

I funghi: un bene del territorio da consumare in sicurezza



9 settembre 2015
MariaGrazia Manzoni
Ispettore micologo
ASL di Bergamo



Funghi a confronto

Amanita phalloides (Vaill. : Fr.) Link



Mortale

Bordo del cappello liscio, gambo con netto bulbo alla base e presenza di anello

Amanita vaginata (Bull. : Fr.) Vitt.



Commestibile

Bordo del cappello nettamente striato, gambo non bulboso e assenza di anello

Funghi a confronto

(Notare la somiglianza del colore del cappello)

Amanita phalloides
(Vaill. : Fr.) Link



Bordo del cappello liscio, gambo bulboso (anello sempre presente)

Amanita vaginata (Bull. : Fr.) Vitt.
var. **submembranacea** Bon



Bordo del cappello nettamente striato, gambo non bulboso (anello assente)

Attenzione a raccogliere esemplari non ancora ben sviluppati perchè sono facilmente confondibili.

Funghi a confronto



Amanita phalloides

(Vaill. : Fr.) Link

Mortale

Cappello liscio, satinato, verde-oliva percorso radialmente da fibrille innate.

Gambo nettamente bulboso munito di volva e anello. Odore mielato.



Russula virescens

(Schaeffer) Fries

Nome volgare: **Verdone**

Commestibile

Cappello verde più o meno intenso caratteristicamente areolato. Gambo senza anello ne volva.

Funghi a confronto



Amanita virosa
(Lamarck) Bertillon

Mortale

Lamelle costantemente bianche

Carne non ingiallente, con odore di muffa (sgradevole)

Gambo bulboso, munito di volva !!!



Agaricus silvicola
(Vittadini) Saccardo
Nomi volgari: **Prataiolo**

Commestibile

Lamelle da rosate a bruno-scuro

Anello (doppio) persistente a ruota dentata

Carne ingiallente, con odore di mandorle -anice (gradevole)

Gambo bulboso , assenza totale di volva !!!

Funghi a confronto



Amanita pantherina

(De Cand. : Fr.) Krombholz

Tossico

Cappello: di colore bruno, di forma emisferica poi espansa, pianeggiante, liscio, ricoperto da piccole verruche bianche; margine nettamente striato.

Lamelle: Bianche, libere al gambo, fitte, con lamellule.

Gambo: bianco, cilindrico, prima compatto, poi cavo, si ingrossa alla base in un bulbo.

Anello: Solitamente poco persistente, fragile, bianco, situato nella parte mediana del gambo.

Volva: Bianca, circonscisa, aderente al bulbo.

Carne: Bianca, immutabile, soda.



Amanita rubescens Pers. :Fr.

Commestibile

Cappello: carnoso, prima emisferico poi aperto, bruno-rossastro con chiazze vinate negli esemplari adulti, con verruche grigie, bianche o giallognole. Cuticola brillante e un po' viscosa. margine regolare e liscio.

Lamelle: bianche, larghe e fitte, con sfumature rossastre al tocco. **Gambo:** bulboso, di colore bianco-rosato, vinoso alla base; Anello membranoso, ampio, pendulo, bianco, rosato o giallastro. **Carne:** bianca e tenera, si colora di rosso-vinoso al taglio. **Buon commestibile**, deve essere consumato cotto perché contiene emolisine termolabili. Può essere confusa con l'*Amanita pantherina* (tossica), che però presenta il margine striato e la cui carne non vira al rosato.

Funghi a confronto

Amanita pantherina (alcuni particolari)



Cappello: di colore bruno, di forma emisferica poi espansa, pianeggiante, liscio, ricoperto da piccole verruche bianche; margine nettamente striato.

Anello: Solitamente poco persistente, non striato, fragile, bianco, situato nella parte mediana del gambo.

Volva: Bianca, circonscisa, dissociata in cercini, aderente al bulbo.

Carne: Bianca, immutabile, soda.

Amanita rubescens (alcuni particolari)



Cappello: carnoso, emisferico poi aperto, margine liscio di colore, bruno-rossastro con chiazze vinate negli esemplari adulti, verruche concolori, biancastre, grigiastre.

Lamelle: bianche, larghe e fitte, con sfumature rossastre al tocco.

Gambo: bianco-rosato, vinoso alla base; Anello membranoso, ampio, pendulo, bianco, rosato, striato nella parte superiore; volva quasi inesistente (molto friabile !!!)

Carne: bianca si colora di rosso-vinoso al taglio.

Funghi a confronto



Amanita pantherina

(De Cand. : Fr.) Krombholz

Tossico

Anello: poco persistente, non striato, fragile, bianco, situato nella parte mediana del gambo.

Volva: Bianca, circonscisa, dissociata in cercini, aderente; bulbo arrotondato .



Amanita spissa

(Fries) Kummer

Commestibile

Anello, membranoso, ampio, pendulo, bianco, striato nella parte superiore;

Gambo: a base fittonante ; volva quasi inesistente (molto friabile !!!)

Funghi a confronto



Amanita junquillea Quél.

Tossico

Verruche bianche, friabili facilmente asportabili

Anello semplice sottile (gambo sempre bianco)

Bulbo poco evidente, volva friabile, circonscisa poco visibile



Amanita crocea (Quél.) Sing.

Commestibile

Gambo cilindrico senza anello, bianco o con sfumature arancioni

Gambo non bulboso, volva inguainante persistente

Funghi a confronto



Amanita caesarea

(Scop. : Fr.) Persoon

Nomi volgari: **Ovolo** buono

Comestibile

Lamelle sempre vistosamente gialle

Cappello arancione striato al margine , senza verruche

Gambo cilindrico sprovvisto di bulbo, di colore giallo

Volva bianca, spessa e persistente



Amanita muscaria

(L. : Fr.) Hooker

Nomi volgari: **Ovolo malefico**

Tossico

Lamelle sempre di colore bianco

Cappello rosso o aranciato ricoperto da vistose verruche

Gambo bulboso, bianco munito di anello, volva bianca dissociata in "perline"

Funghi a confronto

(Controllare sempre i primordi ancora racchiusi nel velo generale)
Molta attenzione!!!

Osservare la forma e il colore tra le due specie



Amanita phalloides



Mortale

Amanita caesarea

Commestibile

Funghi a confronto



Cortinarius speciosissimus Kühner & Romagn.

Mortale



Lamelle rugginoso-rossastre, smarginato-uncinate al gambo

Gambo cilindrico spesso appuntito alla base, decorato in superficie da bande trasversali di colore giallastro



Chroogomphus helveticus (Sing.) Moser

Commestibile

Lamelle decorrenti aranciato-rossastre, poi grigiastro-nerastre
In seguito alla maturazione delle spore (melanosporeo)

Gambo cilindrico un po' ingrossato verso la base,
senza bande trasversali

Funghi a confronto



Cortinarius orellanus Fr.

Mortale



Cappello: prima emisferico poi aperto con lieve umbone, carnoso solo al centro; aspetto feltrato ricoperto da una fine squamosità appressata; di colore da rosso arancio al bruno-fulvo; margine sottile, spesso con spaccature atempo siccitoso.

Lamelle: spaziate, grosse, leggermente uncinato-smarginate decorrenti per un dentino; rosso-ruggine.

Gambo: sodo e pieno, giallo poi giallo-ruggine. Cortina gialla, chiara, evanescente.

Carne: da gialla a rossastra, ruggine sotto la cuticola del cappello. Odore leggermente di radice. Sapore dolciastro (attenzione a non inghiottire).

Spore: ocre, rugginose in massa.



Armillaria gallica Marxmüller & Romagnesi

Commestibile

Nome volg.: **Chiodino**

Cappello: abbastanza carnoso, prima emisferico o conico-ottuso, poi convesso e più o meno aperto, quasi sempre leggermente umbonato; il colore è influenzato dalla pianta ospite: dal marrone-cupo o bruno-rossastro, ricoperto concentricamente da squamette erette nerastre.

Lamelle: non molto fitte, ineguali, leggermente decorrenti, biancastre, poi brunastre, alla fine macchiate di rosso scuro.

Gambo: cilindrico o ingrossato alla base, tenace, fibroso, farcito, poi cavo, leggermente fioccoso. Anello evidente e persistente.

Carne: bianca o pallida, soda, tenace nel gambo. Odore fungino; sapore amarognolo. **Spore:** bianche.

Funghi a confronto



Omphalotus olearius (DC.) Singer

Tossico

Lamelle decorrenti, fitte, sottili, giallo_aranciate

Crescita lignicola su latifoglie in part. su Olivi



Cantharellus cibarius Fr.

Commestibile

Cappello a superficie pruinosa opaca
orlo carnoso e irregolarmente lobato

Imenoforo conformato non da vere o proprie lamelle
ma da pseudolamelle (pliche)

Carne con odore complesso fruttato (?albicocca)
Crescita terricola

Funghi a confronto

Davvero impressionante la somiglianza tra le due specie

Cantharellus cibarius Fr.



Commestibile

Omphalotus olearius (DC.) Singer



Tossico

Funghi a confronto

Macrolepiota procera (Scop. : Fr.) Singer



Macrolepiota rhacodes (Vittad.) Sing.

Macrolepiota rhacodes è una "mazza di tamburo" simile alla *M. procera* ma di taglia mediamente più piccola. È una specie dalla commestibilità piuttosto controversa perché sembra aver provocato avvelenamenti anche seri. Comunque una cottura adeguata scongiura qualsiasi problema e pertanto bisogna assolutamente evitare di cuocerla alla piastra perché le parti interne potrebbero rimanere parzialmente crude.



Funghi a confronto



Macrolepiota procera

(Scop. : Fr.) Singer

Commestibile

Nomi volgari: **Mazza di tamburo, Ombrellone, Parasole**

Pellicola desquamata in larghe scaglie irregolari

Lamelle numerose, fitte ed irregolari, bianche

Screziate da numerose bande cangianti brune



Macrolepiota venenata

(Jacob) Bon

Tossico

Ricoperto da squamature brunastre fitte, margine lacerato

Gambo cilindrico attenuato, non molto slanciato

Funghi a confronto

Macrolepiota excoriata (Schaeff.)

Moser.

Commestibile



Cappello a desquamazioni appressate rialzate verso il margine. Dimensioni medie, gambo bulboso. Carne abbastanza soda, odore e sapore gradevole.

Lepiota cristata (Bolt. : Fr.)

Kumm.

Tossico

Cappello decorato dalla presenza di numerose squamule disposte concentricamente più o meno fitte. Dimensioni mediamente piccole, gambo non bulboso. Carne fragile odore intenso sgradevole (acido). L. cristata fa parte alle Lepiota di piccole dimensioni (velenose !!!).



Funghi a confronto



TRICHOLOMA TERREUM

(Schff.) Kummer

Commestibile

Conosciuto come **moretta**, cresce nei boschi di conifere, in gruppi numerosi o cerchi, tipicamente in autunno; Il **cappello**, piuttosto esile poco carnoso, prima campanulato-conico, poi convesso e infine aperto, più o meno umbonato, con la **cuticola opaca, feltrata**, ricoperta interamente da numerose fibrille sericee di colore grigio-nerastre o grigio topo, appressate e quasi uniformi, più chiaro al margine. Le **lamelle** sono adnate-smarginate, larghe, fragili, non molto fitte, bianche poi di colore grigio cenere caratteristico, mai gialle. Il **gambo fragile presto cavo**, di colore bianco o grigiastro. La **carne** è bianco-grigiastra **senza nessun odore**.



TRICHOLOMA PARDINUM

(Pers.) Quélet

Tossico

Specie velenosa tra le più pericolose. Viene raccolto erroneamente, confondendolo con il *T. terreum* e suo gruppo. Cresce prevalentemente sotto conifere, raramente nelle faggete. Tante sono le differenze morfologiche che consentono la distinzione: *T. pardinum* infatti è massiccio e corpulento, **gambo mai cavo**, carne soda e compatta con gradevole odore di farina fresca. **Cappello grigio, tipicamente desquamato**. Carne se tagliata in sezione, è grigia nel cappello, bianca nel gambo, più o meno ocracea alla base del gambo. Esiste una varietà che si caratterizza in particolare per l'aspetto filamentoso della superficie del cappello, *Tricholoma pardinum var. filamentosus*.

Funghi a confronto



Clitopilus prunulus (Scop.: Fr.) Kummer

Nomi volgari: Prugnolo - Grumato grigio – Prugnolo bastardo - Spion da la brisa

Commestibile

Cappello: carnoso, molto fragile, prima convesso poi imbutiforme, a volte ondulato, ricoperto da una pruina bianco-grigiastra, margine involuto.

Lamelle: fitte, minute e decorrenti, prima bianche poi rosa, un po' giallastre.

Gambo: tenero, pieno e spesso eccentrico, bianco e pruinoso.

Carne: bianca, friabile e molle; forte odore e sapore di farina.



Clitocybe cerussata (Fr.: Fr.) Kumm.

Tossico

Cappello: appiattito o con leggero umbone al centro; superficie asciutta, bianca con zone acquose più scure. **Lamelle:** bianche, fitte, adnate o appena decorrenti. **Gambo:** un po' ingrossato alla base, biancastro. **Carne:** bianca, con odore non molto pronunciato, simile a farina. **Habitat:** in particolare boschi di conifere, anche a gruppi numerosi.

Clitocybe cerussata è una delle specie più pericolose, attenzione alle possibili confusioni con esemplari pallidi di Clitocybe gibba e affini (il comune imbutino), e soprattutto con Clitopilus prunulus, specie commestibile ma talvolta di difficile riconoscimento.

Funghi a confronto



Agaricus silvicola (Vittadini) Saccardo

Commestibile

Nomi volgari: Prataiolo

Cappello: inizialmente rotondeggiante chiuso, poi emisferico, infine piano-convesso.

Di colore bianco, liscio, fibrilloso. Spesso presenta macchie giallastre qua e là, virante al giallo se sfregato.

Lamelle: piuttosto fitte, fragili, libere. Dapprima bianche, poi rosa infine brune e nerastre.

Gambo: bianco, cilindrico, bulboso alla base.

Anello: Membranoso, di colore bianco, a forma di gonnellino dentellato.

Carne: fragile, di colore biancastro poi ingiallente.

Odore: aniseo o mandorlato più forte se il carpoforo viene strofinato energicamente.

Sapore: grato, dolce ed aromatico



Agaricus xanthoderma Genevier

Tossico

Nomi volgari: Prataiolo falso

Cappello: da campanulato, trapezoidale a convesso, fino a spianato; glabro o leggermente fibrilloso, di colore bianco e fortemente ingiallente allo sfregamento. Margine sinuoso.

Lamelle: fitte, distanti dal gambo, grigiastre, poi rosa ed infine bruno-nerastre. **Gambo:** cilindrico con bulbo più o meno marginato alla base, bianco sericeo giallo al tocco. Anello spesso, ampio, bianco, con il bordo inferiore a ruota dentata.

Carne: bianca, ingiallente alla sezione, color giallo cromo alla base del gambo. Odore sgradevole di fenolo, di iodoformio.

Habitat: radure erbose in prossimità dei boschi o parchi e giardini; estate-autunno.

Funghi a confronto



Armillaria mellea (Vahl) P. Kumm

Commestibile

Cappello: abbastanza carnoso, prima emisferico o conico-ottuso, poi convesso e più o meno aperto, quasi sempre leggermente umbonato; il colore è variabilissimo ed è influenzato dalla pianta ospite: dal giallo-miele al marrone-cupo, al grigio-verdastro o bruno-rossastro. **Lamelle:** non molto fitte, ineguali, prolungate per un dente sul gambo, biancastre, giallastre o brunastre, alla fine macchiate di rosso scuro. **Gambo:** cilindrico o ingrossato alla base, tenace, fibroso, farcito, poi cavo, pallido in alto, brunastro al centro, bruno-olivastro in basso, leggermente fioccoso. Anello molto evidente e persistente. **Carne:** bianca o pallida, soda, tenace nel gambo. Odore fungino; sapore amarognolo.



Hypholoma fasciculare

Hudson: Fr.

Tossico

Cappello: convesso poi piano, giallo brillante spesso più scuro al centro, liscio, non carnoso. **Lamelle:** giallo-zolfo poi verdognole a maturità violaceo-nerastre, annesse, fitte. **Gambo:** giallo, aranciato alla base, flessuoso, ornato superiormente da una cortina bianco-giallastra che a volte può aderire al cappello. **Carne:** gialla, odore leggero e sapore particolarmente amaro.

Funghi a confronto



Tylopilus felleus (Bulliard) P. Karst. **Non commestibile**

Cappello a cuticola asciutta da giallastro al bruno più o meno scuro. **Tubuli** Piuttosto lunghi; inizialmente bianchi, poi rosati. **Pori**: Piccoli, rotondeggianti o angolosi; prima bianchi, poi rosati per via della sporata.

Gambo: robusto, ingrossato alla base, di colore biancastro-giallastro, con reticolo di colore brunastro molto marcato e in risalto. **Carne** bianca immutabile, molto amara.

Tylopilus felleus, fa parte della famiglia delle Boletaceae con l'appellativo di "*Porcino di Fiele*" per via del suo sapore amarissimo. La notorietà di questa specie deriva dal fatto che la stessa viene spesso confusa con i porcini.



Boletus edulis Bull.: Fr. **Commestibile**

Nomi volgari: Porcino - Brisa

Cappello: carnoso e sodo, inizialmente emisferico poi convesso alla fine anche depresso e rialzato leggermente a coppa; bruno chiaro, ma a volte anche bruno scuro, più chiaro al margine; superficie umida, viscosa, non vellutata, rugolosa. **Tubuli**: lunghi, semplici, quasi liberi, che si separano facilmente dal cappello; bianchi poi giallastri.

Pori: in principio chiusi e fini; bianchi a maturità verde-oliva. **Gambo**: grosso, pieno e sodo, in principio assottigliato in alto, ingrossato alla base, poi progressivamente cilindrico pallido poi bruno chiaro; superficie ornata da un reticolo più bianco. **Carne**: bianca, immutabile, soda; odore fungino.

Funghi a confronto



Boletus satanas Lenz

Tossico

Cappello: grosso, sodo, dapprima quasi sferico, per lungo tempo convesso, aperto negli esemplari adulti, vellutato da principio, poi liscio; inizialmente bianco poi bianco grigio, bianco verdastro indi sporco a chiazze olivastro-brune; margine involuto; il cappello non ha mai tonalità rossastre, tutt'al più grigio-verdastre. **Tubuli:** molto lunghi, arrotondati al gambo; giallo o giallo-verdastri, blu al tocco. **Pori:** minuti, arrotondati; prima gialli ma ben presto rosso-aranciati. **Gambo:** sodo, corto, tozzo, ingrossato alla base, con reticolo minuto; giallo in alto, rosso-violetto al centro, giallo-brunastro in basso; si macchia di blu al tatto. **Carne:** biancastro-grigia con tonalità gialle, che si colora di blu ma non molto intensamente, compatta. Sapore dolce.



Boletus luridus Schff.: Fr.
Nome volgare: Boletto lurido

Commestibile

Cappello: prima emisferico poi convesso, con cuticola asciutta, vellutata nei giovani esemplari poi liscia, colore variabile dal bruno-olivastro, al camoscio al bruno ruggine, più scuro al tocco. **Tubuli:** liberi o arrotondati, prima gialli poi verdastri, viranti all'azzurro al tocco. **Pori:** piccoli, rotondeggianti, giallastri poi arancioni o rossi, viranti. **Gambo:** sodo e carnoso, pieno, ingrossato alla base, ricoperto da un reticolo rosso. **Carne:** soda, di colore giallo pallido virante all'aria al verde-azzurro; sapore dolciastro, odore fruttato. **Commestibile** da cotto

Funghi a confronto



Russula queletii Fr.

Tossico

Gli odori di foglia di geranio o di composta di mele appartengono solitamente nel genere *Russula* a specie con carne pronunciatamente acre, e dunque tossiche se consumate in quantità considerevoli. *Russula queletii* ne è un tipico esempio, e le sue lamelle risultano all'assaggio immediatamente e fortemente piccanti. La combinazione di colori, viola e verde sul cappello, rosa-violaceo sul gambo e crema sulle lamelle la collocano all'interno di un gruppo di specie non facile da sbrogliare, tra le quali ricordiamo la simile *Russula torulosa*, dal portamento più robusto e crescente sotto pini. Le possibilità di confusione con specie commestibili: *R. cyanoxantha*, *grisea* ecc. sono ovviamente facilmente scongiurabili grazie ai caratteri organolettici (odore e sapore).



Russula cyanoxantha Schff.: Fr.

Commestibile

Nome comune: *Russula* maggiore – Moreleto

Cappello: prima arrotondato poi convesso, depresso, colore blu-viola o verde-nerastro, grigio violetto e spesso con macchie di vari colori, cuticola in parte separabile, umida, con margine prima incurvato poi ottuso.

Lamelle: fitte, di consistenza grassa, lardose al tatto, bianche.

Gambo: prima carnoso e sodo poi spugnoso, pruinoso, bianco o tinto di violetto con macchie brune.

Carne: bianca e soda; togliendo la pellicola si mette a nudo una carne pigmentata di colore ciclamino; senza odore, sapore mite di nocciola.

Funghi a confronto



Russula emetica Fr.

Tossico

Nome comune: Colombina rossa

Cappello: emisferico poi spianato, ed anche leggermente depresso, abbastanza carnoso e fragile; cuticola brillante, viscosa, facilmente asportabile, di colore rosso vivo o rosso-ciliegia o rosso sangue, liscio ma talvolta leggermente striato nel fungo adulto.

Lamelle: fitte, elastiche, libere o poco aderenti al gambo, bianchissime anche nel fungo adulto.

Gambo: cilindrico, arrotondato alla base, bianco, pieno poi alquanto cavo. **Carne:** bianca immutabile, con odore pelargonato e sapore acre.



Russula lepida

Russula lepida Fr.

Commestibile

Nome comune: Colombina rossa dolce

Cappello: carnoso, sodo, prima arrotondato, poi convesso e infine piano, rosso carminio un po' rosato, presenta spesso placche decolorate biancastre, cuticola non separabile opaca e vellutata, margine prima involuto poi piano.

Lamelle: fitte, strette, fragili, spesso forcate, attenuate al gambo, bianco latte, con riflesso crema e filo a volte leggermente rossastro. **Carne:** mite

Gambo: sodo, pieno, in genere cilindrico, un po' colorato di rosso o interamente bianco.

Funghi a confronto



Russula foetens Persoon.: Fr.

Tossico

Questa specie appartiene ad un complesso di russule (Foetentinae) accomunate dalla cuticola vischiosa, dalle colorazioni giallo-brune del cappello, dalla profonda pettinatura al margine dello stesso e dalla presenza di odori molto marcati, più o meno sgradevoli: la simile *Russula laurocerasi*, ad esempio, emana un intenso odore simile a mandorle amare o amaretti. Tutte le Foetentinae sono da considerare non commestibili o addirittura tossiche, allorquando la loro carne ha sapore pronunciatamente acre.



Russula mustelina Fries

Commestibile

Esplorando le peccete subalpine nella tarda stagione estiva o all'inizio di quella autunnale, capita sovente di fare delle raccolte abbondantissime di questa bella specie, tra l'altro di commestibilità più che discreta. Poiché essa condivide l'habitat con alcune specie di porcini, il raccoglitore viene spesso ingannato dalle colorazioni del suo cappello, che imitano alla perfezione quelle di *Boletus edulis*. Le possibilità di confusione principali riguardano però principalmente alcune altre specie di *Russula*, in particolare *Russula foetens* e simili: queste possono però essere distinte grazie alla presenza di un glutine sul cappello, per i forti odori di varechina o di mandorle amare e per la presenza della scanalatura al margine del cappello..

Funghi a confronto



Lactarius torminosus

(Schaeff.:Fr.) S.F. Gray

Tossico

Cappello colore rosa-arancio con zonature concentriche, di forma convessa poi depressa, con il margine involuto decorato da peli lanosi. Viscioso con l'umidità.

Lamelle decorrenti, fitte e colore crema-rosato. Gambo pieno poi cavo, bianco-crema decorato talvolta da qualche scrobicolo rosa.

Carne compatta, bianca, emette un lattice bianco immutabile dal sapore molto acre. Carne con odore di pelargonio e sapore acre.

Cresce in boschi di betulle. In estate-autunno.



LACTARIUS DELICIOSUS

(Fr.:)S.F.Gray

Commestibile

Cappello aranciato con zonature o macchiette più o meno rilevate e più scure rispetto al colore di fondo. Il gambo generalmente corto rispetto al diametro del cappello, è "decorato" da una sorta di fossette (Scrobicoli), comuni a diversi Lattari.

Le lamelle sono di un arancio più vivo rispetto al cappello. Il lattice, abbastanza copioso, è di un bel colore carota (arancio).

Fungo è di buona commestibilità, ma richiede una cottura rapida e a fuoco elevato.

Funghi a confronto



Entoloma sinuatum (Bulliard) P.Kummer

Tossico

CAPPELLO: inizialmente campanulato, poi convesso, alla fine appianato, con o senza un umbone basso, il margine ondulato, involuto, lobato, la cuticola grigio più o meno chiaro, con riflessi sericei, metallici, pruinosa, vergata radialmente da fini fibrille argentate.

LAMELLE: profondamente smarginate, quasi libere, piuttosto spaziate, di un tipico colore giallo, presto rosa giallastro salmone, con il filo seghettato, concolore.

GAMBO: slanciato, cilindrico o flessuoso, bianco, pruinoso all'apice, segnato longitudinalmente da fibrille sericee.

CARNE: bianca, soda, con odore forte, farinoso.



Clitocybe nebularis

(Batsch.:Fr.)Kumm.

Non commestibile

Cappello: carnoso ma cedevole, prima convesso e leggermente tozzo poi aperto; colore dal bianco al grigio cenere, più scuro al centro, prima ricoperto da una pruina finissima, poi glabro e lucente; cuticola sottile facilmente asportabile. **Lamelle:** fitte, basse decorrenti lungo i gambo, facilmente separabili dal cappello; dapprima bianche poi crema. **Gambo:** robusto, ingrossato al piede, elastico, pieno da giovane poi cavo, bianco-grigiastro, striato-fibrilloso. **Carne:** bianca, compatta, ma presto molle, un po' fibrosa; odore e sapore forte e sgradevole.

Funghi a confronto



Pholiota squarrosa

(Weigel : Fr.) Kummer

Non commestibile

Cappello: inizialmente globoso, poi convesso, infine spianato con umbone centrale, fittamente ricoperto da scaglie fibrillose brune a punta rialzata su una superficie gialla-ocracea o bruno-aranciata.

Lamelle: fitte, adnato-uncinate, gialle, quindi bruno ruggine. **Gambo:** cilindrico, attenuato o radicante alla base, spesso sinuoso, interamente squamoso, di colore giallastro. Anello alto sul gambo, presto lacerato e poco definito.

Carne: gialla; odore: leggermente rafanoide; sapore: amaro.



Armillaria ostoyae (Romagnesi) Herink

Volg.: Chiodino

Commestibile

CAPPELLO: emisferico, poi largamente umbonato, infine disteso. Colore bruno rossastro, cosparso da fiocchi squamulosi eretti, più densi al disco, di colore più scuro. **Lamelle:** più o meno decorrenti per un filetto, biancastre, color isabella pallido, sovente maculate di brunastro.

GAMBO: slanciato, cilindraceo o un po' dilatato alla base, fino a subbulboso. Crescita fascicolato-cespitosa. **Anello** membranoso-cotonoso, piuttosto persistente, bianco, sovente bruno al margine.

CARNE: consistente al disco, fibroso-coriacea nel gambo.

NOTE: Commestibile, ma come le altre *Armillaria* esige una lunga cottura e l'eliminazione del gambo per scongiurare intossicazioni a carico del sistema gastro-intestinale piuttosto fastidiose.

Funghi a confronto



Scleroderma citrinum

Pers.

Tossico

Sporoforo: di forma più o meno rotondeggiante, solitamente un po' schiacciata, talvolta con delle anfrattuosità o pieghe vicino alla base, ove è presente un abbozzo di gambo; consistenza dura, gommosa per la maggior parte dello sviluppo del fungo, la cui parte interna diviene infine polverosa. Superficie esterna di colore giallastro, più o meno vivace, screpolata e divisa in areole.



Lycoperdon perlatum

Pers.: Persoon

Commestibile

Nomi volgari: Vescia

Carpoforo: 2-4 cm, globoso con parte inferiore più stretta quasi a gambo, coperto da aculei staccabili, da giovane biancastro poi brunastro.

Gambo: regolare, contiene la parte sterile della gleba.

Gleba: inizialmente bianca poi bruno-nerastra; le spore escono da un foro che si apre sulla parte superiore.

Grazie per l'attenzione

