

Associazione Micologica Bresadola

Gruppo G. CERIANI - Saronno



***I migliori funghi commestibili
con sosia pericolosi***

I migliori funghi commestibili con sosia pericolosi.

Tra le specie fungine largamente diffuse nella nostra tradizione alimentare, per qualità e abbondanza di crescita, alcune possono avere “sosia” che, se erroneamente raccolti e consumati, possono risultare più o meno pericolosi.

Il confronto qui illustrato tra alcuni dei migliori funghi commestibili con alcuni dei loro “sosia” non commestibili è ad uso di ricercatori non particolarmente esperti, ma comunque muniti di un minimo di competenza (infatti ricercatori occasionali, per nulla esperti, possono confondere tutto con tutto!), e non pretende certo di mostrare l’intera gamma di insidie che si nascono nella raccolta di tali funghi per uso alimentare.

E’ opportuno qui ricordare che i funghi non si identificano “a colpo d’occhio”, ma individuando e valutando con competente attenzione i caratteri morfologici e organolettici veramente caratteristici, cioè non influenzati dalle condizioni climatiche e ambientali.

E’ altresì opportuno sottolineare che la maggior parte di ricoveri ospedalieri per ingestione di funghi, avviene a seguito del consumo di specie considerate tra le migliori commestibili, per le quali si è contravvenuto ad almeno una delle seguenti norme di comportamento:

- Utilizzare solo esemplari in buono stato di conservazione, raccolti in ambiente non inquinato.
- Eliminare le parti indigeste, come il gambo in talune specie (“chiodino”, “mazza di tamburo”, ecc).
- Effettuare una cottura adeguata come durata e come modalità (per es. tegame senza coperchio per le “morchelle”).
- Non eccedere nelle quantità ed evitare il consumo in pasti ravvicinati.

Amanita caesarea

(Ovolo buono)



Specie apprezzata come eccellente commestibile fin dall'antichità, in particolare dagli imperatori romani (dai "Cesari" appunto, da cui il nome "caesarea"), è una delle poche specie fungine che è possibile mangiare crudo, in insalata, senza pericolo.

I caratteri per una sicura determinazione sono: cappello arancio, lamelle, gambo e anello gialli e volva bianca membranosa alla base del gambo.

I sosia più o meno pericolosi

Il pericolo più grave di confusione, addirittura mortale, viene da *Amanita phalloides*, se pur solo nello stadio iniziale di "uovo", che tuttavia alla sezione mostra il profilo del cappello verdognolo invece che arancio. *Amanita muscaria*, velenosa, può essere confusa quando perde le verruche bianche sul cappello, in genere per la pioggia, ma alla base del gambo non ha mai una volva membranosa, bensì poco consistente, dissociata in verruche piramidali concentriche. *Amanita crocea*, buon commestibile dopo cottura ma tossica da cruda, è ben distinguibile solo nello stadio adulto principalmente per l'assenza di anello sul gambo.



Amanita phalloides



Amanita muscaria

Boletus aestivalis

(Porcino d'estate)



Il “Porcino” è sicuramente la preda micologica per eccellenza, per la sua resa in cucina, per le molteplici possibilità di conservazione e per l'estesa diffusione. In realtà con questo termine in micologia si comprendono 4 specie differenti, se pur biologicamente tra loro molto prossime: *Boletus edulis* (“Porcino”), *Boletus aereus* (“Porcino nero”), *Boletus pinophilus* (“Porcino del freddo”) e *Boletus aestivalis* (“Porcino d'estate”), tutti caratterizzati dal gambo o obeso nel giovane, ornato da un reticolo almeno nella parte alta, dalla carne bianca immutabile al taglio e dall'imenio prima biancastro, poi giallognolo, infine verde oliva per la maturazione delle spore

I sosia più o meno pericolosi

La sola specie confondibile con i “porcini”, in particolare con *Boletus aestivalis*, è *Tylopilus felleus*, conosciuto anche come “Porcino del fiele” per il suo sapore amarissimo, in grado con un solo esemplare di rendere immangiabile un misto di molti funghi, e pure leggermente tossico. I suoi caratteri determinanti sono il gambo con reticolo olivastro, l'imenio prima bianco poi rosa a spore mature e la carne amarissima. Presente nelle nostre zone, ha tratto in inganno molti cercatori.



Tylopilus felleus (esemplari giovani)



Tylopilus felleus (esemplari adulti)

Cantharellus cibarius

(Finferlo - Giallino)



Specie comune e diffusa, dai boschi collinari di latifoglie a quelli montani di conifere, dall'estate al tardo autunno, è ricercato e apprezzato commestibile, anche dalle popolazioni del Nord Europa, normalmente poco propense all'uso dei funghi per scopi alimentari. *Cantharellus cibarius* è ben caratterizzato dal colore interamente giallo, più o meno intenso e con varie sfumature, dall'imenio non a lamelle, ma a "pliche" (pieghe) fortemente decorrenti e dalla carne con odore tipicamente fruttato, come di buccia di pesca bianca e di albicocca, praticamente mai invasa da larve.

I sosia più o meno pericolosi

Cantharellus cibarius è tradizionalmente raccolto anche da cercatori poco esperti, per cui esiste un potenziale pericolo di confusione con varie specie gialle tossiche o velenose, che tuttavia sono morfologicamente piuttosto differenti. Le specie più frequentemente confuse con il "finferlo" sono ***Hygrophoropsis aurantiaca***, sospetto di debole tossicità, a crescita gregaria su residui legnosi, e ***Omphalotus olearius***, velenoso, che cresce alla base degli ulivi, entrambi con imenio costituito da vere lamelle e privi di odore fruttato.



Hygrophoropsis aurantiaca



Omphalotus olearius

Macrolepiota procera

(Mazza di tamburo)



La “mazza di tamburo”, nome volgare derivato dalla forma degli esemplari con il cappello ancora chiuso, è uno dei primi funghi conosciuti dai principianti, unitamente a “porcini” e “finferli”. Infatti è una specie largamente diffusa e abbondante nei luoghi di crescita, ben caratterizzata dalle dimensioni veramente notevoli, dal cappello (largo fino e oltre 40 cm) con cuticola nocciola-bruno indissociata solo nell’umbone centrale, dal gambo slanciato e bulboso, presto ben “tigrato” sotto l’anello, che è doppio, inferiormente brunoastro e scorrevole, e dalla carne bianca e immutabile.

I sosia più o meno pericolosi

Tra le *Macrolepiota* del gruppo *rachodes*, con gambo bianco, liscio e carne arrossante al taglio, è stata recentemente pubblicata ***Macrolepiota venenata***, descritta con cuticola brunostra dissociata centralmente a stella e per il resto in squame irregolari non rialzate su fondo bianco, indicata come tossica. Occorre sottolineare che tutte le specie del Genere *Macrolepiota* sono notoriamente tossiche da crude e richiedono di essere consumate solo particolarmente ben cotte, e che questo vale anche per la “Mazza di tamburo”.



Macrolepiota venenata (esemplari giovani)



Macrolepiota venenata (esemplari adulti)

Lactarius deliciosus

(Sanguinello)



Lactarius deliciosus è il capostipite dei *Lactarius* (funghi la cui carne secerne latte alla frattura) con latte rosso-arancio, tutti commestibili di maggiore o minore pregio con il seguente ordine: *L.sanguifluus*, a latte rosso vinoso, *L.deliciosus*, a latte arancio immutabile nel tempo, *L.semisanguifluus*, a latte arancio virante al rosso vinoso dopo alcuni minuti e superfici viranti al verde, *L.salmonicolor*, a latte arancio virante al rosso vinoso dopo alcune ore, *L.deterrimus*, a latte arancio virante al rosso vinoso dopo circa 15 minuti e superfici fortemente viranti al verde.

I sosia più o meno pericolosi

I *Lactarius* a latte bianco sono invece di regola tutti da evitare, in quanto o tossici o irritanti per la mucosa gastrica, anche se alcuni sono impunemente consumati (*L.tesquorum* è addirittura venduto nei mercati in Puglia). Qui segnaliamo: ***Lactarius chrysorheus***, non commestibile, molto comune nei boschi di latifoglie, con cappello pallido e latte bianco virante al giallino; ***Lactarius torminosus***, il più pericoloso, noto come il “peveraccio delle coliche”, un simbionte obbligatorio delle Betulle, con cappello rosso rosato, nettamente villosa-feltrato e latte bianco immutabile.



Lactarius chrysorheus



Lactarius torminosus

Agrocybe aegerita

(Piopparello - Pioppino)



Specie lignicola delle pianure, cespitosa, parassita dei pioppi, ma anche talora di olmi e aceri, è molto diffusa e molto ricercata come ottimo commestibile. Il cappello è prima bruno scuro, poi color crosta di pane, più scuro al centro, infine quasi bianco, screpolato con tempo secco; le lamelle sono fitte, da quasi bianche a tabacco per la maturazione delle spore; il gambo è liscio, con anello ampio e membranoso; l'odore è particolare, gradevolmente acidulo o un po' vinoso.

I sosia più o meno pericolosi

Agrocybe molesta, con cappello facilmente screpolato, può essere molto simile, ma cresce sul terreno in primavera; non è pericolosa in quanto solo coriacea e indigesta, ma non tossica. ***Pholiota gummosa***, cespitosa, crescente su residui legnosi interrati, con carne tenace, gambo fioccoso e anello cotonoso e fugace è pure semplicemente indigesta. Molto pericolosa è invece ***Galerina marginata***, velenosa mortale (come *Amanta phalloides*), cespitosa e lignicola, ma crescente di regola su tronchi o ceppi di conifere, nettamente più fragile, con lamelle abbastanza larghe e intercalate da lamellule, con anello stretto e odore farinoso.



Agrocybe molesta



Pholiota gummosa

Boletus erythropus

(Boleto dai pori rossi - Faree)



Boletus erythropus è specie relativamente comune nei boschi di montagna, soprattutto di faggio, castagno e abete bianco, caratterizzato dal cappello bruno scuro finemente vellutato anche nell'adulto, mai vischioso, dai pori inizialmente gialli, ma molto presto rosso aranciati poi di un rosso cupo, dal gambo prima obeso poi cilindraceo, blu-nerastro ove compresso, molto tipicamente ricoperto da una punteggiatura rosso carminio più o meno fitta e dalla carne subito blu al taglio.

I sosia più o meno pericolosi

Ottimo commestibile dopo adeguata cottura, *Boletus erythropus* è potenzialmente confondibile con tutti i *Boletus* a pori rossi, di cui alcuni pure commestibili se pur di minor pregio, come: *Boletus luridus*, con gambo reticolato, *Boletus dupaini*, con cappello rosso scarlatto, liscio e lucente, e *Boletus queletii*, con gambo rosso solo alla base; altri invece decisamente tossici, come: ***Boletus rhodopurpureus***, con cappello a tonalità rosate-porporine e gambo munito di fine reticolo rossastro, ***Boletus satanas***, con cappello chiaro, bianco latte o grigio pallido, gambo molto obeso, interamente rosso oppure giallo verso l'alto, munito di fine reticolo concolore nella metà superiore.



Boletus rhodopurpureus



Boletus satanas

Morchella esculenta

(Morchella - Spugnola)



Le Morchelle rappresentano una preda primaverile di grande interesse (da consumarsi sempre previa adeguata cottura!). Nelle nostre zone è presente soprattutto la *Morchella esculenta*, tipicamente in Aprile, di regola sotto frassino, dove cresce anche in gruppi di numerosi esemplari. Tutte le Morchelle sono completamente cave e hanno una mitra ad alveoli, simile ad una spugna, inserita con continuità su un gambo irregolarmente cilindrico.

I sosia più o meno pericolosi

Helvella crispa, con mitra di forma irregolare vagamente simile ad una sella da cavallo, applicata su un gambo cavo e profondamente solcato longitudinalmente, è data come commestibile da molti libri a carattere divulgativo, ma recenti osservazioni ne sconsigliano l'uso alimentare. *Gyromitra esculenta* e *Gyromitra gigas*, con mitra più o meno cerebriforme pure applicata su un gambo cavo, sono ricercate e consumate in molti paesi (anche in America) per il loro sapore gradevole, simile a quello delle Morchelle, ma ogni tanto provocano avvelenamenti gravi, anche mortali, per cui sono accuratamente da evitare (il loro consumo è stato paragonato al gioco della "Ruoletta russa").



Helvella crispa



Gyromitra gigas

Coprinus comatus

(Fungo dell'inchiostro)



Coprinus comatus è caratterizzato dal cappello sempre aderente al gambo (“a tubo”), mai espanso, con calotta ocracea e per il resto con squame embricate biancastre su fondo bianco, in vecchiaia deliquescente a partire dal margine. Le lamelle sono inizialmente bianche poi dal margine rosate, infine nere deliquescenti (da cui il nome volgare di “fungo dell’inchiostro”). Comune in autunno nei luoghi erbosi e concimati, da giovane è un apprezzato, delicato commestibile.

I sosia più o meno pericolosi

Coprinus comatus è specie ben caratterizzata, che presenta qualche similitudine solo con gli altri *Coprinus* di grande taglia, e precisamente ***Coprinus picaceus*** e, soprattutto, ***Coprinus atramentarius***, entrambi con forma analoga del cappello e deliquescenti in vecchiaia. Il primo, considerato “sospetto” e quindi non commestibile, ha cappello brunastro ricoperto da larghe placche bianche; il secondo, responsabile di una singolare intossicazione se consumato in associazione con bevande alcoliche (“effetto antabuse”), ha cappello a fondo grigio argento appena squamuloso e cresce su legno, sovente cespitoso, alla base di tronchi o su frustoli interrati.



Coprinus picaceus



Coprinus atramentarius

Agaricus campestris

(Prataiolo)



Agaricus campestris è caratterizzato da cappello bianco squamuloso, dal gambo cilindrico o attenuato alla base, pure bianco squamuloso, dall'anello a gonnellino semplice e quasi fugace, dalle lamelle di un bel rosa-rosso vivace già in esemplari giovani e dalla carne bianca praticamente immutabile al taglio e con leggero e gradevole odore fungino. Comune dopo le piogge di fine estate – inizio autunno, nei campi erbosi al margine dei boschi o di parchi e giardini.

I sosia più o meno pericolosi

Agaricus campestris è il classico “prataiolo”, che può essere confuso facilmente con altri *Agaricus* bianchi, sia commestibili che non commestibili, da ricercatori non esperti. I non commestibili sono essenzialmente: ***Agaricus bresadolanus***, noto come il “prataiolo con la radice” per i cordoni miceliari presenti alla base del gambo, da pochi anni riconosciuto responsabile di intossicazioni a carattere gastroenterico; ***Agaricus xanthodermus*** e gli altri *Agaricus* della sua Sezione, tutti tossici e tutti caratterizzati in modo più o meno evidente dal viraggio al giallo della carne alla base del gambo, dall'odore di fenolo o inchiostro e dall'anello a struttura complessa.



Agaricus bresadolanus



Agaricus xanthodermus

Lyophyllum gambosum

(Prugnolo - Spinarolo)



Lyophyllum gambosum (= *Calocybe gambosa*; ex *Tricholoma georgii*), è conosciuto anche come “Fungo di San Giorgio” per il periodo di crescita nell’intorno del 23 Aprile, almeno a basse quote. E’ un rinomatissimo fungo, di regola primaverile, con crescita nei prati e pascoli in cerchi o file, oppure in boschi presso *Rosaceae* o cespugli spinosi, con cappello color crosta di pane, molto carnoso, lamelle strette e molto fitte, gambo cilindraceo robusto e carne con forte odore farinoso.

I sosia più o meno pericolosi

Entoloma sepium, a crescita primaverile sotto alberi da frutto (meli, ciliegi, ecc.), simile per morfologia ma con lamelle più spaziate e rosate a maturità, é pure un buon commestibile. Sosia pericolosi sono invece: *Inocybe patouillardii* che cresce sotto latifoglie della tarda primavera, con cappello fibrilloso facilmente macchiato di rossiccio per manipolazione, lamelle non molto fitte e bruno-ocracee a maturità, carne fibrosa con leggero odore fruttato; *Entoloma sinuatum* (ex *lividum*), con cappello a riflessi sericei, lamelle più spaziate, tipicamente gialline poi color salmone a maturità e crescita autunnale in boschi di latifoglie, con preferenza per querce e faggi.



Inocybe patouillardii



Entoloma sinuatum

Marasmius oreades

(Gambasecca)



Marasmius oreades è specie diffusa e abbondante nei prati di parchi e giardini anche nelle nostre zone, buon commestibile dopo eliminazione del gambo coriaceo. Di piccole dimensioni, con cappello non oltre i 4-5 cm, umbonato e sovente crenulato al margine, igrofano cioè più chiaro per disidratazione, con gambo lungo, liscio e tenace (da cui il nome volgare di “Gambasecca”) e soprattutto con lamelle chiare anche nell’adulto, molto larghe e spaziate, intercalate da lamellule.

I sosia più o meno pericolosi

Marasmius oreades può crescere vicino a numerose specie pericolose con analogo portamento che possono risultare vagamente simili a sue forme. Tra queste segnaliamo: le *Lepiota* di piccola taglia, in particolare *Lepiota oreadiformis*, la più simile come dice il nome stesso, e *Lepiota subincarnata*, addirittura velenosa mortale, tutte con lamelle bianche strette e fitte e gambo ornato da residui di velo; la *Clitocybe dealbata* e le altre *Clitocybe* biancastre simili, tutte più o meno velenose e caratterizzate da lamelle biancastre strette e fitte; inoltre le *Inocybe* e alcuni *Hebeloma* di piccola taglia, con lamelle strette e fitte, colorate di ocre brunastro a maturità.



Clitocybe dealbata



Lepiota subincarnata

Tricholoma portentosum

(Portentosum)



L'ultima preda micologica dell'anno, nelle nostre zone diffusa nei boschi con presenza di pino silvestre, nel tardo autunno o inizio inverno, è il *Tricholoma portentosum*. Il cappello è sericeo-lucente, radialmente fibrilloso, di un colore complesso grigio ardesia con sfumature violacee e/o giallognole; il gambo è liscio, bianco sovente sfumato di giallo; la carne è bianca o un po' giallina, con odore e sapore gradevoli di farina fresca.

I sosia più o meno pericolosi

Esistono diversi Tricholomi grigi più o meno tossici. *T.pardinum*, *T.sciodes* e *T.bresadolatum* sono poco comuni e hanno il cappello squamuloso. *Tricholoma virgatum*, tossico, è più simile per il cappello grigio acciaio radialmente fibrilloso, ma con umbone acuto, inoltre il gambo è bianco puro e la carne ha odore rafanoide e sapore amarognolo e acre. *Tricholoma josserandii* (ex *T. groanense*) è il sosia più pericoloso, in quanto decisamente tossico e crescente proprio insieme al Portentosum; la taglia inferiore, il cappello uniformemente grigio topo, l'assenza di sfumature gialle sul gambo e l'odore di cimice invece che di farina sono differenze per cercatori esperti.



Tricholoma virgatum



Tricholoma josserandii

Armillaria mellea

(Chiodino)



Armillaria mellea, il popolare “chiodino”, è specie abbondante e largamente diffusa nel tardo autunno alla base e su ceppaie di “latifoglie”, nel nostro territorio in particolare di “robinie”. E’ riconoscibile per il cappello color miele, brunoastro o olivastro, cosparso di fini squame erette fugaci, per l’anello persistente, tipicamente striato, fioccoso cotonoso al margine e per la crescita cespitosa. Considerato ottimo commestibile, è tuttavia da consumarsi con prudenza e senza eccessi, utilizzando solo esemplari freschi, ben cotti, privati dei gambi coriacei e indigesti.

I sosia più o meno pericolosi

Armillaria mellea è di regola confusa con tutte le specie a crescita cespitosa su tronchi.

Le specie tradizionalmente considerate sosia pericolosi del “chiodino” sono *Hypholoma fasciculare* e *Hypholoma sublateritium*, conosciuti infatti come “falsi chiodini”, il primo dei quali più decisamente tossico. La loro principale caratteristica di differenziazione è l’assenza di un vero anello, consistente e persistente, Possibile anche la confusione con la mortale *Amanita phalloides*, che tuttavia presenta una volva membranosa alla base del gambo.



Hypholoma fasciculare



Hypholoma sublateritium