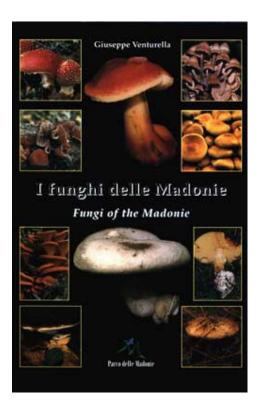
# I Funghi delle Madonne

#### Presentazione a cura di P.Bonomo

- PRATAIOLI
- LEPIOTE
- AMANITE e VOLVARIE
- BOLETI
- CANTARELLI ed IDNI
- CLAVARIE e RAMARIE
- COPRINI
- CORTINARI ed INOCIBI
- ENTOLOMI
- IGROFORI
- PLEUROTI
- VESCE
- LATTARI
- RUSSOLE
- CLITOCIBI
- MARASMI e MICENE
- TRICOLOMI
- FUNGHI DEL LEGNO
- TARTUFI



Le Madonie rappresentano una delle aree più ricche dal punto di vista micologico della Sicilia, meta annualmente di numerosi cercatori di funghi. Ad essi è rivolto questo libro, realizzato all'interno di un progetto di ricerca finanziato dall'Ente Parco, che oltre a raccomandare prudenza nella raccolta, illustra i principali caratteri morfologici dei funghi commestibili, tossici e velenosi mortali delle Madonie. Le fotografie a colori riportate nel testo l'indicazione degli ambienti di crescita e dei nomi volgari in uso sulle Madonie, sono utili per una prima identificazione che successivamente dovrà essere confermata da un esperto micologo.

Tratto dalla pubblicazione "I Funghi delle Madonie" autori: Giuseppe Venturella, A. Saitta, S. La Rocca

#### **PRATAIOLI**

Si trovano prevalentemente nei prati e nei pascoli, anche se è possibile riscontrarli all'interno dei boschi. I più diffusi sono:

#### **COMMESTIBILI**



Agaricus arvensis (funcia picurina) si ritrova nel periodo estivo-autunnale. Radure dei boschi di castagno, faggio, querce. Presenta gambo lungo e robusto, lamelle grigiastre, carne con odore di mandorle amare



Agaricus campestris (campagnuolo) cappello bianco che ingiallisace a contatto con le mani, lamelle rosa, carne bianca, soda e di odore simile a mandorle amare.

### **TOSSICI**



*Agaricus xanthoderma* (prataiolo cattivo) si riconosce dal repentino ed intenso ingiallimento che assume la carne, bianca, dopo lo sfregamento, e dall' odore di fenolo o d'inchiostro che emana.

## **LEPIOTE**

Funghi che si sviluppano su materiali organici vivi ed in decomposizione. Presentano cappello più o meno umbonato, con superficie ricoperta da squame tranne nella parte centrale. Tra i più diffusi:

#### **COMMESTIBILI**



*Macrolepiota procera* (mazza di tamburo) con cappello di dimensioni anche superiori ai 30, 40 cm



*Macrolepiota excoriata* (lepiota escoriata) presenta dimensioni più ridotte. Presentano caratteristico anello scorrevole.

## **VELENOSI**



Lepiota cristata diffusa in autunno nei rimboschimenti e nei boschi misti di latifoglie.emana un odore forte e caratteristico, simile a quello del gas.

#### **AMANITE e VOLVARIE**

Funghi terricoli, simbionti, riconoscibili per la presenza di residui del velo universale sul cappello e alla base del gambo (volva).

#### **COMMESTIBILI**



Amanita caesarea (funcia d'ovu) cappello rosso arancione, nudo o parzialmente ricoperto da residui biancastri del velo.

#### **VELENOSI**



Amanita phalloides (funcia di cerza) velenosa e mortale diffusa nei boschi di castagno, faggio, leccio e quercia da sughero. Il cappello generalmente verdognolo, anche se a volte si presenta interamente bianco



Amanita pantherinasi trova anche nei rimboschimenti a pino d'aleppo e pino nero. Cappello decorato da verruche bianche di colore marrone



Amanita muscaria (acchiappamuschi) in autunno inverno. Caratteristici cappelli rossi, ricoperti di placche bianche sulla cuticola

## **BOLETI**

Funghi con imenio a tubuli e pori (spugna).

# **COMMESTIBILI**



Boletus aestivalis(porcino estivo) Maggiogiugno



*Boletus edulis*(porcino bianco) con cuticola del cappello chiara - autunno boschi di latifoglie e conifere



Boletus aereus (porcino nero) cuticola di colore bruno scuro, quasi nerastro - autunno boschi, bassa quota



*Boletus regius*(Boleto reale) in autunno lettiera indecomposta dei boschi di faggio, leccio, sughera

# *LECCINI*



Leccinum corsicum (funci di rusedda) simbionti dei cisti, primavera autunno boschi di sughero degradati incendio

PINAROLI

Autunno pinete e rimboschimento



Suillus luteus (boleto giallo) l'unico tra i pineroli ad avere un anello biancastro.

Suillus granulatus dal cappello giallo brunastro tubuli e pori gialli secernono gocce color crema.

#### COMMESTIBILI DOPO LUNGA COTTURA



Boletus erythropus (muss'i voi) estate autunno radure di boschi di latifoglie. Carne soda giallo cromo vira al bluastro dopo il taglio. Commestibile dopo lunga cottura.

#### **VELENOSI**



*Boletus luridus* (funciu vilinusu) Periodo estivo-autunnale radure di boschi latifoglie. La carne assume rapidamente colrazione bluastra a contatto con le mani o dopo il taglio.

Boletus satanas (porcino malefico) fungo tossico con cappello color caffellatte gambo tozzo e corto.

## **CANTARELLI ed IDNI**

Si distinguono per la presenza di un imenio costituito da venature forcate e da fitti aculei.

#### **COMMESTIBILI**



Cantharellus cibarius (gallinaccio), tipica dei boschi di latifoglie, presenta depressione centrale nel cappello. Odore di frutta fresca



*Craterellus cornucopioides*( trombetta dei morti) presenta cappello che si prolunga cavo fino quasi alla base del gambo e imenio liscio.



*Hydnum rufescens*(steccherino) di scarso valore alimentare poco ricercato. Presenta cappello di colore bruno-arancione, forma esile e aculei non decorrenti sul gambo.

# **CLAVARIE e RAMARIE**

Funghi di forma particolare, simili a cavolfiori, i cui basidiomi presentano un tronco centrale e numerose appendici ramificate.



*Ramaria Botrytis* (funci di vrocculu) si trova principalmente nei boschi di faggio. Presenta un tronco carnoso e robusto ed appendici ramificate di colore rosso porpora.

Clavulina cinerea (manina cinerina), boschi di leccio presenta appendici ramificate di colore grigiastro

# **COPRINI**

Crescono su residui sostanza organica in putrefazione, in particolare escrementi degli animali al pascolo.



*Coprinus comatus*(calamaru) E' il coprino più noto, si può trovare singolo o in gruppi nei prati e nelle radure del bosco, nei giardini e nei campi. Commestibile nei primi stadi, fino a quando la carne e le lamelle sono bianche. Presenta un cappello campanulato ornato da piccole squame.

#### **CORTINARI ed INOCIBI**

I cortinari presentano tra il cappello ed il gambo una cortina simile ad una ragnatela.



Cortinarius cedretorum (cortinario dei cedri) presenta un cappello con superficie vischiosa, giallo-rossastra, lamelle da giallo-olivastro a bruno.



Inocybe rimosa(Inocibe fastigiata) boschi di conifere e latifoglie, radure. Riconoscibile per la presenza di fibrille radiali sul cappello, carne esigua, bianca, lamelle color tabacco. Provoca intossicazioni a sindrome muscarinica.

#### **ENTOLOMI**



Entoloma clypeatum (agarico del melo) Cresce generalmente sotto le rosacee. Presenta un cappello grigio-bruno campanulato prima poi piano e leggermente depresso. Lamelle biancastre non fitte. Commestibile.



*Entoloma lividum*(funcia d'urmu). Fungo velenoso con lamelle color salmone.

# **IGROFORI**

Tra gli igrofori commestibili:



Hygrophorus russula (agarico vinato) presenta un basidioma colore rosa carnicino o vinaccia; gambo color bianco che si macchia di color rosso-brunastro alla base. Carne di sapore amarognolo.

#### **PLEUROTI**

Comprendono specie lignicole, parassite, che fruttificano sui tronchi e sulle ceppaie delle latifoglie, e specie saprofite che utilizzano come substrato di crescita radici morte di lacune ombrellifere.



Pleurotus ostreatus (gelone) ceppaie e tronchi di pioppo nero, leccio rovere e roverella. Presenta cappello eccentrico e asimmetrico a mo di conchiglia di colore grigio azzurro-nocciola, gambo rivestito da peluria cotonosa odore gradevole.



Pleurotus eryngii var. eryngii (funcia di panicaudo o di spina - cardoncello) saprofita radici morte della Calcatreppola che vegeta nei pascoli aridi fino a 1500 m.s.l.m.. Comparsa prevalentemente autunnale. La cuticola del cappello è di colore brunastro o a crosta di pane. Le lamelle decorrenti con anastomosi nel punto di unione al gambo che è robusto, pieno e sodo.



Pleurotus eryngii var. ferulae (funcia di ferra) saprofita radici morte di ferula. Presenta cappello inizialmente convesso, poi aperto con leggera depressione al centro di colore dal grigio bruno la grigio ardesia. Sulle madonie da ottobre a novembre e da Marzo ad Aprile.



Pleurotus nebrodensis (funcia di basiliscu) cresce sui residui radicali del basilisco comune. Presenta cappello convesso, depresso al centro, cuticola liscia da giovane, bianca o giallo chiara, lacerata negli esemplari maturi. Fine aprile prima decade giugno.



Pleurotus eryngii var. elaeoselini(funcia di dabs) saprofita radici eleoselino, ombrellifera da 0 a 800 m.s.l.m. Molto simile al fungo di basilisco, ha però un epoca di fruttificazione anticipata alla prima decade di aprile

#### **VESCE**

Crescono principalmente nei prati e nei pascoli di alta quota. Commestibilità limitata solo agli stadi iniziali di sviluppo, quando la parte interna (gleba) è ancora interamente bianca.



Calvatia utriformis(ricuttuni), i basidiomi hanno forma di pera capovolta, di colore bianco e poi bruno scuro, con superficie che si fessura in areole esagonali.

#### **LATTARI**

Sulle Madonie, con il nome di funci i latte, sono indicati tutti quei funghi la cui carne secerne un latice di colore variabile dal bianco al rossastro.



Lactarius chrysorrheus(lattario zolfino) in autunno nei boschi di latifoglie, dal caratteristico latice che vira in pochi secondi dal bianco al giallo a contatto con l'aria.(non commestibile).



Lactarius deliciosus (L. delizioso), simbionte pinacee, da fine estate a tutto l'inverno. Latice color rosso carota, cappello carnoso, depresso al centro, arancione con macchie verdastre, numerosi cerchi sulla cuticola. Lamelle e carne a contatto con l'aria si macchiano di verde.



Lactarius sanguifluus var. sanguifluus (L. Sanguigno) si distingue dal precedente per il colore rosso vinoso del latice ed il numero inferiore di cerchi concentrici sulla cuticola.

#### **RUSSOLE**

Sulle Madonie vengono considerate tossiche tutte le russole (palummedde) con carne di sapore acro, tutte le altre, con carne di sapore dolce, sono ritenute commestibili, anche se alcune possono causare intossicazioni se non sottoposte a prolungata cottura.



Russula cyanoxantha (colombina maggiore) fungo di ottima qualità diffuso nei boschi di latifoglie. Il cappello varia dal viola al verde grigio, presenta caratteri ben definiti: gambo di colore bianco, lamelle concolori, lardose al tatto, carne compatta.



Russula delica(funcia pipirita) ampiamente diffusa nei boschi di conifere e latifoglie. Simile al Lactarius piperatus, ma privo di latice. Presenta cappello con depressione centrale a margine involuto, bianco a macchie bruno rossastre. Carne con odore di aringa. Mediocre commestibile.



Russula virescens (palummedda virdi) ottimo fungo commestibile, boschi di latifoglie, si riconosce per la cuticola del cappello di colore verde o verde brunastro e la carne bianca, di odore gradevole e di sapore dolce.



Russula torulosa(R. dal piede blu) periodo autunnale, tra gli aghi in decomposizione dei cipressi e dei pini. Fungo non commestibile con cappello di colore rosso vinoso, gambo violaceo e carne pepata.

#### **CLITOCIBI**



Clitocybe geotropa (campagnoli). Presenta cappello di grosse dimensioni, carnoso, con piccolo umbone, di colore ocraceo-giallastro, lamelle spesse decorrenti sul gambo, bianche e poi crema, il gambo robusto, pieno, ingrossato alla base, dello stesso colore del cappello. Carne di intenso odore gradevole.



Clitocybe gibba (funcia campagnuleddaimbutino). Morfologicamente simile al geotropa, ma di dimensioni più ridotte.



Clitocybe alexandri, fungo commestibile di grosse dimensioni, tipico dei rimboschimenrti a conifere. Cappello carnoso, grigio-nocciola ricoperto da macchie scure, lamelle decorrenti.



Clitocybe nebularis (funcia di pampina) è tra gli ultimi funghi a fruttificare, ad alta quota, prima dell'arrivo della neve. Presenta cappello carnoso, a maturità leggermente depresso, di colore bruno grigiastro e ricoperto da una sottile pruina, lamelle separabili dalla carne, gambo ingrossato alla base. Carne emana un caratteristico ed intenso odore.



Da non confondere con *Entomoloma lividum* (funcia d'urmu) che presenta, (a differenza del clitocibe che ha lamelle di colora crema o giallastro), lamelle di color salmone ed odore di farina nella carne.

#### **MARASMI e MICENE**

Eterogeneo gruppo di funghi caratterizzati da basidiomi di forma variabile, ampiamnente distribuiti sul territorio madonita, che si sviluppano su differenti substrati quali foglie, rami, strobili e ceppaie.



Mycena pura fungo tossico che si rileva in autunno sino all'inverno inoltrato nei boschi. Presenta un cappello campanulato poi disteso, leggermente umbonato, glabro, di colore variabile dal biancastro (Mycena pura f. alba), al rosa.

#### **TRICOLOMI**



Tricholoma terreum (morette) cappello convesso, a volte umbonato, di colore grigiastro, lamelle bianco grigiastre, gambo bianco e liscio, carne bianca di sapore dolciastro.



Tricholoma tridentinum (funcia di cedro) in autunno nei rimboschimenti di cedro. Fungo caratterizzato dalla cuticola ocrarossastra e dalle lamelle bianche con macchie color ruggine. Carne compatta, di sapore amarognolo e odore farinoso. Uso alimentare (conserve) dei funghi non troppo maturi dopo aver tolto la cuticola.



*Tricholoma sulfureum* (funcia d'infernu) colore giallo-zolfo e tipico odore di gas.



Calocybe gambosa(funcia di farina) si trova nei prati, nelle radure ed ai margini dei querceti. Il cappello è carnoso, di colore variabile dal bianco crema al grigiastro, lamelle bianche, poi color crema, gambo cilindrico, corto e ventricoso di colore biancastro. Di buon sapore e dall'intenso odore di farina nella carne.



*Lepista nuda* (agarico violetto) Caratteristico cappello convesso con umbone evidente soprattutto nelle prime fasi di sviluppo. Il basidioma è interamente colorato di viola, a maturità il cappello vira verso l'ocra violaceo. Lamelle fitte, gambo cilindrico, ricoperto da pruina biancastra. Carne compatta violacea, con odore aromatico.

#### **FUNGHI DEL LEGNO**

Funghi che insediandosi sui residui legnosi o sulle piante ancora in piedi, agendo da parassiti e da saprofiti, svolgono un ruolo ecologico fondamentale nella conservazione dei boschi.



Armillaria mellea (funci di pirali - chiodini) si trova riunito in famiglia sulle ceppaie delle piante di faggio o delle querce. Cappello emisferico o conico poi convesso, umbonato, di colore variabile dal bianco-giallastro al miele. Lamelle annesso-decorrenti bianco-crema macchiate di rosso. Gambo pieno, fibroso, cilindrico, ha un anello persistente, bianco verso l'interno e giallo esternamente. Commestibile dopo lunga cottura.



Agrocybe aegerita (funci di chiuppu) a crescita singola (chiupparelli) ed a crescita cespitosa (moglie arvenazza). Cappello convesso poi piano, depresso al centro, bianco ocraceo, lamelle fitte biancastre, gambo duro allungato, bianco-nocciola con anello membranoso. Risotti e conserve.



Fistulina hepatica (lingua di bue) si trova sulle ceppaie di castagno e di leccio, presenta basidioma a forma di mensola, sessile o con gambo laterale, superficie del cappello ricoperta da uno spesso strato gelatinoso, rosso porpora, brillante con l'umidità. Insalate e conserve.



Hypholoma fasciculare (funci di zasa o di pirali) ceppaie di latifoglie e conifere. Cappello globoso, poi convesso, liscio, asciutto, giallo brillante, più scuro al centro. Lamelle giallo zolfo poi verdognole, gambo esile, incurvato o flessuoso. Carne sottile, gialla amara di odore sgradevole. Tossico.



Omphalotus olearius (funcia di alivu vilinusa) si trova sulle ceppaie di leccio, mandorlo e olivo. Cappello convesso poi espanso depresso centralmente, giallo-arancione o bruno-rossastro. Lamelle sottili, decorrenti, arancione, gambo pieno, fibroso, eccentrico, curvo assottigliato alla base di colore arancione. Carne fibrosa tenace e compatta di odore gradevole



Calocera viscosa fungo legnicolo di consistenza vischiosa o gelatinosa, sui rami per terra o sulle ceppaie di diverse piante. Basidio di colore giallo-arancione, breve gambo con all'apice piccole ramificazioni bifide o trifide.

#### **TARTUFI**

Tra le specie più diffuse si possono ricordare, nei boschi di leccio:

*Tuber rufum*, specie non commestibile, con ascoma irregolarmente lobato di 3 cm di diametro, di colore bruno-rossiccio ed odore nauseante.



*Tuber aestivum* (scorzone estivo) dall'aroma tenue e delicato, presenta peridio brunonerastro, verruche sporgenti poligonali munite di sottili strisce trasversali, parallele, e gleba di colore nocciola pallido con vene sterili bianche sottili, fitte e poco evidenti (foto sopra).