



V A D E M E C U M P E R I L R A C C O G L I T O R E D I F U N G H I



VADEMECUM DEL RACCOGLITORE DI FUNGHI

Testo a cura di: Marino Balma

Disegni a cura di: Cristina Rolando Rolle

© Provincia di Torino
Ufficio Coordinamento Guardie Ecologiche Volontarie
Via Bertola 28 - 10123 Torino
tel. 011 861 4494/4475 fax. 011 861 4680

Stampa e impaginazione: AGIT Beinasco (TO) giugno 2004



PRESENTAZIONE	5
FONTI NORMATIVE	6
I FUNGHI	7
I SISTEMI NUTRIZIONALI DEI FUNGHI	8
• <i>Funghi saprofiti</i>	8
• <i>Funghi parassiti</i>	8
• <i>Funghi simbiotici o micorrizici</i>	9
DOVE CRESCONO	10
I CARATTERI MORFOLOGICI DEI FUNGHI	11
• <i>Il cappello</i>	11
• <i>L'imenoforo</i>	12
• <i>Il gambo</i>	12
• <i>La carne</i>	13
• <i>I veli</i>	13
PRINCIPALI NORME PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI	14
COME SI RACCOLGONO E CONSUMANO I FUNGHI	16
PREGIUDIZI E FALSE CREDENZE POPOLARI	18
DOVE FAR CONTROLLARE I FUNGHI	20

DESCRIZIONE DI ALCUNE SPECIE FUNGINE COMMESTIBILI	21
• <i>Amanita caesarea</i>	22
• <i>Boletus edulis</i>	24
• <i>Boletus aestivalis</i>	26
• <i>Boletus aereus</i>	28
• <i>Boletus pinophilus</i>	30
• <i>Xerocomus badius</i>	32
• <i>Leccinum aurantiacum</i>	34
• <i>Leccinum scabrum</i>	36
• <i>Suillus grevillei</i>	38
• <i>Cantharellus cibarius</i>	40
• <i>Armillaria mellea</i>	42
• <i>Macrolepiota procera</i>	44
 ELENCO DELLE COMUNITÀ MONTANE DELLA PROVINCIA DI TORINO	 46
 GLOSSARIO DEI TERMINI MICOLOGICI	 48

L'inizio della stagione micologica, anno dopo anno, rappresenta per molti appassionati "micofagi" un obiettivo irrinunciabile sul quale si progettano speranze, sogni ed avventure da raccontare agli amici, magari nell'ambito di una deliziosa cenetta organizzata col frutto di una ricca raccolta.

Tutto ciò è piacevole e legittimo, ma quanti realmente sanno cogliere per intero il gusto di una passeggiata micologica nei boschi e sanno farlo nel pieno rispetto del diritto degli altri e delle esigenze della natura?

Ogni raccoglitore deve pertanto impegnarsi ad evitare inutili danneggiamenti a fiori, piante, arbusti, agli stessi funghi non raccolti, a non lasciare traccia né del suo passaggio né tanto meno del suo bivacco e quindi a lasciare il più possibile intatto l'ambiente frequentato.

Con questa pubblicazione si vogliono ricordare le norme nazionali e regionali che ci consentano un sano approccio all'andar per funghi e la definizione di un "stile" di comportamento utile all'ambiente e a noi stessi.

Il micologo
MARINO BALMA

Legge 23 agosto 1993 n. 352

- ✓ Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati

D.P.R. 14 luglio 1995 n. 376

- ✓ Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati

Legge Regionale 2 novembre 1982 n. 32

- ✓ Norme per la conservazione del patrimonio naturale e dell'assetto ambientale

Circolare del Presidente della Giunta Regionale 18 ottobre 1994 n. 24/ECO

Quando si dice “fungo” si pensa subito al porcino o almeno a qualcosa con gambo e cappello, o a qualcosa comunque buono da mangiare. I funghi rappresentano un gruppo distinto di organismi viventi e vengono classificati in un Regno a se stante. A differenza delle piante, i funghi non contengono clorofilla e non attuano la fotosintesi e quindi non sono in grado di trasformare in sostanze organiche i sali minerali; traggono il loro nutrimento dalla materia organica in decomposizione, da piante vive o intrecciano particolari rapporti di simbiosi con le piante verdi. I funghi che noi raccogliamo e che osserviamo con curiosità nei prati e nei boschi sono soltanto i **corpi fruttiferi**, mentre il vero fungo, il “**tallo**”, si trova sotto la superficie del terreno ed è formato da filamenti chiamati “**ife**” che formano intrecci molto fitti (micelio) con funzioni di assorbimento delle sostanze nutritive. I funghi si riproducono per “**spore**” che sono contenute nella parte fertile “**imenoforo**” dei corpi fruttiferi. Le spore si diffondono nel terreno e se giungono in un ambiente adatto e favorevole, germinano dando vita ad un nuovo micelio che produrrà nuovi corpi fruttiferi, perpetuando il ciclo.

Ogni organismo, nel caso specifico i funghi, viene designato con un nome composto da due parole: il **genere** e la **specie**. È la nomenclatura binomia del naturalista svedese Linneo (1758). Il nome del genere, ad es. *Amanita*, *Boletus*, ecc. è solitamente più ampio perché si riferisce a tutte le specie che comprende; è un po’ come il cognome che distingue una famiglia, dove poi i singoli membri (per i funghi: le specie) hanno un loro nome di battesimo. La nomenclatura scientifica, riconosciuta dagli esperti di tutto il mondo, è quella in latino che prevede il nome del **genere** (con l’iniziale maiuscola) e quello della **specie** (con l’iniziale minuscola) ad esempio *Amanita muscaria*.

Funghi saprofiti

Vi appartengono quelle specie che si nutrono di sostanza organica morta. Questi funghi, insieme ai batteri ed ad altri microrganismi, decompongono la sostanza organica sia vegetale che animale, mineralizzandola, arricchendo così il terreno. Tra i più comuni funghi saprofiti troviamo i prataioli, *Agaricus campestris*.



Funghi parassiti

Sono specie che si nutrono a spese di vegetali o animali viventi. Questi funghi possono rappresentare un serio pericolo, soprattutto per le piante, perché causano gravi malattie, portando spesso alla morte la pianta ospite. Fra i funghi parassiti più conosciuti troviamo il chiodino, *Armillaria mellea*.



Funghi simbiotici o micorrizici

Le ife di questi funghi si uniscono alle radici dell'albero ospite formando un'associazione di reciproco vantaggio tra la pianta superiore ed il fungo. Il fungo, attraverso le ife del micelio, fornisce all'albero fosforo, acqua e minerali inorganici, mentre la pianta in cambio mette a disposizione del fungo i carboidrati. Tra i funghi simbiotici più conosciuti ricordiamo l'Ovolo buono e i porcini.



I funghi crescono nei luoghi più disparati; essi si possono infatti ritrovare nei boschi, nei prati, nei campi, nei giardini, sulle piante vive o morte, lungo le sponde dei fiumi, sulle concimaie, sugli escrementi, sia in pianura, sia in collina e in montagna fino al limitare delle nevi perenni.

Nonostante la loro versatilità e la loro estrema adattabilità, l'habitat dei principali funghi commestibili e non, rimane tuttavia sempre il bosco. Il fattore di maggior importanza è soprattutto il clima; le condizioni climatiche ideali per lo sviluppo della maggior parte dei carpofori sono il caldo umido e la temperatura costante.

Non esistono metodi empirici per asserire con assoluta certezza se un fungo è commestibile o meno; l'unico sistema è studiarlo in tutti i suoi caratteri distintivi (morfologici, organolettici, anatomici, ecologici ecc.) e quindi identificare in modo sicuro ed accurato tutti gli elementi, solo così si potrà inquadrare senza ombra di dubbio il genere e la specie di appartenenza.

I principali caratteri morfologici che devono essere esaminati per il riconoscimento dei funghi e quindi per classificarli, sono i seguenti:

- **il cappello:** forma, dimensioni, colore, orlo, margine, rivestimento, ornamentazioni;
- **l'imenoforo:** ossia la parte fertile costituita da lamelle, tubuli, aculei, alveoli, pieghe e relativa colorazione;
- **il gambo:** forma, dimensioni ornamentazioni, struttura, consistenza;
- **la carne:** aspetto, consistenza, colore, viraggio, odore e sapore;
- **i veli:** volva, anello, cortina.

Tutti questi caratteri vanno esaminati sia separatamente che nel loro insieme tenendo presente anche la loro variabilità, dovuta a condizioni ambientali, età di sviluppo, fattori ecologici o altro.

IL CAPPELLO

Dalla nascita del fungo alla sua completa maturazione, ovvero per tutto il suo periodo di crescita, la forma del cappello è soggetta a mutamenti continui. Il carattere che colpisce immediatamente il raccoglitore è soprattutto il “colore”, che in molti casi può essere di aiuto nell'individuazione del fungo, ma talvolta può risultare condizionato, anche nell'ambito della stessa specie, dall'età, dall'habitat e dalle condizioni climatiche, tanto che non deve mai essere fonte di certezza in una determinazione.

La superficie del cappello (**cuticola**) è una pellicola che può presentarsi: liscia, ruvida, vellutata, squamosa, viscosa, secca, lucida, con screpolature, fibrillature o ornamentazioni (presenza di granuli, verruche, scaglie ecc).

L'IMENOFORO

È la parte fertile del fungo ed è costituita dall'insieme di quegli organi che producono e portano a maturazione le spore.

L'imenoforo a **lamelle** (caratteristica delle Agaricaceae) è costituito da lamine disposte a raggiera attorno al gambo, estese da questo verso il bordo del cappello. Delle lamelle, in particolare si devono considerare il colore finale (lamelle mature) e l'inserzione sul gambo.

Per quanto attiene all'imenoforo a **tubuli e pori**, dei funghi appartenenti alla famiglia delle Boletaceae, bisogna prendere in considerazione il colore dei pori (bianco, giallo, arancio, rosso, verdastro ecc) necessario per una prima incasellatura dei boleti nei vari gruppi di appartenenza. Nelle boletaceae i tubuli e i pori risultano staccabili dal resto della carne, mentre non lo sono nelle Polyporaceae.

L'imenoforo può anche essere ad **aculei**, caratteristico delle Idnaceae; o ad alveoli (che rivestono la parte esterna del carpoforo) come nel caso delle morchelle (spugnole).

IL GAMBO

Il gambo, sostegno del cappello, è inserito per lo più al centro di quest'ultimo, ma in alcuni casi può essere eccentrico. Generalmente se ne definisce il rapporto di struttura rispetto al cappello:

- gambo **eterogeneo** o separabile quando è facilmente staccabile dal cappello;
- gambo **omogeneo**, quando non è staccabile di netto.

In base alla sua consistenza può essere: carnosio, fibroso, gessoso; per la sua forma: cilindrico, fusiforme, clavato, bulboso, obeso, attenuato. La sua superficie esterna può essere liscia, pelosa, squamata, reticolata. Al suo interno il gambo può presentarsi, pieno, cavo, cavernoso, farcito. Anche le dimensioni e il colore sono elementi utili al determinatore, ma devono essere considerati con le dovute cautele perché soggetti a sensibili variazioni anche nell'ambito della medesima specie.

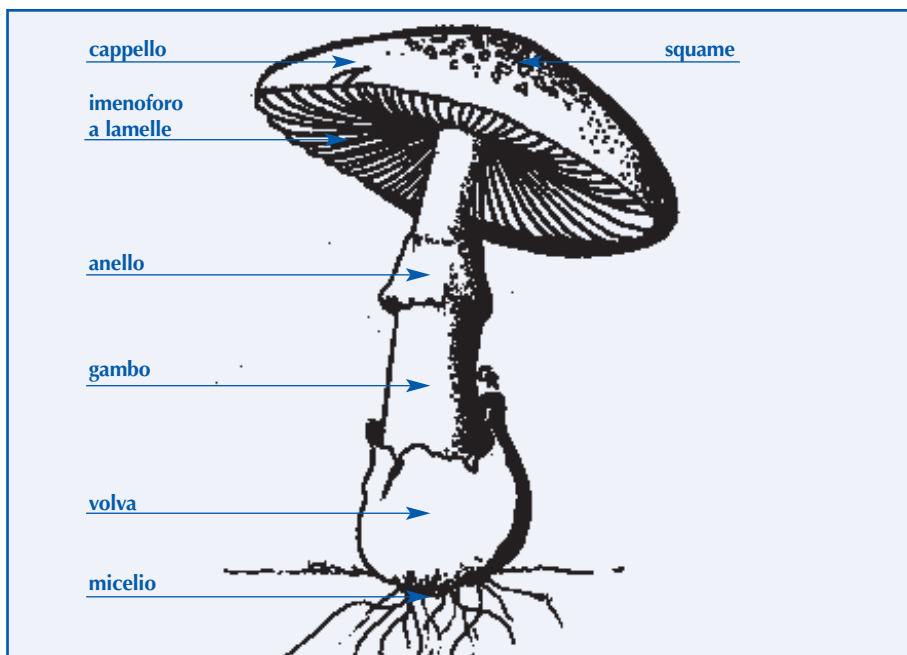
LA CARNE

Per carne intendiamo il tessuto polposo che costituisce cappello e gambo. Possiamo avere funghi a carne bianca **immutabile**, tanto nel cappello quanto nel gambo, funghi a carne colorata omogeneamente in tutto o in parte, funghi a carne virante, che muta cioè di colore, entro un lasso di tempo più o meno lungo (da pochi secondi ad alcune ore) quando viene a contatto con l'aria.

L'odore della carne è solitamente il medesimo che emana l'intero carpoforo.

I VELI

Il **velo generale** è una membrana che avvolge il fungo nei primordi dello sviluppo; crescendo, il fungo lacera il velo che può rimanere come residuo al piede (**volva**) lasciando dei frammenti sul cappello (**verruche**). Il **velo parziale** è invece una membrana simile alla precedente che però unisce il margine del cappello alla parte superiore del gambo. Progredendo nella crescita del fungo, il cappello si allarga ed il velo viene sempre più teso sino a lacerarsi: una parte può rimanere come lembo al margine del cappello, parte invece ricade sul gambo, ove forma l'**anello**.



La raccolta dei funghi è consentita previo rilascio di un tesserino da parte della Comunità Montana nel cui territorio essa si svolge.

Il tesserino per la raccolta dei funghi è personale ha validità per l'anno solare in corso; sono previsti anche tesserini con validità settimanale o giornaliera.

Per il suo rilascio/rinnovo è richiesto il versamento delle somme stabilite annualmente dalle Comunità Montane.

La raccolta dei prodotti del sottobosco (funghi) è consentita per una **quantità giornaliera ed individuale** nei seguenti limiti:

- a) le specie *Boletus reticulatus*, *Boletus edulis*, *Boletus aereus*, *Boletus pinicola*, *Amanita caesarea*, fino ad un massimo di 15 esemplari complessivamente;
- b) le altre specie, fino ad un massimo di 20 esemplari complessivamente, oltre agli esemplari di cui alla lettera a);
- c) la specie *Armillaria mellea* (chiodini o famigliola buona) il limite massimo è stabilito in 3kg (circolare 24/ECO del 18.10.94).

Vanno altresì osservati i vari regolamenti-disposizioni emanati dai singoli Comuni o dalle Comunità Montane.



Per la raccolta occorrerebbe indossare un abbigliamento adatto (indumenti resistenti, scarpe alte con suola scolpita) quindi munirsi di un bastone per non mettere le mani a terra, onde evitare spiacevoli sorprese (vipere insetti ecc).

La raccolta dei funghi deve avvenire cogliendo, con torsione, **esemplari interi e completi di tutte le parti necessarie alla determinazione della specie** procedendo in luogo ad una sommaria pulizia degli stessi.

Regola generale è quella di raccogliere solo funghi appartenenti a specie ben conosciute e di provata commestibilità, scegliendo solo esemplari giovani e ben sviluppati, in buono stato di conservazione.

Rispettate tutti gli altri funghi che non conoscete, commestibili e non, perché tutte le specie sono indispensabili all'equilibrio ecologico del bosco.

Ricordatevi che i funghi vanno consumati nel più breve tempo possibile, eviterete la perdita delle caratteristiche organolettiche che li rendono unici e gradevolissimi.

Abbiate sempre presente che i funghi devono essere utilizzati in piccole quantità come condimento o alimento accessorio e che il loro consumo deve essere sconsigliato agli anziani, ai bambini ed a quanti soffrano di patologie acute



e croniche dell'apparato digerente.

Per quanto riguarda l'*Armillaria mellea*, chiodino o famigliola, si consiglia di prebollirlo, dopo aver scartato i gambi per almeno tre quarti, cuocendolo molto a lungo. Lo si può quindi conservare sott'olio, sott'aceto o cucinarlo a piacimento.



È vietato:

- ✓ usare nella raccolta dei prodotti del sottobosco rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino e l'apparato radicale della flora;
- ✓ danneggiare o distruggere i funghi, anche non commestibili o velenosi;
- ✓ raccogliere funghi dal tramonto alla levata del sole;
- ✓ raccogliere l'*Amanita caesarea* allo stato di ovolo chiuso;
- ✓ utilizzare contenitori in plastica per la raccolta dei funghi;
- ✓ raccogliere i funghi epigei nei seguenti luoghi:
 - nelle riserve naturali integrali;
 - nelle aree ricadenti in parchi nazionali, in riserve naturali e in parchi naturali regionali;
 - nelle aree specificamente interdette dall'autorità forestale competente per motivi silvocolturali;
 - in altre aree di particolare valore naturalistico e scientifico.

Tutti gli anni si leggono sui quotidiani molti casi di avvelenamento e di morte da funghi, perché alcuni raccoglitori si affidano, anziché a precise conoscenze micologiche, a criteri empirici con i quali si ritiene di poter distinguere i funghi buoni da quelli velenosi.

C'è chi, ad esempio ricorre al preventivo assaggio dei funghi da parte degli animali domestici; l'esperimento è del tutto inattendibile perché è noto che, modalità e tempi di reazione degli animali all'ingestione dei funghi velenosi, sono diverse rispetto a quelli che può avere l'organismo umano. Altri ritengono che, immergendo nei funghi durante la fase di cottura, un cucchiaino d'argento, una moneta o altri oggetti, questi anneriscano quando vengono a contatto con sostanze tossiche; analoghe caratteristiche vengono attribuite alla mollica di pane, al prezzemolo ecc... Sono credenze popolari che non hanno alcun fondamento scientifico, e sono pertanto rigorosamente da bandire. Fra molti raccoglitori è diffusa la convinzione che basta la presenza dell'anello sul gambo, per garantire che il fungo non sia pericoloso. Mai errore può essere più grave di questo!

Infine, forse fra i tanti pregiudizi il più diffuso è ritenere velenosi soltanto quei funghi che cambiano colore; come è noto il cambiamento di colore della carne (viraggio) non è altro che una reazione chimica e cromatica, un'ossidazione cui vanno soggetti i tessuti interni del fungo quando viene a contatto con l'aria, questo accade normalmente in alcune specie di funghi commestibili o velenosi.



In caso di necessità, per sottoporre i funghi raccolti all'esame di commestibilità, (gratuito) si può interpellare il **Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione** di ogni ASL presente nel territorio Regionale.

All'esame di commestibilità deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, l'intero quantitativo prelevato. Il singolo fungo non è rappresentativo, pertanto non è garanzia di tutto il raccolto.

Nella malaugurata ipotesi d'insorgenza di disturbi, dopo il consumo di funghi, recarsi immediatamente all'ospedale, portando eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati.

**DESCRIZIONE
DI ALCUNE SPECIE
FUNGINE COMMESTIBILI
(presenti nella Provincia di Torino)
DI CUI È CONSENTITA
LA RACCOLTA**

AMANITA caesarea

Nomi volgari: fungo reale, ovolo buono.

È un fungo che cresce in estate ed in autunno in boschi di latifoglie. Si tratta di una delle specie più apprezzate per le sue carni, dal delicato sapore, conosciuta fin dai tempi dei romani (il nome stesso farebbe riferimento a Giulio Cesare). Si presenta, nelle prime fasi di sviluppo, interamente rinchiuso in una bianca membrana che gli conferisce l'aspetto di un uovo; quando la membrana si lacera, ne fuoriesce il fungo adulto che risulta di facile riconoscimento. Il cappello, che può raggiungere i 20 cm. è di colore arancio con striature al margine; le lamelle sono fitte e di colore giallo limone; il gambo, cilindrico, è attenuato in alto dove è munito di anello a gonnella giallo e striato; alla base è avvolto da un'ampia volva bianca e membranosa.



BOLETUS edulis

Nome volgare: porcino.

È il più noto e tra i più apprezzati funghi mangerecci. Il cappello, che può raggiungere i 25 cm. di diametro, è regolare ed emisferico di colore castano-bruno, carnoso e compatto; la cuticola poco separabile, liscia, viscida col tempo umido; i tubuli, biancastri all'inizio, poi crema, giallo verdastri verso la fine, il gambo robusto, compatto, generalmente ingrossato alla base, di colore bruno chiaro o anche quasi bianco, è rivestito nella parte alta di fitto reticolo in rilievo.

La carne è compatta, bianca immutabile, di odore e sapore molto gradevoli.

È un fungo ubiquitario, presente specialmente sotto le querce, i castagni e i faggi, dalla tarda primavera all'autunno inoltrato.



BOLETUS aestivalis (reticulatus)

Nome volgare: porcino estivo.

È un fungo che cresce soprattutto nei boschi caldi di latifoglie spesso associato con la quercia, il faggio e il castagno.

Il cappello, che può raggiungere i 20 cm. di diametro, è all'inizio emisferico, poi appianato con cuticola quasi vellutata, screpolata negli esemplari completamente maturi, mantiene dei colori le cui tonalità variano dal bruno marrone all'ocra chiaro; la parte imeniale è costituita da tubuli molto fitti, corti, di colore bianco all'inizio, poi gialli, infine verdastri. Ha gambo corto e tozzo da giovane, poi slanciato, pieno e sodo, è rivestito da un fine reticolo a maglie poligonali, solitamente di colore più scuro rispetto al colore del fondo. La carne spessa, soda e compatta nella prima fase di sviluppo, diventa poi quasi molliccia a maturità, di colore bianco, rimane immutabile anche dopo il taglio e la cottura; ottimo odore fungino. Sapore gradevole.

Si distingue dal *Boletus edulis* per le screpolature e per l'omogeneità del colore del cappello che nell'*edulis* tende a schiarire al bordo.



BOLETUS aereus

Nome volgare: bronzino.

È un fungo con cappello carnoso, da emisferico a convesso, finemente vellutato di colore molto scuro dal bruno al bruno-nerastro; i tubuli sono piuttosto fitti, di colore bianco crema all'inizio, poi giallognoli ed infine verdastri; il gambo è massiccio, sodo carnoso, interamente ricoperto da un reticolo brunastro a maglie regolari. La carne è soda, compatta, completamente bianca e immutabile al taglio, l'odore e il sapore sono gradevoli.

È il più termofilo tra i porcini e predilige i boschi radi di quercia o di castagno nei quali si presenta dall'inizio dell'estate a tutto l'autunno.



BOLETUS pinophilus (pinicola)

Nome volgare: porcino dei faggi e dei pini.

È un fungo che predilige i boschi misti di faggio, lo si può ritrovare anche sotto conifere, dove cresce in estate, e soprattutto in autunno. Il cappello, che può raggiungere i 30 cm. di diametro, è prima globoso poi convesso, sodo, compatto e carnoso, di colore che va dal rosso-granata al rosso porpora, rugoso, molto spesso irregolare; i tubuli sono lunghi e sottili con i pori di colore che va dal bianco-crema al giallo, infine al verde oliva. Il gambo, robusto, panciuto, ricoperto da un reticolo piuttosto evidente, di colore bruno-rossastro su fondo più sbiadito; la carne è compatta, bianca immutabile, di sapore alquanto gradevole.



XEROCOMUS (Boletus) badius

Nome volgare: boleto baio.

È un fungo presente in qualsiasi tipo di bosco, sia di latifoglie che di conifere, dall'estate all'autunno inoltrato.

Il cappello, che può raggiungere i 20 cm. di diametro, è carnoso, da emisferico a convesso-appianato, viscido con tempo umido, di colore castano-bruno; la parte imeniale è formata da tubuli molto sottili, i pori di colore bianco poi gialli o giallo-olivastri, al tocco virano rapidamente al verde-bluastro; il gambo è cilindrico, spesso ricurvo, pieno, di colore giallo-brunastro, più chiaro all'apice. La carne è soda, compatta nei giovani esemplari, virante al blu al taglio.



LECCINUM aurantiacum

Nomi volgari: porcinetto rosso, cravetta.

È un fungo che cresce abbastanza abbondante nei boschi umidi di latifoglie, in particolare sotto il pioppo tremulo.

Il cappello, che può raggiungere i 20 cm. di diametro, è emisferico, convesso poi quasi pianeggiante, la cuticola vellutata, eccedente oltre il bordo, è di colore variabile dall'arancione al bruno rosso al giallo aranciato, a seconda dell'età. La parte imeniale è costituita da tubuli lunghi, sottili, all'inizio di color bianco-crema poi grigiastro.

Il gambo è snello, robusto, pieno, cilindrico, biancastro; è fittamente ricoperto da squamule via via più fitte e grossolane verso la base; la carne è soda e compatta, biancastra leggermente virante al grigio-lilla, di sapore gradevole.



LECCINUM scabrum

Nomi volgari: porcino nero cravetta.

È un fungo che cresce in estate ed in autunno, generalmente nei boschi umidi, sotto betulle e pioppi.

Il cappello è carnoso, liscio, un po' rugoso, di colore variabile dal bruno-cuoio al bruno-fulvo; i tubuli sono molto alti, grigio-biancastri poi grigi. Il gambo è generalmente cilindrico, attenuato all'apice, di consistenza fibrosa, biancastro, fittamente ricoperto da squamule scure; la carne biancastra è immutabile al taglio.

L'odore è mite e il sapore dolce.



SUILLUS grevillei

Nome volgare: laricino, pinaiole.

È un fungo molto comune, simbiote del larice, cresce a gruppi di numerosi individui dalla tarda primavera sino ad autunno inoltrato. Il cappello è carnoso, sodo, emisferico con margine involuto; ricoperto da una cuticola liscia molto vischiosa, asportabile, di colore giallo-aranciato; i tubuli con pori piccoli, sono tondi, brevemente decorrenti, gialli.

Il gambo, cilindrico, carnoso, pieno, è munito di ampio anello (resti del velo parziale) biancastro o giallo chiaro. La carne prima soda poi molle e acquosa nel cappello, è di colore giallo; l'odore è gradevole e fruttato. Il sapore è dolce.



CANTHARELLUS cibarius

Nomi volgari:garitola, galletto.

È un fungo con cappello imbutiforme a margine piuttosto sottile, ondulato, di un bel colore giallo-uovo o giallo paglierino; sulla faccia inferiore è ricoperto da grossolane nervature in rilievo, decorrenti sul gambo, anch'esse di colore giallo-uovo. Il gambo molto spesso ricurvo, pieno, è di colore giallo-uovo; ha un odore fruttato assai gradevole. È molto comune e diffuso ovunque, dai boschi collinari a quelli montani di conifere. Buon commestibile,ricercato e apprezzato ovunque.



ARMILLARIA mellea

Nomi volgari: chiodino, famigliola.

È un fungo che cresce cespitoso in autunno, sia su tronchi di alberi vivi, sia su ceppi di piante morte, tanto di conifere, quanto di latifoglie.

Il cappello, che può raggiungere i 10 cm. di diametro, è emisferico, poi convesso infine appianato umbonato; la cuticola viscida con tempo umido è ricoperta da squamette di color brunoastro più fitte al centro; il colore della cuticola varia in rapporto al tipo di pianta sulla quale si insedia. Le lamelle sono fitte e decorrenti, biancastre poi beige, infine rossicce o macchiate di rosso ruggine. Il gambo slanciato, fibroso, striato in alto di colore bruno scuro negli esemplari adulti, è munito di anello bianco e striato. L'odore è fungino, il sapore leggermente amarognolo.

Non bisogna confondere l'*Armillaria mellea* con gli *Hypholoma fasciculare* e *sublateritium* (detti falsi chiodini) che provocano disturbi gastrointestinali. Questi si riconoscono per i colori più vivi, la mancanza di anello sul gambo e la carne di sapore amaro.



MACROLEPIOTA procera

Nome volgare:mazza di tamburo.

È un fungo che cresce dall'estate a tutto l'autunno nei boschi di latifoglie e di conifere, nei pascoli e nei terreni erbosi

Il cappello, che può raggiungere i 30 cm. di diametro, è chiuso da giovane (da cui il nome mazza di tamburo), poi convesso, infine appianato con grosso umbone al centro; la cuticola rivestita da squame è di color bruno su fondo più chiaro; le lamelle sono libere, fitte, bianche poi ocre.

Il gambo è slanciato, cilindrico con la base dilatata in un bulbo evidente, rivestito di una tipica zigrinatura di color bruno-nocciola, munito di un ampio anello scorrevole biancastro.

La carne è bianca immutabile, con odore fungino e sapore di nocciola.



VAL PELLICE SEDE C.so Lombardini n. 2 - TORRE PELLICE Tel. 0121 9524201	Angrogna, Bibiana, Bobbio Pellice, Bricherasio, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Rorà, Torre Pellice, Villar Pellice
VALLI CHISONE E GERMANASCA SEDE Via Roma n. 22 - PEROSA ARGENTINA Tel. 0121 802511	Fenestrelle, Inverso Pinasca, Massello, Perosa Argentina, Perrero, Pinasca, Pomaretto, Porte, Pragelato, Prali, Pramollo, Roure, Salza di Pinero, San Germano Chisone, Usseaux, Villar Perosa
PINEROLESE PEDEMONTANO SEDE Via Duomo n. 42 - PINEROLO Tel 0121 77246	Cantalupa, Cumiana, Frossasco, Prarostino, Roletto, S. Pietro Val Lemina, S. Secondo di Pinero
VAL SANGONE SEDE Via XXIV Maggio n. 1 - GIAVENO Tel. 011 9363336	Coazze, Giaveno, Reano, Sangano, Trana, Valgioie
BASSA VALLE DI SUSA E VAL CENISCHIA SEDE Via Trattenero n. 15 - BUSSOLENO Tel. 0122 642800	Almese, Avigliana, Borgone Susa, Bruzolo, Bussoleno, Caprie, Caselletto, Chianocco, Chiusa S. Michele, Condove, Mattie, Mompantero, Novalesa, Rubiana, Sant'Ambrogio di Torino, Sant'Antonino di Susa, San Didero, S. Giorio di Susa, Susa, Vaie, Venaus, Villar Dora, Villar Focchiardo
ALTA VALLE SUSA SEDE Via Monginevro n. 35 - OULX Tel. 0122 831252	Bardonecchia, Cesana Torinese, Chiomonte, Claviere, Exilles, Giaglione, Gravera, Meana di Susa, Moncenisio, Oulx, Salbertrand, Sauze di Cesana, Sauze d'Oulx, Sestriere
VAL CERONDA E CASTERNONE SEDE Via Brione n. 4 - GIVOLETTO Tel 011 9947394	Fiano, Givoletto, La Cassa, Val della Torre, Vallo Torinese, Varisella
VALLI DI LANZO SEDE Fraz. Fè n. 2 - CERES Tel. 0123 53491	Ala di Stura, Balangero, Balme, Cafasse, Cantoira, Ceres, Chialamberto, Coassolo Torinese, Corio, Gernagnano, Groscavallo, Lanzo Torinese, Lemie, Mezenile, Monastero di Lanzo, Pessineto, Traves, Usseglio, Viù
ALTO CANAVESE SEDE Via G. Galilei n. 4 - CUORGNÈ Tel 0124 666749	Canischio, Cuornè, Forno Canavese, Levone, Pertusio, Prascorsano, Pratiglione, Rivara, Rocca Canavese, S. Colombano, Belmonte, Valperga
VALLI ORCO E SOANA SEDE Via Torino 17 - LOCANA Tel 0124 83136	Alpette, Ceresole Reale, Frassineto, Ingria, Locana, Noasca, Pont Canavese, Ribordone, Ronco Canavese, Sparone, Valperga
VALLE SACRA SEDE Via Cigliana n. 1 - BORGIALLO Tel 0124 690000	Borgiallo, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chiesanuova, Cintano, Colletterto Castelnuovo
VAL CHIUSELLA SEDE Via Provinciale n. 10 - ALICE SUPERIORE Tel. 0125 78545	Alice Superiore, Brosso, Issiglio, Lignacco, Meugliano, Pecco, Rueglio, Trausella, Traversella, Vico Canavese, Vidracco, Vistrorio
DORA BALTEA CANAVESANA SEDE S. Statale 26 n. 61 - SETTIMO VITTONO Tel. 0125 658104	Andrate, Borgofranco d'Ivrea, Carema, Chiavero, Nomaglio, Quassolo, Quincinetto, Settimo Vittone, Tavagnasco

PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI NEI COMUNI DI:

- ✓ **Pino Torinese** tel.011841180: versamento su ccp n.30865109 intestato a "Comune di Pino Torinese" causale raccolta funghi anno ...
- ✓ **Baldissero Torinese** tel. 0119408008: versamento su ccp 30951107 intestato a "Comune di Baldissero Torinese" causale raccolta funghi anno ...

Per il rilascio del tesserino occorre una fotografia e una marca da bollo da euro 10,33.

Aculei: particolari strutture appuntite situate nella parte inferiore del cappello nei funghi appartenenti alle Idnaceae.

Anello: resto del velo parziale che di solito circonda il gambo nella parte superiore.

Attenuato: (gambo) che si riduce gradualmente di diametro.

Bulbo: rigonfiamento più o meno delimitato, situato alla base del gambo.

Cappello: parte che sovrasta il gambo e che porta nella sua faccia inferiore l'imenoforo.

Cuticola: strato più esterno della cuticola del cappello.

Decorrenti: lamelle o tubuli che scendono sul gambo.

Eccentrico: (gambo) posto in posizione non centrale rispetto al cappello.

Edule: commestibile.

Epigeo: che cresce e si sviluppa sopra la terra.

Fusiforme: (gambo), a forma di fuso, attenuato all'estremità.

Habitat: ambiente o sito di crescita.

Imenio: strato fertile inserito sull'imenoforo e formato da basidi o aschi.

Micelio: può essere primario o secondario, è l'apparato vegetativo dei funghi costituito da fini filamenti.

Micologia: la scienza che studia i funghi.

Micologo: studioso dei funghi.

Porò: piccolo foro posto all'estremità dei tubuli.

Reticolo: ornamentazione a forma di rete presente sul gambo.

Spora: cellula destinata alla riproduzione del fungo

Ubiquitario: che cresce in habitat diversi.

Umbone: rialzamento più o meno vistoso al centro del cappello.

Verruche: residui di velo generale facilmente staccabili a forma di piccole placche oppure di minute pustole globose piramidali.

Viraggio: cambiamento del colore iniziale che si manifesta nel fungo per ossidazione all'aria.

Volva: residuo del velo generale che rimane più o meno visibile alla base del gambo.

Coprinus comatus, fungo commestibile, foto M. Balma

