

Nei BOSCHI, NEI PRATI...
SULLA TAVOLA.

FUNGHI



per



CULTI

IL TESTO DI SUBLIME MICOLOGIA
CHE AVETE IL PRIVILEGIO DI LEGGERE È:

- INTOCCABILE

- INTANGIBILE

- SACRO COME UN 'TOTEM' INDIANO.

PERCIÒ: LEGGETELO PURE CON
ESTATICA DEVOZIONE E CERTOSINA
ATTENZIONE.

MA NON AZZARDATEVI, PER NESSUN
MOTIVO, A TRASFORMARLO IN OGGETTO
PREZIOSO DI VOSTRA ESCLUSIVA
PRIVATA PROPRIETÀ.

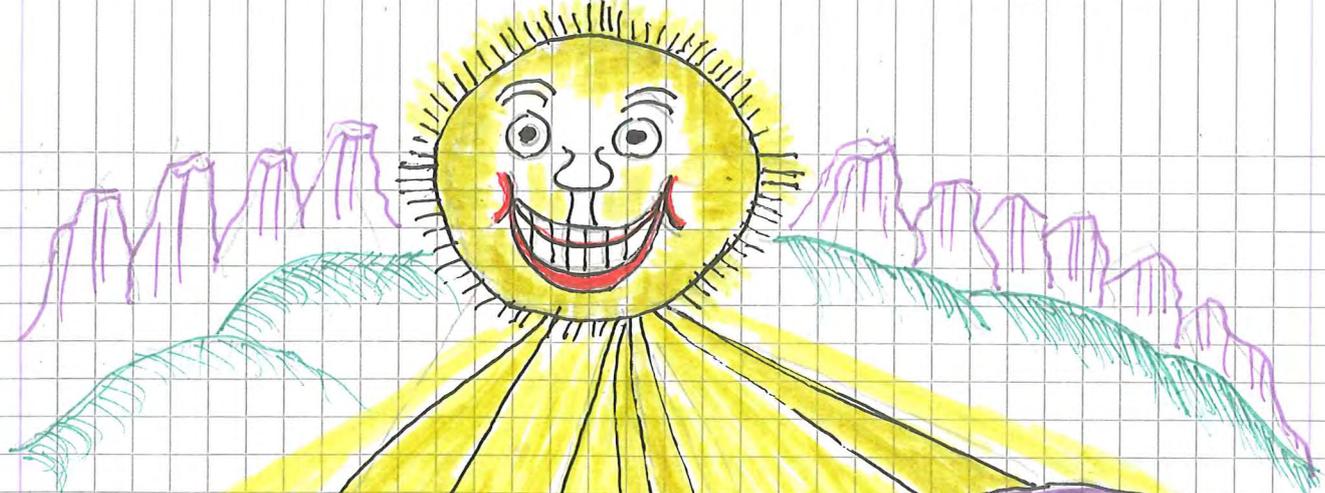
NON UNA PAGINA, NÉ UNA PAROLA
NÉ UNA SILLABA DI QUESTO MEMO-
RABILE TESTO SONO IN VENDITA, PERCHÉ
ESSO, INSERITO NEL GLORIOSO ALBUM
DEI CAPOLAVORI MICOLOGICI INTERNAZIONALI,
È STATO SOTTRATTO, INTENZIONALMENTE E
VOLUTAMENTE, AL DILAGANTE CONSUMO DEI
BENI MATERIALI E IMMATERIALI DEL GODU-
RIOSO MERCATO CAPITALISTICO GLOBALIZ-
ZATO.

CHI OSASSE TRASGREDIRRE UN DIVIETO
COSÌ ASSOLUTO E PERENTORIO INCORRE,
IMMEDIATAMENTE E DEFINITIVAMENTE,
NELLA SCOMUNICA LANCIATA GIÀ A SUO
TEMPO DAL DIABOLICO CECCO ANGIOLIERI
DI VENERATA-DANNATA MEMORIA.
"PESTE-FAME-FUOCO-FULMINI E
SAETTE LO COLGANO E LO DIVORINO
PER SEMPRE!".

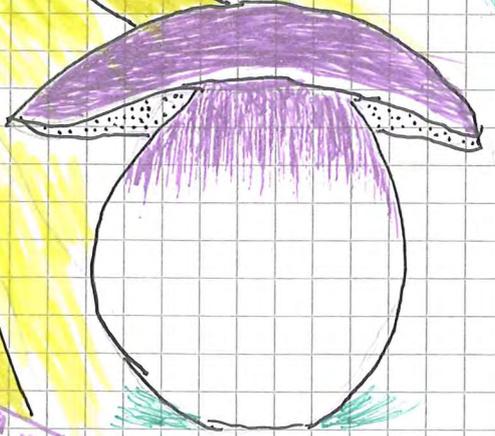
FUNGATOR MAXIMUS

FUNGATOR MAXIMUS

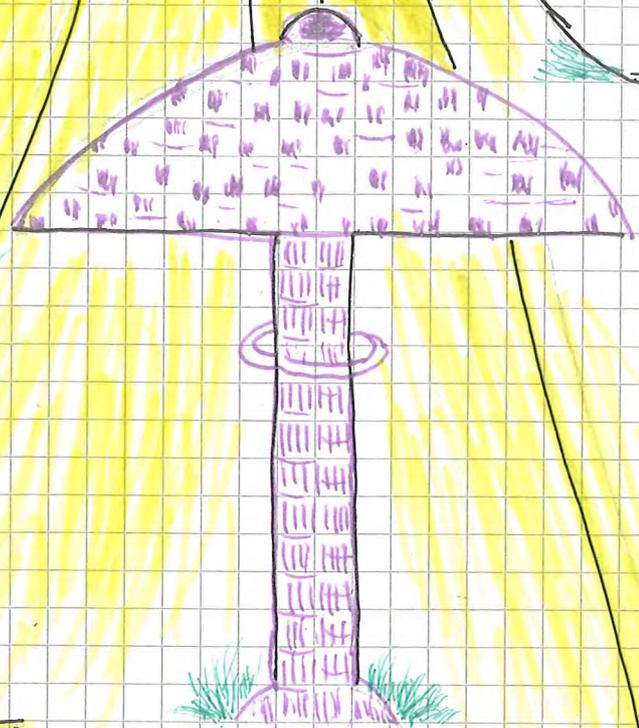
FUNGATOR MAXIMUS



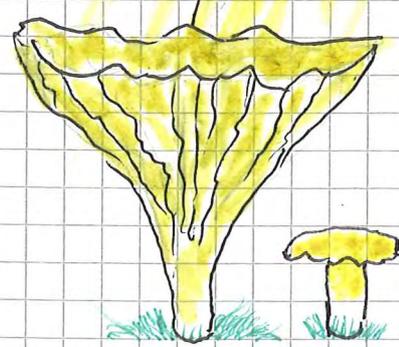
AMANITA
CAESAREA



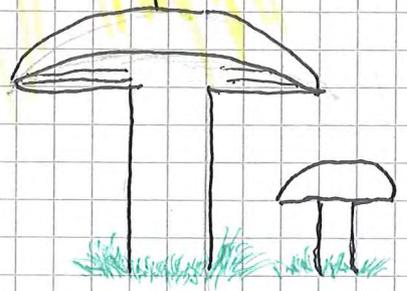
BOLETUS
EDULIS



MACROLEPIOTA
PROCERA



CANTHARELLUS
CIBARIUS



LYOPHYLLUM
GEORGI

MB

1
FUNGHI E TARTUFI: ORNAMENTO PORTENTOSO
E FASCINOSO DEI BOSCHI E DEI PRATI E DONO
PREZIOSO E DELIZIOSO DI MADRE NATURA

"LA NATURA CI HA DATO UN'IRDOLE
DISPOSTA ALLA CURIOSITA' E CI HA
GENERATO SPETTATORI DEI COSI'
GRANDI SPETTACOLI CHE LE COSE
CI OFFRONO". SERENCA

I FUNGHI: BELLEZZA MISTERIOSA E INQUIETANTE PER LE
FORME, I COLORI, IL PROFUMO INEBRIANTE. DECORO
EMOZIONANTE DEI BOSCHI, DEI PRATI, DEI GIARDINI E
DEI PARCHI. GUSTO SQUISITO PER LA BOCCA E LA GOLA.
NUTRIMENTO PER IL CORPO ED ENERGIA PER LO SPIRITO.
INVENZIONE MAGICA E SORPRENDENTE DELLA
INFINITA INESAURIBILE POTENZA CREATTRICE DELLA
NATURA.

LE AMANITE

CON: VOLVA E ANELLO
CAPPELLO BIANCO O COLORATO
LAMELLE BIANCHE O COLORATE

OVOLO: "AMANITA CAESAREA"

E' IL FUNGO PIU' RICERCATO E AMBITO IN MOLTISSIME PARTI D' ITALIA.

E' IL PIU' COSTOSO (COSTA PIU' DEI PORCINI)

E'... TIFOSO DELLA ROMA: HA COLORI GIALLO-ROSSO

HA IL CAPPELLO ROSSO-ARANCIONE, CON RESTI BIANCHI SPESSO PRESENTI DEL VELO GENERALE MA IL CALDO. NASCE SOTTO LE QUERCE (ROVERELLE, CERRI, LECCI), MA ANCHE SOTTO CISTI, CORBEZZOLI ED ERICHE ARBOREE. E' BELLISSIMO SOTTO I CASTAGNI, SOPRATTUTTO QUELLI COLTIVATI HA LAMELLE GIALLE, GAMBO GIALLO, ANELLO PIU' O MENO GIALLO

HA VOLVA BIANCA, AMPIA, PERSISTENTE
IL SUO PROFUMO E' MOLTO GRADEVOLE, MA DELICATO.

PUO' ESSERE CONFUSO CON:

- "AMANITA AUREOLA"
CHE PERO' HA LAMELLE E GAMBO BIANCHI
- "AMANITA MUSCARIA"
CHE TUTTAVIA HA MOLTISSIMI PUNTINI BIANCHI FARINOSI SUL CAPPELLO ROSSO. HA INOLTRE GAMBO E LAMELLE BIANCHI

L' OVOLO NON PUO' ESSERE MAI RACCOLTO ALLO STADIO DI 'UOVO' (QUANDO E' ANCORA COMPLETAMENTE CHIUSO) PERCHE':

- NON HA RILASCIATO ANCORA LE SPORE PER LA RIPRODUZIONE
- E SOPRATTUTTO PERCHE' ALLO STADIO INIZIALE PUO' ESSERE CONFUSO FACILMENTE CON:
 - "AMANITA PHALLOIDES": VELENOSO MORTALE
 - "AMANITA VERNA" E "VIROSA": VELENOSI MORTALI
 - "CLATHRUS CANCELLATUS": REPELLENTE PER IL CATTIVO ODORE CHE EMANA
 - "PHALLUS IMPUDICUS": UGUALMENTE REPELLENTE PER IL CATTIVO ODORE CHE EMANA
 - PICCOLE VESCE, CHE TUTTAVIA SONO QUASI TUTTE COMESTIBILI, SEPPURE DI SCARSA QUALITA'.

OLTRE L'OVOLO, ESISTONO MOLTISSIME ALTRE AMANITE, DI CUI ALCUNE SONO COMMESTIBILI, COME:

- "AMANITA RUBESCENS":
COMUNE E DIFFUSA DAL MARE AI MONTI
- "AMANITA EXCELSA":
GRANDE, SLANCIATA. CRESCE IN TUTTI I TIPI DI BOSCO
- "AMANITA SPISSA":
SIMILE ALLA VELENOSA "AMANITA PANTHERINA", DA CUI SI DISTINGUE PERCHE' HA L'ORLO DEL CAPPELLO NON STRIATO E LA VOLVA DIVERSA DA QUELLA DELLA "PANTHERINA"
- "AMANITA ELIAE":
PICCOLA, CRESCE NEI BOSCHI DI LATIFOGIE (IN PARTICOLARE QUERCE). E' DI MODESTA COMMESTIBILITA'

E' OPPORTUNO NON RACCOGLIERE NE' CONSUMARE QUESTE O ALTRE SIMILI AMANITE, PERCHE' POSSONO ESSERE CONFUSE FACILMENTE CON:

AMANITE VELENOSE O TOSSICHE O NON COMMESTIBILI.

L' "AMANITA RUBESCENS" ("AMANITA ROSSEGGIANTE")

E' RACCOLTA E CONSUMATA DA ALCUNI FUNGAIOLI PER IL SUO BUON SAPORE QUANDO E' BEN COTTA, MA OCCORRE SAPERLA RICONOSCERE CON ASSOLUTA SICUREZZA, PERCHE' CHI NON E' ESPERTO LA PUO' SCAMBIARE CON L' "AMANITA PANTHERINA", CHE E' VELENOSA AL PUNTO CHE PUO' CAUSARE LA MORTE DEL MALCAPITATO CHE LA INGERISCE.

IL CARATTERE DISTINTIVO PIU' EVIDENTE DELLA "AMANITA RUBESCENS" RISPETTO ALLA "PANTHERINA" E' IL COLORE ROSSEGGIANTE DEL CAPPELLO, DEL GAMBO E DELLA VOLVA. (HA INOLTRE L'ORLO DEL CAPPELLO NON STRIATO).

UOMO AVVISATO, MEZZO... ROVINATO.

L' "AMANITA OVOIDEA" (CON VOLVA BIANCA);
IL "FARINACCIO" E' STATO RACCOLTO E CONSUMATO COME OTTIMO COMMESTIBILE PER LUNGO TEMPO, MA SI PUO' CONFONDERE FACILMENTE CON LA "AMANITA PROXIMA" (CON VOLVA GIALLASTRA), CHE E' TOSSICA.

INOLTRE IL "FARINACCIO" PUO' AMMUFFIRE FACILMENTE E COSI' DIVENTARE VELENOSO.

PER QUESTI MOTIVI DEV'ESSERE ESCLUSO ASSOLUTAMENTE DAL CONSUMO

L' "AMANITA JUNQUILLEA" E' UN FUNGO INSIDIOSO PERCHE' VISTOSO, ATTRAENTE, CON CAPPELLO GIALLO E VERRUCHE FARINOSE, MA E' VELENOSO: PUO' PROVOCARE DISTURBI

GASTROINTESTINALI.

I BOLETI

SONO BEN CONOSCIUTI E APPREZZATI

NON HANNO: VOLVA NE' ANELLO
HANNO TESSUTO SPUGNOSO: TUBULI E PORI

1) I FANZASCI 4 (COME I "BEATLES" DI LIVERPOOL)

- "BOLETUS EDULIS": (PORCINO PER ECCELLENZA)

IL PIU' NOTO E COMMERCIALIZZATO DEI PORCINI
CON CAPPELLO MARRONE PIU' O MENO INTENSO, SPESSO
VISCHIOSO

CON RETICOLO LEGGERO SULLA PARTE SUPERIORE
DEL GAMBO

CON PENETRANTE PROFUMO FUNGINO
MOLTO GUSTOSO E SAPORITO

- "BOLETUS RETICULATUS" O "AESTIVALIS":

IL PIU' PROFUMATO DEI 4 (E' DETTO 'ESTATINO')
CON GAMBORICOPERTO DI UN RETICOLO EVIDENTE
PER TUTTA LA SUPERFICIE (GAMBO SPESSO SLANCIATO)
CON CAPPELLO VELLUTATO, TALVOLTA SCREPOLATO
MOLTO GUSTOSO PER L'AZIONE DEL MANNITOL
(UNA SPECIE DI ZUCCHERO VEGETALE)

- "BOLETUS PINOPHYLLUS" O "PINICOLA":

IL PIU' GROSSO ED ELEGANTE (CON CAPPELLO ROSSICCIO)
CON RETICOLO PIU' O MENO EVIDENTE SUL GAMBO (SPESSO)
PANCIUTO

MENO PROFUMATO DEGLI ALTRI 3 BOLETI

IL PRIMO A NASCERE (CON IL "RETICULATUS")
ALL'INIZIO DELL'ESTATE E L'ULTIMO A SCOMPARIRE
(A NOVEMBRE - DICEMBRE)

- "BOLETUS AEREUS" ("BRONZATO")

AMA IL CALDO (SOPRATTUTTO DI SETTEMBRE)
CON CAPPELLO SCURO, ANCHE NERO, OPPURE CON CHIAZZE
PIU' O MENO ROSSASTRE, CARATTERISTICHE

HA POLPA PIU' BIANCA DI QUELLA DEGLI
ALTRI PORCINI

NASCE SOTTO QUERCE E CASTAGNI

MOLTO PROFUMATO AL MOMENTO DELLA RACCOLTA
(POI MENO PROFUMATO)

MOLTO RICERCATO
GUSTOSO E SAPORITO

2) "BOLETUS BADIUS"

IL "BOLETO MARRONE" AMA LA MONTAGNA

NASCE SOTTO ABETI E CASTAGNI

CAMBIA LEGGERMENTE COLORE ('VIRA' ALL'AZZURRO)

AL TOCCO O AL TAGLIO

E' MOLTO SAPORITO. ALCUNI BUONGUSTAI LO PREFERISCONO PER IL SAPORE AI "MAGNIFICI 4"

IL GAMBO, CRESCENDO, PUO' DIVENTARE DURO E LEGNOSO. IN TAL' CASO, VA ELIMINATO DAL CONSUMO.

3) BOLETI 'COLORATI'

CON PORI E GAMBO GIALLI

- "BOLETUS APPENDICULATUS"

CAMBIA COLORE AL TOCCO E AL TAGLIO (AZZURRO, VERDE O ROSA)

CON CAPPELLO DI COLORE VARIABILE (MAI TROPPO SCURO)

CON PROFUMO PIACEVOLE DI FRUTTA

DI SAPORE DOLCE, MOLTO GRADEVOLE

- "BOLETUS SUBAPPENDICULATUS"

NON CAMBIA COLORE

MOLTO SIMILE ALL' "APPENDICULATUS"

NASCE SOLO SOTTO ABETI ROSSI

- "BOLETUS FECHTNERI"

TIPICO PER IL CAPPELLO GRIGIO E I 'PUNTINI' ROSSICCI SUL GAMBO

GRANDE E SAPORITO

NON MOLTO COMUNE (SI TROVA SOTTO LE QUERCE O GLI ABETI)

- "BOLETUS REGIUS"

"BOLETO REGALE". E' CONSIDERATO IL RE DEI BOSCHI

BELLISSIMO: CON CAPPELLO ROSSO PIU' O MENO INTENSO

E GAMBO GIALLO 'CARICO'

DI SAPORE DOLCE, PIACEVOLE

- "BOLETUS PSEUDOREGIUS"

HA VIRAGGIO PIU' SCURO RISPETTO A QUELLO DEL "REGIUS"

CON PORI E GAMBO ROSSI

- **"BOLETUS LURIDUS"**
IL PIU' DIFFUSO DEI 'ROSSI' COMMESTIBILI
CON RETICOLO ESAGONALE EVIDENTE SUL GAMBO
BUON COMMESTIBILE DOPO LA COTTURA
- **"BOLETUS ERYTHROPUS"**
IL PIU' RICERCATO E PREGIATO DEI 'ROSSI'
CON CAPPELLO MARRONE SCURO VELLUTATO
SI RICONOSCE PER IL GAMBO DECORATO DA GRAZIOSI
PUNTINI ROSSI
DI BUONA QUALITA' DA COTTO
- **"BOLETUS QUELETII"**
MENO GRANDE DEGLI ALTRI 2 'ROSSI'
CON CAPPELLO VARIABILE E PORI PIU' O MENO ARANCIATI
SENZA RETICOLO EVIDENTE NEL GAMBO
CON LA PUNTA DEL GAMBO ROSSICIA (DA SCARTARE)
BUONO DOPO LA COTTURA

4) ALTRI BOLETI APPREZZATI E CONSUMATI

- **"BOLETUS IMPOLITUS"**
AMA IL CALDO DEL SUD (CONOSCIUTO E APPREZZATO
IN SICILIA). E' CHIAMATO IL **"FUNGO DELL'OLIO"**
LA PUNTA DEL GAMBO GIALLO SA DI ACETO:
VA SCARTATA DAL CONSUMO
E' PIU' LEGGERO DEGLI ALTRI BOLETI
CON CAPPELLO CHIARO E PORI GIALLI
MOLTO SAPORITO: UNA DELIZIA NEI BRODI
- **"BOLETUS FRAGRANS"**
CON CAPPELLO MARRONE PIENO
CON PORI GIALLI
CON GAMBO "TRIANGOLARE" (TERMINA A PUNTA)
CON IMMEDIATO VIRAGGIO SCURO AL TOCCO
BUONO E SAPORITO
- **"BOLETUS DEPIIATUS"**
HA IL CAPPELLO 'PICCHIETTATO': CON FOSSETTE TIPICHE
IL PIEDE DEL GAMBO E' A PUNTA
IL GAMBO E' DECORATO DA FINI PUNTINI
NON CAMBIA COLORE AL TAGLIO
- **"BOLETUS CASTANEUS"**
IL COLORE (DI CASTAGNA) DEL CAPPELLO E DEL GAMBO
E' QUASI UGUALE. BUONO E SAPORITO
- **"BOLETUS CYANEUSCENS"**
CON CAPPELLO PIU' CHIARO DEL "CASTANEUS"

7

CAMBIA COLORE AL TAGLIO
DI BUON SAPORE

5) BOLETI BELLI, MA NON COMMESTIBILI

- "BOLETUS SATANAS"

CON CAPPELLO CHIARO, BIANCASTRO
CON GAMBO PANCIUTO, DI COLORE ROSSO FIAMMANTE
TOSSICO DA CRUDO (DA NON CONSUMARE)

- "BOLETUS PULCHROTINCTUS"

BELLO DI ASPETTO, CON CAPPELLO ROSA CHIARO ALL'ORLO
TOSSICO: PROVOCA DIARREE. CON PORI A LUNGO GIALLI

- "BOLETUS PERMAGNIFICUS"

CON BELLISSIMO ROSSO BRILLANTE SUL CAPPELLO E SUL
GAMBO

- "BOLETUS RHODOXANTHUS"

CON CARNE GIALLA, AMARA, NEL GAMBO

- "BOLETUS ALBIDUS" o "RADICANS"

CON CAPPELLO CHIARO, TENDENTE AL BIANCO
CON PICCOLE RADICI NELLA PARTE TERMINALE DEL GAMBO. AMARO

- "BOLETUS CALOPUS"

CON VISTOSO GAMBO ROSSO (GIALLO IN ALTO). CARNE AMARA

- "BOLETUS LUPINUS"

E' SIMILE PER FORMA E COLORE AL "SATANAS"
MA HA IL GAMBO NON PANCIUTO

- "BOLETUS TOROSUS"

CON PORI GIALLI. CON CAPPELLO E GAMBO DI COLORE
VARIABILE (GIALLO - ROSSO PORPORA - VERDASTRO - BLU - INFINE NERO)
NASCE SOTTO QUERCE E FAGGI. (PIU' PESANTE DEGLI ALTRI BOLETI)
COMMESTIBILE, MA DA NON CONSUMARE (E' RARO E CONFON-
DIBILE CON IL TOSSICO "BOLETUS LUTEOCUPREUS")

- "BOLETUS DUPAINI"

SI RICONOSCE PER IL BELLISSIMO CAPPELLO LUCIDO-LACCATO
HA PORI ROSSI. E' COMMESTIBILE, MA DA NON PRENDERE!
E' RARO

- "BOLETUS LUTEOCUPREUS"

UN TEMPO CHIAMATO "BOLETUS PURPUREUS"

E' UN 'FUNGONE' BELLO E VISTOSO
INIZIALMENTE GIALLO CON PORI ROSSI DIVENTA POI UN
ARCOBALENO DI COLORI: TURCHINO, ROSA, ROSSO...
CAMBIA RAPIDAMENTE COLORE (TANTI COLORI!)
NASCE SOTTO LE QUERCE

6) PORCIRELLI

SENZA VOLVA E LAMELLE
 CON CAPPELLI DI VARI COLORI (GRIGIO, NERO, ROSSO)
 CON GAMBI DURI E LEGNOSI QUANDO I FUNGHI
 DIVENTANO ADULTI

LECCINI

- "LECCINUM LEPIDUM"

NASCE SOTTO I LECCI
 CON PORI E GAMBO GIALLI
 CON CAPPELLO PIU' O MENO MARRONE

- "LECCINUM SARDOUM" o "CORNICUM"

NASCE SOTTO I CISTI (VICINO AL MARE)
 PIU' PICCOLO DEL "LEPIDUM", MA PIU' COMPATTO
 E' MOLTO RICERCATO E APPREZZATO IN SARDEGNA

PORCINELLI PIU' NOTI E APPREZZATI

- "LECCINUM SCABRUM"

NASCE SOTTO BETULLE (E' DETTO 'BETULLINO')
 CON CAPPELLO NERASTRO

- "LECCINUM AURANTIAECUM"

NASCE SOTTO PIOPPO TREMULO E BIANCO
 CON CAPPELLO ROSSICCO

- "LECCINUM DURIVASCULUM"

NASCE SOTTO PIOPPO
 CON CAPPELLO SCURO
 E' IL PIU' ROBUSTO DEI PORCINELLI E IL PIU' APPREZZATO

- "LECCINUM QUERCINUM"

NASCE SOTTO LATIFOGGIE (QUERCE E FAGGI)
 CON CAPPELLO ROSSICCO
 CON GAMBO DECORATO DA MOLTI PUNTINI NERI

- "LECCINUM VULPINUM"

NASCE SOTTO ABETE ROSSO IN MEZZO AI
 MIRTILLI NERI
 CON CAPPELLO 'ROSSO-VOLPE' (MATTONE)
 CON GAMBO DECORATO DA MINUTISSIMI
 PUNTINI NERI E CON MACCHIE VERDE-BLU SUL GAMBO

- "LECCINUM MELANEUM"

NASCE SOTTO PIOPPI
 CON CAPPELLO NERO
 RARO

7) **ALTRI PORCIRELLI, MEMORATI E PREGIATI**

- **"BOLETUS VERSIPELLE" O "TESTACEO-SCABRUM"**
NASCE SOTTO BETULLE
CON CAPPELLO ROSSICCO
BELLO A VEDERSI, MA DI SAPORE MODESTO
- **"BOLETUS CARPINI"**
NASCE SOTTO CARPINI E NOCCIOLI
COMUNE MA POCO SAPORITO: DURO NEL GAMBO
EMOLLE NEL CAPPELLO
- **"LECCIRUM CROCIPODIUM"**
NASCE SOTTO QUERCE E FAGGI
CON PORI E GAMBO (DURO) GIALLI. AL TAGLIO ANNERISCE
SIMILE E' IL "CESSELATUM" CHE SI SCREPOLA FACILMENTE NEL CAPPELLO

8) **LARICINI E PINAROLI**

NASCONO SOTTO LE CONIFERE
LA CUTICOLA DEL CAPPELLO DEVE ESSERE ELIMINATA
DAL CONSUMO PERCHE' VISCIDA E INDIGESTA

LARICINI: SIMBIONTI DEI LARICI

- **"BOLETUS ELEGANS" (O "SUILLUS GREVILLEI")**
"IL FUNGO DELL'OLIO" (COME E' CHIAMATO IN
ALCUNE ZONE ALPINE) E' BEN CONOSCIUTO E
APPREZZATO DA CHI LO CONOSCE
CON CAPPELLO DI COLORE GIALLO 'CARICO'
CON PICCOLO ANELLO E PORI GIALLI. E' MOLTO VISCIDO
- **"BOLETUS TRIDENTINUS"**
ELEGANTE E VISTOSO:
CON CAPPELLO ROSSICCO
CON PORI ROSSI E PICCOLO ANELLO BIANCO

PINAROLI: SIMBIONTI DEI PINI

- **"BOLETUS LUTEUS"**
CON CAPPELLO SCURO
CON ANELLO
IL PIU' SAPORITO E RICERCATO DEI PINAROLI
- **"BOLETUS GRANULATUS"**
CON CAPPELLO PIU' O MENO GIALLO
CON 'GRANELLINI' (PICCOLI PUNTINI) NELLA PARTE
SUPERIORE DEL GAMBO
PUO' CRESCERE A GRUPPI MASSICCI

- "BOLETUS COLLINATUS"
CON CAPPELLO PIU' SCURO DI QUELLO DEL
"GRANULATUS"
SENZA PUNTINI SUL GAMBO
- "BOLETUS BELLINII"
CRESCe VICINO AL MARE
CON GAMBO PICCOLO-CORTO
CON CAPPELLO GRANDE E SAPORITO
- g) "BOLETINI"
MENO PREGIATI DEI PORCINI
COMUNIC DIFFUSI QUASI OVUNQUE
CON GAMBO SPESSO LEGNOSO, DA SCARTARE
PER IL CONSUMO
DI SAPORE DISCRETO QUANDO I BOLETINI
SONO GIOVANI
- "BOLETUS CHRYSENTERON"
CON IL CAPPELLO SPESSO SCREPOLATO
CON FESSURE ROSSICCE NEL CAPPELLO E NEL GAMBO
- "BOLETUS FERRUGINEUS"
SIMILE AL "CHRYSENTERON"
MA SENZA SCREPOLATURE ROSSICCE
- "BOLETUS LANATUS"
UN 'SOSIA' DEL 'FERRUGINEUS'
- "BOLETUS SPADICEUS"
- "BOLETUS SUBTOMENTOSUS"
CON CAPPELLO QUASI VELLUTATO
E' POCO SAPORITO

PRATAIOLI: BELLISSIMI FUNGHI APPREZZATI E AMATI

SENZA VOLVA
CON ANELLO
CON LAMELLE PROFUMATE E COLORATE

- "AGARICUS CAMPESTRIS"
NASCE NEI PRATI E NEI GIARDINI
CON LAMELLE ROSATE (POI MARRONI-NERE)
E PROFUMATE (PROFUMO DI MANDORLE)
MOLTO SAPORITO: OTTIMO PER IL CONSUMO
- "AGARICUS ARVENSIS"
CRESCe NEI PRATI E NELLE RADURE DEI BOSCHI
CON LAMELLE MENO ROSATE DI QUELLE DEL
"CAMPESTRIS", CHE PROFUMANO DI ANICE
SQUISITO ANCHE DA CRUDO
- "AGARICUS BITORQUIS"
GROSSO
CON DOPPIO ANELLO
RIESCE A ROMPERE ANCHE L'ASFALTO
DEV'ESSERE RACCOLTO IN AMBIENTI NON INQUINATI
DI SAPORE MOLTO GRADEVOLE
- "AGARICUS MACROSPORUS"
IL GIGANTE DEI PRATAIOLI (IL SUO CAPPELLO
PUO' SUPERARE I 30 CM DI DIAMETRO)
NASCE NEI PRATI DI MONTAGNA
E' CONOSCIUTO COME "TURRINO" IN UMBRIA
E NELLE MARCHE
MOLTO RICERCATO E APPREZZATO PER
L'OTTIMO SAPORE DAI FUNGAIOLI MONTANARI
(MA NON SOLO...)
- "AGARICUS AUGUSTUS"
CON CAPPELLO SCURO, DECORATO DA
SQUAME FIOCCOSE
AMA I GRANDI ALBERI DEI PARCHI (SOPRAT-
TUTTO DI CONIFERE)
GUSTOSO PER L'OTTIMO SAPORE

ALTRI PRATAIOLI COMESTIBILI E APPREZZATI

- "AGARICUS MASKAE"
FUNGO CHIAMATO "TUTTO CARNE" PER IL SUO
CAPPELLO SPESSO E CARNOSO
E' PIU' APPREZZATO DEL "MACROSPORUS" CON CUI
CONDIVIDE L'HABITAT
- "AGARICUS SPISSICOLLIS"
GRANDE, BELLO
CON GAMBO VISTOSO, SPESSO
CRESCE, SOPRATTUTTO (MA NON ESCLUSIVAMENTE),
VICINO AL MARE
- "AGARICUS ESSETZEI"
CON IL BULBO DEL GAMBO CHE SI ALLARGA
- "AGARICUS BRESADOLANUS"
NASCE SOTTO ROBINIA
SI RICONOSCE PER PICCOLE RADICHETTE
ALLA BASE DEL GAMBO
- "AGARICUS SILVICOLA"
CRESCE NEI BOSCHI SOTTO DIVERSE SPECIE
DI ALBERI
INGIALLISCE AL TOCCO
LE LAMELLE COLORATE E LA MANCANZA DI VOLVA
LO DISTINGUONO DALLA VELENOSA MORTALE
"AMANITA VERNA" A CUI IL "SILVICOLA" SOMIGLIA
PERICOLOSAMENTE, SOPRATTUTTO QUANDO E' GIOVANE
- "AGARICUS BISPORUS"
E' IL PRATAIOLO COLTIVATO E VENDUTO NEI MERCATI
SI PUO' TROVARE ALLO STATO 'NATURALE' NEI
GIARDINI E NEI PARCHI 'CONCIMATI'.
EVIDENTEMENTE LO "BISPORUS" (CON DUE SPORE
VISIBILI AL MICROSCOPIO INVECE DELLE 'QUATTRO'
DEGLI ALTRI PRATAIOLI) ALLO STATO 'SELVATICO'
HA MOLTO PIU' PROFUMO E SAPORE DI QUELLO
CHE SI COMPRA AL MERCATO.
- "AGARICUS SILVATICUS"
TIPICO ABITANTE DEI BOSCHI DI AGHIFOGLIA,
PUO' CRESCERE CESPITOSO E INFOSATO TRA GLI Aghi
AL TAGLIO DIVENTA ARROSSANTE NELLA CARNE
CON CAPPELLO SCURO E LAMELLE COLORATE

PRATAIOLI INSIDIOSI: BELLI MA NON COMMESTIBILI

SI DISTINGUONO DAI PRATAIOLI COMMESTIBILI PERCHÉ:

- LE LAMELLE PUZZANO DI INCHIOSTRO
- LA PUNTA DEL GAMBO, QUANDO VIENE PREMUTA, DIVENTA GIALLA

"AGARICUS XANTHODERMA"

È IL PRATAIOLO-TIPO CHE SA DI INCHIOSTRO E INGIALLISCE SOPRATTUTTO ALL'ESTREMITÀ DEL GAMBO

= SONO MOLTE LE SPECIE DI PRATAIOLI CHE MANDANO ODORE DI INCHIOSTRO E INGIALLISCONO VISTOSAMENTE NEL GAMBO. SONO TOSSICHE, MA NON PRODUCONO INTOSSICAZIONI MORTALI. COMUNQUE, SONO TUTTE ASSOLUTAMENTE DA EVITARE

= ECCO I PRATAIOLI TOSSICI PIÙ FACILI DA RICONOSCERE:

- "AGARICUS XANTHODERMA" VARIETA' "LEPIOTOIDES"
- "AGARICUS XANTHODERMA" VARIETA' "GRISEUS"
- "AGARICUS PHAEOLEPIDOTUS"
- "AGARICUS PSEUDOPRAETENSIS"
- "AGARICUS MERIERI"
- "AGARICUS ROMAGNESI"
- "AGARICUS PRAECLARESQUAMOSUS"

FINFERLI: BELLISSIMI FUNGHETTI COMMESTIBILI (LAMELLE DECORRENTI)

SENZA VOLVA NE' ANELLO
CON LAMELLE COLORATE (GIALLE, ARANCIONI)

- "CANZHARELLUS CIBARIUS"

E' IL NOTISSIMO, FINFERLO, O GALETTO,
O GALLINACCIO

E' IL FUNGO PIU' CONOSCIUTO E DIFFUSO NEL MONDO
CAPPELLO E LAMELLE: GIALLI

GAMBO: GIALLO

PROFUMATO E MOLTO SAPORITO

- "CANZHARELLUS LUTESCENS"

FINFERLA

BELLISSIMO: SEMBRA UN FIORE FINEMENTE
COLORATO CON LAMELLE E GAMBO ARANCIONI,
DAL BUON PROFUMO DI FRUTTA MISTA

NASCE SOTTO CONIFERE. MOLTO ABBONDANTE
APPREZZATO PER IL BUON SAPORE, ANCHE SECCO

- "CANZHARELLUS TUBAEFORMIS"

NASCE SOTTO LATIFOGLIE E ANCHE CONIFERE
CON IL CAPPELLO PIU' SCURO DI QUELLO DELLA FINFERLA
CON LAMELLE GIALLI (NON ARANCIATE)

CON GAMBO GIALLO

MENO PREGIATO DELLA FINFERLA, MA BUONO

- "CANZHARELLUS CITEREUS"

DI COLORE SCURO NEL CAPPELLO E NEL GAMBO
PROFUMA DI FRUTTA MISTA

E' PIU' PREGIATO DEL "TUBAEFORMIS"

- "CANZHARELLUS SINUOSUS"

PIU' PICCOLO DEGLI ALTRI FINFERLI

CON CAPPELLO INCRESPATO

COMMESTIBILE, MA MENO PREGIATO DEGLI ALTRI
FINFERLI

= ALTRI FINFERLI BELLI MA RARI

- "CANZHARELLUS JANTIROXANTHUS"

CON CAPPELLO DI VARI COLORI

CON LAMELLE GRIGIO-LILACINE

- "CANZHARELLUS MELANOXEROS"

CON GAMBO VIOLA-NERO

= "CRATERELLUS CORNUCOPPIOIDES"

E' LA BEN NOTA "TROMBETTA DA MORTO"

"CORNO DELL'ABBONDANZA"

CON CAPPELLO E GAMBO TENDENTI AL NERO
CON BUON PROFUMO DI FUNGO

MOLTO APPREZZATO, ANCHE SECCO

= "HYGROPHOROPSIS AURANTIACA"

QUALCUNO LO SCAMBIA COL GALLETTO, MA E' ARANCIONE E AMARO

COLOMBINE: MOLTO DIFFUSE E CONOSCIUTE

SENZA VOLVA NE' ANELLO

CON CAPPELLI APPARISCENTI E COLORATI

CON LAMELLE BIANCHE O COLORATE

CON GAMBO BIANCO O COLORATO

= LE COLOMBINE PIU' APPREZZATE IN CUCINA SONO:

- "RUSSULA VIRESCENS"

IL "VERDONE" HA IL CAPPELLO PIU' O MENO VERDE
E CARNOSO. QUANDO E' GIOVANE, HA IL CAPPELLO
PIU' CHIARO: BIANCASTRO O CREMA, CON PICCOLE FESSURE
TIPICHE

PER IL COLORE VERDE DEL CAPPELLO SOMIGLIA PAUROSAMENTE
ALLA "AMANITA PHALLOIDES" (VELE-
NOSA MORTALE), MA NON HA NE' VOLVA NE' ANELLO

- "RUSSULA AURATA"

LA "COLOMBINA DORATA" E' MOLTO BELLA DA
VEDERE; HA I COLORI ROSSO-GIALLO DELLA

"AMANITA CAESAREA", MA E' SENZA VOLVA E ANELLO
DI SAPORE DELICATO, MA MOLTO GRADEVOLE

- "RUSSULA CYANOXANCHA"

LA "COLOMBINA MAGGIORE", GROSSA E APPARISCENTE,
HA IL CAPPELLO DI COLORE VARIABILE: VIOLA ROSA, VERDE
NASCE ABBONDANTE SOTTO I FAGGI - OTTIMA

- "RUSSULA VESCA"

CON CAPPELLO COLOR 'CARNE'

E' LA PRIMA DELLE COLOMBINE A 'USCIRE'

DI BUONA COMESTIBILITA'

- "RUSSULA MUSTELINA"

GRANDE E CARNOSA

NASCE (SPESSE INTERRATA) SOTTO GLI
 ABETI ROSSI
 RICERCATA E APPREZZATA IN CUCINA

= ALTRE COLOMBINE TRENO BUONE
 PER IL CONSUMO

- "RUSSULA OLIVACEA"

BELLA E VISTOSA PER IL COLORE VERDE OLIVA
 DEL CAPPELLO

BUONA PER IL CONSUMO, MA DEVE ESSERE
 COTTA CON CURA E A LUNGO

HA PROVOCATO, INFATTI, DELLE INTOSSICAZIONI
 PERCHE' NON ERA STATA COTTA BENE ANCHE
 ALL'INTERNO

- "RUSSULA PARAZUREA"

COMUNE ANCHE NEI PARCHI

E' LA COLOMBINA DEI... PENSIONATI
 DI SAPORE SCADENTE

- "RUSSULA DELICA"

"PRIVA DI LATTE"

SIMILE AI LATTARI CON LATTICE BIANCO,
 MA LA "DELICA" NON HA LATTICE

DI SAPORE MEDIOCRE

- "RUSSULA XERAMPELINA"

CON CAPPELLO ROSSICCO

HA ODORE FORTE DI PESCE

- "RUSSULA HEZEROPHYLLA"

CON CAPPELLO VERDE

- "RUSSULA AERUGINEA"

CON MACCHIE 'RUGGINESE' SUL CAPPELLO

- "RUSSULA ILICIS"

NASCE SOTTO I LECCI

BUONA IN CUCINA

- "RUSSULA DECOLORANS"

CON LAMELLE BIANCHE O GRIGIE

- "RUSSULA INTEGRA": GRANDE, SCURA, CON LAMELLE GIALLE

= COLOMBINE NON COMMESTIBILI

'FETENTINE' E 'NIGRICANTINE'

"RUSSULA FOETENS" - "RUSSULA NIGRICANS" -

- "RUSSULA ADUSTA" -

- "RUSSULA ACRIFOLIA"

FUNGHI MOLTO PREGIATI E RICERCATI (DOPO OVOLO, PORCINI, FINFERLI, COLOMBINE)

- "LYOPHYLLUM GEORGII" o "CALOCYBEGAMBOSA"

UN TEMPO CONOSCIUTO COME "TRICHOLOMA GEORGII"
E' IL FAMOSO "PRUGNOLO" RACCOLTO E
CONSUMATO IN TUTTA ITALIA. PRIMAVERILE
NASCE A GRUPPI O IN CIRCOLI SOTTO CESPUGLI
SPINOSI O SOTTO DIVERSE SPECIE DI PIANTE
CON LAMELLE FITTE BIANCHE, CHE SPRIGIONANO
UN INTENSO PROFUMO DI FARINA
DI SAPORE ECCELLENTE, PUO' ESSERE CONSUMATO
ANCHE CRUDO

- "FIGROCYBE AEGERITA"

E' IL NOTISSIMO "PIOPPINO" o "PIOPPARELLO"
NASCE IN MASSA SUI TRONCHI DI PIOPPI, SALICI,
OLMI, GELSI
IL COLORE DEL CAPPELLO E' MARRONE DA
'PICCOLO', BIANCO DA 'GRANDE' - MOLTO BUONO IN CUCINA

- "MACROLEPIOTHA PROCERA"

E' LA 'SIGNORA' DEI PRATI, DEI PARCHI E DEI BOSCHI
LA NOTISSIMA "MAZZA DI TAMBURÒ" E' RICERCA-
TISSIMA PERCHE' ECCELLENTE IN CUCINA
ANCHE DA CRUDA

SI DISTINGUE DALLE ALTRE "MACROLEPIOTE"
PER LA SUA GRANDEZZA E CARNOSITA' (LA LUNGHEZZA
DEL GAMBO PUO' SUPERARE I 30 CM, LA LARGHEZZA
DEL CAPPELLO PUO' RAGGIUNGERE I 40 CM DI DIAMETRO)

E' NECESSARIO NON CONFONDERLA CON LA:

- "MACROLEPIOTHA VENERATA"

COSSICA, HA PERO' IL GAMBO BIANCO, NON
TIGRATO, CHE, PER DI PIU', SI COLORA DI ROSSO

- "MACROLEPIOTHA RACHODES" VARIETA' "BOHEMICA", IL CUI GAMBO SI TINGE DI ROSSO

- "MARASMIUS OREADES"

LA "GAMBASECCA" E' LA PICCOLA STAR DEI PRATI
E' DI TAGLIA PICCOLA, MA CRESCE A CENTINAIA
DI ESEMPLARI IN MEZZO ALL'ERBA DEI PRATI E
DEI PARCHI. SI RICONOSCE PER IL CAPPELLO COLORE CREMA
HA UN PROFUMO INTENSO, ACCATTIVANTE, IN-
CONFONDIBILE. GAMBO DA SCARTARE. - ECCELLENTE

- "CLITOPILIZIS PRUNULUS"

È IL "FALSO PRUGNOLO" PER L'OTTIMO PROFUMO DI FARINA DELLE LAMELLE CHE DA BIANCHE DIVENTANO ROSATE
 È ANCHE UNA 'SPIA' DEI PORCINI PERCHÉ CRESCE INSIEME AI 4 BOLETI
 RICERCATO DA CHI LO CONOSCE BENE PERCHÉ MOLTO SAPORITO

- "PHOLIOTA" O "KUEHNEROMYCES MUTABILIS"

LA "FAMIGLIOLA GIALLA" CRESCE SUI TRONCHI MORTI DI FAGGI E DI ALBERI DI ALTRA SPECIE
 SI PUÒ CONFONDERE CON LA "GALERINA MARGINATA" CHE È VELENOSA MORTALE
 IL GAMBO SCURO DELLA "FAMIGLIOLA GIALLA" È DIVERSO DA QUELLO, ESILE E FIBROSO, DELLA "GALERINA"
 È RACCOLTA E CONSUMATA DA CHI È IN GRADO DI RICONOSCERLA BENE, PERCHÉ DI BUON SAPORE

- "COPRINUS COMATUS"

IL "COPRINO CHIOMATO" È OTTIMO PER IL CONSUMO ANCHE DA CRUDO, FINO A QUANDO IL SUO LUNGO CAPPELLO È CHIUSO E LE LAMELLE SONO ANCORA TUTTE BIANCHE
 QUANDO LE LAMELLE DIVENTANO ROSATE, IL FUNGO NON PUÒ ESSERE PIÙ CONSUMATO

- "HYDNUM REPANDUM" E "RUFESCENS"

LO "STECCHERINO DORATO" È CONOSCIUTO ANCHE COME "DENTINO", "CRESTA DI GALLO", "CARPINELLA" (PERCHÉ CRESCE ABBONDANTE SOTTO I CARPINI)
 DA ADULTO PUÒ DIVENTARE UN PO' AMARO È MEGLIO ELIMINARE GLI ACULEI LUNGI, VECCHI PRIMA DEL CONSUMO
 APPREZZATO E CONSUMATO IN MOLTE PARTI D'ITALIA
 IL "RUFESCENS" È PIÙ PICCOLO E HA IL CAPPELLO PIÙ SCURO DEL "REPANDUM" (TENDE AL ROSSICCO-ARANCIONE)

- "GOMPHUS CLAVATUS"

IL "FUNGO DELLA CARNE" NASCE A GRUPPETTI IN MONTAGNA, SOTTO GLI ABETI ROSSI
 PICCOLO E CARNOLO, È DI COLORE VIOLACEO
 PREGIATO E RICERCATO DA CHI LO CONOSCE

PUO' ESSERE CONSUMATO ANCHE CRUDO
PER IL SUO SAPORE DOLCE

- "ROZICHES" - O "PHOLIOTA" - "CAPERATUS"

BEL FUNGO DI MONTAGNA CON CAPPELLO TIPICAMENTE
RUVIDO E ANELLO PICCOLO, CADUCO

NASCE ANCHE A GRUPPI E' IN COMPAGNIA DELLA
FINFERLA

DI BUON SAPORE, ANCHE PER IL CONSUMO IMMEDIATO

- "LEUCOPAXILLUS GIGANTEUS"

BELLISSIMO FUNGO BIANCO CANDIDO, CHE NASCE
A GRUPPI NEI PRATI DI MONTAGNA, E PUO'

RAGGIUNGERE TAGLIE ENORMI (IL DIAMETRO DEL
CAPPELLO PUO' SUPERARE I 50 CM)

BUONISSIMO. A TROVARLO... (E' RARO)

- "POLYPORUS TUBERASTER"

LA "PIETRA FOCAIA" E' UN FUNGO INTERESSANTE
CHE HA UNA MASSA INTERRATA (LA COSIDDETTA
"MASSA SCLEROZIALE") DA CUI ESCE IL 'CARPOFORO'
(CORPO FRUTTIFERO) AL MOMENTO DELLA RIPRODU-
ZIONE

GIA' I ROMANI LO CONOSCEVANO E LO APPREZZA-
VANO PER LA BUONA COMESTIBILITA'

LA 'MASSA' PUO' ESSERE COLTIVATA IN CASA, IN
CANTINA O IN GIARDINO, E SI POSSONO OTTENERE
OTTIMI ESEMPLARI COMESTIBILI ALMENO PER UN ANNO

- "CLITOCYBE SINOPICA" E "VERMICULARIS"

SONO FUNGHI DI BELL' 'ASPETTO', CHE PER DI PIU'
PROFUMANO DI FARINA

SI POSSONO TROVARE IN MONTAGNA, SOPRATTUTTO
SOTTO GLI ABETI ROSSI, E SPICCANO CON I LORO
CAPPELLI MARRONI QUANDO SI SCIOLGONO LE
NEVI INVERNALI

DI BUON SAPORE, SONO CONSUMATI DA QUELLI
CHE SANNO BEN RICONOSCERLI

- "FISTULINA HEPATICA"

LA "LINGUA DI BUE" NASCE SUI TRONCHI DI
CASTAGNI E QUERCE

MOLTO RICCA DI VITAMINA C, SEMBRA PROPRIO
UNA GROSSA LINGUA QUANDO SI STAGLIA 'ROSSA'
SUL LEGNO SCURO DEGLI ALBERI

COMESTIBILE ANCHE CRUDA, MA IL SUO SAPORE
PARTICOLARE NON PIACE A TUTTI

- "AURICULARIA AURICULA-JUDAE"

L' "ORECCHIO DI GIUDA" SEMBRA PROPRIO UN ORECCHIO GELATINOSO, CHE AMA CRESCERE A GRUPPETTI PREFERIBILMENTE SUI TRONCHETTI DI SAMBUCO

E' DETTO ANCHE 'FUNGO CINESE' PERCHE' E' COLTIVATO IN ESTREMO ORIENTE, SPECIALMENTE IN CINA, DOVE E' CONSIDERATO UNA VERA LECCORNIA

SI CONSUMA CRUDO O SCOTTATO APPENA IN BRODI SAPORITI, SOPRATTUTTO DI PESCE

- "GOMPHIDIUS GLUTINOSUS"

IL "CHIODEZZO" HA IL CAPPELLO SCURO RICOPERTO DA UNA SPECIE DI PELLICOLA TRASPARENTE, CHE DEV' ESSERE ELIMINATA AL MOMENTO DEL CONSUMO DEL FUNGO

NASCE IN MONTAGNA SOTTO CONIFERE E FAGGI DI BUON SAPORE, E' CONSUMATO DA CHI LO CONOSCE

- "TRICHOLOMA CALIGATUM"

BEL TRICOLOMA, CON IL GAMBO RICOPERTO DA UNA SPECIE DI CALZA VEGETALE VISTOSO E DECORATIVO, E' UN BUON COMESTIBILE

- "SPARASSIS CRISPA"

FUNGO MOLTO APPARISCENTE FORMATO DA NUMEROSE 'LAMINE' BIANCHE, RIUNITE A GRUPPI

NASCE A TERRA NEI BOSCHI
COMESTIBILE DA GIOVANE

- "COLLYBIA VELLUTIPES"

LA "COLLYBIA VELLUTATA" E' UN FUNGO INVERNALE COMESTIBILE (UNO DEI POCCHI), CHE NASCE A GRUPPI SUI TRONCHI DI DIVERSI ALBERI HA IL CAPPELLO ROSSO-ARANCIATO E IL GAMBO NERO VELLUTATO

IL GAMBO LEGNOSO DEV' ESSERE ELIMINATO DAL CONSUMO

- "LACTIPORUS SULPHUREUS"

E' CHIAMATO "POLLO DEI BOSCHI"

RICERCATO IN GERMANIA E NEGLI STATI UNITI
CRESCHE COME PARASSITA SUI TRONCHI DI VARIE

LATIFOGLIE E PUO' RAGGIUNGERE DIMENSIONI ECCEZIONALI (ANCHE 20 KG. DI PESO)

IL SUO COLORE DOMINANTE E' IL GIALLO-ARANCIO
IN SICILIA E' APPREZZATO E RACCOLTO SUL CARRUBO
BUON COMMESTIBILE DA GIOVANE

- "CORTINARIUS PRAESTANS"

E' CONOSCIUTO COME "OCCHIO DI BUE" NEL BRESCIANO GROSSO E CARNOSO, IL SUO CAPPELLO PUO' RAGGIUNGERE I 30' CM DI DIAMETRO

E' L'UNICO CORTINARIO APPREZZATO E CONSUMATO IN TUTTA L'ITALIA

SI DISTINGUE (COME TUTTI GLI ALTRI CORTINARI) PER LA 'CORTINA', UNA SPECIE DI 'RAGNATELA' CHE CONGIUNGE IL GAMBO AL CAPPELLO QUANDO IL FUNGO E' GIOVANE. I RESTI DELLA 'RAGNATELA' SONO VISIBILI SOTTO FORMA DI PICCOLI FILAMENTI NELLA PARTE ALTA DEL GAMBO QUANDO IL FUNGO E' ORMAI 'ADULTO'

- "CORTINARIUS VARIIFORMIS"

IL "CORTINARIO DEL CISTO" E' UNO DEI POCHI CORTINARI CONSUMATI IN ALCUNE PARTI D'ITALIA, PRECISAMENTE IN PUGLIA, DOVE E' MOLTO APPREZZATO

TIPICO DELLA MACCHIA MEDITERRANEA,
NASCE SOTTO I CISTI
E' DI BUON SAPORE

- "LACCARIA AMETHYSTINA" E "LACCATA"

PICCOLO FUNGO COL CAPPELLO VIOLACEO
VA CONSUMATO CON CAUTELA PERCHE'
ASSORBE METALLI PESANTI
IL GAMBO NON DEV'ESSERE CONSUMATO
PERCHE' LEGNOSO

LA "LACCARIA LACCATA" E' LA SORELLA
DELL' "AMETHYSTINA" MA HA CAPPELLO
ROSATO

- "CLITOCYBE ODORA"

ABBASTANZA COMUNE, ATTIRA L'ATTENZIONE PER IL COLORE DEL CAPPELLO; CELESTE PIU' O MENO INTENSO SE PER CURIOSITA' VIENE RACCOLTO, IL FUNGO EMANA DALLE LAMELLE COLORATE UN PROFUMO COSI' FORTE DI ANICE CHE PUO' DISTURBARE

PER IL SUO SAPORE 'PRONUNCIATO', PUO' ESSERE USATO IN PICCOLE DOSI SOLO IN UN MISTO

"AMANITOPSIS": BUBBOLINEO GENTILI

FANNO PARTE DELLA 'FAMIGLIA' DELLE AMANITICE
HANNO LA VOLVA, MA NON L'ANELLO
SI CARATTERIZZANO PER LA STRIATURA ALL'ORLO
DEL CAPPELLO

SONO FUNGHI DI OTTIMA QUALITA', PURCHE' BENCOTTI

SPECIE PIU' NOTE E CONSUMATE DI "AMANITOPSIS"

- "AMANITOPSIS VAGINATA"

LA PIU' COMUNE DELLE 'AMANITOPSIS'
CON CAPPELLO DI COLORE PLUMBEO

- "AMANITOPSIS BATTARRAE"

CON 'UMBONE' AL CENTRO DEL CAPPELLO
CON 'FASCE' COLORATE CONCENTRICHE SUL CAPPELLO

- "AMANITOPSIS SUBMEMBRANACEA"

CON CAPPELLO VERDASTRO, CHE E' MOLTO
SIMILE A QUELLO DELLA "AMANITA PHALLOIDES",
VELENOUSA MORTALE

- "AMANITOPSIS FULVA"

CON CAPPELLO DI COLORE FULVO
CRESCE ANCHE SUI CEPPI DI CASTAGNI

- "AMANITOPSIS CROCEA"

VISTA DA LONTANO, SI PUO' SCAMBIARE CON
L' "AMANITA CAESAREA" PER IL CAPPELLO ARANCIONE.
MA E' DIVERSA: HA VOLVA, NON HA ANELLO

ALTRE "AMANITOPSIS" CONOSCIUTE E CONSUMATE

- "LIVIDO PALLESSENS"

CON CAPPELLO DI COLOR CREMA O NOCCIOLA CHIARO

- "MAIREI"

CON CAPPELLO GRIGIO-ARGENTEO

- "MALLEATA"

CON CAPPELLO GRIGIO-CREMA, PIENO DI
'FOSSETTE' CARATTERISTICHE
NASCE SOTTO I PIOPPI

- "MAGNIVOLVATA"

CON VOLVA SPESSA
PIU' GRIGIOGNOLA DELLA "MALLEATA"

- "PACHYVOLVATA"
PIU' BRUNA-BEIGE DELLA "MALLEATA"
- "FRIABILIS"
CON CAPPELLO GRIGIASTRO
CON VOLVA FRIABILE
CRESCHE SOTTO GLI ONTANI

ATTENZIONE

LE "AMANITOPSIS" SONO FUNGHI BELLI E BUONI,
MA E' NECESSARIO SAPERLI RICONOSCERE BENE,
SPECIE PER SPECIE, PERCHE' SI POSSONO CONFONDERE
CON:

- AMANITE VELENOSE MORTALI:
"AMANITA PHALLOIDES" E "VERNA"
- AMANITE MOLTO TOSSICHE:
COME L' "AMANITA PANTHERINA"

E' VERO, INFATTI, CHE LE "AMANITOPSIS" NON
HANNO ANELLO, MA ANCHE LE "AMANITE"
VELENOSE, MORTALI O MOLTO TOSSICHE, LO
POSSONO PERDERE.

INOLTRE, IL COLORE DEL CAPPELLO E' VARIABILE,
PERCHE' E' SOGGETTO AI CAPRICCI DEL TEMPO:
DEL VENTO, DEL CALDO E DELLA PIOGGIA

PLEUROTI: ELEGANTI E SAPORICI

SENZA VOLVA NÉ ANELLO

ALCUNE SPECIE CRESCONO SUI TRONCHI
DI ALBERI, ALTRE NASCONO A TERRA,
SOTTO PICCOLE PIANTE, DI CUI SONO SIMBIONTI
CON LAMELLE DECORRENTI SUL GAMBO
CON CAPPELLO TALVOLTA 'ECCENTRICO'
(IL CENTRO DEL CAPPELLO È SPOSTATO
RISPETTO AL GAMBO)

I "PLEUROTI" PIÙ NOTI E APPREZZATI

- "PLEUROTUS OSTREATUS"

CRESCE D'INVERNO SUI TRONCHI DI VARI
ALBERI (SALICI, OLMI, ECC.) È NOTO COME "ORECCHIONE"
CON CAPPELLO SCURO "ORECCHIETTA"
CON BUON PROFUMO DI FUNGO
A FORMA DI 'OSTRICA'. AMA IL FREDDO: È DETTO "GELONE"
È COLTIVATO E VENDUTO NEI MERCATI,
MA QUELLO SELVATICO È DI GRAN LUNGA
PIÙ PROFUMATO E PIÙ SAPORITO

- "PLEUROTUS ERINGII"

CRESCE A TERRA, SULLE RADICI DELLO
"ERINGIO CAMPESTRE". CAPPELLO MARRONCINO E GAMBO SIMILE
È IL FAMOSO "CARDONCELLO" DEI
PUGLIESI, MA È MOLTO RICERCATO E
APPREZZATO IN TUTTA ITALIA

- "PLEUROTUS FERULAE"

SIMILE AL "PLEUROTO DELL'ERINGIO"
MA È GENERALMENTE PIÙ GROSSO E CARNOSO E DI COLORE PIÙ
CRESCE A GRUPPI SULLE RADICI DELLA "FERULA COMMUNIS" (UN'OMBRELLIFERA
SIMILE, PER LE FOGLIE, AL FINOCCHIO. VARIABLE
TUTTAVIA IL SUO FIORE GIALLO È GIGAN-
TESCO E MOLTO DECORATIVO; PUÒ SUPERARE
1,2 METRI DI ALTEZZA)

- "PLEUROTUS NEBRODENSIS"

IL PIÙ RARO E PREGIATO DEI "PLEUROTI": CAPPELLO BIANCASTRO
CRESCE IN MONTAGNA, SUI MONTI NEBRODI (SICILIA),
SULLE RADICI DELLA "CACHRYS FERULACEA" (SIMILE
ALLA "FERULA" MA PIÙ PICCOLA) E SUL "LASERPITUM
LATIFOLIUM" (UN'OMBRELLIFERA DAI FIORI BIANCHI) IN
DIVERSE ZONE ALPINE (ESEMPIO: NEI PRATI DI COGNE)
OTTIMO, ANCHE CRUDO

- "PLEUROTUS CORRUCOPIAE"

CRESCE ABBONDANTE SUI TRONCHI DI DIVERSI ALBERI
CON CAPPELLO GIALLASTRO, PIÙ CHIARO DI QUELLO DELL'"OSTREATUS"

LATTARI, SANGUINELLI, ROSIZI IN CALABRIA

NON HANNO VOLVA NE' ANELLO
SIMILI PER FORMA ALLE COLOMBINE, DA CUI SI
DISTINGUONO PERCHE' LE LORO LAMELLE
SECCERNO UN LATTICE BIANCO O COLORATO

- "**LACTARIUS DELICIOSUS**"
BELLISSIMO, DAL CAPPELLO ARANCIATO
LE LAMELLE PRODUCONO UN LATTICE COLOR CAROTA
CRESCHE IN MONTAGNA SOTTO LE CONIFERE
BUON COMMESTIBILE, RICERCATO E APPREZZATO
- "**LACTARIUS SANGUIFLUUS**"
MENO APPARISCENTE DEL "DELICIOSUS", MA PIU' APPREZZATO
PER L'OTTIMA COMMESTIBILITA' (CON LATTICE COLOR SANGUE)
HA UN 'SOSIA': IL "VINOSUS", UN PO' PIU' PICCOLO
DEL "SANGUIFLUUS", UGUALMENTE RICERCATO
PER L'OTTIMO GUSTO (HA DI DISTINTIVO UNA 'PRUINA' BIANCA SUL GAMBO)
CRESCHE NELLE PINETE VICINE AL MARE
- "**LACTARIUS SALMONICOLOR**"
CON IL CAPPELLO COLOR SALMONE
MENO PREGIATO DEL "SANGUIFLUUS" E
DEL "DELICIOSUS"
CRESCHE SOTTO ABETI BIANCHI E FAGGI
- "**LACTARIUS DETERRIMUS**"
CRESCHE SOTTO ABETE ROSSO
APPREZZATO NEI LUOGHI DI CRESCITA, MA E' MENO
SAPORITO DEI LATTARI PIU' PREGIATI
- "**LACTARIUS SEMISANGUIFLUUS**"
SECCERNE UN LATTICE CHE ALL'ARIA
DIVENTA VERDASTRO
E' IL MENO RACCOLTO DEI LATTARI CON
LATTICE COLORATO

LATTARI A LATTICE BIANCO

SONO MOLTE LE SPECIE DI LATTARIA A
LATTICE BIANCO, MA SONO TUTTE DA
EVITARE PER IL CONSUMO, ANCHE SE IN
QUALCHE PARTE D'ITALIA (IN PUGLIA,
IN CALABRIA) SONO RACCOLTE E CONSU-
MATE CON AVIDITA'

IL MOTIVO PER NON CONSUMARLE E' SEMPLICE:
IL LORO LATTICE E' (GENERALMENTE) PICCANTE
O MOLTO PICCANTE E PUO' PROVOCARE
FASTIDIOSE IRRITAZIONI GASTROINTESTINALI,

IN OGNI CASO, IL LATTICE IRRITANTE
'FORZA' L'INTESTINO E IL FEGATO A UN
SUPERLAVORO INOPPORTUNO E DELETERIO
PER LA DIGESTIONE

SPECIE PIU' NOTE DI LATTARIA A LATTICE BIANCO

- "LACTARIUS VOLEMUS"

E' CHIAMATO "VACHETTE" DAI FRANCESI,
CHE LO CONSUMANO COLOSAMENTE,
PER L'ABBONDANZA DEL SUO LATTICE
HA CAPPELLO ARANCIONE SCURO TIPICO
ODORA FORTEMENTE DI PESCE (ARINGA)
ABBASTANZA COMUNE NEI BOSCHI

- "LACTARIUS PIPERATUS"

COMUNISSIMO NEI BOSCHI, IN PARTICOLARE
NEI CASTAGNETI
CON CAPPELLO E GAMBO BIANCHI
CON LAMELLE FITTE, CHE SECCANO UN LATTICE
PRIMA BIANCO, POI GIALLO
DI SAPORE PICCANTE

- "LACTARIUS PERGAMERUS"

CON CAPPELLO E GAMBO BIANCHI
CON LATTICE BIANCO CHE 'VIRA' AL VERDE

- "LACTARIUS CONTROVERSUS"

CON LAMELLE ROSATE

"LACTARIUS VELLERUS"

CON CAPPELLO BIANCO 'VELLUTATO'
CON LAMELLE PIU' DISTANZIATE RISPETTO
A QUELLE DEL "PIPERATUS"

- "LACTARIUS PUBESCENS"

BIANCO CON PICCOLISSIMI 'PELLI'

ALTRE SPECIE DI LATTARIA MENO NOTE
MA FACILI DA INCONTRARE NEI BOSCHI
"LACTARIUS"

- "ZONARIUS"

CON 'FASCE' CONCENTRICHE CARATTERISTICHE
SUL CAPPELLO SCURO
CON LATTICE PICCANTE

- "ZONARIOIDES"

MOLTO SIMILE ALLO "ZONARIUS"

- "PORNINSIS"

CON CAPPELLO ROSSO-ARANCIO
CON PROFUMO GRADEVOLE DI MANDARINO

NASCE SOTTO I LARICI

- "ACERRIMUS"
CON LATTICE MOLTO PICCANTE
- "CHRYSORREUS"
CON LATTICE PICCANTE, PRIMA BIANCO POI GIALLO
- "SCROBICULATUS"
CON 'FOSSETTE' CARATTERISTICHE
SUL CAPPELLO E SUL GAMBO
- "PICINUS"
CON CAPPELLO SCURO
- "TRIVIALIS"
MOLTO COMUNE, CON CAPPELLO CHIARO O GRIGIO, ECC.
- "TORMINOSUS"
NOTO COME "PEVERACCIO DELLE COLICHE" PERCHÉ
PROVOCA GRAVI INTOSSICAZIONI GASTROINTESTINALI
NASCE SOTTO LE BETULLE
- "MAIREI"
INSIDIOSO PERCHÉ PUÒ NASCERE ANCHE VICINO AI
CISTI DOVE CRESCE IL "LACTARIUS TESQUORUM"
RACCOLTO E CONSUMATO IN PUGLIA NONOSTANTE
IL SUO LATTICE PICCANTE E AMARO
IL "MAIREI" NASCE SOTTO LE QUERCE CHE, VICINO
AL MARE, POSSONO OSPITARE, SOTTO I RAMI, ANCHE I CISTI
- "TESQUORUM"
È CONOSCIUTO COME "LATTARIO DEL CISTO" PERCHÉ
AMA CRESCERE SOTTO I CISTI, VICINO AL MARE
È MOLTO APPREZZATO E CONSUMATO NELLA PUGLIA
MERIDIONALE, NEL SALENTO DOVE È CONSIDERATO
COMMESTIBILE DA GRAN TEMPO
SI TRATTA DI UN LATTARIO A LATTICE BIANCO,
PICCANTE ED AMARO (È CHIAMATO "AMARIEDDU")
E PUÒ ESSERE CONFUSO CON IL "LACTARIUS MAIREI"
CHE È TOSSICO. - È PELOSO E CON GAMBO PICCOLO
PER QUESTI MOTIVI È OPPORTUNO ESCLUDERLO
DAL CONSUMO

"TRICHOLOMI": DI GRANDE BELLEZZA PER ELEGANZA E CARNOSITA'

SENZA VOLVA E SPESSO, SENZA ANELLO
SIMILI ALLE COLOMBINE, MA CON L'ORLO
DEL CAPPELLO 'RIMBOCCATO'

LE "MORETTE" (PER IL CAPPELLO MARRONE)

- "TRICHOLOMA TERREUM"

E' IL 'CAPOFILAI' DELLE MORETTE
SENZA ODORE PARTICOLARE
SENZA 'CORTINA' (LA 'RAGNATELA' CHE
UNISCE IL GAMBO AL CAPPELLO QUANDO IL
FUNGO E' GIOVANE)
NASCE A GRUPPI SOTTO LE CONIFERE

"TRICHOLOMA GAUSAPAZUM"

SIMILE AL "TERREUM" MA E' PROVVISORIO
DI 'CORTINA'

- "MYOMYCES"

CON 'CORTINA'

- "SCALPURAZUM"

E' IL "BIGINO" DEI TARTUFAI, PERCHE' NASCE
ABBONDANTE ANCHE NELLE TARTUFAIE COLTIVATE
CON LAMELLE PROFUMATE DI FARINA

- "ATROSQUAMOSUM"

CON CAPPELLO E GAMBO SCURI, DECORATI DA SQUAME

- "SQUARRULOSUM"

NASCE SOTTO QUERCE (IN PARTICOLARE LECCI)
RICERCATO DA CHI LO CONOSCE PER L'OTTIMO PROFUMO E
SAPORE 'PEPATO'

- "ORIRUBENS"

DI COLORE LEGGERMENTE ROSSICCIO SUL
CAPPELLO E SUL GAMBO

- "PORTENTOSUM"

RICERCATISSIMO PER IL SUO SAPORE
'PORTENTOSO', E' CONSUMATO FRESCO
E SOTT'OLIO

CRESCE SOTTO LATIFOGIE E CONIFERE
PUO' ESSERE SCAMBIATO COL "TRICHOLOMA
GROANENSE" CHE CRESCE NELLE "GROANE"
LOMBARDE E CHE HA PROVOCATO MOLTI
AVVELENAMENTI, PER FORTUNA NON MORTALI

IL "PORTENTOSUM" SI DISTINGUE DAL "GROANENSE"
SOPRATTUTTO PER:

- IL BUON PROFUMO DI FARINA
(IL "GROANENSE" ODORA DI CIMICE)
- IL COLORE GIALLO NELLE LAMELLE E NEL GAMBO
(SI TRATTA DI PARTICOLARI RIFLESSI GIALLI)

ALTRI TRICHOLOMI, CONOSCIUTI E CONSUMATI

- "TRICHOLOMA COLUMBETTA"

DI COLORE BIANCASTRO, CON L'ESTREMITA' DEL
GAMBO COLORATA: AZZURRA, VERDE O ROSATA
CRESCHE NEI CASTAGNETI E IN ALTRE LATIFOQUE
PUO' ESSERE CONFUSO CON SPECIE TOSSICHE,
SOPRATTUTTO CON IL "TRICHOLOMA ALBUM"

- "TRICHOLOMA ACERBUM"

E' IL "CASTAGNAIOLO" DEI LIGURI
CRESCHE INTERRATO NEI CASTAGNETI E QUERCETI
DISCRETO DA FRESCO
OTTIMO SOTT'OLIO
(IL SUO SAPORE E' UN PO' ASTRINGENTE,
ALLA PANTE, MA SCOMPARE DEL TUTTO
QUANDO IL FUNGO E' FATTO SOTT'OLIO)

- "TRICHOLOMA COLOSSUS"

E' IL "COLOSSO" DEI TRICOLOMI
DI ASPETTO IMPONENTE, HA CAPPELLO CARNOSO,
GAMBO SPESSE E POLPA CHE DIVENTA
ROSA-ARANCIO AL TAGLIO DEL FUNGO
CRESCHE MOLTO INTERRATO FRA GLI Aghi
DELLE CONIFERE NEI MESI DI SETTEMBRE E OTTOBRE
E' UN OTTIMO COMMESTIBILE: SAPORE
E GUSTOSO

- "TRICHOLOSPORUM GONIOSPERMUM"

E' LO "SPINAROLO DI LUSSO" DEGLI ZIMBRI E DEI
MARCHIGIANI

CRESCHE NEI PRATI DI MONTAGNA
E' CHIAMATO ANCHE "PRUGNOLO D'AUTUNNO"
PERCHE' PROFUMA DI FARINA FRESCA COME
IL "PRUGNOLO" DA CUI SI DIFFERENZIA PER:

- GAMBO MARRONCINO
 - LAMELLE COLORATE
- RARO E MOLTO PREGIATO PER IL SAPORE
ECCELLENTE

IGROFORI: BELLISSIMI, ELEGANTI E COLORATI

SENZA VOLVA NE' ANELLO
CON LAMELLE SPAZIATE
CON CAPPELLO VISCHIOSO E VARIAMENTE COLORATO

GLI 'IGROFORI' PIU' CONOSCIUTI E APPREZZATI

- **"HYGROPHORUS MARZUOLUS"**
E' IL FAMOSO "MARZUOLO" O "DORMIENTE"
NASCE ALL'INIZIO DELLA PRIMAVERA IN MONTAGNA
SOTTO CONIFERE E LATIFOGLIE (FAGGIE
CASTAGNI)
SI PUO' TROVARE ANCHE SOTTO LA NEVE
MOLTO RICERCATO PER LA STAGIONE DI
CRESCITA E LA COMESTIBILITA'
- **"HYGROPHORUS CAMAROPHYLLUS" O "CAPRINUS"**
E' CHIAMATO "MARZUOLO D'AUTUNNO" PERCHE'
ASSOMIGLIA AL "MARZUOLO" PER COLORE E TAGLIA,
MA SI DIFFERENZIA PERCHE' NASCE IN AUTUNNO (SOTTO ABETI ROSSI)
E PER PICCOLI PARTICOLARI DISTINTIVI
- **"PENARIUS"**
E' IL BEN NOTO "LARDAIOLO BIANCO"
PER IL COLORE PREDOMINANTE: APPUNTO IL BIANCO
CRESCHE ABBONDANTE SOTTO LE QUERCE E' ALTRE
LATIFOGLIE
PUO' ESSERE INVASO FACILMENTE DA LARVE
DI INSETTI
- **"RUSSULA"**
E' IL "LARDAIOLO ROSSO", CON PREDOMINANZA
DEL COLORE ROSSICCIO
CRESCHE SOTTO LATIFOGLIE: VARIE SPECIE DI
QUERCE E LECCI
- **"PRATENSIS"**
E' SIMILE AL GALLETTO PER IL GIALLO DEL CAPPELLO
E DEL GAMBO, MA HA I CARATTERI DISTINTIVI
DEGLI IGROFORI, NON DEI CANTARELLI
NASCE NEI PRATI DI MONTAGNA, SPESSO IN
COMPAGNIA DELL' "IGROFORO PUNICEO"
("HYGROCYBE PUNICEA") CHE TUTTAVIA HA
IL CAPPELLO E IL GAMBO ROSSI
- **"LUCORUM"**
PICCOLO, CON COLORE DOMINANTE: GIALLO CHIARO
CRESCHE SOTTO I LARICI AD AUTUNNO INOLTRO
O IN INVERNO, ANCHE IN MEZZO ALLA NEVE

ALTRI IGROFORI PIU' O MENO CONOSCIUTI

- "AGATHOSMUS"
CRESCE SOLO NEI BOSCHI DI CONIFERE
HA ODORE E SAPORE DI MANDORLE AMARE
CON CAPPELLO GRIGIO
MEGLIO FATTO SOTT'OLIO
- "PUDORINUS"
BUONO SOLO SOTT'OLIO
- "OLIVACEOALBUS"
DA USARE FATTO SOTT'OLIO
- "PERSONII" O "DICHROUS"
DA USARE FATTO SOTT'OLIO
- "LEUCOPHAEO-ILICIS"
CRESCE SOTTO I LECCI. DI BUON SAPORE
- = "HYGROCYPE PUNICCA"
L' "IGROFORO PUNICEO" ABBELLISCE I PRATI
DI MONTAGNA CON IL ROSSO ABBAGLIANTE
DEL CAPPELLO E DEL GAMBO
BUONO PER IL CONSUMO ANCHE IMMEDIATO

ALTRE 'IGROCIBE' MOLTO SIMILI:

- "SPLENDIDISSIMA"
- "INTERMEDIA"
- "COCCINEA"

NON SONO INVECE DA RACCOGLIERE
PER IL CONSUMO LE 'IGROCIBE'
CHE ANNERISCONO.

ESEMPI:

- "CONICA"
- "ACUTOCONICA"

GLI "ORDINALI" AUTUNNALI

SONO FUNGHI CHE AMANO LE PIOGGE E LE NEBBIE DELL' AUTUNNO

CRESCONO GENERALMENTE IN CERCHIO IN LUNGHISSE FILE O A ZIG-ZAC SOTTO DIVERSE SPECIE DI ALBERI O NEI PRATI

NON HANNO VOLVA NE' ANELLO

CON CAPPELLO E, TALVOLTA, CON LAMELLE COLORATI

ALCUNE SPECIE, IN PARTICOLARE LA "GEOTROPA", SONO MOLTO RICERCATE E APPREZZATE IN CUCINA

- "CLITOCYBE GEOTROPA"

E' L' "ORDINALE" PER ECCELLENZA, RICERCATO E APPREZZATO IN QUASI TUTTA ITALIA

HA IL CAPPELLO PIU' O MENO MARRONE A FORMA DI IMBUTO, CON LAMELLE BIANCO-CREMA CHE PROFUMANO DI MANDORLE
IL GAMBO, INVECE, E' GOMMOSO E DEV' ESSERE ESCLUSO DAL CONSUMO IMMEDIATO, MA PUO' ESSERE SECCATO E RIDOTTO IN POLVERE PER AROMATIZZARE RISOTTI, PASTASCITTE, MINESTRE...

- "GIBBA"

E' IL BEN CONOSCIUTO "IMBUTINO", RACCOLTO E CONSUMATO IN MOLTE PARTI D' ITALIA

CRESCE ABBONDANTE NEI BOSCHI UMIDI. PIU' PICCOLO DELLA 'GEOTROPA'
HA UNO SPICCATO PROFUMO DI MANDORLE

- "NUDA" O "RHODOPAXILLUS NUDUS"

GIA' NOTO COME "TRICHOLOMA NUDUM"

MOLTO DIFFUSO, RACCOLTO E CONSUMATO

CRESCE ABBONDANTE NEL LETTO DI FOGLIE CADUTE DAI RAMI DEGLI ALBERI

CON CAPPELLO E GAMBO VIOLETTI

SI CARATTERIZZA PER IL PROFUMO INTENSO E IL SAPORE FORTE, GAGUARDO

- "ALEXANDRI"

MENO APPREZZATO DEGLI ALTRI 'ORDINALI'

SI RICONOSCE PER L' ESTREMITA' DEL

GAMBO 'FIOCCOSA' E PER LO STRANO ODORE DI 'ORINA'

SIMILI ALLA "GIBBA" SONO MOLTE SPECIE CHE SI DIFFERENZIANO PER PICCOLI PARTICOLARI

- "COSTATA" E "CATINUS"

CRESCONO INSIEME ALLA 'GIBBA'

- "GILVA" E SIMILI

PIU' CARNOSE DELLA "GIBBA", CON IMBUTO MENO EVIDENTE
POCO BUONE DA CONSUMARE

CHIODINI O FAMIGLIOLE

SONO FUNGHI PARASSITI, MOLTO DANNOSI PER LA SALUTE DELLE PIANTE

POSSONO CRESCERE A GRUPPI ENORMI, ALLA BASE DEI TRONCHI DI MOLTISSIMI ALBERI

HANNO UN ANELLO PICCOLO

IL COLORE DEL CAPPELLO E' VARIABILE

SONO FUNGHI CONOSCIUTI E CONSUMATI, MA POSSONO RISULTARE INDIGESTI E/O PROVOCARE QUALCHE DISTURBO GASTRO-INTESTINALE

INOLTRE, POSSONO ESSERE SCAMBIATI CON:

- "GALE'ERINA MARGINATA": VELENOSA MORTALE
- "HYPHOLOMA FASCICULARE": E' IL "FALSO CHIODINO", CHE E' TOSSICO E PROVoca OGNI ANNO MOLTE INTOSSICAZIONI, NONOSTANTE IL SUO SAPORE AMARO, REPELLENTE

I 'CHIODINI' PIU' CONOSCIUTI SONO:

- "ARMILLARIA MELLEA"
IL PIU' CONOSCIUTO DEI 'CHIODINI' CON IL CENTRO DEL CAPPELLO PIU' SCURO RISPETTO ALL'ESTREMITA'
- "GALLICA" O "BULBOSA"
CON CAPPELLO SQUAMOSO CON GAMBO FIOCCOSO GIALLO
- "OSTOYAE" O "OSCURA"
CON SQUAME SCURE SUL CAPPELLO NASCE SULLE CONIFERE MONTANE
- "CEPISTIPES"
CON GAMBO PICCOLO E ANELLO CADUCO

PER IL CONSUMO IMMEDIATO SONO DA RACCOGLIERE E SBOLLENTARE SOLO I CHIODINI CHE NASCONO SOTTO:

- ROBINIE
- GELSI
- PIOPPI
- SALICI
- SAMBUCHI
- OMI
- TIGLI
- PIANTE DI ROSA CANINA

INVECE NON DEVONO ESSERE CONSUMATI FRESCHI, PERCHE' AMARI E INDIGESTI, I CHIODINI CHE CRESCONO SOTTO: QUERCE - OLIVI - CONIFERE - FAGGI, ECC.

"FAMIGLIOLA GIALLA"

"KUEHNEROMYCES" (O "PHOLIOTA") "MUTABILIS"

"LA "FAMIGLIOLA GIALLA" E' CONOSCIUTA E CONSUMATA PER IL SUO BUON SAPORE DAGLI INTENDITORI

E' UN FUNGO 'IGROFANO': IL SUO CAPPELLO CAMBIA COLORE COL VARIARE DELLA TEMPERATURA E DELL'UMIDITA'.
CRESCHE NUMEROSO A GRUPPI SUI TRONCHI MORTI DI DIVERSE SPECIE DI ALBERI

"PHOLIOTA TABESCENS"

MOLTO SIMILE AI CHIODINI, MA E' PRIVA DI ANELLO

RARA, MA ABBONDANTE NEI LUOGHI DI CRESCITA PIU' PREGIATA DELLE 'ARMILLARIE'

"LIOFILLI"

SENZA VOLVA NE' ANELLO

CRESCONO A GRUPPI, MOLTO UNITI, NEI BOSCHI O NEI PRATI

SONO CONSUMATI COTTI O SOTT'OLIO

- "LYOPHYLLUM FUMOSUM"

SI TROVA A GRUPPI FOLTI NEI BOSCHI, SOTTO VARI ALBERI

- "AGGREGATUM" O "DECASTES"

NASCE A GRUPPI NEI PRATI

- "LORICATUM"

E' UNA FORMA PIU' 'CORAZZATA' (PIU' SPESSA) DELL' "AGGREGATUM"

ESISTONO 'LIOFILLI' CHE ANNERISCONO NEL GAMBO E NON DEVONO ESSERE CONSUMATI. ECCO I PRINCIPALI:

- "SEMITALE"
- "TRANSFORME"
- "AEMILIAE"
- "INFUMATUM"

"ENTOLOMI" PRIMAVERILI

NON HANNO VOLVA NE' ANELLO
CON LAMELLE COLORATE

SONO RICERCATI PERCHÉ SONO I PRIMI FUNGHI
A COMPARIRE IN PRIMAVERA CONTEMPORANEAMENTE
ALLE "MORCHELLE", CHE PERO' HANNO LA "MITRA"
AL POSTO DEL CAPPELLO

POSSONO ESSERE CONFUSI CON GLI
ENTOLOMI TOSSICI, COME:

- "ENTOLOMA LIVIDUM" O "SINUATUM"
- "ENTOLOMA LIVIDO-ALBUM"

PER FORTUNA GLI ENTOLOMI TOSSICI NASCONO
IN ESTATE O IN AUTUNNO, NON IN PRIMAVERA
TUTTAVIA LA PRUDENZA È D'OBBLIGO

ECCO GLI ENTOLOMI PIÙ CONOSCIUTI E RACCOLTI

- "ENTOLOMA CLYPEATUM"
NASCE SOTTO MELI E PERI
HA: IL CENTRO DEL CAPPELLO APPUNTITO
LE LAMELLE COLORATE
- "SEPIUM"
CRESCIE SOTTO PRUNI SELVATICI E BIANCOSPINI
- "BAUNDERSII"
NASCE SOTTO GLI OLMI, ANCHE NEI GIARDINI
HA LAMELLE BEN COLORATE

"VESCE": BELLISSIMI 'PALLONI' E 'PALLINE' NEL VERDE DEI PRATI E DEI PARCHI

SONO FUNGHI SPETTACOLARI PER LA FORMA 'SFERICA' E LA BIANCA POLPA INTERNA

SI POSSONO CONSUMARE SOLO FINO A QUANDO LA 'GLEBA' (LA SOSTANZA INTERNA) E' ANCORA TUTTA BIANCA, NON GIALLA.

INVECE DEV'ESSERE ESCLUSA DAL CONSUMO LA 'CUTICOLA' ESTERNA, CHE E' DURA E INDIGESTA

- "LARGERMANNIA GIGANTEA"

E' LA 'GIGANTESSA' DELLE VESCE

PUO' RAGGIUNGERE DIMENSIONI ENORMI, CON UN PESO SUPERIORE AI 30 KG.

CRESCE, SOPRATTUTTO, NEI PRATI DI MONTAGNA

- "CALVATIA UTRIFORMIS" O "CAELATA" (CESELLATA)

VESCIA GROSSA, A FORMA DI OTRE, BIANCA CON PICCOLE ESCRESCENZE APPUNTITE

E' NECESSARIO ELIMINARE SEMPRE LA SPESSA, RUGOSA 'CROSTA' ESTERNA

- "CALVATIA CYATIFORMIS" O "LILACINA"

E' SIMILE ALL' "UTRIFORMIS" DALLA QUALE SI DISTINGUE FACILMENTE PER IL COLORE SCURO DEL 'CAPPELLO'

LE' PICCOLE VESCE SONO DIFFUSISSIME

MOLTE SPECIE DI ESSE SONO COMMESTIBILI, MA DI MODESTO VALORE ALIMENTARE
ALCUNI ESEMPLI:

- "LYCOPERDON GEMMATUM"
- "BOVISTA PLUMBEA"
- "BOVISTA SACCATA"

INVECE LO "SCLERODERMA CITRINUM" E' TOSSICO

SI RICONOSCE PER LA 'GLEBA' SCURA (NON BIANCA) E PER IL CATTIVO ODORE CHE EMANA

SPUGNOLE o MORCHELLE

SONO FUNGHI PRIMAVERILI RI-CER-CA-TI-SSI-MI

VELENOSI DA CRUDI, OFFRONO UN'ECCELLENTI
RESA CULINARIA SE VENGONO COTTI ALLUNGO
OPPURE SE SONO CONSERVATI SECCHI

SONO VENDUTI SOPRATTUTTO SECCHI

SONO APPREZZATI IN MOLTI PAESI EUROPEI
(OLTRE L'ITALIA, IN FRANCIA, IN SVIZZERA, ECC.)

SI TRATTA DI FUNGHI COSTOSI, PERCHE' NON SONO
ABBONDANTI COME I PORCINI E PERCHE' HANNO
UN SAPORE SQUISITO

NON HANNO VOLVANE' ANELLO NE' LAMELLE,
MA SOLO UN GAMBO 'CEROSO' BIANCO, CHE
INVECE DEL CAPPELLO, REGGE LA 'MITRA',
COSTITUITA DA UN TESSUTO RETICOLATO E DA
ALVEOLI O PICCOLE CELLETTE

TRA GLI ALBERI PREDILIGONO I FRASSINI E
GLI OLMI

AMANO LE RADURE SOLATIE, LE RIVE DEI
TORRENTI E DEI FIUMI, LE MARGHE DI
MONTAGNA, ECC.

LE SPUGNOLE SONO DISTINTE IN:

GIALLE

- "MORCHELLA ROTUNDA"
CON 'MITRA' ROTONDA
- "MORCHELLA RIGIDA"
CON 'MITRA' ALLUNGATA. E' LA PIU' GRANDE DELLE GIALLE
- "MORCHELLA VULGARIS"
CON TINTE GRIGIASTRE. AMA LE SPONDE DEI FIUMI
- "MORCHELLA SPONGIOLA"
CRESCHE SOTTO QUERCE COSTIERE
E' LA PIU' PICCOLA DELLE GIALLE

NERE

- "CONICA": CON 'MITRA' DI FORMA CONICA
- "ELATA": CON 'MITRA' ALTA
- "DELICIOSA": CON COLORI DAI RIFLESSI SUGGESTIVI
- "HORTENSIS": NASCE IN ORTI E GIARDINI
LA PIU' GRANDE DELLE NERE

FILTRE MORCHELLE RACCOLTE E CONSULTRATE

- **HELVELLA SEMILIBERA "O
"MITROPHORA SEMILIBERA"**

HA LA 'MITRA' CHE SI STACCA FACILMENTE
DAL GAMBO

- **"VERPA BOHEMICA" E "VERPA CONICA"**

LE "VERPE" SONO ABBASTANZA SIMILI
ALLE "MORCHELLE", MA SONO MENO PREGIATE
SI DISTINGUONO PERCHE' LA LORO 'MITRA'
E' DIVERSA DA QUELLA DELLE "MORCHELLE"
LA "CONICA" E' PIU' PICCOLA E MENO DIFFUSA
DELLA "BOHEMICA"

ENTRAMBE CRESCONO SOTTO PIOPPI, COME ANCHE
LA **"HELVELLA MONACHELLA"**, COL CAPPELLO SCURO, CHE
AMA CRESCERE VICINO AL MARE, SOTTO DIVERSI ALBERI

FUNGHI COMUNI, COMMESTIBILI, MA DI POCO PREGIO

- **"PLUTEUS CERVINUS" O "ATRICAPILLUS"**

CON CAPPELLO SCURO E LAMELLE COLORATE
HA FORTE ODORE DI RAPA
CRESCE AI PIEDI DI DIVERSI ALBERI

- **"MELANOLEZICA VULGARIS"**

CRESCE NEI BOSCHI
CON CAPPELLO DI COLORE PIU' SCURO
RISPETTO A QUELLO DEL GAMBO, CHE E' LEGNOSO
LE SUE LAMELLE SONO BIANCHE

- **"MELANOLEZICA SUBALPINA"**

L' "AGARICO MONTANO" DA MOLTI
E' CONOSCIUTO: CRESCE A GRUPPI
NEI FRATI DI MONTAGNA (HA CAPPELLO BIANCO)
E' CONSIDERATO COMMESTIBILE, MA PER
IL SUO SAPORE FORTE NON E' GRADITO A TUTTI
E', INVECE, BUONO SOTT'OLIO

- **"CLITOCYBE INVERSA"**

SIMILE ALL' "IMBUTINO", CRESCE IN
AUTUNNO A GRUPPI SOTTO CESPUGLI SPINOSI
O PICCOLE PIANTE
BELLISSIMO PER IL CAPPELLO A RANCIONE,
E' TUTTAVIA DI MODESTO SAPORE

FRINGHI MOLTO DECORATIVI, MA NON COMMESTIBILI

- "PHAEOLEPIOTA AZUREA"

FUNGO DI BELLEZZA SPETTACOLARE: UN VIVO GIALLO CALDO DECORA IL CAPPELLO CHE PARE VELLUTATO ED E' ABBELLITO DA UN 'UMBONE' CENTRALE, MENTRE IL VELO CHE AVVOLGE IL GAMBO TERMINA CON UN AMPIO ANELLO CONOSCIUTO COME "FUNGO DEI PIRENEI", CRESCE NEI BOSCHI SIADI LATIFOGLIE CHE DI CONIFERE MOLTO RARO, DUNQUE ANCORA PIU' PREZIOSO NON E' COMMESTIBILE: HA SAPORE SGRADUOLE

- "GYMNOPIUS SPECTABILIS"

ALL'ESTERO E' CHIAMATO "IL FUNGO DELLE RISATE" PERCHE' PUO' PROVOCARE STRANI EFFETTI ALLUCINOGENI

BELLISSIMO FUNGO: IL SUO CAPPELLO GIALLO BRUNO O ARANCIO BRUNO (QUANDO E' MATURO) PUO' SUPERARE I 20 CM DI DIAMETRO; IL GAMBO, DI COLORE GIALLO SCURO O MARRONE, PUO' RAGGIUNGERE I 60 CM DI ALTEZZA; LE LAMELLE SONO GIALLO OCRACEE, DECORRENTI SUL GAMBO CRESCE A GRUPPI SULLE CERPAIE MARCESCENTI, CON PREFERENZA PER LE CONIFERE E' TOSSICO: PUO' PROVOCARE ALLUCINAZIONI E FORTI DOLORI INTESTINALI

- "POLYPORUS SQUAMOSUS"

NASCE SUI TRONCHI DI DIVERSI ALBERI, A CUI REGALA UNA BELLEZZA EFFIMERA, MA ECCEZIONALE COI SUOI CAPPELLI VARIOPINTI

- "POLYPORUS GIGANTEUS"

SIMILE ALLO "SQUAMOSUS", MA CON GAMBO CHE ANNERISCE

- "POLYPORUS MORZANUS"

HA FORMA FLABELLIFORME NEI SUOI CAPPELLI COME IL "GIGANTEUS" MA SI DIFFERENZIA PERCHE' I SUOI GAMBI NON ANNERISCONO

FUNGHI TERAPEUTICI

I FUNGHI NON SONO SOLTANTO OTTIMI COMESTIBILI, MA ALCUNE SPECIE DI ESSI SONO USATE COME TERAPIE IN DIVERSE PATOLOGIE, ANCHE GRAVI O MOLTO GRAVI

- "MAITAKE": "GRIFOLA FRONDOSA"

MOLTO CONOSCIUTO IN GIAPPONE, CRESCE ANCHE IN ITALIA AI PIEDI DEI TRONCHI DI VARI ALBERI, SPECIALMENTE CASTAGNI

PUO' RAGGIUNGERE DIMENSIONI ENORMI, CON CENTINAIA DI FUNGHETTI RIUNITI INSIEME

BUON COMESTIBILE DA GIOVANE, DIVENTA SEMPRE PIU' DIFFICILE DA TROVARE PERCHE' E' OGGETTO DI UNA 'CACCIA' SPIETATA

- "SHITAKE": "LENTINUS EDODES"

ORIGINARIO DEL GIAPPONE, CRESCE SUI TRONCHI DI DIVERSE PIANTE

E' COLTIVATO NEL PAESE DEL SOL LEVANTE E ORA ANCHE IN ITALIA

E' INFATTI FUNGO DI OTTIME VIRTU' TERAPEUTICHE

E' ANCHE OTTIMO COMESTIBILE, GUSTOSO E APPREZZATO, ANCHE SE ANCORA ALQUANTO COSTOSO. SI PUO' TROVARE NELLE ERBORISTERIE

- "REISHI": "GANOBERMALLUCIDUM"

MOLTO COMUNE ANCHE IN ITALIA, CRESCE AI PIEDI DI VARI ALBERI

BELLO DA VEDERE E DA AMMIRARE, SOPRATTUTTO QUANDO HA IL CAPPELLO ROSSO BRILLANTE

NON E' COMESTIBILE PERCHE' DURO E CORIACEO. E' INDICATO PER LA CURA DELLA PROSTATA

- "ABM": "AGARICUS BLAZEI-BRASILIENSIS-SUBRUFESCENS"

- "CORDICEPS SIRENSIS"

FUNGO MOLTO COSTOSO E PREZIOSO

NASCE IN MONTAGNA SULLE LARVE MORTE

DI UN INSETTO (SOPRATTUTTO NELL'ALTOPIANO DEL TIBET)

E' ANCHE AFRODISIACO

- "CORIOLUS VERSICOLOR"

COMUNE, CRESCE SUI TRONCHI DI MOLTI ALBERI

NON COMESTIBILE PERCHE' DURO

- "PHELLINEUS LINTEUS"

E' UTILIZZATO NELLA CURA DEL CANCRO AL SENO

- "STROBILOMYCES STROBILAEUS"

TARTUFI

I TARTUFI SONO VERI FUNGHI, CON SPORE, MA SONO 'IPOGEI' PERCHE' NASCONO SOTTO TERRA, PIU' O MENO INFOSSATI NEL TERRENO

SONO I FUNGHI PIU' RICERCATI, PIU' PROFUMATI E COSTOSI

IL TARTUFO BIANCO PREGIATO E' VENDUTO SUI MERCATI A OLTRE 1000 EURO AL KG.

PER POTERLI RACCOGLIERE E' NECESSARIO:

- SUPERARE UN ESAME
- ESSERE FORNITO DI APPOSITO TESSERINO
- E DI UN CANE (O PIU' CANI) PER LA RICERCA (IN ITALIA SONO I LA GOTTI I CANI PIU' NOTI PER LA RICERCA)

I TARTUFI RACCOLTI E COMMERCIALIZZATI IN ITALIA SONO:

- **"TUBER MAGNATUM PICO"**
E' IL BIANCO PREGIATO DI ALBA (PIEMONTE) O DI ACQUA LAGNA (MARCHE)
E' PRESENTE SOLO:
 - IN ITALIA: IN QUASI TUTTE LE REGIONI
 - E IN CROAZIA
- **"TUBER BORCHII"**
E' MENO PREGIATO DEL "BIANCO PREGIATO".
MA "IL BIANCHETTO" E' MOLTO RICERCATO PERCHE' PROFUMATO E DI OTTIMO GUSTO
- **"TUBER MELANOSPORUM"**
E' "IL NERO PREGIATO" DI NORCIA (UMBRIA)
IN FRANCIA E' CONOSCIUTO COME "LA TRUFFE DU PERIGORD" CHE E' IL CENTRO DI COMMERCIALIZZAZIONE DI QUESTO TESORO SOTTERRANEO
MOLTO RICERCATO, COSTA CIRCA LA META' DEL BIANCO PREGIATO
- **"TUBER AESTIVUM" E "TUBER ZINCINATUM"**
E' "LO SCORZONE" APPREZZATO PER IL BUON PROFUMO, MA ANCHE PERCHE' SI PRESTA A MOLTI USI IN CUCINA
IN AUTUNNO SI TROVA L' "ZINCINATUM" O "NERO DI FRAGNO" (PAESE DELL' EMILIA), PIU' GUSTOSO DELLO "SCORZONE", DEL QUALE SEMBRA ESSERE LA FORMA MATURA AUTUNNALE
- **"TUBER BRUMALE" E "TUBER MUSCHATUM"**
E' "IL NERO D'INVERNO" MENO PREGIATO DEI PRECEDENTI
SI PRESENTA IN 2 FORME:
 - IL "BRUMALE" PIU' CONSUMATO
 - IL "MUSCHATUM", CHE ODORA DI MUSCHIO

- "TUBER MACROSPORUM"

IL "GRIGIONE" E' MENO CONOSCIUTO E PIU' RARO DEGLI ALTRI TARTUFI NERI, MA E' MOLTO APPREZZATO DAI TARTUFAI E BUONGUSTAI PER L'AROMA E L'OTTIMO GUSTO (RICORDANO QUELLI DEL BIANCO PREGIATO)

- "TUBER MENSENTERICUM"

E' "IL NERO DI BAGNOLI" (IN IRPINIA-CAMPANIA), PERCHE' LA CITTA' IRPINA E' IL CENTRO DI COMMERCIALIZZAZIONE DI QUESTO 'NERO' (CHE SA DI ACIDO FENICO E AGLIO HA UN PROFUMO FORTE (DI DISINFETTANTE OSPEDALIERO), NON A TUTTI GRADEVOLE IN IRPINIA E' RACCOLTO NELLE ALTE FAGGETE, DOVE IL SUO ODORE E' MENO INTENSO E MENO SGRADIVOLE COSTA MENO DEGLI ALTRI TARTUFI

= "TERFEZIA ARENARIA" E "OLBIENSIS"

IN SARDEGNA RACCOLGONO E CONSUMANO LE "TERFEZIE", MOLTO MENO PREGIATE DEI TARTUFI (ANCHE I ROMANI LE CONSUMAVANO) CRESCONO INTERRATE NELLA SABBIA, SOTTO FIORI GIALLI, BEN CONOSCIUTI DAI SARDI, VICINO AL MARE

NOTA. ESISTONO, PURTROPPO, ANCHE TARTUFI TOSSICI O MALEODORANTI O SGRADIVI DI SAPORE. ECCO QUALCHE ESEMPIO:

- "CHOIROMYCES MEANDRIFORMIS"

E' TOSSICO, E' PERICOLOSO PERCHE' ASSO MIGLIA GROSSO L'ANIMATE AL 'BIANCO PREGIATO', MA DA VECCHIO EMANA UN ODORE PUZZOLENTE IL NOME POPOLARE E': "TRIFOLA BIANCA MATTA" E "TARTUFO DEI MAIALI" - DA EVITARE

- "TUBER DRYOPHILUM"

E' PRATICAMENTE SENZA ODORE, DI SAPORE INSIGNIFICANTE ASSOMIGLIA AL "TUBER BORCHII", CHE HA PROFUMO BUONO, VAGAMENTE AGLIACEO

- "TUBER FOETIDUM"

CON INTENSO ODORE DI ACETONE

- "TUBER GENNADII"

CON PESSIMO ODORE DI "PIEDI SPORCHI"

- "TUBER INDICUM" E "HYMALAYENSIS"

SENZA PROFUMO. USATI, CON IMBROGLIO, AL POSTO DEI NERI NOSTRI

FUNGHI VELENOSI MORTALI O TOSSICI

1) VELENOSI MORTALI

= "AMANITA PHALLOIDES"

LA "TIGNOSA VERDOGNOLA" SI RICONOSCE PER IL COLORE VERDE, PIU' O MENO INTENSO DEL CAPPELLO

- "AMANITA VERNA"

PRIMAVERILE, TUTTA BIANCA CANDIDA (CAPPELLO, LAMELLE E GAMBO)

- "AMANITA VIROSA"

CON CAPPELLO CONICO

CON GAMBO FIOCCOSO. PIU' RARA DELLE ALTRE 2

NOTA

BASTANO ANCHE POCHI GRAMMI (20-30) DI QUESTI FUNGHI MICIDIALI, PER DARE LA MORTE AL MALCAPITATO (O AI MALCAPITATI) CHE LO CONSUMA. SONO PERICOLOSISSIMI ANCHE PERCHE' I MOLTI VELENI CHE ESSI CONTENGONO, NON FANNO EFFETTO SUBITO DOPO L'INGESTIONE, MA SOLO QUANDO ARRIVANO AL FEGATO (DOPO 5-6 ORE CIRCA) E NE DISTRUGGONO LE CELLULE. DUNQUE: MASSIMA ATTENZIONE, PERCHE' L'AVVELENAMENTO DI QUESTE AMANITE E' ORRIBILE, SPA-YEN-TOSO

= "CORTINARIUS ORELLANUS"

SENZA VOLVA NE' ANELLO

CON PICCOLI RESTI DELLA 'CORTINA' SUL GAMBO

DI COLORE: ROSSO-MATTONI

IL SUO FORTISSIMO VELENO PUO' FARE EFFETTO ANCHE 15 GIORNI DOPO L'INGESTIONE DEL FUNGO HA PROVOCATO MOLTI MORTI IN POLONIA

ALTRI CORTINARI ROSSI, UGUAMENTE VELENOSI MORTALI:

- "CORTINARIUS SPECIOSISSIMUS"

DI UN ROSSO MOLTO APPARISCENTE

- "CORTINARIUS SANGUINEUS"

DI UN ROSSO COLOR SANGUE

= "GALERINA MARGINATA"

NASCE A PICCOLI GRUPPI SUI TRONCHI SECCHI DI DIVERSE PIANTE (CONIFERE E LATIFOGLE)

E' UN FUNGHETTO VELENOSO MORTALE, MOLTO INSIDIOSO PERCHE' ASSOMIGLIA, NOTEVOLMENTE AI CHIODINI E ALLA FAMIGLIOLA GIALLA

SI DISTINGUE DAI CHIODINI 'BZIONI' PER:

- L'ANELLO PICCOLO E CADUCO
- IL FRAGILE GAMBO FILAMENTOSO

= "LEPIOTA - HELVEOLA"

PICCOLA, MOLTO PERICOLOSA:
PUO' UCCIDERE CHI LA CONSUMA

- "JOSSELANDII"

CON CAPPELLO MARRONCINO

- "BRUNO-INCARNATA"

CON CAPPELLO SCURO

NOTA. TUTTE LE LEPIOTE (SENZA VOLVA MA CON ANELLO) DI PICCOLA TAGLIA NON DEVONO MAI ESSERE RACCOLTE, PERCHE' SONO TOSSICHE O ALMENO SOSPETTE

DA AMMIRARE PER LA LORO BELLEZZA, MA DA LASCIARE AL LORO POSTO, NEI PRATI O NEI BOSCHI

= "LYOPHYLLUM CONNATUM"

CRESCE A GRUPPI DI 'INDIVIDUI' MOLTO RAVVICINATI AI BORDI DELLE STRADE, SUI SENTIERI, IN MEZZO AI CESPUGLI...

E' STATO CONSUMATO A LUNGO COME OTTIMO COMMESTIBILE FINO A QUANDO UNA RICERCA AUSTRIACA SUI TOPI (REALIZZATA ALCUNI ANNI FA) 'AVREBBE' DIMOSTRATO CHE E' UN FUNGO TOSSICO E ADDIRITTURA CANCEROGENO

PER QUESTO MOTIVO, E' NECESSARIO NON CONSUMARE PIU' QUESTO FUNGO

2) FUNGHI VELENOSI, TALVOLTA MORTALI

- "ENTOLOMA LIVIDUM" O "SINUATUM"

BEL FUNGO DAL CAPPELLO BIANCO, CHIAMATO "LE PERFIDE" DAI FRANCESI PERCHE' PUO' ESSERE CONFUSO CON SPECIE COMMESTIBILI. INFATTI LE SUE LAMELLE, INIZIALMENTE BIANCHE, DIVENTANO ROSATE E POI PIU' O MENO ARANCIAIE, E HANNO UN GRADEVOLE PROFUMO DI FARINA

- "TRICHOLOMA PARDINUM" O "TIGRINUM"

BELLO, MA PERICOLOSO PERCHE' PUO' ESSERE FACILMENTE SCAMBIATO CON I TRICOLOMI COMMESTIBILI, COME IL "TERREUM", IL "PORTENTOSUM", ECC.

SI DISTINGUE DAI TRICOLOMI COMMESTIBILI PER:

- IL GAMBO PIENO
- LE CHIAZZE TIPICHE DEL CAPPELLO, A MACCHIA DI LEOPARDO
- **"AMANITA PANTHERINA"**
 PUO' ESSERE CONFUSA CON AMANITE COMMESTIBILI, COME LA "RUBESCENS" LA "SPISSA" ECC.
 HA IL CAPPELLO COSPARSO DI MOLTI PUNTINI FIOCCOSI, SIMILI (NON UGUALI) A QUELLI DELL'"AMANITA MUSCARIA", UGUALMENTE TOSSICA
 L'ORLO DEL SUO CAPPELLO E' STRIATO
 L'ANELLO E' POSTO NELLA PARTE SUPERIORE DEL GAMBO
 PUO' PROVOCARE GRAVI INTOSSICAZIONI
 - SUL SISTEMA NERVOSO
 - SULL'APPARATO GASTRO-INTESTINALE
- **"AMANITA MUSCARIA"**
 E' IL FUNGO DELLE FATE, AMMIRATO DAI BAMBINI IN MOLTE PARTI DEL MONDO
 HA IL CAPPELLO ROSSO, PUNTEGGIATO DA MINUSCOLI 'GRANI' BIANCHI
 E' DETTA "MUSCARIA" PERCHE' IL SUO VELENO SERVIVA A UCCIDERE LE MOSCHE
 PUO' PROVOCARE GRAVI DISTURBI AL SISTEMA NERVOSO E ALL'APPARATO GASTRO-INTESTINALE
- **"OMPHALOTUS OLEARIUS"**
 IL "FUNGO DELL'ULIVO" PUO' ESSERE CONFUSO GROSSOLANAMENTE CON IL GALLETTO, CHE TUTTAVIA E' BEN DIVERSO PER FORMA E COLORE
 E' FOSFORESCENTE
 NASCE SOTTO L'OLIVO E ANCHE SOTTO LE QUERCE
 CAUSA INTOSSICAZIONI GASTROENTERICHE
 SI DISTINGUE PER IL COLORE ROSSO-ARANCIONE DEL CAPPELLO E LE LAMELLE COLORATE DECORRENTI
- **"GIROMYCEA ESCULENTA"**
 E' MOLTO PERICOLOSO, PERCHE' PUO' ESSERE CONFUSO CON LE MORCHELLE COMMESTIBILI
 CONSUMATO IN QUANTITA' ABBONDANTE PUO' ESSERE VELENOSO MORTALE (INFATTI HA PROVOCATO DELLE MORTI)
 HA LA 'MITRA' CARATTERIZZATA DA TIPICHE CIRCONVOLUZIONI 'CEREBRALI'
 DA EVITARE ANCHE LA "GIROMYCEA GIGAS", PIU' GROSSA DELL'"ESCULENTA", VENDUTA COME COMMESTIBILE IN ALCUNI PAESI (ESEMPIO: IN FINLANDIA)

- "BOLETUS FELLEZIS"

BOLETO AMARISSIMO CHE SI PUO' CONFONDERE CON I PORCINI, IN PARTICOLARE CON IL "RETICULATUS" (O "AESTIVALIS")

SI DISTINGUE PER:

- IL FITTO RETICOLO DEL GAMBO
- I PORI CHE DIVENTANO ROSA QUANDO IL FUNGO MATURA

- "CLITOCYBE RIVULOSA", "DEALBATA"

SONO FUNGHETTI BIANCASTRI, DIFFUSI QUASI OVUNQUE: NEI BOSCHI, NEI GIARDINI, NEL VERDE DEGLI EDIFICI SCOLASTICI...

SONO VELENOSE, PERCHE' CONTENGONO UNA DOSE DI "MUSCARINA" (IL VELENO DELL' "AMANITA MUSCARIA") PROPORZIONALMENTE PIU' ALTA RISPETTO A QUELLA CONTENUTA NELL' "AMANITA MUSCARIA"

- "LACTARIUS TORMINOSUS"

E' UN LATTARIO A LATTICE BIANCO CHE PROVOCA GRAVI COLICHE INTESTINALI

- "PAXILLUS INVOLUTUS"

FUNGO COMUNE, DIFFUSO E PURTROPPO VELENOLO

HA L'ORLO DEL CAPPELLO 'RIMBOCCATO' ALL'INTERNO, A CONTATTO CON LE LAMELLE AL TOCCO ANNERISCE VISTOSAMENTE

- "PAXILLUS ATROTOMENTOSUS"

PIU' RARO DEL "PAXILLUS INVOLUTUS"

E' UN FUNGO GROSSO CON IL GAMBO 'TOMENTOSO' (RICOPERTO DI 'PELI') ALL'ESTREMITA'

- "BOLETUS SATANAS"

BELLISSIMO: GROSSO E CARNOLO CON CAPPELLO BIANCO SPORCO CON IL GAMBO PANCILITO E ROSSO FIAMMANTE CAUSA UNA GRAVE INTOSSIGAZIONE SE VIENE INGERITO CRUDO E' ASSOLUTAMENTE DA EVITARE

- "CLITOCYBE NEBULARIS"

IL "NEBBIONE" E' UN FUNGO AUTUNNALE MOLTO DIFFUSO E CONOSCIUTO

IN MOLTE PARTI D'ITALIA (LIGURIA, TOSCANA...) E' STATO CONSUMATO A LUNGO, MA E' ASSOLUTAMENTE DA EVITARE PERCHE' E' TOSSICO. E' STATO ACCERTATO SCIENTIFICAMENTE, INFATTI, CHE LE

SUE TOSSINE SI DEPOSITANO NEL FEGATO, CHE NON RIESCE A SMALTIRLE, E COSI' POCO A POCO SI AMMALA

- "TRICHOLOMA EQUESTRE"

BELLISSIMO FUNGO CHE PER MOLTISSIMI ANNI E' STATO CONSUMATO COME OTTIMO COMESTIBILE PER IL SUO GUSTOSO SAPORE. E' GIALLO

PURTROPPO, ALCUNI ANNI FA HA PROVOCATO ALCUNI MORTI IN FRANCIA, FORSE A CAUSA DI UN CONSUMO TROPPO ABBONDANTE. DA ALLORA, IL SUO CONSUMO E' STATO PROIBITO ANCHE IN ITALIA

IL "TRICHOLOMA SULPHUREUS" INVECE, SIMILE ALL' "EQUESTRE", MA CON LAMELLE PIU' SPAZIATE E ODORE CATTIVO, E' STATO SEMPRE BANDITO DAL CONSUMO, PERCHE' E' TOSSICO

- "LEUCOAGARICUS LEUCOTHITES"

UN TEMPO ERA CONOSCIUTO COME "LEPIOTA NAUCINA"

DI COLORE BIANCO, CON LAMELLE LEGGERMENTE ROSATE E CON PICCOLO ANELLO SUL GAMBO

CRESCE ABBONDANTE NEI PRATI E NEI CAMPI CONCIMATI

SEMBRA CHE ABBAIA PROVOCATO DEI DISTURBI GASTROINTESTINALI, PERCIO', ALMENO PER IL PRINCIPIO DI PRECAUZIONE, DEV' ESSERE ESCLUSO DAL CONSUMO

- "TRICHOLOMA VIRGATUM"

SPUNTA NEI BOSCHI DI CONIFERE GIA' IN ESTATE CON CAPPELLO GRIGIO-ARGENTATO E ZIMBONE CENTRALE

E' TOSSICO E PURTROPPO SI PUO' CONFONDERE FACILMENTE CON SPECIE DIVERSE DI TRICOLOMI COMESTIBILI, MA E' AMARO E 'PEPATO'

- "CALOCERA VISCOSA"

CRESCE TUTTO L'ANNO SU LEGNO E TRONCHI MARCESCENTI, CON PREDILEZIONE PER L'ABETE SI PUO' CONFONDERE CON 'MANINE' COMESTIBILI, COME LA "RAMARIA BOTRYTIS" E "RUFESCENS" E' TOSSICO

- "COPRINUS ATRAMENTARIUS"

IL "FUNGO DELL'INCHIOSTRO" A DIFFERENZA DEL "COPRINO CHIOMATO", A CUI ASSOMIGLIA, E' TOSSICO SE E' CONSUMATO CON ALCOL (VINO, LIQUORI, SPUMANTE...)

PUO' PROVOCARE DISTURBI FASTIDIOSI

- "RUSSULA ERETICA"

E' UNA COLOMBINA CERTAMENTE TOSSICA, ANCHE SE IN ALCUNE ZONE DELLA CALABRIA VIENE CONSUMATA

MOLTO COMUNE, SI DISTINGUE PER IL ROSSO VISTOSO DEL CAPPELLO E PER IL SAPORE PICCANTE DELLA SUA POLPA

SI PUO' CONFONDERE CON LA "COLOMBINA DORATA", DI BUONA COMESTIBILITA', CHE TUTTAVIA HA LAMELLE GIALLE (NON BIANCHE) E IL GAMBO GIALLO (NON BIANCO)

- "RUSSULA SARDONIA"

E' UNA COLOMBINA AUTUNNALE, COMUNE NEI BOSCHI DI CONIFERE

IL SUO CAPPELLO E' VARIABILE, DAL CHIARO ALLO SCURO

IL GAMBO GENERALMENTE E' DI COLORE ROSA-ROSSICCIO

E' PICCANTE E TOSSICA
DA NON CONSUMARE

- "TROCYBE PATOUILLARDI"

E' UN FUNGO PRIMAVERILE PERICOLOSO, PERCHE' VIENE SCAMBIATO CON L'OTTIMO 'PRUGNOLO'

SI RICONOSCE PER IL CAPPELLO CONICO LE LAMELLE ROSATE, CHE NON PROFUMANO DI FARINA, E PER LA FORMA COMPLESSIVA, DIVERSA DA QUELLA DEL 'PRUGNOLO'

SI MACCHIA DI ROSSO AL TOCCO

- "ENTOLOMA VERNUM"

FUNGHETTO PRIMAVERILE TOSSICO, CHE SI PUO' CONFONDERE CON LA GUSTOSA (COTTA!)

"COLLYBIA ESCULENTA", CHE NASCE, PICCOLO E GRAZIOSO, SULLE PIGNE CADUTE DEGLI ABETI ROSSI

IL "VERNUM" INVECE, NASCE SOTTO I PINI

- "HEBELOMA SINAPIZANS" E "CRUSTULIFORME"

GLI "HEBELOMA" NASCONO SOTTO CONIFERE E LATIFOGHE

IL "SINAPIZANS" SI DISTINGUE DAL "CRUSTULIFORME" PERCHE' HA IL CAPPELLO ROSSASTRO CON UMBONE PIU' SCURO AL CENTRO (QUELLO DEL "CRUSTULIFORME" E' UNIFORME).
NON COMESTIBILI, COME TUTTI GLI "HEBELOMA"

FUNGHI CHE SI POSSONO CONSUMARE (ANCHE) CRUDI

SONO POCCHI I FUNGHI COMMESTIBILI CHE SI POSSONO MANGIARE CRUDI

SI POSSONO CONSUMARE SOLO IN PICCOLE QUANTITÀ,
CON AGGIUNTA DI:

- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- QUALCHE GOCCIA DI LIMONE
- UN PIZZICO DI SALE
- ED EVENTUALMENTE PICCOLE SCAGLIE DI PARMIGIANO
(CHE PERÒ PUÒ 'COPRIRE' IL SAPORE DEL FUNGO(HI))

I FUNGHI ABITUAMENTE CONSUMATI CRUDI SONO:

- "**AMARITA CAESAREA**": "OVOLO"
SI USANO CRUDI SIA IL CAPPELLO CHE IL GAMBO,
RIDOTTI A PICCOLE FETTE
L'OVOLO CRUDO È MOLTO RICERCATO E CONSUMATO
- **LE 4 SPECIE DI PORCINI**
 - "BOLETUS - EDULIS"
 - AESTIVALIS "O" RETICULATUS"
 - AEREUS"
 - PINOPHYLUS "O" PINICOLA"

SI RACCOMANDA DI CONSUMARE CRUDI SOLO GIOVANI
ESEMPLARI IN PICCOLE DOSI

IL "PINOPHYLUS" È MENO PROFUMATO DEGLI ALTRI
PORCINI, MA ANCH'ESSO PUÒ ESSERE MANGIATO
CRUDO PER IL SUO OTTIMO SAPORE

- "**MACROLEPIOTA PROCERA**"
DELLA "MAZZA DI TAMBUIRO" SI USANO CRUDI
SOLO I CAPPELLI GIOVANI, RIDOTTI A PICCOLE
FETTE
È DI SAPORE ECCELLENTE

- "**COPRINUS COMATUS**"
IL "COPRINO CHIOMATO" FINO A QUANDO
LE SUE LAMELLE SONO COMPLETAMENTE
BIANCHE, PUÒ ESSERE CONSUMATO CON
GRANDE RISULTATO
IL SAPORE È DELICATO, MA GUSTOSO

- "RUSSULA VIRESCENS" ("COLOMBINA VERDE")

IL "VERDONE" HA BUON SAPORE DI NOCCIOLA ANCHE DA CRUDO ED E' PIACEVOLMENTE CROCCANTE

- "RUSSULA AURATA" ("COLOMBINA DORATA")

LA "COLOMBINA DORATA" 'SOSIA' DELL' "OVOLO" (MASENZIA 'VOLVA NE' ANELLO) E' PRELIBATA ANCHE DA CRUDA, PER IL SAPORE DELICATO, MA GUSTOSO, DI NOCE O DI NOCCIOLA

- "PLEUROZUS OSTERCHUS"

L' "ORECCHIONE" HA SAPORE INTENSO, PER QUESTO CONVIENE CONSUMARE SOLO PICCOLI GIOVANI ESEMPLARI

- "POLYPORUS PES CAPRAE"

IL "BARBONE", COME E' CHIAMATO NEL TREVIGIANO, E' POCO CONOSCIUTO E ABBASTANZA RARO, MA ABBONDANTE E APPREZZATO NEI LUOGHI DI CRESCITA

E' CONSUMATO DA GIOVANE, ANCHE CRUDO PER IL SUO GUSTO GRADEVOLE

- "AGARICUS CAMPESTRIS, ARVENSIS, BITORQUIS, MACROSPORUS, AUGUSTUS, ESSETTEI"

I "PRATAIOLI" SONO CONSUMATI CRUDI SOLO QUANDO LE LAMELLE SONO BIANCHE O SOLO LEGGERMENTE ROSATE

L' "ARVENSIS", L' "AUGUSTUS" E L' "ESSETTEI" HANNO UN PIACEVOLE PROFUMO DI MANDORLE
L' "ARVENSIS" E' SQUISITO ANCHE DA CRUDO

- "GOMPHUS CLAVATUS" ("FUNGO DELLA CARNE")

E' UN 'FUNGHETTO' DI MONTAGNA MOLTO RICERCATO DA CHI LO CONOSCE

SIMILE AL GALLETTO, MA HA IL CAPPELLO E IL GAMBO PIU' SCURI (VIOLETTI) E CARNOSI
IL "FUNGO DELLA CARNE" E' CONSUMATO ANCHE CRUDO PER IL SUO SAPORE DOLCE

- "GUEPINIA RUFATA" O "GYRO CEPHALUS RUFUS"

BELLISSIMO FUNGHETTO ROSSO, CHE CRESCE A GRUPPETTI NEI BOSCHI DI MONTAGNA (SOPRATTUTTO SOTTO ABETI ROSSI)

E' OTTIMO CONSUMATO CRUDO: SA DI MUSCHIO E DI PICCOLE ERBE SELVATICHE

CONDITO CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SUCCO DI LIMONE, DEV' ESSERE LASCIATO RIPOSARE ALMENO MEZZ'ORA PRIMA DEL CONSUMO

- "LYOPHYLLUM GEORGII" O "CALOCYBE GAMBOSA"
("PRUGNOLO")

PICCOLE FETTINE CRUDE DI "PRUGNOLO" AGGIUNTE A PEZZI GIA' COTTI DELLO STESSO "PRUGNOLO" IN UN RISOTTO DANNO UN TOCCO FANTASTICO AL PIATTO, COME FOSSE PROFUMATO CON TARTUFO BIANCO PREGIATO

POLVERE DI FUNGHI

È MOLTO GUSTOSA PER IL CONDIMENTO DI VARI 'PIATTI'

COME BASE DEL CONDIMENTO È USATA LA POLVERE AROMATICA DELLO:

"STECCHERINO BRUNO"

("SARCODON IMBRICATUM")

TUTTAVIA IL SUO FORTE SAPORE NON È DATI TUTTI GRADITO

PER QUESTO LA POLVERE DELLO

"STECCHERINO BRUNO" È 'CORRETTA'

E INTEGRATA CON QUELLE DI:

- FINFERLO (GALLETTO)
- FINFERLA
- TROMBETTA DA MORTO
- GAMBE SECCHIE
- GAMBI DI MAZZE DI TAMBURO
- GAMBI DI "CLITOCYBE GEOTROPA"
- "CANTHARELLUS CINEREUS"
- "CANTHARELLUS TUBAEFORMIS"
- "CLITOPILUS PRUNULUS"
- ("FALSO PRUGNOLO")

NOTA. ALLA POLVERE DI FUNGHI SI PUÒ AGGIUNGERE POLVERE DI ERBE AROMATICHE E/O DI SPEZIE, MA COSÌ IL SAPORE CAMBIA NOTEVOLMENTE. COMUNQUE, "DE GUSTIBUS DISPUTANDUM NON EST" (NON SI DEVE DISCUTERE RIGUARDO AI GUSTI). COSÌ DISSE IL 'ROMANO' CESARE ALL'ASSAGGIO DI UN PIATTO 'BARBARO'

FUNGHI SECCHI

NON ESISTONO PARTICOLARI DIFFICOLTÀ A FARE SECCHI I FUNGHI, MA SPESSO NON NE VALE LA PENA, PERCHÉ MOLTI PERDONO L'AROMA E IL GUSTO CHE AVEVANO DA FRESCHI, E ALTRI PUR CONSERVANDOLI, NON MERITANO DI ESSERE 'SECCATI POICHÉ' NON HANNO GRANDE VALORE GASTRONOMICO

FUNGHI SECCHI PIÙ NOTI E COMMERCIALIZZATI

- **I 4 PORCINI**: SONO USATI ANCHE SECCHI, MA OCCORRE PRECISARE CHE, CON L'ESSICCAMENTO, CAMBIANO AROMA E GUSTO RISPETTO A QUANDO ERANO FRESCHI. DA SECCHI, INVECE, SONO UTILIZZATI SOPRATTUTTO COME 'SPEZIE' PER AROMATIZZARE I 'PIATTI'
- **LE SPUGNOLE O MORCHELLE**: A DIFFERENZA DEI PORCINI, DA SECCHIE MANTENGONO LO STESSO PROFUMO E LO STESSO GUSTO CHE AVEVANO DA FRESCHE. DUNQUE POSSONO ESSERE USATE PER GLI STESSI 'PIATTI' PER I QUALI SONO CONSUMATE DA 'CRUDE', PERCHÉ DANNO SEMPRE AL PALATO SENSAZIONI STRAORDINARIE
- **LE GAMBE SECCHIE**: FRESCHE O SECCHIE, CONSERVANO SEMPRE LE STESSO ECCELLENTI QUALITÀ GASTRONOMICHE E PER DI PIÙ RISPETTO ALLE MORCHELLE, ESPRIMONO UN SAPORE PIÙ INTENSO DI FUNGO
- **LE FINFERLE**: LA FINFERLA, UNA VOLTA SECCA, PERDE PARTE DEL SUO AROMA DI FRUTTA MISTA CHE LA DISTINGUE, MA CONSERVA MOLTA PARTE DEL COLORE ARANCIONE DEL GAMBO, CHE DA UN TOCCO DI VIVACITÀ E GODIMENTORI 'PIATTI'
- **LE TROMBETTE DA MORTO**: RESTANO OTTIME ANCHE DA SECCHIE. L'UNICO ACCORGIMENTO È QUELLO DI ABBINARE AL NERO DELLE TROMBETTE UN COLORE VIVACE (IL GIALLO DELL'UOVO O QUELLO DELLA POLENTA, ECC.)
- **IL "CANTHARELLUS CINERELIS"**: VA BENISSIMO ANCHE DA SECCO, PERCHÉ È PIÙ PROFUMATO DELLA TROMBETTA DA MORTO
- **IL "CANTHARELLUS TUBAEFORMIS"**: PUÒ ESSERE CONSUMATO SECCO, MA È MENO PROFUMATO DELLA FINFERLA
- **ALTRI BOLETI**, CHE POSSONO SOSTITUIRE I PORCINI SECCHI, MA CON RISULTATI SPESSO INFERIORI: "BOLETUS BADIUS" (MOLTO BUONO ANCHE SECCO); I LECCINI GRIGIE ROSSI; I BOLETI A POLPA GIALLA ("REGIUS" E "APPENDICULATUS"); I BOLETI A PORI ROSSI ("LURIDUS" ED "ERYTHROPUS") PER OTTENERE BUONI RISOTTI. L'"IMPOLITUS" PER FARE ECCELLENTI MINESTRE. IL CAPPELLO DELLA MAZZA DA TAMBURÒ È USATO IN TOSCANA PER ARRICCHIRE I SUGHI. SPLENDIDO

FUNGHI SOTT'OLIO

I FUNGHI CHE POSSONO ESSERE FATTI SOTT'OLIO SONO TANTISSIMI, DI MOLTE SPECIE

ECCO UN ELENCO AMPIO, MA NON ESAUSTIVO

MARZUOLI - ENTOLOMI PRIMAVERILI - PLEUROTI -
 - LIOFILLO LORICATO - BOLETUS EDULIS E
 PINOPHYLLUS - RUSSULA MUSTELINA - ALBATRELLUS
 (O POLYPORUS) OVINUS - DENDROPOLYPORUS
 UMBELLATUS - ROZITES CAPERATUS -
 - HYGROPHORUS OLIVACEOALBUS - BOLETUS
 ERYTHROPUS - HYGROPHORUS CAPRINUS
 (O CAMAROPHYLLUS) - CLITOCYBE INFUNDIBULIFORMIS -
 - CORTINARIUS VARIUS - LACTARIUS DETERRIMUS -
 - BOLETUS ELEGANS (LARICINO) - RUSSULA
 CYANOXANTHA (COLOMBINA MAGGIORE) - CANTHARELLUS
 LUTESCENS (FINFERLA) - HYGROPHORUS PUDORINUS
 (BUONO SOLO SOTT'OLIO, DA FRESCO PUZZA 'DI PIEDI') -
 - CORTINARIUS PRAESTANS - RAMARIA BOTRYTIS
 (DITOLA O MANINA 'BOTRYTIS') - BOLETUS CHRYSENTERON
 (BOLETINO 'CHRYSENTERON') - TRICHOLOMA
 COLUMBETTA - LYOPHYLLUM FUMOSUM - FISTULINA
 HEPATICA (LINGUA DI BUE) - CANTHARELLUS TUBAEFORMIS -
 - BOLETUS LUTEUS, GRANULATUS E COLLINITUS
 (PINAROLI) - TRICHOLOMA TERREUM E MORETTE
 SIMILI - TRICHOLOMA PORTENTOSUM - CLITOCYBE
 GEOTROPA E ALEXANDRI - RHODOPAXILLUS NUDUS
 (AGARICO VIOLETTO) - HYGROPHORUS RUSSULA
 (LARDAIOLO ROSSO) - HYGROPHORUS PENARIUS
 (LARDAIOLO BIANCO) - HYGROPHORUS PERSONII
 O DI CHROUS - LACTARIUS DELICIOSUS E SIMILI -
 (SANGUINELLI) - ARMILLARIA MELLEAE E SIMILI
 (CHIODINI) - LECCINUM LEPIDUM E SARDGUM
 O CORSICUM (LECCINI) - PLEUROTUS ERYNGII
 (CARDONCELLO) - ALBATRELLUS (O POLYPORUS)
 CONFLUENS (FUNGO DEL PANE) (OTTIMO SOTT'OLIO) -
 - RAMARIA RUFESCENS (COMESTIBILE COME
 LA "RAMARIA BOTRYTIS", PIU' COMUNE E PIU' CONOSCIUTA) -
 - BIANNULARIA IMPERIALIS ('FUNGO PATATA',
 OTTIMO SOTT'OLIO) - GRIFOLA FRONDOSA
 (DI GRANDI DIMENSIONI: ANCHE 40-50 KG DI PESO)

COME FARE I FUNGHI SOTT'OLIO

PER FARE BENE I FUNGHI SOTT'OLIO NON OCCORRE ESSERE UN GRANDE CUOCO, MA E' NECESSARIO CONOSCERE E RISPETTARE CON CURA I DIVERSI 'PASSAGGI' DEL PROCEDIMENTO, ALTRIMENTI SI RISCHIA DI DOVER BUTTARE VIA IL VASETTO (O I VASETTI) CON I FUNGHI DANNEGGIATI DALLA MUFFA O AVVELENATI DAL BOTULINO

1) PULIZIA E LAVATURA DEI FUNGHI

ANZITUTTO OCCORRE PULIRE BENE E LAVARE ATTENTAMENTE I FUNGHI, DA METTERE SOTT'OLIO POI TAGLIARE A META' (O IN PIU' PARTI) I FUNGHI GRANDI

2) PREPARAZIONE DEL LIQUIDO DI COTTURA

QUINDI E' NECESSARIO PREPARARE UN LIQUIDO DI COTTURA, FORMATO DA:

- 3 PARTI DI ACQUA
- 1 PARTE DI ACETO BIANCO,
QUANDO I FUNGHI HANNO CARNE SODA, CROCCANTE ED ELASTICA
ESEMPI: LATTARI, COLOMBINE, FINFERLE, FUNGHI DEL PANE
- MENO DI 1 PARTE DI ACETO BIANCO (MAI AL DI SOTTO DI 1 PARTE DI ACETO PER 4 PARTI DI ACQUA)
QUANDO I FUNGHI HANNO POLPA SPUGNOSA CHE ASSORBE MOLTA ACQUA
ESEMPI: PINAROLI, PORCINI DEL CASTAGNO, VARIE SPECIE DI PORCINI

AL LIQUIDO DI COTTURA DEV'ESSERE SEMPRE AGGIUNTO DEL SALE IN ABBONDANTE QUANTITA': 1 CUCCHIAIO PIENO IN 1 LITRO DI ACQUA E DI ACETO

3) AROMATIZZAZIONE DEL LIQUIDO DI COTTURA

IL LIQUIDO DI COTTURA DEV'ESSERE AROMATIZZATO SIA PER IL GUSTO CHE PER LA BUONA CONSERVAZIONE DEI FUNGHI

IN 1 LITRO DI ACQUA E DI ACETO BIANCO LA RICETTA BASE PREVEDE:

- ALMENO 3 SPICCHI DI AGLIO
- 1 CUCCHIAINO RASO DI PEPE NERO
- 3 CUCCHIAI DI BACCHE DI GINEPRO
- 1 CHIODO DI GAROFANO

A QUESTI AROMI DI BASE SE NE POSSONO AGGIUNGERE ALTRI, COME: CIPOLLA, ROSMARINO, CORIANDOLO, PEPERONCINO, CANNELLA (POCA)

4) BOLLITURA DEL LIQUIDO

IL LIQUIDO COSI' AROMATIZZATO VIENE POSTO SUL FUOCO DENTRO UNA PENTOLA MUNITA DI COPERCHIO - QUINDI VIENE PORTATO A BOLLORE. POI LA FIAMMA DEL FUOCO DEVE ESSERE ABBASSATA AL MINIMO E IL LIQUIDO AROMATIZZATO DEV'ESSERE TENUTO SUL FUOCO PER 1 DECINA DI MINUTI, CON LA PENTOLA SEMPRE CHIUSA DAL COPERCHIO

5) COTTURA DEI FUNGHI

LA COTTURA DEI FUNGHI SI SVOLGE IN QUESTO MODO:

- I FUNGHI VANNO POSTI TUTTI INSIEME NEL LIQUIDO DI COTTURA
- SI ALZA IL FUOCO
- APPENA RIPRESO IL BOLLORE, SI ABBASSA LA FIAMMA E SI LASCIANO CUOCERE I FUNGHI A UN CALORE SUFFICIENTE A FAR 'FREMERE' IL LIQUIDO
- OGNI TANTO OCCORRE ALZARE IL FUOCO ED ELIMINARE LA SCHIUMA CHE SI FORMA IN SUPERFICIE, USANDO LA SCHIUMAROLA (UN MESTOLO FORATO)
- DOPO (CIRCA) 15 MINUTI DALLA RIPRESA DEL CALORE, SI POSSONO TIRAR FUORI DALLA PENTOLA I FUNGHI COTTI, SEMPRE USANDO LA SCHIUMAROLA
SE I FUNGHI SONO PICCOLI, LA DURATA DI COTTURA PUO' ESSERE DI 12 MINUTI
SE INVECE SONO GRANDI, LA DURATA DELLA COTTURA SARA' DI 18 MINUTI

6) STESURA DEI FUNGHI COTTI SU UN PANNO PULITO

UNA VOLTA TIRATI FUORI DALLA PENTOLA I FUNGHI COTTI DEVONO ESSERE STESI SU UN PANNO PULITO E POI RICOPERTI DA UN ALTRO PANNO (O DAI BORDI DEL PRIMO PANNO SE E' ABBASTANZA GRANDE), COSI' SI ASCIUGANO PRIMA DI ESSERE COLLOCATI IN UN APPOSITO VASETTO

7) VERSAMENTO DEI FUNGHI ASCIUGATI NEL VASETTO

- SI VERSA ANZITUTTO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN UN BARATTOLO (O VASO) IN QUANTITA' SUFFICIENTE A RIEMPIRE CIRCA $\frac{1}{5}$ DEL VASO

- QUINDI SI INTRODUCONO NELL'OLIO I FUNGHI MANO MANO CHE ASCIUGANO
- SI CONTINUA AD AGGIUNGERE NUOVO OLIO EXTRAVERGINE PER FAR SI' CHE I FUNGHI RESTINO INTERAMENTE IMMERSI E NON SI FORMINO BOLLE DI ARIA
- OGNI TANTO CONVIENE SCHIACCIARE I FUNGHI CON UN CUCCHIAIO PER ELIMINARE TUTTI I VUOTI

8) CHIUSURA ERMETICA DEI FUNGHI NEL VASO

INFINE IL VASO CHE CONTIENE I FUNGHI (MAGARI DECORATI CON QUALCHE PICCOLA FOGLIA DI ALLORO E/O CON UN PO' DI AGLIO) DEVE ESSERE CHIUSO ERMETICAMENTE E CONSERVATO AL BUIO (MEGLIO SE SI PUO' AVVOLGERE IL VASO IN UN PANNO DI STOFFA O IN UN PEZZO DI CARTA STAGNOLA)

FUNGHI FRITTI

LA FRITTURA DEI FUNGHI E' UN'ARTE CHE SI APPRENDE CON L'ESPERIENZA E SOPRATTUTTO CON LA PASSIONE PER LA CUCINA

PER FARE UNA BUONA PASTELLA OCCORRONO:

- 1 UOVO INTERO
- 1 ETTO (O PIU') DI FARINA
- POCO SALE
- ACQUA MINERALE IN QUANTITA' SUFFICIENTE

UNA VOLTA OTTENUTA UNA CREMA QUASI LIQUIDA, SI AGGIUNGE IL SALE, SI IMMERGONO LE FETTE ASCIUTTE DEI FUNGHI NELLA PASTELLA, SI IMPREGNANO BENE DELLA CREMA, POI SI METTONO NELLA PADELLA, DENTRO L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GIA' CALDO

DOPO IL PRIMO COLPO DI CALORE, SI ABBASSA LA FIAMMA DEL FUOCO PER OTTENERE UNA COTTURA UNIFORME ANCHE ALL'INTERNO DELLA POLPA DEL FUNGO, PRIMA CHE LA SUPERFICIE DEL FUNGO COTTO DIVENTI TROPPO SCURA

QUINDI LE FETTE FRITTE VENGONO COLLOCATE SU APPOSITA CARTA DA CUCINA PER ESSERE ASCIUGATE ED ELIMINARE DEL TUTTO IL GRASSO IN ECCESSO

LE SPECIE DI FUNGHI IDEALI PER LA FRITTURA SONO:

- GLI OVOLI: POSSONO ESSERE FRITTI IN QUALSIASI MODO (CON PASTELLA, CON IMPANATURA, ECC.)
- I PORCINI: MATURI (CON PORI VERDI) (CON SEMPLICE PASSAGGIO NELLA FARINA BIANCA)
- LE MAZZE DI TAMBURRO: (MEGLIO SE IMPANATE)
- LE VESCE: "LANGERMANNIA GIGANTEA" E "CALVATIA UTRIFORMIS", ELIMINANDO SEMPRE LA DURA 'CUTICOLA' ESTERNA (MEGLIO SE IMPANATE)
- LA LINGUA DI BUE: (MEGLIO SE IMPANATA O "IN TEMPURA" ALLA GIAPPONESE)
- IL LECCINO: "LECCINUM LEPIDUM"

SONO INVECE SCONSIGLIATI PER LA FRITTURA IMMEDIATA QUEI FUNGHI CHE POSSONO ESSERE TOSSICI SE SONO MANGIATI CRUDI

SONO QUINDI DA ESCLUDERE DALLA FRITTURA IMMEDIATA:

- I CHIODINI
- LE "AMANITOPSIS" E ALTRE AMANITE
- I BOLETI CON LA POLPA CHE DIVENTA BLU QUANDO VIENE TAGLIATA
- LE MORCHELLE

ANCHE QUESTI FUNGHI, TUTTAVIA, POSSONO ESSERE CONSUMATI FRITTI, MA PRIMA E' NECESSARIO BOLLIRLI BENE O PRECUOCERLI, PER ELIMINARE COMPLETAMENTE LE SOSTANZE TOSSICHE 'TERMOLABILI', CHE SI VOLATILIZZANO COL CALORE

PER LA FRITTURA DELLE MORCHELLE E' NECESSARIO:

- TRIFOLARLE
- FARCIRLE CON UN RIPIENO
- INFINE FRIGGERLE IMPANATE O IN PASTELLA

ALTRI FUNGHI CHE, FRITTI, HANNO UNA BUONA RESA:

- IL LARDAIOLO ROSSO ("HYGROPHORUS RUSSULA")
- LE COLOMBINE ("RUSSULA CYANOXANTHA", "VIRESCENS" E "VESCA")
- I CARDONCELLI ("PLEUROTUS ERYNGII" E "FERULAE")
- LE ORECCHIETTE ("PLEUROTUS OSTREATUS")
- "BOLETUS BADIUS": DEV'ESSERE TAGLIATO A FETTE SOTTILI, PER CUOCERE BENE, MEGLIO SE PASSATE SOLO NELLA FARINA BIANCA O GIALLA
- ESEMPLARI QUASI MATURI DI:
 - "BOLETUS IMPOLITUS"
 - "BOLETUS FRAGRANS"
 - "BOLETUS APPENDICULATUS"
 - "BOLETUS REGIUS"

DEVONO ESSERE TAGLIATI A FETTE SOTTILI ANCHE:

- GIOVANI 'INDIVIDUI' DI PORCINELLI ("BOLETUS SCABRUM", "AURANTIACUM", ECC.)
- GIOVANI PINAROLI ("BOLETUS LUTEUS" "GRANULATUS" ECC.)
ELIMINANDO SEMPRE LA 'CUTICOLA' INDIGESTA

E' USANZA ACCOMPAGNARE I FUNGHI FRITTI CON UNA FETTA DI LIMONE, MA IL SUO SUCCO NON E' GRADITO A TUTTI

MEGLIO GUSTARLI CON UN'INSALATINA VERDE, UN CICORINO AFFETTATO SOTTILE, CHE PER IL SUO SAPORE AMARO BEN SI SPOSA CON IL DOLCE SUCULENTO DEL FUNGO FRITTO

PORCINELLI IN CUCINA

IN TAVOLA I PORCINELLI NON OFFRONO LE STESSE SODDISFAZIONI DEI PORCINI, MA COTTI NEL MODO GIUSTO DANNO VITA A 'PIATTI' APPETITOSI E STUZZIGANTI

I PORCINELLI HANNO DIVERSI DIFETTI:

- HANNO MOLTO SCARTO (SPECIALMENTE DEI GAMBI)
- DIVENTANO NERI IN COTTURA
- IL PROFUMO E IL GUSTO SONO MENO INTENSI E MENO GRADEVOLI DI QUELLI DEI PORCINI

MA HANNO ANCHE NOTEVOLI PREGI:

- SI POSSONO CONSERVARE SIA SECCHI CHE SOTT'OLIO (SONO POCHI I FUNGHI CHE POSSONO ESSERE COSI' CONSERVATI)
- IN COTTURA HANNO LA CAPACITA' DI ASSORBIRE IL GUSTO E IL PROFUMO DI ALTRI FUNGHI. COSI' RIESCONO A FARE BUONA MASSA IN UN MISTO

AFFINCHÉ I PORCINELLI ABBIANO UNA BUONA RESA IN CUCINA, OCCORRE SELEZIONARE SOLO GIOVANI ESEMPLARI CON POLPA SODA, LAVARLI E DARGLI UNA PRECOTTURA PERCHÉ SONO FACILMENTE DEPERIBILI E INVASI DAI VERMETTI

QUANDO SI DESIDERA FARLI SOTT'OLIO E' OPPORTUNO METTERE I GIOVANI ESEMPLARI ALMENO PER 10 MINUTI IN ACQUA E BICARBONATO, IN MODO DA FAR USCIRE DALL'INTERNO EVENTUALI LARVE O VERMETTI.

SE FOSSE NECESSARIO, E' MEGLIO TAGLIARE ILI PORCINELLOJI PER CONTROLLARE LO STATO DELL'INTERNO DEI FUNGHI

SE SI DECIDE DI FARLI SECCHI COLL'ESSICCATORE O ASCIUGANDOLI AL SOLE, SI RIDUCONO IN FETTE ALTE UN DITO.

IL RISULTATO SARA' APPREZZABILE, MA NON ECCEZIONALE, INFATTI:

LE FETTE SECCATE NON SARANNO MAI BELLE CHIARE, MA RESTERANNO GRIGIE-NERE, TUTTAVIA SEMPRE DI BUON SAPORE.

I GIOIELLI DEI BOSCHI E DEI PRATI

I FUNGHI INSIEME AI FIORI, ALLE FARFALLE E AGLI UCCELLI, RAVVIVANO BOSCHI, PRATIE E GIARDINI CON COLORI, SFUMATURE E FORME DI STREPITOSA BELLEZZA

OGNI FUNGO E' UN CAPOLAVORO DI ORIGINALITA' CHE SUSCITA FORTI EMOZIONI, MA VE NE SOLO ALCUNI CHE RESTANO IMPRESSI NELLA VISTA, NELLA MEMORIA E NEL CUORE PER LA LORO UNICITA': LA BRILLIANTEZZA DEI COLORI, LA DELICATEZZA DELLE TRASPARENZE, L'ARDITA GEOMETRIA DELLE FORME

QUESTE 'SINGOLARI' MERAVIGLIE NON DEVONO ESSERE RACCOLTE, ANCHE PERCHE' SONO FACILMENTE DEPERIBILI, MA POSSONO ESSERE AMMIRATE NEI LUOGHI DI CRESCITA

PER DI PIU' POSSONO ESSERE IMMORTALATE CON LE MODERNE MACCHINE FOTOGRAFICHE DIGITALI PER RIVEDERLE POI PERSONALMENTE A CASA O IN UFFICIO O PER MOSTRARLE CON ORGOGLIO AD AMICHE ED AMICI

NON E' POSSIBILE PRESENTARE E ILLUSTRARE TUTTI I FUNGHI-CAPOLAVORO DELLA NATURA, ANCHE PERCHE' OGNI FUNGAIUOLO HA I SUOI GUSTI E LE SUE PREFERENZE BASTA ELENCARE I PIU' NOTI E AMPIAMENTE FOTOGRAFATI

L'"HYGROCYBE PUNICEA" (DAL CAPPELLO E IL GAMBO DI UN ROSSO SUPERBO) E L'"HYGROPHORUS PRATENSIS" (DAL CAPPELLO E IL GAMBO DI COLORE GIALLO CALDO) SONO STATI MENZIONATI GIA' TRA I FUNGHI COMMESTIBILI, MA NON SI PUO' NON SOTTOLINEARE LA LORO AMMALIANTE BELLEZZA, CHE DIPINGE DI ROSSO E DI GIALLO LA TENERA, VERDE ERBA DEI PRATI MONTANI

I BOSCHI, A LORO VOLTA, SONO RICCHISSIMI DI FUNGHI CHE EMOZIONANO PER LA LORO STRUGGENTE BELLEZZA

1) "CALOCERA VISCOSA"

E' UN FUNGO VELENOSO, MA SI DISTINGUE NEL SOTTOBOSCO DELLE ABETAIE PER LA 'CESPUGLIOSITA' DEI SUOI RAMETTI ARANCIATI, SIMILI A GUIZZANTI LINGUE DI FUOCO

2) "GUEPINIA RUFA" O "GYROCEPHALUS RUFUS"

SI PRESENTANO COME PICCOLE LINGUETTE ROSSE, TURGIDE E GELATINOSE, CHE CRESCONO SUI DETRITI E VICINO ALLE CEPPAIE MARCESCENTI DI ABETE ROSSO

E' UN FUNGO COMMESTIBILE CRUDO, DI SAPORE DELICATO

3) "SARCOSCYFA COCCINEA"

ABBAGLIA LA VISTA PER LO SPLENDORE DEL SUO COLORE SCARLATTO

HA LA FORMA DI UN CALICE O COPPA DI COLORE ROSSO SCARLATTO O ARANCIATO ALL'INTERNO, MENTRE L'ESTERNO E' PIU' CHIARO E TRASLUCIDO. QUESTE COPPETTE MERAVIGLIOSAMENTE COLORATE SI STAGLIANO NEL VERDE SCURO DEL MUSCHIO AUTUNNALE O INVERNALE

E' UN FUNGO NON TOSSICO, MA NON HA NESSUN VALORE DI COMMESTIBILITA'

4) "FLEURIA AURANTIA"

LA "FATINA ARANCIONE" (COSI' E' CHIAMATA ALL'ESTERO) NASCE A GRUPPETTI DI COPPETTE ROSSO-ARANCIONE, CON BIANCA INFARINATURA ALL'ESTERNO DELLA SUPERFICIE, NEI VIALETTI E SENTIERI DEI BOSCHI DALLA TARDA PRIMAVERA ALL'AUTUNNO INOLTRO

QUANDO CI SI IMBATTE IN QUESTE SORPRENDENTI 'TRUPPE' COLORATE, ESPLODE UN SENTIMENTO INCOERCIBILE DI STUPORE E DI AMMIRAZIONE

E' UN FUNGHETTO COMMESTIBILE, MA E' OPPORTUNO NON RACCOGLIERLO NE' CONSUMARLO PER LA POCA CONSISTENZA DELLA SUA 'CARNE' E PER NON PRIVARE IL BOSCO DELLA SUA INSOSTITUIBILE DECORAZIONE MAGICA

5) "CALOSCYFA FULGENS"

E' DAVVERO UNA "BELLA COPPA FULGENTE", SPLENDENTE, CHE RISALTA CON DIVERSI ESEMPLARI NEL MUSCHIO O TRAGLIAGHI, A FINE INVERNO, SOTTO LE CONIFERE, CON PREFERENZA DEGLI ABETI O NEI BOSCHI MISTI

IL SUO COLORE DOMINANTE E' UN GIALLO-ARANCIONE VIVO, CON RIFLESSI VERDASTRI ALL'ESTERNO

DI NESSUN VALORE ALIMENTARE

6) "FAVOLASCHIA CALOCERA"

FUNGO ESOTICO DAL MERAVIGLIOSO COLORE ARANCIONE CHE SI E' ACCLIMATO ANCHE IN ITALIA E CRESCHE SU LEGNO MARCESCENTE DI SAMBUCCO E ROBINIA

SI PRESENTA A CENTINAIA DI ESEMPLARI, IN LUNGHE FILE ORDINATE, COME SOLDATINI DECORATI DAL CAPPELLINO ARANCIATO E DALLA SUPERFICIE SOTTOSTANTE DIVISA IN GRAZIOSE CELLETTE ESAGONALI, CHE SUGGERISCONO L'IDEA DI UN FUNGO-MERLETTO DI NESSUN INTERESSE ALIMENTARE

7) "HERICIAM CORALLOIDES"

E' CHIAMATO "FUNGO CORALLO", PERCHE' PER LA SUA FORMA SONTUOSA RICHIAMA ALLA MEMORIA I BIANCHI CORALLI DEGLI ESOTICI FONDI MARINI E' DIFFICILE DA INCONTRARE: CRESCE SU ALBERI MORTI, IN PARTICOLARE FAGGI E' UNA VERA OPERA D'ARTE DEL BOSCO, DA RISPETTARE E SALVAGUARDARE ANCHE SE IL FUNGO E' COMESTIBILE E, SEMBRA, ANTITUMORALE

8) "OUDEMANSIELLA MUCIDA"

SI CARATTERIZZA PER LA MOLTEPLICITA' DEI RIFLESSI E LA DELICATA TRASPARENZA PERLACEA DELLA 'CARNE' DEL CAPPELLO E DEL GAMBO I GIOVANI ESEMPLARI ASSOMIGLIANO A BIANCHI TENERI FIORELLINI APPENA SBOCIATI CRESCE SULLA CORTECCIA E SUI RAMI MORTI DI FAGGI DI NESSUN VALORE ALIMENTARE

9) "NEOBULGARIA PURA"

DA PRINCIPIO SEMBRA UNA CANDIDA PERLA VEGETALE, POI IL FUNGHETTO SI APRE E SI TRASFORMA IN UNA SPECIE DI TROTTOLA, PRIMA TRASPARENTE POI ROSATA SI TRATTA DI FUNGHETTI GELATINOSI CHE AMANO LE ZONE OMBROSE E UMIDE DEI FAGGIE DEGLI ONTANI SONO COME MINUTI 'CALICI DI CRISTALLO' DI 'MURANIANA' BELLEZZA

10) "PSATHYRELLA BIPELLIS"

FUNGHETTO INTERESSANTE PER L'ELEGANZA DELLE SUE SFUMATURE: ASSUME UN BEL COLORE BRUNO-PORPORA QUANDO E' BAGNATO, BRUNO-ROSSASTRO QUANDO E' ASCIUTTO CRESCE SU FOGLIE MORTE E DETRITI NEI BOSCHI DI LATIFOGLIE, IN AUTUNNO E IN INVERNO, DURANTE I PERIODI PIOVOSI DI NESSUN INTERESSE ALIMENTARE

11) "MYCENA HEMATOPUS"

PICCOLO E FRAGILE FUNGHETTO LIGNICOLA, CON CAPPELLO CAMPANULATO, DI COLOR ROSSO-PORPORA SI FA NOTARE PER UN'INCREDIBILE PARTICOLARITA': QUANDO IL CAPPELLO O IL GAMBO SI ROMPONO, IL FUNGO EMETTE UN LIQUIDO CHE HA LA

CONSISTENZA E IL COLORE DEL SANGUE
 IL SUO CAPPELLO E' UNA SPECIE DI OMBRELLINO
 ROSA, DAL MARGINE DENTELLATO E RIVOLTO
 ALL'INSU'
 CRESCE A GRUPPI SU LEGNO MORTO SIA DI
 CONIFERE CHE DI LATIFOGLIE
 DI NESSUN VALORE ALIMENTARE

12) "MYCERA ROSEA"

SPICCA NEL SOTTOBOSCO UMIDO E OMBROSO PER IL
 SUO CAPPELLO CONICO O CAMPANULATO, DAL BORDO
 STRIATO, DI COLORE ROSA CHIARO, MOLTO ATTRAENTE
 CRESCE IN NUMEROSI GRUPPI, PREFERIBILMENTE
 SOTTO LATIFOGLIE, SOPRATTUTTO IN AUTUNNO E
 IN INVERNO
 E' TOSSICO: PUO' CAUSARE DOLORI ADDOMINALI

13) "MYCERA SEYNII"

E' UN FUNGHETTO CHE NASCE A GRUPPETTI
 SULLE PIGNE CADUTE A TERRA DEI PINI
 SI DISTINGUE PER IL BEL CAPPELLO CAMPANULATO
 DI COLORE LILACINO, SORRETO DA UN ESILE GAMBO
 CRESCE TUTTO L'ANNO NEI PERIODI MITI E PIOVOSI
 NON E' TOSSICO, MA DI NESSUN VALORE ALIMENTARE

14) "TREMELLA MESENTERICA"

LA MASSA GELATINOSA, BIZZARRA PER LE MOLTEPLICI
 FORME CHE PUO' ASSUMERE QUESTO FUNGO VISTOSO,
 DONA AL BOSCO QUALCOSA DI ECCEZIONALE, ANCHE PER
 IL SUO CALDO, INTENSO COLORE GIALLO-SOLE
 QUESTA MAGICA CREATURA DEL BOSCO CRESCE TUTTO
 L'ANNO SU LEGNO MORTO DI LATIFOGLIE
 NON E' COMMESTIBILE

15) "PHAEOMARASMIUS HERINACEUS"

E' UN FUNGHETTO INCONFONDIBILE PER LA SUA
 TESTOLINA ARRUFFATA, DECORATA DA PELI ROSSICCI,
 COLOR CAROTA
 IL GAMBO, INVECE, E' ESILE, RICOPERTO DI
 PICCOLI ACULEI
 NASCE NEI BOSCHI SUI RAMETTI DI LATIFOGLIE
 DI NESSUN VALORE ALIMENTARE

16) "HEXAGONIA NITIDA"

AFFASCINANTE FUNGO LIGNICOLA, CARATTERISTICO
 PER I PORI REGOLARI, ANGOLOSI O ALLUNGATI E
 DALLA FORMA ESAGONALE. SEMBRA UN NIDO' DI API
 IL CAPPELLO E' A FORMA DI MENSOLOA OPPURE A
 SEMICERCHIO
 CRESCE TUTTO L'ANNO SU LEGNO DEGRADATO DI QUERCIA
 NON E' COMMESTIBILE PER LA SUA 'POLPA' CORIACEA

17) "TRAMETE'S VERSICOLOR"

ASSOMIGLIA A UNA MADREPERLA 'MERLETTATA'
QUESTO FUNGO A MENSOLA, LUNGO ANCHE 15 CM,
DAL CAPPELLO VELLUTATO E POLICROMO NEI VARI
GIRI CONCENTRICI

CRESCE TUTTO L'ANNO SU LEGNO, PREFERIBILMENTE
DI LATIFOGLIA (QUERCE, FAGGI, OLMI, CASTAGNI)
NON COMMESTIBILE 'PER LA 'FIBROSITA' DELLA
SUA 'CARNE'

18) "TRONOTUS TAMARICIS"

ABITANTE SUI TRONCHI DELLE TAMERICI
E' UN GROSSO FUNGO A MENSOLA, CHE ATTIRA
L'ATTENZIONE PER IL SUO CAPPELLO ROSSASTRO O
DI ALTRI COLORI, PER LA SUPERFICIE FINEMENTE
VELLUTATA E SOLCATA DA CERCHI SOVRAPPosti

IL GAMBO HA PORI BIANCHI

E' RARO E CRESCE SOPRATTUTTO IN RIVA AL MARE
NON COMMESTIBILE PER IL SAPORE ACIDO

19) "FOMES (O POLYPORUS) OFFICINALIS"

E' CONOSCIUTO COME "FUNGO DEL LARICE" PERCHE'
CRESCE SUI TRONCHI DI QUESTA CONIFERA

HA UN CAPPELLO GROSSO, GLOBOSO O ALLUNGATO

E' VELENOSO, MA E' USATO IN DOSI CONTROLLATE
NELLA PREPARAZIONE DI LIQUORI DIGESTIVI PER
LE SUE SPICcate PROPRIETA' AMARICANTI

E' USATO INOLTRE PER LA CONFEZIONE DI
COSMETICI O DI FARMACI

20) "CORTINARIUS BULLIARDII"

E' NOTO COME "IL FUNGO DEL DIAVOLO" PER IL
SUO SPLENDIDO PIEDE INCANDESCENTE, DI COLORE
ROSSO-CINABRO

IL SUO CAPPELLO E' 'IGROFANO': CAMBIA COLORE
A SECONDA DEL GRADO DI UMIDITA', CON TONALITA'
DI FONDO BRUNO-ROSSASTRE

CRESCE SU TERRENI CALCAREI SOTTO LATI-
FOGLIE, RARAMENTE SOTTO CONIFERE

E' VELENOSO (COME MOLTI CORTINARI)

21) "XYLARIA HYPOXYLON"

LE "XILARIE" SPUNTANO GIA' IN PRIMAVERA
COME BIANCHE DITA O BIANCHI CERINI. POI,
NEL RESTO DELL'ANNO, ASSUMONO LA FORMA
DI PICCOLE BIANCHE CORNETTE DI CERVO

IL SUO GAMBO, INVECE, E' NERO, CORTO E
RICOPERTO DI PELI

CRESCE TUTTO L'ANNO SU LEGNO MORTO DI
LATIFOGLIA

NON HA VALORE ALIMENTARE

22) "DUMENTINIA TUBEROSA"

DOVE 'BRILLANO' I FIORI BIANCHI O GIALLI DEGLI ANEMONI ("ANEMONE TUBEROSA", "RANUNCULOIDES" E "APENINICA") SI POSSONO SCORGERE A TERRA DELLE 'COPPETTE' DI COLORE MARRONCINO CHIARO AL LORO INTERNO, DI COLORE SCURO SULL'ORLO.

E' UN 'CURIOSO FUNGO PRIMAVERILE, UN 'ASCOMICETE', PROVVISORIO DI UN GAMBO LUNGO CHE SI LEGA ALLE RADICI DELL'ANEMONE, DI CUI IL FUNGO E' SIMBIONTE, TRAMITE LO SCLEROZIO, SENZA INTERESSE ALIMENTARE.

23) "CLATHRUS CANCELLATUS" O "RUBER"

QUALE INCONTRO INDIMENTICABILE QUANDO CI SI IMBATTE IN QUESTA "LANTERNA ROSSA" CHE SEMBRA 'ILLUMINARE' IL CAMMINO DEL CERCATORE DI FUNGHI NEI BOSCHI O NEI PRATI.

ESCE DA UNA VOLVA E ATTIRA IMMEDIATAMENTE L'ATTENZIONE PER IL CARATTERISTICO RETICOLO ROSSO A FORMA DI UN MINUSCOLO CANCELLO. TUTTAVIA, SE CI SI AVVICINA PER AMMIRARLO MEGLIO, EMANA UN ODORE COSI' INSOPPORTABILE CHE SI E' COSTRETTI AD ALLONTANARSI IN FRETTA, A LALARGA...

24) "CLATHRUS ARCHERI"

E' UN FUNGO ESOTICO CHE SI E' BEN ACCLIMATATO SU ALCUNE MONTAGNE ITALIANE (AD ESEMPIO, SUI MONTI PISTOIESI).

SIMILE AL "CANCELLATUS" PER IL TYPICO COLORE ROSSO, E' MOLTO DIVERSO PER LA FORMA: SI PRESENTA INFATTI COME UNA SPECIE DI POLIPO VEGETALE CON NUMEROSI LUNGHIE TENTACOLI DI NESSUN VALORE ALIMENTARE.

25) "SERATIOMYCES CERES"

E' IL CAPPELLO ROSSO ACCESO, LUCIDO COME FOSSE LACCATO, A PORTARE L'ATTENZIONE SU QUESTO CURIOSO FUNGHETTO 'SAPROFITA'.

IL CAPPELLO E' SORRETO DA UN LUNGO SLANCIATO GAMBO BIANCO.

CRESCE TUTTO L'ANNO SUI RESIDUI LEGNOSI, NEI BOSCHI, NEI GIARDINI E PARCHI COLTIVATI, NON HA VALORE ALIMENTARE.

26) "HYDNELLUM PECKII"

COMPARE TRA GLI Aghi DI PINO COME UNA MASSA DI COLORE ROSSASTRO, DA CUI EMERGONO RICCOLE GOCCE ROSSE O NERASTRE, FA PENSARE A UN SOFFICE DOLCETTO AI CANDITI, CON GOCCE DI MARMELLATA.

E' SORRETO DA UN GAMBO PIENO E CILINDRICO CON ACULEI DECORRENTI E RICOPRENTI TUTTA LA 'SUA

SUPERFICIE

PUR COSÌ ATTRAENTE, NON È UN FUNGO COMMESTIBILE PER IL SAPORE ASTRINGENTE E PER LA DUREZZA DELLA SUA 'POLPA'

27) "LANZIA ECHINOPHILA" O "RUSTROEMIA"

È UN FUNGHETTO 'PUDICO' CHE NASCE SUI RICCI DELLE CASTAGNE O SULLE FOGLIE OPPURE SUI RAMETTI SECCHI È PICCOLO MINUSCOLO. DUNQUE OCCORRE AGUZZARE GLI OCCHI PER INDIVIDUARLO E... CONTEMPLARLO

SEMBRA UN 'BOTTONCINO' CANNELLA-BRUNO (MISURA AL MASSIMO 1 CM DI DIAMETRO) E LA SUA 'CARNE' GELATINOSA HA LA CONSISTENZA DELLA CERA MOLLE

DI NESSUN VALORE ALIMENTARE

28) "CERATOMYXA FRUTICULOSA"

SU LEGNI MARCESCENTI, IN PARTICOLARE SU CEPPE, PUÒ CRESCERE IN POCHE ORE UN FUNGO STRAORDINARIO, FORMATO DA NUMEROSI 'RAMETTI', I COSÌ DETTI 'CIUFFI STELLARI' DI COLORE BIANCO TRASPARENTE, CON CENTINAIA DI 'ACULEI GHIACCIATI'

L' "ANEMONE DI TERRA" (COSÌ È CHIAMATO) È PURO GODIMENTO PER GLI OCCHI ED EMOZIONE RAFFINATA PER IL CUORE

SENZA VALORE ALIMENTARE

29) "CORTINARIUS COERULESCENS"

MOLTO DIFFUSO IN TUTTA ITALIA DALL'ESTATE ALL'INIZIO DELL'INVERNO, È UN FUNGO APPARISCENTE PER LO STUPEFACENTE COLORE VIOLA DEL CAPPELLO E DEL GAMBO

COME TUTTI I CORTINARI, HA LA 'CORTINA', UNA SPECIE DI PICCOLA RAGNATELA CHE COLLEGA LA BASE DEL GAMBO ALL'ORLO DEL CAPPELLO QUANDO IL FUNGO È GIOVANE

NON È TOSSICO, MA DA ESCLUDERE DAL CONSUMO PERCHÉ SI PUÒ CONFONDERE CON SPECIE TOSSICHE

30) "LYCOGALA EPIDENDRON"

DI PICCOLE DIMENSIONI (DIAMETRO DEL CAPPELLO CHE VARIA DAI 5 AI 15 MM), È UN MERAVIGLIOSO FUNGHETTO CHE DECORA IL LEGNO MORTO DI LATIFOGLIE O CONIFERE

SI TRATTA DI MINUSCOLE PALLINE ROSSE; 'CORPI' SFERICI SENZA GAMBO, CHE CONTENGONO UNA SPECIE DI LIQUIDO LATTIGINOSO

INSIGNIFICANTE PER QUANTO RIGUARDA LA COMMESTIBILITÀ

31) "JOMES FOMENTARIUS"

E' IL "FUNGO DELL'ESCA", USATO DAI NOSTRI ANZIANI PER CONSERVARE IL FUOCO
NON SPICCA PER BELLEZZA RISPETTO AD ALTRI FUNGHI DECORATIVI: HA IL CAPPELLO BIANCASTRO, SOLCATO DA CERCHI CONCENTRICI, MA E' IMPORTANTISSIMO PERCHE' HA CONTRIBUITO AL PROGRESSO DELL'UMANITA' CON LA SUA 'POLPA' SECCA INFIAMMABILE

32) "CLAVARIO DELPHUS TRUNCATUS"

PER LA SUA FORMA CARATTERISTICA E' CHIAMATO "MAZZA DI ERCOLE", PERCHE' SEMBRA 'IN MINIATURA' LA MITICA ARMA IMPUGNATA DALL'EROE SEMIDIO
CRESCHE NEI BOSCHI DI CONIFERE
ALL'ASSAGGIO LA SUA 'POLPA' E' DOLCE: UN PARTICOLARE IMPORTANTE, CHE LO DISTINGUE DAI SUOI 3 'CUGINI': "PISTILLARIS", "LIGULA" E "FLAVOIMMATUS"

DA NON CONSUMARE: NON HA VALORE GASTRONOMICO

33) "CHAETOCALATHUS CRATERELLUS"

SPLENDIDO FUNGHETTO CHE CRESCHE A GRUPPETTI SU LEGNI MORTI CADUTI AL SUOLO

DI COLORE BIANCO SI CARATTERIZZA PER UNA SINGOLARE PARTICOLARITA': HA IL CAPPELLO ROVESCIATO E INSERITO SUL LEGNO CON IL DORSO COSI' LE SUE SPORE POSSONO ESSERE DISPERSE PIU' FACILMENTE DAL VENTO
DI NESSUN INTERESSE ALIMENTARE

34) "BATTAREA PHALLOIDES"

FUNGO RARO E PREZIOSO, INCLUSO NELLA LISTA DEI FUNGHI MINACCIATI DA PROTEGGERE

AMA IL CALDO: CRESCHE TUTTO L'ANNO IN LUOGHI SABBIOSI E ARIDI

IL CAPPELLO BIANCO DA GIOVANE, DIVENTA UNA PICCOLA MASSA POLVEROSA DI COLORE BRUNO-ROSSICIA, SORRETTA DA UN GAMBO BIANCO, CHE PUO' ALLUNGARSI FINO A 25 CM
NON E' COMMESTIBILE

35) "PYRONEMA OMPHALODES"

E' UNO DEI PRIMI FUNGHETTI A COMPARIRE NEI LUOGHI DEVASTATI DAL FUOCO. SI TRATTA DI UN'ASCOMICETE' DI COLORE ROSSO-CHIARO, CHE SI PRESENTA COME UNA PICCOLA MASSA GELATINOSA.

ALTRI FUNGHETTI AMICI DEL 'BRUCIATO' DEI BOSCHI:

- "PEZIZA SACCARDIANA" (COPPETTA MARRONCINA)

- "GEOPIXIS MARIALIS" (COPPETTA GIALLA)

- "PEZIZA PROTEANA" FORMA "SPARASSOIDES" (SIMILE ALLA "SPARASSIS CRISPA")

36) "**CHOROCIBORIA AERUGINASCENS**"

UNO ZAFFIRO NEL BOSCO? NON PROPRIO, MA QUANDO LO SI INCONTRA A GRUPPETTI SU LEGNI MARCESCENTI DI LATIFOGLIE, LA SORPRESA E' DAVVERO INCREDIBILE. TANTO PIU' CHE SI TRATTA DI UN FUNGO PICCOLO E RARO MOLTO DIFFICILE DA INCONTRARE AMMIRARE FOTOGRAFARE.

A FORMA DI GRAZIOSA 'CORPETTA', ATTIRA L'ATTENZIONE SOPRATTUTTO PER LO SPENDIDO, RARO COLORE AZZURRO. UN ESILE GAMBO CILINDRICO, UGUALMENTE AZZURRO, SORREGGE IL MINUSCOLO CAPPELLO.

HA UN GEMELLO: IL "**CHOROCIBORIA AERUGINOSUM**" CHE SI DISTINGUE DALL' "AERUGINASCENS" SOLO AL MICROSCOPIO PER LE SUE SPORE PIU' LUNGHE.

NON HA NESSUN VALORE ALIMENTARE, ANCHE PER LE SUE DIMENSIONI 'LILLIPUZIANE'.

37) "**PSILOCYBE AZURESCENS**"

E' UN SIMPATICO FUNGHETTO, MA E' ALLUCINOGENO, UNO DEI PIU' COMUNI E DEI PIU' POTENTI DEL GENERE 'PSILOCYBE'.

HA IL CAPPELLO, PICCOLO, ROSSICCIO, E IL GAMBO, ESILE, BIANCHICCO.

IN ITALIA E IN ALTRI PAESI EUROPEI SONO VIETATI SIA LA COLTIVAZIONE CHE IL CONSUMO DELLE 'PSILOCYBE', PERCHE' SONO CONSIDERATE SOSTANZE STUPEFACENTI A TUTTI GLI EFFETTI. INFATTI HANNO EFFETTI DEVASTANTI SUL SISTEMA NERVOSO, SULLA PERCEZIONE DELLA REALTA' SULLA RESPIRAZIONE, SUL BATTITO CARDIACO, CON FORTI ALTERAZIONI DELLE 'PERCEZIONI VISIVE, UDITIVE, ECC. CHE POSSONO PROVOCARE IL PANICO E' IL DELIRIO.

IN MESSICO E' MOLTO CONOSCIUTA E CONSUMATA LA "**PSILOCYBE MEXICANA**", CHIAMATA "CARNE DEGLI DEI". SE VIENE USATA SECONDO GLI ANTICHI RITI AZTECHI SECONDO I 'CURANDERI' AVVICINA A DIO. SE INVECE E' CONSUMATA PER 'VIZIO', PUO' CONDURRE ALLA PAZZIA.

38) "**EXOBASIDIUM RHODODENDRI**"

INCREDIBILE! SPICCA SULLE FOGLIE VERDI DEL RHODODENDRO COME UNA SPECIE DI FIORE ROSSO 'SFERICO'. MA NON E' UN FIORE E' UN VERO FUNGO.

DI FORMA OVOIDALE, E' PRIMA GIALLO-VERDASTRO, POI ROSSO. PICCOLO: DA 2 A 5 CM DI DIAMETRO.

QUESTE 'GALLE' COMPAIONO COME PARASSITI SOPRATTUTTO SUL "RHODODENDRON FERRUGINEUM" HANNO CONSISTENZA SPUGNOSA E SONO CROCCANTI SE SI ROMPONO CON LE DITA NASCONO ALLA FINE DELL'ESTATE O ALL'INIZIO DELLO AUTUNNO E FORMANO STUPEFACENTI MACCHIE COLORATE.

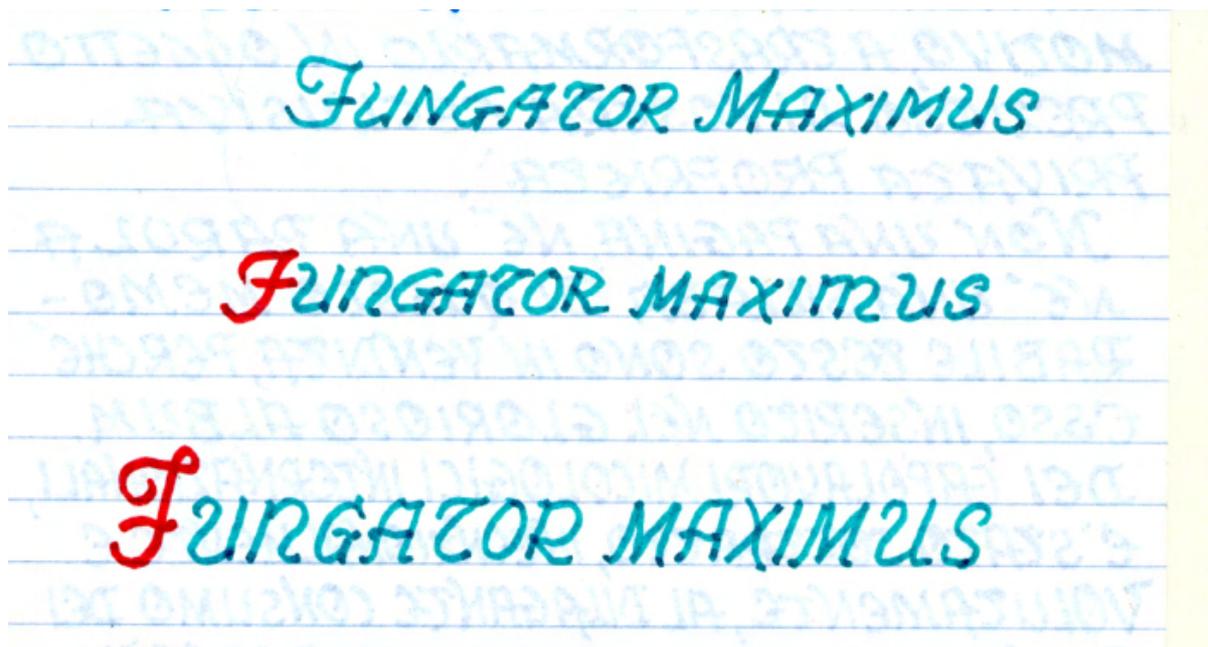
NON HA VALORE ALIMENTARE, MA CON LA SUA POLPA SI PREPARA L'"OLIO DI MARMOTTA", CHE E' USATO PER LE ARTICOLAZIONI DOLORANTI E PER LE FERITE DA CICATRIZZARE.

INDICE

AMARIZZE' (OVOLO)	2
BOLETTI (14 PORCINI - ALTRI BOLETTI)	4
PRATAIOLI	11
SINFERLI	14
COLOMBINE	15
"AMANITOPSIS"	22
PLEUROCI	24
LATTARI	25
TRICOLOMI	28
TROFORI	30
ORDINALI	32
CHIODINIO FAMIGLIOLE	33
"LIOFILLI"	34
"ERTOLOMI" PRIMAVERILI	35
VESCE	36
SPUGNOLE	37
FUNGHI TERAPEUTICI	40
TARCUFI	41
FUNGHI VELENOSSI	43
FUNGHI... CRUDI	49
POLVERE DI FUNGHI - FUNGHI SECCHI	52
FUNGHI SOTT'OLIO	54
FUNGHI FRITTI	58
PORCINELLI IN CUCINA	60
I GIOIELLI DEI BOSCHI E DEI PRATI	61

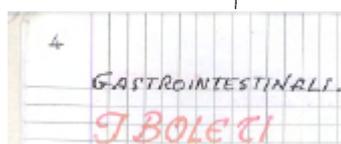
IMMAGINI

DI



Il numero in nero accanto all'immagine rinvia alla pagina del testo corrispondente alla specie fungina o alla famiglia di appartenenza.

Ad esempio:

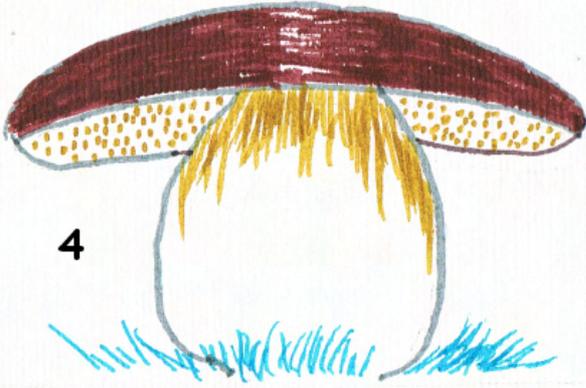


I DISEGNI DELLE DIVERSE SPECIE DI FUNGHI
RIPRODUCONO LE FOTOGRAFIE OFFERTE CON
GENEROSA DISPONIBILITÀ DA NICOLÒ
OPPICELLI.

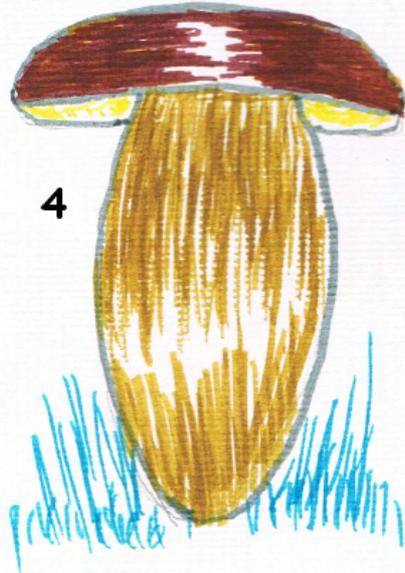
APPASSIONATO DEI BOSCHI, DEI
PRATI...DELLA NATURA, È GIÀ ESPERTO
MICOLOGO ALLA BELLA ETÀ DI 24 ANNI.
È AUTORE DI DUE PREZIOSI LIBRI SUI
"FUNGHI" E DIRETTORE DELLA RIVISTA
MENSILE "PASSIONE FUNGHI E TARTUFI".
A LUI I NOSTRI PIÙ SINCERI E VIVI
RINGRAZIAMENTI

GRAZIE, NICOLÒ

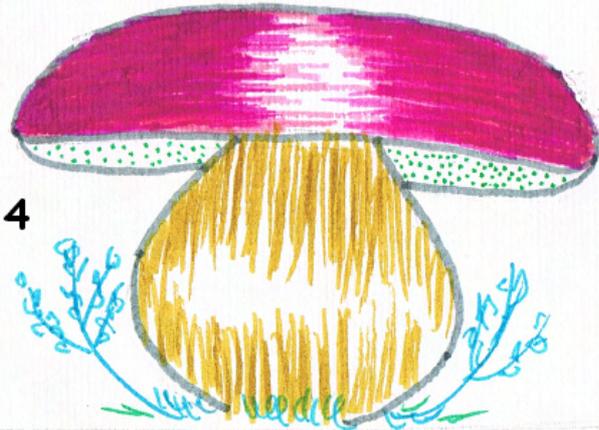
BOLETUS EDULIS



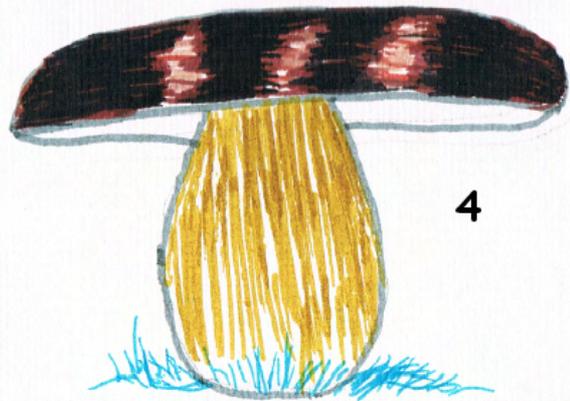
BOLETUS AESTIVALIS



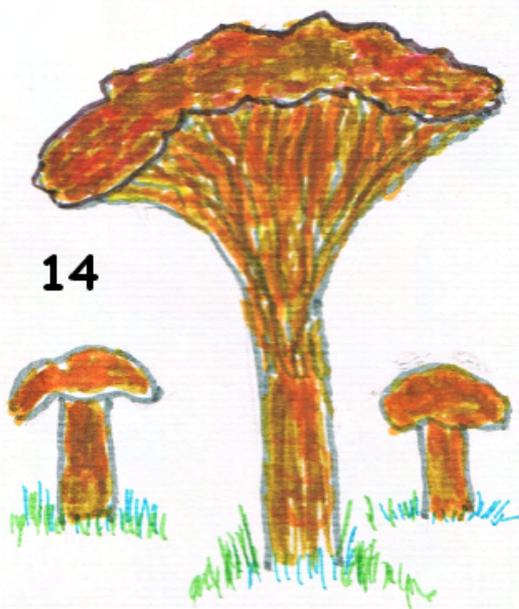
BOLETUS PINOPHILUS



BOLETUS AERUCUS

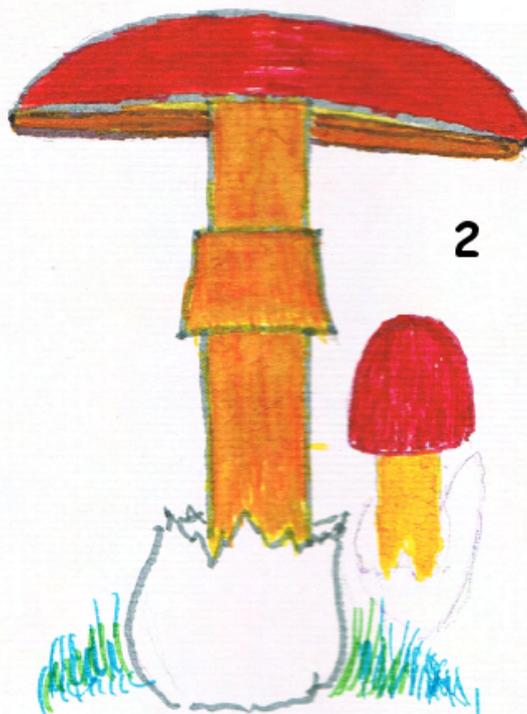


CANTHARELLUS CIBARIUS



14

AMANITA CAESARCA



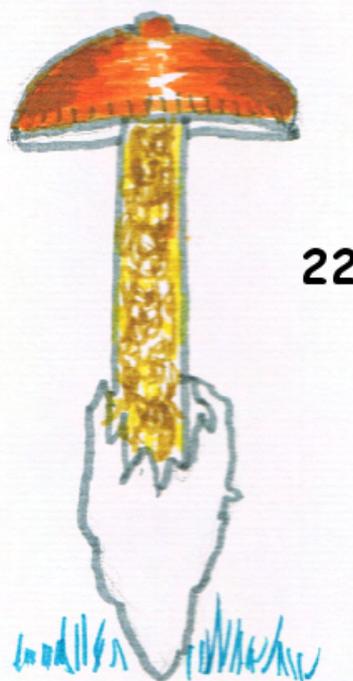
2

LYOPHYLLUM GEORGII



17

AMANITOPSIS CROCEA



22

LECCINUM SCABRUM



8

LECCINUM AURANTIAECUM



8

CORTINARIUS PRAESTANS



21

MARASMIUS OREADES



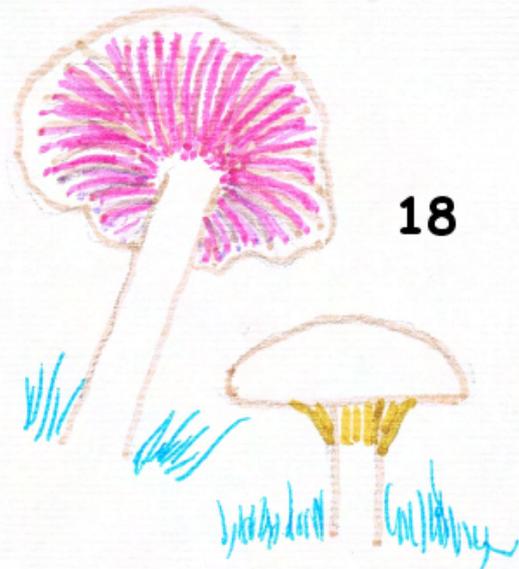
17

AGARICUS GAMPESTRIS



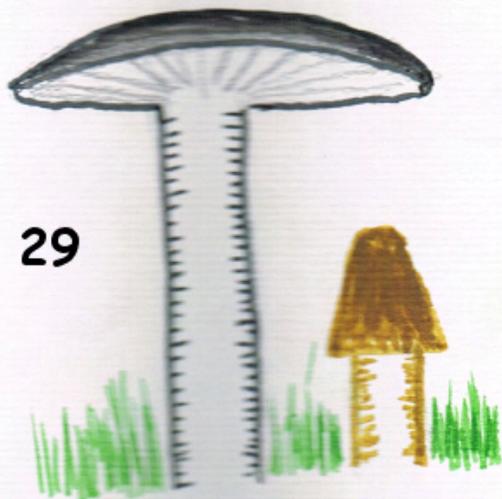
11

CLITOPILUS PRUNULUS



18

TRICHOLOMA TERREUM



29

ENTOLOMA CLYPEATUM



35

GANTHARELLUS LUTESCENS



ARMILLARIA MELLEA



LACTARIUS DELICIOSUS



RHODOPAXILLUS NUDUS

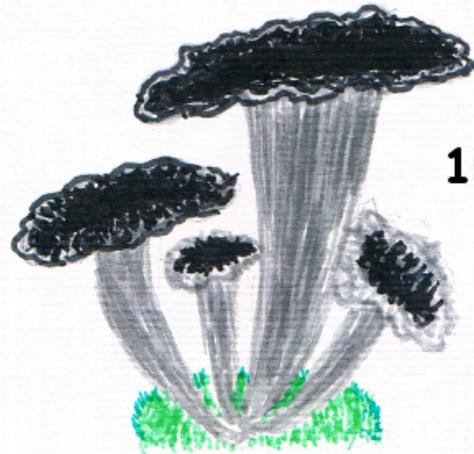


CLITOCYBE GEOTROPA



32

CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES



15

LEPIOTA PROCERA



17

AGROCYBE AEGERITA



17

HYDNUM REPANDUM



18

PLEUROTUS OSTREATUS



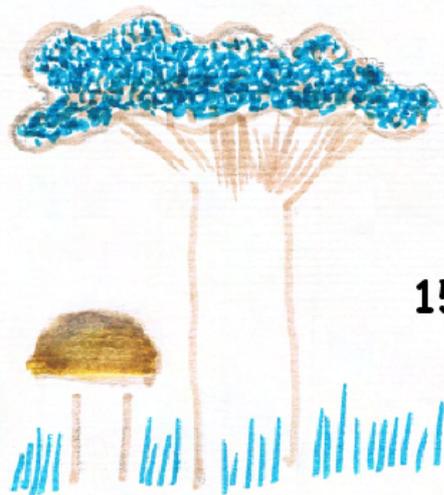
24

LANGERMANNIA GIGANTEA



36

RUSSULA VIRESCENS



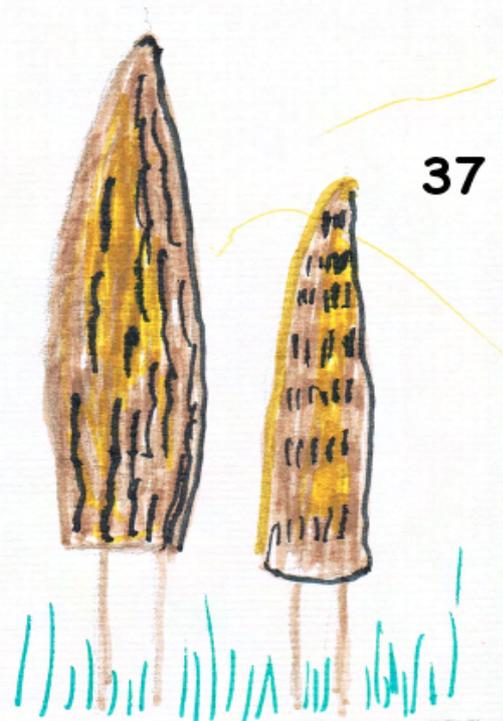
15

MORCHELLA RIGIDA



37

MORCHELLA ELATA



37

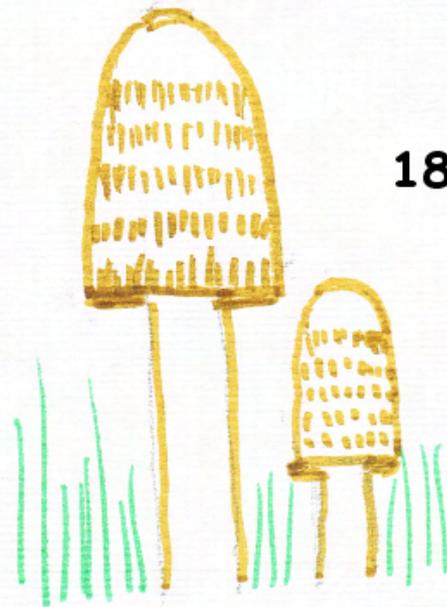
LYOPHYLLUM FUMOSUM

34

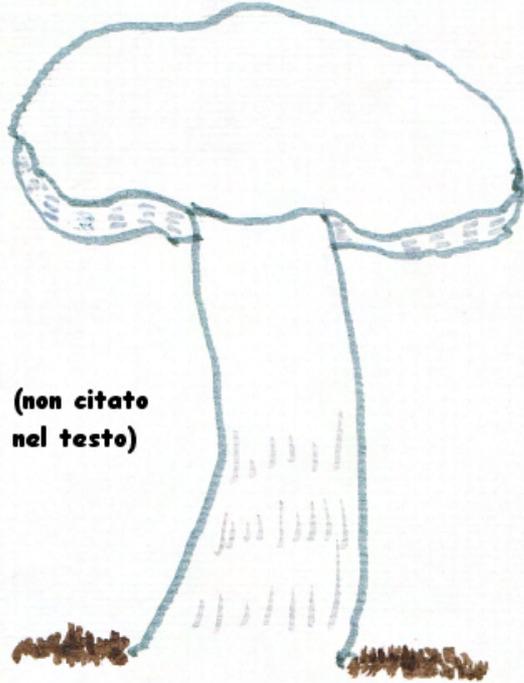


COPRINUS COMATUS

18

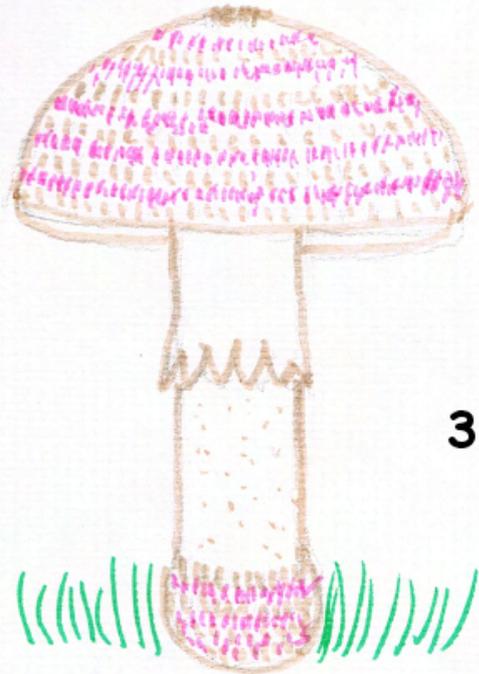


**MACROCYBE TITANS:
IL FUNGO PIÙ GRANDE DEL MONDO**



(non citato
nel testo)

AMANITA RUBESCENS



3

HYGROPHORUS MARZUOLUS



30

AGARICUS MACROSPORUS

FLAMMULINA VELUTIPES



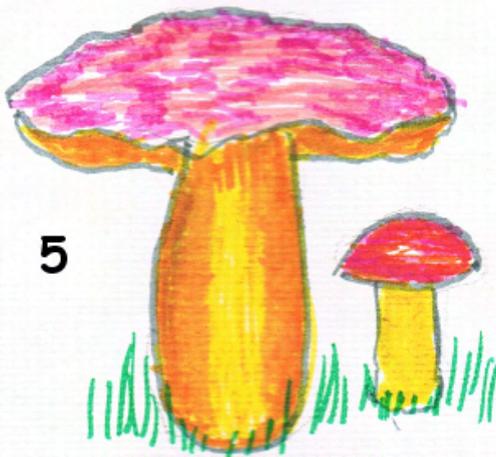
11



20

(collybia velutipes)

BOLETUS REGIUS



5

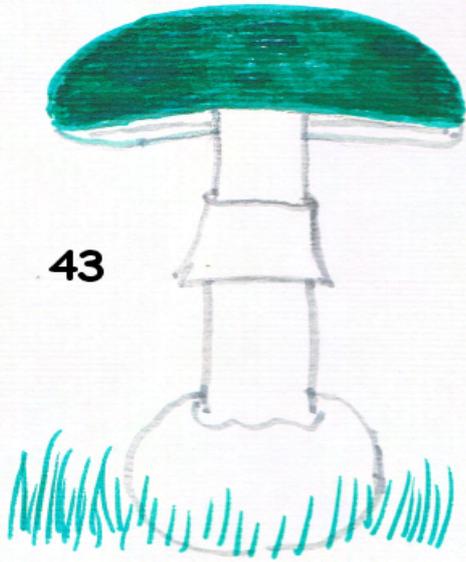


54

(biannularia
imperialis)

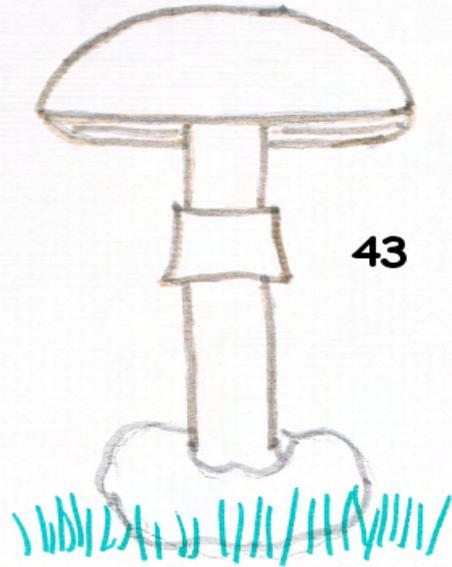
CATATHELASMA
IMPERIALE

AMANITA PHALLOIDES



43

AMANITA VERNA



43

BOLETUS SATANAS



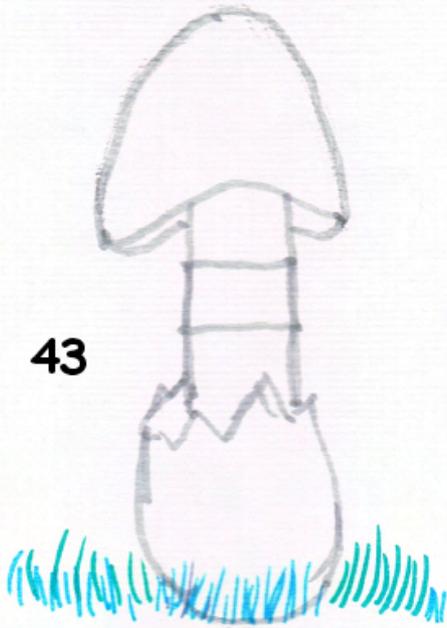
7

LEPIOTA SUBINCARNATA = JOSSE RANDII

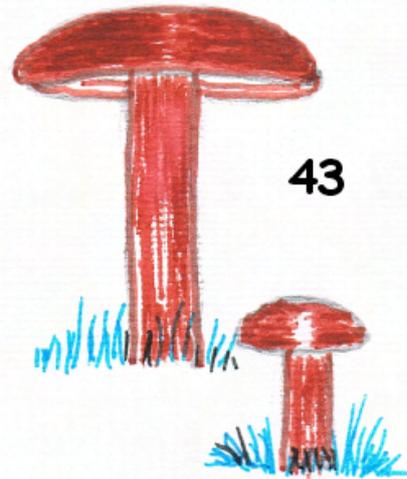


44

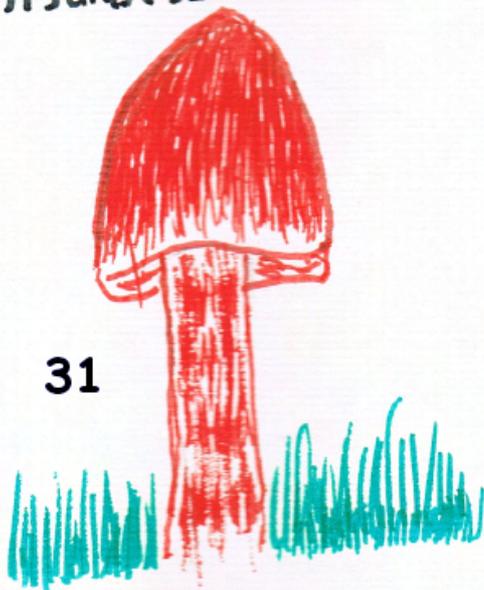
AMANITA VIROSA



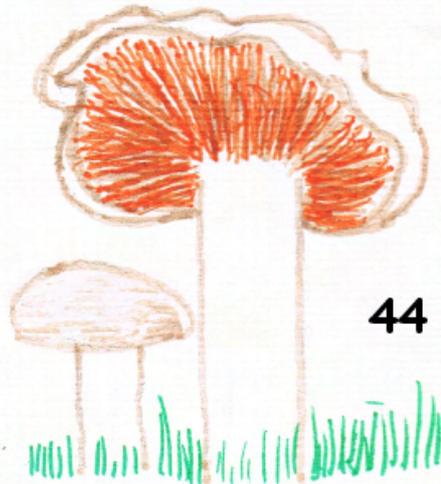
CORTINARIUS ORELLANUS



HYGROCYBE PUNICEA



ENTOLOMA SINUATUM



I FUNGHI

???

IN

TAVOLA...

!!!

QUINDICI RICETTE CON I FUNGHI

LE RICETTE PROPOSTE SONO QUELLE CON I FUNGHI, CHE DA SEMPRE SI CUCINANO NELLE CASE DEI BORGHI DELLA VALLE DEL GIOVENZANO. PUR NON MANCANDO QUALCHE INNOVAZIONE, LA GRAN PARTE DI ESSE APPARTIENE ALLA CULTURA GASTRONOMICA TRADIZIONALE ¹.

NEI BOSCHI, NEI PRATI E NELLE PICCOLE VALLI DI TERRITORI ANCORA INCONTAMINATI, POSTI AD UN'ALTITUDINE VARIABILE FRA I QUATTROCENTO E I MILLEDUECENTO METRI S. L. M., NUMEROSI RACCOGLITORI CONTINUANO LA TRADIZIONE ANTICA DELLA "CATTURA" DEI PRODOTTI SPONTANEI.

REMOTI E NUOVISSIMI SAPERI, CHE SONO ALLA BASE DELL'EVOLUZIONE DEL GUSTO.

NASCONO COSÌ SEMPLICI E STUZZICANTI PRELIBATEZZE COME QUELLE SCELTE.

NELLE RICETTE NON SONO STATE INDICATE LE QUANTITÀ PERCHÉ NON ESPPLICITAMENTE PRECISATE DA COLORO CHE LE HANNO TRASMESSE. RIMARCANDO COSÌ LA CAPACITÀ E LA PRATICA DELLE MASSAIE DI QUESTI LUOGHI, DI SAPER DOSARE CON L'ESPERIENZA.

DI ALCUNE PREPARAZIONI (QUALI POLENTA, FETTUCCHINE, GNOCCHETTI DI ACQUA E FARINA) SI È OMESSA LA DESCRIZIONE PER SNELLIRE IL TESTO, RIMANDANDO PER EVENTUALI DUBBI A LIBRI SPECIFICI.

LA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE PROPOSTE NON È DIFFICOLTOSA, ED È ATTUABILE CON UN MINIMO DI SPERIMENTAZIONE E INTUITO.

AD ESSE SONO STATE AGGIUNTE ALTRE CINQUE RICETTE, CHE RACCOLGONO ALTRE ESPERIENZE DI FUNGAROLER AMICI DEL **FUNGATOR MAXIMUS**.

¹ PER UN APPROFONDIMENTO SULL'ARGOMENTO VEDI MASSIMO SPAVENTA, *FACCI A CCICU, LA CUCINA DI CICILIANO TRA CATTURA E COLTURA*, CONSORZIO RES EDITORE, ROMA 1997.

INDICE

DIECI RICETTE DALLA VALLE DEL GIOVENZANO...

a cura di Massimo Spaventa

1. *POLENTA RINFORNATA CON FUNGHI PORCINI & CINGHIALE*
2. *FETTUCCHINE DI FARRO AI PRUGNOLI, PISELLI & ASPARAGI SELVATICI*
3. *LINGUE DI BUE AL PROFUMO DI ROSMARINO*
4. *GNOCCHETTI DI ACQUA & FARINA ALLA CREMA DI FUNGHI PORCINI*
5. *TONNARELLI AL TARTUFO DEL BONPASTORE*
6. *MAZZE DI TAMBURIO FRITTEDORATE*
7. *INSALATA DI PORCINI*
8. *FUNGHI GENTILI IN PADELLA*
9. *CAPRETTO IN UMIDO CON GALLETTI*
10. *ZUPPA CON MISTO DI FUNGHI*

... E CINQUE DAI FUNGAROLER...

a cura di Mauro Ferrara

11. *PENNETTE AL PRUGNOLO DI PRIMAVERA*
12. *RISOTTO AI PORCINI E ZAFFERANO*
13. *SPAGHETTINI ALLE TROMBETTE*
14. *INSALATA DI PRATAIOLI*
15. *PORCIN GLACÉ*

POLENTA RINFORNATA CON FUNGHI PORCINI & CINGHIALE
(RICETTA DI TERESA FACCHINI)

INGREDIENTI

FARINA DI GRANTURCO (PER LA POLENTA)
CINGHIALE
VINO BIANCO
SEDANO , CAROTA , CIPOLLA , PEPERONCINO
FUNGHI PORCINI
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE
PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

PREPARATE LA POLENTA, VERSATELA IN UNA INSALATIERA E QUANDO È FREDDA TAGLIATELA A FETTE . DISPONETE POI LE PORZIONI IN UNA TEGLIA DA FORNO.

TAGLIATE I FUNGHI PORCINI A PICCOLI PEZZI E CUOCETE IN UNA CASSERUOLA CON OLIO, AGLIO E SALE .

SPEZZATE IL CINGHIALE IN PICCOLE PARTI , FATE ROSOLARE LA CIPOLLA , QUINDI UNITE LA CARNE , AGGIUNGETE GLI ALTRI ODORI E DEL VINO E CUOCETE A FUOCO MODERATO .

TENETE PRESENTE CHE A FINE COTTURA NELLA CARNE DEVE RESTARE UNA QUANTITÀ SUFFICIENTE DI LIQUIDO PER CONDIRE LA POLENTA .

ULTIMATE LE COTTURE , STENDETE UNO STRATO DI CARNE E UNO STRATO DI FUNGHI SULLA POLENTA , QUINDI VERSATE IL LIQUIDO DI COTTURA NELLA TEGLIA E SPOLVERATE CON ABBONDANTE PARMIGIANO.

INFORNATE PER CIRCA QUARANTA MINUTI A 180° .

PORZIONATE NEI PIATTI E SERVITE CALDA.

**FETTUCCHINE DI FARRO AI PRUGNOLI , PISELLI & ASPARAGI
SELVATICI
(TRADIZIONALE)**

INGREDIENTI

FETTUCCHINE DI FARRO
PRUGNOLI (FUNGHI DI SAN GIORGIO)
AGLIO & CIPOLLA
PISELLI
ASPARAGI SELVATICI
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE
PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

CUOCETE SEPARATAMENTE CON OLIO E SALE OGNI INGREDIENTE : I FUNGHI CON L' AGLIO ; I PISELLI CON LA CIPOLLA ; GLI ASPARAGI SELVATICI CON L' AGLIO .
SCOLATE LE FETTUCCHINE , VERSATE GLI INGREDIENTI , QUINDI SALTATE IN PADELLA E SPOLVERATE CON IL PARMIGIANO .

LINGUE DI BUE AL PROFUMO DI ROSMARINO
(SPERIMENTALE)

INGREDIENTI

LINGUE DI BUE FRESCHE (*FISTULINA HEPATICA*)
AGLIO
ROSMARINO
VINO BIANCO
PEPERONCINO
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE

PREPARAZIONE

MONDATE I FUNGHI E FATELI A PEZZI GRANDI.
IN UNA CASSERUOLA SOFFRIGGETE L' AGLIO E VERSATEVI I FUNGHI.
SMINUZZATE IL ROSMARINO , SALATE E AGGIUNGETE DEL PEPERONCINO.
DURANTE LA COTTURA UNITE DEL VINO BIANCO .
LE LINGUE DI BUE POSSONO ESSERE MANGIATE COME ANTIPASTO O
COME CONTORNO .
IL FUNGO DI SAPORE ACRE È RICCO DI VITAMINA C E NON PIACE A
TUTTI .

**GNOCCHETTI DI ACQUA & FARINA ALLA CREMA DI FUNGHI
PORCINI
(TRADIZIONALE)**

INGREDIENTI

GNOCCHETTI DI ACQUA E FARINA
FUNGHI PORCINI
AGLIO
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE
PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

CUOCETE GLI GNOCCHETTI (SONO PRONTI QUANDO VENGONO A GALLA).
MONDATE I FUNGHI E TAGLIATELI A PICCOLI PEZZI.
SOFFRIGGETE IN UNA CASSERUOLA L' AGLIO , AGGIUNGETE I PORCINI E
SALATE .
A COTTURA ULTIMATA MACINATE CON IL PASSAVERDURE .
CONDITE GLI GNOCCHETTI , CON LA CREMA OTTENUTA , SPOLVERATE CON
IL PARMIGIANO E SALTATE .
SE VOLETE , POTETE CONSERVARE LA CREMA NEI BARATTOLI CUOCENDOLI
A BAGNOMARIA .

TONNARELLI AL TARTUFO DEL BONPASTORE

(RICETTA TRADIZIONALE UMBRA ATTESTATA NEI CONVENTI DELLA VALLE)

INGREDIENTI

TONNARELLI

750 G DI FUNGHI PRATAIOLI

250 G DI OLIVE NERE DOLCI DI SPAGNA

AGLIO

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

PEPERONCINO

PARMIGIANO GRATTUGIATO O PANNA DA CUCINA A PIACERE

ACQUA CALDA

SALE

PREPARAZIONE

MONDATE E TAGLIATE I FUNGHI , SNOCCIOLATE LE OLIVE QUINDI FRULLATE A CRUDO O SE PREFERITE LAVORATE CON UN PASSAVERDURE

SOFFRIGGETE L 'AGLIO QUINDI VERSATE GLI INGREDIENTI IN UNA CASSERUOLA E CUOCETE A FUOCO LENTO . SE NECESSARIO AGGIUNGETE DELL'ACQUA CALDA.

CUOCETE LA PASTA , UNITE AL PREPARATO UN PAIO DI CUCCHIAI DI PANNA DA CUCINA O DEL PARMIGIANO GRATTUGIATO E SALTATE IN PADELLA .

IL PREPARATO DI FUNGHI E OLIVE PUÒ ESSERE RIPOSTO IN VASETTI E CONGELATO.

MAZZE DI TAMBURO FRITTEDORATE
(TRADIZIONALE)

INGREDIENTI

MAZZE DI TAMBURO
UOVA
LATTE
FARINA
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE

PREPARAZIONE

MONDATE LE MAZZE DI TAMBURO , PRIVATELE DEL GAMBO E LASCIATE IL CAPPELLO INTERO .
ROMPETE LE UOVA IN UNA TERRINA , SALATE E MESCOlate .
PONETE DELLA FARINA SU UN FOGLIO DI CARTAPAGLIA .
PASSATE I CAPPELLI NELL' UOVO , POI NELLA FARINA E NUOVAMENTE NELL' UOVO .
FRIGGETE IN PADELLA CON ABBONDANTE OLIO DI OLIVA .
LE MAZZE DI TAMBURO VANNO SERVITE CALDE .

INSALATA DI PORCINI

(TRADIZIONALE , ANCHE SE DI RECENTE INTRODUZIONE)

INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI FRESCHISSIMI
PARMIGIANO
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

PULITE I FUNGHI E TAGLIATELI A FETTINE SOTTILI .
AGGIUNGETE IL PARMIGIANO A SCAGLIE , CONDITE CON OLIO DI OLIVA
E UN PIZZICO DI PEPE NERO . A TAVOLA UNITE UNA PRESINA DI SALE .

FUNGHI GENTILI IN PADELLA
(TRADIZIONALE)

INGREDIENTI

FUNGHI GENTILI (GRUPPO DELLE AMANITOPSIS)
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE

PREPARAZIONE

MONDATE I FUNGHI, LASCIATE I CAPPELLI INTERI E TAGLIATE A PICCOLI PEZZI I GAMBI.

VERSATE DELL' ABBONDANTE OLIO IN UNA PADELLA E CUOCETE SEPARATAMENTE I CAPPELLI DAI GAMBI CHE SONO PIÙ DURI, MA MOLTO SAPORITI.

RIUNITE LE PARTI IN UN PIATTO DA PORTATA E SERVITE.

CAPRETTO IN UMIDO CON GALLETTI

(TRADIZIONALE , DIFFUSA NELL' AMBITO DI ALCUNE FAMIGLIE)

INGREDIENTI

CAPRETTO
PANCETTA FRESCA
CAROTA, CIPOLLA, ROSMARINO
GALLETTI
PREZZEMOLO
POMODORI PELATI
VINO BIANCO
BRODO VEGETALE O DI CARNE
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE
PEPERONCINO

PREPARAZIONE

TAGLIATE A PEZZI LA CARNE . IN UNA CASSERUOLA VERSATE L' OLIO E UNITE LA PANCETTA TAGLIATA A DADINI .
TRITATE LE VERDURE E METTETE A ROSOLARE A FUOCO MODERATO .
UNITE LA CARNE , IL VINO , UN PO ' DI BRODO E CUOCETE LENTAMENTE CON IL COPERCHIO .
A METÀ COTTURA AGGIUNGETE I GALLETTI INSIEME AI POMODORI .
SE NECESSARIO DURANTE LA COTTURA UNITE DEL BRODO .
VA SERVITO CALDISSIMO .

ZUPPA CON MISTO DI FUNGHI (TRADIZIONALE)

INGREDIENTI

FUNGHI DI VARIE QUALITÀ (PORCINI , GALLETTI , CHIODINI , RUSSOLE,
ECC.)
AGLIO
CIPOLLA
PREZZEMOLO
POMODORI PELATI
BRODO DI POLLO O VEGETALE
UOVA
PANNA DA CUCINA, LATTE
PARMIGIANO GRATTUGIATO
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE
PEPE NERO
PANE CASARECCIO

PREPARAZIONE

MONDATE I FUNGHI E TAGLIATELI A FETTINE .
VERSATE IN UNA CASSERUOLA L' OLIO E SOFFRIGGETE LEGGERMENTE
AGLIO E CIPOLLA , QUINDI UNITE I FUNGHI INIZIANDO DA QUELLI CON
LA CARNE PIÙ DURA.
AGGIUNGETE I POMODORI , IL BRODO , IL SALE , IL PEPE E CUOCETE .
IN UNA TERRINA BATTETE LE UOVA E UNITE IL PREZZEMOLO , IL
PARMIGIANO , DUE CUCCHIAI DI PANNA E DUE DI LATTE .
TOGLIETE DAL FUOCO LA CASSERUOLA , UNITEVI IL COMPOSTO CON LE
UOVA E RIMESTATE RAPIDAMENTE CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO SINO
A CHE SIA BEN AMALGAMATO .
TAGLIATE IL PANE CASARECCIO A DADINI E TOSTATELI .
SERVITE I FUNGHI CALDISSIMI INSIEME AL PANE .

IN ALTERNATIVA , SECONDO UNA RICETTA IN VOGA IN ALCUNI
MONASTERI, POTETE USARE UNA PICCOLA PAGNOTTA DI PANE
RAFFERMO.
TAGLIATE LA PARTE SUPERIORE DEL PANE , LASCIANDO IL BORDO
INTORNO, PER CIRCA DUE O TRE CENTIMETRI .

STACCATE LA MOLLICA E LASCIATE LA SOLA CROSTA , FINO A OTTENERE UNA SPECIE DI SCODELLA .

PONETE , ALL' INTERNO DELLA PAGNOTTA , DEI FIOCCHI DI BURRO E SPENNELATE ESTERNAMENTE CON DEL BURRO FUSO .

TOSTATE AL FORNO RIPETENDO LE SPENNELATURE .

DOPO AVER SFORNATO IL PANE , RIEMPITELO CON I FUNGHI MISTI E CON IL COMPOSTO DI UOVA .

SERVITE MOLTO CALDO .

PENNETTE AI PRUGNOLI DI PRIMAVERA (TRADIZIONALE)

QUESTA RICETTA APPLICA ALLA PASTA LA TECNICA DI COTTURA DEL RISOTTO (COTTURA DENTRO IL PROPRIO CONDIMENTO), AD ECCEZIONE DELLA ROSOLATURA INIZIALE. SERVE, QUINDI, UN FORMATO DI PASTA ABBASTANZA PICCOLO, ANCHE SE PIÙ GRANDE DI QUELLI DA BRODO. SI POSSONO USARE LE PENNETTE LISCE, CORTE MA NON SOTTILI.

RICHIEDE, COME LE ALTRE CHE SEGUONO, ANCHE UN CUOCO CON UNA CERTA "MANO", POICHÉ È IMPOSSIBILE DARE LE QUANTITÀ ESATTE. È, COMUNQUE, IMPORTANTE CHE, ALLA FINE, I PRUGNOLI SIANO ABBASTANZA NUMEROSI IN OGNI SINGOLA PORZIONE.

INGREDIENTI

PRUGNOLI SECCHI (*LYOPHILLUM GEORGII*),
PENNETTE,
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE,
AGLIO,
PREZZEMOLO,
VINO BIANCO SECCO,
ALLORO, SEDANO (POCO), UN RAMETTO DI PREZZEMOLO, CAROTA, DUE
GRANI DI PEPE PER IL BRODO VEGETALE,
SALE, DOVE SERVE E Q.B.

PREPARAZIONE

AMMOLLARE I PRUGNOLI SECCHI, TIRARLI VIA E STRIZZARLI LEGGERMENTE, FILTRARE ACCURATAMENTE L'ACQUA DELL'AMMOLLO E METTERLA IN UNA PENTOLA PER PORTARLA ALL'EBOLLIZIONE.

PREPARARE A PARTE IL BRODO VEGETALE CON GLI INGREDIENTI INDICATI E UN DITO DI VINO BIANCO, FILTRARLO E TENERLO PRONTO BEN BOLLENTE.

METTERE OLIO IN UNA PADELLA LARGA CON L'AGLIO. QUANDO COMINCIA A SCALDARSI, MA PRIMA CHE COMINCI A FRIGGERE, AGGIUNGERE I PRUGNOLI STRIZZATI, FAR SCALDARE ANCORA UN PO', AGGIUNGERE UN DITO DI VINO BIANCO. FAR RIDURRE UN PO' IL LIQUIDO, POI AGGIUNGERE UN MESTOLINO DI ACQUA DI AMMOLLO DEI PRUGNOLI E LASCIAR CUOCERE I PRUGNOLI. DOPO UN PO' AGGIUNGERE LA PASTA NELLA PADELLA CON UN PAIO DI MESTOLI DELL'ACQUA DEI PRUGNOLI BOLLENTE, RAVVIVANDO LA FIAMMA (IL BRODO DI COTTURA VA TENUTO SEMPRE IN EBOLLIZIONE). E COMINCIARE A GIRARE, AGGIUNGENDO L'ACQUA DELL'AMMOLLO DEI PRUGNOLI E UNA

PICCOLA QUANTITÀ DI BRODO PER AGGIUSTARE IL SAPORE.

PORTARE A TERMINE LA COTTURA DELLA PASTA, SEMPRE GIRANDO E AGGIUNGENDO PICCOLE QUANTITÀ DI LIQUIDO BOLLENTE. QUANDO LA PASTA È COTTA IL CONDIMENTO NELLA PADELLA NON DEVE ESSERE BRODOSI, MA EQUIVALENTE A UN SUGO NON TROPPO RISTRETTO. SPOLVERARE CON PREZZEMOLO TRITATO E SERVIRE.

RISOTTO AI PORCINI E ZAFFERANO (TRADIZIONALE)

IN QUESTO CASO NON SERVONO DEI PORCINI QUALUNQUE, MA SI RACCOMANDA DI USARE UNA VARIETÀ DEI PORCINI DELLA FAMIGLIA *BOLETUS AEREUS*, CHE HA LA CAPPELLA ROSSICCIA E VIENE CHIAMATA VARIETÀ *FUSCORUBER*. SE NE TROVA DELL'OTTIMA IN VAL D'AYAS, NELLA ZONA TRA PERIASC E CHAMPOLUC, NELLE RADURE SUL LATO DESTRO DELLA VALLE, GUARDANDO I GHIACCIAI DEL MONTE ROSA.

INGREDIENTI

PORCINI SECCHI DELLA VARIETÀ *AEREUS FUSCORUBER*,
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE,
AGLIO,
POCO PREZZEMOLO,
ZAFFERANO,
VINO BIANCO,
RISO DELLA VARIETÀ ARBORIO O CARNAROLI,
FORMAGGIO GRANA GRATATO AL MOMENTO,
BRODO VEGETALE BOLLENTE, DI RISERVA (QUALORA NON FOSSE SUFFICIENTE L'ACQUA DI AMMOLLO DEI PORCINI),
SALE, DOVE SERVE E Q.B.

PREPARAZIONE

FAR RINVENIRE I PORCINI SECCHI, TOGLIERLI DALL'ACQUA STRIZZANDOLI LEGGERMENTE, FILTRARE L'ACQUA DI AMMOLLO E METTERLA A SCALDARE PER AVERLA DISPONIBILE BOLLENTE NELLA COTTURA DEL RISOTTO.
METTERE L'OLIO NELLA PENTOLA CON UNO SPICCHIO D'AGLIO SCHIACCIATO, FAR SCALDARE E AGGIUNGERE IL RISO. GIRARE PER DUE/TRE MINUTI QUANDO COMINCIA A SCOTTARSI NELL'OLIO, TOGLIERE L'AGLIO, AGGIUNGERE UN MEZZO BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO. FAR ASCIUGARE UN PO' IL VINO GIRANDO SEMPRE IL RISO NELLA PENTOLA, POI COMINCIARE AD AGGIUNGERE L'ACQUA DI AMMOLLO DEI PORCINI, PORTANDO AVANTI LA CARATTERISTICA COTTURA DEL RISOTTO. A METÀ COTTURA AGGIUNGERE I PORCINI AMMOLLATI E UN RAMETTO DI PREZZEMOLO.
PORTARE A TERMINE LA COTTURA (USANDO IL BRODO, QUALORA L'ACQUA DI AMMOLLO NON FOSSE SUFFICIENTE) E AGGIUNGERE ALLA FINE LO ZAFFERANO SCIOLTO IN UN MEZZO MESTOLO DI LIQUIDO CALDO.

ELIMINARE IL RAMETTO DI PREZZEMOLO E GIRARE ANCORA AGGIUNGENDO IL FORMAGGIO GRANA (PREFERIBILE AL PARMIGIANO REGGIANO, PERCHÉ MENO FORTE E PIÙ RISPETTOSO DEL GUSTO DEI FUNGHI).

LA CLASSICA MANTECATURA FINALE DEL RISOTTO CON LA NOCE DI BURRO È MEGLIO EVITARLA: QUINDI, OCCHIO ALLA DENSITÀ DEL RISOTTO FINALE, CHE DEVE RISULTARE "TIRATO" MA NON TROPPO ASCIUTTO.

INSALATA DI PRATAIOLI

(DI RECENTE TRADIZIONE, LIBERAMENTE INTERPRETABILE)

INGREDIENTI

PRATAIOLI (*AGARICUS CAMPESTRIS* O DELLE ALTRE VARIETÀ COMMESTIBILI INDICATE A PAG. 11),
RUCHETTA COLTIVATA A FOGLIA LARGA (QUELLA A FOGLIA STRETTA NON È ADATTA),
FORMAGGIO DI PECORA O DI CAPRA, BARZOTTO TENDENTE ALLO STAGIONATO (POSSIBILMENTE DEL TIPO CACIOTTA TOSCANA O PECORINO DI FARINDOLA O CACIOTTA DEL CEPPA GROVIERIZZATA),
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE,
PEPE.

PREPARAZIONE

PULIRE ACCURATAMENTE I PRATAIOLI, TAGLIARLI A FETTE SOTTILI E FARE UN PICCOLO LETTO SU OGNI PIATTO. PORVI SOPRA UNO STRATO DI FOGLIE DI RUCHETTA EQUIVALENTE (SI TENGA CONTO CHE I FUNGHI SONO MENO DIGERIBILI), COPRIRE TUTTO CON FETTE DI FORMAGGIO, SOTTILI MA NON TRASPARENTI. CONDIRE CON UN GENEROSO FILO D'OLIO, AGGIUNGERE UNA MACINATA DI PEPE NERO.
SI CONSIGLIA UN BUON TREBBIANO D'ABRUZZO FREDDO.

SPAGHETTINI ALLE TROMBETTE (TRADIZIONALE)

LE TROMBETTE DEI MORTI (*CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES*), COSÌ CHIAMATE PERCHÉ SPUNTANO AI PRIMI DI NOVEMBRE, SONO UN FUNGO INGIUSTAMENTE SOTTOUTILIZZATO. FORSE PERCHÉ POCO CONSISTENTI. SERVONO, INVECE, PER FARE UN SUGHETTO CON UN FORTE AROMA MUSCHIATO, CHE SI AVVICINA A UN CARATTERISTICO SUGO FATTO CON UN FRUTTO DI MARE, ANCH'ESSO POCO USATO: LA PATELLA.

INGREDIENTI

TROMBETTE SECCHÉ,
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE,
AGLIO,
PREZZEMOLO,
VINO BIANCO,
PEPERONCINO PICCANTE,
SALSA DI POMODORO,
SPAGHETTINI,
SALE Q.B.

PREPARAZIONE

AMMOLLARE LE TROMBETTE SECCHÉ (CHE DEVONO ESSERE ABBONDANTI IN RAPPORTO ALLA SALSA E ALLA PASTA) IN ACQUA TIEPIDA, TIRARLE FUORI E STRIZZARLE, FILTRARE L'ACQUA DI AMMOLLO E CONSERVARLA. METTERE IN UNA PENTOLA L'OLIO, L'AGLIO, IL PEPERONCINO (POCO) E UN RAMETTO DI PREZZEMOLO; QUANDO COMINCIA A SOFFRIGGERE AGGIUNGERE UN DITO DI VINO BIANCO, FAR ASCIUGARE LEGGERMENTE E AGGIUNGERE LA SALSA DI POMODORO, LE TROMBETTE E L'ACQUA DI AMMOLLO. FAR BOLLIRE A PENTOLA SCOPERTA, ALMENO PER UNA MEZZ'ORETTA E FINCHÉ IL SUGO NON DIVENTI DENSO AL PUNTO GIUSTO. TOGLIERE IL RAMETTO DI PREZZEMOLO. CUOCERE GLI SPAGHETTI E CONDIRLI CON IL SUGO, AGGIUNGENDO PREZZEMOLO TRITATO FRESCO.

PORCIN GLACÉ (SPERIMENTALE)

È UNA RICETTA DELLA CUCINA SPERIMENTALISTA. COME OGNI VEGETALE COMMESTIBILE CRUDO (SE NON LO È, COME IL MARRONE, BISOGNA CUOCERLO) PUÒ ESSERE CANDITO, CIOÈ IMPREGNATO DI ZUCCHERO. NEI *MARRONS GLACÉS* IL FRUTTO COTTO VIENE PRIMA CANDITO E POI GLASSATO. IL PORCINO SI PUÒ MANGIARE ANCHE CRUDO, QUINDI NON NECESSITA DI COTTURA.

INGREDIENTI

500 G DI BOCCIOLI DI *BOLETUS AEREUS* O *CASTANEUS* (SE LA QUANTITÀ È DIVERSA, MODIFICARE TUTTO IN PROPORZIONE),
1/2 LITRO D'ACQUA,
500 G DI ZUCCHERO SEMOLATO AD ALTA SOLUBILITÀ.

PREPARAZIONE

SELEZIONARE DEI BOCCIOLI DI PORCINO, VARIETÀ *BOLETUS AEREUS* (CHE HA SENTORI DI NOCCIOLA) O *CASTANEUS* (CHE RICORDA LA CASTAGNA). PULIRLI CON LA MASSIMA CURA SENZA LAVARLI, ASSAGGIARLI (PER CONTROLLARE CHE IL SAPORE SIA QUELLO INDICATO PRIMA, SE HANNO GUSTO DIVERSO MEGLIO LASCIAR PERDERE) E TAGLIARLI PER LUNGO IN DUE O PIÙ PARTI (PER RIDURRE LA GRANDEZZA DI CIASCUN PEZZO).

PREPARARE UNO SCIROPPO IN UNA PENTOLA LARGA CAPACE DI CONTENERE I PEZZI IN PIANO, SENZA SOVRAPPORLI: VERSARE IL ½ LITRO DI ACQUA E 125 G DI ZUCCHERO E SCALDARE. QUANDO LO ZUCCHERO È SCIOLTO, METTERE DENTRO GLI SPICCHI DI PORCINO E ALZARE IL BOLLORE PER QUALCHE MINUTO, POI SPEGNERE, SCHIUMARE LO SCIROPPO E LASCIAR RAFFREDDARE PER UN GIORNO INTERO. ESTRARRE I PORCINI, METTENDOLI A RIPOSARE SU UNA RETINA, AGGIUNGERE ALTRI 125 G DI ZUCCHERO ALLO SCIROPPO, RIMETTERE DENTRO I PORCINI E PORTARE AL BOLLORE PER CIRCA 2 MINUTI. POI RIPETERE ESATTAMENTE PER ALTRE DUE VOLTE (FINO AD ESAURIMENTO DELLO ZUCCHERO). DOPO L'ULTIMA VOLTA FARLI ASCIUGARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.

A QUESTO PUNTO PREPARARE UNA GLASSA CON ACQUA E ZUCCHERO A VELO, IMMERGVI I PORCINI E METTERE IN FORNO CALDO PER UN MINUTO PER FAR SOLIDIFICARE LA GLASSA. TOGLIERE DAL FORNO E CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO.