

Le specie di funghi commestibili più comuni



Macrolepiota procera

Mazza di tamburo

Cappello: da 10 a 25 cm di diametro, dapprima ovoidale, quasi sferico, poi piano umbonato al centro, con margine sfrangiato; colore marrone chiaro o grigiastro, con squame larghe ed irregolari marrone scuro. Umbone liscio, con colore alle squame. *Lamelle:* numerose, fitte, irregolari, distanti dal gambo, bianche poi bruno rossastre. *Gambo:* di 20-40 cm, alto, slanciato, cilindrico, fibroso, cavo, bulboso alla base, di colore biancastro con zebraature brune; anello vistoso, ampio, con orlo dilacerato, mobile, bianco superiormente e bruno inferiormente. *Carne:* fragile, tenera nel cappello, fibrosa nel gambo, bianca poi rosata all'aria; odore di farina fresca e spiccato sapore di nocciola. *Spore:* grandi, ialine, ellittiche, ocracee in massa. *Habitat:* cresce dalla primavera all'autunno nei boschi, nei prati e nei terreni nudi, specialmente dopo abbondanti piogge.

Ottimo *commestibile*; si consuma solo il cappello perchè il gambo è fibroso.



Agaricus arvensis

Prataiolo maggiore

Cappello: da 5 a 15 cm di diametro, biancastro con tonalità nocciola al centro, carnoso, globulare o emisferico, poi convesso, infine piano con orlo sporgente oltre le lamelle. *Lamelle:* fitte, libere, non aderenti al gambo, inizialmente rosee, poi color carne, infine bruno nerastre negli esemplari maturi. *Gambo:* di 3-7 cm, tozzo, pieno, cilindrico, un poco ingrossato alla base, bianco o talora rosato; anello bianco, sottile, con orlo sfrangiato. *Carne:* bianca, soda, di odore e sapore gradevoli. *Spore:* bruno-porpora, ovali. *Habitat:* cresce da maggio ad ottobre nei boschi, prati, giardini e luoghi concimati.

Ottimo *commestibile*, anche crudo.



Armillaria mellea

Chiodino, Famigliola buona

Cappello: 3-6 cm di diametro, abbastanza carnoso dapprima emisferico o conico, poi convesso e più o meno aperto, quasi sempre leggermente umbonato, di colore giallo-miele più o meno intenso. Il colore varia a seconda dell'albero su cui cresce: giallo-cannella sui pioppi, giallo-miele sui gelsi, giallo-bruno sulle querce, bruno-rossastro sulle conifere; olivastro su altre piante. E' caratterizzato da emergenze scagliose brune o seppia, rarefatte al margine, più fitte al centro, che scompaiono nei funghi vecchi; margine dapprima incurvato, minuto, striato, vagamente ondulato alla fine. **Lamelle:** non molto fitte, ineguali, poco larghe, annesse, leggermente decorrenti lungo il gambo, biancastre, giallastre o brunastre, alla fine macchiate di rosso-bruno. **Gambo:** cilindrico, lungo, col piede ricurvo, bulboso alla base; tenace, fibroso, poi cavo, pallido in alto, brunastro al centro, olivastro in basso, striato sopra l'anello per la decorrenza delle lamelle, fibrilloso in basso. **Anello:** molto evidente e persistente, grosso, superiormente striato, fioccoso sotto, bianco. **Carne:** soda, biancastra, fibrosa e tenace quella del gambo, odore di fungo fresco, appena percettibile, sapore amarognolo. **Habitat:** cresce in autunno su ceppaie o ai piedi di piante viventi sia di latifoglie che di conifere, a cespi di molti individui.

Commestibile: scartare il gambo perchè troppo fibroso. Cotto, il fungo assume una colorazione nerastra.

Confondibile con *Hypholoma fasciculare*, giallastro e *Hypholoma sublateritium*, rosso mattone; entrambi senza un vero anello e con lamelle grigiastre, amari ed indigesti.



Lactarius deliciosus

Lattario delizioso

Cappello: 5-15 cm di diametro, più o meno carnoso, convesso, spesso depresso al centro e qualche volta con un piccolo umbone; colore rosso-arancio, arancio-fulvo, con zonature concentriche più scure; maturando diventa verdastro a cominciare dalle zone più scure; cuticola liscia, umida, margine involuto verso il basso che poi può distendersi. **Lamelle:** fitte, sottili, ineguali, strette, decorrenti, colore arancio con riflessi rosso-aranciati, viranti al verde se toccate o lesionate. **Gambo:** cilindrico, corto, sodo, fibroso, precocemente cavo, si spezza facilmente; arancio chiaro, salmone, spesso con qualche macchia, finemente pruinoso, con qualche fossetta più colorata. **Carne:** dura, fragile, granulosa, pallida internamente, ma colorata di rosso-carota sotto la superficie; all'aria assume lentamente una colorazione verdastra, che poi recede; odore di frutta, sapore piuttosto acre. Se lesionata la carne lascia uscire un latte rosso- arancio vivo o rosso-carota che all'aria diventa verde.

Habitat: nei boschi di pino e soprattutto vicino ai cespugli di ginepro; fine estate- autunno.

Commestibile.



Morchella rotunda

Spugnola

Cappello: fino a 20 cm di diametro, quasi sferico, globulare, saldato alla sommità del gambo. La superficie esterna è provvista di numerosi alveoli, di colore giallo-ocraceo, di forma irregolare, più o meno arrotondati e delimitati da costolature più chiare e sinuose.

Gambo: cilindrico, piuttosto corto e tozzo, cotonoso nella parte superiore e cavo come il cappello. *Carne*: biancastra. *Spore*: allungate, ellissoidali, ialine. *Commestibile* buono; è una delle più ricercate spugnole primaverili. Simili ed altrettanto buone sono: la *Morchella vulgaris*, *M. crassipes* e *M. alba*.

Habitat: ai margini dei boschi molto umidi, di latifoglie; in primavera.



Hydnum repandum

Steccherino dorato

Cappello: 5-15 cm di diametro, sodo, di forma variabile, convesso, piano, depresso. Margine spesso ripiegato, ondulato, lobato. Cuticola liscia, secca, di colore giallastro o arancio-bruno chiaro. *Carne*: compatta, tenace, bianca, al contatto con l'aria assume toni rosati. Sapore dolce negli esemplari giovani, odore gradevole, simile alla frutta matura. *Aculei*: molto fitti, corti verso il bordo del cappello, più lunghi verso il gambo, conici, diseguali, fragili; si staccano facilmente negli esemplari adulti. *Gambo*: tozzo, pieno, tenace, eccentrico, biancastro o con toni più chiari del cappello. *Spore*: color crema in massa, rotondeggianti o leggermente ellittiche.

Habitat: cresce in boschi di conifere e di latifoglie da agosto a novembre.

Buon *commestibile*; si presta ad essere consumato in diversi modi, sono sempre però da preferirsi gli esemplari giovani.

Simile all'*H. repandum* è l'*H. rufescens* che differisce per il colore del cappello con tonalità più scure, gambo slanciato, aculei decorrenti sul gambo.



Russula aurata

Colombina dorata

Cappello: 4-9 cm di diametro, carnosio, sodo, inizialmente arrotondato poi convesso e piano; rosso mattone vivo, rosso arancio, spesso con macchie giallo limone o interamente giallo; cuticola separabile solo al margine, brillante. **Lamelle:** fitte, assai larghe, pallide poi crema, infine limone quasi ocracee, con bordo giallo oro. **Gambo:** carnosio, duro, pieno, cilindrico, più o meno rugoso; bianco, giallo limone chiaro. **Carne:** bianca, soda, fragile; quasi sempre giallo limone sotto la cuticola; odore lieve, sapore dolce.

Habitat: nei boschi di latifoglie, da fine primavera a fine estate. *Commestibile.*



Amanita caesarea

Ovulo buono

Cappello: da 8 a 20 cm di diametro, prima ovoidale, poi convesso, infine piano e talora anche alquanto depresso; colore rosso o aranciato con margine striato in senso radiale e cuticola leggermente vischiosa. Gli esemplari giovani, di forma globosa, sono completamente avvolti dal velo generale, bianco. **Lamelle:** gialle, fitte, non aderenti al gambo. **Gambo:** di 8-15 cm, giallo dorato, carnosio, ingrossato alla base, pieno poi farcito; anello ampio, giallo, striato; volva bianca, grande, a lobi, staccata dal piede del gambo. **Carne:** soda, bianca, gialla sotto la cuticola del cappello, con odore tenue e sapore grato. **Spore:** bianche volgenti al giallognolo, ellittiche-ovoidali, non amiloidi.

Habitat: cresce in estate-autunno in boschi di latifoglie, soprattutto di castagni e querce, nelle radure, in terreno siliceo.

Eccellente *commestibile*: sia cotto che crudo in insalata; è considerato uno dei funghi più ricercati.

Nota: E' vietata la raccolta allo stato di ovulo chiuso. Per esemplari adulti: raccolta giornaliera massima: 1 kg.



Calocybe gambosa

Prugnolo

Cappello: 5-15 cm di diametro, emisferico o molto convesso poi si espande e diventa irregolare- opaco, liscio, assai carnoso; di colore variabile dal bianco-crema al camoscio pallido o grigio-fulvo qualche volta macchiato e screpolato. Margine involuto, specialmente negli esemplari giovani, in seguito leggermente ondulato. **Lamelle:** fitte, sottili, sinuate, smarginate, intercalate da lamellule, prima bianche poi giallo-pallide. **Gambo:** cilindrico, dritto o sinuoso-allungato, corto o ventricoso, pieno, compatto, bianco o biancastro. **Carne:** bianca, spessa anche al margine del cappello, sapore buono, odore di farina fresca. **Spore:** bianche in massa, ellittiche- ovoidali, lisce, ialine.

Habitat: compare in primavera all'epoca della ricorrenza di S. Giorgio nei prati, ai margini dei boschi, nelle radure e anche tra i rovi e i cespugli di piante spinose, in cerchi o con disposizione irregolare a zig-zag.

Commestibile: ottimo.

Nota: la legge ne vieta la raccolta per gli esemplari aventi il diametro del cappello inferiore a 2 cm. La raccolta giornaliera è limitata a 1 kg per persona.



Boletus edulis

Porcino

Cappello: misura 5-25 cm di diametro, dapprima color bruno, bruno chiaro, bruno-rossastro, bruno-ocraceo con il margine sempre più chiaro quasi biancastro; cuticola brillante con il tempo asciutto, un po' vischiosa col tempo umido. La **carne** è compatta, soda, bianca, immutabile al taglio. Odore e sapore gradevolissimi. **Tubuli** sottili, lunghi, liberi dal gambo, bianco-giallastri, poi verdi-olivastri. **Pori:** piccoli, irregolari, rotondeggianti dello stesso colore dei tubuli; con l'età assumono un colore verde scuro. **Gambo:** tozzo, robusto, ingrossato alla base, biancastro o nocciola chiaro, pieno, carnoso, con la parte superiore percorsa da un sottile reticolo a piccole macchie chiare sul fondo scuro. **Spore:** bruno-olivastre in massa, giallastre al microscopio, fusiformi. Ottimo **commestibile**, si presta ad essere consumato anche crudo.

Habitat: cresce da luglio all'autunno in boschi sia di conifere sia di latifoglie.

Nota: simili al precedente ed appartenenti allo stesso gruppo sono *B. reticulatus*, riconoscibile per le caratteristiche screpolature sulla cuticola del cappello, per la carne meno soda e compatta e per l'habitat, di preferenza ristretto alle latifoglie, *B. pinicola* e *B. aereus* con cappello color castano scuro.

Avvertenze: per i *Boletus* sopraelencati la legge vieta la raccolta di esemplari aventi il diametro del cappello inferiore a 3 cm.



Cantharellus cibarius

Galletto, Finferlo

Cappello: 3-10 cm di diametro, prima convesso, poi espanso, più o meno depresso al centro. Margine sottile, sinuoso, increspato, lobato. Cuticola facilmente separabile, sottile; il colore varia da un giallo vivo ad un giallo arancio che sbiadisce facilmente. La superficie inferiore è composta da pliche lamellari molto decorrenti, ramificate e anastomosate fra loro. *Carne:* soda e compatta, fibrosa quella del gambo, color crema, odore e sapore gradevoli. *Gambo:* più o meno slanciato, attenuato in basso, spesso

Commestibile ottimo, molto ricercato, cresce a gruppi numerosi da giugno a novembre in boschi di conifere e latifoglie, in luoghi umidi e terreni silicei.

E' forse la specie più diffusa e più venduta. Esistono molte varietà che differiscono tra loro per diverse tonalità di colore del cappello, tutte comunque sono ottimi commestibili.

Nota: la legge vieta la raccolta di esemplari aventi il diametro del cappello inferiore a 2 cm.

fonte: www.regione.emilia-romagna.it