



Giardinaggio.net

il verde intorno a te

FUNGHI A-E



amanita caesarea

In questa pagina parleremo di :

- [Amanita caesarea](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Commestibilità](#)
- [Cosa sapere](#)



Amanita caesarea

Viene chiamato anche “ovolo buono”, ma è facilmente confondibile anche con “ l’ovolo malefico”. Ci stiamo riferendo al fungo amanita cesarea, varietà commestibile molto apprezzata dagli amanti della buona cucina. Per gli estimatori, l’amanita caesarea è il miglior fungo commestibile attualmente esistente. Gli esperti di micologia però non lo considerano tale, per via dell’odore e del sapore non proprio percettibili. L’amanita cesarea si può consumare cruda, a insalata, cotta, essiccata, sott’olio e sott’aceto. L’amanita cesarea è un fungo che si può gustare in tantissime ricette. Prima di ritrovarselo sul piatto bisogna però saperlo cercare, riconoscere e raccogliere. Cercatori inesperti, infatti, rischiano di confondere l’amanita commestibile con altre specie velenose e mortali di amanita. Ecco perché è importante conoscerne a fondo le caratteristiche.

Caratteristiche

L’amanita cesarea è un tipico fungo di bassa montagna. Cresce nelle radure soleggiate, ma anche nei boschi più ombrosi e fitti. I suoi arbusti preferiti sono querce, castagne e, raramente, pini. Il fungo ama il clima mite e non sopporta l’eccessiva umidità. L’amanita cesarea cresce principalmente ad altitudini non superiori ai 1000 metri; è, infatti, diffusa nel Sud Italia, mentre scarseggia al Nord. Gli esemplari si presentano con un cappello color arancione del diametro di venti centimetri. Lo stesso è chiuso, simile a un uovo, nella fase giovanile, durante la maturità si apre e diventa liscio e piano con margini frastagliati che si





collegano alle lamelle. Queste sono fitte, di colore giallo, non attaccate al gambo e piene di lamellule. Il gambo, alto da nove a quindici centimetri, è giallo e di forma cilindrica. Pieno e sodo da giovane, diventa cavo da adulto. La struttura dell'amanita cesarea è infatti migliore quando il fungo è giovane e ciò ne aumenta la prelibatezza. L'anello, dalla struttura a membrana, è sempre di colore giallo. La volva (sacca sotto il gambo) è invece bianca, liscia, molto carnosa e non proprio attaccata al gambo. La carne dell'amanita caesarea è sempre bianca, molto tenera e delicata e non cambia colore dopo essere stata tagliata. Il fungo non ha odore e sapore particolarmente intensi o percepibili. Il sapore è lievemente dolciastro. Le spore dell'amanita cesarea sono ovali, tendenti al giallo e massive.

Commestibilità

L'amanita caesarea è un ottimo commestibile. Gli estimatori la considerano uno dei migliori funghi, anche se gli esperti non ne sono proprio convinti. Gli esemplari si possono infatti consumare crudi a insalata, cotti e inseriti in tante gustosissime ricette. Questo fungo si presta anche a essere essiccato e conservato sott'olio o sott'aceto. Vanno preparati solo gli esemplari adulti che hanno subito l'apertura del cappello, mentre quelli con l'ovolo chiuso non vanno raccolti perché potrebbero essere confusi con altre specie tossiche e velenose. La legge, inoltre, proibisce la raccolta degli ovoli chiusi. Questa pratica, infatti, impedisce la liberazione delle spore causando anche il depauperamento della specie, per non contare il fatto che gli ovuli chiusi possono nascondere anche specie velenose e mortali di amanita. Le ricette a base di amanita caesarea non sono tantissime e generalmente corrispondono alle modalità di preparazione a cui abbiamo appena accennato. La più nota è l'insalata di ovoli, da preparare con esemplari crudi. Per l'insalata è meglio usare gli esemplari più giovani, mentre quando il cappello è completamente arancione l'amanita caesarea va consumata preferibilmente cotta. Gli esemplari giovani (con cappello sempre aperto) sono ritenuti più pregiati. L'amanita caesarea cotta si può preparare con gli stessi metodi cottura degli altri funghi. Sarà quindi gustosa come sugo per primi piatti e come secondo piatto. In questo caso si può scegliere anche la classica cottura in padella che dà vita ai gustosissimi funghi trifolati.

Cosa sapere

Come già detto, l'amanita caesarea non va raccolta quando l'ovolo è chiuso. Gli esemplari chiusi vanno lasciati al loro posto. Si consiglia anche di non tagliarli o assaggiarli. La legge proibisce la raccolta di ovoli chiusi perché si rischia di imbattersi in altre specie velenose di amanita, come la phalloides e la muscaria, varietà aureola. Si tratta di specie molto tossiche, la cui ingestione o assaggio casuale può provocare seri danni epatici, gastrointestinali e la morte. La legge vieta la raccolta di ovoli chiusi anche per tutelare l'amanita caesarea. L'abitudine di raccogliere ovoli chiusi sta infatti depauperando gli esemplari del fungo, che ormai è sempre più raro e difficile da trovare. Senza l'apertura dell'ovulo, le spore non riescono a liberarsi e a fecondare il terreno dove nasceranno altri gustosi esemplari di amanita caesarea. Prima di raccogliere l'amanita caesarea bisogna essere sicuri che si tratti proprio della specie commestibile. Il fungo adulto (con cappello aperto) è facilmente confondibile con l'amanita aureola, che presenta lo stesso

cappello arancione della caesarea. In caso d dubbi e prima della consumazione, conviene sempre far esaminare gli esemplari raccolti dai micologi della Asl.



amanita muscaria

In questa pagina parleremo di :

- [Amanita muscaria](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Proprietà](#)
- [Curiosità](#)



Amanita muscaria

Appartiene alla classe dei funghi velenosi. E' forse quello più conosciuto, non solo nei nostri boschi, ma anche all'estero. Non vogliamo farvi attendere troppo e diciamo subito che stiamo parlando dell'amanita muscaria, specie velenosa conosciuta anche come "fungo allucinogeno", per i suoi effetti sul sistema neurologico. L'amanita muscaria è un fungo appartenente al genere amanita. Se ne distinguono diverse varietà, tutte classificate come velenose. Abbiamo scelto di parlarne nella nostra rubrica perché l'amanita muscaria vanta una storia molto antica. Alcuni popoli la usavano nei riti di iniziazione, mentre altri ancora la consumavano (erroneamente) perché ritenuta commestibile. L'importanza dell'amanita muscaria nel mondo dei funghi e della micologia in genere è legata ai suoi effetti psicotropi. Le sostanze contenute nel cappello hanno infatti effetti simili alle droghe e agli allucinogeni. Ecco perché è importante recensire questo fungo: per starne alla larga e per imparare a riconoscerlo quando si va in cerca di funghi commestibili.

Caratteristiche

L'amanita muscaria è un fungo che compare in autunno nei boschi di conifere e latifoglie. E' ampiamente diffuso nel Nord Italia, nei paesi dell'Est e con le giuste condizioni climatiche si trova abbondantemente un po' dappertutto. Gli esemplari si presentano con il classico cappello circolare dei funghi. Questa struttura ha un diametro che va da sei a venti centimetri, è colorata di rosso e presenta delle verruche biancastre che rappresentano i resti del velo. La cuticola è umida o viscida, il





gambo è cilindrico e abbastanza stretto o slanciato. Lo stesso presenta anello e volva e raggiunge anche un'altezza di venticinque centimetri. La sua base è bulbosa, poi cava, con delle squame simili alla forfora. Le lamelle sono fitte, separate tra l'una e l'altra con all'interno delle lamellule. Queste strutture sviluppano l'imenio, parte fertile del fungo che emette le spore, di solito bianche, massive e di forma ovale. L'amanita muscaria ha una carne inodore, dolciastra, bianca, soda e giallastra sotto la cuticola e il cappello. Nella fase giovanile, il fungo si presenta come una sfera simile a un uovo. Questa sfera, dopo la maturazione, si apre assumendo la classica forma del cappello. Da questa caratteristica deriva anche il nome comune del fungo, che viene chiamato anche "ovulo malefico" oppure "ovolaccio". Altro nome comune dell'amanita muscaria è "capperò allucinogeno". Esistono diverse varietà di amanita muscaria, circa sette. Una di queste, l'amanita muscaria aureola, con cappello arancione e senza verruche bianche, può essere facilmente confusa con l'amanita caesarea, fungo commestibile.

Proprietà

L'amanita muscaria è un fungo velenoso, non si può quindi consumare. La sua non commestibilità dipende dal fatto che contiene delle sostanze in grado di agire sul sistema nervoso e neurologico causando sintomi psicomotori, come allucinazioni, deliri e tremori. L'ingestione casuale del fungo provoca anche la cosiddetta "sindrome panterina", dal nome di un altro fungo velenoso, l'amanita phalloides. Questa sindrome comprende anche disturbi gastrointestinali (non sempre presenti), dilatazione delle pupille, modifica del battito cardiaco, allucinazioni olfattive e visive, depressione, sensazione di sognare e mania di suicidio. Le sostanze neuroattive del fungo sono l'acido ibotenico, il muscimolo e il muscazone. La concentrazione di muscazone varia in base alla zona di raccolta del fungo e non permette di identificare tutti i disturbi che è in grado di provocare nell'uomo. La muscarina invece è sempre presente in tutti gli esemplari. Questa sostanza viene completamente eliminata con le urine, che la contengono intatta, cioè con la sua formulazione originaria. In passato, infatti, i popoli antichi bevevano l'urina di chi aveva mangiato l'amanita muscaria per provare sensazioni allucinatorie. Altre sostanze psicotrope isolate nel fungo sono l'atropina, responsabile delle dilatazioni pupillari e la bufotenina, altra sostanza neuroattiva presente in una razza di rospi che in passato veniva usata per preparare i filtri delle streghe.

Curiosità

Per i suoi effetti psicotropi, l'amanita muscaria è stata da secoli usata per i riti di iniziazione degli sciamani. Fin dai tempi remoti era noto che il fungo provocasse allucinazioni. Nei riti di iniziazione si usava quindi bere l'urina di chi aveva mangiato amanita muscaria. In genere si beveva la quinta o sesta emissione di "pipì", poiché questa conteneva sostanze allucinogene, ma non tutte le altre sostanze tossiche del fungo. Agli inizi del Novecento, alcuni scienziati usarono l'amanita muscaria per estrarre un preparato che uccideva le mosche, da qui deriva probabilmente il nome "muscaria". Non tutte le mosche trattate con gli estratti dell'amanita però morivano. Si vide invece che gli estratti bloccavano la crescita delle larve di drosophila melanogaster o moscerino dell'aceto. Alcuni popoli, invece, considerano l'amanita muscaria commestibile. Accade in Giappone, dove l'amanita muscaria viene consumata in salamoia dopo averla

lavata più volte o bollita a lungo. In Sud Africa e in Nord Europa, l'amanita muscaria viene usata come farmaco stimolante.



amanita pantherina

In questa pagina parleremo di :

- [Amanita pantherina](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Tossicità](#)
- [Somiglianze](#)



Amanita pantherina

Stavolta parliamo di un fungo che molti considerano velenoso ma non troppo. In realtà si tratta di un fungo molto tossico e velenoso, da non consumare assolutamente e da evitare. Nonostante il suo aspetto sia gradevole, questo fungo è annoverato nella lista nera dei funghi velenosi in grado anche di provocare la morte, specie se se ne ingeriscono alcune specifiche quantità. Quanto appena detto si riferisce all'amanita pantherina, specie appartenente alla variegata famiglia delle amanitaceae o amanite. L'amanita pantherina è uno stretto concorrente dell'amanita muscaria, a cui abbiamo dedicato uno specifico approfondimento tra le pagine del nostro sito. La presenza di sostanze tossiche è stranamente maggiore nel primo fungo e sembra che molte intossicazioni siano provocate proprio dall'ingestione di amanita pantherina. In ogni caso bisogna stare alla larga anche dall'amanita muscaria. Tutti e due, amanita pantherina e muscaria, sono dunque da evitare.

Caratteristiche

L'amanita pantherina cresce dall'estate all'autunno sotto i boschi di latifoglie e conifere. Non si tratta di una specie rara ed è facile incontrarla durante la raccolta dei funghi. L'amanita pantherina si presenta con un cappello conico, lievemente a



campana, di colore marrone o nocciola e con un diametro compreso tra dieci e quindici centimetri. Sullo stesso sono presenti delle piccole verruche bianche. Queste servono a distinguere l'amanita pantherina dalle specie commestibili. Ma attenzione: con il clima umido, le verruche bianche spesso scompaiono, rendendo il fungo molto simile alle varietà commestibili. Quindi, per riconoscerlo dai funghi buoni non basatevi solo sulla presenza delle verruche, ma osservate anche altri particolari. Le lamelle dell'amanita pantherina sono fitte, bianche, con presenza di lamellule e non legate al gambo. Quest'ultimo è bianco, cilindrico, lungo da 12 a 16 centimetri e a forma di bulbo ingrossato verso la base. L'amanita pantherina presenta anche un anello molto basso e una volva bianca e aderente alla parte del bulbo alla base. La carne del fungo è bianca, soda e non cambia colore se toccata o a contatto con l'aria. L'odore è assente, mentre il sapore è dolciastro. Le spore sono massive, bianche, lisce e non amiloidi.

Tossicità

Come già detto, l'amanita pantherina è il diretto concorrente dell'amanita muscaria, per la tossicità e per le sostanze che contiene. Questo fungo, infatti, contiene acido ibotenico, muscimolo e muscazone, sostanze responsabili della cosiddetta "sindrome panterinica". Questa sindrome si presenta dopo l'ingestione del fungo. I sintomi sono simili a quelli dell'amanita muscaria e quindi problemi gastrointestinali, non sempre presenti, depressione, allucinazioni, sonno comatoso, euforia, disturbi psicomotori ed ebbrezza. La quantità di sostanze tossiche è superiore nell'amanita pantherina piuttosto che nell'amanita muscaria, ciò spiega il maggior numero di casi di intossicazione imputabili al primo fungo. L'amanita pantherina, se ingerita in certe quantità, può anche causare la morte. Queste quantità "letali" corrispondono a novanta milligrammi di acido ibotenico e a cinque, dieci milligrammi di muscimolo e muscazone. Le dosi appena citate sono contenute in solo cento grammi di amanita pantherina fresca. In caso di ingestione casuale del fungo, la terapia disintossicante e salvavita comprende lavanda gastrica, carbone attivo, sedativi, solfato di magnesio e infusione di sostanze via flebo. Questi interventi vengono attuati in ambito ospedaliero.

Somiglianze

L'amanita pantherina si può confondere anche con altre specie di funghi, sia velenosi che commestibili. La confusione con le specie commestibili avviene quando sul cappello del fungo non sono presenti le famigerate verruche bianche. Altre somiglianze sono con l'amanita ceciliae, fungo velenoso da crudo, l'amanita rubescens, fungo velenoso da crudo e commestibile solo dopo una cottura molto lunga, e l'amanita junquilleia, fungo velenoso sempre da crudo ma pericoloso e quindi sconsigliato anche da cotto. L'amanita pantherina comprende diverse varietà, tutte con gli stessi effetti tossici. Si tratta delle varietà velatipes, abietum e alba. L'ultima si può confondere con i comunissimi funghi prataioli ed è per questo che viene considerata molto pericolosa. L'amanita pantherina è conosciuta anche con i nomi di tignosa bruna, tignosa pantherina, tignosa bigia e tignosa rigata. Il nome scientifico deriva invece dalla famiglia di appartenenza, amanitaceae e dal termine latino "pantherinus", che si riferisce alla "pantera" per la forma e il colore del cappello. Vista la difficoltà oggettiva a riconoscere le varietà di amanita pantherina dai funghi commestibili, si raccomanda estrema cautela ed esperienza nel praticare l'attività di raccolta. In caso di

dubbi, bisogna sempre far controllare gli esemplari raccolti ai micologi della Asl territoriale di appartenenza. Si sconsiglia anche di consumare l'amanita pantherina sia da cruda che da cotta. La cottura, infatti, non elimina le sostanze potenzialmente tossiche, anzi, le rende ancora più attive e letali.



amanita phalloides

In questa pagina parleremo di :

- [Amanita phalloides](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Pericolosità](#)
- [Somiglianze](#)



Amanita phalloides

E' uno dei funghi più velenosi esistenti in natura. Non è solo pericoloso, è anche mortale. Il suo veleno è in grado di annientare, in pochi attimi, sia le cellule che il fegato. Questa descrizione angosciante si riferisce all' amanita phalloides, fungo appartenente al genere amanita, genere che a sua volta comprende anche specie commestibili facilmente confondibili con il phalloides. La pericolosità dell'amanita phalloides dipende proprio dalla facilità con cui è possibile confonderlo con funghi commestibili del genere amanita e di altri generi. Cercatori poco attenti rischiano spesso di imbattersi in esemplari di amanita phalloides. Questa casistica configura la raccolta dei funghi come un'attività che va esclusivamente praticata da esperti. Mai assaggiare per prova un fungo da raccogliere o appena raccolto. In caso di dubbi è sempre meglio farlo controllare dai micologi della Asl.

Caratteristiche

L'amanita phalloides, esteticamente, si presenta come un bel fungo. Alto, slanciato, con gambo sottile in alto e al centro, e ingrossato alla base. Il cappello, prima cavo, sferico, simile a quello di moltissimi altri funghi, con la crescita diventa concavo e attorcigliato come il cappello del sombrero messicano. La cuticola del cappello è verdognola, con variazioni che vanno dal grigio-verde, al grigio-giallo e o giallo-bruno. Le lamelle sono bianche, alte e libere dal gambo. Quest'ultimo è sempre bianco e a volte può presentare delle linee verdastre. Con la maturità, il





gambo, da pieno, diventa vuoto e bulboso. La carne dell'amanita phalloides è sempre bianca, soda e con un colore che non muta al contatto con l'aria. L'odore del fungo e della sua carne è inesistente negli esemplari giovani, simile al miele negli esemplari adulti, e puzzolente negli esemplari vecchi. Spesso è possibile associare questo odore a quello dell'ammoniaca. Il sapore è simile a quello delle nocciole, anche se all'inizio è nullo. Le spore sono bianche, tonde e massive. L'amanita phalloides si sviluppa dall'estate all'autunno tra le fronde degli alberi. A volte è presente nei confini alberati di pascoli e praterie, anche se il suo habitat ideale sono le querce e i boschi di conifere.

Pericolosità

La fama dell'amanita phalloides dipende dalla sua estrema pericolosità. Il fungo, infatti, è classificato tra le specie velenose e mortali. La semplice e casuale ingestione di un milligrammo per ogni chilo di peso di chi lo mangia, può causare la morte. La tossicità dell'amanita phalloides dipende da due classi di sostanze: aminitine e falloidine, molecole che bloccano la sintesi delle proteine facendo esplodere le cellule e mandando in necrosi il fegato. Queste sostanze non si disperdono nemmeno dopo la cottura, la conservazione o l'essiccazione. L'amanita phalloides è quindi un fungo da evitare. Va evitata anche l'ingestione casuale di piccole parti di fungo. Molti cercatori, per accertarsi della commestibilità degli esemplari da raccogliere, usano assaggiarne piccoli pezzetti. Nel caso si assaggino pezzi di amanita phalloides, meglio avere a portata di mano abbondante acqua per risciacquare immediatamente e più volte la bocca. Le sostanze tossiche dell'amanita phalloides si trasmettono anche ai funghi vicini. Quindi, se una specie commestibile si trova accanto all'amanita phalloides, è bene non raccoglierla e non assaggiarla. I danni da ingestione di amanita phalloides sono di solito irreversibili: le cellule si aprono rilasciando iodio e riempiendosi di potassio; il fegato si blocca e va in necrosi perché non è più in grado di assorbire le proteine. Quello che accade al fegato dopo aver mangiato amanita phalloides è simile ai sintomi dell'epatite virale fulminante. I sintomi, che danno vita alla cosiddetta "sindrome falloidea", si manifestano entro 12, 24 o 48 ore dall'ingestione del fungo. Se si interviene immediatamente, è possibile evitare la morte, ma i danni epatici sono sempre irreversibili e richiedono il trapianto di fegato.

Somiglianze

L'amanita phalloides, il cui nome latino Phalloides deriva dalla forma di fallo del fungo giovane, è facilmente confondibile con altre specie di funghi, sia tossici e sia commestibili. Quelli commestibili sono l'amanita cesarea, l'amanita vaginata (commestibile da cotto) e alcuni funghi del genere russula virescens. La confusione con la russula avviene quando l'amanita phalloides viene raccolta senza la volva. Questa sacca, che ricopre il gambo del fungo, permette invece di poter distinguere l'amanita phalloides dalla russula virescens. Si confonde con i funghi buoni anche la varietà alba di amanita phalloides, che presenta un cappello giallo-bruno simile a quello dell'amanita cesarea. L'amanita phalloides è confondibile anche con altre specie velenose, tra cui l'amanita virosa, fungo altrettanto mortale. Allo stadio giovanile, quando l'amanita phalloides presenta la forma di un ovulo (da cui deriva anche il nome comune "ovolo bastardo"),

può essere confusa con i funghi appartenenti al genere Lycoperdone, ovvero le vesce. Altri nomi comuni dell'amanita phalloides sono "coppa della morte" e "angelo sterminatore".



amanita verna

In questa pagina parleremo di :

- [Amanita verna](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Pericolosità](#)
- [Sindrome falloidea](#)



Amanita verna

E' un fungo di bell'aspetto e dalla struttura molto comune. Ma questo non deve trarre in inganno, perché si tratta di una specie velenosa e mortale. Ci stiamo riferendo all'amanita verna, fungo appartenente al genere amanita, che annovera alcune tra le specie più tossiche e velenose della micologia. L'amanita verna contiene infatti le stesse tossine dell'amanita phalloides e dell'amanita virosa. Per il suo aspetto, viene facilmente confuso con il prelibato prataiolo, ma la sua ingestione, anche casuale, può condurre alla morte. In Italia sono ancora frequenti i decessi causati dall'erronea ingestione di esemplari di amanita verna. Anche se il tasso di mortalità si sta abbassando e si attesta intorno al 20%, il rischio di imbattersi in questo fungo è sempre molto alto, specie se non si è esperti e se si tende a raccogliarlo in maniera errata o frettolosa. Nei prossimi paragrafi spiegheremo meglio come evitare di raccogliere la temibile amanita verna.

Caratteristiche

L'amanita verna si sviluppa dalla primavera fino all'autunno. Per questa sua caratteristica viene anche chiamata "tignosa di primavera". Il suo habitat ideale sono i boschi di latifoglie, specie quelli dove sono presenti castagno, pioppo e leccio. Il cappello è sferico, liscio e di colore bianco. Si presenta vischioso con l'umidità, con un margine molto sottile e con un diametro che va dai cinque ai dieci centimetri. Le lamelle sono abbastanza fitte, bianche, separate dal gambo e da tantissime lamellule. Il gambo





presenta forma cilindrica, è alto, di colore bianco, lievemente più grosso alla base, cavo, e farinoso dalla zona dell'anello fino al piede. L'anello si trova nella parte alta del fungo, quasi dopo l'attaccatura delle lamelle. E' bianco, fragile e poco resistente. L'amanita verna presenta una volva bianca molto grande, quasi sproporzionata rispetto al gambo. Questa struttura si trova spesso nascosta sottoterra, ma è l'unica che permette di distinguere l'amanita verna dagli altri funghi. Spesso, infatti, si tende a scambiare il fungo con i comuni prataioli, perché si tende a raccogliarlo senza gambo. In questo modo, la volva rimane nascosta nel terreno e non si potrà mai capire se si sta raccogliendo un prataiolo commestibile o un fungo velenoso e mortale. Le spore dell'amanita verna sono bianche, massive, sferiche e amiloidi. Trattandosi di un fungo velenoso, non sarebbe opportuno descrivere le caratteristiche della carne. Ma se proprio ci tenete, vi diciamo subito che questa ha un odore delicato negli esemplari giovani e nauseabondo in quelli vecchi. Il sapore è acre. Che non vi venga in mente di assaggiarla! L'amanita verna, lo ribadiamo, è un fungo mortale.

Pericolosità

Proprio perché è facilmente confondibile con altri funghi commestibili, specie con i prataioli, l'amanita verna è considerata ed è a tutti gli effetti, uno dei funghi più pericolosi che esistano. Viene ingerita per sbaglio da raccoglitori inesperti, che la scambiano per altro e che la raccolgono recidendo il gambo e senza accorgersi della volva posta alla base dello stesso e nascosta sotto il terreno. L'amanita verna contiene le stesse tossine di altri funghi velenosi appartenenti al genere amanita. Si tratta delle amanitine o amatossime, presenti anche nell'amanita phalloides e nell'amanita virosa. L'ingestione di amanita verna causa la cosiddetta sindrome falloidea, un'intossicazione che, se non curata in tempo, può condurre alla morte.

Sindrome falloidea

La sindrome falloidea è una gravissima condizione clinica causata dall'ingestione di funghi velenosi. Viene innescata anche dal consumo casuale di esemplari di amanita verna o di amanita phalloides o amanita virosa. La sindrome falloidea si può presentare anche dopo 24 ore dall'ingestione. I sintomi sono più o meno gravi e variano in base alla quantità di funghi ingeriti. L'assenza di sintomi per alcune ore dall'ingestione, può indurre anche a consumare ulteriori esemplari di amanita verna. I sintomi iniziali sono a livello dell'apparato gastroenterico, con nausea, vomito, mal di stomaco e diarrea incontenibile. L'elevata espulsione di liquidi può causare anche una grave disidratazione. Dopo i sintomi gastrointestinali, entrano in scena le tossine del fungo, ovvero le amanitine, che bersagliano il fegato bloccando la sintesi delle proteine. Le tossine attaccano gli enzimi epatici causando la necrosi e la distruzione delle cellule di questo importantissimo organo. In caso di ingestione di quantità minime, la sindrome falloidea guarisce in una settimana, mentre il fegato può riprendere a funzionare dopo un mese. In caso di ingestione di quantità più elevate, il danno epatico diviene irreversibile e questa condizione porta di solito al decesso. Se non avviene un miglioramento dei sintomi entro cinque o sei giorni, allora vuol dire che si sono ingerite quantità eccessive di amanita verna. Non è facile scampare a simili intossicazioni. In caso di intervento immediato e

se si riesce ad avere salva la vita, in genere si finisce con il dover subire un trapianto di fegato, perché le amanitine riescono a distruggere completamente tutti i tessuti epatici.



armillaria mellea

In questa pagina parleremo di :

- [Armillaria Mellea](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Comestibilità](#)
- [Somiglianze](#)



Armillaria Mellea

E' un fungo a metà tra il velenoso e il commestibile. Ottimo da cotto, è estremamente pericoloso per le piante, alle quali provoca una fitopatologia chiamata "marciume radicale fibroso". Chi è appassionato di funghi, però, ne apprezza le sue proprietà e la sua commestibilità. E' infatti difficile che gli appassionati rinuncino a raccogliere l'armillaria mellea, specie fungina a cui appartiene la descrizione contenuta in queste poche righe. Il fungo è oggetto di una diatriba controversa circa la sua commestibilità. Rientra infatti tra quelle specie che possono essere consumare solo dopo un'accurata cottura. Vi sono dei casi, purtroppo, in cui nemmeno la cottura è riuscita ad evitare la tossicità del fungo ed il conseguente avvelenamento. L'armillaria mellea è consumata in molte parti del mondo e sono diversi i casi di avvelenamento causati dalla sua ingestione. Questi episodi si verificano perché in particolari condizioni, che vedremo meglio nel prossimo paragrafo, il fungo resta velenoso anche da cotto.

Caratteristiche

L'armillaria mellea è un fungo parassita che cresce sui tronchi di latifoglie e conifere. Compare in autunno e causa nelle piante una malattia chiamata "marciume radicale fibroso". La pianta, infatti, nella parte radicale, viene attaccata dal micelio del fungo che causa il marciume della corteccia. Questa si stacca da sola mandando in necrosi le grosse radici degli alberi. Se non fermata in tempo, la malattia provoca quasi sempre la morte delle piante colpite. Il fungo vero e proprio, invece, si presenta con un





cappello piatto e tondeggiate, simile a quello del chiodo, da cui deriva anche il nome comune “chiodino del miele”. Il cappello, del diametro di dodici o quindici centimetri, presenta un colore simile a quello del miele, caratteristica che spiega non solo il nome comune (chiodino del miele), ma anche quello scientifico. “Mellea”, infatti, deriva da “miele”. L’armillaria mellea presenta lamelle poco fitte, rosa o bianche e lievemente decorrenti sul gambo. Quest’ultimo è alto da cinque a dodici centimetri ed ha un diametro massimo di due centimetri. È cilindrico, di colore giallastro o bruno con dei solchi verticali sulla parte superiore all’anello, il quale, invece, si presenta di colore bianco, con delle striature che durano nel tempo. L’armillaria mellea presenta una carne bianca o color carne, soda nella parte del cappello e superiore al gambo, fibrosa nelle altre parti. Il suo odore è quasi nullo negli esemplari giovani, mentre è prettamente fungino in quelli adulti e simile all’aglio in quelli vecchi. Il sapore è agrodolce, con un lieve gusto amarognolo che si ritrova solo negli esemplari più vecchi. Le spore sono a ellisse, bianche e massive.

Commestibilità

La commestibilità dell’armillaria mellea è molto controversa. Il fungo contiene infatti tossine proteiche, le emolisine, in grado di causare gravi casi di avvelenamento e intossicazione. Queste sostanze vengono eliminate solo dopo aver cotto a fondo il fungo. La parte commestibile dell’armillaria mellea è il cappello; raramente, nei funghi giovani, si può cucinare anche il gambo. Le emolisine non resistono a temperature superiori ai 70 gradi. La cottura deve quindi avvenire a questa temperatura e per almeno quindici minuti. L’acqua di cottura, che tende a diventare nera, va sempre buttata. Dopo questa operazione, gli esemplari più sodi e di minori dimensioni si prestano anche a essere conservati sott’olio. Esistono casi di avvelenamento verificatisi anche dopo la cottura del fungo. Ciò dipende dal fatto che probabilmente sono stati raccolti esemplari a temperature molto basse o che sono stati cotti dopo essere stati congelati in frigo. Le emolisine, infatti, si rafforzano con le basse temperature. La cottura in questi casi è inutile e causa un maggiore passaggio e assorbimento delle tossine nella carne del fungo. Per rendere l’armillaria mellea commestibile è consigliabile non congelarla e raccoglierla solo con giornate dal clima mite. Gli esemplari più gustosi sono quelli che crescono sui tronchi di latifoglie. Meno pregiati quelli che si trovano sulle conifere.

Somiglianze

L’armillaria mellea è un fungo che presenta numerose somiglianze con altre specie. Può essere infatti confuso con l’armillaria gallica, l’armillaria tabescens, la collybia fusibes, l’hypoloma fasciculare, il cortinacus speciosissimum e il pholiota squarrosa. L’armillaria gallica e la tabescens sono specie anch’esse velenose da crude; si distinguono dalla mellea perché la prima ha la parte alta del gambo di colore giallo e la seconda non presenta anello. La collybia fusibes non è commestibile e si presenta simile all’armillaria mellea, anche se è senza anello. L’hypoloma fasciculare è invece un fungo velenoso, con carne molto amara e spore grigie. Il cortinacus speciosissimum è invece una specie mortale. Si differenzia dall’armillaria mellea solo per le spore, che sono color ocra invece di bianche. La pholiota squarrosa è un fungo non commestibile che da giovane è simile all’armillaria mellea. Il nome armillaria deriva dal latino e significa “braccialetto” per

via dell'anello, mentre "mellea", come già detto, significa "miele". Altri nomi comuni dell'armillaria mellea sono agarico del miele, famigliola buona e fungo della zocca.



boletus aereus

In questa pagina parleremo di :

- [Boletus aereus](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Commestibilità](#)
- [Somiglianze](#)



Boletus aereus

A detta di molti è il porcino più pregiato che esista. E non possiamo dargli torto, visto che il suo sapore è intensamente aromatico e gradevolissimo. Stiamo parlando del boletus aereus, comunemente conosciuto come porcino nero, per via del colore brunastro del suo cappello. Il porcino nero è un fungo tipicamente mediterraneo; scarseggia, infatti, al Nord. Gli appassionati di raccolta funghi lo ritengono un vero e proprio trofeo, per via del suo sapore e del suo riconosciuto pregio. Il boletus aereus si presta a infinite preparazioni e può comparire nelle stesse ricette in cui vengono usati gli altri porcini commestibili. La sua struttura e morfologia sono inconfondibili e i cercatori esperti sanno riconoscerle quasi sempre. Nei prossimi paragrafi descriveremo meglio le caratteristiche di questo fungo.

Caratteristiche

Il boletus aereus o porcino nero si presenta con un cappello gonfio e tondeggiante, tipico di tutti o porcini. Questa struttura può avere un diametro compreso tra sei e ventiquattro centimetri. Il suo colore è brunastro, quasi nero negli esemplari più giovani, mentre più chiaro o bruno pallido in quelli più vecchi. La cuticola appare liscia e vellutata. Esiste anche una varietà con un cappello coloro nocciola o marrone. Questi esemplari vengono spesso scambiati per boletus edulis, mentre in realtà appartengono sempre al gruppo dei boletus aereus. Il porcino nero presenta pori molto fitti, piccoli e chiusi negli



esemplari giovani, di colore bianco o giallo e immutabili se toccati. I tubuli, lunghi fino a due centimetri, sono bianchi nei funghi giovani, mentre si presentano gialli in quelli più maturi. Il gambo, alto da cinque a dodici centimetri e con un diametro compreso tra tre e sette centimetri, si presenta gonfio, duro, cilindrico e ricoperto da una sottile reticolatura. Questa è chiara negli esemplari giovani, mentre diventa più scura in quelli vecchi. Il porcino nero presenta una carne bianca, non colorata sotto la cuticola, soda, compatta, dura e con una buona resa che la rende adatta a qualsiasi tipo di cottura. L'odore è gradevole, simile al muschio da crudo, fortemente aromatico da cotto. Il sapore del porcino nero è eccellente. Non è facile descriverlo, perché diventa più intenso in base al tipo di cottura. Certamente possiamo dire che è il più prelibato tra tutti i porcini. Il *boletus aereus* cresce nelle zone mediterranee, in genere nei boschi di latifoglie (querce faggi, cerri e castagni). A volte si sviluppa anche tra i cespugli di erica. Alcuni esemplari possono maturare anche nelle cavità del terreno che si riempiono di acqua piovana. Il porcino nero matura dalla primavera all'autunno. Le sue spore sono massive, lisce, a forma di ellisse e di colore bruno-olivastro.

Commestibilità

Non esistono dubbi sulla commestibilità del *boletus aereus*. Si tratta di uno dei porcini più pregiati e prelibati, come confermano molti estimatori e come testimoniano anche il suo inconfondibile odore e sapore. Il *boletus aereus*, o porcino nero, si può preparare in tanti modi e può far parte di tante ricette. La sua carne soda, dura e compatta, non si sgretola durante il lavaggio, il taglio e la preparazione, caratteristica che rende il fungo adatto anche all'essiccazione. I porcini neri essiccati vengono anche venduti nei supermercati. Si tratta di pezzetti di funghi che sono anche liofilizzati, cioè privati dell'acqua e preparati per assumere la forma di funghi normali una volta messi in acqua. Il porcino nero viene anche commercializzato nei sughi pronti per primi piatti. Naturalmente, il costo di questi sughi e dei porcini neri essiccati non è basso, perché si tiene conto del pregio di questi esemplari. I porcini neri raccolti nei boschi si possono invece preparare a piacimento, soffritti, trifolati e al sugo per condire tagliatelle e altri tipi di pasta. Con il porcino nero si può anche preparare il mitico risotto ai funghi porcini, i cui modi di preparazione e gli ingredienti sono identici a quello preparato con i *boletus edulis*. Il gusto del risotto con il porcino nero è molto più aromatico di quello preparato con i porcini per così dire "normali". Per averne conferma basta provarlo! Si ritiene anche che i porcini neri maturi siano più gustosi degli esemplari giovani.

Somiglianze

Il porcino nero ha delle caratteristiche che lo rendono facilmente riconoscibile dagli altri funghi. Questa regola però vale solo per quelli che sono davvero esperti di funghi e micologia. Tutti gli altri farebbero bene a non raccogliere funghi senza le adeguate conoscenze. Anzi, è bene, dopo la raccolta e in caso di dubbi, far controllare gli esemplari dai micologi della Asl.

Tornando alle somiglianze del porcino nero, è possibile confonderlo con il *boletus edulis*, specie negli esemplari con il cappello marrone o più chiaro. La varietà dal cappello chiaro può essere confusa anche con il *boletus aestivalis*. Altra somiglianza del porcino nero è con il *tylopilus felleus*,

fugo immangiabile per il suo sapore troppo amaro. Altri nomi del boletus aereus sono bronzino, farno, reale e moreccio.



boletus regius

In questa pagina parleremo di :

- [Boletus regius](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Commestibilità](#)
- [Somiglianze](#)



Boletus regius

Il boletus regius o porcino reale, è un fungo commestibile molto ricercato dagli estimatori. Anche se non ha un sapore eccezionale come gli altri porcini più pregiati, questo fungo può essere consumato con altri porcini e condito con patate. Si sconsiglia invece di consumarlo da solo perché troppo pesante da digerire. Non si tratta di un fungo tossico, ma questa caratteristica (la difficoltà a digerirlo) rende necessari alcuni escamotage culinari per consumarlo al meglio. Il boletus regius è un fungo edule, quindi commestibile. In realtà non appartiene propriamente ai funghi “edulis”, ma a quella degli “appendicolati”, dove sono ricompresi tutti i boletus con gambo e tubuli gialli. Il boletus regius è il classico porcino che indica la presenza di altri porcini più prelibati, come il boletus aereus (porcino nero) ed aestivalis (porcino estivo). La sua raccolta spesso è casuale ed accompagna quella ben più pianificata degli altri porcini. Raccogliere il boletus regius può rivelarsi molto avvincente, perché aiuta a riempire velocemente i contenitori con gli altri porcini commestibili.

Caratteristiche

Il boletus regius o porcino reale è un fungo commestibile appartenente alla famiglia delle boletaceae e al genere boletus. Non rientra però nei funghi del gruppo edulis, ma in quello degli appendicolati. Questa distinzione dipende proprio dalle caratteristiche morfologiche del fungo, che vedremo tra poco. Il porcino reale nasce sotto le latifoglie, specie in boschi di querce, faggi, tigli, castagni e betulle. Si sviluppa dalla primavera





all'estate ed anche in autunno. Fa la sua comparsa in ambienti umidi e sabbiosi e in climi tipici delle zone mediterranee. Questo fungo presenta un cappello del diametro compreso tra otto e venti centimetri. La struttura è sferica, poi piana e convessa, di colore rosa o rosso o fragola, lampone, carminio e porpora. La cuticola è liscia, vellutata, secca e non separabile. I tubuli sono di colore giallo –limone. Stesso colore anche per i pori, minuti e tondeggianti. Il gambo, tozzo, sferico, ingrossato al centro, alto tra sei e dieci centimetri e con un diametro di cinque, è sempre di colore giallo. La carne è dura, molto soda, di colore giallo immutabile, lievemente rosa nella parte del gambo. L'odore è delicato, quasi impercettibile, lievemente fruttato. Il sapore è gradevole, quasi dolce. Se la carne del gambo viene attaccata da larve e parassiti può presentarsi anche con un color ruggine. Il boletus regius matura quasi sempre a gruppi. Si sviluppa dopo temporali e con temperature miti. In genere, i vari esemplari possono dare vita a delle fungaie molto grandi. Tra questi gruppi, specie dopo la pioggia, si possono trovare anche esemplari di porcino nero. In Irpinia, il boletus regius si incontra frequentemente nei castagneti. Le spore del fungo possono essere ellittiche, fusiformi e cilindriche. Hanno un colore bruno oliva e sono massive.

Commestibilità

Il boletus regius è un fungo commestibile. Non è ottimo come gli altri porcini, ma si difende bene. Se da crudo il fungo emette un odore impercettibile, da cotto assume un odore e un sapore che eguaglia quello degli altri porcini. Con il boletus regius si possono preparare diverse ricette. Unico problema: meglio non consumarlo da solo perché troppo pesante da digerire. In genere, per renderlo più digeribile, lo si può preparare assieme ad altri porcini, oppure accompagnato con patate al forno. Il boletus regius è anche adatto all'essiccazione. Del porcino reale va consumata solo la parte del cappello, mentre quella del gambo, dura e coriacea, va eliminata. La carne del cappello è parzialmente indigesta e richiede l'abbinamento o la cottura con altri funghi o con le patate. Immaginate come possa essere indigesta la carne del gambo. Questa va prontamente eliminata prima di ogni preparazione. Si sconsiglia vivamente di cucinarla e di consumarla perché si rischiano delle gravi indigestioni.

Somiglianze

Il boletus regius può essere confuso con il boletus pallescens e con il boletus pseudoregus. Il primo, il boletus pallescens, ha un cappello ocra chiaro o biancastro ed un sapore simile al boletus regius, viene infatti considerato una varietà di porcino reale. Il secondo, il boletus pseudoregus, si distingue dal regius per la struttura più piccola e per una caratteristica della carne: questa, infatti, diventa azzurra a contatto con l'aria, mentre quella del boletus regius è immutabile. Il boletus regius prende il suo secondo nome da un termine latino che significa "attinente al re". Un tempo si credeva che il suo aspetto e le sue caratteristiche lo rendessero ideale come cibo per i re. Il porcino reale, in alcune zone viene anche chiamato porcino cardinale. Non vi sono al momento altri sinonimi che lo identificano e non esistono altre somiglianze del boletus regius con altri funghi. Tuttavia, in campo micologico bisogna obbligatoriamente possedere una certa esperienza. In caso di dubbi nella raccolta, anche di altre specie di funghi o di altri porcini, conviene sempre far controllare gli esemplari raccolti ai micologi della Asl.



boletus satanas

In questa pagina parleremo di :

- [Boletus satanas](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Tossicità](#)
- [Somiglianze](#)



Boletus satanas

Appartiene a una famiglia di funghi che comprende anche delle pregiate specie commestibili. Il fungo di cui parliamo in questo approfondimento non è purtroppo commestibile, anzi: è molto tossico ed è meglio starci alla larga. Ci riferiamo al boletus satanas, chiamato anche “porcino” malefico”. Esistono delle teorie e delle leggende secondo cui il boletus satanas potrebbe diventare commestibile. Sconsigliamo vivamente di credere a queste fandonie. Il porcino malefico, infatti, rientra nella categoria dei funghi velenosi e non può affatto essere consumato. Coloro che sostengono di averlo mangiato previa bollitura, lo hanno probabilmente confuso con qualche porcino commestibile che somiglia in apparenza a quello malefico. Nei paragrafi che seguono descriveremo meglio le caratteristiche del boletus satanas in modo da riconoscerlo immediatamente e da evitarne la raccolta.

Caratteristiche

Il porcino malefico, o boletus satanas, appartiene, come già detto, al genere boletus e alla vasta famiglia dei porcini. Nel genere boletus, come accade anche in altri generi di funghi, coesistono funghi commestibili e funghi velenosi o tossici. Una specie molto tossica è proprio quella del boletus satanas. Questo fungo si sviluppa su terreni calcarei e nei boschi di latifoglie, o meglio, sotto le latifoglie. Fa la sua comparsa tra la primavera e



l'estate, ma qualche esemplare si può trovare anche in autunno. Il fungo si presenta con un cappello ampio, con diametro compreso tra dieci e quaranta centimetri. La struttura si presenta tondeggianti, carnosa, come quella di tutti i porcini e con un marcato colore bianco che può virare anche al grigiastro o al bianco-verde. Il cappello presenta piccole screpolature centrali; se viene toccato può anche diventare bruno o di colore blu. Negli esemplari vecchi, il cappello tende a diventare gnoccoso, cioè tende ad apparire come se si stesse contorcendo. I tubuli, nella parte bassa del cappello, sono corti, di colore giallo o giallo-verde e se toccati tendono a diventare blu: i loro "orifizi", cioè i pori, piccoli e sferici, hanno invece un colore rossastro verso il margine e tendono a diventare verdi se vengono premuti. Il gambo del boletus satanas è corto, tozzo e ingrossato, di colore rosso vivo nella parte centrale e inferiore, con un reticolo dello stesso colore, e di colore giallastro nella parte attaccata al cappello. Spesso non è possibile vedere il colore del gambo perché totalmente ricoperto dal terreno. Bruna è anche la parte del micelio che cresce sottoterra e che è strettamente legata al gambo. La carne è soda, bianca e molto compatta. Di solito assume una colorazione rossastra appena viene tagliata, per poi diventare viola o blu oppure grigia. Il suo sapore è prima gradevole, come la noce e poi disgustoso. Il sapore sgradevole è più marcato negli esemplari più vecchi. Anche l'odore è piuttosto sgradevole, diciamo quasi simile a quello di un cadavere. Le spore sono massive, di forma affusolata e di colore olivastro oppure bruno.

Tossicità

Non vi sono dubbi sulla non commestibilità (e quindi tossicità) del boletus satanas. Questo fungo è assolutamente tossico e pericoloso. La sua ingestione provoca infatti gravi intossicazioni con vomito irrefrenabile. A causare questo sintomo è una tossina del fungo, la bolesatina. Si tratta di una glico-proteina molto tossica in grado di causare gravi gastroenteriti negli essere umani. A basse concentrazioni, la bolesatina stimola la riproduzione cellulare con gli stessi meccanismi che favoriscono l'insorgenza del tumori, mentre ad alte concentrazioni, la stessa sostanza blocca la sintesi proteica. Alcuni sostengono di aver mangiato funghi boletus satanas dopo averli bolliti ed essiccati, poiché si ritiene che la proteina tossica del fungo venga eliminata con la cottura e con l'essiccazione. In realtà si tratta di una credenza errata: la bolesatina non si può eliminare con la cottura e con l'essiccazione e coloro che credono di aver mangiato funghi boletus satanas in realtà hanno consumato funghi somiglianti ma non tossici. Si dice anche che alcuni esemplari di boletus satanas raccolti nei boschi dell'Etna, siano consumati previa cottura ed essiccazione in salamoia. Anche in questo caso si tratta di funghi che non sono boletus satanas, ma altri boletus simili al fungo tossico ma in realtà commestibili. Si consiglia dunque vivamente di ricorrere o bolliture o ad altre pratiche culinarie finalizzate al consumo di boletus satanas. Questo fungo non va mangiato per alcun motivo.

Somiglianze

E' probabile che chi crede di aver mangiato funghi boletus satanas in realtà abbia consumato delle specie molto simili ma commestibili. In effetti, il boletus satanas presenta delle somiglianze con molte altre specie di funghi, tra cui il boletus calopus, immangiabile per via del sapore molto amaro, il boletus erythropus,

commestibile ma solo dopo cottura prolungata, il boletus luridus, commestibile sempre dopo una lunga cottura e il boletus splendidus, specie tossica.



brisa

In questa pagina parleremo di :

- [Brisa](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Porcini commestibili](#)
- [Usi](#)



Brisa

Brisa è uno dei tanti nomi con cui viene comunemente indicato il porcino. Fungo tra i più pregiati e prelibati, il porcino è forse quello che si presta alle più svariate preparazioni culinarie, sia fresco che essiccato. Questo stupendo esemplare della micologia può avere anche altri nomi, tra cui ceppatello, fungo di macchia, settembrino, moccicone, bronzino, fungo nero e persino bastardo. Quest'ultimo nome non rende giustizia al porcino, che è un fungo altamente commestibile, gustoso e ampiamente utilizzato in cucina e nella ristorazione. Quando si "va per funghi", uno degli esemplari più ricercati è proprio la brisa o il porcino: la sua carne, infatti, è odorosa e dolce, con una compattezza e delicatezza che pochi funghi hanno. Per raccoglierlo, raccomandiamo sempre di essere certi di ciò che si sta cercando; in caso di insicurezza o difficoltà è meglio farsi accompagnare sempre da uno o più esperti.



Caratteristiche

La brisa, ovvero il porcino, è un fungo appartenente al genere *Boletus*, ampia famiglia di funghi sia velenosi che commestibili. In un precedente articolo (che vi invitiamo a leggere) abbiamo proprio elencato una lista delle principali specie velenose e commestibili del funghi boletus. Con il nome brisa o porcino si indica solitamente il fungo più pregiato e più commestibile della specie, ovvero il *boletus edulis*. Questo fungo si sviluppa

solitamente nei boschi di latifoglie e conifere. In genere è possibile trovarlo tra abeti, querce, faggi e castagni. Sembra che il porcino raccolto presso i faggi e i castagni sia più gustoso rispetto a quello raccolto ai piedi di altri alberi. Questa, naturalmente, è solo la testimonianza di chi ha già sperimentato la raccolta del fungo. In ogni caso, il porcino è sempre porcino, a prescindere dal luogo in cui viene trovato. Il fungo è detto anche “di macchia” e talvolta di “montagna”. In genere, la brisa si trova tra le latifoglie della pianura (castagni e querce) e le conifere di montagna (faggi e abeti). I suoi caratteri distintivi sono inconfondibili (per gli esperti): cappello tondeggiante, rugoso, con cuticola lucida e colore scuro od ocre e gambo grosso e tozzo nella parte superiore.

Porcini commestibili

I funghi del genere boletus, appartenenti alla famiglia delle bolateae, comprendono come già detto, funghi sia velenosi che commestibili. Visto che abbiamo già indicato in un precedente articolo(vedi quello dal titolo “porcini” sempre nella nostra sezione), una lista dei porcini sia tossici che commestibili, preferiamo parlare solo dei secondi. I porcini commestibili sono : Boletus edulis, boletus aeurus, boletus estivales e boletus pinophilus. La prima varietà si sviluppa da luglio a novembre, mentre la seconda, da inizio estate a settembre. Il boletus estivales, invece, si trova dalla metà di maggio fino a novembre. Il boletus pinophilus si sviluppa per tutta l’estate e fino al mese di novembre. Nelle zone del Nord lo si ritrova spesso sotto i pini, da cui prende il nome. Questo fungo è detto anche “brisa mora”, per via del colore del cappello, simile a quello dell’omonimo frutto di bosco, e del gambo, lievemente rossastro. Attenzione al colore del gambo: potrebbe essere confuso con specie di funghi velenosi appartenenti non solo al genere boletus, ma anche ad altri. La brisa mora, a differenza del porcino, durante l’acqua di cottura rilascia un colore verdastro, probabilmente causato dalla reazione del colore del cappello, che nonostante tutto rimane sempre amaranto. La brisa mora è considerata meno pregiata della brisa comune, cioè del boletus edulis, ma è comunque molto apprezzata.

Usi

La brisa si può consumare sia fresca che essiccata. Le ricette a base di questo fungo sono tantissime e tutte molto gustose. Il sapore delle stesse dipende dal sapore e dal gusto del porcino: dolce, gradevole e odoroso. La carne della brisa è, infatti, compatta, chiara e altamente prelibata. Tra le ricette più famose a base di brisa o di funghi porcini ricordiamo il risotto, le tagliatelle e i ravioli. Queste pietanze sono spesso preparate e consumate nei ristoranti, ma è possibile prepararle anche in casa. Il risotto ai funghi porcini, ad esempio, si prepara soffriggendo, in una padella antiaderente, burro e cipolle. Poco dopo, si aggiunge il riso in modo da farlo scottare lievemente. In un’altra padella si soffriggono olio, aglio e i funghi porcini tagliati a fette. Nella prima padella si aggiunge del brodo di cottura, in modo da far amalgamare bene il riso. Mentre i funghi soffriggono, si aggiunge sale, pepe e, solo se necessario, un po’ di prezzemolo tritato. La cottura dei funghi non deve superare i dieci, dodici minuti. Al termine, si unisce il composto al riso precedentemente scottato nel burro e nella cipolla e si cuoce per altri cinque minuti. Dopo la cottura, il risotto sarà pronto per essere servito in tavola con qualche “spruzzata” di parmigiano. I funghi porcini vanno cotti solo su padelle

antiaderenti o in acciaio, perché quelle in altri materiali, a contatto con i cibi, possono rilasciare metalli tossici. Da ricordare, che il risotto ai funghi porcini può essere decorato con altri funghi porcini tritati e lasciati cuocere a parte.



broche

In questa pagina parleremo di :

- [Broche](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Comestibilità](#)
- [Altre somiglianze](#)



Broche

Il nome comune di questo fungo (anche senza la "b") è facilmente confondibile con il cognome di qualche famoso attore o ballerino, ma anche con quello di una nota farmaceutica. La specie oggetto del nostro articolo non ha però nulla di "farmaceutico", anzi: si tratta di un fungo altamente commestibile, ma sconsigliato per via della sua stretta somiglianza con delle specie molto velenose e addirittura mortali. Il fungo che pensiamo in questo nuovo approfondimento si chiama "broche" (da qui il lungo preambolo ad apertura dell'articolo). Nei paesi di lingua spagnola broche diventa anche broca. Altri nomi comuni dello stesso sono "famiglia gialla" o "fungo giallo". Il nome scientifico esatto è però *Kuehneromyces mutabilis*, dalla derivazione latina 'mutabilis', che si riferisce alla capacità del fungo di cambiare colore al mutare dell'umidità.

Caratteristiche

Le principali caratteristiche del broche sono già state in parte tratteggiate al precedente paragrafo. Il fungo, scientificamente chiamato *Kuehneromyces mutabilis*, è una specie commestibile e dal sapore gradevole e gustoso. Il suo consumo è però fortemente sconsigliato per via della forte somiglianza con funghi molto velenosi, come la *Galerina marginata*. Il broche si presenta con un cappello liscio, lucido, dai bordi sinuosi e sottili, dal colore giallo-brunastro che diventa pallido in caso di clima secco. Il broche matura dalla primavera all' inverno inoltrato e si



sviluppa nei boschi di latifoglie a gruppi, trovandosi facilmente, anche in maniera molto estesa, tra i tronchi degli alberi e le ceppaie. Il cappello del broche misura da tre a sette centimetri. Le lamelle sono fitte, strette e di colore giallo o cannella. Il gambo può raggiungere un'altezza compresa tra quattro e otto centimetri. Il colore dello stesso è bianco in cima e giallo nella parte bassa. La sua struttura è soda e molto compatta e delimitata da piccole squame brunastre poste sotto l'anello. Quest'ultimo è invece molto membranoso e poco compatto, dello stesso colore del gambo. Le spore del broche sono tonde e di colore brunastro.

Commestibilità

Come già detto, il broche è un fungo commestibile e gustoso, ma poco consumato per via della sua notevole somiglianza con funghi molto velenosi, tra cui la *Galerina marginata*. Il broche assomiglia molto anche a un altro fungo commestibile: l'*Armillaria mellea*, specie molto ricercata ma che se consumata in eccesso può causare delle gravi intossicazioni. L'*Armillaria* contiene, infatti, delle tossine proteiche che si disattivano solo con la cottura a temperature molto elevate. Il broche ha una carne bianca con una lieve colorazione brunastra. Il suo odore è tipico del fungo, ovvero con quelle lieve sensazione di prodotto umido derivato dai boschi. Anche il sapore è molto gradevole. Non esiste alcuna possibilità di riconoscere il broche dalla velenosissima *Galerina marginata*. Questa, a volte, e in alcune condizioni climatiche, può presentare un cappello lievemente più scuro del broche, ma l'unico modo per riconoscere le due specie è nell'odore della carne: farinoso nella *Galerina marginata* e di fungo nel broche. Molto strette sono anche le somiglianze tra il broche e l'*Armillaria mellea*, anche se quest'ultima può presentare un cappello bianco ai margini e con una evidente macchia gialla al centro.

Altre somiglianze

Il broche, ovvero il *Kuehneromyces mutabilis*, può essere confuso anche con un altro fungo commestibile: l'*Armillaria tabescens*, comunemente conosciuta come "chiodino". Tutti i funghi che abbiamo appena citato, sia in questo paragrafo che nei precedenti, sono ricompresi in una particolare classe di funghi detta "famiglia gialla" o "famigliola". La varietà conosciuta come chiodino è molto più ricercata del broche, forse perché alcune caratteristiche morfologiche consentono di distinguerla più facilmente dallo stesso. L'*Armillaria tabescens* presenta, infatti, un capello molto convesso che ha una colorazione più scura, o meglio, più brunastra del broche. La ricerca di questi funghi va comunque effettuata solo da esperti, perché il rischio di confusione è molto alto, così come molto alte sono le probabilità di imbattersi in specie tossiche e mortali. Un'ultima curiosità: l'*Armillaria tabescens* è commestibile solo se è ben cotta, perché da cruda contiene tossine in grado di causare dei problemi gastrointestinali. La poca fama del broche, invece, non ha portato alla scoperta o invenzione di ricette per prepararlo. Esperti micologi, ma anche appassionati, ne sconsigliano il consumo per via della difficoltà di distinguerlo da molte altre specie di funghi velenosi. Probabilmente, anche il broche può essere preparato alla stessa maniera degli altri funghi commestibili, ovvero ben cotto e condito a insalata con prezzemolo, olio, sale e aglio. La ricetta qui descritta non è da considerarsi un invito o un tentativo a provarla o a gustarla, perché, lo ribadiamo, il broche è una specie che giustamente viene indicata nei manuali di micologia e che quindi va censita, ma non mangiata.



bruin

In questa pagina parleremo di :

- [Bruin](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Commestibilità](#)
- [Altri nomi](#)
- [Come cercarlo](#)



Bruin

Il fungo di cui parliamo in questo nuovo approfondimento è volgarmente chiamato “bruin”, nome probabilmente derivato da un dialetto del Nord Italia. Il inglese, invece, il termine ‘bruin’ indica una particolare specie di orsi bruni e probabilmente si riferisce alle femmine incinte. In ogni caso, qui non parliamo di orsi, ma di micologia. Il fungo “bruin” viene comunemente conosciuto anche come “piede di capra” per la sua tipica forma che ricorda proprio il piede di questo animale. Il bruin è un fungo commestibile, ma poco ricercato e consumato. In genere è facile riconoscerlo e non si rischia nemmeno di confonderlo con specie simili velenose, tranne in qualche caso eccezionale. Ricordiamo sempre, però, che la cerca dei funghi va effettuata solo da persone esperte e capaci di distinguere le specie commestibili da quelle tossiche. Una volta scoperto e raccolto, il bruin si può preparare alla stessa maniera degli altri funghi commestibili. Questa specie, inoltre, si presta bene alla preparazione sott’olio.

Caratteristiche

Il bruin, come già detto, è il nome comune del fungo *Albatrellus pes-caprae*, nome latino che significa ‘piede di capra’. La forma del fungo è infatti molto simile al piede di una capra, con una



posizione del gambo quasi laterale e cappello dalla struttura unica e quasi eccentrica. Il fungo appartiene alle specie saprofiti, cioè si nutre di materia organica. Infatti, il bruin si trova nelle zone umide e nei boschi di latifoglie, dove si sviluppa a gruppi. In genere lo si può raccogliere dall'estate all'autunno. Il fungo presenta un cappello irregolare, ricoperto di squame, di colore bruno e con un diametro compreso tra quattro e dodici centimetri. Sotto il cappello si snodano dei tubuli (tubicini) di colore bianco o giallo crema che arrivano fino al gambo. I pori, cioè gli orifizi dei tubuli, sono bianchi o gialli quando sono vecchi. Queste strutture diventano gialle anche quando vengono toccate. Il gambo del bruin è alto fino a tre centimetri, robusto, cilindrico o di forma spesso eccentrica o laterale, con un colore che va dal bianco-giallo, al giallo-rossiccio. Le spore sono ellittiche, lisce e di colore bianco. La carne del bruin è inodore e dal sapore simile alla nocciola.

Commestibilità

L'*Albatrellus pes-caprae* è uno dei pochi funghi commestibili del genere *Polyporus*. Questa specie è molto gustosa, anche se al momento della raccolta non attira molto per via della sua carne inodore. Proprio a causa della sua scarsa fama, il bruin non viene mangiato spesso e per alcuni si tratta addirittura di un fungo totalmente sconosciuto. Gli utilizzi limitati del bruin non hanno permesso nemmeno l'invenzione di ricette adatte alla sua preparazione. L'unica "ricetta" conosciuta è quella della preparazione sott'olio. Per la sua carne, il bruin si presta benissimo alla conservazione. Come già detto, è abbastanza difficile confonderlo con specie tossiche o velenose. Il rischio potrebbe esserci solo con il *Polyporus cristatus*, dalla carne dura e coriacea e quindi completamente immangiabile. Il "piede di capra" si può preparare anche a insalata, previa cottura in pentola o in padella. Il gusto migliore però si ottiene solo con la conservazione sott'olio, che esalta al massimo il sapore della carne.

Altri nomi

Il piede di capra è conosciuto con tantissimi nomi derivati dai dialetti locali. Altri nomi sono "lingua di brughiera" e "barbone". Quest'ultimo di origine veneta. Altri nomi di derivazione regionale sono "orie d'asu" e "gasparin". Agli inizi del Novecento il bruin veniva chiamato anche con altri nomi scientifici. Questi nomi sono ormai obsoleti, ma resistono in alcune zone. Si tratta, tra gli altri, del *Boletus pes-caprae*, dello *Scutigera pes-caprae*, del *Fungus tuber* e del *Polyporus pes-caprae*. Come si può notare, il termine latino che identifica il "piede di capra" è quasi sempre presente nell'antica nomenclatura. Di questa sopravvive solo il *Polyporus pes-caprae*, che viene ormai considerato un sinonimo dell'*Albatrellus pes-caprae*, ovvero del bruin o del più noto "piede di capra".

Come cercarlo

Per raccogliere il bruin bisogna farlo a partire dalla fine dell'estate e fino ad autunno inoltrato. La cerca va

effettuata nelle brughiere umide o molto bagnate. Non è sempre facile trovarlo. In genere, il bruin si sviluppa nei boschi di latifoglie o di conifere, sempre che vi siano le condizioni ideali. Gli esemplari del piede di capra sono ormai scarsi, se non del tutto scomparsi. Cosa che non fa rimpiangere l'impossibilità di prepararlo e di gustarlo. Naturalmente bisogna essere molto esperti per riconoscere il bruin dalle altre specie. Per fortuna, non si rischia di scambiare con qualcos'altro e se si ha la possibilità di "incontrarlo" ai piedi degli alberi, si può anche ammirare un fungo dalla forma davvero unica, originale e magari da immortalare in una foto per il proprio album dei ricordi.

Ricordiamo che la cerca dei funghi va effettuata solo se si è davvero esperti nel campo. In caso di dubbi, si consiglia sempre di farsi accompagnare da micologi esperti o di recarsi alla Asp più vicina per far controllare gli esemplari raccolti.



bulè

In questa pagina parleremo di :

- [Bulè](#)
- [Caratteristiche](#)
- [I quattro porcini bulè](#)
- [Commestibilità](#)
- [Curiosità](#)



Bulè

Bulè è il nome dialettale che identifica ben quattro specie di funghi porcini appartenenti al genere Boletus. In Piemonte, il termine “bulè” serve proprio a identificare i funghi commestibili in generale, anche se in questa zona ci si riferisce quasi sempre ai gustosi porcini. I funghi bulè dunque sono i rinomati porcini. Molto diffusi in Italia e in Europa, questi funghi sono noti per il loro ottimo sapore e per il loro profumo tipico dei funghi di bosco. Queste caratteristiche li rendono più apprezzati di altre specie commestibili, quali i prugnoli, gli ovoli o il gallinaccio. Il perché del successo dei porcini è presto detto: questi funghi, per la carne soda, gustosa e profumata, si prestano a essere preparati come piatti singoli, mentre gli altri funghi commestibili sono usati in abbinamento con piatti a base di carne o pesce. All'estero, ad esempio, i funghi porcini sono quasi sconosciuti. Gli stranieri, infatti, preferiscono preparare funghi dal sapore più neutro e meno aromatico in modo da ottenere abbinamenti con gli altri cibi. Eppure, i porcini vantano una lunga storia culinaria che affonda le sue radici fin dall'epoca Romana. Oggi, comunque, i porcini “bulè” sono riusciti ad imporsi anche all'estero, venendo frequentemente consumati in paesi come Stati Uniti, Russia, Francia e Australia.



Caratteristiche

I porcini “bulè” sono, come già detto, una serie di funghi



commestibili appartenenti al genere *Boletus*. Caratteristiche e periodo di maturazione variano da una specie all'altra, ma in genere sono simili e facilmente riconoscibili tra loro. Esistono porcini che maturano nel periodo estivo e altri in autunno. L'habitat di questi funghi sono i boschi di conifere o latifoglie, dove questi funghi crescono in simbiosi. I bulè si presentano con un cappello e un gambo abbastanza gonfi e tondeggianti, tipiche caratteristiche dei porcini, e con una carne bianca, soda e compatta che non cambia colore a contatto con le mani. Il sapore di questi funghi è gradevole e fortemente aromatico. In base alla specie, il cappello può assumere una colorazione brunastra o verdastra.

I quattro porcini bulè

Come accennato all'inizio del nostro approfondimento, il termine "bulè" indica quattro specie di porcini appartenenti al genere *Boletus*. Si tratta del *boletus aercus*, *boletus edulis*, *boletus pinicola* e *boletus reticulatus*. Il primo, chiamato anche "bulè neir", ovvero "porcino nero" cresce da giugno a ottobre nei boschi di quercia. Questa specie ama le zone calde e asciutte ed è frequente nelle zone meridionali. La principale caratteristica di questo "bulè" è il cappello scuro. Il secondo fungo del genere *boletus*, cioè il *boletus edulis*, ama crescere nei boschi più freddi, dove compare tra agosto e novembre. Si distingue dagli altri per il sapore fortemente aromatico e tipico dell'umidità dei boschi e per il cappello più viscido dal colore bianco o sfumato di bruno. Questo esemplare viene anche chiamato "bulè dla freld", cioè "porcino del freddo". Stesso nome dialettale anche per il *boletus pinicola*, vero porcino amante del freddo. Questo fungo si trova nei boschi fino a maggio e da novembre in poi. E' un porcino molto grande ma meno profumato degli altri. Il *boletus reticulatus* è il bulè più pregiato e gustoso di tutta la famiglia dei porcini. Per le sue caratteristiche non è facile distinguerlo dal *boletus edulis*. Nonostante sia gustoso e fortemente aromatico, tende a riempirsi di larve nella polpa, fattore che lo rende meno appetibile degli altri.

Commestibilità

Come si sarà potuto capire, i funghi "bulè" sono altamente commestibili. Per le loro qualità, questi funghi si possono preparare in qualsiasi modo: a insalata, fritti, grigliati, essiccati, sott'olio e così via. Le modalità di preparazione possono variare da un bulè all'altro. Il *boletus aercus*, ad esempio, è adatto alla frittura e all'essiccamento. Per poterlo preparare con queste due modalità, il fungo deve però essere maturo. Il *boletus edulis*, per la sua carne spugnosa, si presta alla preparazione di gustose zuppe. Il *boletus pinicola* è invece ottimo da conservare sott'olio, per via della colorazione rossiccia della sua carne. Il *boletus reticulatus*, invece, si presta a qualsiasi preparazione, ma per il problema delle larve viene spesso tralasciato a favore delle altre varietà di bulè.

Curiosità

I bulè si possono distinguere facilmente dai funghi velenosi. Uno di questi è il *Boletus Satanas*, o "porcino

malefico” la cui carne diventa blu a contatto con l’aria. Tuttavia, gli errori sono sempre possibili. I bulè possono, infatti, essere confusi con il boletus felleus, fungo tossico dalla polpa bianca e dal sapore molto amaro. I bulè sono molto diffusi negli Stati Uniti, dove esiste persino un bosco dedicato alla raccolta. Sembra che nelle zone in cui si consumano i porcini vi siano meno casi di cancro. Gli studi sono ancora in corso per scoprire quali sostanze di questi funghi siano davvero protettive contro il cancro. In attesa dei risultati, il consumo dei bulè è consigliato per via del sapore e del gusto sempre eccellente di questi funghi. In caso di dubbi nella raccolta, si consiglia anche di farsi seguire da micologi esperti.



cantharellus cibarius

In questa pagina parleremo di :

- [Cantharellus Cibarius](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Comestibilità](#)
- [Composizione](#)
- [Somiglianze](#)



Cantharellus Cibarius

E' il fungo più apprezzato e consumato. In alcuni paesi è considerato addirittura migliore del porcino. Naturalmente stiamo parlando di una specie commestibile conosciuta con tanti nomi, anche se quello scientifico è Cantharellus cibarius. Questo fungo ,come si sarà capito, è un ottimo commestibile e si può preparare in tanti modi, sia da solo che come contorno. A volte si può abbinare ad altri funghi ed è per questo motivo che viene chiamato anche "prezzemolo dei funghi". Il cantharellus cibarius si presta a diverse ricette, alcune davvero prelibate e in grado di tener testa anche a quelle a base di funghi porcini.

Caratteristiche

Il cantharellus cibarius compare dall'estate all'autunno nei boschi di latifoglie e aghifoglie. In genere si sviluppa sul terreno muschioso, disposto a gruppi e in forma di cerchio. Si tratta di una specie molto comune e diffusa, facilmente reperibile, sia nei mercati, che nei boschi nel periodo adatto. Il cantharellus cibarius presenta un cappello frastagliato e con margine ondulato. Questa struttura ha un colore giallo o giallo oro. L'imenio è composto da grosse pseudolamelle decorrenti sul gambo, sempre di colore giallo, ma più intenso del cappello. Il gambo, sempre dello stesso colore del cappello, è corto, tozzo, talvolta cortissimo e assottigliato alla base. La carne è fibrosa, soda, bianca e giallastra nella parte inferiore della cuticola. L'odore è assente da crudo, mentre è intenso e aromatico da cotto. Il sapore è acre e lievemente





dolciastro da crudo, dolce e gradevole da cotto. Le spore hanno forma ellittica, sono massive e presentano sempre un colore giallastro. Il nome del fungo, ovvero *Cantharellus cibarius*, deriva dal lantano, il primo termine significa "cantaro" per la forma del cappello, mentre il secondo, cioè "cibarius" significa 'commestibile'. Il *Cantharellus cibarius* è conosciuto anche come giallino, gallinaccio e finferlo.

Commestibilità

Il *Cantharellus cibarius* è un ottimo fungo commestibile. Molto ricercato, è una delle specie maggiormente raccolte e consumata dai fungaioli. In alcuni paesi, questo fungo è ritenuto addirittura più gustoso e più pregiato dei porcini. Il *Cantharellus cibarius* si può preparare in tanti modi: trifolato, grigliato, a insalata, impanato e fritto, sott'olio, sott'aceto ed essiccato. Il fungo essiccato, sott'olio e sott'aceto si può accompagnare anche ad altri piatti a base di funghi. Lo stesso dicasi per l'insalata, che si prepara con *Cantharellus cibarius* sbollentato in padella e soffritto con olio, sale, aglio e prezzemolo. Molto gustoso è anche il *Cantharellus cibarius* impanato e fritto. L'impanatura riguarda il cappello del fungo, ampio e molto frastagliato. Questa parte si impana allo stesso modo delle cotolette di carne: la si immerge prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto con sale, prezzemolo e aglio e poi nella mollica mischiata a formaggio pecorino. Per un gusto migliore, è sconsigliato cuocere a lungo il *Cantharellus cibarius*. Il prezzemolo va messo alla fine, a crudo. Altri condimenti adatti a questo fungo sono il pepe e il brodo di dado, di verdura o di carne. Da evitare, il vino, la cipolla, la carota e il sedano.

Composizione

Il *Cantharellus cibarius* è composto per il 90% da acqua, per il due per cento da sostanze azotate e per lo 0,43% da grassi. Le sostanze azotate non estraibili sono il 3,81%, la cellulosa è lo 0,96%, le ceneri lo 0,74%, le proteine digeribili sono il 45,4%. Mangiare *Cantharellus cibarius* significa dunque fare incetta di un gran quantità di acqua e di proteine. L'alimentazione eccessivamente proteica è però sconsigliata a chi ha problemi di funzionalità renale.

Somiglianze

Il *Cantharellus cibarius* si può confondere con diverse altre specie di funghi. Tra le somiglianze più comuni, quella con l'*Albatrellus pes-caprae* o piede di capra, fungo commestibile e con l'*Hydimum repandum* e *Hydimum rufescens*, ottimi funghi commestibili. Il *Cantharellus cibarius* può essere confuso anche con un fungo velenoso, l'*Omophalotus olearius*, molto simile alle forme giganti di gallinaccio. Esistono diverse varietà di *Cantharellus cibarius*, la *bicolor*, con cappello e gambo bianchi e lamelle gialle, la *ferruginascens*, con colorazione olivastro e giallo albicocca e poi ruggine appena viene toccata; l'*amethysteus* con cappello dalle sfumature color viola, e l'*alborufescens*, dal colore biancastro che diventa rosso-bruno con la manipolazione. La raccolta del *Cantharellus cibarius* va affidata solo ad esperti. Il rischio di confonderlo con

altre specie, anche tossiche e velenose, è sempre possibile, in particolare quando non si è esperti. In caso di dubbi, è sempre meglio far controllare gli esemplari raccolti ai micologi della Asl. Nel caso non si disponga della necessaria esperienza, il *cantharellus cibarius* può anche essere acquistato nei mercati e nei supermercati. Il prezzo di un chilo di funghi gallinacci oscilla in genere tra i due euro e cinquanta, e i quattro euro. Per gustarli al meglio, verificare sempre che si tratti di funghi freschi. Il sapore tende infatti a essere meno aromatico in quelli sottoposti a lunga conservazione.



clitocybe geotropa

In questa pagina parleremo di :

- [Clitocybe geotropa](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Commestibilità](#)
- [Somiglianze](#)



Clitocybe geotropa

Il fungo di cui parliamo in questo nuovo approfondimento è considerato uno dei più gustosi e prelibati. Non ha un nome facile e chi non lo conosce potrebbe credere che si tratti di una specie velenosa. In realtà non è così, perché, il Clitocybe geotropa, questo il suo nome, è un fungo commestibile e di squisita prelibatezza. Per le sua qualità e il suo sapore viene assimilato ai tartufi. Basta pensare che si può cucinare con le stesse ricette previste per i tartufi e quindi come contorno e come sugo per primi piatti e risotti. Il Clitocybe geotropa ha una forma tipica e caratteristica. Non assomiglia affatto ai tartufi, se non solo per il suo odore e sapore. Il suo aspetto è del tutto simile, se non identico, ai classici funghi con cappello circolare e gambo ingrossato. Il suo aspetto lo rende facilmente confondibile con altre specie, sia tossiche che velenose. Nei prossimi paragrafi capiremo meglio come riconoscerlo, fermo restando il fatto che in caso di inesperienza non è possibile avventurarsi alla ricerca e raccolta di funghi.

Caratteristiche

Il Clitocybe geotropa matura dall'estate all'autunno inoltrato. Cresce su pascoli e prati e a volte anche si cespugli spinosi, dove appare sempre in gruppi a forma di cerchio. Il cappello del fungo giovane è convesso, leggermente a campana, poi piano e lievemente depresso nella zona centrale. Il diametro di questa struttura va da quattro a dodici centimetri. La cuticola diventa vischiosa con il clima umido. Il colore è bianco-giallo oppure con riflessi lievemente simili all'ocra o al nocciola. Le lamelle sono





robuste, fitte, decorrenti sul gambo, dello stesso colore del cappello, e tendono a dividersi nella zona che corrisponde al margine del cappello. Questa struttura si presenta sottile e involuta. Il gambo, alto da sei a quindici centimetri, con diametro che va da uno a due centimetri, è dritto, cilindrico, ingrossato alla base e dello stesso colore del cappello. La parte finale del gambo appare sempre cosparsa di una patina cotonosa: si tratta del micelio bianco che si sviluppa proprio alla base del gambo. Le spore sono ellittiche, lievemente tondeggianti, massive e bianche. La carne del *clitocybe geotropa* è compatta, soda e bianca. Odora di fungo e di frutta matura. Il sapore è delicato e un po' dolce.

Commestibilità

Per le sue caratteristiche, il *clitocybe geotropa* è uno dei funghi più gustosi e più prelibati che esistano. Per gusto e sapore è simile al tartufo, tanto che gli estimatori e coloro che possono permetterselo, preferiscono cucinare le due specie assieme. Il *clitocybe geotropa* è ottimo anche da solo. Si presta ad essere preparato allo stesso modo dei tartufi o come le altre specie di funghi commestibili. Si può preparare anche sott'olio. I micologi ritengono che il *clitocybe geotropa* risulti eccellente in qualunque modo venga preparato. Se conoscete dunque delle ricette a base di funghi, vi consigliamo di sperimentarle proprio con questa specie. Una nota ricetta a base di *clitocybe geotropa* è la zuppa di funghi, in realtà un delizioso sugo per primi piatti. La zuppa di *clitocybe geotropa* si prepara con trecento grammi di calici, mezza cipolla, un po' di timo, prezzemolo, parmigiano, cinquanta grammi di burro, un litro di brodo, mezzo bicchiere di panna, sale, pepe e sedici fette di pane abbrustolito. I funghi vanno strofinati con un telo per pulirli e poi vanno affettati. In una pentola a pressione si mettono il burro e la cipolla tritata. Dopo circa un minuto si aggiungono i funghi e il prezzemolo tritato. Si procede poi con aggiunta di sale, pepe, un po' di timo e infine con il brodo. La cottura va effettuata con coperchio. Dopo il primo sibilo della pentola, si abbassa la fiamma e si aspettano circa otto minuti affinché sia tutto ben cotto. Al termine, si toglie il coperchio e si aggiungono panna e parmigiano. Si mescola la zuppa e la si versa nei piatti contenenti le fettine di pane abbrustolito.

Somiglianze

Il *clitocybe geotropa* si può confondere con l'*entoloma sinuatum* e con la varietà gigante di *clitocybe gibba*. Il primo è un fungo velenoso che da giovane sembra molto simile al *clitocybe geotropa*. L'unica differenza è che nella specie velenosa le lamelle non sono decorrenti sul gambo. Il *clitocybe gibba* è invece un ottimo commestibile e si può gustare anche sott'olio. Distinguere il *clitocybe geotropa* da altre specie velenose o commestibili richiede sempre una certa esperienza. Consigliamo dunque di andare in cerca di funghi solo se si è esperti o se si è accompagnati da esperti. In caso di dubbi, bisogna sempre far controllare gli esemplari raccolti ai micologi della Asl. I nomi comuni del *clitocybe geotropa* sono fungo di San Martino, maremmano, cimballo, cardinale, agarico geotropo, ordinale, brumaio bianco, fungo di Ruota, frullicarolu, fungo di Filera e fungo di Ringo. In passato veniva anche chiamato *Agaricus geotropus*, *Agaricus pileolarius*, *Clitocybe maxima* e *Clitocybe subinvoluta*. Il nome attuale deriva dal greco "klitùs", che significa 'pendio', "kubè", che vuol dire 'testa', per la forma del cappello, "geo" che significa 'terra' e "tropeo" che vuol dire 'rivolgo', per il portamento verticale del gambo che è sempre rivolto verso il suolo.



clitocybe nebularis

In questa pagina parleremo di :

- [Clitocybe nebularis](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Commestibilità](#)
- [Preparazione](#)
- [Nomi](#)



Clitocybe nebularis

Il fungo di cui parliamo in questo nuovo articolo è oggetto di una lunga controversia. Ci si chiede infatti se sia velenoso o commestibile. La risposta non è semplice da trovare, perché il clitocybe nebularis, può essere sia velenoso che commestibile. I soggetti più sani e non sensibili possono e devono consumarlo solo previa cottura prolungata e dopo aver eliminato l'acqua della bollitura. Altri soggetti allergici o sensibili non devono consumarlo nemmeno con la bollitura prolungata. Il clitocybe nebularis contiene infatti delle tossine che possono scatenare intossicazioni e danni epatici anche dopo lungo tempo dall'assunzione. Per questo motivo la raccolta di questo fungo è quasi scomparsa, mentre in Italia ne è vietata la vendita.

Caratteristiche

Il clitocybe nebularis si sviluppa nei boschi di latifoglie e conifere, in autunno o in inverno. In genere compare disposto in gruppi a forma di cerchio, i cosiddetti "cerchi delle streghe". Presenta un cappello color bianco-grigio del diametro compreso tra otto e venti centimetri. Proprio il colore del cappello dà il nome a questo fungo, che quando spunta dal terreno sembra simile a una piccola nuvola, da cui deriva il nome "nebularis". Il cappello è convesso, piano e a volte può presentare una lieve depressione centrale. Questa struttura è a volte ricoperta di una sottile polvere biancastra. La cuticola è di colore grigio brillante, specie se il fungo è asciutto e non umido. Le lamelle sono strette, fitte, diseguali, decorrenti sul gambo, bianche, con sfumature color crema, e facilmente staccabili dalla carne e dal cappello. Il gambo è cilindrico,





ingrossato alla base, striato, di colore bianco o grigio e con un'altezza che va da tre a nove centimetri. La carne è bianca, prima soda e compatta, poi molle. L'odore è intenso e aromatico, simile al legno o al sudore, e per alcuni può risultare anche molto sgradevole. Anche il sapore è forte e aromatico, acre negli esemplari giovani, mentre in quelli maturi è più delicato e quasi dolce. Le spore sono a forma ovoidale o ellittica, sono di colore bianco crema e si presentano massive.

Commestibilità

Come già detto, la commestibilità del *clitocybe nebularis* è molto controversa. Quel che è certo è che il fungo contiene delle tossine termolabili e termostabili. Le prime vengono eliminate con una cottura prolungata, le seconde persistono e si accumulano nel fegato danneggiandolo gravemente anche dopo un certo periodo dal consumo. Questa premessa di per sé è sufficiente a rendere sconsigliato il consumo del *clitocybe nebularis*. Inoltre, il sapore troppo pungente della carne del fungo può causare nei soggetti sensibili anche intossicazioni, disturbi gastrointestinali, nausea e vomito ripetuto. Spesso, il cappello del fungo è parassitato dalla *volvariella surrecta*, altro fungo parassita a sua volta tossico. In tal caso, il *clitocybe nebularis* diventa immangiabile anche dopo la cottura. Gli esemplari parassitati si presentano con una specie di velo bianco sul cappello. Dopo poco tempo, l'infezione si estende a tutto il carpoforo, causando dei marciumi. Secondo uno studio, il *clitocybe nebularis* contiene anche la muscarina, altra sostanza tossica presente in altre specie velenose, come l'*amanita muscaria*, e responsabile di sindromi neurologiche. La quantità di muscarina rilevata nel *clitocybe nebularis* non dovrebbe però essere tale da causare intossicazioni. Queste, infatti, dipendono dalle tossine termostabili contenute proprio e specificamente solo nel *clitocybe nebularis*. Le sostanze termolabili, invece, si disperdono nell'aria e possono causare anche dei forti mal di testa. Ecco perché è importante aerare i locali di cottura ed eliminare prontamente l'acqua della prebollitura.

Preparazione

In alcuni paesi, il *clitocybe nebularis* fa parte della tradizione culinaria. Coloro che lo mangiano eseguono una particolare preparazione. La citiamo a titolo informativo, ma sconsigliamo vivamente di riproporla a casa propria, perché se non si è abituati al consumo di questa specie, si rischia comunque di venire gravemente intossicati. Il *clitocybe nebularis* va fatto bollire per almeno mezz'ora eliminando l'acqua di cottura. Poi si aerano i locali e si buttano i funghi in uno scolapasta per eliminare tutta l'acqua di cottura. In seguito i funghi vanno messi in una bacinella e lasciati a bagnomaria per almeno un'altra mezz'ora. Dopo si elimina l'acqua e si procede alla preparazione scelta, o cottura oppure sott'olio. In ogni caso, è meglio evitare di mangiare *clitocybe nebularis*. Le sostanze termostabili, con il tempo, si accumulano nel fegato danneggiandolo irreversibilmente come accade per altri funghi velenosi. Quindi, riteniamo, a ragion veduta, di poter ritenere il *clitocybe nebularis* non commestibile.

Nomi

Il *clitocybe nebularis* è conosciuto anche con il nome di agarico nebbioso, nebbiolo, nebbione, prezioso e speciale. Scientificamente è anche chiamato *lepista nebularis*. Questa classificazione venne attribuita perché si credeva che il fungo appartenesse al genere *lepista* e non al *clitocybe*. Il suo odore infatti è simile ad altri due funghi del genere *lepista*: la *lepista caespitosa* e la *lepista inversa*.

COCCO

In questa pagina parleremo di :

- [Cocco](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Come si usa](#)
- [Avvertenze](#)



Cocco

Il cocco, da non confondere con il frutto dell'omonima palma, è uno dei tanti nomi di un fungo conosciuto e apprezzato anche dagli antichi Romani. Stiamo parlando dell'*amanita caesarea*, specie commestibile appartenente a una vasta famiglia di funghi che comprendono anche specie velenose e mortali, tra cui *amanita phalloides* a *amanita muscaria*. Il nome del cocco è derivato da un'espressione dialettale toscana, mentre lo stesso, in dialetto piemontese o veneto, viene trasformato, rispettivamente, in cocon e coco bon. In Liguria il cocco si chiama cucun. Il cocco è detto anche voila (in dialetto calabrese). Viene anche chiamato func cock (dialetto lombardo). Il corrispondente nome in italiano di questo fungo è anche cocco buono od ovulo buono. Non si tratta di una specie molto diffusa, anzi attualmente è abbastanza rara, ma quando si ha la fortuna di riconoscerla e prepararla in tavola, si può anche avere il piacere di gustare un alimento dal sapore gradevole e leggero. Prima di "andar per funghi", però, consigliamo di farlo sempre e solo con un esperto, perché le somiglianze tra una specie e l'altra sono molto marcate e il rischio di imbattersi in funghi velenosi e mortali è sempre in agguato.

Caratteristiche

Come detto al paragrafo precedente, il cocco, nome scientifico *amanita caesarea*, non è un fungo molto diffuso. Di solito cresce nei boschi di latifoglie. In alcune regioni lo si trova anche sotto l'erica o il corbezzolo. In altre, nelle conifere o nelle brughiere o nei boschi di faggio. Maggiormente diffuso nei boschi europei, il cocco è quasi assente nei boschi nordamericani. Cresce in zone





calde, aride e soleggiate, su terreni erbosi molto rarefatti, calcarei, silicei o sabbiosi. Il fungo raggiunge la fase di sviluppo completo tra l'estate e l'autunno. L'aspetto è quello classico del fungo a ombrello, ma questa descrizione non dice nulla ed è molto comune ad altre specie commestibili o velenose. Il cappello del fungo (quello a forma di ombrello) ha un diametro da sei a venti centimetri, con punte massime di trenta centimetri. La cuticola (parte esterna e superficiale del cappello) è lucida, facile da rimuovere e dal colore rosso o arancione. Le lamelle sono di colore giallo-oro, intramezzate da lamelle più piccole dette anche lamellule. Alte e molto fitte, le lamelle si presentano ben aderenti al gambo. Quest'ultimo ha un'altezza compresa tra otto e trenta centimetri e un diametro che va da uno a tre centimetri. Di colore giallo-oro, liscio, con interno bianco, il gambo si presenta lievemente ingrossato alla base e si stacca facilmente dal cappello. Il cocco ha il gambo ricoperto da un anello simile a una gonna con bordi frastagliati. L'anello ha la stessa colorazione del gambo. Questo, alla base, termina in una specie di contenitore bianco detto volva, a forma di uovo, generato dalle spore da cui si sviluppa il fungo. La volva contiene proprio il gambo e quindi tutto il fungo.

Come si usa

Il cocco, essendo un fungo commestibile, si presta a molte preparazioni. Lo si può consumare crudo, a insalata, o bollito con aggiunta di un po' di sale e aceto. Il cocco si può anche conservare tramite essiccazione o sott'aceto. Il suo sapore è gradevole, fresco, leggero, quasi dolce. La gradevolezza del gusto scompare nel cocco invecchiato, in tal caso è meglio non consumarlo, perché il sapore sarà simile a quello delle uova marce.

Avvertenze

Il cocco è molto simile a funghi conosciuti per la loro pericolosità, come l'amanita phalloides, muscaria, verna, virosa e aureola. L'ingestione accidentale di questi funghi causa la morte. Ecco perché è sconsigliato raccogliere funghi senza la presenza di un esperto. Per evitare rischi, si consiglia anche di non raccogliere il cocco quando è ancora contenuto all'interno della spora ovoidale, perché questa, di colore bianco, è simile a quella dei funghi mortali. Prima della raccolta, bisogna anche osservare attentamente la forma e la colorazione delle lamelle, del gambo e dell'anello, che sono gialli, anzi giallo oro, mentre nelle specie velenose sono giallini, verdastri, bianco sporco e bianco (amanita muscaria). Le specie velenose hanno inoltre la volva più staccata dal gambo rispetto al cocco. Coloro che raccolgono funghi ancora racchiusi nell'ovulo, devono anche procedere a sezionarli verticalmente, per analizzare o scoprire le differenze con i funghi velenosi. Vista la difficoltà di distinguere il cocco dalle altre specie velenose, è comunque consigliabile raccogliarlo solo quando è già al di fuori dell'ovulo. Da ricordare, inoltre, che il gambo del cocco, o amanita caesarea, non è mai sotterraneo, cioè bulboso. Per non depauperare la diffusione di questo fungo, si consiglia anche di non raccogliarlo quando è ancora racchiuso nell'ovulo. Questo involucro, infatti, a tempo debito, si apre per rilasciare le nuove spore da cui nasceranno gli altri funghi. Il cocco, o amanita cesarea può anche essere confuso con un'altra specie commestibile, la russula aurata, identica per la forma del cappello e delle lamelle, ma senza anello e volva.



coprinus comatus

In questa pagina parleremo di :

- [Coprinus comatus](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Commestibilità](#)
- [Proprietà](#)
- [Coltivazione](#)



Coprinus comatus

A prima vista sembra assomigliare allo spazzolino per pulire il water. Si presenta alto, slanciato e con un cappello stretto, lungo e squamoso. In effetti, la somiglianza con lo spazzolino c'è, se poi consideriamo anche il suo nome che deriva dal latino "copros", cioè 'sterco, allora la somiglianza con lo spazzolino del wc ci sta tutta. Stiamo parlando del coprinus comatus, un fungo appartenente al genere coprinus e uno dei pochi commestibili tra quelli appartenenti a questa specie. Il coprinus comatus è un ottimo commestibile, dal sapore e dall'odore gradevole, ma solo da giovane e in determinate condizioni. E' facilmente riconoscibile dagli altri funghi e può anche essere coltivato. Nei paragrafi successivi scopriremo ulteriori dettagli su questo fungo.

Caratteristiche

Il coprinus comatus si sviluppa dalla primavera all'autunno su resti di materiale organico. Cresce isolato o a gruppi, negli orti, nei terreni agricoli sabbiosi, sciolti e ricchi di sostanza organica. A volte il fungo attecchisce anche nei suoli ricchi di trucioli o resti organici di legna in decomposizione o segatura. Per queste caratteristiche e ricreando le stesse condizioni del terreno, è molto semplice coltivarlo. Il coprinus comatus presenta un cappello stretto, dritto, lungo, bianco e pieno di squame. L'altezza di questa struttura è compresa tra cinque e venti centimetri, mentre il diametro è tra tre e sette centimetri, la sua forma è tondeggiante e campanulata. Per avere un'idea basta immaginare un ombrello chiuso. La cuticola è bianca e squamosa. Dapprima bianca e setosa, questa parte si





indebolisce subito frammentandosi in squame di colore bianco o scuro su sfondo bianco. Gli esemplari giovani mantengono il cappello e le squame bianche, mentre quelli adulti presentano squame più scure e un cappello meno solido che produce una specie di inchiostro. Le lamelle sono sottili, diseguali, non legate al gambo. Prima bianche, diventano più scure fino ad assumere un colore rosato. Con il tempo diventano "deliquescenti", cioè tendono a secernere una sostanza simile all'inchiostro. Il gambo è slanciato, cavo, cilindrico, bianco, serico, ingrossato alla base, staccabile dal cappello, ben radicato al suolo e segnato da fibre sottili sempre di colore bianco. L'anello centrale o basale è membranoso, mobile, bianco negli esemplari giovani e più scuro in quelli maturi che emettono le spore. Queste sono lisce, massive, ovoidali o ellittiche e di colore bruno. La carne del *Coprinus comatus* ha un odore e un sapore non proprio particolari, ma comunque gradevoli. L'odore è più intenso negli esemplari esposti al sole.

Commestibilità

Il *Coprinus comatus* è un ottimo commestibile, a patto che si consumino solo gli esemplari giovani e che siano cotti appena raccolti. La carne, infatti, tende a deteriorarsi immediatamente. Sconsigliato, invece, il consumo degli esemplari vecchi. Questi tendono a emettere una specie di inchiostro che contiene una tossina, la coprina, in grado di causare la sindrome caprinica. Non si tratta di una patologia letale, ma sicuramente pericolosa per coloro che soffrono di malattie croniche o che sono debilitati da altre patologie. Gli esemplari giovani e freschi, quelli con il cappello bianco, si possono cucinare in padella con aglio, sale e burro. Si tratta di un classico metodo di preparazione per il *Coprinus comatus*. E' anche sconsigliato abbinare questo fungo alle bevande alcoliche. La presenza della coprina, infatti, si può attivare anche a distanza di ore dal consumo del fungo. Piccole quantità di tossina vengono attivate proprio dall'assunzione di alcool. Si dice anche che il *Coprinus comatus* sia commestibile anche da crudo. In attesa di prove certe, è però consigliabile consumarlo esclusivamente da cotto.

Proprietà

Il *Coprinus comatus* sembra possedere proprietà antiossidanti, immunostimolanti e anticancro. Alcuni studi hanno rivelato che l'inchiostro emesso dal fungo adulto contenebbe sostanze in grado di inibire le cellule del cancro al seno. Altre sostanze sembrano siano anche utili contro le malattie della prostata. Nei corpi fruttiferi del fungo è stata inoltre isolata una proteina che potrebbe inibire anche il cancro allo stomaco. Alcuni polisaccaridi estratti sempre dallo stesso fungo sembrano avere la proprietà di potenziare il sistema immunitario. Il *Coprinus comatus* è anche consigliato ai diabetici per il suo effetto ipoglicemizzante.

Coltivazione

Il *Coprinus comatus* può anche essere coltivato in proprio. Cresce infatti nei terreni agricoli ricchi di sostanza organica. Per produrre gli esemplari di questo fungo basta avere una piccola porzione di terreno

che contiene il micelio del fungo. Questa struttura deve essere mantenuta a temperatura e umidità costante per qualche giorno, fino a quando non si assiste allo sviluppo del carpoforo, cioè alla maturazione del fungo vero e proprio. Per facilitare la comparsa del *Coprinus comatus* si può arricchire il terreno con legna in decomposizione, trucioli o segatura. Questi materiali favoriscono l'attecchimento del micelio e la diffusione delle spore.



dormiente

In questa pagina parleremo di :

- [Dormiente](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Consigli per la raccolta](#)
- [Come prepararlo](#)



Dormiente

E' un fungo sempre più raro, ma molto apprezzato da appassionati ed estimatori. Stiamo parlando del dormiente, nome comune del fungo *Hygrophorus Marzuolus*, specie tipica delle zone di montagna. Il dormiente, inoltre, è l'unico fungo che compare durante i mesi invernali: il suo periodo di crescita è compreso tra dicembre e marzo, anche se in alcune altitudini elevate si può trovare anche a maggio. Non è facile cercare e trovare il dormiente, perché la sua principale caratteristica è quella di crescere nascosto nelle profondità del terreno e di riemergere stentatamente da sotto la neve o dalle foglie essiccate degli alberi. Per questa peculiarità, *Hygrophorus Marzuolus* viene comunemente definito "dormiente", perché appare come un qualcosa che sembra dormire o riposare nascosto in mezzo agli elementi della natura. Solo gli esperti si accorgono della presenza del dormiente: se non si spostano le foglie o porzioni di neve e terreno, è molto difficile individuarlo. Il dormiente, infatti, va raccolto durante i mesi invernali o all'inizio della primavera. Per avere maggiori probabilità di trovarlo, è meglio iniziare nei mesi più freddi, da gennaio a febbraio, perché nei mesi primaverili, i pochi esemplari rimasti saranno già stati raccolti e cucinati da altri appassionati.

Caratteristiche

Il dormiente è un fungo strano e molto originale: cresce in inverno e solo gli appassionati di escursioni invernali possono davvero riuscire a trovarlo. Non tutti, però, amano le escursioni in montagna sotto il gelo o la neve, ma sono proprio questi fattori climatici che stimolano lo sviluppo del dormiente, fungo raro e difficile da trovare, ma molto apprezzato dagli estimatori.



Il dormiente si presenta con un cappello di circa dieci centimetri di diametro, a volte tredici, con una cuticola di colore grigio chiaro e dalle macchie biancastre. Questa colorazione è presente negli esemplari giovani che rimangono nascosti sotto il terreno, mentre quelli adulti o che riemergono dal suolo, tendono ad assumere una colorazione più scura, grigio antracite o quasi nera. La cuticola è sottile, difficilmente distinguibile dal cappello, mentre le lamelle sono larghe, ben divise, ad arco, inframmezzate da lamelle più piccole e con colori che vanno dal bianco al grigio. Il gambo del dormiente è cilindrico, lievemente ingrossato alla base, con un diametro di due, tre centimetri, ed un'altezza compresa tra quattro ed otto centimetri. La carne del fungo è bianca, un po' grigia sotto la cuticola, inodore e con un sapore che molti giudicano quasi impercettibile. In realtà il dormiente è un fungo commestibile e molto gustoso, ma solo se viene preparato con i condimenti giusti. Il suo habitat ideale sono le zone di montagna e foreste con abeti e faggi, alberi che solitamente si ricoprono di neve durante i mesi invernali.

Consigli per la raccolta

Il dormiente ha un sapore quasi impercettibile e nessun odore. Nonostante la sua riconosciuta commestibilità, non viene apprezzato da tutti, ma solo dai veri estimatori di questa specie. La carne del dormiente è molto delicata e sottile e bisogna fare attenzione a non rovinarla durante la raccolta. Per evitare che le parti del fungo si spezzino, bisogna maneggiarlo delicatamente, preferibilmente usando un bastone appuntito che rimuova le foglie e i resti di neve. Il dormiente tende a "frantumarsi" di più nei terreni secchi; è pertanto consigliabile raccoglierlo quando il suolo è ancora umido e fresco, perché la secchezza rende la carne del fungo ancora più fragile e delicata. Con questa specie, le mani vanno usate poco, anche se è difficile pensare di non toccarla, perché il fungo, a causa dell'umidità e dell'abitudine di crescere nascosto sotto il terreno, tende ad essere molto sporco e pieno di terriccio. Per riconoscerlo, servono abilità e colpo d'occhio: alcuni esemplari, singoli o a gruppi, possono nascondersi, infatti, anche nei boschi di faggi e castagni. Il dormiente tende a mimetizzarsi molto bene con la natura e per individuarlo bisogna spostare frequentemente i resti vegetali dal suolo. I più esperti conoscono bene queste tecniche e durante la stagione micologica riescono a fare razzie dei pochi esemplari di fungo rimasti. Per aumentare le probabilità di raccolta, è dunque, consigliabile frequentare zone o boschi poco frequentati dagli altri cercatori. La raccolta del dormiente, per via dei paesaggi in cui viene praticata, è un'esperienza davvero unica e indimenticabile. In caso di difficoltà nel riconoscere i funghi commestibili da quelli velenosi, si consiglia sempre di farsi accompagnare da micologi esperti.

Come prepararlo

Il dormiente, conosciuto anche come *Hygrophorus Marzuolus*, per la sua comparsa nel mese di marzo, e come fungo alpino o di montagna, edule e primaverile, si può preparare in tanti modi, tutti molto gustosi. La ricetta più frequente è quella del "cotto", ovvero del fungo lavato, salato, tritato e saltato per dieci minuti in padella con un po' di olio. Poco prima della cottura, si aggiunge una noce di burro e un tritato di aglio e prezzemolo e lo si porta in tavola. Il dormiente è spesso usato nella ristorazione come ripieno di pasta sfoglia o di pasta fatta a mano.



edulis boletus

In questa pagina parleremo di :

- [Edulis boletus](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Come raccoglierlo](#)
- [Preparazione](#)



Edulis boletus

E' considerato il "re dei funghi", sia per il suo aspetto che per la sua squisitezza. Molti lo chiamano boletus edulis o viceversa edulis boletus. In realtà si tratta del porcino propriamente detto o porcino edule. Si tratta di un fungo commestibile dall'ottimo sapore, molto apprezzato dai cercatori di funghi e dagli estimatori della buona cucina. Il boletus edulis fa parte della famiglia delle boletaceae e al genere boletus, che comprende ben quattro specie di porcini. Alcune di queste maturano in primavera, altre in estate (le più pregiate), altre permangono per un lungo periodo nei boschi e ad altitudini elevate. Il boletus edulis, invece, o porcino edule, è il vero e proprio porcino per eccellenza. Quando si parla di porcino o di funghi porcini ci si riferisce proprio all'edulis botelus o al boletus edulis.

Caratteristiche

Il porcino edule, il cui nome deriva dal latino 'edulis' che significa ' commestibile', è il fungo tipico dei boschi di montagna. Gli esemplari crescono in simbiosi con gli alberi, specie le conifere, a volte le latifoglie. L'edulis boletus si presenta con un cappello convesso, una cuticola rugosa, unta e colorata di marrone o brunastro, con strisce bianche lungo i margini, gambo cilindrico, ingrossato e di colore bianco. La carne è soda, compatta, spessa, non cambia colore a contatto con l'aria e sotto la cuticola appare violacea. Il gambo può essere anche di un lieve color nocciola, ma è sempre più chiaro del cappello. Quest'ultimo ha un diametro di circa dieci centimetri, che possono arrivare a venti o trenta nelle specie giganti. Il gambo invece



ha un'altezza di dieci o dodici centimetri e un diametro di quindici (appare infatti ingrossato nella parte centrale). Le spore sono massive e di colore bruno oliva. Il porcino edule non sopporta il clima arido e le basse temperature. Di solito compare a fine estate e dopo le prime piogge. Il re dei funghi cresce, infatti, a temperature non inferiori ai sei gradi e non superiori ai 30, in ambienti con un grado di umidità compreso tra il 50 e il 90%. Per trovarlo, bisogna che vi sia stato un periodo di poggia abbondante e regolare. Una volta raccolto si sentirà il suo odore gradevole e fortemente aromatico. La carne di questo fungo è molto gustosa e ha un sapore dolciastro.

Come raccoglierlo

La raccolta del porcini rappresenta un "must" per gli appassionati. Tutti coloro che praticano la cerca del funghi si sono certamente cimentati, anche per una sola volta, nella raccolta del porcino edule. L'*edulis boletus* si trova in genere a basse altitudini, ma dipende sempre dalla quantità di pioggia caduta. Se questa è stata abbondante in alta montagna, è probabile trovare porcini anche ad alta quota. Difficile è trovare l'*edulis boletus* se le temperature sono troppo rigide. Con le stagioni miti e le piogge regolari, l'*edulis boletus* si può raccogliere anche fino a tutto il mese di novembre. Il clima mondiale comunque sta cambiando e lo dimostra il fatto che diversi esemplari di porcino edule sono stati abbondantemente ritrovati in Norvegia, paese al confine con il Polo Nord. L'*edulis boletus* va raccolto solo se si è muniti della sufficientemente esperienza per riconoscerlo. Questo fungo è infatti confondibile con specie tossiche, velenose e addirittura mortali. Per ridurre il rischio di intossicazioni da funghi, le regioni stanno anche emettendo precise regole per la raccolta. In Emilia Romagna, ad esempio, per raccogliere porcini bisogna essere in possesso di regolare patentino a validità giornaliera, settimanale, mensile o semestrale. In caso di difficoltà nel riconoscere gli esemplari raccolti, è sempre meglio farli esaminare dai micologi della Asl. La quantità di porcini raccolti non deve superare il limite dei tre chili giornalieri a persona indicati nel vademecum del Corpo Forestale dello Stato. Le norme tendono a evitare la raccolta indiscriminata di funghi, la loro estinzione e la conseguente alterazione dell'ecosistema.

Preparazione

L'*edulis boletus* si può preparare in tanti modi: è ottimo crudo, cotto, essiccato e a insalata. Il consumo di porcino edule va evitato nei soggetti allergici e intolleranti. Le preparazioni più famose a base di funghi porcini sono il risotto e le tagliatelle. L'*edulis boletus* si presta anche ad essere preparato come insalata o contorno di secondi piatti a base di carne. Una semplice ricetta a base di funghi porcini è lo stufato in padella. Con questo metodo si possono preparare tante tipologie di funghi, ma lo stufato di porcino è veramente gustoso. Ecco come prepararlo: prendete una padella e preparate un soffritto con olio di semi e alcuni spicchi di aglio. Intanto tagliate, lavate e pulite l'*edulis boletus* e poi aggiungetelo assieme al soffritto con una giusta quantità di sale. Coprite la padella con un coperchio e a metà cottura aggiungete vino bianco e poi un pizzico di prezzemolo tritato. Togliete la padella dal fuoco e servite i porcini appena cotti: il loro gusto vi lascerà senza parole e non perché sgradevole, ma perché uno dei migliori in assoluto!