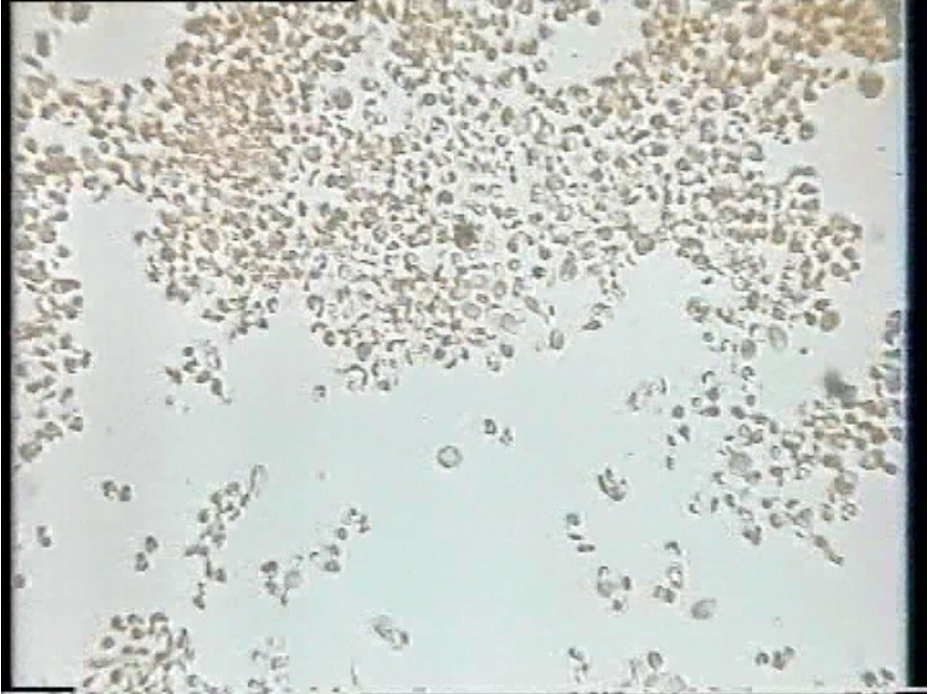
Comune di Fidenza; località: Cabriolo, via Fonderie Silvestri
Aprile – Settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Particolari stereoscopici



Si notano i particolari dell'attaccatura delle lamelle al gambo e la conformazione al margine del cappello nonché il particolare del gambo

Spore



ialine, ellissoidali.

La ricetta:



***Melanoleuca grammopodia* (Bull.: Fr.) Patouillard**

Commestibilità o Tossicità

Non tutti la considerano commestibile. Comunque si sconsiglia il consumo per il cattivo odore e sapore

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

6-18 cm, carnoso, igrofano, liscio, convesso-campanulato da giovane poi spianato con umbone al centro; color nocciola chiaro o grigio più o meno scuro, più scuro al centro.

Lamelle

assai fitte, adnate; biancastre.

Gambo

5-8 x 1-2 cm, pieno, robusto, slanciato, ingrossato alla base. Fortemente striato longitudinalmente

Carne

bianca, piuttosto spugnosa. Sapore dolciastro e odore piuttosto sgradevole simile a quello della farina rancida.

Habitat

Cresce in estate-autunno, ai margini dei boschi di latifoglie e di aghifoglie, nei prati, pascoli e radure.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Pieve di Cusignano
dicembre condizioni meteo di tempo piovoso

Spore

ellittiche e aculeate, ialine al microscopio, 8-10 x 5-6 micron.



***Melanoleuca leucophylloides* (Bon) Bon**

Commestibilità o Tossicità

commestibile.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

diametro di 25-35 mm, all'inizio convesso, quindi spianato, infine depresso e con largo e basso umbone centrale, leggermente vischiosetto con l'umido, lievemente igrofano, di colore nocciola-brunastro, anche macchiato di nerastro a zone, margine più chiaro, orlo intero, eccedente le lamelle per 1-2 mm, segnato di bianco.

Lamelle

mediamente fitte, smarginate con dentino, sinuosette, leggermente ondulate, alte due volte lo spessore della carne pileica, di colore biancastro con tendenza ad ingrigire leggermente negli exsiccata, filo lamellare intero, concolore alle facce, 1 lamella, 1-3 lamellule.

Gambo

30-60 x 3-5 mm, tendenzialmente cilindrico o solo leggermente più largo alla base, anche leggermente svasato nella parte superiore, striato longitudinalmente, decorato da fibrille biancastre e cosparso da fine pruina bianca su uno sfondo concolore al pileo. Base da leggermente allargata ad appena bulbosetta, invasa da feltro miceliare bianco.

Carne

esigua, biancastra, senza tendenza a scurire nemmeno negli exsiccata.

Habitat

in bosco di latifoglie su terreno nudo.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
novembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

5-8 x 5-6 micron



***Melanoleuca melaleuca* (Pers.: Fr.) Murril**

Melanoleuca graminicola sensu Kühner

Melanoleuca vulgaris sensu auct.

Commestibilità o Tossicità

Discreta.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Carnoso, convesso e poi appiattito, umbonato, di colore che varia dal grigio-bruno a grigio-scuro, 3-8 cm di diametro.

Lamelle

Bianche, fitte, ventricose, annesse al gambo.

Gambo

6-10 x 0,6-1,2 cm, biancatro, con sfumature brunastre, cilindrico, elastico, un po' ingrossato alla base.

Carne

Sottile, molle, biancastra. Odore fungino. Sapore speciale.

Habitat

Cresce in estate-autunno, ai margini dei boschi di latifoglie e di aghifoglie, nei prati, pascoli e radure.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Pieve di Cusignano
novembre condizioni meteo di tempo sereno

Spore

Bianche in massa, amiloidi.

La ricetta:



***Mitrophora semilibera* (DC.) Lév.**

Spugnola, Spugnola semilibera

Commestibilità o tossicità

Commestibile anche di buona resa e qualità previo consumo dopo adeguata cottura, infatti contiene sostanze termolabili che si annullano dopo prolungata esposizione alle alte temperature.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Ascomycota*

Classe *Pezizomycetes*

Sottoclasse *Pezizomycetidae*

Ordine *Pezizales*

Famiglia *Morchellaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello (Ascocarpo)

Di dimensioni e forma variabile 2,5/6(8) x 2/5 (7)cm., con crescita tipicamente primaverile, la mitra si presenta generalmente di forma conica, talvolta arrotondata, con costolature longitudinali evidenti e marcate ed altre disposte trasversalmente ma meno in rilievo, insieme formano gli alveoli. Le costolature verticali spesso sono disposte in modo rettilineo e sono sempre di colore più scuro del resto della mitra e possono attestarsi su toni decisamente nerastri in maturazione o con clima secco. La superficie esterna, che è anche la parte fertile dell'ascocarpo, può presentarsi con colorazioni alquanto variabili, da oca-brunastro a bruno-grigiastro, bruno olivastro o bruno con sfumature rossastre. Nella parte interna e libera della mitra, che è ruvida e di colore biancastro nei giovani esemplari e crema pallido in maturazione, si trova la vallecola, ovvero il punto di inserzione al gambo, situata pressapoco nella metà superiore della sua lunghezza.

Gambo

3/7(9) x 1/2,5 cm., ruvido, delicatamente granuloso, cilindrico, talvolta schiacciato alle estremità e solcato nella sua lunghezza, colore biancastro, crema chiaro se imbevuto d'acqua o in vecchiaia, a volte con macchie rugginose verso la base, internamente è cavo, forforaceo e generalmente sub concolore alla parte esterna.

Carne

Esigua, fragile, moderatamente elastica nella mitra, fragile e un poco ceracea nel gambo; odore subnullo o leggermente spermatico; sapore gradevole, dolciastro o leggermente acidulo.

Habitat

Fruttifica in primavera, spesso accompagnata a esemplari di *Morchella esculenta*, nelle immediate vicinanze di corsi d'acqua quali fossi e canali e lungo il corso di fiumi e torrenti, sempre in prossimità di Pioppi, Olmi, Frassini, Biancospini, Testucchio (*Acer campestre*); fungo gregario e fedele negli anni al luogo di crescita.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Chiusa Ferranda

Aprile condizioni meteo di tempo sereno.

Spore



Spore lisce, ampiamente ellittiche, misuranti 22/25 x 12/15 μm .

La ricetta:



***Morchella conica* var. *costata* (Pers.) Ventenat**

Commestibilità o Tossicità

ottimo commestibile dopo essere stato essiccato oppure dopo prebollitura. Provoca la sindrome emolitica se ingerito crudo o poco cotto.

Tassonomia

Ordine *Pezizales*

Famiglia *Morchellaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Mitra

4-8cm di altezza, 2-4 cm di diametro, conico ovoidale, la superficie è percorsa da costolature longitudinali parallele e dritte di colore bruno olivastro, annerenti, al piede termina con depressione nettamente sovrapposta, alveoli trasversali meno in rilievo e meno annerenti..

Gambo

3-6x2-3cm, da bianco a nocciola chiaro, cavo e con apice svasato.

Carne

biancastra, elastica a consistenza coriacea; sapore dolce, odore gradevole.

Habitat

cresce in primavera, comune in tutta Europa, su terreno bruciato, sotto pioppi, sotto conifere, in lunghi incolti con legname in decomposizione.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Centro urbano

aprile .

Spore

ellissoidali, lisce, delle dimensioni di $18,5-24,0 \times 12,0-12,5 \mu\text{m}$, ialine .



***Morchella esculenta* (L.) Pers.**

Morchella rotunda (Fr.) Boud

Commestibilità o tossicità

Molto buona, ma come tutte le morchelle va consumato previa bollitura in quanto contiene acido elvellico, micotossina termolabile..

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine *Pezizales*

Famiglia *Morchellaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello (mitra)

Di media grandezza, alto da 5-10 cm e largo 2-5 cm, ovato-conico, apice ottuso, di colore castano-brunastro o fuliginoso-olivastro, con alveoli allungati, angolosi e contornati da costolature di color fuliginoso e poi nero, attraversati nel fondo da vene trasversali; internamente cavo e bianco, saldato alla base del gambo mediante una vallecola.

Gambo

Di media grandezza, alto 6-8 cm e largo 3-4 cm; grosso e solcato, biancastro o giallastro; finemente pruinoso in alto, cavo.

Carne

Bianca, di consistenza ceracea. Odore leggermente spermatico. Sapore dolciastro, delicato e gradevole.

Habitat

Cresce in primavera, preferibilmente in terreni umidi, sotto o nei pressi di frassino, pioppo, olmo, ecc.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Cogolonchio

Comune di Salsomaggiore T.; località: Monte Bianco

Aprile condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

di colore giallo-ocra, ellittiche, lisce, 18-20 x 12-14 μm

La ricetta



***Mycena inclinata* (Fr.) Quélet**
Mycena galericulata var. *calopus* (Fr.) P. Karst.

Commestibilità o Tossicità

Insignificante, senza valore.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Marasmiaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Conico-campanulato, grigiastro o leggermente bruno; orlo striato fino quasi al centro.

Lamelle

Molto strette, bianco-pallide, con sfumatura rossastro o giallo-oro.

Gambo

Biancastro verso l'alto, giallo-oro, più scuro verso la base; tenace, cavo, unito alla base con altri individui.

Carne

Bianca, esile, fragile, al taglio vira al giallo. Odore forte di sapone e di sego, rancido. Sapore acre.

Habitat

Cresce cespitoso, in autunno, su ceppaie e ai piedi di tronchi di latifoglie.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Cogolonchio
novembre .

Spore

Ovali, ellittiche, bianche in massa, 8-9 x 6-7 μm , amiloidi.



***Mycena pura* (Pers.) P. Kumm**

Commestibilità o Tossicità

Può essere consumato misto ad altri funghi, in piccola quantità altrimenti risulta leggermente allucinogena.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Marasmiaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

2-7 cm, campanulato poi piano, leggermente umbonato, poco carnoso, glabro, da rosa-sporco a violaceo-lilacino, margine striato.

Lamelle

concolori al cappello ma più pallide, adnate, larghe, ventricose.

Gambo

3-6 x 0,2-1 cm, concolore, tenace, coriaceo, cavo, attenuato verso l'alto, bianco e villosa alla base.

Carne

bianca, con forte odore di ravanello.

Habitat

Fungo saprofita. Gregario, nei boschi, tra le foglie e il muschio, in estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Pieve di Cusignano
dicembre condizioni meteo di tempo piovoso

Spore

Bianche.



***Mycena rosea* (Bull.) Gramberg**
Lycoperdon gemmatum Batsch, Elench

Commestibilità o Tossicità

Da evitare.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Marasmiaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

2-8 cm, con forma dimensioni variabili, dal lilla pallido , bianco o bluastro, leggermente umbonato e margine striato.

Lamelle

rosa pallide, larghe adnate ventricose e fragili.

Gambo

concolore al cappello, rigido ingrossato verso il basso, cavo, sericeo lucente con base feltrata.

Carne

rosa pallido con odore e sapore rafanoide.

Habitat

nei boschi umidi, anche in gruppi numerosi. Dall'estate autunno. Molto comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

bianche in massa.



Omphalotus olearius (De Cand.: Fr.) Fayod

Clitocybe olearia (DC.) Maire,
Fungo dell'olivo

Commestibilità o Tossicità

Fungo lignicolo, pericolosamente velenoso, potenzialmente mortale, provoca sindromi gastrointestinali pesanti; viene spesso confuso, quando è di piccola taglia, con il *Cantharellus cibarius* che è però un fungo terricolo (ricordatevi che i lignicoli crescendo anche su radici possono apparire ad un'osservazione superficiale, come terricoli).

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Hygrophoropsidiaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5-12 cm, poco carnoso, elastico, presto depresso o imbutiforme.

Cuticola fibrillosa, lucida, di colore giallo-arancione, arancio-rossastra o rosso brunastro. Margine a lungo involuto, poi disteso ed ondulato, spesso con fessure radiali.

Lamelle

Fitte e sottili, molto decorrenti, da giallo oro a giallo zafferano, giallo arancio, con lamellule.

Gambo

5-14 x 1-1,5 cm, cilindrico e slanciato, eccentrico e sinuoso, attenuato alla base, fibrillato, da giallo a bruno, rosso-brunastro.

Carne

Elastica, tenace e fibrosa, giallo zafferano. Odore insignificante, leggermente sgradevole. Sapore insignificante, dolciastro ed astringente.

Habitat

Cresce nei boschi termofili, cespitoso alla base di vecchi alberi o su ceppaie di latifoglie, dall'estate all'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso

Spore

Crema in massa, lisce e subsferiche, non amiloidi, 4,5-7 x 4,5-6,5 μm .



***Panaeolus sphinctrinus* (Fr.) Quél**

Commestibilità o tossicità

Non commestibile. Probabilmente allucinogeno.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Bolbitiaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

2-4 cm di diametro, parabolico o conico campanulato, liscio, al margine presenta i resti denticolati e biancastri del velo, di colore nocciola o bruno cenere, talvolta anche con riflessi verdastri.

Lamelle

mediamente fitte, annesse, inizialmente grigiastre poi grigio nerastre con filo più chiaro a maturazione, maculate sulla faccia a causa della caduta delle spore.

Gambo

cilindrico, cavo, fibroso, grigio fuliginoso, con fine pruina bianco grigiastra e base con feltro miceliare biancastro.

Carne

esigua, grigio brunastra, con odore erbaceo e sapore leggermente astringente.

Habitat

crece in primavera e in autunno prevalentemente nei prati.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Predella
dicembre condizioni meteo di tempo sereno sotto castagno.

Spore

Nere citriformi in proiezione frontale, con evidente poro germinativo, 13-17 x (8)9-11 micron.



***Panus tigrinus* (Bull.: Fr.) Sing**

Lentinus tigrinus (Bull.: Fr.) Fr.

Commestibilità o tossicità

Non commestibile per la consistenza coriacea.

Tassonomia

Classe: *Basidiomyceti*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Pleurotaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

diametro fino a 10 cm, prima convesso poi depresso, ombelicato o a forma di imbuto; di consistenza coriacea; da biancastro a nocciola, ricoperto da piccole squame brune, più diradate all'esterno; orlo sottile e incurvato verso l'alto negli esemplari adulti.

Lamelle

strette, fitte e decorrenti; biancastre, con taglio denticolato.

Gambo

3-5 x 0,5-0,6 cm, sottile, in genere ricurvo, fioccoso; biancastro e coperto da squame brune, pieno. Nella parte superiore vi è traccia di un velo cortiniforme bianco e fugace.

Carne

sottile, bianca.

Habitat

fungo saprofita. Cresce su tronchi in decomposizione di pioppo o salice, in gruppo; dalla primavera all'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Siccomonte; Cogolonchio
Ottobre ; Aprile condizioni meteo di tempo sereno.

Particolari stereoscopici



Si notano i particolari del cappello nella parte superiore con le caratteristiche ornamentazioni, il margine involuto e la conformazione lamellare anche in relazione al modo di decorrere sul gambo.

Spore



ovali, ialine.



***Paxillus atrotomentosus* (Batsch: Fr.) Fr.**
Tapinella atrotomentosa (Batsch) Šutara

Commestibilità o tossicità

Non commestibile, i suoi caratteri organolettici, poco gradevoli, si accentuano addirittura nella fase di cottura.

Tassonomia

Ordine *Boletales*

Famiglia *Paxillaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5÷25(30) cm, molto carnoso, inizialmente convesso, poi più spianato, talvolta leggermente imbutiforme o reniforme; margine sempre molto involuto, solo nelle fasi di pieno sviluppo si presenta più disteso; cuticola feltrata, vellutata, asciutta, colori che vanno dal bruno-tabacco al marrone, talora più scuro al centro e con sfumature olivastre. Lamelle giallastre, bruno-ocracee negli esemplari adulti a seguito della maturazione delle spore, imbrunenti al tatto, forcate ed anastomosate, decorrenti sul gambo e facilmente separabili dalla carne del cappello.

Lamelle

Fitte, decorrenti sul gambo; color giallo-ocra chiaro, si macchiano al tocco; separabili.

Gambo

2,5÷10 × 0,2÷0,4 cm, corto e tozzo, sovente laterale, ma talora anche eccentrico, ricoperto da fitta pelosità bruno-nerastra molto fine.

Carne

Molle e spugnosa, fibrosa nel gambo, da biancastra a giallo paglierino, più scura quella del gambo; odore leggermente fruttato, sapore astringente.

Habitat

Saprotrofo, isolato o in gruppi di pochi esemplari, su ceppi di conifere o sulle radici; dall'estate all'autunno, poco comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
agosto condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Color ocra-brunastro, come molte altre Paxillaceae.



***Paxillus involutus* (Batsch) Fr.**

***Omphalia involuta* (Batsch) Gray**

Commestibilità o tossicità

Molto velenoso, a volte anche mortale. Le tossine o gli antigeni che causano la sindrome paxillica non sono stati identificati. Il *P. involutus* contiene un composto naturale di ignota tossicità chiamato Involutina, un difenil-ciclopentenone. A seguito di più pasti ravvicinati nel tempo (ma anche a distanza di anni!), può risultare molto velenoso, anche letale.

Tassonomia

Ordine *Boletales*

Famiglia *Paxillaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Convesso, poi spianato e leggermente imbutiforme, con margine fortemente involuto; vischioso a tempo umido, si macchia facilmente al tatto; colore olivastro od ocraceo, poi ruggine e infine nocciola o tabacco; 5–12 cm o più di diametro.

Lamelle

Fitte, ondulate, decorrenti sul gambo; color ocraceo chiaro, poi brunastre al tocco; facilmente staccabili dal cappello.

Gambo

Cilindrico, quasi sempre curvo, pieno, con colore al cappello, diventa color castano al tocco e con l'età.

Carne

Molle, giallastra, all'aria vira nel bruno-rossiccio. Odore fruttato oppure di muffa. Sapore acidulo o amarognolo.

Habitat

Cresce nei boschi di latifoglie e conifere, nelle zone umide a tratti erbose, da giugno a novembre.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

Color giallo sporco al microscopio, ocracee - ruggine in massa. Ellittiche, lisce e biguttulate senza poro germinativo. Dimensioni 6-10 x 5-7 μm .



***Peziza varia* (Hedw.)**

Commestibilità o tossicità

Insignificante, perché senza valore. Probabilmente tossico da crudo. In alcune località del nord Italia viene consumata la "Peziza badia", velenosa da cruda ma commestibile purché ben cotta.

Tassonomia

Ordine *Pezizales*

Famiglia *Pezizaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

Apotecio fino a circa 5 cm di diametro, non molto alto, a forma di coppa, riunito a più individui, sessile o subsessile con un gambo rudimentale, con superficie colore ocre chiaro nella parte interna, bianco o nocciola nella parte esterna, più o meno forforacea, igrofana. Orlo liscio, lievemente ondulato.

Carne

Biancastra o nocciola, ceracea, formata da 5 strati ben visibili.

Habitat

Cresce su terreno ricco di humus e legno marcescente o su segatura marcescente mista a terreno vario di riporto.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Pieve Cusignano

Comune di Salsomaggiore T.; località: Siccomonte

Aprile condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

14,5-15,5 x 9,0-10,4 μm , ellissoidali, lisce, bianche in massa, ialine, non guttulate.



***Phallus hadriani* (Göttingen)**

Ithyphallus impudicus var. *carneus* (Lemmerm.),
Ithyphallus impudicus var. *imperialis* (Schulzer) De Toni
Phallus imperialis Schulzer

Commestibilità o tossicità

Non commestibile, poco invitante. Comunque da proteggere, data la rarità. In alcuni paesi del nord Europa viene raccolto e consumato allo stato di ovolo privo del peridio gelatinoso, quando l'odore non è ancora diventato cadaverico..

Tassonomia

Ordine: ***Phallales***

Famiglia: ***Phallaceae***

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

A forma di ovetto, inizialmente avvolto dalla volva chiusa di color rosa, vinata oppure violetta; poi si apre liberando un gambo cilindrico, cavo, spugnoso, bianco, forato alla sommità (uno pseudo-cappello) che spesso risulta leggermente appuntita, con superficie esterna alveolata e ricoperta da gleba mucillaginosa molto maleodorante di colore verde scuro cangiante, a volte un po' violetta.

Spesso raggiunge dimensioni considerevoli, fino a 30 cm di lunghezza.

La gleba è preda degli insetti, come già detto; col tempo gli stessi l'asportano completamente lasciando la sommità traforata scoperta.

Carne

Fragile, bianca, fetida. Odore all' inizio gradevole ma dopo i primi istanti cadaverico, insopportabile, percepibile anche a distanza di parecchi metri; "rafanoide" allo stato di ovolo, alla sezione. Sapore fungino gradevole (allo stato di ovolo, privo del peridio).

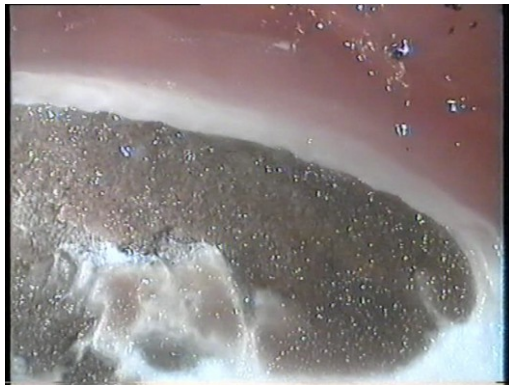
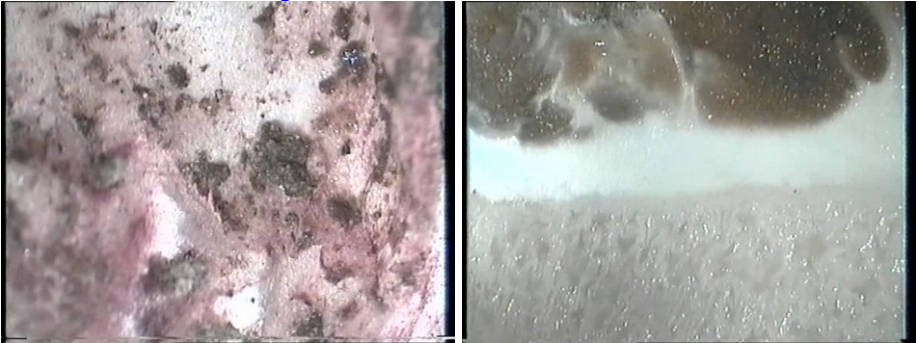
Habitat

Fruttifica in estate-autunno, su terreni umidi nei boschi misti o nei giardini. A differenza del congenere *P. impudicus* predilige terreni sabbiosi. Piuttosto raro.

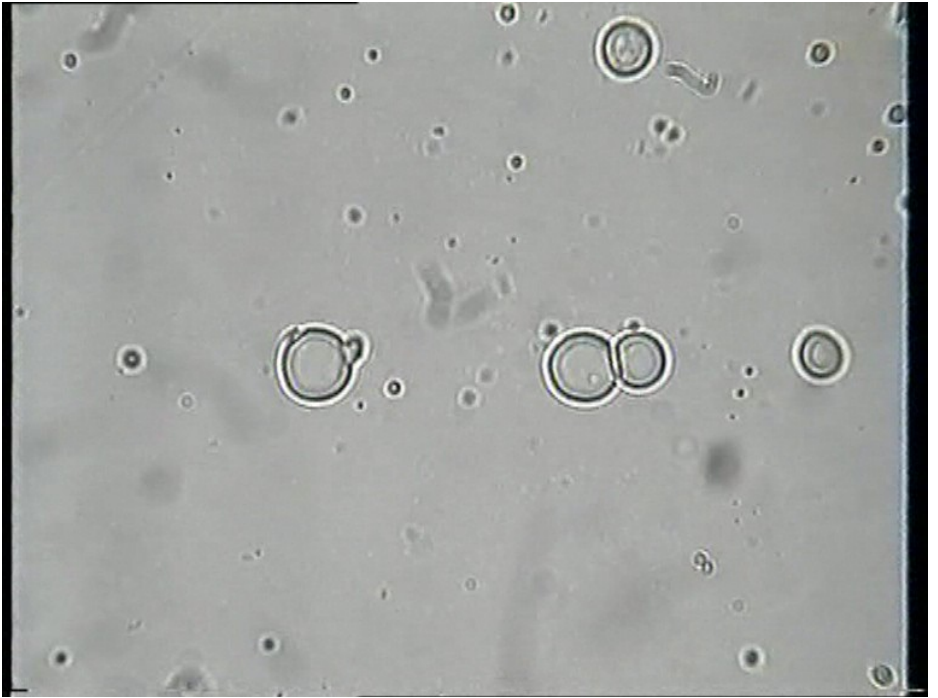
Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: via Emanuelli
 Novembre condizioni meteo di tempo sereno.

Particolari stereoscopici



Si possono notare l'aspetto di "ovetto" del fungo giovane, la sezione in cui è chiaramente distinguibile la parte fertile più scura e la gleba mucillaginosa

Spore

Verdognole scure in massa



***Phallus impudicus* L.: Pers.**

Dictyophora duplicata sensu auct.

Dictyophora indusiata sensu auct.

Commestibilità o tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Ordine *Phallales*

Famiglia *Phallaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

A forma di ovetto, inizialmente avvolto dalla volva chiusa, di colore bianco, poi aperta, liberando un gambo cilindrico, vuoto, spugnoso, bianco, forato alla sommità (uno pseudo-cappello), con superficie esterna alveolata, ricoperta da glutina (gleba) giallo-verde, poi verde-oliva scuro deliquescente e maleodorante.

Spesso raggiunge dimensioni considerevoli, fino a 30 cm di lunghezza. La gleba, come già detto, è preda degli insetti che col tempo l'asportano completamente, lasciando la sommità traforata scoperta; quest'ultima può ricordare, alla lontana, il favo di una spugnola.

Carne

Fragile, bianca, fetida. Odore all'inizio gradevole e vanigliato ma dopo i primi istanti cadaverico, insopportabile, percepibile anche a distanza di parecchi metri, "rafanoide" intenso allo stato di ovolo, alla sezione. Sapore fungino gradevole (sempre allo stato di ovolo, privato del peridio).

Habitat

Fruttifica nelle stagioni calde e piovose, su terreni umidi nei boschi misti o nei giardini.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: S. Margerita
settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Giallo-verdognole in massa, 3,5 x 1,5-2,5 µm, ellissoidali.



***Pholiota populnea* (Pers.: Fr.) Kuyp. & Tjall**

Agaricus destruens, *Agaricus comosus*, *Pholiota comosa*,
Pholiota destruens

Commestibilità o tossicità

Non commestibile perché amaro.

Tassonomia

Classe: *Basidiomiceti*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

6-20 cm, convesso poi spianato, da bianco-giallastro a bruno-ocraceo, carnoso, coperto da squame biancastre, lanose, orlo squamoso.

Lamelle

fitte, adnate, biancastre poi brune

Gambo

5-13 x 2-2-5 cm, bulboso alla base, bianco o brunastro, pieno, squamoso; il velo parziale forma un anello fioccoso.

Carne

bianca, compatta, odore di malto e sapore dolce, poi amarognolo.

Habitat

fungo saprofita.

Cresce su tronchi morti di latifoglie (in particolare pioppi), in estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Scipione Passeri

Novembre condizioni meteo di tempo sereno.



***Pleurotus ostreatus* (Jacquin: Fr.) Kummer**

Panellus opuntiae (Durieu & Lév.)
Pleurotus pulmonarius (Sensu) auct.

Commestibilità o tossicità

Ottima, specialmente se il fungo viene cotto alla graticola, gastronomicamente molto versatile. Si presta molto bene alla coltivazione.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Pleurotaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Allo stadio iniziale di crescita assume una forma convessa, intimamente unito ad altri cappelli che gli crescono attorno; successivamente una forma di ostrica o di ventaglio, eccentrico, spesso imbricato con altri cappelli, a volte numerosi. Il colore varia da bruno-violaceo, bruno-rossiccio o grigio-biancastro; il margine è involuto, liscio, ma a maturità tende ad appianarsi con andamento gibboso-lobato, presentando anche delle fratture. Il diametro può misurare mediamente 20-25 cm. Cuticola serica, ma diventa decisamente vischiosa con il tempo umido

Lamelle

Fitte, intercalate da lamellule, mediamente larghe e spesso ramificate; lungamente decorrenti sul gambo, di colore da biancastro a bianco-crema o grigiastre.

Gambo

Laterale od eccentrico, irregolarmente cilindrico, talvolta assai corto, assottigliato alla base, assume spesso un aspetto fusiforme; di colore bianco o biancastro, ricoperto più o meno fittamente di pruinosità pelose di colore grigiastre o bruno-grigiastre; alto 2-6 cm e spesso 1-2 cm.

Carne

Molto compatta, soda, bianca. Odore forte, di farina fresca. Sapore dolciastro, molto gradevole, più aromatico ed intenso negli esemplari spontanei piuttosto che in quelli coltivati.

Habitat

Cresce su vecchie ceppaie, su tronchi vivi di latifoglie (gelsi, pioppi, ecc.); fruttifica dall'autunno alla primavera successiva e anche in inverni miti.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Case Passeri, Scipione Passeri
Febbraio ; Novembre condizioni meteo di tempo umido.

Particolari stereoscopici**Spore**

Bianche in massa, cilindriche, lisce, 8-12 x 3-4 μm

**La ricetta**



***Pluteus cervinus* (Schaeffer) Kummer**

Agaricus cervinus Schaeff.

Agaricus curtisii Berk. & Broome

Pluteus atricapillus (Batsch) Fayod

Pluteus curtisii Berk

Commestibilità o Tossicità

Commestibile scadente per l'esiguità della carne del cappello e la fibrosità del gambo.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Pluteaceae*

Genere *Pluteus*

Sezione *Pluteus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4-15 cm, da giovane globoso-campanulato poi a maturità piano-convesso con leggere depressioni sparse e a volte un largo umbone. Le tonalità variano dal marrone scuro al bruno-ocraceo con margine più pallido. Carnosità media. La cuticola, mai viscida, a volte di consistenza grassa è liscia o leggermente fibrillosa e in zona discale può essere minutamente scagliosa. Il margine ha orlo ondulato e disteso e non è mai striato.

Lamelle

libere al gambo, molto fitte e sempre intercalate da lamellule. Sono di forma ventricosa e di color rosa pallido nel giovane e poi gradualmente rosa salmone. Il filo è intero a volte più pallido.

Gambo

4-12×0,5-1,5 cm, da cilindrico, con sommità più o meno attenuata, a claviforme, con base dilatata fino a semibulbosa. Di colore biancastro ma ricoperto di spaziate fibrille grigio-brunastre soprattutto nella metà inferiore.

Carne

Fungo eterogeneo (cappello che si stacca facilmente dal gambo per la diversa struttura ifale). La carne è abbastanza soda soprattutto nel gambo, più fragile nel cappello. Colore biancastro marmorizzato. Odore caratteristico di ravanello. Sapore mite.

Habitat

Comune anche dalla primavera fino all'autunno nei boschi su ceppi e legno morto, anche interrato, prevalentemente di latifoglia. Crescita singola o a piccoli gruppi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Casa Lodesana, Comune di Salsomaggiore T..; località: Banzola
aprile – settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

(5,5)6,2-7,5(8,5)×(3,5)4,5-5,4(6,4) μm; da largamente ellissoidi a ellissoidi normalmente con grossa guttula centrale e apicolo poco visibile



***Polyporus squamosus* (Huds.:Fr.) Fr.**

Commestibilità o Tossicità

Discreta da giovane, altrimenti è immangiabile per via della carne che diventa legnosa.

Tassonomia

Ordine *Polyporales*

Famiglia *Polyporaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Carnoso, poi coriaceo, circolare o a forma di ventaglio; colore ocraceo-crema o giallo, coperto da scaglie o squame concentriche bruno-scure; 10-40 cm di apertura massima.

Tubuli e pori

Tubuli Decorrenti verso il gambo; bianchi e poi nocciola. Pori piccoli, poi grandi, irregolari ed angolosi; da biancastri a bianco-gialli.

Gambo

Eccentrico, grosso e corto, nerastro alla base.

Carne

Bianca, elastica e succulenta nel carpoforo fresco, poi coriacea e legnosa. Odore gradevole di farina. Sapore dolciastro.

Habitat

Cresce su ceppaie e tronchi di alberi vivi o morti, specialmente latifoglie, in primavera-estate.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Cabriolo
aprile condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Oblungo-ellittiche, bianche in massa, lisce, non amiloidi, con apice evidente, 10-15 x 4-6 μm .

La ricetta



***Polyporus sulphureus* (Bull.) Fr.**

Laetiporus sulphureus (Bull.) Murrill

Gallina dei boschi

Commestibilità o tossicità

Buona da giovane.

Tassonomia

Ordine *Polyporales*

Famiglia *Fomitopsidaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

Sessile, a forma di ventaglio, con più ricettacoli sovrapposti; ogni ricettacolo è di spessore mediocre, con il margine di pochi millimetri di spessore; la superficie superiore di colore giallo-rosa volge al rosso-aranciato, con scanalature e strie irraggianti; sotto color zolfo; 10-40 cm di diametro. Questo fungo si presenta con diversi cappelli sovrapposti, che possono raggiungere nell'insieme dimensioni notevoli fino ai 20 ed eccezionalmente 45 kg di peso.

Tubuli

Color giallo zolfo, brevissimi, 1-3 mm.

Poli

Circolari od ovoidali, piccolissimi e di color giallo zolfo.

Carne

Succulenta e giallina nel fungo giovane, diviene bianca e fragile con l'invecchiamento. Odore forte, fungino; gradevole. Sapore mite o amarognolo.

Habitat

Cresce su ceppaie e piante di latifoglie, in primavera-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola

Ottobre condizioni meteo di tempo sereno su castagno.

Spore

5-7 x 3,5-5 μm , ovoidali, lisce, ialine, bianche in massa.

La ricetta:



***Polyporus varius* (Pers.: Fr.) Fr.**

***Polyporus* elegans** (Bulliard) Fries

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile. Duro e coriaceo.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

da 2 a 8 cm; superficie sterile con tonalità brune, bruno-rossicce, ocracee; cuticola anche finemente fibrillosa in senso radiale; sovente depresso in corrispondenza dell'attaccatura del gambo che può essere centrale o laterale. Orlo pileico sottile, irregolare e sinuoso, a lungo involuto anche a maturità.

Tubuli e pori

Tubuli decorrenti sul gambo, pori piccoli e rotondeggianti con superficie poroide crema-ocracea.

Gambo

finemente vellutato con apice crema-ocraceo ma nerastro altrove.

Carne

legnosa, bianca, priva di odore e sapore particolari.

Habitat

preferenziale su rami caduti di *Faggio* ma anche di *Frassino* e *Ontano*.
Abbastanza comune e diffuso.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
novembre.

Spore

bianche in massa, ellittiche-allungate.



***Psathyrella candolleana* (Fr.: Fr.) Maire**

Hypholoma catarium (Fr.) Masee

Hypholomopsis appendiculata (Bull.) Earle

Psathyrella egenula (Berk. & Broome) M.M. Moser,

Psathyrella microlepidota P.D. Orton

Commestibilità o Tossicità

Tossica. Contiene sostanze psicotrope che provocano sindrome psilocibinica.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Coprinaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

1,5-5,5 cm di diametro, campanulato, poi appiattito, liscio, fragile, igrofano, brunastro a tempo umido, biancastro o sfumato di bruno a secco; margine apparentemente dentato a causa dei residui del velo.

Lamelle

Fitte, lilla-grigiastro che scuriscono fino a cannella scuro, margine bianco

Gambo

3-6 x 0,3-0,5 cm, sottile, fragile, cavo, biancastro, con tracce di velo.

Carne

Insignificante, bianca.

Habitat

Cresce cespitoso vicino a tronchi o ceppaie di caducifoglie, nei boschi, nei giardini, dalla primavera all'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Centro urbano maggio .

Spore

7-9 x 3,5-5 μ m, lisce, ellittiche od ovate, bruno-scure in massa, con poro germinativo.



***Psathyrella conopilus* (Fr.) A. Pearson & Dennis**

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Coprinaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

liscio conico campanulato brunastro-rossiccio, diametro compreso fra 2 e 3 cm..

Lamelle

fitte adnate di colore brunastro e con filo più chiaro.

Gambo

bianco di lunghezza 7-8 x 0,4 cm, base leggermente dilatata.

Carne

fragile inodore.

Habitat

lecceti, apparentemente terricolo, gregario.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Monte Manulo

aprile condizioni meteo di tempo piovoso. Prato

Spore

con poro germinativo evidente, lisce ellissoidali, contenenti vacuoli tondeggianti grigiastri e misuranti 14-16 (17) x 8-9 (10) micron.



***Psathyrella lacrimabunda* (Bull.Fr.) Moser**

Commestibilità o tossicità

commestibile di poco valore.

Tassonomia

Ordine: *Agaricales*

Famiglia: *Coprinaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

diametro 4 - 9 cm , da campanulato a piano-convesso con largo umbone ottuso, colore da bruno a ocre-rossastro, superficie pileica con fibrille squamulose e margine con resti di velo biancastro da giovane.

Gambo

lungo 5 - 12 cm , cilindrico, ruggine solcato da fibrille, con una zona anulare più scura.

Lamelle

adnate inizialmente crema poi di color grigio-bruno con piccole lacrime nerastre sul filo lamellare.

Carne

ocracea, con odore leggero e sapore astringente.

Habitat

in autunno cresce a gruppi ai bordi dei sentieri, prati umidi o su resti di legno sotterrati. Comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: via Emanuelli

Novembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore



9 x 6 micron bruno scure verrucose per placche irregolari in rilievo



***Psathyrella prona* (Fr.) Gillet**

Psathyrella subatomata P. Karst.

Coprinarius pronus (Fr.) Quéél.

Commestibilità o Tossicità

Di nessun valore.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Coprinaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Diametro di 8-12 mm, all'inizio emisferico, quindi paraboloidale, igrofano, con l'umidità da ocraceo a brunastro, viscosetto e striato per un buon tratto del raggio per trasparenza, rugosetto e schiarente al grigiastro con il secco. Margine delicatamente crenulato, più chiaro. Appressati alla cuticola si sono notati dei fugaci resti di velo, sottoforma di residui fibrillosi biancastri.

Lamelle

adnate, mediamente fitte (18-20 lamelle intercalate da 1-3 lamellule), all'inizio grigio chiaro, poi grigio-brunastro, infine nerastre; nella porzione sottostante il filo si può notare una fine sottolineatura rossastra, specialmente in giovane età; filo lamellare finemente crenulato, bianco, molto evidente negli esemplari maturi.

Gambo

40-50 x 1-1,5 mm, liscio, finemente pruinoso fino a metà, delicatamente fibrilloso, molto esile, traslucido, da bianco a biancastro nella parte superiore appena con tonalità grigio chiaro in basso. Base strigosa, allargate fino a 2 mm, apparentemente bulbosetta, ricoperta da corti rizoidi miceliari bianchi.

Carne

esigua.

Habitat

preferibilmente in bosco di abete rosso e larice.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
novembre condizioni meteo di tempo coperto. Pineta

Spore

di colore marrone “testa di moro”. (10,55) 11,07-12,35 (13,72) x (5,52) 5,73-6,40 (6,78) μm , in media 11,73 x 6,06 μm , lisce, ellittiche di profilo, equilaterali in proiezione frontale, a parete 0,5-1 μm , con evidente poro germinativo di \varnothing 1-2 μm , diritto, appendice ilare poco evidente, bruno-nerastre con riflessi rossastri in KOH 4%.



***Pticoverpa bohémica* (Krombh.) Boud.**

Verpa bohémica (Krombh.) J. Schröt

Commestibilità o tossicità

Buono, anche se tenace nella carne.

Tassonomia

Ordine *Pezizales*

Famiglia *Morchellaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Fino a 3 cm, campanulato a sommità rotondata, ; il cappello risulta completamente libero rispetto al gambo, salvo la parte terminale. Superficie fortemente costolata e labirintiforme, color giallo bruno. Interno liscio e biancastro.

Gambo

8-14 x 1,5-2 cm, cilindrico, biancastro o gialliccio, presto cavo

Carne

ceracea, sapore e odore gradevoli.

Habitat

boschi di latifoglie soleggiati, giardini, tra i cespugli. Primaveraile.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Pieve Cusignano

Comune di Salsomaggiore T.; località: Case Passeri

Aprile condizioni meteo di tempo sereno.

Particolari stereoscopici



Si noti la superficie fortemente costolata

Spore



ellittico-allungate, lisce, giallognole, grandi: 70-80 x 15-25 micron , giallo-brune.

La ricetta:



***Ramaria stricta* (Pers.: Fr.) Quélet.**

Ramaria spinulosa sensu Rea

Commestibilità o tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Ordine *Clavariales*

Famiglia *Clavariaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero (sarcocarpo)

Altezza complessiva 5-10 cm; piede cotonoso e tronco biancastro o bruno-violaceo; ramificazioni numerose, verticali, cilindriche, fragili, giallo-rossastri, con estremità gialle, acuminate, dicotome.

Carne

Bianca, presto tenace. Odore: di spezie. Sapore: amaro, piccante.

Habitat

Cresce in estate-autunno, su detriti legnosi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Vaio

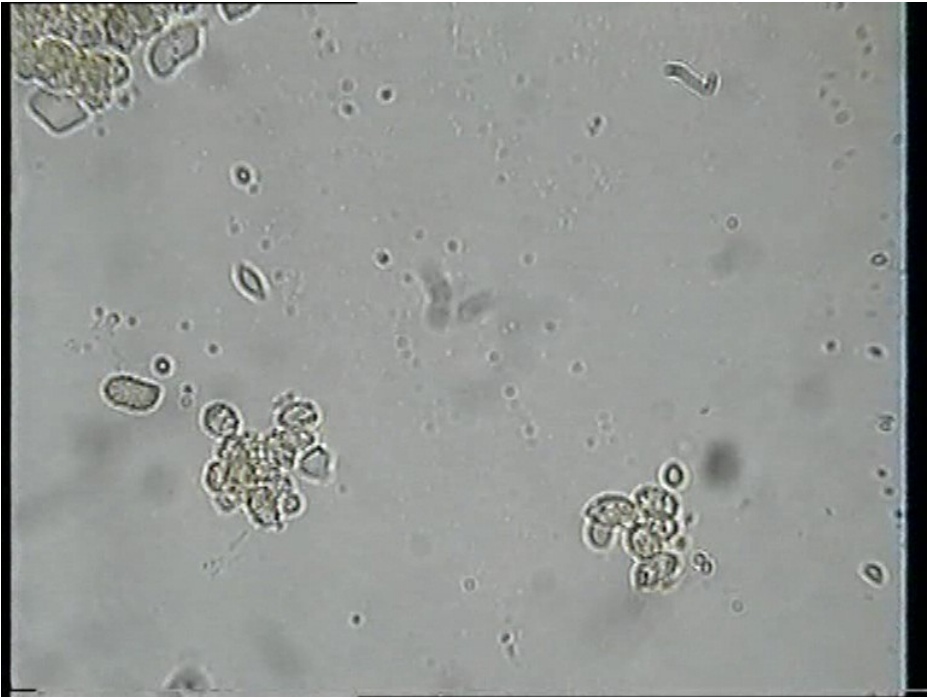
Novembre condizioni meteo di tempo sereno.

Particolari stereoscopici



Si notino i particolari delle ramificazioni e del terminale di una di queste.

Spore



Ovoidali, bianche in massa, 7-9,5 μm .



***Rhizopogon luteolus* (Vitt.) M. Lange**

Falso tartufo

Commestibilità o tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Ordine *Hymenogastrales*

Famiglia *Rhizopogonaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

2-5 cm di diametro, è subgloboso, reniforme o allungato, con superficie irregolare, interamente avvolta da cordoncini di ife rizomorfe molto ramificate e di dimensioni variabili.

Peridio

liscio, regolare, opaco, di colore inizialmente biancastro, poi giallo ocra, e infine olivastro a maturazione.

Gleba

strutturata in cellette subglobose o labirintiformi, dapprima grigio giallastra ma presto olivastra e infine brunastra o quasi nera.

Habitat

crece sovente nei boschi di aghifoglie da settembre a febbraio.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Predella
agosto condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Bruno oliva.



***Russula aurea* Pers.**

Russula aurata (With.) Fr.

Colombina dorata

Commestibilità o tossicità

Ottimo commestibile, una delle migliori *Russula* in assoluto. Carne gustosa anche se non molto aromatica, delicata e tenera, quindi da cuocere a fuoco vivo, non in umido.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Genere *Russula*

Sezione *Polychromae*

Sottosezione *Auratinae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷9 cm di diametro, emisferico, poi aperto ed infine piano, a volte un po' concavo. Cuticola di aspetto lucido e brillante, separabile parzialmente e solo al margine, colorazioni pileiche di un bel colore rosso-arancio, rosso vivo o rosso cuoio, con tonalità e zone giallo oro o giallo limone, a volte interamente giallastra, di rado di colore omogeneo, decolorante in maturità. Margine liscio, leggermente solcato nel senso delle lamelle solo a completa maturazione.

Lamelle

adnate, mediamente fitte, generalmente forcate al gambo, larghe, di colore bianco-crema, poi giallo limone o giallo dorato, tendono ad assestarsi su toni oca-giallastri in vecchiaia. Filo caratteristicamente di un bel giallo dorato o giallo intenso, non sempre evidente.

Gambo

3,5÷8 × 1,5÷3 cm, cilindriche con base arrotondata o leggermente ingrossata, molto spesso irregolare, sodo nei giovani esemplari, pieno, poi farcito e cavernoso, rugoso, biancastro con sfumature giallognole soprattutto verso il piede.

Carne

Soda nel giovane, ma fragile e friabile nell'adulto, bianca, giallastra sotto la cuticola. Odore non caratteristico, sapore dolciastro, grato.

Habitat

Comune dalla primavera all'estate nei luoghi umidi dei boschi di latifoglie occasionalmente anche sotto conifere.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola giugno condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Spore $7,5\div 9 \times 6,5\div 7,5 \mu\text{m}$, arrotondate, ocre-giallastro chiaro in massa.

La ricetta:



Russula chloroides (Krombh.) Bres.

Tufirón

Commestibilità o Tossicità

Sconsigliato.

Tassonomia

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5-15 cm, da convesso a depresso, sempre con una depressione centrale, poi imbutiforme, carnoso, duro. Cuticola inizialmente tomentosa poi liscia, opaca, asciutta, difficilmente separabile, da bianco avorio a giallastra con macchie bruno-ocree; margine involuto, poi più aperto.

Lamelle

Adnato-decorrenti, arcuate, strette, molto fitte (da 9 a 15 per cm), inframezzate da numerose lamellule di varia lunghezza, forcate, anastomosate, color bianco-crema-pallido, spesso con sfumature verde-azzurrine all'attaccatura del gambo non sempre visibili, si macchiano di bruno sul filo in vecchiaia, rapporto in sezione carne/lamelle 2:1.

Gambo

2-6 cm, duro, tozzo, cilindrico, attenuato alla base e svasato all'apice, prima pieno poi cavernoso, asciutto, pruinoso, rugoso, biancastro con sfumature azzurrine, verdastre in alto sotto l'inserzione delle lamelle, con macchie brunastre.

Carne

Dura, compatta, bianca con tendenza a diventare brunastra dopo una lunga esposizione all'aria. Odore sgradevole, caratteristico di pesce. Sapore dolciastro nella carne, acre sulle lamelle.

Habitat

Ubiquitario, piuttosto comune, fruttifica in boschi di latifolia condividendo lo stesso habitat della *Russula delica*.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
maggio condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Biancastre o color crema chiaro in massa.



***Russula cyanoxantha* (Schaeff.) Fr.**

Agaricus cyanoxanthus Schaeff

Colombina maggiore, Russula maggiore, Morello

Commestibilità o tossicità

Ottimo commestibile, è tra le Russule più apprezzate.

Tassonomia

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4-15 cm di diametro, carnoso e duro, poi tenero, globoso, poi convesso, infine spianato, a volte un po' depresso al centro o imbutiforme. Cuticola parzialmente separabile (fino a metà), umida, lucida, brillante, poi asciutta ma sempre untuosa, rugosa, di rado screpolata (var. *cutefracta*), iridescente, con aspetto metallico, di colore estremamente variabile, nelle forme più comuni blu violetto, rosa-lilla, con qualche decolorazione giallina, grigio-verde, bruno-oliva. Margine sottile, prima involuto, poi ottuso regolare, liscio.

Lamelle

Fitte, spesse, libere al gambo, di consistenza salda e lardacea al tatto, con scarse lamellule, bianche poi biancastre o leggermente azzurrognole, macchiate di bruno in vecchiaia specie sul filo, elastiche, alla manipolazione si piegano, ma non si frantumano.

Gambo

4-10(12) x 1,6-5 cm, carnoso, sodo, pieno, poi spugnoso, cilindrico o ingrossato a metà, asciutto, pruinoso, poi rugoso, bianco o con lievi sfumature viollette con macchie brune in vecchiaia.

Carne

Spessa, soda, compatta e consistente, poi spugnosa, bianca a volte con macchie brunastre, con sfumature violacee sotto la cuticola, grigiastra all'essiccamento o dopo prolungata esposizione all'aria. Odore debole, gradevole e fungino. Sapore molto gradevole, dolce di nocciola.

Habitat

Specie simbiote, molto comune, fruttifica isolato o a gruppi, in qualsiasi tipo di bosco (latifoglie o conifere), preferibilmente in terreno calcareo, da maggio fino all'autunno inoltrato.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

bianche in massa, ellittiche, con grosse verruche, 7-10 x 5-6,5 µm.

La ricetta:



***Russula delica* Fr.**

Agaricus exsuccus (Pers.) anon.
Colombina bianca, Lardaro Bianco

Commestibilità o tossicità

Mediocre; migliore negli esemplari più giovani. Ciononostante non sono pochi gli estimatori di questa specie, ad esempio nelle Marche dove raggiunge sul mercato alte quotazioni.

Tassonomia

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5-15 cm (fino a 20 cm e talvolta anche oltre), convesso, presto depresso al centro ed infine imbutiforme a maturità; duro, carnoso. cuticola non separabile, secca, pruinosa, con fibrille radiali, rugosa, biancastra con tracce sparse di tonalità nocciola o crema-ocra, spesso sporca di terra o di residui vegetali margine involuto, cioè ripiegato verso le lamelle, più o meno lobato-ondulato.

Lamelle

Rigide, spaziate, 4-8 in un cm, da bianche a crema con macchie rossastre in vecchiaia, falciformi, fragili e rigide, intercalate da numerose lamellule (tra una lamella e l'altra vi è sempre almeno una lamellula), alte quanto la carne del cappello o più, adnate, con tendenza a decorrere lungo il gambo, da giovani spesso sono imperlate da goccioline acquose.

Gambo

4-8 x 3-5 cm, cilindrico, corto, tozzo, sodo, da bianco ad ocra, con macchie brunastre, superficie dapprima uniformemente opaca poi satinata, che può divenire rugosa.

Carne

Molto soda, bianca, sia nel cappello che nel gambo, brunastra al taglio dopo esposizione all'aria, resistente negli esemplari giovani, negli adulti facilmente soggetta a rotture nel bordo del cappello. Odore leggermente fruttato che verso la maturità si trasforma in odore di pesce. Sapore mite o leggermente acre nelle lamelle.

Habitat

Cresce nei boschi di latifoglie in suoli calcarei o silicei, dalla fine della primavera all'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T..; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

8-11 x 7-8 μm , bianco-crema in massa, ellittiche o subglobose, verrucose.

La ricetta:



***Russula emetica* (Schaeff.: Fr.) Pers.**

Agaricus exsuccus (Pers.) anon.
Russula emetica - Colombina rossa

Commestibilità o tossicità

Tossico, irritante delle mucose, responsabile della sindrome gastroenterica, anche con gravi conseguenze.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Genere *Russula*

Sottogenere *Russula*

Sezione *Russula*

Sottosezione *Emeticineae ss. Romagnesi*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷10(12) cm, prima quasi emisferico poi più aperto e quindi spianato ed anche leggermente depresso, abbastanza carnoso e fragile. Cuticola brillante, viscosa, facilmente asportabile, di colore rosso vivo o rosso ciliegia o rosso sangue, irregolarmente decolorante e con macchie bianco-crema in maturazione; margine più chiaro, liscio ma talvolta leggermente striato nel fungo stagionato.

Lamelle

Le lamelle sono mediamente fitte, abbastanza elastiche, libere o poco aderenti al gambo, bianchissime anche nel fungo adulto, spesso con iridescenze giallognole. Lamellule presenti in numero modesto.

Gambo

4÷8(10) × 1,5÷2,5 cm, cilindrico, arrotondato alla base, bianco, visibilmente corrugato, pieno poi alquanto midolloso, di consistenza tenera, infine cavernoso.

Carne

Bianca, immutabile, un po' rossiccia sotto la cuticola, fragile, di sapore molto acre, con odore dolciastro, simile a frutta, più o meno accentuato.

Habitat

Cresce in estate ed autunno, in boschi di conifere, in particolare Abete rosso, soprattutto in luoghi molto umidi, in presenza di muschio o sfagno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T..; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

Spore $8\div 11 \times 7,5\div 9 \mu\text{m}$, globose, biancastre.



Russula foetens Persoon.: Fr.
Russula fetida, Colombina fetida

Commestibilità o Tossicità

Deve essere considerata a tutti gli effetti una *Russula* tossica, anche se la sgradevolezza dell'odore costituisce un deterrente quasi automatico.

Tassonomia

Regno **Fungi**

Divisione **Basidiomycota**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Holobasidiomycetidae**

Ordine **Russulales**

Famiglia **Russulaceae**

Genere **Russula**

Sottogenere **Ingratula**

Sezione **Ingratae**

Sottosezione **Foetentinae**

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5÷20 cm, inizialmente emisferico, con il margine aderente al gambo, poi espanso e quindi più o meno depresso; margine solcato-scanalato poi ondulato e fessurato nel senso delle lamelle, con piccole protuberanze nei solchi; cuticola vischiosa, percorsa da fini venature raggiate, separabile solo lungo il margine, di colore giallo bruno o giallo-miele o ocraceo, a volte volgente un poco verso il grigio, più scura al centro, stagionando sbiadisce .

Lamelle

Rade, basse, grosse, disuguali, alcune bifide, raccordate tra loro da lamellule; biancastre poi crema o giallastre, con chiazze brune o bruno-rossastre, rugiadose con tempo umido nei giovani esemplari .

Gambo

7÷13 × 1,5÷4 cm, robusto, tozzo, inspessito a metà o sotto la metà, prima pieno poi cavernoso e fragile, biancastro poi con qualche zona o macchia brunastra a cominciare dal piede.

Carne

Consistente ma fragile, bianca ma diventa rosso bruna a contatto con l'aria o con l'età. Odore fetido, sapore acre e nauseante quello delle lamelle, mite a volte quello del gambo .

Habitat

Cresce in stagione estivo-autunnale, a gruppi nei boschi umidi di conifere e di latifoglie, sia in pianura che in montagna.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

9 x 8 μm in media, emisferiche, verrucose, uncinatae, color crema .



***Russula heterophylla* (Fr.) Fr.**

Colombina eterofilla, Colombina verde

Commestibilità o tossicità

Edule, di buona qualità.

Tassonomia

Classe *Basidiomiceti*

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5-10 cm, dapprima convesso-subferico, poi appiattito e leggermente depresso, con cuticola separabile, un po' viscoso da umido, brillante e liscio per il secco, di colore verde, più carico al centro con componenti che possono darle tonalità giallastre, grigiastre e anche gialle o vinaccia.

Lamelle

fitte, annesse, connesse tra loro da basse venature biforcate, colore bianco o bianco-crema.

Gambo

generalmente corto, attenuato a punta verso la base, piuttosto compatto, bianco con tendenza ad ingiallire o con macchie brunastre.

Carne

bianca, compatta, odore non molto forte, ma comunque non sgradevole; il sapore è mite.

Habitat

fungo simbionte. Cresce in boschi di latifolia e di aghifolia, piuttosto comune e presente in stagione precoce.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola

Giugno - settembre condizioni meteo di tempo secco.

La ricetta:



Russula luteotacta Rea
Russula sardonias Bres.

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Genere *Russula*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3-8 cm, piano-convesso, un po' depresso, rosso ma anche biancastro, più o meno sfumato in rosa, quasi sempre viscoso; pellicola separabile per un terzo; orlo sottile, arrotondato e fragile.

Lamelle

di varia frequenza (da fitte a quasi distanziate), mediamente spesse, abbastanza larghe, arrotondate all'estremità, annesse al gambo e talora decorrenti in dentino; bianco-crema sporco, che si macchiano in giallo vivace.

Gambo

3-4 x 0,8-1 cm, cilindrico, bianco o con sfumature rosa, prima pieno poi farcito; al tocco si macchia di giallo.

Carne

bianca, rosea sotto la pellicola, priva di odore, sapore tardivamente ma nettamente pepato.

Habitat

fungo simbiote. Si trova nei boschi di latifoglie.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

brevemente ellittiche, a verruche isolate; sporata bianca.



Russula nigricans (Bull.) Fr.

Agaricus nigricans Bull.

Russula elephantina (Bolton) Fr.

Russula nera

Commestibilità o tossicità

Alcuni ritengono questo fungo commestibile, altri non edule, altri ancora velenoso. Poiché sono stati registrati casi di disturbi gastrointestinali, se ne sconsiglia il consumo anche per le caratteristiche organolettiche non proprio gradevoli.

Tassonomia

Classe *Basidiomyceti*

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5-20 cm, da convesso a fortemente depresso. Cuticola asciutta, opaca, separabile solo al margine per circa 1/3 del raggio, inizialmente bianca, poi con macchie bruno-nerastre, alla fine completamente bruno-nerastra; margine involuto, bianco, qualche volta biancastro.

Lamelle

Spaziate, spesse, fragili, leggermente decorrenti, bianco-crema, rosse allo sfregamento, in vecchiaia fuliginose o nerastre, intercalate da numerose lamellule.

Gambo

5-7 x 2-3 cm, tozzo, quasi cilindrico, carnoso e sodo, ma che a maturazione diventa quasi cavo, inizialmente bianco poi al tocco si macchia di rossastro fino ad annerirsi.

Carne

Soda, bianca, al taglio vira prima al rosso e poi si annerisce. Odore fruttato. Sapore: dolce, mite, lievemente acre nelle lamelle.

Habitat

È un fungo simbiote, ubiquitario, che fruttifica, sia in pianura che in montagna, in estate-autunno, nei boschi di latifoglie e aghifoglie con le quali stabilisce relazioni micorriziche. Predilige terreni ben drenati.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

6,5-8,5 x 6-7 μm , ovoidali, ialine, con verruche emisferiche e fine reticolo a maglie incomplete



Russula persicina Krombholz

Colombina color di pesca

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Genere *Russula*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

6-10 cm di diametro, inizialmente convesso, poi spianato e leggermente depresso al centro, rugoloso, dapprima rosa rosso brillante poi asciutto, opaco e decolorato al crema a maturazione; la **cuticola** è separabile per un tratto.

Lamelle

mediamente fitte, arrotondate o leggermente decorrenti, di colore crema grigiastro o ocre pallido.

Gambo

robusto, bianco con sfumature rosate o rossastre .

Carne

bianca con tendenza al grigio, colorata di rosa rosso sotto la cuticola, con odore di cocco o fruttato e sapore acre .

Habitat

crece solitamente sotto querce caducifoglie da settembre a novembre.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

crema chiaro.



Russula vesca Fries

Russula edule

Commestibilità o Tossicità

Russula dal sapore molto delicato e dolce, si presta al pari di Russule simili (R. aura) per una cottura a fuoco vivace. Per la sua carne tenera e delicata è sconsigliabile l'uso in umido .

Tassonomia

Regno Fungi

Divisione Basidiomycota

Classe Basidiomycetes

Sottoclasse Holobasidiomycetidae

Ordine Russulales

Famiglia Russulaceae

Genere Russula

Sottogenere Heterophyllidia

Sezione Heterophyllae

Sottosezione Heterophyllae

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷5 × 10÷14 cm di diametro, da subglobuloso a appianato, depresso in vecchiaia, carnoso, sodo almeno in gioventù e con orlo tipicamente sottile. Cuticola asciutta, opaca, asportabile per due quinti del raggio, a volte un poco ritratta all'orlo e con striature più scure del colore di fondo specialmente con tempo asciutto. Le colorazioni pileiche sono, nelle forme tipiche, di un bel vinoso-bruno (sotto conifera) oppure color pesca o rosa-lilacino (sotto latitifoglia), occasionalmente sporcate di verde grigiastro (f.ma viridata) o di nocciola (f.ma avellanea) oppure quasi interamente biancastre con toni giallognoli (f.ma lactea) .

Lamelle

Appena decorrenti e biforcate all'inserzione con il gambo, ma anche in ordine sparso, relativamente fitte, intervenate, un poco lardacee nei giovani esemplari, bianche, macchiate di ruggine e poi di giallastro per invecchiamento o prolungata manipolazione .

Gambo

Subcilindraceo, attenuato verso la base, un poco rugoloso, di colore biancastro, a volte toccato di rosa, con macchie giallo-brunastro, pieno poi farcito a maturazione .

Carne

Soda e compatta nei giovani esemplari, biancastra ma ingiallente alla manipolazione e sporcata di brunastro. Sapore interamente dolciastro ricordante la nocciola ed odore nullo .

Habitat

Molto comune su suoli un poco acidi o neutri sotto molte specie di latifoglie e di conifere montane. Specie tra le più precoci, fruttifica fino dalla tarda primavera .

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

obovoidali $6,4\div 8 \times 5,3\div 5,8 \mu\text{m}$, verrucose, bianche in massa .



***Russula virescens* (Schaeff.) Fr.**

Agaricus virescens Schaeff
Colombina verde, Verdone

Commestibilità o Tossicità

Ottimo commestibile sia da crudo che da cotto, una delle migliori *Russula* in assoluto, se non proprio la migliore.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Russulales*

Famiglia *Russulaceae*

Genere *Russula*

Sottogenere *Heterophyllidia*

Sezione *Virescentineae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

5÷15 cm, dapprima globoso, con margine aderente al gambo, quindi piano convesso, a volte un po' depresso e/o bitorzoluto e/o irregolare. Margine ondulato, liscio di rado con lievi solchi radiali. Cuticola separabile solo lungo il margine, secca e sempre più o meno screpolata-areolata, inizialmente di colore bianco, si ispessisce e si screpola in tante areole poligonali, che distanziandosi tra loro assumono tinte verdastre e volgenti al nocciola, facendo apparire il fondo giallognolo (in una sorta di marmorizzazione). Infine tende a decolorarsi in modo non uniforme.

Lamelle

Fitte, fragili, prima biancastre, poi crema pallido, spesso con iridescenze e macchie brunastre.

Gambo

6÷10 × 2÷4 cm, robusto, quasi sempre rugoso, più o meno cilindrico, ma spesso ingrossato nella parte centrale, pieno, poi cavernoso; superficie bianca, talvolta macchiata qua e là di nocciola.

Carne

Soda, granulosa, fragile, friabile, bianca; odore lieve di frutta, sapore gradevole di noci, ma talvolta un po' sgradevole nell'adulto e in quegli esemplari eccessivamente disidratati.

Habitat

In estate ed autunno, cresce solitario o gruppi, soprattutto boschi di latifoglie, sotto Faggio, Quercia o Castagno, spesso anche fra l'erba ai margini del bosco.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Predella, Banzola

Agosto - settembre condizioni meteo di tempo asciutto

Spore

$7\div 9 \times 5\div 6 \mu\text{m}$, tondeggianti, bianche.

La ricetta



***Russula viscida* (Quél.)**

Colombina viscida

Commestibilità o tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Classe *Basidiomiceti*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

di medie dimensioni dalla cuticola vischiosa e untuosa.

Lamelle

Fragili color crema si macchiano, con l'invecchiamento, di un colore rugginoso, così come pure il gambo.

Gambo

Di consistenza dura non virante alla sezione. Come le lamelle è color crema e diventa presto rugginoso con l'invecchiamento.

Carne

acre dall'odore fruttato.

Habitat

E' un simbiote tipico dell'abete rosso.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
ottobre condizioni meteo di tempo variabile.

Spore

Color crema



***Sarcodon imbricatus* (L.: Fr.) Karsten**

Hydnum imbricatum (L.: Fr.) Quél.

Steccherino bruno

Commestibilità o Tossicità

Commestibile aromatico ma esclusivamente come condimento, essiccato e ridotto in polvere; si presta molto bene ad essere adoperato come aromatizzante; ottimo per condire sughi, minestre o risotti. Consumare preferibilmente esemplari giovani, **scadente da fresco**. Si sconsiglia il consumo di esemplari troppo vecchi, in quanto diventano troppo coriacei e leggermente indigesti; in tal caso si consiglia la prebollitura prima di sottoporli ad essiccazione

Tassonomia

Ordine *Thelephorales*

Famiglia *Bankeraceenariaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Largo fino a 25 cm, inizialmente convesso, poi piano, irregolare, con una depressione al centro. Di color bruno, presenta grosse scaglie scure che risultano più coriacee ed un po' rialzate, concentriche. Con l'invecchiamento del fungo il cappello si inzuppa d'acqua quasi totalmente.

Aculei

Corti, decorrenti, separabili dal cappello, color grigio in principio, poi color bruno.

Gambo

8 x 5 cm, più grosso alla base, un po' eccentrico, liscio, color bruno sporco.

Carne

Coriacea, brunastra. Odore di dadi da brodo; più intenso negli esemplari essiccati. Sapore amarognolo, gradevole.

Habitat

Comune nei boschi di conifere, gregario, estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola settembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Marroni in massa.

La ricetta



***Sarcosphaera eximia* (Durieu & Lev.) Maire.**

Sarcosphaera crassa (Santi) Pouzar

Sarcosphaera coronaria (Jacq.) J. Schröt

Commestibilità o tossicità

Commestibili secondo alcuni autori . Da evitare per altri per la capacità di concentrare metalli pesanti (arsenico in particolare) dal suolo.

Tassonomia

Ordine *Pezizales*

Famiglia *Pezizaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero (sarcocarpo)

Corpo fruttifero 2,0-10,0 cm di larghezza , a ipogeo , poi in parte emergente, con o senza una base; ascocarpo compresso globoso , cavo , apertura con un poro , appare a forma di urna , negli esemplari maturi il margine è a volte grossolanamente dentato; la superficie esterna è biancastra , di solito sporca per la notevole adesione al suolo, la superficie interna (imenio) è colorata da lavanda pallido a rosa- bruno, fino a 3,0 mm di spessore, fragile , odore e sapore non determinati.

Habitat

sotto conifere.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Centro urbano

Aprile condizioni meteo di tempo sereno.

Particolari stereoscopici



Si notino i particolari interni ed esterni di questo strano fungo.

Spore



Spore 15-20 x 7,5-10 micron , da ellittiche a oblunghe , lisce, con pareti sottili , ialine.



***Schizophyllum commune* Fr.**

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile. Come curiosità detiene il primato mondiale con oltre 28.000 sessi diversi; questo perché durante la riproduzione, non si scambiano organelli, ma solo il DNA del nucleo. Quindi non c'è ragione che i sessi siano limitati a due.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Schizophyllaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

Uno dei più bei funghi in natura. A forma di piccola conchiglia o di ventaglio; superficie superiore di colore grigio o biancastro e finemente villosa; leggermente pedunculato, 1–3 cm di larghezza.

Lamelle

Superficie inferiore formata da lamelle rosate o biancastre, con tagliente a doppio filo, cioè trasversalmente biforcute.

Gambo

Appena accennato.

Carne

Brunastra o biancastra. Odore acidulo. Sapore analogo.

Habitat

Cresce sui tronchi morti o vivi e su ceppaie, quasi tutto l'anno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Monte Kanate
aprile condizioni meteo di tempo sereno. Pineta

Spore

Bianche in massa, cilindriche, 3-4 x 1-1,5 µm.



***Scleroderma verrucosum* (Bull. ex Pers.) Persoon**
Lycoperdon defossum sensu

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Ordine *Sclerodermatales*

Famiglia *Sclerodermataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

Sub-globoso, spesso con pseudo gambo basale, formato da un fitto fascio di ife miceliari; superficie con solchi e rugosità sporgenti, di colore giallastro o bruno, rivestita di piccole scaglie brunastre; il sottile peridio, o involucro, si lacera superiormente a maturità.

Carne

Bianca, poi oliva-bruna e infine nera a maturazione.

Habitat

Vegeta ai margini dei sentieri, su suolo sabbioso nei boschi e nelle brughiere, in estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Bruno-scure in massa, 8-10 x 8-10 μm , da globose a sub-globose, ricoperte da sottili aculei lunghi sino a 2 μm .



***Stropharia aeruginosa* (Curtis) Qué.**
Psilocybe aeruginosa (Curtis) Noordel

Commestibilità o tossicità

Non commestibile, sospetto; comunque da rifiutare per le qualità organolettiche molto mediocri.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Strophariaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Convesso o campanulato, poi piano e leggermente umbonato, azzurro-verdastro, glutinoso e con scaglie bianche; giallastro-pallido alla perdita delle scaglie e della glutina; 2-8 cm di diametro.

Lamelle

Bianco-grigie, poi bruno-violacee, con orlo bianco e adnate al gambo, con lamellule, rade.

Gambo

50-90 x 4-8 mm, biancastro, azzurrino, liscio, più o meno cilindrico; cosparso di piccole squamette biancastre.

Anello

Ampio, membranoso, caduco, spesso colorato superiormente da strie bruno-violacee per la caduta delle spore.

Carne

Blu-biancastra o bianca, inconsistente. Odore di terra. Sapore sgradevole.

Habitat

Cresce in estate-autunno, nei boschi, nelle brughiere e nei pascoli su residui di legno marcescente.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Centro urbano ottobre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

Bruno-violacee in massa, ellittiche, 7-9,5 x 4-5,4 µm.



***Suillus bovinus* (L.: Fr.) Roussel**

Mariaella bovina (L.) Šutara
Pinarolo

Commestibilità o Tossicità

Non tossico ma scadente, sconsigliato (lassativo).

Tassonomia

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Fino a 10-12 cm, occasionalmente anche fino a 15 cm; di consistenza piuttosto carnosa, dapprima convesso, infine piano; di colore marroncino-ocraceo. La cuticola si presenta spesso viscida per via dell'umidità, completamente asportabile, liscia e lucente. Il margine involuto, poi disteso, spesso ondulato.

Tubuli e pori

Tubuli lunghi fino a 10 mm, adnati, difficilmente separabili dal cappello; di colore giallo-sporco ed olivaceo. Pori ampi, angolosi, di colore giallastro-olivaceo.

Gambo

3-8,5 x 0,8-2 cm, pieno, cilindrico, a volte irregolare e incurvato, non molto lungo, lievemente ingrossato alla base; di colore bianco-sporco con tonalità ocracee.

Carne

Tenera nel cappello, immutabile, di colore biancastro leggermente vinato. Diventa molliccia dopo cottura. Odore acidulo e fruttato, grato. Sapore amarognolo con note dolciastre; complessivamente poco gradevole.

Habitat

Cresce dall'inizio dell'estate all'autunno, sotto alberi di pino, molto comune.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano novembre.

Spore

7-10,5 x 3-4,5 μ m, da fusiformi a ellissoidali, di colore oliva in massa.



***Suillus granulatus* (L.: Fr.) Roussel**
Suillus lactifluus (With.) A.H. Sm. & Thiers
Boletus lactifluus (Pers.) J. Blum

Commestibilità o tossicità

Commestibilità buona, ma si consiglia di asportare la cuticola dal cappello prima dell'uso, in quanto spesso risulta "lassativa" (e non velenosa, come erroneamente riportato in alcuni testi)..

Tassonomia

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4-12 cm di diametro, carnoso, convesso, poi aperto, cuticola totalmente separabile, eccedente, vischiosa con l'umido, colore ruggine o bruno-giallastro.

Pori

Piccoli e tondi, poi angolosi, gialli, secernono goccioline di lattice di colore giallino

Tubuli

Lunghi fino a 10 mm, immutabili, adnati, gialli o giallastri

Gambo

4-9 x 1-2,5 cm, cilindrico, sodo, quasi sempre regolare, lievemente allargato alla base, giallo-limone con sfumature vinose verso la base, finemente punteggiato da granulazioni bianco-giallastre verso la parte alta

Carne

Tenera, giallo-limone, bianco-giallastra, immutabile al taglio. Odore lievemente fenolico. Sapore gradevole, dolciastro

Habitat

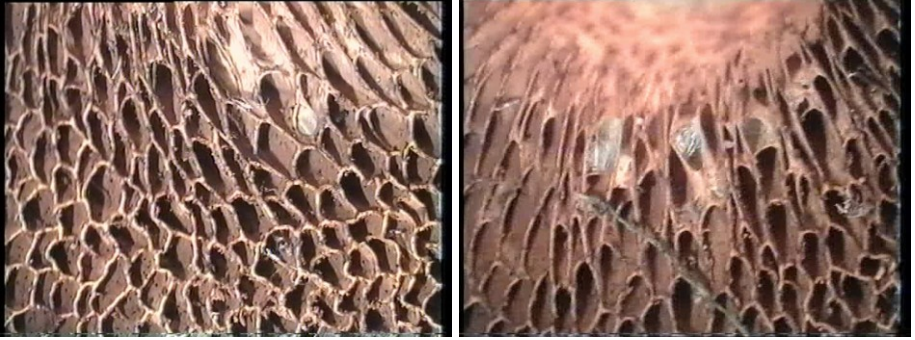
Cresce dall'inizio dell'estate all'autunno, nei boschi di pino.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Monte Bianco

Ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Particolari stereoscopici



Si può notare la conformazione di pori e tubuli e l'attaccatura al gambo

Spore



7,8-9 x 2,8-3,5 μm , fusiformi, lisce, bruno-ocra in massa.

La ricetta



***Trametes versicolor* (L.) Lloyd**

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile. Legnoso

Tassonomia

Ordine *Polyporales*

Famiglia *Polyporaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Corpo fruttifero

Sessile, coriaceo, solitamente raggruppato in vari individui a mensole sovrapposte; superficie vellutata, poi liscia con l'età, di colore variabile, concentricamente zonata di nero-verdastro, grigio-bluastro, grigio-bruno od oca-ruggine, con margine bianco o crema.

Tubuli e pori

Tubuli brevi, bianchi, poi giallastri a secco. Pori piccolissimi, circolari o angolosi, bianchi, giallastri o bruno-chiari.

Carne

Sottile, coriacea, biancastra. Odore gradevole, di legno oppure di muschio. Sapore delicato, leggermente dolce, suberoso, complessivamente gradevole.

Habitat

Molto comune. Cresce tutto l'anno, su tronchi e ceppi morti o vivi di latifoglie e più raramente di conifere.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Case Passeri
dicembre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

6,5-8,5 x 1,5-2,5 μm , cilindriche o appena arcuate, oca-crema in massa, lisce, con apice evidente.



***Tremella mesenterica* (Retz.)**

Comestibilità o tossicità

Senza valore alimentare.

Tassonomia

Ordine Tremellales

Famiglia Tremellaceae

Caratteristiche Morfologiche

Carpoforo

Circa 5 cm, di forma variabile che va da orecchiette allineate fino ad ammassi cerebriformi, di colore giallo.

Carne

Di consistenza gelatinosa.

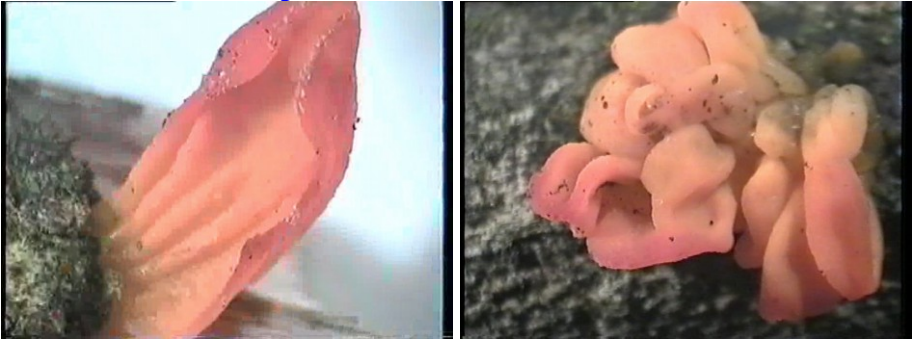
Habitat

Fruttifica tutto l'anno su rami morti di latifolia.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: centro urbano
Febbraio condizioni meteo di tempo umido.

Particolari stereoscopici



Si notino i particolari ingranditi del carpoforo di questo stranissimo fungo.

Spore

Spore bianche in massa, sferiche, 10-15,5 x 7-12 μm .



***Tricholoma acerbum* (Bull.: Fr.) Quélet**

Agaricus acerbus Bull.
Gyrophila acerba (Bull.) Quélet.
Durello, castagnolo.

Commestibilità o tossicità

Commestibile. Esprime al meglio le sue qualità organolettiche nella conservazione sott'olio

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Emisferico e massiccio, 3-15 cm, carnoso, caratterizzato da pronunciate rugosità perimetrali sul margine a lungo fortemente involuto. Colore variabile nella gamma del biancastro-crema, avorio, paglierino, e a volte sfumato di lievi toni rosati. Facilmente sporcabile al tatto. Cuticola asportabile fino a due terzi del raggio.

Gambo

Concolore al cappello, ma appena più chiaro.

Imenoforo

Lamelle fitte anche per la presenza di lamellule, biancastre e segnate di puntinature color ruggine a maturità. Adnate-smarginate, appena decorrenti.

Carne

Bianca, soda e compatta su tutto il carpoforo. Odore assente. Sapore allappante come di frutta acerba, da cui il nome.

Habitat

Gregario sotto fogliame di querce e castagni.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; Banzola
ottobre condizioni meteo di tempo sereno sotto castagno.

La ricetta:



***Tricholoma columbetta* (Fr.: Fr.) Kummel**

Tricoloma colombetta

Commestibilità o tossicità

Buon commestibile, ma un po' fibroso.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

6-10 cm, bianco-candido, carnoso, campanulato poi piano, con o senza umbone, umido e leggermente viscoso inizialmente poi sericeo-fibrilloso, margine sottile.

Gambo

4-8 x 0,8-1,5 cm, pieno, fibroso, bianco con zone verde-azzurrognole o più raramente rossastre al piede, sericeo.

Imenoforo

Lamelle bianche, serrate, smarginate, un po' denticolate.

Carne

candida, soda, fibrosa nel piede, immutabile, odore tenue, sapore leggero di farina.

Habitat

fungo simbiote. Cresce a gruppi nei boschi, sotto latifoglie, dalla fine dell'estate all'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; valico S. Antonio, Banzola

Settembre - Novembre condizioni meteo di tempo sereno sotto cerro.

La ricetta



***Tricholoma inamoenum* (Fr.: Fr.) Gillet**

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Fino a 6 cm, bombato, da biancastro a crema ocra.

Lamelle

Spaziate color crema chiaro.

Gambo

Alto sino a 8 cm e di diametro di circa 1,5 cm. Di colore biancastro.

Carne

Bianca. Odore come di gas illuminante, sapore disgustoso e con una componente solforosa che lo distingue dal gruppo del terreum.

Habitat

sotto conifere.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Pieve Cusignano
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.



***Tricholoma saponaceum* (Fr.: Fr.) Kummer**
Agaricus atrovirens Pers.

Commestibilità o Tossicità

Tossico, responsabile di sindrome gastroenterica costante.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Inizialmente emisferico-convesso, 5÷15(25) cm, poi più o meno aperto, molto variabile nella forma, con il margine che, inizialmente involuto, poi si distende diventando irregolare, anche lobato negli esemplari più grandi, duro, elastico-fibroso; la cuticola è liscia o squamosa e rugosa, secca, asciutta, poco vischiosa con il tempo umido, fibrillosa radialmente, talvolta spaccata in piccole screpolature, di colore variabilissimo dal più tipico oca-grigiastro, grigio, grigio-olivastro al bruno-nerastro con sfumature bluastre, piombo, oppure ancora verdastro, o anche decolorato fin quasi al bianco nella forma *nympharum*, giallastro, con macchie rosa in vecchiaia.

Lamelle

adnate-uncinate, più o meno rade, larghe, con lamellule, di colore biancastro con sfumature oca-verdastre o azzurrine, o ancora argentee, quasi sempre giallastre, si macchiano come il cappello di rosa negli stadi avanzati di crescita.

Gambo

Alto 5÷10(15) cm, grosso, tozzo, cilindrico, alla base può essere sia attenuato che allargato, duro, spesso flessuoso negli esemplari di piccola taglia, appuntito in basso, anche radicante, con la superficie fibrillosa o liscia, anche squamata, di colore bianco-grigiastro, tipicamente rosa alla base, con le squame, se presenti, di colore più scuro, oca-bruno-nerastre.

Carne

Consistente, nel cappello elastico-fibrosa, tenace nel gambo dove si presenta quasi sempre rosa alla base, con sapore amarognolo ed odore tipicissimo definito come di sapone, sapone di marsiglia, acqua saponata, lavanderia, detersivo.

Habitat

Ubiquitario, molto diffuso nei boschi di latifoglie e aghifoglie, nei prati, spesso a gruppi anche concresciuti, dall'estate all'inizio dell'inverno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

Ellissoidali o subglobose, 6-7 x 3,5-4,5 μm , trasparenti (ialine).



***Tricholoma terreum* (Schaeff.: Fr.) Kummer**

Tricholoma bisporigerum J.E. Lange

Tricholoma myomyces (Pers.) J.E. Lange,
Moretta

Commestibilità o Tossicità

Commestibile buono.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

3÷6(8) cm, all'inizio campanulato, conico, quindi convesso, infine piano, a volte irregolare, con umbone ottuso, margine involuto, debordante, spesso screpolato e con fessure. La cuticola è separabile, semi-liscia, opaca, asciutta, dapprima lanoso-feltrata ed in seguito percorsa da fibrille sottili e fitte, normalmente uniformi, di colore grigio-fumo, grigio topo-ardesia fino al nerastro; con l'età diventa più chiara ai bordi e più scura al centro.

Lamelle

smarginate o uncinato, fitte nella media, fragili, mediamente larghe, biancastre, a volte con riflessi grigio-cenere, grigie a maturazione, mai gialline, filo dello stesso colore, abbastanza regolare.

Gambo

3÷7×0,8÷1,5 cm, pieno all'inizio, cavo e fistoloso con l'età, tenero, successivamente fibroso, fragile, cilindrico, dritto, a volte ricurvo o piegato per il peso degli aghi di pino, sericeo su tutta la lunghezza, abbastanza liscio, di colore biancastro spesso ricoperto di rade fibrille color cenere nella parte inferiore a maturità.

Carne

Esigua, fragile, bianca, grigia sotto la cuticola a maturità, piuttosto fibrosa, odore molto tenue d'erba, di terra o più frequentemente nullo, sapore dolce, mite di farina o erbaceo.

Habitat

Cresce abbondantissimo nelle zone di crescita, in boschi di aghifoglie o misti, predilige in modo particolare il Pino; il periodo di crescita inizia in primavera e dura nelle regioni a clima mite per tutto l'inverno, con una pausa nei mesi estivi più caldi e siccitosi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Centro urbano
novembre .

Spore

Ellittiche, non amiloidi, lisce, 5-8 x 4-5 μm , bianche in massa.



Tricholoma ustale (Fr.: Fr.) Kummer

Commestibilità o Tossicità

Non commestibile.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Fino a 8 cm, bombato, bruno oca dal bordo irregolare.

Lamelle

Color crema chiaro con macchie rossastre.

Gambo

Alto sino a 8 cm e di circa 1,5 cm di diametro. Bianco poi rossastro senza anello o altre ornamentazioni

Carne

bianca o rossastra dall'odore subnullo e sapore amaro.

Habitat

estate autunno, sotto latifoglie.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Monte Manulo

novembre condizioni meteo di tempo piovoso. Prato



Tulostoma brumale Pers.: Pers.

Commestibilità o Tossicità

non commestibile.

Tassonomia

Regno Fungi

Ordine Tulostomatales

Famiglia Tulostomataceae

Caratteristiche Morfologiche

Stipite

vuoto, per lo più liscio, di rado leggermente scaglioso.

Peridio

globoso biancastro. Aperto alla sommità con un foro rotondo lievemente prominente

Habitat

nasce in autunno in luoghi sabbiosi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso.



***Tylopilus felleus* (Bull.: Fr.) Kartsen**

Boletus felleus Bull. : Fr.

Porcino del file

Commestibilità o Tossicità

Tossico, responsabile di sindrome gastroenterica costante.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Tylopilus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷15 m, emisferico nei giovani esemplari, poi convesso nella fase centrale dello sviluppo, infine guancialiforme e appianato a maturazione. La cuticola si presenta asciutta, ricoperta da una finissima peluria (pubescente), tende a screpolarsi con tempo secco, il margine è involuto, irregolarmente ondulato e debordante. Le colorazioni pileiche vanno dal bruno chiaro al nocciola, dal camoscio all'ocra, a volte con sfumature grigiastre.

Tubuli e pori

I tubuli sono molto esili, stretti e un poco decorrenti al gambo, biancastri, poi su tonalità rosastre, pori minuti e irregolari, anch'essi biancastri (ghiaccio) poi rosa a maturazione.

Gambo

5÷15 × 2÷4 cm generalmente cilindriche ma sovente allargato verso la base a mo' di clava, a volte simulante un vero e proprio bulbo, sodo in gioventù, carnoso, pieno, un poco fibroso, di consistenza spugnosa in età adulta, di colorazioni analoghe a quelle del cappello ma un po' più intense verso la base, leggermente vellutato e decorato da un reticolo grossolano a maglie larghe, più scuro ed in rilievo.

Carne

Tenera, soda poi molle, spessa e compatta, biancastra, bruna sotto la cuticola del cappello, alla sezione vira leggermente al rosa a contatto con l'aria, fibrosa quella del gambo, odore grato o subnullo, sapore da amarognolo a fortemente amaro a seconda del grado di umidità presente.

Habitat

Fruttifica da giugno a ottobre nei boschi di conifere, ma anche di latifoglie, su terreni acidi, con preferenza negli incavi dei vecchi tronchi dove il legno si sta trasformando in humus. Fungo abbastanza raro, ma a volte invasivo in certe zone ed in annate particolarmente favorevoli. Diffuso particolarmente nelle abetaie o nei boschi misti delle Alpi e nei castagneti delle Prealpi o dell' Appennino.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
ottobre . Castagneto.

Spore

12÷15 × 3÷6 μm, rosee, fusiformi.



***Volvariella bombycina* Pers. ex Fr.**

Volvaria bombycina (Pers.) P. Kumm
Agaricus bombycinus Schaeff.

Commestibilità o Tossicità

Discreta, previa cottura; consigliabile consumarla nel misto. Di sospetta tossicità se consumata cruda o poco cotta. Si raccomanda di non raccoglierla in quanto fungo piuttosto raro.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Pluteaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Da ovoidale a convesso, bianco, poi ocraceo, ricoperto di fibrille e squame più scure, generalmente umbonato, da 5 a 20 cm di diametro.

Lamelle

Fitte, libere al gambo, da biancastre a rosee e poi brunastre.

Gambo

7-10 x 0,5-2 cm, slanciato, robusto, carnoso, con la base del piede bulbosa, bianco e liscio.

Volva

Ampia e alta, brunastra.

Carne

Tenera e bianca. Odore leggero di rape, a volte spermatico, gradevole. Sapore gradevole, contrariamente ad altre specie dello stesso genere.

Habitat

Specie abbastanza rara, fruttifica su legno di latifoglie in decomposizione, in estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza.; località: Centro urbano.
ottobre.

Spore

Rosa-ocracee in massa, ellittiche, lisce, 7-10 x 5-6 μm .

La ricetta



***Volvariella gloiocephala* (De Cand.: Fr.) Boek.**
***Volvariella speciosa* (Fr.) Singer**

Commestibilità o tossicità

Commestibile, ma poco gradevole.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Pluteaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

6-15 cm di diametro, prima conico, poi campanulato e infine appianato, qualche volta presenta al centro un umbone. Cuticola liscia, glabra e vischiosa, lucente a tempo umido, opaca e fibrillosa a tempo secco, di colore bianco-grigiastro con qualche riflesso verdastro al margine.

Margine liscio o leggermente striato.

Carne

Tenera, fragile ed elastica, bianca, bruna sotto la cuticola. Odore e sapore nulli o lievemente rafanoidi.

Lamelle

Fitte, ventricose, libere, bianco-crema, poi grigio-rosa e infine bruno-rosa, con filo seghettato.

Gambo

8-20 x 1-2 cm, diritto, rastremato all'apice ed ingrossato alla base, bulboso, pieno, fragile, asciutto e fibrilloso, pruinoso in alto, di colore bianco, poi grigio, infine grigio-brunastro.

Volva

grande, alta, sottile e membranosa, bilobata, fragile, molto aderente, staccata solo all'apice, di colore bianco, bianco grigio.

Habitat

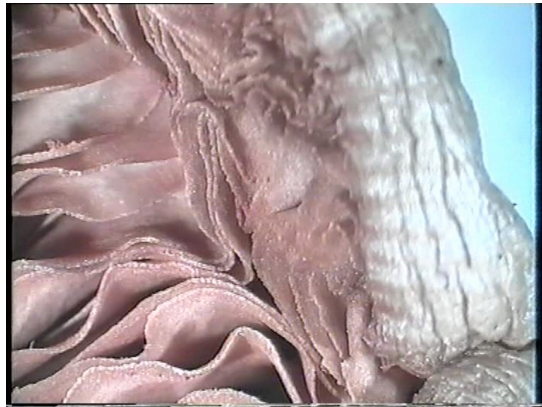
Fruttifica a gruppi numerosi, dalla primavera all'autunno inoltrato, in prati ben concimati, soprattutto letame e paglia.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Fidenza; località: Centro urbano

Ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Particolari stereoscopici



Si possono distinguere i particolari del gambo fibroso, dell'attaccatura delle lamelle molto particolare che rende conto della facilità con cui il gambo si stacca dal corpo del fungo e del filo seghettato delle lamelle.

Spore

rosa in massa, ellissoidali, lisce, 12-17 x 7-10 μm .



Xerocomus badius (Fr.) Kühner ex Gilbert

Commestibilità o Tossicità

Commestibile, di ottima qualità. Si presta molto bene ad essere essiccato.

Tassonomia

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

6-15 cm di diametro, convesso, poi un po' pianeggiante, carnoso, cuticola vellutata, asciutta, diventa viscosa con l'umido, di colore marroncino, bruno-rossastro margine involuto, leggermente eccedente, regolare.

Tubuli e pori

Tubuli lunghi fino a 12 mm, adnati, prima biancastri, poi subito giallo-verdastri, virano al blu al taglio. Pori tondi, giallo pallido, viranti al blu se compressi.

Gambo

12 x 4 cm, fibroso alla base, cilindrico, leggermente ventricoso, attenuato alla base, alcune volte incurvato, di colore giallo sporco oppure nocciola, più chiaro all'apice.

Carne

Compatta, color bianco sporco oppure giallastra, bruno-rossiccia sotto la cuticola del cappello, leggermente virante al blu al tocco . Odore leggero, fruttato. Sapore mite, dolciastro.

Habitat

Fruttifica in terreni acidi, in prossimità di ceppaie, in boschi di conifere, più raro nei boschi di latifoglie. Molto diffuso, cresce dall'estate all'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Spore

11-14 x 4-5,5 µm, fusiformi, bruno-olivastre in massa.



***Xerocomus chrysenteron* (Bull.) Quél.**

Boletus chrysenteron Bull.

Xerocomus pascuus (Pers.)Krombh.

Boletus pascuus (Pers.)Krombh.

Boleto dorato

Commestibilità o Tossicità

Di scarso valore gastronomico per la sua carne poco consistente e spugnosa, nel caso, eliminare il gambo coriaceo come del resto in tutti gli *Xerocomus*.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Xerocomus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4÷12 cm di diametro, emisferico-convesso nei giovani esemplari con la tendenza ad appiarsi in maturazione, a volte si osserva una piccola depressione centrale. La cuticola è asciutta-tomentosa, caratteristicamente screpolata-areolata, che lascia intravedere la carne rossastra sottostante. Le colorazioni pileiche sono di un brunastro più o meno intenso con sfumature olivastre, decolorano al nocciola-grigiastro in vecchiaia, il margine è generalmente giallo-verdognolo, a volte sfumato di rossastro.

Tubuli

leggermente decorrenti al gambo specie in esemplari maturi, giallognoli in gioventù poi su toni verdastri.

Pori

sono irregolari, ampi ed angolosi, generalmente dello stesso colore dei tubuli con macchie rugginose in maturazione, virano più o meno intensamente al bluastro.

Gambo

Abbastanza slanciato, cilindrico o irregolarmente ingrossato e/o attenuato alla base, asciutto, liscio o leggermente solcato-fribilloso, di colore giallastro all'apice e rossastro in modo non omogeneo verso il fondo, consistenza legnosa.

Carne

Poco consistente e spugnosa nel cappello, tenace e coriacea nel gambo, giallognola, rossastra nella zona sottocuticolare, vira leggermente al bluastro dopo alcuni minuti specialmente nella zona tra il cappello e il gambo, di colore rossiccio con toni fino a vinosi nella zona corticale e verso la base del gambo. Odore fruttato e sapore acidulo.

Habitat

Specie abbastanza diffusa, cresce preferibilmente nelle foreste di conifere o nelle fresche faggete dall'estate al tardo autunno.

Spore

11,5÷14.0 × 4÷6 µm, lisce, da ellittiche a fusiformi di color marrone olivastro.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno.

La ricetta



***Xerocomus depilatus* (Redeuilh) Binder & Besl**
Boletus depilatus Redeuilh, Bull.

Commestibilità o Tossicità

Di scarso valore gastronomico per la sua carne poco consistente e spugnosa, nel caso, eliminare il gambo per il forte aroma di fenolo.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Xerocomus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

cappello con margine poco eccedente. Specie caratterizzata dalla cuticola sempre "martellata" (come in *Leccinum carpini*) e rivestita (negli esemplari giovani) da una fitta peluria formata da peli settati in cui con lo sviluppo si staccano via via gli elementi terminali, per cui la stessa, che dapprima era tomentosa, diviene glabra. Tale carattere lo distingue bene da *Boletus impolitus*

Tubuli

Di un colore giallo oro che tende al verde oliva negli esemplari maturi.

Gambo

senza reticolo, quasi sempre lungo e sottile, sovente dotato di un cerchio rossastro più o meno completo verso la sommità..

Carne

diventa molliccia nel cappello. Alla base del gambo è di colore oro e presenta un forte, caratteristico odore di iodoformio.

Habitat

Specie che predilige periodi caldi sotto nocciolo e carpino.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo sereno.

La ricetta



***Xerocomus rubellus* Quel.**

Boletus versicolor Rostk.

Boletus rubellus Krombh.

Xerocomus communis (Bulliard) Bon

Commestibilità o tossicità

Commestibile discreto, eliminando il gambo perchè coriaceo e quindi non digeribile.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Xerocomus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Il cappello, 5÷10 cm, è poco carnoso, emisferico-convesso poi appianato, con l'orlo inizialmente involuto poi disteso, con la cuticola vellutata, asciutta, screpolata col tempo secco e mostrante la sottostante carne giallastra o rossa in alcuni esemplari a cappello bruno, di colore variabile dal rosso sangue tipico al rosso bruno, bruno, bruno nero, rosso-rosa, rosa, arancio laterizio, ocraceo, grigio rossastro, grigio-oliva.

Tubuli

da adnati a quasi decorrenti, di colore giallo limone, poi giallo-verdi e infine olivastri, viranti lentamente al blu al taglio.

Pori

concolori ai tubuli, lentamente blu al tocco, piccoli e rotondi poi aperti e infine ampi e angolosi.

Gambo

Il gambo, fino a 8 cm di altezza, è cilindrico, slanciato, spesso anche corto e tozzo, con la base attenuata e anche radicante, di colore giallo in alto e rosso-rosa verso il basso, ma anche interamente rosso o giallo, ricoperto da una punteggiatura o

striato longitudinalmente, oppure ancora con un abbozzo di reticolo.

Carne

soda e compatta nel giovane, poi molle e fibrosa, di colore giallo (rosa-rossastra negli esemplari a cappello non rosso); alla base del gambo sono spesso presenti delle tipiche punteggiature rosso-vermiglio, carota o corallo, appena visibili o più evidenti o ancora collassate e sparse per tutta la base. Lentamente virante al blu alla sezione, senza sapore o odore significativi.

Habitat

è un fungo molto comune, in luoghi antropizzati, tra l'erba ai margini dei boschi, con terreno smosso, termofilo, associato a Tilia, Quercus e Corylus ma anche altre latifoglie, rinvenibile dall'estate all'autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

(9.2)11÷13(15)×(3.8)5÷6(6.7) micron; hanno forma variabile da largamente ellissoidale a largamente fusiforme.

La ricetta:



***Xerocomus spadiceus* (Fr.) Quel.**

Xerocomus ferrugineum (Sch.) Bon.

Commestibilità o tossicità

Buon commestibile.

Tassonomia

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

fino a 12 cm, convesso poi aperto; da bruno-rosso a bruno-scuro, qualche volta più chiaro; carne rossa sotto la cuticola.

Tubuli

color giallo vivo, poi più scuri.

Pori

gialli poi più scuri, con macchie di ruggine.

Gambo

6-8 x 1-2 cm, giallognolo con caratteristici segni di reticolo rosso, più marcato in alto, molto allungato, che conferisce alle volte al gambo un aspetto quasi rugoloso sulla lunghezza.

Carne

color giallo, più marcato nella parte inferiore del gambo.

Habitat

sotto le conifere. Estate-autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T; località: Predella
agosto condizioni meteo di tempo sereno.

La ricetta:



***Xerocomus subtomentosus* (L.) Quel.**

***Boletus subtomentosus* F. Leguei (Boud.)**

***Boletus xanthus* (E.J. Gilbert) Merlo**

Commestibilità o tossicità

Commestibile.

Tassonomia

Regno *Fungi*

Divisione *Basidiomycota*

Classe *Basidiomycetes*

Sottoclasse *Holobasidiomycetidae*

Ordine *Boletales*

Famiglia *Boletaceae*

Genere *Xerocomus*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

4-12 cm, prima emisferico, poi convesso, infine appianato, carnoso. Margine involuto, leggermente ondulato. Cuticola vellutata, tomentosa, poco screpolata, con tonalità giallo olivastre, bruno olivacee, prive di sfumature rosse.

Tubuli

Lunghi 5-15 mm, adnati o subdecorrenti di colore giallo cromo, poi olivastri a maturazione, al tatto virano al blu lentamente in maniera quasi impercettibile.

Pori

Larghi fino a 1,5 mm, angolosi, giallo dorato, poi verdastri, virano leggermente al blu al tocco.

Gambo

5-10 x 1-2 cm, slanciato, cilindrico, attenuato alla base, ricoperto da evidenti costolature, di colore giallo pallido, tendente ad imbrunire specialmente nella parte inferiore, alla base presenta spesso di micelio biancastro.

Carne

Prima soda, poi molle, fibrosa nel gambo; colore giallo pallido, brunastra sotto la cuticola, fulvo rosata alla base del gambo, vira debolmente all'azzurro soprattutto con il tempo umido. Sapore dolce. Odore acidulo.

Habitat

Fruttifica in boschi di latifoglie e aghifoglie, dall'estate all'autunno, anche a basse quote, su terreni acidi.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T; località: Banzola
settembre condizioni meteo di tempo piovoso.

Spore

0-15 x 4-5 μm , bruno olivastre in massa, ellittiche fusiformi, lisce.

La ricetta



***Xerula longipes* (Bull.) Maire**
Oudemansiella longipes (P. Kumm.) Boursier
Arida dal lungo gambo

Commestibilità o tossicità

Mediocre

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Marasmiaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

Diametro del cappello fino a 5 cm, umbonato più o meno spianato o concavo, vellutato, spesso solcato radialmente, bruno e verde.

Carne

Coriacea, bianca.

Lamelle

larghe, alte, bianche.

Gambo

Molto fibroso, prolungata da una lunghissima radice spesso ritorta, ingrossato al piede, vellutato, di colore bruno.

Habitat

Cresce sul legno interrato, sotto latifoglie in autunno e estate.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Monte Bianco, Banzola
Settembre - Ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Particolari stereoscopici





Si possono distinguere i particolari del gambo flocculoso dell'attaccatura delle lamelle, del filo delle lamelle e del margine.

Spore



Ialine subglobose.

La ricetta:



***Xerula radicata* (Relhan) Dörfelt**
***Oudemansiella radicata* (Relhan: Fr.) Singer**
***Collybia radicata* (Relhan: Fr.) Quélet.**

Commestibilità o Tossicità

Viene considerato "commestibile" per il solo fatto che non é velenoso, ma non é assolutamente di nessunissimo interesse gastronomico.

Tassonomia

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Marasmiaceae*

Caratteristiche Morfologiche

Cappello

ocra-giallastro, grigio-ocra, bruno chiaro, é campanulato poi convesso ed infine spianato, con umbone basso. cuticola liscia, mucillaginosa e vischiosa a tempo umido

Lamelle

adnate, mediamente fitte, con lamellule, ventricose, bianche, talvolta con taglio bruno.

Gambo

cilindrico e solcato, con la base ingrossata che si insinua lungamente, fusiforme, nel terreno. Concolore al cappello.

Carne

tenera, fibrosa nel gambo, bianca, senza odore ne sapore.

Habitat

solitaria o a gruppi di pochi esemplari su ceppaie o rimasugli di legno in decomposizione, specialmente nei boschi di Faggio. Fine estate - autunno.

Luogo e periodo di ritrovamento

Comune di Salsomaggiore T.; località: Banzola
ottobre condizioni meteo di tempo sereno.

Glossario

Amiloidia: capacità di reagire colorandosi blu con i reattivi a base di iodio, come l'amido, spore o membrane delle ife si colorano di blu col reagente di melzer.

Acianofile: non cianofilo.

Acre: di sapore irritante, quasi caustico, bruciante, piccante, come per la carne di molti lattari russule. Non va confuso con amaro.

Carpoforo: detto anche corpo fruttifero può essere considerato come dice il nome una sorta di "frutto" dei funghi. Si dice dell'insieme di gambo, cappello, tubuli o lamelle o aghi, comunque sia conformato l'imenoforo.

Cheilocistidi: sono particolari cistidi. I cistidi sono cellule sterili che si trovano intercalate tra i basidi dell'imenio di alcuni Basidiomiceti o in altre parti del fungo. A differenza dei basidi, i cistidi, in quanto sterili, non producono spore. Cheilocistidi sono quelli presenti sul filo delle lamelle o, nel caso di boleti, sull'orlo dei tubuli.

Cianofilo: (spore) che danno una reazione bluastra a contatto del reattivo Blu cotone. la membrana cellulare si colora da blu a violetto con una soluzione di blu cotone (blu anilina). Può essere osservato in membrane sporali, ornamentazioni sporali o pareti delle ife.

Coriacea: che ha l'aspetto, la natura o la durezza del cuoio.

Esperidio: velo esterno dei Gasteromiceti (vesce), liscio o ruvido, spesso o caduco.

Endoperidio: lo strato interno dei Gasteromiceti, che assume una consistenza papiracea.

Epigeo: organismo vegetale che affiora dal terreno.

Eterotrofo: organismo che per il proprio metabolismo utilizza come fonte di energia biomolecole complesse sintetizzate da organismi autotrofi, ricche di energia. Si tratta quindi di un organismo che non è in grado di produrre autonomamente molecole organiche ad alta energia a partire da molecole inorganiche a bassa energia.

Filogenesi: è il processo di ramificazione delle linee di discendenza nell'evoluzione della vita. La sua ricostruzione è fondamentale per la sistematica che si occupa di ricostruire le relazioni di parentela evolutiva, di gruppi tassonomici di organismi a qualunque livello sistematico.

Fotogrammetria: è una tecnica di rilievo che permette di acquisire dei dati metrici di un oggetto (forma e posizione) tramite l'acquisizione e l'analisi di una coppia di fotogrammi stereometrici.

Guttula: dal latino guttula che è diminutivo di gutta = goccia. Gocciolina. In Micologia è così detta una piccola goccia oleosa all'interno di spore o di altre strutture microscopiche. A volte la guttula si presenta anche con varie granulazioni. Le strutture che manifestano guttule al loro interno si dicono guttulate; in particolare le spore possono essere monoguttulate (una sola guttula al loro interno), biguttulate (due guttule) o pluriguttulate.

Igrofano: Che cambia colore secondo il grado di umidità. Termine che indica la capacità di un fungo di assorbire acqua, diventando più scuro. Quando il fungo si asciuga diventa più chiaro, specialmente nel cappello.

Ialino: trasparente, incolore. Si dice, in particolare, delle spore (o anche altri elementi) che al microscopio si presentano incolori. Il termine è talvolta usato per descrivere una parte del carpoforo che presenta un aspetto traslucido, come ad esempio la carne imbevuta. La ialinità può benissimo conciliarsi con una colorazione.

Ife: sono filamenti unicellulari o pluricellulari, uninucleati o polinucleati di forma cilindrica allungati, che disposti uno sull'altro formano il micelio, ovvero il corpo vegetativo, dei funghi.

Iridescente: che presenta i colori dell'iride.

Latifoglie: Si definiscono latifoglie quelle piante, arboree o arbustive, erbacee o legnose, caratterizzate da foglie larghe a prescindere dalla loro forma.

Metabolismo: è il complesso delle reazioni chimiche e fisiche che avvengono in un organismo o in una sua parte.

Micelio: è l'apparato vegetativo dei Funghi, ed è formato da un intreccio di filamenti detti ife.

Micorizzazione: in agricoltura e in orticoltura, è una tecnica di coltivazione che consiste nel far attaccare l'apparato radicale della pianta di ortaggio da funghi non patogeni che creano con essa una situazione di simbiosi con apporto di scambio reciproco: il fungo trae dall'apparato radicale dell'ortaggio sostanze nutrienti, mentre la pianta riceve dal fungo acqua e sostanze minerali che ne favoriscono l'accrescimento.

Morfologia: è lo studio di forme e strutture esterne di piante e animali.

Ovato: di forma ovale.

Phylum: è il gruppo tassonomico gerarchicamente inferiore al regno e superiore alla classe. Il termine tipo è più usato in zoologia, divisione in botanica e nelle scienze di altri regni (protisti, monere e così via). Questa strana differenziazione si perpetua ancor oggi: invece di scegliere una volta per tutte un termine tra "tipo" e "divisione" si fa ricorso al greco-latinitismo phylum (dal greco φύλον, "nazione", "tribù", "gente") che "dovrebbe" andar bene per tutti i regni.

Polimero: è una macromolecola, ovvero una molecola dall'elevato peso molecolare, costituita da un gran numero di gruppi molecolari (detti unità ripetitive) uguali o diversi (nei copolimeri), uniti "a catena" mediante la ripetizione dello stesso tipo di legame (covalente).

Polisaccaridi: sono i carboidrati più abbondanti; essi si trovano comunemente nelle piante dove costituiscono dal 50% al 90% del loro peso secco. Negli animali si trovano in quantità minori, ma la loro presenza è essenziale. Un polissacaride, come dice il nome, è costituito da un gran numero di monosaccaridi legati insieme per formare molecole grandi e complesse.

Sistematica: è la scienza che classifica gli esseri viventi. Tentativi di classificazione sono esistiti fin dall'antichità (si ricordano, tra gli altri, Aristotele e Plinio il Vecchio) ma è con il Systema Naturæ (1758) di Linneo (nome latinizzato del botanico svedese Carl von Linné, 1707-1778) che la sistematica acquista una forma scientifica. In questo testo Linneo descrisse tutte le specie viventi allora conosciute, assegnando a ciascuna di esse un doppio nome (nomenclatura binomia).

Substrato: in biochimica si definisce substrato una molecola sulla quale agisce un enzima. I substrati sono dunque le molecole di partenza nelle reazioni chimiche catalizzate dagli enzimi. Il substrato lega il sito attivo dell'enzima, formando il complesso enzima-substrato. In seguito, il substrato è convertito in un prodotto, quindi rilasciato dal sito attivo, che diventa nuovamente pronto a ricevere il substrato.

Tegmine: sono ali indurite, trasparenti, sono caratteristiche degli Ortoteri (cavallette, grilli).

Umbonato: provvisto di protuberanza. L'umbone è la protuberanza difensiva dello scudo.

Vacuoli: sono cavità acquose, tipiche delle cellule vegetali, delimitati da una membrana propria.

Le ricette

Si forniscono di seguito alcune ricette per la preparazione di piatti a base di funghi. All'interno delle schede analitiche, per ogni fungo commestibile, si riporta un consiglio sulla ricetta ritenuta più adatta. Questo vuole essere solamente uno spunto così che la fantasia di ognuno può intervenire per modificare o trasporre le ricette consigliate.

1 Funghi conservati alla greca

Occorrente: Olio - Pepe nero in grani - Alloro - Succo di limone - Timo - Sale - Semi di finocchio - (Coriandolo in grani).

Pulire con un coltello i funghi dalla terra. Lavarli, asciugarli e farli a pezzi. Mettere in un recipiente (non di metallo: vetro, smalto o terracotta) dell'acqua con sale, pepe, alloro, succo di limone (due limoni per litro), timo, un sacchetto di semi di finocchio con alcuni grani di coriandolo (se ci sono...).

Far prendere il bollore e versarvi i funghi. Bollire per 10 minuti.

Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare nel liquido. Versare un po' del liquido di cottura, filtrato, nei vasi per un quarto della capienza.

Aggiungere i funghi fino al riempimento. Colmare col liquido filtrato.

Chiudere ermeticamente e pastorizzare a 80°C per circa mezz'ora.

Lasciar raffreddare a bagnomaria, asciugare i vasi e riporli in ambiente scuro, fresco e asciutto per almeno un mese, prima di consumare.

Consumare possibilmente prima di 12 mesi.

2 Funghi sott'olio

Occorrente: Piccoli vasi asciutti - Funghi piuttosto piccoli, sani, sodi e gio-vani - Aceto bianco - A//oro - Pepe in grani - Chiodi di garofano - Cannella - Sale grosso - Olio di semi o d'oliva (anche mischiati).

Pulire i funghi appena colti, tagliando la parte terrosa, grattando il gambo e pulendoli con una lavatina; asciugarli poi sommariamente.

Tagliare i funghi più grossi in due o quattro parti, più o meno della grossezza di una noce. (Si sconsiglia l'uso di funghi interi anche se piccoli. perchè, quando si consumano, potrebbe capitare la sorpresa di

vedere, tagliandoli, che sono bucherellati dai vermi). Far bollire metà acqua e metà aceto con alloro, chiodi di garofano, sale, pepe e cannella. All'ebollizione aggiungere i funghi lasciando cuocere, dal nuovo bollore dolcemente, per 3 - 10 minuti. Scolare i funghi con un mestolo forato e metterli nello scolapasta ricoperto con una tela e lasciarli asciugare. Versare l'olio nei vasi, fino a un quarto; aggiungere un chiodo di garofano, due foglie di alloro, tre grani di pepe. Mettere nei vasi un po' di funghi. Aggiungere due grani di pepe e una foglia di alloro. Mettere nei vasi un po' di funghi e così via fino al riempimento. Pressare delicatamente con un cucchiaino di legno, per meglio sistemarli e far uscire eventuali bollicine d'aria, I funghi dovranno restare almeno a 2 cm dal coperchio. Aggiungere un chiodo di garofano, tre grani di pepe, una foglia d'alloro. Rabboccare con olio, fino a riempimento. Sistemare i vasi aperti su un ripiano, coprendo con carta da cucina o con garza per proteggere dalla polvere e attendere almeno 1-2 ore prima di chiudere. Dopo tale tempo toccarli delicatamente con un cucchiaino di legno per far uscire le ultime bollicine d'aria e rabboccare l'olio eventualmente calato. Chiudere ermeticamente i vasi e conservarli al riparo dalla luce per almeno un mese prima dell'uso. Consumare possibilmente entro 12 mesi.

3 Funghi sott'olio

Occorrente: Piccoli vasi asciutti - Funghi piuttosto piccoli, sani, sodi, e giovani - Aceto bianco - Alloro - Pepe in grani - Chiodi di garofano - Cannella - Sale grosso - Olio di semi o d'oliva (o anche mischiati) - Aglio - Bacche di ginepro.

Pulire per bene i funghi appena raccolti, grattando il gambo con un coltello e lavandoli bene sotto acqua corrente. Asciugarli sommariamente. Tagliare i funghi ad una dimensione di circa una grossa noce. Fare un soffritto con olio, aglio, pepe, garofano, ginepro e alloro. Quando aglio e alloro iscuriscono, unire un terzo di acqua e due terzi di aceto bianco. Aggiungere due cucchiaini di sale per ogni litro di liquido. Quando il tutto bolle aggiungere i funghi pian piano per non interrompere l'ebollizione. Lasciar cuocere per 15 minuti. Spegnerne il fuoco e lasciar raffreddare il tutto. Quando i funghi sono freddi, scolarli, lasciandoli su una griglia per

qualche ora al riparo dalla polvere. Riempire i vasi per un quarto con olio, dopo averli delicatamente pressati con un cucchiaino di legno (ricordarsi di non usare mai metalli). Chiudere dopo 1-2 ore (per dare il tempo di far uscire l'aria) e dopo aver eventualmente rabocato con olio. Consumare possibilmente dopo un mese e prima di 12 mesi.

4 Funghi sott'aceto

Occorrente: Aceto bianco - Aceto rosso - Sale grosso - Pepe nero in grani - Alloro - Chiodi di garofano - Bacche di ginepro - Cannella - Zucchero - Aglio - Vasi piccoli, asciutti.

Pulire i funghi dalla terra con un coltello e tagliarli a pezzi. Lavarli sotto acqua corrente. Lasciar asciugare, dopo averli scolati, su uno straccio appoggiato su un tagliere inclinato. Far bollire una parte di aceto bianco, una di aceto rosso e due parti di acqua insieme con cannella, pepe, alloro, chiodi di garofano, ginepro, sale e un pizzico di zucchero.

Quando il tutto bolle, versarvi i funghi. Dalla nuova ebollizione non lasciar passare più di cinque minuti (più i funghi bolliranno e più assorbiranno aceto). Scolarli con un mestolo forato e mettere ad asciugare nuovamente su un piano inclinato. Versare nei vasi aceto bianco (o rosso, secondo i gusti) fino ad un quarto. Mettere una foglia d'alloro, tre grani di pepe, un chiodo di garofano, uno spicchio d'aglio. Riempire fino a metà coi funghi. Aggiungere una foglia d'alloro e tre grani di pepe. Riempire di funghi fino ad un centimetro dal coperchio. Pressare delicatamente con un cucchiaino di legno. Aggiungere una foglia d'alloro, tre grani di pepe, un chiodo di garofano, uno spicchio d'aglio. Rabboccare con aceto fino alla Sommità. Lasciar riposare almeno per 12 - 24 ore per far calare l'aceto e far uscire l'eventuale aria. Rabboccare l'eventuale calo di aceto e chiudere ermeticamente. Lasciar chiuso, in un luogo fresco e scuro, per almeno un mese prima dell'uso. Consumare possibilmente entro 12 - 18 mesi.

5 Funghi sott'aceto

Occorrente: Aceto bianco - Sa/e - Pepe nero in grani - Alloro - Aromi pre-feriti - Vasi piccoli asciutti.

Pulire i funghi dalla terra con un coltello. Lavarli sotto acqua corrente. Scolarli ed asciugarli sommariamente. Metterli in una casseruola, coprirli d'acqua fredda e portarli ad ebollizione, dopo aver salato l'acqua. Farli bollire per alcuni minuti. Scolarli su un piano inclinato. Mettere un po' d'aceto bianco nei vasi con una foglia di alloro, alcuni grani di pepe nero ed aromi a piacere. Aggiungere i funghi con qualche altro grano di pepe, fino ad un centimetro dal coperchio. Pressare delicatamente con un cucchiaino di legno. Rabboccare con l'aceto fino a coprirli interamente, ma restando a mezzo cm dal coperchio. Lasciar riposare 12 - 24 ore (coprendo eventualmente con una garza per non fare entrare polvere) per fare uscire l'eventuale aria. Rabboccare l'eventuale calo dell'aceto e chiudere ermeticamente. Lasciar chiuso, in luogo scuro e fresco, per almeno un mese prima di consumare. Consumare possibilmente prima di 12 mesi.

6 Funghi fritti

Ingredienti: 800 gr. di Funghi - 2 Uova - Latte - Parmigiano grattugiato - Olio extravergine d'oliva - Sale - Pangrattato

Sbattete le uova con due cucchiaini di latte e il sale. Pulite i funghi, tagliateli a fette e immergeteli nel composto di uova. Mescolate il parmigiano e il pangrattato in dosi uguali e passateci i funghi. Friggeteli in abbondante olio caldo, fateli asciugare su carta da pane o da cucina e serviteli caldi e croccanti. Potete usare invece del pan grattato, la farina di mais per un fritto ancora più croccante.

7 Funghi alla griglia

Pulire i funghi asportando la parte terrosa del gambo e pulendoli con uno straccio umido. Separare i cappelli dai gambi e dividere questi ultimi a metà nel senso della lunghezza. Spennellare cappelli e gambi con una emulsione composta da olio, sale, peperoncino e farli cuocere

per qualche minuto da entrambe le parti. Toglierli quindi dalla griglia e, dopo averli disposti su un piatto di portata tenuto in caldo, irrorarli con una salsetta di aglio e prezzemolo tritati finemente ed emulsionati con olio. Far insaporire qualche minuto e servire.

8 Lasagne alla boscaiola

Ingredienti: sfoglia per lasagne fresche oppure confezionate; 500 gr di funghi misti; 500 ml di besciamella; parmigiano grattugiato; provola; prezzemolo e aglio tritati; vino bianco; burro e olio. In una padella sfumare i funghi con il vino bianco. Quando tutto il liquido evapora aggiungere l'olio, il burro, l'aglio e il prezzemolo tritati, facendoli rosolare insieme ai funghi. Salare e pepare. Spegnerne il fuoco e unire la besciamella. In una teglia da forno, imburrate alla base, stendere la sfoglia, coprire con la salsa di funghi, cospargere di provola e parmigiano continuando a fare gli strati alternando gli ingredienti. Sull'ultima sfoglia mettere la besciamella e spolverizzare di parmigiano. Infornare in forno già caldo a 200 °C per 25/30 minuti circa.

9 Funghi trifolati

Ingredienti: 400 g di funghi, 2 spicchi d'aglio, 3-4 rametti di prezzemolo, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, 100 ml di vino bianco secco, pepe, sale. Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette e sciacquarli rapidamente sotto acqua fresca corrente per eliminare ogni residuo di terra. Affettarli. Lavare il prezzemolo, selezionare le foglie, tamponarle con carta da cucina e tritarle su un tagliere con la mezzaluna. Mettere in una padella piuttosto capace l'olio con l'aglio spellato e leggermente schiacciato con i denti di una forchetta. Farlo rosolare a fiamma media fintanto che non diventa uniformemente dorato, quindi toglierlo ed unire i funghi. Alzare la fiamma, lasciare che i funghi comincino a sfrigolare, quindi versare il vino. Lasciar evaporare per un paio di minuti il vino a fiamma vivace, quindi aggiungere 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, un pizzico di sale, abbassare la fiamma e cuocere coperto per 10 minuti. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo

aggiungere un po' di brodo vegetale caldo. Trascorso il tempo di cottura scoperchiare, alzare la fiamma e far asciugare il liquido in eccesso girando di continuo. A fine cottura regolare di sale, unire una grattugiata di pepe e lasciar insaporire qualche minuto a fiamma spenta e padella coperta prima di servire.

10 Crostoni ai funghi

Ingredienti: 500g di funghi, un filone di pane casereccio, 250g di pecorino saporito, una patata lessata di 150g, 10 g di burro, mezzo cucchiaino di origano secco, un ciuffo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, olio, sale, pepe.

Tagliare il pecorino a fette dello spessore di circa 3 mm. Private i gallinacci della parte terminale terrosa del gambo, passateli con un panno umido e riduceteli a tocchetti. Mettete i funghi in una casseruola e cuoceteli a fiamma moderata con il burro, 2 cucchiaini d'olio, l'aglio, il prezzemolo tritato, sale e pepe, fino a quando avranno riassorbito l'acqua di vegetazione emessa durante la cottura. Aggiungete la patata sbucciata e ridotta a tocchetti e lasciate insaporire per un attimo. Spegnete il fuoco, eliminate l'aglio e tenete in caldo. Tagliate il pane a fette dello spessore di un cm, tostatele leggermente in forno, quindi distribuitevi sopra il formaggio e passatele sotto il grill fino a quando il formaggio si sarà leggermente fuso. Prelevate i crostoni dal forno, distribuitevi sopra i funghi, cospargete con l'origano e servite subito.

11 Insalata di uva e funghi

Ingredienti: 400g di champignon, un grappolo di uva nera, una mela verde non trattata, 2 rametti di dragoncello, il succo di un limone, olio Sale, pepe.

Pulite i funghi (solo esemplari adatti al consumo da crudo) eliminando la parte terminale del gambo, pelateli e tagliateli in 8 spicchi. Dividete a metà i chicchi d'uva ed eliminate gli eventuali semi. Private la mela del torsolo e riducetela a tocchetti, senza sbucciarla. Riunite gli ingredienti preparati in una terrina, mescolate, spruzzate con il succo di limone e

condite con 6 cucchiaini d'olio, sale e pepe. Cospargete con le foglioline di dragoncello tagliuzzate con le forbici e servite.

12 Insalata di funghi agli aromi

Ingredienti: 600g di funghi freschi, una foglia di alloro, 4 bacche di ginepro, un ciuffo di maggiorana, uno spicchio d'aglio, un cipollotto, un cucchiaino di succo di limone, olio.

Affettate sottilmente il cipollotto e l'aglio, metteteli in un pentolino con 6 cucchiaini d'olio, unite le bacche di ginepro, qualche granello di pepe e la foglia di alloro. Fate scaldare su fuoco basso finché cipollotto e aglio saranno appassiti (non devono assolutamente soffriggere). Spegnete il fuoco, fate raffreddare, unite la maggiorana e lasciate riposare per ore. Affettate i funghi (solo esemplari da consumare crudi), spruzzateli con il succo di limone, insaporiteli con una presa di sale e un'abbondante macinata di pepe e conditeli con l'olio aromatico filtrato attraverso un colino. Distribuite l'insalata di funghi nei piatti individuali e servite.

13 Insalata di funghi alle arance

Ingredienti: 300g di funghi freschi, 2 arance, una mela Stark, un cetriolo 200g di maionese fluida, mezzo dl di panna da cucina, qualche stelo di erba cipollina, sale, pepe.

Pelate i funghi (solo esemplari adatti al consumo da crudo), eliminate i gambi e tagliateli a bastoncino. Sbucciate al vivo le arance e riducetele a triangolini. Private il cetriolo delle estremità, sbucciatelo utilizzando un rigalimoni e tagliatelo a pezzetti. Eliminate il torsolo della mela e riducetela a tocchetti senza sbucciarla. Riunite gli ingredienti preparati in una ciotola e mescolateli delicatamente. Incorporate la panna alla maionese, regolate di sale, pepate e profumate con l'erba cipollina tagliata a rondelline. Servite l'insalata accompagnata con la salsa.

14 Panzerotti ai funghi

Ingredienti: 300g di funghi, una confezione di 450 g di fillo pasta surgelata, 125 g di mozzarella, aglio, un ciuffo di prezzemolo tritato olio, sale, pepe.

Lasciate scongelare la fillo pasta. Fate dorare uno spicchio d'aglio in 4 cucchiaini d'olio, unite i funghi puliti e tagliati a tocchetti, il prezzemolo, sale, pepe e cuocete finché l'acqua di vegetazione si sarà asciugata. Fate raffreddare e unite ai funghi la mozzarella a dadini. Tagliate il foglio di fillo pasta a strisce della larghezza di 8cm, distribuite la farcia preparata sulla parte finale della striscia e sollevate l'angolo destro, ripiegandolo sul lato opposto formando un triangolo. Continuate così fino al termine della striscia, spennellate con poca acqua l'ultimo lato e coprite con un panno umido finché avrete preparato tutti i panzerotti. Friggeteli in olio bollente, scolateli su carta assorbente da cucina e servite subito.

15 Sgabei dolci

Ingredienti: 250g di funghi, farina, 25 dl di latte, un uovo, 40 di lievito di birra, zucchero, burro, 50g di uvetta, 50 g di pinoli, 2 cucchiaini di cannella, olio, sale.

Mettete a bagno l'uvetta in acqua calda. Eliminate i gambi dei funghi se non sono teneri, pelate eventualmente i cappelli e tritateli. Setacciate 600g di farina sulla spianatoia, sbriciolatevi al centro il lievito, aggiungete una presa di sale e versate il latte tiepido. Appena il lievito si sarà sciolto aggiungete 60g di burro, l'uovo sbattuto, la cannella e 50g di zucchero. Lavorate il tutto, poi appiattite l'impasto e cospargetevi sopra i funghi, l'uvetta sgocciolata e passata nella farina e i pinoli. Lavorate la pasta per incorporare gli ingredienti, formate un panetto, ungetelo d'olio e fatelo lievitare per un'ora coperto con pellicola trasparente. Riprendete la pasta e lavoratela brevemente, quindi formate dei bastoncini della grossezza di un dito, lunghi 12 cm circa, copriteli con un panno inumidito e lasciateli lievitare per mezz'ora. Friggeteli in olio ben caldo, scolateli su carta assorbente da cucina e passateli nello zucchero. serviteli caldissimi.

16 Sformato di funghi e patate

Ingredienti: 600 g di funghi, 400 g di patate, 2 spicchi d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, 2 uova, un dl di panna o di latte, sale, pepe.

Tagliate a fette spesse 3 mm le patate, e a fette di 5 mm i funghi. Tritate finemente l'aglio e il prezzemolo. Disponete in una teglia (o in pirofiline individuali) le patate e i funghi a strati alterni, cospargendo ogni strato di trito aromatico, sale e pepe. In una ciotola sbattete le uova con la panna e un pizzico di sale e versate il composto nella teglia con i funghi e le patate. Cuocete in forno già caldo a 180° per 40 minuti circa.

17 Acquacotta grossetana

Ingredienti: 500g tra finferli e porcini, 4 cucchiaini d'olio, 2 spicchi d'aglio un peperoncino, 3 pomodori, 4 uova, 50g di pecorino grattugiato, un cucchiaio di prezzemolo tritato, 4 fette di pane casereccio, sale, pepe.

Fate rosolare i funghi interi (o a pezzi se sono grandi) in un soffritto di olio, aglio e peperoncino, aggiungete i pomodori pelati e privati dei semi e un litro d'acqua. Salate, pepate e fate cuocere per circa 20 minuti, poi aggiungete le uova sbattute con il pecorino e il prezzemolo e cuocete per 3 minuti. Servite la zuppa in ciotole da porzione accompagnata dalle fette di pane tostato e sfregate con l'aglio.

18 Cannelloni ai funghi

Ingredienti: 400g di funghi affettati sottilmente, 80g di cipolla tritata, 80g di sedano tritato, 80g di carote tritate, 40g di conserva di pomodoro sciolta in 8 cucchiaini d'acqua, 2 dadi da brodo di pollo, 8 cucchiaini di farina, mezzo litro di latte magro, 120g di emmenthal o parmigiano grattugiato, 4 cucchiaini di margarina fusa, 120g di cannelloni crudi con pasta molto sottile, sale.

Fate rosolare la cipolla, il sedano e la carota in 8 cucchiainate di acqua. Aggiungete i funghi, e dopo averli lasciati cuocere per tre minuti, aggiungete la conserva di pomodoro sciolta in otto cucchiaini d'acqua. Lasciateli cuocere fin quando non diventano ben teneri. A parte stemperate la farina nel latte, in un padellino, salate e mescolate senza

interruzione finché la pastella non diventa densa. Fuori fuoco incorporate il formaggio grattugiato e la margarina e versate una metà di questa salsa nel misto di ortaggi stufati, amalgamate bene e riempite con questa farcitura i cannelloni, che disporrete in una teglia da forno di materiale antiaderente. Copriteli con l'altra metà di besciamella al pomodoro e infornateli a 180°C. Saranno pronti quando la superficie sarà dorata.

19 Conchiglie ai funghi

Ingredienti: 350g di funghi, 4 cucchiaini d'olio, uno spicchio d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 3 pomodori, 350g di conchiglie, 10 steli di erba cipollina, 3 rametti di timo, 3 rametti di origano.

Pulite i funghi, eliminate le parti più coriacee, affettateli nel senso della lunghezza e saltateli in padella con olio e aglio e un ciuffo di prezzemolo tritati. Dopo 5 minuti unite i pomodori sbucciati e tagliati a filetti e le conchiglie cotte al dente. Fate insaporire, spegnete e cospargete con gli steli di erba cipollina ridotta a rondelline e le foglie di rametti di timo e di origano.

20 Crespelle ai funghi

Ingredienti: 60g di farina di grano saraceno, 35g di farina bianca, un uovo, un albume, 1.5l di latte, burro, un pizzico di peperoncino, 150g di prosciutto cotto affumicato, 150g di fontina, 300g di funghi, 4 cucchiaini d'olio, uno spicchio d'aglio, un cucchiaino di prezzemolo tritato, 2dl di besciamella, 3 cucchiaini di Grana Padano grattugiato, sale, pepe.

Preparate le crespelle: mescolate i 2 tipi di farina, unitevi il peperoncino, l'uovo e l'albume, il latte e 2 o 3 cucchiaini di acqua: salate, amalgamate il tutto e lasciate riposare per circa un'ora. Con il composto preparate le crespelle cuocendole una alla volta in un padellino antiaderente leggermente imburato. Fate tritare i funghi affettati per circa 20 minuti nell'olio, con uno spicchio d'aglio, sale e pepe e unite il prezzemolo tritato. Disponete le crespelle sul tagliere e farcitele con una fettina di prosciutto, la fontina a fettine e i funghi trifolati. Ripiegate ogni crespella in 4 e disponetele in una teglia sul cui fondo avrete

distribuito un velo di besciamella, poi nappatele con la besciamella rimasta, cospargetele di Grana e distribuite in superficie fiocchetti di burro. Cuocete in forno già caldo a 180° per 25 minuti.

21 Funghi in brodo con vongole e calamari

Ingredienti: 400g di funghi (ottimo le orecchiette), 50 g di funghi secchi 500g di vongole veraci, 300g di calamaretti, un porro, una carota, un pezzetto di zenzero di 2cm, uno spicchio d'aglio, un peperoncino piccante, un cucchiaino di salsa di soia, un cucchiaino di erba cipollina tagliuzzata, 3 cucchiaini d'olio, un cucchiaino di foglie di cerfoglio Sale, pepe.

Scottate i calamaretti in 2 litri di acqua bollente leggermente salata e tagliateli ad anelli. Nella stessa acqua scottate anche le vongole, apritele e prelevate i molluschi. Mettete a bagno i funghi secchi nell'acqua dove avete scottato i frutti di mare. In un tegame preparate un soffritto con l'olio e un trito di porro, carota, aglio e peperoncino, unite i funghi freschi tagliati a pezzi, quelli secchi ammorbiditi insieme con un litro della loro acqua e infine vongole e calamari. Regolate di sale e pepate. Condite la zuppa con il succo dello zenzero schiacciato, la salsa di soia, l'erba cipollina e il cerfoglio.

22 Gnocchi al sugo di funghi e speck

Ingredienti: 500g di funghi, 100g di speck a dadini, uno spicchio d'aglio, un dl di vino bianco, 2 cucchiaini di pinoli tostati, 300g di pane di segale raffermo, latte, 2 uova, 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato, farina di segale, brodo, un rametto di basilico, 4 cucchiaini d'olio, sale, pepe.

Pulite i funghi, tagliateli a pezzetti e rosolateli in un tegame con l'olio e l'aglio tritato; bagnateli con il vino, salate, pepate e cuocete per 15 minuti circa. In un tegame a parte fate rosolare lo speck e unitelo ai funghi con i pinoli e il basilico sminuzzato. Preparate gli gnocchi: ammorbidite nel latte il pane e lasciatelo inzuppare per 15 minuti, poi strizzatelo bene e lavoratelo in una ciotola con 2 uova sbattute, il Parmigiano Reggiano, 5 o 6 cucchiaini di farina di segale (la quantità

esatte la determinerete a seconda della consistenza del composto), sale e pepe. Col composto formate degli gnocchi, cuoceteli nel brodo bollente per 8/10 minuti, prelevateli con una schiumarola e conditeli con il ragù preparato.

23 Minestra di funghi, patate e borlotti

Ingredienti: 500g di funghi misti, 600g di patate, 300g di borlotti secchi, una cipolla, una carota, una costola di sedano, 2 spicchi d'aglio, un litro di brodo di pollo, 5 bacche di ginepro, un chiodo di garofano, un cucchiaino di foglioline di timo, un cucchiaino di prezzemolo tritato, 4 cucchiaini d'olio, sale, pepe.

Mettete i fagioli a bagno in acqua fredda per una notte, poi lessateli in acqua poco salata a fuoco basso. In una pentola fate rosolare un trito di cipolla, sedano, aglio e carota nell'olio, insaporitevi le patate tagliate a dadini, unite il brodo, le bacche di ginepro e il chiodo di garofano. Fate cuocere per circa 20 minuti, aggiungete i funghi, tagliati a pezzetti, e i fagioli e cuocete ancora per 10 minuti. Regolate di sale e pepate. Profumate con il timo e il prezzemolo e servite.

24 Reginette ai funghi

Ingredienti: 350g di pasta formato reginette, 300g di funghi molto piccoli, 2 cucchiaini di pecorino grattugiato, uno spicchio d'aglio, 2 scalogni, un ciuffo di prezzemolo, olio, sale, pepe.

Pulite molto bene i funghi, eliminate la parte del gambo se coriacea e affettateli a julienne nel senso della lunghezza. Tritate finemente gli scalogni con l'aglio e il prezzemolo e fateli dorare in un largo tegame con 6 cucchiaini d'olio su fuoco basso. Salate pepate. Unite le reginette cotte al dente e mezzo bicchiere della loro acqua di cottura, fatele insaporire per un attimo e spegnete il fuoco. Aggiungete i funghi e il pecorino, mescolate e servite subito.

25 Riso ai funghi

Ingredienti: 400g di funghi, 350g di riso Patna, 4 pomodori, un ciuffo di prezzemolo, aglio, un limone non trattato, 3 rametti di timo, olio, sale, pepe.

Cuocete il riso in abbondante acqua bollente salata e scolatelo al dente. Riducete i funghi (solo esemplari adatti al consumo da crudo) a bastoncini e metteteli in una terrina: unitevi i pomodori sbucciati, privati dei semi e ridotti a tocchetti, il prezzemolo e uno spicchio d'aglio tritati, 6 cucchiaini d'olio, la scorza grattugiata del limone, le foglioline di timo, sale e pepe. Aggiungete ai funghi il riso, mescolate e servite.

26 Risotto alla milanese con morchelle

Ingredienti: 800g di morchelle, 350g di riso Carnaroli, 30g di burro, 20g di Grana Padano grattugiato, una cipolla, un ciuffo di prezzemolo, una bustina di zafferano, un litro di brodo di pollo (anche di dado), 2 scalogni, sale, pepe.

Pulite bene i funghi, riduceteli a tocchetti e cuoceteli in una casseruola a fiamma media per 15 minuti circa con 20g di burro, gli scalogni tritati finemente, una presa di sale e una macinata di pepe. Nel frattempo sbucciate la cipolla, tagliatela a metà, e fatela dorare nel burro rimasto. Aggiungete il riso, rigiratelo bene e appena diventa traslucido bagnatelo via via con il brodo bollente, rigirandolo di tanto in tanto. Qualche minuto prima della fine della cottura unite lo zafferano sciolto in poco brodo. Spegnete il fuoco, eliminate la cipolla e incorporate il Grana. Distribuite il risotto nei piatti individuali, accompagnatelo con le morchelle e cospargetele di prezzemolo tagliuzzato con le forbici.

27 Risotto stuzzicante

Ingredienti: 400g di funghi, 2 carciofi, 2 patate, 200g di galbanino, olio, 1 cucchiaino di erbe aromatiche miste, 1 spicchio d'aglio, vino bianco secco, 1 scalogno, 40g di burro, 320 g di riso, brodo vegetale, sale.

Pulite i funghi, affettateli e fateli rosolare in una casseruola con due cucchiaini di olio; unitevi poi le erbe aromatiche, l'aglio tagliato in 4 parti

e una presa di sale, quindi spruzzateli con il vino, lasciatelo evaporare e cuocete per 10 minuti. In una casseruola fate rosolare lo scalogno tritato nel burro, poi aggiungete il riso, fatelo tostare, spruzzatelo con un bicchiere di vino, fatelo evaporare, cuocete per 10 -12 minuti, unendo mano a mano il brodo caldo (ne occorrerà circa un litro abbondante), poi aggiungete i funghi e i carciofi mondati e tagliati a fettine sottilissime e continuate la cottura per circa 6 - 8 minuti unendo mano a mano altro brodo caldo. Togliete dal fuoco, aggiungete le patate lessate e il galbanino tagliato a dadini. Regolate di sale, trasferite il risotto in una pirofila e passatelo in forno già caldo a 200°C per un paio di minuti. Servite subito.

28 Spaghetti ai funghi invernali

Ingredienti: 600g di funghi a carne consistente (ideale pleurotus ostreatus), 5 cucchiaini d'olio, uno spicchio d'aglio, un peperoncino fresco, 3 rametti di timo, 350g di spaghetti, 2 pomodori, 100g di pancetta, 30g di pecorino.

Tagliate a listarelle i funghi e cuoceteli per 10 minuti con l'olio, aglio, peperoncino senza semi e tagliato a rondelle, e le foglie dei rametti di timo. Aggiungete gli spaghetti cotti al dente, i pomodori sbucciati, privati dei semi e ridotti a dadini e pancetta tagliata a bastoncino. Saltate il tutto per un attimo, eliminate l'aglio e cospargete con il pecorino a scaglie.

29 Tagliatelle al ragù di funghi

Ingredienti: 320g di tagliatelle all'uovo, 300g di funghi misti, 20g di porcini secchi, 150g di carne tritata di maiale, 150g di salsiccia, 3 cucchiaini di verdure tritate per soffritto, 300g di pomodori, un dl di vino rosso, un rametto di timo, 3 cucchiaini d'olio, sale, pepe.

Mettete i funghi secchi ad ammorbidire in poca acqua tiepida. Nel frattempo pulite i funghi freschi e tagliate a pezzi quelli più grandi. In un tegame con l'olio fate rosolare le verdure per soffritto, la carne tritata e la salsiccia sminuzzata; aggiungete i funghi secchi ben strizzati, il timo, sale, pepe. Bagnate con il vino, fatelo evaporare a fiamma alta e

aggiungete i pomodori, pelati, privati dei semi e tagliati a dadini. Cuocete per mezz'ora circa, poi unite i funghi freschi e cuocete ancora per mezz'ora. Regolate di sale e di pepe. Nel frattempo cuocete le tagliatelle al dente, scolatele e conditele con il sugo preparato.

30 Vermicelli alla cinese

Ingredienti: 200g di fagiolini, 200g di funghi, 5 cucchiaini d'olio, 2 cucchiaini di salsa di soia, 300g di vermicelli di riso, un cucchiaio di semi di sesamo.

Spuntate i fagiolini, tagliateli a tocchetti in diagonale e lessateli per 7 minuti. Dividete a metà i funghi molto piccoli e cuoceteli a fiamma viva con olio, salsa e i fagiolini scolati. Dopo 5 minuti unite i vermicelli di riso lasciati a bagno in acqua tiepida per 5 minuti, bolliti per 4 minuti e scolati. Saltate il tutto per un attimo e cospargete con semi di sesamo tostati. Servite subito.

31 Zuppa di funghi

Ingredienti: 300g di funghi freschi, mezza cipollina, una manciata di prezzemolo, un pizzico di timo, 50g di burro, 30g di parmigiano, un litro di brodo, mezzo bicchiere di panna, sedici fettine di pane abbrustolito pepe, sale.

Strofinare i funghi con un telo per pulirli e affettateli. Mettete in pentola il burro, unitevi la cipolla tritata e, dopo un minuto i funghi e il prezzemolo tritato, salate, pepate, insaporite con il timo e versate sui funghi il brodo; incoperchiate; all'inizio del sibilo, abbassate al minimo la fiamma e da questo momento calcolate 8 minuti circa di cottura.

Scoperchiate la pentola, unitevi la panna, il parmigiano, rimescolate e versate la zuppa di funghi nei piatti dove avrete messo quattro fettine di pane.

32 Calamaretti farciti ai funghi

Ingredienti: 300 g di calamaretti, 25 g di funghi secchi o 200 g di funghi trifolati, 50 g di ricotta, un cucchiaio di Grana Padano grattugiato, un tuorlo, 70 g di farina, uno spicchio d'aglio, un cucchiaio di prezzemolo tritato, 10 steli di erba cipollina, olio, sale, pepe.

Mettete i funghi a bagno in acqua calda. Pulite i calamaretti: staccate le teste e conservate solo i tentacoli, sfilate la penna e le interiora senza rompere le sacche, quindi eliminate la pelle. Tritate i tentacoli e fateli insaporire per qualche minuto in una padella con 3 cucchiaini d'olio, lo spicchio d'aglio tritato, metà del prezzemolo, i funghi strizzati e tritati grossolanamente, sale e pepe. Fate raffreddare il composto e incorporatevi la ricotta, il tuorlo, il grana, metà dell'erba cipollina tagliata a rondelline e il prezzemolo rimasto. Riempite le sacche con la farcia preparata, chiudetele con uno stecchino, passatele nella farina e friggetele in olio ben caldo. Fate scolare l'unto in eccesso su carta assorbente da cucina, salate, pepate, cospargete con l'erba cipollina rimasta e servite.

33 Cappelli farciti alla zucca

Ingredienti: 600g di cappelli di funghi grandi e ben sodi, 500g di polpa di zucca, un uovo, un tuorlo, 2 cucchiaini di rosmarino tritato, 2 cucchiaini di pangrattato, 15 grammi di burro, sale, pepe.

Tagliate a pezzi la zucca, mettetela nel forno preriscaldato a 200° per circa mezz'ora, poi passatela al passaverdura. Raccogliete il purè in una ciotola: incorporatevi l'uovo e il tuorlo, il trito di rosmarino e, se il composto fosse troppo morbido, il pangrattato. Salate e pepate.

Disponete i cappelli sulla placca del forno ricoperte di carta speciale e, con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta liscia, riempitele con il composto preparato. Distribuite in superficie il burro a fiocchetti e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.

34 Coniglio ai funghi

Ingredienti: Un coniglio a pezzetti, 100g di pancetta affumicata, 400g di funghi, 100g di fagiolini, 5 scalogni, 2 spicchi d'aglio, una carota, una foglia d'alloro, un rametto di rosmarino, 3 cucchiaini d'olio, un dl di brodo, vino bianco secco, sale, pepe.

Tritate grossolanamente la carota, gli scalogni, la pancetta e l'aglio. In una larga casseruola soffriggete il trito con l'olio, il rosmarino e l'alloro, unite i pezzi di coniglio, fateli rosolare uniformemente rigirandoli con l'aiuto di 2 palette, salate, pepate, spruzzate con il vino e lasciate cuocere per circa mezz'ora. Aggiungete al coniglio i funghi e i fagiolini tagliati a tocchetti e proseguite la cottura. ancora per 45 minuti, bagnando, se occorre con qualche cucchiaio di brodo. Regolate di sale, insaporite con una abbondante macinata di pepe e servite.

35 Funghi gratinati

Ingredienti: 600 g di funghi, una cipolla piccola, uno spicchio d'aglio, 4 cucchiaini d'olio, un bicchierino di Marsala, 2 cucchiaini di farina, 2 dl di latte, noce moscata, 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato, sale, pepe.

Fate rosolare in padella i funghi con l'olio, l'aglio e la cipolla tritati: salateli, pepateli, e fateli stufare per 15 minuti su fuoco basso, poi trasferiteli in una teglia. Diluite il fondo di cottura dei funghi con il Marsala, stemperatevi la farina, poi aggiungete il latte, mescolate bene e lavorate il miscuglio con un cucchiaio su fuoco basso per 5 minuti finché avrete ottenuto una besciamella omogenea: profumatela con una grattata di noce moscata, regolatela di sale e distribuitela sui funghi. Spolverizzate di Grana e cuocete in forno già caldo a 180° per 20 minuti circa.

36 Funghi arrostiti

Ingredienti: 4 funghi saporiti di buona resa, origano, olio di oliva, sale, pepe.

Nettate i funghi, eliminando i gambi se coriacei. Lavateli ed asciugateli con cura, salateli, pepateli, spennellateli di olio e cuoceteli sulla graticola, se possibile con brace di legna. Rigitateli una sola volta durante la cottura e serviteli spolverate di origano e irrorate con qualche goccia di olio crudo.

37 Cappelli alla milanese

Ingredienti: 4 cappelli di fungo di grandi dimensioni e non molto coriaceo (Macrolepiota procera è l'ideale), 2 uova, olio d'oliva, pane grattugiato, sale.

Dividete i cappelli dai gambi, (i gambi vanno buttati via) facendo in modo che i cappelli restino interi. Passateli nelle uova precedentemente sbattute e quindi nel pane grattugiato. Fate scaldare l'olio in una padella, quando è pronto friggetevi i funghi per una decina di minuti rivoltandoli spesso. Salateli e serviteli ben caldi.

38 Orata ai funghi al forno

Ingredienti: Un'orata di circa 1.5 kg (oppure 4 piccole da porzione), 600 g di funghi, 20 pomodorini ciliegia, 400 g di patate, 100 g di olive nere liguri, un cucchiaino di origano essiccato, un rametto di rosmarino, 2 spicchi d'aglio, un limone, un peperoncino, 4 cucchiaini d'olio, sale, pepe. Pulite bene il pesce, salatelo e pepatelo internamente. Coprite un foglio di carta speciale da forno con un letto di fettine sottili di patata, distribuitevi sopra i funghi a spicchi, i pomodorini tagliati a quarti, le olive, l'origano, il rosmarino spezzettato, l'aglio a lamelle e il peperoncino a pezzetti; irrorate con il succo di limone e l'olio e salate leggermente. Chiudete il cartoccio e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 45 minuti (o 20 minuti in caso di piccoli pesci da porzione).

39 Parmigiana di funghi

Ingredienti: Un kg di funghi non troppo piccoli, 500 g di patate lessate al dente, 400 g di pomodori, uno spicchio d'aglio, 4 cucchiaini d'olio, 200 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, 2 rametti di basilico, sale, pepe. In un tegame fate dorare nell'olio l'aglio, unite i pomodori pelati, privati dei semi e tagliati a tocchetti, salate, pepate e cuocete su fuoco basso per circa 20 minuti. Tagliate a fette di circa un cm di spessore i funghi e a fette di 5 mm circa, le patate. Distribuite sul fondo di una teglia 2 cucchiaini di sugo di pomodoro, disponetevi sopra uno strato di patate, salate leggermente, poi fate uno strato di funghi e spolverizzate di Parmigiano. Proseguite con gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con la salsa di pomodoro, col Parmigiano e foglie di basilico. Cuocete in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.

40 Pesce spada ai funghi

Ingredienti: 300 g di funghi (piopparelli sono l'ideale), 4 tranci di pesce spada di 150 g circa l'uno, 2 pomodori ramati, un peperoncino, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo tritato, olio, sale, pepe. Pulite i cappelli dei funghi con un panno umido, eliminate la parte terminale del gambo e raschiate la parte rimasta, poi dividete a metà le cappelle e i gambi più grandi. Fate saltare i funghi per 5 minuti in una padella dove avrete dorato con 5 cucchiaini d'olio, sale e pepe, gli spicchi d'aglio sbucciati e il peperoncino spezzettato. Aggiungete i pomodori sbucciati, privati dei semi e ridotti a dadini, un cucchiaio di prezzemolo tritato e insaporite ancora per 2 minuti: spegnete la fiamma ed eliminate l'aglio e il peperoncino. Cuocete il pesce unto d'olio, salato e pepato su una bistecchiera bollente, trasferitelo nei piatti individuali, distribuitevi sopra i funghi e servite.

41 Petto di pollo alla Kung Pao

Ingredienti: 500gr. petto di pollo tagliato a cubetti, 1 mano piena di noccioline cashew (o altre noccioline ma non salate), 3 porri (o cipolla bianca) tritata finemente, 200gr germogli di bambu', 4-5 peperoncini

essiccati molto piccanti (chili), 2 peperoni verdi tagliati a listelli, 10-15 chicchi di pepe Sze-Chuan, 1-2 spicchi di aglio tritato, 1 pezzettino di zenzero fresco, 1 cucchiaino salsa di soia scura, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino aceto di vino bianco, 1 cucchiaino brodo di manzo in polvere, 2 cucchiaini di Maizena (rassodante), 3 cucchiaini di acqua, olio di girasole. Funghi (Shiitake e Orecchie di giuda sono l'ideale) messi a bagno in acqua calda per 2 ore e poi strizzati e tagliati a strisce. Marinare i germogli di bambù in acqua salata per ca. 1 ora. per ottenere la salsa mischiare in una ciotola lo zucchero, l'aceto, la soia scura, la maizena e l'acqua e mettere da parte. Prendere 1 cucchiaino di Maizena e un cucchiaino di sale, mischiare bene e marinare i cubetti di petto di pollo. In una padella capiente riscaldare l'olio e rosolare brevemente le noccioline e metterle da parte. Questa procedura va eseguita a fiamma alta usando se possibile una padella asiatica (Wok). Nello stesso olio delle noccioline mettere i peperoncini e il pepe e rosolare. Aggiungere il pollo, girare il tutto fino a quando il pollo diventa bianco e metterlo da parte (il pollo deve rimanere nella padella). Aggiungere i germogli di bambù ed i funghi nella padella e cuocere per ca. 30 secondi, aggiungere il porro tritato e cuocere per un'altro minuto. Aggiungere le noccioline, l'aglio, lo zenzero, i peperoni e lasciare cuocere per ca. 4-5 minuti. Adesso mischiamo il tutto ..pollo compreso. Aggiungere la salsa che abbiamo preparato prima e cuocere fino a quando il filetto di pollo ha preso un po' di colore. Aggiungere al tutto 1 cucchiaino di brodo di manzo in polvere e mischiare bene e veloce. Va servito caldissimo accompagnato con riso orientale (parfume rice)

42 Pollo alla cacciatora

Ingredienti: Un pollo tagliato a pezzi, 500 g di funghi (russule sono l'ideale), una cipolla, una carota, una costola di sedano, 4 cucchiaini di farina, 6 cucchiaini d'olio, un dl di vino bianco, 300 g di pomodori, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino, sale, pepe. Private i pezzi del pollo della pelle, passateli nella farina e rosolateli in un tegame con sedano, carota e cipolla tritati grossolanamente e 4 cucchiaini d'olio. Salate, pepate e aggiungete il rosmarino. Bagnate con il vino, fatelo evaporare, unite i pomodori pelati, privati dei semi e tagliati

a tocchetti e cuocete per 40 minuti. Nel frattempo fate stufare i funghi con l'olio rimasto e l'aglio schiacciato, per circa 20 minuti. Unite i funghi al pollo e lasciate insaporire tutto insieme per 15 minuti. Servite subito, ben caldo.

43 Stracotto ai funghi

Ingredienti: 20g di funghi secchi o 250 di funghi freschi di buona resa, 800g di girello di manzo, 80g di prosciutto cotto in una sola fetta, 20g di burro, uno spicchio di aglio, maggiorana, una manciatina di prezzemolo, una cipolla, una carota, una costa di sedano, un po' di brodo, vino rosso, olio, pepe, sale.

Ammollate i funghi in acqua fredda se partite da funghi secchi. Tritate insieme lo spicchio d'aglio con il prezzemolo mondato. Pulite la carne dalle eventuali parti grasse, tagliate il prosciutto a bastoncini e steccate con essi la carne. Rotolate il girello nel trito di prezzemolo e aglio. Tritate insieme la cipolla con il sedano e la carota, versate la verdura nella pentola insieme con qualche cucchiata di olio e il burro, quando le verdure si saranno rosolate, appoggiatevi sopra il pezzo di carne, salatelo, pepatelo e fatelo rosolare bene rigirandolo, versate sulla carne un pizzico di maggiorana e un bicchiere di vino rosso. Lasciate evaporare il vino a pentola scoperta, aggiungete un mestolo di brodo, e incoperchiate. All'inizio del sibilo abbassate al minimo la fiamma e calcolate un'ora di cottura. Togliete la pentola dal fuoco, aggiungetevi i funghi tritati, e lasciate cuocere lo stracotto per altri 15 minuti. Sollevate la carne dalla pentola e affettatela, passate al setaccio il sughetto di funghi, rimettetelo nella pentola scoperchiata e lasciate sul fuoco uno o due minuti a riscaldare. Disponete le fette di girello su un piatto da portata e copritele con il sugo.

44 Zuppa di amanite

Ingredienti per 4 persone: 600 gr di Amanita, 60 gr di pancetta, 50 gr di burro, 50 gr di olio d'oliva, 2 spicchi di aglio, una manciata di prezzemolo, un litro di brodo di carne, parmigiano grattugiato, crostini di pane, sale, pepe.

Pulire bene i funghi, tagliarli a fettine e metterli da parte. Mettere sul fuoco una pentola con burro e olio, unirvi la pancetta tagliata a dadini, l'aglio e il prezzemolo tritati, e far soffriggere per qualche minuto. Aggiungere i funghi e farli insaporire salare e pepare. Versare il litro di brodo e far cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti. Condire con parmigiano grattugiato e servire ben caldo accompagnando con crostini di pane precedentemente fritti nel burro.

45 Farfalle con lignicoli al porto

Ingredienti: sedano, carota, aglio, burro, funghi chiodini o altri lignicoli, un bicchiere di porto, fettine di prosciutto crudo, sale, pepe.

Mondate il sedano, la carota e l'aglio, tritate tutto finemente, poi, in un tegame, fatelo leggermente rosolare con il burro.

Unite i funghi (privati della parte terrosa, poi lavati e asciugati), quindi salate, pepate e bagnate con il porto, che lascerete evaporare a fuoco vivace. Continuate la cottura per circa 30 minuti a fuoco dolce, unendo eventualmente, un po' di acqua calda. Aggiungete il prosciutto e lasciatelo insaporire per qualche istante. Scolate la pasta e conditela subito con il sugo preparato e il prezzemolo e servite.

46 Pasticcio di funghi e uova

Ingredienti: funghi freschi, olio, aglio, pepe, prezzemolo, uova.

Pulire molto bene i funghi. Versare l'olio in 1 casseruola e farvi rosolare l'aglio, quindi unire i funghi; a fine cottura salare, pepare e unire il prezzemolo. Sbattere le uova in 1 terrina, unirvi i funghi cotti e versare il tutto in una padella ben unta. Lasciar cuocere il pasticcio a fuoco lento e girarlo appena rappreso; poi dopo averlo ben cotto da ambedue le parti, rovesciarlo su 1 piatto di portate e servire.

Bibliografia

1. Ainsworth G.C.; Sparrow F.K., Sussman A.S., *The Fungi: An advanced Treatise*, New York, Academic Press, 1973.
2. Hawksworth D. L.; Kirk P. M., Sutton B. C. & Pegler D. N., *Ainsworth & Bisby's Dictionary of the fungi*, Wallingford, International Mycological Institute, 1995.
3. KERRIGAN, R.W., CALLAC, P., CHALLEN, M.P., PARRA, L.A., 2005. "*Agaricus* section *Xanthodermatei*: a phylogenetic reconstruction with commentary on taxa". *Mycologia*. 97(6).