

Generalità sui Funghi

Tratto dall'enciclopedia libera Wikipedia

Funghi



Classificazione scientifica

Dominio:

Eukaryota

Regno:

Funghi

Linnaeus, 1753, Whittaker, 1968

Divisioni

- Ascomycota
- Basidiomycota
- Chytridiomycota
- Zygomycota

Il regno dei **funghi** (in latino *Fungi*) o **miceti**, classificati scientificamente da Linneo nel 1753, inizialmente accorpati alle Piante e poi elevati al rango di regno da Nees nel 1817 e con i criteri attuali da Whittaker nel 1968, comprende più di 100.000 specie di organismi aventi le seguenti caratteristiche:

- Alimentazione eterotrofa
- Completa mancanza di tessuti differenziati e di elementi conduttori
- Sistema riproduttivo attraverso elementi detti spore (e non attraverso uno stadio embrionale come avviene per animali e piante)

Altri organismi storicamente classificati come Funghi sono tutt'ora di classificazione incerta: alcuni autori li classificherebbero nel Regno [Protista](#) o Protoctista, che comprenderebbe organismi unicellulari delle classi [Plasmodiophoromycetes](#) e [Myxomycetes](#). [Thomas Cavalier-Smith](#) ha proposto anche un sesto regno ([Chromista](#)), comprendente le classi dei [Hyphochytridiomycetes](#) e [Oomycetes](#).

La classificazione dei funghi è stata sottoposta a molti cambiamenti negli ultimi anni, come conseguenza dell'intensificazione degli studi. L'avvento degli studi molecolari ha fortemente contribuito, negli ultimi 10-15 anni a produrre un ordinamento sistematico più obiettivo, basato sulla [filogenesi](#), ordinamento che promette un maggior grado di stabilità.

Etimologia

Fungo e il latino *fungus* (da cui *funghi*) si accostano al [greco](#) σπόγγος o σφόγγος (*spóngos* o *sphóngos*), "spugna" e all'[armeno](#) *sunk*, da un tema mediterraneo dalla iniziale interdentale¹ (cfr. anche *ficus*, gr. σῦκον, *sýkon* e arm. *thuz*).² Ogni altra etimologia (come quella secondo cui *fungus* significherebbe "portatore di morte") è da considerarsi popolare.

Caratteristiche

Al regno dei Funghi in senso stretto appartengono organismi, da molto semplici, unicellulari a più complessi, pluricellulari con struttura vegetativa organizzata in cellule filamentose dette [ife](#) o [micelio](#) primario. A differenza delle cellule vegetali, che hanno una parete costituita prevalentemente da [cellulosa](#), la parete cellulare dei Funghi è costituita da un altro polisaccaride, la [chitina](#), polimero della N-acetil-glucosamina, presente anche nell'esoscheletro degli [Artropodi](#) (insetti, ragni, crostacei). La chitina, rispetto alla cellulosa è molto più resistente alla degradazione da parte dei microbi, al caldo, al freddo e alla siccità. Le cellule che costituiscono le ife possono essere mono o polinucleate e possono essere divise da [setti](#). La presenza o meno dei [setti](#) è una caratteristica distintiva di alcuni gruppi di funghi rispetto ad altri. Negli [Zigomiceti](#), infatti, le ife non sono settate, cosa che invece è presente negli [Ascomiceti](#), nei [Basidiomiceti](#) e nei [Deuteromiceti](#).

Il setto può essere:

- intero, senza poro;
- perforato, con poro centrale che consente il passaggio del protoplasma e di organi cellulari;
- a barile o **doliporo**, con poro circondato da un bordo costituito da fibre di chitina che arriva a formare una struttura cilindrica (presente in alcuni gruppi di [Basidiomiceti](#)).

¹Giacomo Devoto, *Avviamento all'etimologia italiana*, Milano, Mondadori, 1979. p. 180

²Carlo Battisti; Giovanni Alessio, *Dizionario etimologico italiano*, Firenze, Barbera, 1950-57. III, p. 1633

Le ife si sviluppano all'interno del substrato di crescita fino a formare un reticolo intrecciato detto [micelio](#).

Una delle caratteristiche di alcuni funghi è quella di emettere luce, come ad esempio la clitocibe dell'ulivo ([Omphalotus olearius](#)), che si illumina per via delle lamelle bioluminescenti.

Riproduzione

I funghi si possono riprodurre in maniera asexuata o in maniera sessuata attraverso la produzione di [spore](#) dette endospore, come avviene per la maggior parte di essi. Le spore possono essere prodotte in maniera sessuata, attraverso la fusione di due o più nuclei, o asexuata, senza che ciò avvenga. A seconda del [phylum](#) cui appartengono i funghi che le producono si parlerà di **ascospore** ([Ascomycota](#)), **basidiospore** ([Basidiomycota](#)) o **zigospore** ([Zygomycota](#)).

Riproduzione asexuata

La riproduzione asexuata può avvenire per:

scissione

come avviene nei [lieviti](#) ([Ascomycota](#)), consiste nella divisione della cellula madre in due cellule figlie uguali, con lo stesso patrimonio genetico attraverso un processo chiamato [mitosi](#). I funghi che adottano questo sistema riproduttivo hanno un accrescimento esponenziale.

gemmazione

comune anch'essa nei lieviti, è un sistema in cui le cellule figlie compaiono come protuberanze (**gemme**) della cellula madre dalla quale poi si possono distaccare diventando autonome o possono restare attaccate formando una colonia; è diversa dalla scissione in quanto nella gemmazione avviene una ripartizione diseguale del citoplasma.

frammentazione

avviene con il distacco di una parte più o meno sviluppata che si accresce in maniera indipendente.

sporogenesi

attraverso un processo mitotico vengono prodotte spore (**mitospore**), capaci di generare un nuovo individuo, in cellule specializzate (**sporocisti**). Le mitospore, protette da una spessa parete, possono essere mobili e flagellate (**zoospore**), oppure no (**aplanospore**). In alcuni gruppi di funghi vengono prodotte un particolare tipo di aplanospore esternamente alla sporocisti, chiamate **conidiospore**.

Riproduzione sessuata

La riproduzione sessuata è subordinata alla produzione di spore che, prodotte a milioni da ciascun individuo, vengono diffuse sostanzialmente attraverso il vento, l'acqua o gli insetti. In numerose specie appartenenti ad esempio ai phyla [Oomycota](#), [Zygomycota](#) ed [Ascomycota](#) le spore maschili e femminili si uniscono formando un'unica struttura polinucleata che in seguito alla fusione dei nuclei (evento che non avviene subito dopo la fusione tra le spore) subisce meiosi producendo spore aploidi, le quali non appena trovate le condizioni adatte germinano formando nuovi miceli. Nelle specie appartenenti al phylum dei [Basidiomycota](#) la spora di una determinata polarità sessuale, una volta raggiunto il terreno o il substrato più adatto, nelle condizioni più favorevoli di umidità e temperatura, germina formando un filamento di cellule detto ifa (micelio primario). Per poter completare il ciclo biologico e organizzare le strutture riproduttive, dal micelio primario si deve passare al micelio secondario, vero organismo fungino. Così l'ifa generata da una spora con carica maschile si unisce ad una con carica sessuale opposta, fenomeno noto come somatogamia, per formare il micelio secondario che genererà il frutto (carpoforo) portatore di nuove spore.

Quando in un micelio i nuclei cellulari, nell'ambito dello stesso citoplasma, hanno un patrimonio genetico simile si parla di [omocariosi](#). Può avvenire, invece, che nello stesso citoplasma siano presenti nuclei geneticamente differenti a seguito di mutazione o di fusione di ife geneticamente diverse, in tal caso si parla di [eterocariosi](#), fenomeno scoperto dal micologo tedesco [Buryef](#) nel 1912. L'eterocariosi è fondamentale per l'evoluzione dei funghi in quanto garantisce l'opportuno mescolamento del patrimonio genetico con una conseguente maggior variabilità delle specie.

Nutrimento

Tutti i funghi sono [eterotrofi](#), cioè ricavano le sostanze nutritive dall'ambiente esterno assorbendole attraverso le pareti; essi rivestono un ruolo ecologico importantissimo perché sono in grado di decomporre il materiale organico presente nel terreno.

Essi costituiscono un anello importantissimo dell'ecosistema, in quanto permettono la chiusura del ciclo della materia rendendola nuovamente disponibile all'organizzazione da parte delle piante verdi.

L'eterotrofia dei funghi li costringe sempre ad un tipo di vita dipendente che si può differenziare in tre modalità, distinte in base ai rapporti del fungo stesso con il substrato di crescita: [saprofitismo](#), [parassitismo](#) e [mutualismo](#).

A seconda delle loro esigenze nutritive i funghi si dividono in [saprofiti](#), [parassiti](#) e [simbionti](#) o mutualistici.

[Saprofiti](#)

Si definiscono [saprofiti](#) tutti quei *funghi* che degradano sostanze non viventi di origine animale o vegetale in composti meno complessi. Ad esempio vari composti organici come la [lignina](#) e la [cellulosa](#) vengono aggredite e disgregate da una miriade di differenti funghi, che con i loro enzimi sono in grado di smontarli e nutrirsi in una catena metabolica molto intricata rendendo questi composti sempre più semplici fino a ottenere un residuo minerale assimilabile dal fungo. Ogni fungo occupa una propria posizione in questa catena di demolitori altamente specializzati, tanto che se per una qualsiasi ragione un anello in questa successione venisse a mancare il processo metabolico si interromperebbe e l'insieme di organismi dipendenti dai precedenti muore. In pratica non esiste composto organico che i funghi non riescano a degradare. Ad esempio, la specie [Hermodendron resinae](#) è capace di metabolizzare il [cherosene](#). Si comprende il ruolo di estrema importanza che questi organismi hanno nel riciclare la materia organica di rifiuto.

Parassiti

Si definiscono [parassiti](#) quei *funghi* che si nutrono di organismi viventi, portandoli a volte gradatamente a morte. In natura essi operano la selezione dei più forti. Alcuni fra questi funghi, come ad esempio [Armillaria mellea](#), dopo un iniziale comportamento da simbiote, diventano parassiti, per cui l'ospite (una pianta) viene ucciso, continuano poi con comportamento saprofita a nutrirsi della loro vittima anche quando questa è ormai morta; al contrario quelli definiti parassiti obbligati per distinguerli dai precedenti che vengono detti facoltativi, muoiono se muore il loro ospite. Il parassitismo colpisce anche gli animali, l'uomo, gli insetti e gli stessi funghi, con specializzazioni ancora una volta anche estreme, ad esempio esistono funghi specializzati nel degradare solo le *tegmine* delle cavallette oppure di colpire una particolare specie di insetto. Ne esistono anche di predatori, capaci cioè di catturare, con trappole anche sofisticate (cappi strozzanti, bottoni adesivi), le loro prede come ad esempio i [nematodi](#). Di recente, si tenta con successo di utilizzare questi parassiti nella lotta biologica contro specie che sono risultate resistenti agli [insetticidi](#). Ad esempio, le zanzare del genere [Anopheles](#) portatrici della [malaria](#), vengono uccise da [Beauveria bassiana](#); basta infatti spruzzare una [emulsione](#) di acqua, olio e micelio, dove l'olio serve a conservare l'umidità necessaria perché il fungo sopravviva.

Simbionti

Si definiscono [simbionti](#) quelle forme di parassitismo controllato in cui una specie si avvantaggia dell'ospite e questi trae vantaggio dalla contaminazione col "parassita"; lo scambio è alla fine mutualistico. Ad esempio il fungo estrae zuccheri dalle radici della pianta ma per scambio chimico cede sali minerali, azoto potassio, fosforo. Il processo di infezione viene detto [micorriza](#). Il fungo cede anche acqua, nel costruire le [proteine](#) durante il processo di [polimerizzazione](#) tra il [gruppo amminico](#) di un amminoacido e il [gruppo carbossilico](#) di un secondo, di cui la pianta attraverso l'assorbimento radicale si impadronisce. Si comprende come in caso di siccità questo meccanismo possa essere di grande aiuto. In un altro caso di simbiosi ([Orchidee](#)), il fungo cede zuccheri alla piantina in crescita, almeno fintanto che non si sviluppa il processo di [fotosintesi](#). Poiché il seme della pianta è estremamente piccolo e non contiene praticamente [carboidrati](#), la simbiosi è qui vitale.

Funghi patogeni

Certe specie di funghi possono causare patologie all'uomo, agli animali e alle piante. Per l'uomo e gli animali sono patogeni alcuni funghi microscopici, che sono causa di micosi. Le piante sono invece attaccate da parecchi funghi, che causano diverse patologie: marciumi alle radici, come i funghi del genere Armillaria o Rosellinia; marciumi al colletto, come quelli causati da Phytophthora o Pythium; presenza di muffe sulle foglie, come nel caso della peronospora e dell'oidio della vite; marciumi sui frutti, come i funghi del genere Monilinia; disseccamenti dei rami, come i funghi del genere Fusarium o Verticillium.

Sistematica

Classificazione scientifica

Secondo Ainsworth et al. (1973)³ il regno dei Funghi veniva suddiviso in due divisioni Myxomycota ed Eumycota. In quest'ultima gli autori individuavano cinque sottodivisioni: Mastigomycotina, Zygomycotina, Ascomycotina, Basidiomycotina e Deuteromycotina.

Nella più moderna rivisitazione del Regno dei Funghi (Hawksworth et al., 1995)⁴ vengono accettati come componenti solo quattro divisioni (Ascomycota, Basidiomycota, Chytridiomycota e Zygomycota) di cui si elencano di seguito i sottordinati taxa:

• **Divisione** Ascomycota

1. Classe Ascomycetes
 1. Ordine Elaphomycetales, Helotiales, Pezizales, Sphaeriales, Tuberales
2. Classe Dothiomycetes
3. Classe Pneumocystidomycetes
4. Classe Saccharomycetes
5. Classe Schizosaccharomycetes
6. Classe Taphrinomycetes

• **Divisione** Basidiomycota

1. Classe Basidiomycetes
 1. Sottoclasse Aphylloromycetidae

³Ainsworth G.C.; Sparrow F.K., Sussman A.S., *The Fungi: An advanced Treatise*, New York, Academic Press, 1973.

⁴Hawksworth D. L.; Kirk P. M., Sutton B. C. & Pegler D. N., *Ainsworth & Bisby's Dictionary of the fungi*, Wallingford, International Mycological Institute, 1995. ISBN 0-85198-885-7

1. Ordine [Cantharellales](#), [Clavariales](#), [Corticiales](#), [Ganodermatales](#)
2. Ordine [Hericiales](#), [Hymenochaetales](#), [Polyporales](#), [Thelephorales](#)

2. Sottoclasse [Gasteromycetidae](#)
 1. Ordine [Lycoperdales](#), [Sclerodermatales](#), [Nidulariales](#), [Phallales](#)

3. Sottoclasse [Hymenomycetidae](#)
 1. Ordine [Agaricales](#), [Amanitales](#), [Boletales](#), [Cortinariales](#)
 2. Ordine [Entolomatales](#), [Pluteales](#), [Russulales](#), [Tricholomatales](#)

4. Sottoclasse [Phragmomycetidae](#)
 1. Ordine [Calocera](#)

• **Divisione** [Chytridiomycota](#)

• **Divisione** [Zygomycota](#)

Classificazione empirica

Empiricamente i funghi si possono dividere in:

- micromiceti, spesso agenti patogeni di [micosi](#) o altre [patologie](#);
- macromiceti, i "funghi di bosco" comunemente intesi, che possono essere:
 1. [epigei](#) se il [corpo fruttifero](#) si sviluppa sopra il terreno;
 2. [ipogei](#) se il corpo fruttifero si sviluppa sotto nel terreno.

Leggende e mitologia

I funghi, proprio per il fatto che sembrano spuntare dal nulla su terreno o su tronchi di piante nonché per via della velenosità e la pericolosità di talune specie e per via degli effetti allucinogeni di altre, hanno sin dai tempi antichi suscitato la fantasia degli uomini, avvolgendosi in un alone di magia e mistero e divenendo protagonisti di credenze e leggende popolari.

Secondo alcune credenze, infatti, si afferma che i funghi che crescono in "cerchio" siano generati da danze notturne di streghe o di gnomi ("cerchio delle streghe").

Nella Cina antica, ad esempio, il fungo *ku* o *chih* era considerato simbolo di lunga vita, magico, divino e legato in qualche maniera all'immortalità.

Gli [Aztechi](#) ed i [Maya](#) consideravano i funghi allucinogeni "carne divina", per le loro proprietà allucinogene.

Anche nell'[antica Grecia](#), come in [Cina](#), il fungo era considerato simbolo di vita e pertanto divino.

Narra infatti una leggenda che l'eroe Perseo, dopo un lungo viaggio, trovandosi stanco ed assetato, si poté rifocillare con dell'acqua raccolta all'interno del cappello di un fungo; per questo motivo decise di fondare in quel posto una nuova città che chiamò [Micene](#) (che deriverebbe così da μύκης *mýkēs* = fungo), dando vita alla [civiltà micenea](#).

Invece nella [Roma antica](#) il fungo, pur apprezzatissimo per le sue qualità culinarie (ad esempio l'[Amanita caesarea](#)), diventò anche simbolo di morte: sono vari gli episodi tra leggenda e realtà legati alla concezione funesta dei funghi. Si narra ad esempio che l'imperatore [Claudio](#) era così ghiotto di funghi che morì proprio a causa di questi: la moglie [Agrippina](#), conoscendo questa sua debolezza culinaria e desiderando mettere sul trono, al suo posto, il figlio di primo letto [Nerone](#), lo avrebbe fatto avvelenare proprio con dei funghi velenosi.

La mitologia nordica, invece, narra che una volta [Odino](#) era inseguito dai diavoli e le gocce di bava rossa che cadevano dalla bocca di [Sleipnir](#), il suo mitico cavallo ad otto zampe, si trasformarono magicamente in funghi rossi.

In [Siberia](#), come racconta James Arthur, un etnobiologo di fama internazionale, "gli sciamani usavano e usano il fungo [Amanita muscaria](#) come un sacramento religioso. Essi - dice - entrano attraverso un'apertura del tetto e portano questi funghi (allucinogeni) in grandi sacchi". Sono vestiti di rosso e bianco, i colori di [Babbo Natale](#), ma anche dell'[Amanita](#), che in Siberia cresce nei boschi di conifere.

Voci correlate

- [Chiavi analitiche dei funghi](#)
- [Conidiosporangioforo](#)
- [Glossario micologico](#)
- [Lista delle abbreviazioni standard degli autori botanici](#)
- [Micoterapia](#)
- [Micotossine](#)

Altri progetti

- [Wikimedia Commons](#) contiene file multimediali su **Funghi**



Collegamenti esterni

- [Acta Fungorum Risorsa gratuita per lo studio dei funghi](#)
- [Il Portale di tutti i fungaioli della Sicilia](#)
- [Glossario di micologia](#)
- [Raccolta funghi a Piacenza](#)
- [Foto e molto altro sui funghi di Giaveno](#)

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortali](#) | [Famiglie](#)

Spora (micologia)

La **spora** è una cellula riproduttiva in grado di svilupparsi senza fecondazione.

Le *spore* dei [funghi](#) si dividono in **mitospore** che, essendo geneticamente identiche alle cellule somatiche dell'individuo che le produce, danno luogo a riproduzione agamica, e **meiospore** aploidi ma derivanti da individui diploidi, che danno riproduzione gamica in quanto geneticamente diverse dalle cellule del genitore.

A seconda del [phylum](#) cui appartengono i funghi che le producono si parlerà di **ascospore** ([Ascomycota](#)), **basidiospore** ([Basidiomycota](#)) o **zigospore** ([Zygomycota](#)).

Il colore delle spore in massa ([sporata](#)) è un elemento caratteristico e quindi distintivo dei gruppi di **macromiceti**.

Forma delle spore

La forma della spore dei funghi varia da genere a genere, ma è costante per una singola specie. In base alla loro forma le spore si possono distinguere in:

1. Globose, Globoso-apicolate ([*Lycoperdon perlatum*](#))
2. Ovali ([*Amanita caesarea*](#)), Ovato-sferiche ([*Amanita phalloides*](#)), Ovato allungate ([*Coprinus atramentarius*](#))
3. Ellittiche ([*Cantharellus cibarius*](#))
4. Cilindriche ([*Pleurotus ostreatus*](#))
5. Amigdaliformi ([*Marasmius*](#))
6. Reniformi ([*Auricularia auricula-judae*](#))
7. Fusoidali ([*Boletus edulis*](#))
8. Angolose ([*Hydnum imbricatum*](#)), Poligonali ([*Entoloma clypeatum*](#))
9. Gibbose ([*Inocybe*](#))

Ornamentazione delle spore

Le ornamentazioni sono asperità presenti sulla superficie della spora e sono costituite da creste, gibbosità, aculei, reticoli, ecc.



Amiloidia

L'amiloidia è un carattere esclusivo dei funghi leucosporei (con spore bianche in massa) ed è dovuta alla proprietà chimica per cui reagiscono con sostanze iodate (reattivo di Melzer) cambiando colore da ialino a grigio-blu o porpora.

Voci correlate

- [Sporata \(micologia\)](#)

Gambo (micologia)

Il **gambo** è una struttura morfologica dei [funghi](#) che sostiene il cappello. È costituito da una base, che spunta dal substrato, e da un apice, che si inserisce nella parte inferiore del cappello. Le specie provviste di gambo sono dette "pedunculata", mentre quelle che ne sono prive sono dette "sessili".

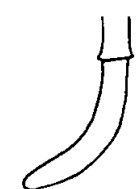
Inserzione nel cappello

In base alla posizione del gambo rispetto al centro del [cappello](#) possiamo distinguere funghi con gambo

- **centrale**, inserito al centro del cappello
- **laterale**, inserito in un punto periferico del cappello, quasi al margine
- **eccentrico**, inserito in un punto intermedio, né al centro, né al margine del cappello

Forma

La forma è a volte alquanto variabile anche tra individui della stessa specie. Il gambo, in base alla forma, può essere:



arcuato



fusiforme



radicante



cilindrico



attenuato
alla base



attenuato in
alto



clavato



bulboso
subsferico



bulboso
napiforme



bulboso
immarginato



bulboso
marginato

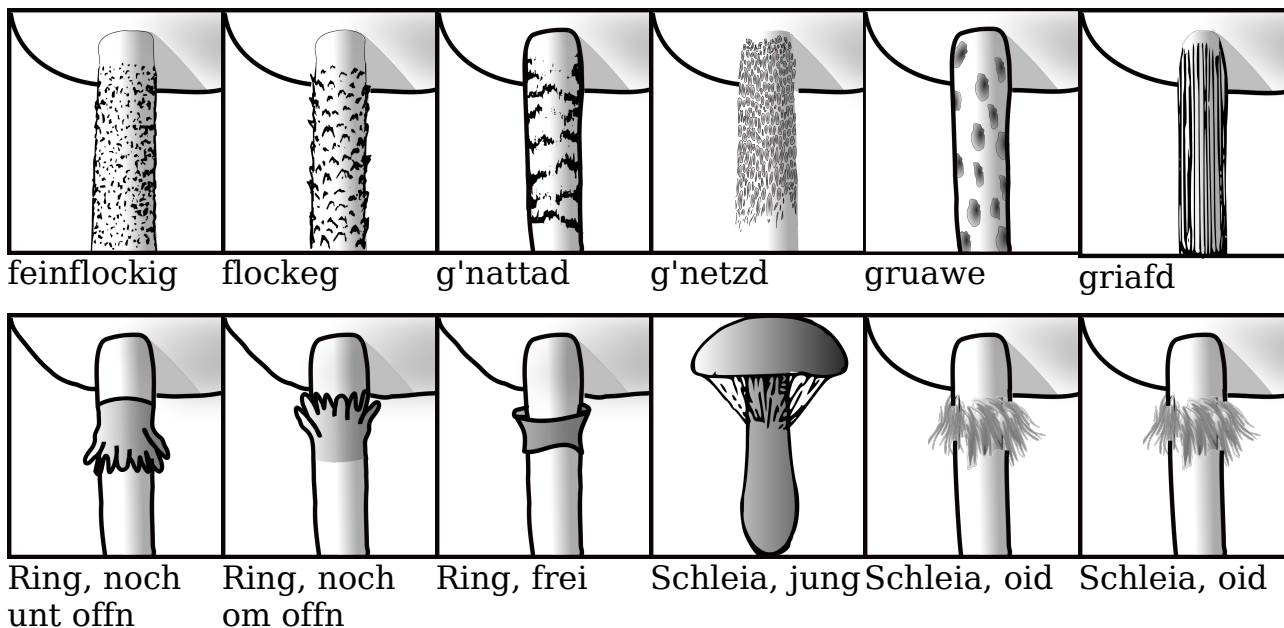


bulboso
turbinato

Ornamentazioni

Le ornamentazioni del gambo sono simili a quelle del [cappello](#) e pertanto si parlerà di gambo:

- fibrilloso
- squamoso
- glutinoso
- granuloso



.....

Struttura e consistenza

La struttura del gambo, in relazione a quella del cappello, si definisce:

- **omogenea**: se il gambo non si separa dal cappello
- **eterogenea**: se il gambo si separa dal cappello e in sezione longitudinale è evidente una netta demarcazione tra la carne del gambo e del cappello

Secondo la struttura e la consistenza il gambo si può distinguere in:

- **carnoso**, quando si rompe facilmente (es. [Russula](#))
- **fibroso**, quando tende a lacerarsi longitudinalmente evidenziando le fibre (es. [Clitocybe](#))
- **fibro-carnoso**, quando presenta una struttura intermedia (es. [Tricholoma](#))
- **corticato**, quando la parte esterna è di consistenza molto più dura della carne (es. [Gyroporus](#))
- **cartilagineo**, quando si piega invece di rompersi

In relazione alla sezione il gambo può definirsi:

- **pieno**, quando la superficie interna è piena in maniera omogenea
- **cavo**, quando è vuoto all'interno
- **midolloso**, quando è di consistenza molle
- **fistoloso**, quando presenta una cavità interna di spessore inferiore a quello della corteccia
- **tubuloso**, quando presenta una cavità interna di spessore superiore a quello della corteccia
- **cavernoso**, quando la cavità interna è formata da diverse piccole cavità

Cappello (micologia)

Dimensioni

Nella descrizione di un fungo le dimensioni del cappello, unite ad altri caratteri morfologici, costituiscono un elemento distintivo ed utile al riconoscimento della specie.

Di solito le indicazioni, espresse in centimetri, si riferiscono alla misura minima e massima del diametro rilevate su esemplari ben sviluppati, cioè né troppo giovani, né troppo maturi.

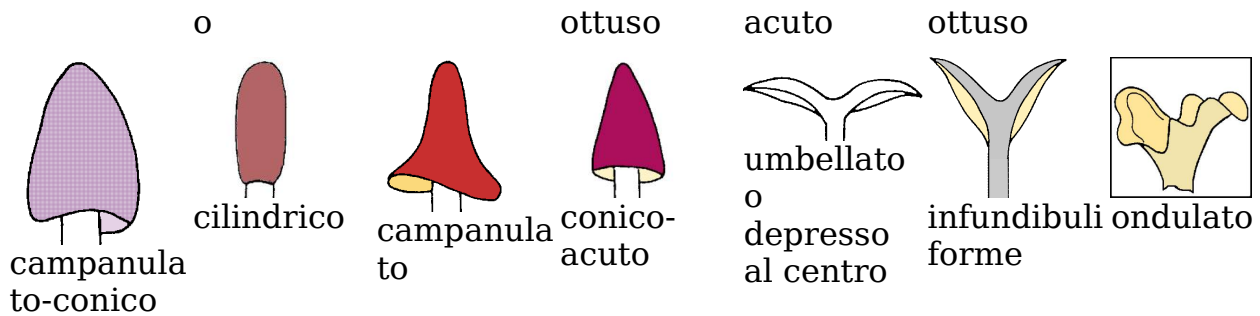
A volte si può trovare nella descrizione la definizione di "piccolo", "medio" o "grande" che si riferisce rispettivamente a funghi con cappello del diametro inferiore a 3-4 cm, con diametro massimo di 8-10 cm o superiore ai 10 cm.

In alcune specie, come quelle appartenenti al genere [Coprinus](#) e [Conocybe](#), il cui cappello si sviluppa prevalentemente in verticale, è indicata una seconda dimensione, cioè l'**altezza**.

Forma

In tutte le specie di funghi con gambo e cappello, durante la crescita il loro cappello assume più o meno lo stesso aspetto: appena spunta è globuloso, poi, aprendosi, diventa semisferico, convesso, ecc.. Comunque, il cappello nelle varie specie può assumere forme diverse, di cui le più conosciute sono:





Poiché durante la crescita il cappello cambia d'aspetto, nel descriverlo, si dovrà dire per esempio: "*cappello globuloso, poi convesso, infine piano*".

Margine

È utile, ai fini del riconoscimento, rilevare la forma del margine del cappello ed eventuali sue ornamentazioni.

Forma

Tenendo conto della fattezze del margine lungo il perimetro del cappello, esso si definisce:

- **unito o regolare**, quando il contorno è uniforme;
- **lobato**, quando segue il profilo di parti prominenti intervallate da insenature;
- **sinuoso o ondulato**, quando segue un contorno ondulato;
- **irregolare**, quando segue un contorno frastagliato con continui cambi di direzione.

Ornamentazioni

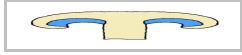
Secondo le **ornamentazioni** presenti, il margine si definisce:

- **eccedente e appendicolato**;
- **frangiato e fimbriato**;
- **cigliato**.

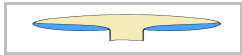
Orientamento

Il margine del cappello può variare la direzione e l'angolatura rispetto al terreno durante lo sviluppo. Quindi, questo carattere dovrà essere definito nelle varie età.

In relazione al piano orizzontale, pertanto, il margine può essere:



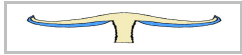
involuta, quando è arrotolata verso il basso



ricurva o arrotondata, quando è rivolta verso il basso ma non è arrotolata come l'involuta



distesa, quando tende ad essere parallela al piano orizzontale



revoluta, quando è arrotolata verso l'alto

Lacerazioni

Tenendo conto della sua capacità di mantenersi integro o di assumere una particolare conformazione alla lacerazione, il margine può definirsi:

- **dentellato, seghettato**
- **fessurato**
- **eroso, inciso, denticolato**
- **fimbriato, frangiato**

Striature

In base alla presenza di **striature**, ovvero ornamentazioni in rilievo, il margine si può definire:

- **striato per trasparenza**, quando la sottigliezza della carne e della cuticola, per effetto di trasparenza favorita dall'umidità, lascia intravedere le tracce delle lamelle sottostanti (in tal caso le striature non sono in rilievo);
- **striato, zigrinato**, quando si presentano striature dovute a scanalature ovvero ad incavi longitudinali, in bassorilievo o in altorilievo, poco profonde e poco percettibili al tatto .
- **plissettato, pieghettato**, a pieghe ravvicinate e ben marcate;
- **ruguloso, rugoso, corrugato**;
- **costolato**, fatto a costole;
- **pettinato**;
- **tuberculato**, con tubercoli, cioè ingrossamenti che possono assumere varie forme.

Zona discale

Per **zona discale** si intende quella zona in corrispondenza dell'inserzione del gambo nel cappello. Tale zona non sempre corrisponde al centro del cappello, come ad esempio nei funghi a cappello eccentrico rispetto al gambo.

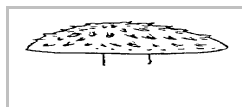
In base alla conformazione della zona discale, il cappello può essere:

- depresso-ombelicato
- depresso umbonato
- umbonato
 1. umbone ampio e ottuso
 2. umbone prominente (papilla)
 3. umbone acuto
 4. umbone tronco

Cuticola e ornamentazioni

La **cuticola** è la pellicola che ricopre il cappello dei funghi ed è un altro carattere distintivo dal punto di vista sia microscopico che macroscopico.

Dal punto di vista macroscopico la cuticola e le sue ornamentazioni sono i caratteri morfologici più importanti della superficie del cappello. Infatti, la cuticola può essere separabile dalla carne del cappello in modo completo, oppure parzialmente o del tutto inseparabile. La superficie della cuticola, in base alle sue ornamentazioni, può essere:



Liscia: priva di ruvidezze e scabrosità in superficie.

Squamosa: con scaglie piatte che ornano il cappello

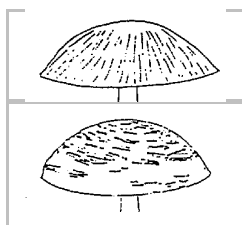
Scagliosa: con scaglie disposte come tegole in file parallele

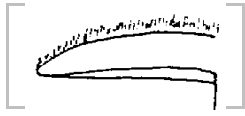
Fibrillosa: con piccole fibrille che rivestono la superficie del cappello

Screpolata, tassellata: con areole o screpolature da cui appare la carne sottostante

Lucida, serica, satinata: che riflette la luce; simile alla seta; con lucentezza serica

Opaca, vellutata: priva di lucentezza;





simile al velluto

Pelosa: con peli

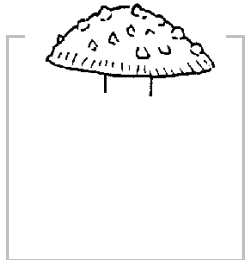
Villosa: con peli sottili e lunghi

Tomentosa: con peli sottili e corti

Vischiosa, glutinosa: la vischiosità aderisce alle dita in una sorta di collosità e può non manifestarsi a tempo secco. Se la viscosità è molto abbondante da formare un vero e proprio strato si parla di glutinosità

Igrofana: che impallidisce e si opacizza per disidratazione (dopo la raccolta del fungo bisogna attendere la sua disidratazione per verificare il cambiamento di colore)

Verrucosa o a placche: con verruche cioè con sporgenze ottuse o acute per le quali si osserveranno anche la distribuzione, il colore, le dimensioni, la caducità; con placche cioè verruche più estese e uniformi



Lamella (micologia)

Le **lamelle** sono sottili lamine disposte a coltello, a raggiera, sotto il cappello dei **funghi**, congiungenti il **margin**e col **gambo**. Le **lamellule** si identificano con le lamelle salvo che, partendo dal margine, sono da molto corte a più o meno lunghe, senza però mai raggiungere il gambo.

Caratteristiche delle lamelle

Le principali caratteristiche delle lamelle da osservare sono:

- colore nel fungo giovane e nel fungo maturo
- forma e struttura (superficie, filo, larghezza, spessore, profilo, etc.)
- modo di inserzione al gambo

Forma

In base a come sono distribuite sotto la superficie del [cappello](#), le lamelle si definiscono:

Modo di inserzione al gambo

A seconda di come le lamelle si congiungono al gambo si definiscono:

Tubulo (micologia)

I **tubuli** in [micologia](#) sono sottili tubicini presenti nei funghi detti per questo "a tubuli" ([boleti](#) e [polipori](#)).

I tubuli si trovano ammassati tra di loro parallelamente in senso verticale, a formare la parte inferiore del cappello dei suddetti funghi; le loro pareti interne sono rivestite dall'[imenio](#) e il loro orifizio libero è detto [poro](#).

Carne (micologia)

La **carne** (o **polpa**, **gleba**) del fungo è il tessuto di cui è formato il [cappello](#) e il [gambo](#).

Utilizzo nel riconoscimento

Per il riconoscimento di un fungo è utile controllare alcune caratteristiche della carne:

- la consistenza
- il colore
- eventuali mutamenti nel colore della carne a contatto con l'aria; se si verificano si dice in gergo che la carne è *virante*, altrimenti è detta *immutabile*.

Voci correlate

- [Cappello \(micologia\)](#)
- [Gambo \(micologia\)](#)

Sapore (micologia)

Il sapore, come l'odore, può essere un carattere utile per la determinazione delle specie di funghi soprattutto quando funghi molto simili tra loro hanno sapori differenti.

L'assaggio si effettua masticando in punta di lingua un pezzetto di fungo per pochi secondi, in alcuni casi fino a un paio di minuti, quando si è in presenza di sapori che si manifestano tardivamente.

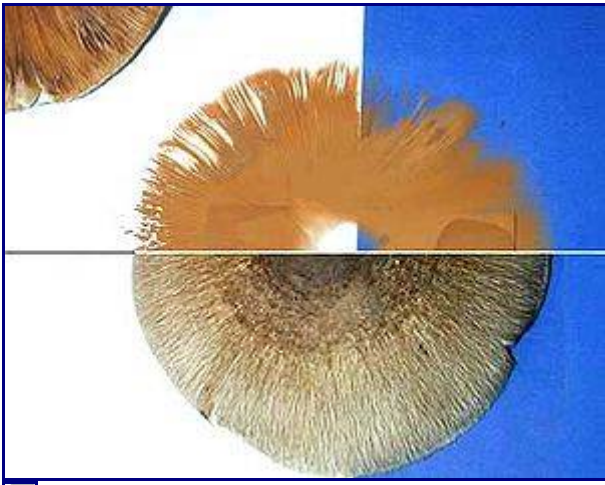
La prova, se effettuata correttamente, ovvero sputando il pezzo di fungo assaggiato e la saliva formatasi durante la masticazione, non arreca alcun pericolo a chi la effettua. Per una indagine accurata è importante ripetere l'assaggio nelle diverse parti del carpoforo.

Il *sapore* dei funghi può essere definito:

- **mite**: dolciastro, di nocciola, fungino. caseoso, erbaceo (es. [Tricholoma acerbum](#) o [Russula virescens](#))
- **aromatico**: tannico, intenso di polifenoli, quasi sempre gradevole (es. [Boletus aereus](#))
- **acido**: acidulo, acido, asprigno, etc. (es. [Fistulina hepatica](#))
- **acre**: piccante, pepato, rancido-acre, etc. (es. [Russula emetica](#))
- **amaro**: amarognolo, amaro, amarissimo (es. [Gymnopilus spectabilis](#), [Hypholoma fasciculare](#) oppure [Boletus calopus](#))
- **indefinibile** oppure **complesso**: che non può essere associato ad altri sapori conosciuti oppure che può esserlo, ma con elevata difficoltà (es. [Lentinus tigrinus](#) e [Lepista nuda](#))
- **subnullo**: appena percettibile e quindi che non sempre risulta ben definibile (es. alcune specie del genere [Helvella](#))
- **nullo**: carne insapore, spesso molto acquosa oppure legnosa, suberosa o cartilaginea (es. diverse specie del genere [Geastrum](#))

Sporata (micologia)

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.



Sporata del fungo *Volvariella volvacea* mostrata in un foto composta: (la foto nella metà inferiore) mostra il [cappello](#) del fungo su una carta bicolore bianca e nera; (la foto della metà superiore) mostra il cappello rimosso dopo 24 ore mostrando una sporata rosata. Un vetrino di 3,5 cm è posto nel mezzo per permettere l'esame delle caratteristiche spore in un microscopio.

La **sporata** di un [fungo](#) o meglio "impronta sporale" ([spore](#) in massa) è un importante carattere diagnostico utilizzato per identificare le specie di funghi.

Essa si ottiene nel modo seguente:

1. tagliare il gambo giusto all'attaccatura con il cappello;
2. appoggiare il cappello, dal lato delle lamelle o dei tubuli, o più in generale la superficie produttrice delle [spore](#), di piatto, su un supporto di vetro o su di un cartoncino;

3. se l'ambiente è secco, coprire il cappello con un recipiente di vetro capovolta, oppure coprire la superficie del cappello con un pezzo di tovagliolino di carta bianca inumidito;
4. attendere alcune ore oppure per una notte;

Trascorso il tempo necessario, le spore, cadendo dall'[imenio](#) si raccolgono in massa, a formare un disegno che riproduce fedelmente la disposizione delle lamelle del fungo in esame.







Se l'impronta delle spore è fatta su un vetrino portaoggetti, questo può essere tenuto in una scatola portavetrini e, quindi, avere la possibilità di conservare le spore per diversi anni ed esaminarle al microscopio; in tale maniera si possono esaminare meglio le spore muovendo il vetrino su una superficie più chiara o più scura per un contrasto migliore.

Questo sistema diviene molto utile nel caso che si voglia tenere un campionario per eventuali confronti nella determinazione.

I [micologi](#) sono riluttanti ad identificare il fungo solo dalla *sporata*, nonostante essa sia una delle caratteristiche usate per la sua determinazione.

I colori della sporata

Si elencano di seguito i colori più diffusi delle sporate dei funghi con le relative classificazioni dei funghi in base a tale caratteristica:

			
sporata nera (funghi melanosporei)	sporata bianca (funghi leucosporei)	sporata marrone (funghi iantinosporei)	sporata gialla
			
sporata oliva	sporata rosa (funghi rodosporei)	sporata ocra (funghi ocrosporei)	

Odore (micologia)

Per [odore](#) di un fungo si intende la percezione olfattiva degli effluvi che esalano dal suo [carpoforo](#). Esso può essere utile per la determinazione delle specie unitamente all'osservazione degli altri caratteri macroscopici.

Oltre a tutta una serie di funghi che hanno il caratteristico odore cosiddetto "fungino", inodori o simili, esiste un'ampia varietà di specie che possiedono odori particolari che le caratterizzano. Per questo motivo, in alcuni casi, il solo odore può essere sufficiente a determinare in maniera inequivocabile una determinata specie.

Alcuni odori sono facilmente identificabili, poiché si possono correlare a quelli di fiori, piante o di sostanze comuni, altri, invece, non sono facili da determinare per la loro complessità. L'odore di un fungo spesso può venir meno per cause diverse (climatiche, ambientali, etc...) e così può succedere che una specie di solito caratterizzata da un particolare odore, può presentarsi completamente inodore.

Per poter apprezzare meglio l'odore di un fungo è preferibile farlo su esemplari appena raccolti, tagliando o strofinando tra le dita le varie parti del carpoforo, specialmente le [lamelle](#) e la carne.

Nell'annusare un fungo è consigliabile aspirarne brevemente l'odore e ripetere l'operazione più volte a breve distanza di tempo.

Nei casi di odore tenue, è invece utile chiudere alcuni esemplari in un sacchetto di plastica o in un vasetto di vetro per qualche minuto; in tale maniera si concentra l'odore e lo si può percepire più facilmente all'apertura del contenitore.

Tipo di odore

Si elencano di seguito gli odori più comunemente riscontrabili nei funghi, e i nomi di alcune specie in cui si presentano.

Acetilene

[Cortinarius argutus](#) , [Tricholoma album](#) , [Tricholoma bufonium](#) , [Tricholoma sulphureum](#) , [Tricholoma pseudoalbum](#) , [Tuber magnatum](#) , [Tuber macrosporum](#)

Aceto

[Boletus calopus](#), [Ramaria botrytis](#)

Aglio

[Lepiota acutesquamosa](#), [Marasmius alliaceus](#), [Marasmius scorodionius](#), [Marasmius prasiosmus](#), [Marasmius foetidus](#), [Gautieria morchelliformis](#), [Gautieria otthii](#), [Micromphale perforans](#).

Anice

[Agaricus arvensis](#), [Agaricus comptulus](#), [Agaricus sylvicola](#), [Agaricus essettei](#), [Clitocybe anisata](#), [Clitocybe fragrans](#), [Clitocybe odora](#), [Clitocybe obsoleta](#), [Clitocybe suaveolens](#), [Cortinarius hinnuloides](#), [Cortinarius odorifer](#), [Gloeophyllum odoratum](#), [Hydnellum suaveolens](#), [Lentinellus cochleatus](#), [Lentinus lepideus](#), [Russula fragrantissima](#), [Trametes suaveolens](#)

Animale

[Cortinarius traganus](#)

Balsamico

Rientra in questa categoria una vasta gamma di odori balsamici, da quello di [resina](#), di [cuoio](#), di [cedro](#) a quello mentolato.

[Bankera fuligineoalba](#) , [Camarophyllus russocoriaceus](#) , [Clitocybe menthiodora](#) , [Cortinarius violaceus](#) , [Cortinarius sanguineus](#) , [Cortinarius subtortus](#) , [Hygrophorus poetarum](#) (medicinali) , [Hygrophorus pudorinus](#) , [Inocybe dulcamara](#) , [Inocybe calamistrata](#) , [Lepiota felina](#) , [Pholiota alnicola](#) , [Russula badia](#) , [Russula lepida](#)

Bucato(biancheria pulita)

[Amanita solitaria](#) , [Amanita vittadinii](#) (giovane) , [Amanita boudieri](#) , [Amanita echinocephala](#) , [Melanoleuca grammopodia](#)

Burro o panna

[Clitocybe inornata](#), [Collybia butyracea](#), [Lentinus tigrinus](#).

Capra

[Cortinarius camphoratus](#) , [Cortinarius traganus](#) , [Lycoperdon pyriforme](#) , [Lycoperdon foetidum](#)

Cavolo

[Boletus satanas](#), [Collybia hariolorum](#), [Collybia impudica](#), [Cortinarius brassicolens](#), [Marasmius foetidus](#), [Marasmius brassicolens](#), [Thelephora palmata](#)

Cetriolo

[Biannularia imperialis](#) , [Tricholoma focale](#) , [Tricholoma pessundatum](#)

Caffè

[Lactarius helvus](#), [Ramaria pallida](#)

Cianico

[Clitocybe gibba](#) , [Marasmius oreades](#) , [Phaeolepiota aurea](#) , [Pseudoclitocybe cyathiformis](#)

Cimice

[Hygrocybe quieta](#), [Lactarius atlanticus](#), [Lactarius camphoratus](#), [Lactarius cimicarius](#), [Lactarius cremor](#), [Lactarius mitissimus](#), [Lactarius quietus](#), [Lactarius serifluus](#), [Tricholoma groanense](#).

Cumarinico (cicoria)

[Cortinarius anomalus](#) , [Gautieria graveolens](#) , [Lactarius camphoratus](#) , [Hydnaceae spp.](#) , [Phellodon niger](#) , [Phellodon tomentosus](#)

Dolce

[Cortinarius torvus](#), [Rhodophyllus icterinus](#)

Dolce acidulo

[Clitocybe alexandri](#), [Clitocybe olearia](#), [Clitocybe tabescens](#), [Leucopaxillus acerbus](#), [Leucopaxillus tricolor](#), [Dermocybe jurana](#), [Boletus poikilochromus](#)

Erba tagliata

[Melanoleuca evenosa](#)

Escrementi

[Clathrus cancellatus](#) , [Mutinus caninus](#) , [Leucopaxillus elegans](#) , [Phallus impudicus](#) , [Phallus hadriani](#)

Farina (pasta del pane)

[Agrocybe praecox](#) , [Agrocybe aegerita](#) , [Calocybe ionides](#) , [Catathelasma imperiale](#) , [Clitocybe cerussata](#) , [Clitocybe connata](#) , [Clitocybe gambosa](#) , [Clitopilus prunulus](#) , [Cortinarius aleuriosmus](#) , [Cortinarius dionysae](#) , [Entoloma sinuatum](#) , [Entoloma clypeatum](#) , [Hohenbuehelia geogenia](#) , [Hohenbuehelia petaloides](#) , [Hydnellum coeruleum](#) , [Hydnum aurantiacum](#) , [Hygrophorus metapodius](#) , [Hygrophorus nemoreus](#) , [Hygrophorus pleurotoides](#) , [Lepista paradoxa](#) , [Limacella spp.](#) , [Lyophyllum georgii](#) , [Mycena inclinata](#) , [Mycena galericulata](#) , [Omphalotus olearius](#) , [Pleurotus cornucopiae](#) , [Pleurotus eryngii](#) , [Polyporus squamosus](#) , [Porpoloma pes-caprae](#) , [Rhodocybe truncata](#) , [Sarcodon joeides](#) , [Sarcodon versipellis](#) , [Tephrocybe rancida](#) , [Tricholoma aurantium](#) , [Tricholoma albobrunneum](#) , [Tricholoma flavobrunneum](#) , [Tricholoma focale](#) , [Tricholoma populinum](#) , [Tricholoma portentosum](#) , [Tricholoma scalpturatum](#) , [Tricholoma sejunctum](#) , [Tricholoma pardinum](#) , [Tricholoma columbetta](#) , [Tricholoma sejunctum](#) , [Volvariella bornbycina](#) , [Entoloma lividum](#) , [Entoloma aprile](#) , [Entoloma sepium](#) , [Entoloma saundersi](#) , [Rhodopaxillus truncatus](#) , [Rhodopaxillus glaucocanus](#) , [Tricholoma vaccinum](#) , [Tricholoma pardinum](#) , [Tricholoma scalpturatum](#) , [Tricholoma argyraceum](#) , [Tricholoma orirubens](#)

Fiori

[Hygrophorus gliocyclus](#) , [Hygrophorus pudorinus](#) , [Hygrophorus hyacinthinus](#) , [Pluteus patricius](#) , [Cortinarius odoratus](#) , [Cortinarius percomis](#) (fiori di arancio) , [Inocybe pyriodora](#) , [Inocybe corydalina](#) , [Lepista irina](#) (iris o violetta) , [Leucopaxillus paradoxus](#) (iris) , [Russula risigallina](#) (rosa) , [Russula maculata](#) (rosa)

Formaggio (Camembert (formaggio)Camembert)

[Hygrophorus penarius](#), [Tricholoma caligatum](#)

Formica

[Hygrophorus chrysaspis](#)

Fruttato

[Agrocybe aegerita](#) , [Boletus chrysenteron](#) , [Boletus appendiculatus](#) , [Boletus fragrans](#) , [Boletus purpureus](#) , [Cantharellus cibarius](#) , [Cantharellus lutescens](#) , [Calocybe persicina](#) , [Clitocybe nebularis](#) , [Cortinarius amoenolens](#) , [Cortinarius percomis](#) , [Cortinarius diosmus](#) , [Cortinarius nemorensis](#) , [Cortinarius purpurascens](#) , [Cortinarius talus](#) , [Craterellus cornucopiodes](#) , [Dryodon cirrhatum](#) , [Dryodon erinaceum](#) , [Entoloma ameides](#) , [Hebeloma hiemale](#) , [Inocybe bongardii](#) , [Inocybe abietis](#) , [Lactarius sanguifluus](#) , [Lactarius glyciosmus](#) , [Lactarius fuscus](#) , [Lactarius porninsis](#) , [Lactarius citriolens](#) , [Lepiota helveola](#) , [Lepista nuda](#) , [Lepista panaeola](#) , [Pholiota alnicola](#) , [Hygrophorus russula](#) , [Inocybe bongardi](#) , [Inocybe cookei](#) , [Inocybe corydalina](#) , [Inocybe haemacta](#) , [Inocybe patouillardii](#) , [Inocybe piriadora](#) , [Lactarius deliciosus](#) , [Lactarius porninsis](#) (buccia di arancia) , [Lactarius scrobicolatus](#) , [Lactarius salmonicolor](#) , [Lactarius sanguifluus](#) , [Lactarius semisanguifluus](#) , [Lactarius torminosus](#) (mela acerba) , [Lactarius vinosus](#) , [Lactarius zonarius](#) , [Lepiota pseudofelina](#) , [Leucopaxilus acerbus](#) (mela acerba) , [Leucopaxilus macrocephalus](#) (nauseante) , [Pholiota destruens](#) , [Pluteus cervinus](#) (Cocomero) , [Russula claroflava](#) , [Russula delica](#) , [Russula fellea](#) , [Russula mairei](#) , [Russula pectinata](#) (fetido) , [Russula queletii](#) , [Russula solaris](#) , [Russula torulosa](#) (mela cotta) , [Volvaria speciosa](#) (Cocomero) , [Volvaria gloiocephala](#) (Cocomero) , [Volvaria volvacea](#) (Cocomero)

GeraniumGeranio o PelargoniumPelargonio

[Cortinarius paleifer](#) , [Cortinarius paleaceus](#) , [Flammulina velutipes](#) , [Inocybe geraniadora](#) , [Inocybe pelargonium](#) , [Lactarius blurnii](#) , [Lactarius mairei](#) , [Lepiota felina](#) , [Russula atropurpurea](#) , [Russula firmula](#) , [Russula decipiens](#) , [Volvariella murinella](#)

Inchiostro o fenolo

[Agaricus meleagris](#) , [Agaricus placomyces](#) , [Agaricus praeclaresquamosus](#) , [Agaricus radicans](#) , [Agaricus xanthodermus](#) , [Scleroderma areolatum](#) , [Scleroderma citrinum](#) , [Scleroderma verrucosum](#) , [Scleroderma vulgare](#) , [Calvatia utriformis](#) , [Cortinarius obtusus](#) , [Russula amethystina](#) , [Russula turci](#)

Indefinibile (tipico)

[Agrocybe aegerita](#) (giovane) , [Choeromyces meandriformis](#) , [Clitocybe maxima](#) , [Clitocybe geotropa](#) , [Clitocybe infundibuliformis](#) , [Clitocybe nebularis](#) , [Cortinarius praestans](#) , [Cystoderma amianthinum](#) , [Leucopaxillus giganteus](#) , [Leucopaxillus paradoxus](#) , [Lepiota castanea](#) , [Lepiota cristata](#) , [Lentinus lepideus](#) (dolce disgustoso) , [Marasmius oreades](#) , [Flammula alnicola](#)

Legno marcescente (odore fungino)

[Agaricus campestris](#) ed altri, [Collybia fusipes](#)

Glycyrrhiza_glabraliquirizia

[Gautieria graveolens](#), [Hydnaceae](#), [Sarcodon imbricatus](#)

Mandorle amare

[Hebeloma radicosum](#) , [Agaricus silvicola](#) , [Clitocybe alexandri](#) , [Hygrophorus agathosmus](#) , [Hygrophorus odoratus](#) , [Inocybe hirteia](#) , [Russula illota](#) , [Russula laurocerasi](#) (disgustoso) , [Inocybe boltonii](#) , [Pholiota populinea](#)

Metano

[Tuber](#) spp. , [Elaphomyces granulatus](#)

Miele

[Clitocybe geotropa](#), [Cortinarius allutus](#), [Cortinarius melliolens](#), [Cortinariuspurpurascens](#), [Hygrocybe reidii](#), [Hygrophorus camarophyllus](#), [Russula mairei](#), [Cortinarius multiformis](#), [Russula melliolens](#)

Muffa

[Cortinarius hinnuleus](#), [Cortinarius coerulescens](#), [Cystoderma carcharias](#), [Hygrocybe fornicata](#), [Inocybe cervicolor](#), [Inocybe godeyi](#), [Ramaria fennica](#)

Muschio

[Tuber aestivum](#), [Tuber brumale](#), [Tuber melanosporum](#)

Nocciola

[Agaricus campestris](#) , [Agaricus hortensis](#) , [Agrocybe aegerita](#) (giovane) , [Macrolepiota procera](#) , [Marasmius oreades](#) , [Oudemansiella longipes](#) , [Lepiota excoriata](#)

Pepe

[Tricholoma atrosquamosum](#)

Pesce

[Agaricus bernardi](#) , [Amanita ovoidea](#) , [Entoloma hirtipes](#) , [Inocybe pisciodora](#) , [Inocybe sambucina](#) , [Lactarius volemus](#) , [Lactarius oedematopus](#) , [Lactarius corrugis](#) , [Lactarius plumbeus](#) , [Macrocystidia cucumis](#) , [Russula chloroides](#) , [Russula delica](#) , [Russula erythropus](#) , [Russula faginea](#) , [Russula pseudodelica](#) , [Russula xerampelina](#)

Putrido

[Phallaceae](#), [Amanita phalloides](#) (vecchia), [Amanita verna](#) (vecchia)

Rafano

[Cortinarius scutulatus](#)

Rancido

[Amanita phalloides](#) , [Amanita verna](#) , [Clitocybe cerussata](#) , [Clitocybe dealbata](#) (forte) , [Clitocybe inornata](#) , [Clitocybe rivulosa](#) , [Clitocybe hydrogramma](#) , [Cortinarius hinnuleus](#) , [Cortinarius variecolor](#) , [Melanoleuca cognata](#) , [Melanopus squamosus](#) , [Pleurotus ulmarius](#) , [Rhodopaxillus sordidus](#) , [Tricholoma album](#)

Rapa

[Amanita citrina](#) , [Amanita porphyria](#) , [Amanita spissa](#) , [Biannulana imperialis](#) (a volte) , [Cortinarius cinnamomeus](#) , [Cortinarius cotoneus](#) , [Cortinarius duracinus](#) , [Cortinarius rapaceus](#) , [Cortinarius venetus](#) , [Hebeloma mesophaeum](#) , [Hebeloma crustuliniforme](#) , [Hebeloma sinapizans](#) , [Inocybe geophylla](#) , [Inocybe patouillardii](#) , [Mycena pelianthina](#) , [Mycena pura](#) , [Mycena rosea](#) , [Tricholoma bresadolanum](#) , [Tricholoma vaccinum](#)

Resina

[Hygrophorus pudorinus](#) [Cossus cossus](#) [Rodilegno](#)

[Hygrophorus cossus](#) , [Hygrophorus melizeus](#) , [Hygrophorus eburneus](#) , [Hygrophorus carpini](#) , [Hygrophorus chrysodon](#) , [Hygrophorus rugatus](#) ,

[Inocybe hirsuta](#) , [Lactarius volemus](#) , [Russula amoena](#) , [Russula amoenicolor](#) ,
[Russula violeipes](#)

Sapone di Marsiglia

[Hebeloma subsaponaceum](#) , [Ramaria pallida](#) , [Tricholoma saponaceum](#) ,
[Russula foetens](#) , [Entoloma nidorosum](#)

SpermaSpermatico

[Inocybe pusio](#), [Inocybe geophylla](#), [Inocybe godeyi](#), [Inocybe fastigiata](#), [Inocybe atripes](#), [Verpa bohemica](#)

Urina di gatto

[Armillaria mellea](#)

Varechina (Ipoclorito)

[Disciotis venosa](#), [Entoloma nidorosum](#), [Hygrocybe nitrata](#), [Hygrocybe ingrata](#),
[Hygrocybe ovina](#), [Mycena alcalina](#), [Mycena niveipes](#), [Mycena strobilicola](#),
[Mycena viridimarginata](#)

Zucchero caramellato

[Cortinarius sacchariosmus](#), [Cystolepiota sacchariolens](#), [Hebeloma sacchariolens](#)

Bibliografia

•Mazza R. (1998). *Introduzione alla "micosmologia"* . Pagine di Micologia (10): 29-96.

I FUNGHI PIU' COMUNI

Nella zona di Coste

Agaricus albertii

Agaricus albertii



Agaricus albertii

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	<u>Fungi</u>
<u>Divisione:</u>	<u>Basidiomycota</u>
<u>Classe:</u>	<u>Basidiomycetes</u>
<u>Ordine:</u>	<u>Agaricales</u>
<u>Famiglia:</u>	<u>Agaricaceae</u>
<u>Genere:</u>	<u>Agaricus</u>
<u>Specie:</u>	<i>Agaricus albertii</i>

Nomenclatura binomiale

Agaricus albertii
Bon.

Caratteristiche morfologiche *Agaricus albertii*



[cappello
emisferico](#)



[imenio
lamelle](#)



[libere](#)



[sporata
marrone](#)



[anello](#)



[carne
virante](#)



[saprofita](#)



[commestibile](#)

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

L' *Agaricus albertii* (**Bon.**) è un [fungo](#) molto pregiato e di buon sapore, come tutti i "prataioli" commestibili.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Largo fino a 25 cm ma anche oltre, prima campanulato poi emisferico, infine convesso spianato e a volte depresso al centro; piuttosto carnoso e di color bianco, fibrilloso, vira rapidamente al giallo se toccato, si screpola con il tempo secco.

Lamella (micologia)Lamelle

Piuttosto fitte, libere. Dapprima bianche, poi bianco-rosa e grigiastre, infine bruno/cioccolata per via delle spore.

Gambo (micologia)Gambo

5-10 x 2-4 cm, corto e tozzo, pieno poi quasi cavo, di colore bianco/giallastro.

Anello (micologia)Anello

Spesso, membranoso, dentellato, fioccoso.

Carne (micologia)Carne

Bianca, si scurisce un po' al taglio.

- **Odore**: aniseo o mandorlato.
- **Sapore**: grato, dolce.

Spora (micologia)Spore

Color cacao in massa.

Ovali, di grosse dimensioni (10-12 X 6-7 µm).

Habitat

Campi, prati, talvolta in numerosi esemplari a formare i cosiddetti "cerchi delle streghe".

In tarda estate ed autunno non inoltrato.

Commestibilità

Ottima.

Spesso la resa è elevata.

Specie simili

- Confondibile con [Agaricus xanthodermus](#) (velenoso) ed altri Agaricus tossici, da cui si distingue perché non di color **giallo** alla base del gambo (sezionare) e perché odora di *anice* e non di *inchiostro* o di *fenolo*.
- A volte con [Amanita verna](#), [Amanita virosa](#) ed [Amanita phalloides var. alba](#) (mortalì), che però possiedono la [Volva](#).

Binomi e sinonimi obsoleti

• *Agaricus crocodilinus* var. *stramineus* (Jul. Schäff. & F.H. Møller) Hlaváček, C.C.H. 53(1): 7 (1976)

• *Agaricus macrosporus* (F.H. Møller & Jul. Schäff.) Pilát, Sb. nár. Mus. Praze 7B(1): 78 (1951)

- *Agaricus macrosporus* var. *stramineus* (Jul. Schäff. & F.H. Møller) Bon, Docums Mycol. 15(no. 60): 25 (1985)
- *Agaricus schaefferianus* Hlaváček, Mykologický Sborník 64(2-3): [facing page 73] (1987)
- *Agaricus schaefferianus* Hlaváček, Mykologický Sborník 64(4): 115 (1987)
- *Agaricus stramineosquamulosus* Rauschert, Nova Hedwigia 54(1-2): 215 (1992)
- *Agaricus stramineus* (Jul. Schäff. & F.H. Møller) Singer, Lilloa 22: 432 (1951)
- *Agaricus substramineus* Courtec., Docums Mycol. 16(no. 61): 49 (1985)
- *Agaricus urinascens* (Jul. Schäff. & F.H. Møller) Singer, Lilloa 22: 431 (1951) [1949]
- *Agaricus villaticus* Brond., (1830) [1828-1830]
- *Pratella campestris* var. *villatica* (Brond.) Gillet, Les Hyménomycètes ou description de tous les champignons (fungi) qui croissent en France (Alençon): 562 (1878)
- *Pratella villatica* (Brond.) Gillet, Champignons de France. Tableaux Analytiques des Hyménomycètes (Alençon): 129 (1884)
- *Psalliota arvensis* subsp. *macrospora* F.H. Møller & Jul. Schäff., Annales Mycologici 36(1): 78 (1938)
- *Psalliota arvensis* var. *villatica* (Brond.) Cleland & Cheel, (1918)
- *Psalliota campestris* var. *villatica* (Brond.) Cheel, (1913)
- *Psalliota macrospora* (F.H. Møller & Jul. Schäff.) F.H. Møller, Friesia 4: 181 (1951)
- *Psalliota straminea* Jul. Schäff. & F.H. Møller, Annales Mycologici 36(1): 78 (1938)
- *Psalliota urinascens* Jul. Schäff. & F.H. Møller, Annales Mycologici 36(1): 79 (1938)

Bibliografia

- [CABI Index Fungorum](#)

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#),

Micologi

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#)
| [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) -
[commestibili con riserva](#) - [non](#)
[commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#)i |
[Famiglie](#)

Agaricus arvensis

Agaricus arvensis



Agaricus arvensis

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	<u>Fungi</u>
<u>Divisione:</u>	<u>Basidiomycota</u>
<u>Classe:</u>	<u>Basidiomycetes</u>
<u>Ordine:</u>	<u>Agaricales</u>
<u>Famiglia:</u>	<u>Agaricaceae</u>
<u>Genere:</u>	<u>Agaricus</u>
<u>Specie:</u>	<i>Agaricus arvensis</i>

Nomenclatura binomiale

Agaricus arvensis
[Schaeff., 1774](#)

Caratteristiche morfologiche *Agaricus arvensis*



cappello
convesso



imenio
lamelle



libere



sporata
marrone



anello



carne
virante



saprofita



commestibile

Leggere le avvertenze prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il Progetto Funghi

Agaricus arvensis **Schaeff.**, Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur 4: 310 (1774).

L' **Agaricus arvensis** è un fungo abbastanza



apprezzato, come tutti i "prataioli" commestibili.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Fino a 20 cm di larghezza, a volte tuttavia raggiunge dimensioni enormi; inizialmente è chiuso a forma di uovo, poi si apre e diventa emisferico ed infine piano-convesso.

Carnoso, bianco, un po' ocra/nocciola al centro; dapprima fioccoso, poi liscio. Cuticola non asportabile.

Al tocco vira al giallo (strofinare). Margine fioccoso per via dei residui di velo.

Lamelle (micologia)Lamelle

Piuttosto fitte, fragili, libere. Dapprima bianche, poi bianco-sporco, infine brune e nerastre per via della sporata.

Gambo (micologia)Gambo

Cilindrico, pieno e robusto, piede più largo.

Di colore bianco, vira al giallo al tocco.

Anello (micologia)Anello

Di colore bianco, ampio, dal tipico aspetto a *ruota dentata*, collocato in posizione elevata, vira al giallo se manipolato.

Carne (micologia)Carne

Soda, di colore bianco.

•**Odore**: leggero, grato di "pane fresco" ⁵ Più forte se cappello o lamelle vengono strofinate energicamente.

•**Sapore**: grato, dolce.

Spora (micologia)Spore

Color cacao in massa.

⁵Riccardo Mazza. *Introduzione alla Micologia* .

Habitat

Primavera / autunno, nelle radure erbose dei boschi, prati o pascoli, su terreno concimato.

Commestibilità

Ottima.

Sono preferibili gli esemplari giovani, con le lamelle ancora bianche.

Specie simili

- Facilmente confondibile con [Agaricus xanthodermus](#) (Tossico), da cui si distingue perché non di color **giallo** alla base del gambo (sezionare) e perché odora di *anice* e non di *inchiostro / fenolo*.
- Altri [Agaricus](#) tossici (stesso discorso).
- A volte con [Amanita verna](#), [Amanita virosa](#) ed [Amanita phalloides var. alba](#) (mortalì), che però possiedono la [Volva](#).


Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus arvensis* var. *exquisitus* (Vittad.) Cetto [as 'exquisita'], Enzyklopädie der Pilze, Band 3: Champignons, Schirmlinge, Tintlinge, Schüpplinge, Schleierlinge u.a. (München): 69 (1988)
- *Agaricus exquisitus* Berk.
- *Agaricus leucotrichus* (F.H. Møller) F.H. Møller, Friesia 4: 204 (1952)
- *Phaeomarasmius chilotrichi* Singer, Sydowia 5: 475 (1951)
- *Phaeomarasmius exquisitus* (Berk.) Raithelh., Metrodiana, Sonderheft 4: 14 (1990)
- *Pratella arvensis* (Schaeff.) Gillet, Les Hyménomycètes ou description de tous les champignons (fungi) qui croissent en France (Alençon): 563 (1878)
- *Psalliota arvensis* (Schaeff.) Gillet, Les Hyménomycètes ou description de tous les champignons (fungi) qui croissent en France (Alençon): 139 (1878)
- *Psalliota arvensis* f. *obesa* W.G. Sm.,: 11 (1910)
- *Psalliota arvensis* var. *albosquamosa* W.G. Sm.,: 11 (1910)
- *Psalliota arvensis* var. *hortensis* W.G. Sm.,: 11 (1910)
- *Psalliota campestris* var. *arvensis* (Schaeff.) Cheel, (1913)
- *Psalliota leucotricha* F.H. Møller, Friesia 4: 159 (1952)

Bibliografia

Agaricus arvensis. in www.IndexFungorum.org ([CABI Bioscience Databases](#))

Altri progetti

- [Wikimedia Commons](#) contiene file multimediali su **[Agaricus arvensis](#)** 

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#) | [Famiglie](#)

Agaricus campestris

Agaricus campestris



Agaricus campestris

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	<u>Fungi</u>
<u>Divisione:</u>	<u>Basidiomycota</u>
<u>Classe:</u>	<u>Basidiomycetes</u>
<u>Ordine:</u>	<u>Agaricales</u>
<u>Famiglia:</u>	<u>Agaricaceae</u>
<u>Genere:</u>	<u>Agaricus</u>
<u>Specie:</u>	<i>Agaricus campestris</i>

Nomenclatura binomiale

Agaricus campestris

L.:Fr.

Nomi comuni

Prataiolo

Caratteristiche morfologiche *Agaricus campestris*



cappello
convesso



imenio
lamelle



libere



sporata
marrone



anello



carne
virante



saprofita



commestibile

Leggere le avvertenze prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il Progetto Funghi

Agaricus campestris **L.:Fr.**

Il **prataiolo**⁶ (*Agaricus campestris*) è un [fungo](#)



variamente apprezzato; in alcuni Paesi è ritenuto il migliore fungo, mentre è rifiutato altrove. I Romani lo ritenevano ottimo, come ne fanno fede i versi di [Orazio](#) "*Pratensibus optima fungis. Natura est aliis male creditur*".

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Globuloso con margini uniti al gambo, poi emisferico e infine piano-convesso, 5-20 cm di diametro; margini acuti con residuo di velo; cuticola bianco-gialliccia, bruno a maturità, fioccosa-serica e talora squamata.

Lamella (micologia)Lamelle

Incurvate verso il margine, libere al gambo; carnicine, poi rosee o rosso-vinoso ed infine bruno-violacee.

Gambo (micologia)Gambo

Cilindrico, solido, liscio, di colore bianco, affusolato alla base.

Anello (micologia)Anello

Bianco, sottile, effimero, ripiegato a doppio collare.

Carne (micologia)Carne

Quella del cappello, a medio sviluppo, è soda, fragile, bianca o leggermente vinata.

Vira molto lentamente al rosa al taglio.

⁶Giacomo Devoto; Gian Carlo Oli, *Dizionario della lingua italiana*, Firenze, Le Monnier, 1971. p. 1762

- **Odore**: molto gradevole, aniseo o mandorlato.
- **Sapore**: dolce o leggermente piccante.

Spora (micologia) Spore

Ovoidali, brune in massa, $6,5-8 \times 4,5-6 \mu\text{m}$.

Habitat

Fruttifica in estate-autunno, comune nei prati, nei campi, nei boschi concimati e pascoli.

Commestibilità

Ottima.

Specie simili

- *Agaricus xanthodermus* (velenoso), da cui si distingue in quanto non di colore **giallo** alla base del gambo (sezionare).
- Altri *Agaricus* tossici (stesso discorso).
- *Amanita verna*, *Amanita virosa* ed *Amanita phalloides var. alba* (mortalità): i meno esperti spesso raccolgono i funghi recidendo il gambo alla base, ma così facendo perdono un'informazione preziosa ossia la **volva**, non accorgendosi che trattasi di un'*Amanita*, e non di un *Agaricus*.

Etimologia

Dal **latino** *campester* = campestre, perché cresce nei campi.

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus bisporus* (J.E. Lange) Pilát, Sborn. Nár. Mus. v Praze, Rada B, Prír. Vedy 7(1): 46 (1951)
- *Agaricus brunnescens* Peck, Bull. Torrey bot. Club 27: 16 (1900)
- *Agaricus cookeanus* Bon [as 'cookeianus'], Documents Mycologiques 16(no. 61): 16 (1985)
- *Agaricus hortensis* (Cooke) Pilát, Sb. nár. Mus. Praze 7B(1): 37 (1951)
- *Agaricus subfloccosus* var. *bisporus* (J.E. Lange) Hlaváček, Mykologický Sborník 28(4-6): 68 (1951)

• *Psalliota bispora* (J.E. Lange) F.H. Møller & Jul. Schäff., Annales Mycologici 36: 69 (1938)

• *Psalliota hortensis* (Cooke) J.E. Lange, Dansk bot. Ark. 4(12): 8 (1926)

Altri progetti

- [Wikimedia Commons](#) contiene file multimediali su **[Agaricus](#)**



[campestris](#)

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#)i | [Famiglie](#)

Agaricus xanthodermus

Agaricus xanthodermus



Agaricus xanthodermus

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	<u>Fungi</u>
<u>Divisione:</u>	<u>Basidiomycota</u>
<u>Classe:</u>	<u>Agaricomycetes</u> ⁷
<u>Ordine:</u>	<u>Agaricales</u>
<u>Famiglia:</u>	<u>Agaricaceae</u>
<u>Genere:</u>	<u><i>Agaricus</i></u>
<u>Specie:</u>	<u><i>A. xanthoderma</i></u>

Nomenclatura binomiale

Agaricus xanthodermus
Génev.

Caratteristiche morfologiche *Agaricus xanthodermus*



⁷*Agaricus xanthodermus*. in www.IndexFungorum.org (CABI Bioscience Databases)



[anello](#)



[carne
virante](#)



[saprofita](#)



[velenoso](#)

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Agaricus xanthodermus **Génev.**, *Bull. Soc. bot. Fr.* 23: 28 (1876) è un [fungo](#) "prataiolo" tossico; può essere facilmente identificato per via del suo odore sgradevole e perché la carne alla base del gambo è di colore giallo paglierino.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Di dimensioni medio-piccole, 8-12 cm di larghezza, a volte poco più grande. Da campanulato/trapezoidale ad emisferico, infine piano; poco consistente, di colore bianco, a volte più scuro al centro. Al tocco vira velocemente al giallo paglierino.

Lamella (micologia)Lamelle

Piuttosto fitte, libere. Dapprima bianche, poi bianco-sporco, infine brune e nerastre per via della sporata.

Gambo (micologia)Gambo

Non molto spesso, 10 x 2 cm, cilindrico con piccolo bulbo alla base, di colore bianco, ma giallo al tocco ed in sezione (taglio).

Anello (micologia)Anello

Ampio, di colore bianco, dentellato al bordo.

Carne (micologia)Carne

Di colore bianco, vira rapidamente al giallo se viene sezionata, di colore giallo chiaro alla base del gambo.

- **Odore**: forte, molto sgradevole, come di **inchiostro** o di **fenolo**; se viene cucinato, si può percepire chiaramente un odore forte di "inchiostro" nell'ambiente di cottura. Talvolta l'odore è poco percepibile oppure subnullo: in tal caso strofinare vigorosamente il cappello o le lamelle.
- **Sapore**: mediocre, sgradevole.

Microscopio (strumento ottico)Microscopia

Spore

ovoidali, $5-6,5 \times 3,5-4 \mu\text{m}$, color cacao in massa.

Habitat

In autunno, nelle radure erbose dei boschi oppure nei parchi cittadini.

Commestibilità

Tossico.

Provoca sindrome gastro-intestinale di lieve entità.

La tossicità di questa specie non è costante, in quanto a volte chi la consuma non accusa problemi gastro-intestinali.

Specie simili

- Agaricus commestibili, da cui si distingue perché di color **giallo** alla base del gambo (sezionare) e perché odora di *inchiostro / fenolo* e non di *anice*.
- Altri Agaricus tossici, che potrebbero possedere odore di inchiostro/fenolo più debole se non appena percettibile.
- A volte con specie mortali del genere Amanita.

Sottospecie, forme e varietà di *Agaricus xanthodermus*

- *Agaricus xanthodermus* subsp. *ammophilus* (Menier) J.M. Losa (1969)
- *Agaricus xanthodermus* subsp. *xanthodermus* Genev. (1876)
- *Agaricus xanthodermus* var. *antibioticus* Cleland & J.R. Harris (1948)
- *Agaricus xanthodermus* var. *croceus* Raithelh. (1974)
- *Agaricus xanthodermus* var. *griseus* (A. Pearson) Bon & Cappelli (1983), (= *Agaricus xanthodermus*)
- *Agaricus xanthodermus* var. *lepiotoides* Maire (1911), (= *Agaricus xanthodermus*)
- *Agaricus xanthodermus* var. *meleagrioides* (A. Pearson) Bon & Cappelli (1983)
- *Agaricus xanthodermus* var. *obscuratus* Maire (1910), (= *Agaricus moelleri*)
- *Agaricus xanthodermus* var. *pilatianus* Bohus (1971)
- *Agaricus xanthodermus* var. *xanthodermus* Genev. (1876), (= *Agaricus xanthodermus*)

Collegamenti esterni

- [**Agaricus xanthoderma** presentato dal Gruppo A.M.B. di Messina](#)

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus meleagris* var. *grisea* (A. Pearson) Wasser, Ukr. bot. Zh. 35(5): 516 (1978)
- *Agaricus pseudocretaceus* Bon, Docums Mycol. 15(no. 60): 34 (1985)
- *Agaricus xanthodermus* var. *griseus* (A. Pearson) Bon & Cappelli, Docums Mycol. 13(no. 52): 16 (1983)
- *Agaricus xanthodermus* var. *lepiotoides* Maire, (1911)
- *Agaricus xanthodermus* Genev., Bull. Soc. bot. Fr. 23: 28 (1876) var. *xanthodermus*
- *Pratella xanthoderma* (Genev.) Gillet, Champignons de France. Tableaux Analytiques des Hyménomycètes (Alençon): 129 (1884)
- *Psalliota flavescens* Richon & Roze, (1888)
- *Psalliota xanthoderma* (Genev.) Richon & Roze, : 53 (1885)

•*Psalliota xanthoderma* var. *grisea* A. Pearson, Trans. Br. mycol. Soc. 29(4): 204 (1946)

•*Psalliota xanthoderma* var. *lepiotoides* (Maire) Rea, Brit. basidiomyc. (Cambridge): 85 (1922)

Bibliografia

[Agaricus xanthodermus](#). in www.IndexFungorum.org ([CABI Bioscience Databases](#))

•P. Boni. [Agaricus xanthoderma](#) in *SITA-SIVARS*. 2005

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili - commestibili con riserva - non commestibili - velenosi - mortali](#) | [Famiglie](#)

Amanita caesarea



Amanita caesarea

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	<u>Fungi</u>
<u>Divisione:</u>	<u>Basidiomycota</u>
<u>Classe:</u>	<u>Basidiomycetes</u>
<u>Ordine:</u>	<u>Agaricales</u>
<u>Famiglia:</u>	<u>Amanitaceae</u>
<u>Genere:</u>	<u><i>Amanita</i></u>
<u>Specie:</u>	<u><i>A. caesarea</i></u>

Nomenclatura binomiale

Amanita caesarea
(Scop.) Persoon, 1801

Sinonimi

Agaricus aurantiacus Bull.

Nomi comuni

Ovolo, Voita, Vrigliuocciudu

Caratteristiche morfologiche

Amanita caesarea



[cappello semisferico](#)



[imenio lamelle](#)



[libere](#)



[sporata bianca](#)



[anello e volva](#)



[carne immutabile](#)



[micorrizico](#)



[commestibile](#)

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Amanita caesarea (**Scop.**) **Pers.**, *Synopsis Methodica Fungorum* (Göttingen) 2: 252 ([1801](#)).

L' **Amanita caesarea**, volgarmente conosciuta come **ovolo buono**, è uno dei più apprezzati e ricercati funghi commestibili, da molti consumato anche crudo con insalata. Al contrario di molte specie fungine che necessitano di umidità elevata, questa specie predilige un clima secco.

La sua prelibatezza indusse gli antichi [Romani](#) a definirlo "*Cibo degli Dei*" ed a tutelare i boschi in cui si riproduceva.

Una specie da proteggere

L' *A. caesarea* è diventata una specie rara in alcune zone e lo sta diventando in altre; questo a causa non tanto della raccolta intensiva, quanto dell'abitudine deleteria, oltre che illegale, di molti cercatori che la raccolgono allo stato di ovolo oppure quando il cappello non si è ancora dischiuso: questo comporta che le [spore](#) non hanno la possibilità di liberarsi e quindi riprodurre la specie.

Oltre a ciò tale pratica può risultare molto pericolosa dato che allo stato di ovolo la *caesarea* può essere tragicamente confusa con amanite mortali.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Decisamente [arancione](#), inizialmente racchiuso nel velo primordiale [bianco](#), simile ad un [uovo](#), con la crescita assume la forma [sferoidale](#), quindi piana, di dimensioni fino a 20 [cm](#) di [diametro](#); orlo segnato da solchi nel senso delle lamelle.

Lamella (micologia)Lamelle

Fitte, di colore giallo, libere al gambo; presenti numerose lamellule.

Gambo (micologia)Gambo

Cilindrico, di colore giallo, alto 9-15 cm.

Anello (micologia)Anello

Membranaceo, giallo.

Volva

Bianca, persistente, liscia, carnosa e libera al gambo.

Carne (micologia)Carne

Bianca, tenera e fragile, immutabile al taglio.

• **Odore**: tenue, non particolare.

• **Sapore** dolce, non particolare.

Curiosità: a detta di alcuni micologi, la specie in questione non è degna della sua fama dal punto di vista mangereccio, in quanto considerano il suo sapore "*insignificante*" o "*trascurabile*".

Spora (micologia)Spore

Ovali, bianche volgenti al giallino in massa, non amiloidi, 10-12 x 6-7 μm .

Habitat

Prolifera con preferenza nelle radure leggermente secche e ventose dei boschi ben soleggiati ma è possibile trovare esemplari isolati anche nel bosco fitto e in anfratti più scuri.

È un fungo raro che cresce soprattutto nei boschi di castagni, querce e più raramente sotto pini, ad una altitudine solitamente non superiore ai 1000 metri. Sopporta solo temperature miti. Diffuso al sud della penisola italiana, si va rarefacendo man mano che si sale verso settentrione.

Commestibilità



Eccellente sia cotto, che crudo in [insalata](#).

È spesso indicato come il miglior fungo commestibile, ma vi sono pareri discordanti al riguardo, in quanto alcuni micologi considerano questa specie di gran lunga inferiore ad altre dal punto di vista [gastronomico](#), ossia priva di odore e sapore particolari.

ATTENZIONE: si raccomanda di non raccogliere MAI esemplari allo stato di ovolo o non dischiusi, e ciò sia perché le spore non possono disperdersi nell'ambiente e sia perché è più facile la confusione con altre specie velenoso-mortali.

N.B. Anche il taglio in sezione longitudinale del fungo chiuso ad ovolo non basta a distinguere l'Amanita caesarea da altre amanite ed anche quando è dischiusa può essere confusa a prima vista con l'Amanita aureola(VELENOSA), anch'essa con il cappello arancione.

ATTENZIONE: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Micologi certificati sono dislocati, nelle città, anche presso i mercati generali. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali

Note

- Si presta ad essere conservato essiccato sott'[olio](#) o sotto [aceto](#).
- La legge italiana vieta la raccolta di questa specie allo stato di **ovolo chiuso**.

Etimologia

Dal [latino](#) *caesareus*, dei [Cesari](#), per la sua ottima commestibilità.

Nomi regionali

[Calabria](#)

'nguddhritu, òvulu

[Liguria](#)

buèu, cocona

Le varietà di *Amanita caesarea*

- [Amanita caesarea var. jacksonii](#)

Specie simili


- [Amanita crocea](#) (velenoso da crudo), appartenente al gruppo delle "*Vaginate*", che però ha il cappello di un arancio più sbiadito, il gambo cosparso di piccole squame bianche e manca di un anello evidente.
- [Amanita muscaria](#) e la sua variante *aureola* (velenoso) le cui lamelle sono però bianche anziché gialle.
- [Amanita phalloides](#) (mortale) se raccolto allo stadio di ovulo, anche se l'ovulo della *A. caesarea* (contrariamente alla *A. phalloides*) è assottigliato alla base ed ingrossato all'apice, e, se sezionato, presenta l'embrione aranciato del fungo (che nella *A. phalloides* è bianco o verdognolo). Vedi foto sopra.

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus aurantius* Bull., *Herbier de la France* 3: tab. 120 (1783)
- *Agaricus aureus* Batsch, *Elench. fung.* (Halle): 57 (1783)
- *Agaricus caesareus* Schaeff.
- *Agaricus caesareus* Scop., *Fl. carniol.*, Edn 2 (Vienna) 2: 419 (1772) - [basionimo](#)
- *Amanita aurantia* (Bull.) Lamark, in Lamark & Poiret, *Encyclopédie Méthodique Botanique* (Paris) 1: 111 (1783)
- *Venenarius caesareus* (Scop.) Murrill, *Mycologia* 5(2): 73 (1913)
- *Volvoamanita caesarea* (Scop.) Beck, *Pilz- und Kräuterfreund* 10: 230 (1922)

Galleria immagini

Altri progetti

- [Wikimedia Commons](#) contiene file multimediali su [Amanita caesarea](#) 

Collegamenti esterni

- [Galleria fotografica di A. caesarea](#)
- [Amanita caesaria presentata dal Gruppo A.M.B. di Messina](#)

Bibliografia

Amanita caesarea. in *www.IndexFungorum.org* ([CABI Bioscience Databases](#))

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



Portale di Micologia | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#)i | [Famiglie](#)

Amanita ovoidea

Amanita ovoidea



Amanita ovoidea

Classificazione scientifica

Regno:

Fungi

Phylum:

Basidiomycota

Classe:

Basidiomycetes

Ordine:

Agaricales

Famiglia:

Amanitaceae

Genere:

Amanita

Sottogenere:

Amidella

Specie:

A. ovoidea

Nomenclatura binomiale

Amanita ovoidea
(Bull.:Fr.) Link, 1833

Nomi comuni

Farinaccio

Caratteristiche morfologiche

Amanita ovoidea



cappello
ovoideo



imenio
lamelle



libere



sporata
bianca



anello e volva



carne
immutabile



micorrizico



commestibile

Leggere le avvertenze prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il Progetto Funghi

Amanita ovoidea (Bull.:Fr.) Link (1833)

L' **Amanita ovoidea**, volgarmente conosciuta



come "**Farinaccio**" per l'aspetto farinoso delle sue parti, o anche **Ovolo bianco**, è un bel fungo assai vistoso per la sua taglia (il cappello può raggiungere i 30 cm di diametro) e di facile riconoscibilità.

In tempi piuttosto recenti si sono verificati alcuni casi di intossicazione che inizialmente erano stati imputati al consumo di detta specie: secondo diversi micologi, invece, il responsabile di tali eventi sembrerebbe essere l' [Amanita proxima](#), specie morfologicamente simile.

Non esistendo conferme a tale versione, si consiglia prudenza.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

10-25(30) cm di diametro, carnoso, prima emisferico poi convesso, infine piano-depresso.

Cuticola

bianco-avorio con riflessi setacei, solitamente glabra, priva di verruche.

Margine

spesso, unito e liscio, mai striato, debordante, spesso ornato di residui bianco-crema del velo.

Lamella (micologia)Lamelle

Libere al gambo, fitte, sottili, intercalate da numerose lamellule tronche, bianco-crema, a maturità presentano riflessi color crema-rosato negli spazi interlamellari, filo minutamente fioccoso.

Gambo (micologia)Gambo

8-20 x 1,5-4 cm, bianco, pieno, sodo, robusto, carnoso, cilindrico, a volte svasato all'apice, con bulbo ovoidale più o meno radicante, ricoperto da fioccosità biancastre.

Anello (micologia)Anello

Bianco, cremoso, alto, molto fugace, fragile e privo di consistenza, si dissolve in piccoli fiocchi soffici e cremosi, con consistenza simile alla panna montata.

Volva

Al piede è bianca o con minute granulazioni gialline, molto sviluppata, membranosa, spessa, persistente. Le punteggiature gialline sono un carattere utile a distinguere l' *A. ovoidea* dall' [A. proxima](#), che invece ha una volva completamente color giallo-ocra.

Carne (micologia)Carne

Bianca, soda, abbondante, immutabile, compatta nel gambo, leggermente spugnosa nel cappello.

- **Odore:** tipico, dolciastro, forte, persistente, leggermente sgradevole. Alcuni autori lo definiscono di "urina di cavallo".
- **Sapore:** grato, dolciastro.

Spora (micologia)Spore

10-11 x 6-7 µm, ellissoidali, lisce, amiloidi, bianche in massa.

Habitat

Fruttifica in estate-autunno, sotto aghifoglie ([Pinus](#) spp.) e latifoglie ([Quercus](#) spp.), è molto frequente nelle zone calde, al di sotto dei mille metri, predilige terreni sabbiosi e calcarei.

Commestibilità

Sconsigliato per il suo odore un po' sgradevole e perché facilmente confondibile con la tossica [Amanita proxima](#); alcuni autori ritengono infatti che i recenti casi di intossicazione registrati siano imputabili a quest'ultima specie. Per tale motivo sembra che alcune Asl della regione Puglia abbiano iniziato a scoraggiarne il consumo.

In [Toscana](#) *A. ovoidea* è tuttavia considerata un buon fungo commestibile e come tale consumato, anche se il suo aroma particolare e il suo sapore dolce non sono graditi a tutti.

Etimologia

Dal [latino](#) *ovoideus* = a forma di uovo, per il suo aspetto da giovane (dal [latino](#) *ovum* = uovo, dal [greco](#) *eidos* = somiglianza).

Nomi comuni

- Farinaccio
- Farinon, Gorno, Puinaro (Veneto)
- Farinazz, Coccon bianc, Albon (Emilia)
- Coccola bianca (Toscana)
- Lera blanca (Liguria)
- Cocc bianc, Oef bianch (Lombardia)
- Fungo Paddotta (Salento)

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus ovoideus* Bull., Herbar de la France: tab. 364 (1788) - [basionimo](#)
- *Amidella ovoidea* (Bull.) E.-J. Gilbert, Iconographia Mycologica 27(Suppl. 1): 77 (1941)

Specie simili

- [Amanita aminoaliphatica](#) Filippi (1985), che ha la volva giallastro-rossiccia, cuticola del cappello con piccole verruche, lamellule erose e tronche, bulbo semi-sferico, anello persistente, a gonnella, odore sgradevole.
- [Amanita solitaria](#) dalla quale si distingue per la volva ampia e libera e per il cappello senza verruche.
- [Amanita proxima](#) che ha però volva di color ocra ed anello persistente e non cremoso e caduco.
- [Amanita strobiliformis](#) (commestibile), che ha tipiche verruche sulla cuticola del cappello.

Altri progetti

- [Wikimedia Commons](#) contiene file multimediali su [Amanita ovoidea](#)



Collegamenti esterni

- [Scheda](#)

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#) | [Famiglie](#)

Amanita phalloides



Le informazioni sulla commestibilità dei funghi possono essere incomplete o inesatte, e non sono con certezza riferibili a valutazioni di specialisti ed alla normativa aggiornata in materia di funghi commerciabili e commestibili.

Le informazioni qui riportate hanno **solo un fine illustrativo**.
[Leggi le avvertenze](#).

Amanita phalloides



Amanita phalloides

Classificazione scientifica

Regno:

Fungi

Divisione:

Basidiomycota

Classe:

Basidiomycetes

Ordine:

Agaricales

Famiglia:

Amanitaceae

Genere:

Amanita

Specie:

A. phalloides

Nomenclatura binomiale

Amanita phalloides

(Vaill.:Fr.)

Nomi comuni

Tignosa verdognola, Tignusa mortuada

Caratteristiche morfologiche

Amanita phalloides



cappello
convesso



imenio
lamelle



libere



sporata
bianca



[anello e volva](#)



[carne
immutabile](#)



[micorrizico](#)



[mortale](#)

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

L'**Amanita phalloides** nota anche come **Tignosa verdognola** ed **Agaricus phalloides** è un fungo mortale assai diffuso. È sicuramente la specie esistente più pericolosa per via della sua somiglianza con molte altre specie, congeneri e non.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Di colore variabile da grigio-giallastro, a verdastro, o giallo-bruno o anche bianco nella varietà *alba*, di forma conico-campanulata od emisferica e poi espanso, pianeggiante, liscio, serico, senza verruche con fibrille innate.

Lamella (micologia)Lamelle

Bianche, libere al gambo, alte.

Gambo (micologia)Gambo

Bianco, spesso ornato da "zebrature" simili al colore del cappello (non facilmente distinguibili nella varietà *alba*), prima pieno e poi cavo nell'esemplare molto vecchio, bulboso alla base.

Anello (micologia)Anello

Bianco con riflessi giallognoli, cadente a fazzoletto sul gambo, spesso caduco negli esemplari maturi.

Carne (micologia)Carne

Bianca, immutabile, soda.

Assaggio assolutamente da evitare se non si dispone di acqua per immediati ed abbondanti risciacqui della bocca.

•**Odore**: pressoché nullo (o di rosa appassita) nel fungo fresco e giovane, di miele nel fungo adulto, fetido e cadaverico nel fungo fradicio. Il micologo [Riccardo Mazza](#), nel suo libro "*Introduzione alla Micologia*", afferma che l'odore ricorda l'"ammoniaca".

•**Sapore**: nullo in principio, un po' acre oppure di "nocciole" alla fine.

Per evitare l'accidentale ingestione di un frammento di fungo - anche piccolo - nella cosiddetta *fase di assaggio*, si sconsiglia vivamente tale procedura per la specie in questione!

Spora (micologia)Spore

Bianche in massa, ovoidali, quasi rotonde, a reazione amiloide 9-11 x 7-9 µm.

Habitat

Cresce in estate-autunno, preferibilmente nei boschi frondosi, non di rado anche sugli argini alberati, limitanti prati e terreni coltivati. Predilige le querce ma non di rado si trova anche nei pressi di conifere.

Commestibilità



VELENOSO MORTALE

Contiene [Amanitine](#) (di due tipi, alfa e beta), molecole cicliche che bloccano selettivamente l'enzima *Rna-polimerasi* coinvolto nella sintesi proteica e [Falloidine](#), (PM 1000) altro tipo di ciclo-peptidi ugualmente dannosi per la membrana cellulare, poiché legano con l'actina, proteina strutturale che mantiene in posizione i canali ionici ed in tal modo dalla cellula fuoriescono ioni sodio ed entrano ioni potassio: la cellula quindi si gonfia fino a liscivare.

Amanitine e Falloidine sono tossine termostabili e quindi anche dopo cottura il fungo rimane velenoso mortale.

Note

•Provoca danni al [fegato](#) irreversibili e la morte. Possono risultare letali anche piccolissimi frammenti quindi nel caso in cui il fungo durante la raccolta venga in contatto con altri funghi commestibili è assolutamente consigliato non consumare questi ultimi. I primi sintomi della [Sindrome falloidea](#) possono essere avvertiti dopo circa 24 ore dall'ingestione, a seconda della costituzione fisica del soggetto. In questo periodo le Rna-polimerasi a livello del fegato vengono inibite: cessa quindi la sintesi proteica ed il fegato va in necrosi con effetti analoghi all'epatite virale in forma grave.

Se l'avvelenamento è diagnosticato in tempi brevi, è possibile scongiurare il decesso del paziente; tuttavia quest'ultimo, a seguito del danno epatico riportato, dovrà ricorrere a [dialisi](#) oppure al [trapianto](#) dell'organo.

•L'elevato "polimorfismo" dell'*A. phalloides* aumenta enormemente il rischio di confusione con altre specie congeneri o con specie di generi differenti da *Amanita*.

•Occasionalmente può raggiungere dimensioni ragguardevoli in altezza.

Etimologia

Dal [latino](#) *phallus* = fallo e dal [greco](#) *eîdos* = forma, sembianza e cioè "a forma di fallo" per l'aspetto del fungo giovane.

Varietà di *Amanita phalloides*

•[Amanita phalloides var. alba](#)

Specie simili

Lunga la lista delle specie con cui può essere confusa l'*A. phalloides*:

•[Amanita caesarea](#) (eccellente commestibile), cui somiglia molto allo stadio di ovolo (vedi le due fotografie qui sopra).

•[Amanita citrina](#) (non commestibile) - vedi illustrazione.

•[Amanita virosa](#) (velenoso mortale), se trattasi di *Amanita phalloides var. alba*, da cui si distingue per l'odore ed il sapore cattivo (non assaggiare!).

•Allo stadio di ovolo, i più inesperti potrebbero confonderlo con alcune specie del genere [Lycoperdon](#) (le cosiddette "vesce"), ad esempio [L. pyriforme](#) o [L. perlatum](#).


•Alcune specie del genere [Volvaria](#) come [Volvaria volvacea](#), (commestibile di scarso valore)

•Alcune specie del genere [Agaricus](#) se trattasi di *Amanita phalloides var. alba*.

- [*Russula virescens*](#) (ottimo commestibile), quando la "phalloides" viene maldestramente raccolta senza la [volva](#) e quindi il cercatore poco esperto non si accorge che non è una [Russula](#).
- Occasionalmente esemplari giovani di alcune forme decolorate di *A. phalloides* sono stati confusi con carpofori di [Amanita vaginata](#) (ottimo commestibile da cotto).

Fasi della crescita dei carpofori

Altri progetti

- [Wikimedia Commons](#) contiene file multimediali su [Amanita phalloides](#) 

Collegamenti esterni

- [\(EN\) Amanita phalloides](#) su Mushroomexpert.com
- [Scheda di Agraria.org](#)
- [Alcune fotografie di amanita phalloides](#)

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#) | [Famiglie](#)

Amanita muscaria

Amanita muscaria



Esemplare adulto di Amanita muscaria

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	<u>Fungi</u>
<u>Divisione:</u>	<u>Basidiomycota</u>
<u>Classe:</u>	<u>Basidiomycetes</u>
<u>Ordine:</u>	<u>Agaricales</u>
<u>Famiglia:</u>	<u>Amanitaceae</u>
<u>Genere:</u>	<u>Amanita</u>
<u>Specie:</u>	<i>A. muscaria</i>

Nomenclatura binomiale

Amanita muscaria
(L.) Lam.

Caratteristiche morfologiche *Amanita muscaria*





[anello e volva](#)



[carne
immutabile](#)



[micorrizico](#)



[velenoso](#)

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Amanita muscaria (**L.**) **Lam.**, *Encyclopédie Méthodique Botanique* (Paris) 1: 111 (1783).

L'**Amanita muscaria** è uno dei [funghi](#) più appariscenti del [bosco](#).

È anche una delle specie più chiacchierate del momento, dato che in [Giappone](#) si sono tenuti recentemente dei convegni internazionali di micologia in cui si è parlato anche della commestibilità di questa specie previo trattamento di de-tossificazione; tesi peraltro sostenuta da esperti micologi giapponesi che affermano di consumarla senza riscontrare alcun disturbo, nonostante nella comunità scientifica sussistano molti dubbi circa la reale efficacia di tale trattamento. La specie veniva nel passato usata anche come antiparassitario contro le mosche. Si immettevano in un contenitore di latte dei pezzi del fungo e, dopo un giorno di macerazione, questo veniva usato per attirare le mosche che morivano dopo averlo bevuto.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Da 8-20 cm di diametro, da rosso vermiglio a rosso acceso, raramente giallastro, cosparso di verruche bianche o gialle (resti del velo); orlo liscio, ma striato nel senso delle lamelle; [cuticola](#) viscida a tempo umido, facilmente staccabile dal cappello. Allo stadio giovanile è chiuso ed a forma emisferica che, una volta maturo, si apre assumendo la classica forma a fungo che tutti conosciamo.

Lamella (micologia)Lamelle

Fitte, libere, bianche, talvolta volgenti al giallo-limone, con lamellule. Le lamelle sviluppano l'imenio, la parte fertile del fungo dalla quale si formano le spore.

Gambo (micologia)Gambo

Cilindrico e slanciato, bulboso alla base, bianco e portante anello e volva.
Nettamente bulboso alla base, pieno poi cavo, spesso squamuloso-forforaceo.
Fino a 20-25 cm circa di altezza per 1-3 di spessore.

Anello (micologia)Anello

Collocato nella parte alta del gambo, ampio, membranoso, bianco, persistente, un po' striato.

Volva

Dissociata in fasce anulari concentriche, che avvolgono il tratto bulboso dello stipe, bianche e persistenti.

Carne (micologia)Carne

Bianca, colore arancio sotto la cuticola del cappello, soda.

- **Odore**: subnullo.
- **Sapore**: dolciastro.

Microscopio (strumento ottico)Microscopia

Spora (micologia)Spore

Bianche in massa, ovali, non amiloidi, 9-11 x 6,5-7,5 µm. ed il loro numero è quasi incalcolabile nell'ordine dei miliardi nel corso di un anno.

Habitat

estate-autunno nei boschi di [conifere](#) e di [latifoglie](#), più frequente sotto conifere. Molto diffuso.

Commestibilità

Tossico, provoca la sindrome panterinica, avvelenamento di tipo neurotropico, anche se in forma non grave come *[Amanita pantherina](#)*.

Si raccomanda di non avventurarsi in pericolosi esperimenti gastronomici in quanto le voci sulla commestibilità di questa specie previo adeguato trattamento non hanno finora avuto riscontri nella comunità scientifica.

Note

In alcuni paesi [europei](#) è usato come stimolante, per l'effetto neurotropico; in altri paesi viene consumato dopo prolungata bollitura (ad esempio in alcune zone del Giappone, come già detto), oppure dopo salamoia e prolungati lavaggi. Presso alcuni popoli del [Nordeuropa](#) e del [Sud-America](#), viene usato come psichedelico.

In [Siberia](#) solo in tempi recenti il suo uso è stato sostituito da quello della [vodka](#).

Per [R. G. Wasson](#) ([giornalista anglosassone](#) studioso di etnie "micofobe" e "micofile") è, nel [Rig Veda](#) (il più antico scritto religioso dell'[India](#)) oggetto di 120 dei 1028 versi sotto il nome di *Soma*, dio pianta senza [radici](#) né [foglie](#) né [fiori](#), cibo prediletto degli dei.

Altri hanno sostenuto che i temuti [Berserker vichinghi](#) si eccitassero con un infuso di questi funghi. [Schultes](#) e [Hofmann](#) riferiscono del rito di bere l'urina: si usava bere l'urina di chi aveva usato il fungo, anche per cinque o sei passaggi; questo perché ogni passaggio, pur conservandone i principi psichedelici, eliminava parte delle sostanze tossiche in esso contenute.

[R. A. Wilson](#) sostiene addirittura, citando questi e altri esempi, che si potrebbe concludere che questo fungo ha avuto nella storia religiosa una funzione ben più importante di qualunque altro fattore.

Nell'antichità l'*Amanita* era anche stata oggetto di un florido commercio. Nelle zone in cui scarseggiava raggiungeva prezzi esorbitanti. Si racconta che i [Coriachi](#) non avrebbero esitato a scambiare una renna per un solo esemplare di *Amanita muscaria*; ciò spiegherebbe lo stretto legame tra la civiltà della renna e l'uso degli allucinogeni.

In una scena del film-documentario su [Ötzi](#), il protagonista beve una pozione che ha tra i suoi ingredienti, anche l'*amanita muscaria*.

Etimologia

Dal [latino](#) *muscarius*, attinente alle mosche, per le sue proprietà moschicide.

Nomi comuni

- [\(IT\)](#) Ovolo malefico, Ovolaccio, Tignosa muscaria, Cocco matto, Moscaria
- [\(EN\)](#) Fly agaric

- [\(DE\)](#) Fliegenpilz (Fungo delle Mosche)

Varietà di *Amanita muscaria*

L'*A. muscaria* annovera diverse varietà e forme come ad esempio:

- [Amanita muscaria var. aureola](#), con il cappello sovente e senza verruche, volva circonscisa.
- [Amanita muscaria var. alba](#), come una normale *A. muscaria*, ma completamente bianca.
- [Amanita muscaria var. flavivolvata](#)
- [Amanita muscaria var. flavoconia](#), anche nota con l'appellativo di *var. Americana* in quanto cresce nel nord America.
- [Amanita muscaria var. formosa](#), con velo color giallo-oro, arancione.
- [Amanita muscaria var. guessowii](#), cappello color rosso-arancio dorato.
- [Amanita muscaria var. regalis](#), robusta, con cappello bruno-rossiccio ornato da verruche. gialle.

Chimica

Dal fungo sono state isolate numerose sostanze:

- L'unico composto contenente [Vanadio](#) esistente nel mondo vegetale.
- È presente anche la [Muscarina](#), ma in quantità minime e pertanto è da escludersi un possibile effetto velenoso. È stato infatti accertato che la muscarina è presente nella quantità di circa 2,5 mg/kg. La muscarina stimola il sistema parasimpatico provocando sudorazione, contrazione (miosi) delle pupille (effetto anti-midriatico, dato che la midriasi è il rilassamento delle pupille), diminuzione della frequenza cardiaca, sudorazione profusa e aumento della peristalsi intestinale.
- Un'altra sostanza presente nell'*A. Muscaria* è l'[Atropina](#), farmaco [anticolinergico](#) per eccellenza. Su una piccola percentuale della popolazione si è scoperto avere un effetto [psicodislettico](#). Tuttavia è insostenibile che gli effetti tossici e psichedelici della *muscaria* dipendano da questa sostanza in quanto presente in quantità molto ridotte.
- Per alcuni gli effetti psicotropi sono imputabili alla [Bufotenina](#), sostanza presente anche nelle secrezioni dei rospi della specie [Bufo bufo](#), ingrediente attivo dei "filtri delle streghe"; non è tuttavia stata verificata empiricamente un'effettiva attività psichedelica.

Sono invece sostanze isolate in laboratorio come:

1. l'[Acido ibotenico](#),
2. il [Muscimolo](#)
3. ed il [Muscazone](#),

ad aver suscitato, nei volontari cui sono stati somministrate, esperienze psichedeliche simili a quelle provocate dal fungo.

La quantità di [Muscazone](#) contenuto nel fungo può variare di molto, anche a seconda della zona di raccolta: questo spiegherebbe come mai la potenza psichedelica è incostante da fungo a fungo.

Il [Muscimolo](#), invece, viene escreto intatto per via urinaria: questo potrebbe spiegare l'abitudine, testimoniata da vari scritti, di riciclare le urine di chi ha assunto la *muscaria*.

Nomi comuni

- Ovolaccio
- Ovulo malefico
- Cappero allucinogeno

Specie simili

Nelle forme più aranciate ed in assenza di [verruche](#) (per slavatura da piogge), può essere confuso dai più sprovveduti con l'[Amanita caesarea](#), dalla quale si distingue facilmente per le lamelle bianche anziché giallo zabaione.


Attenzione: l'[Amanita muscaria var. aureola](#) può essere facilmente confusa con l'[Amanita caesarea](#) dai meno esperti.

Filatelia

Bibliografia

[Amanita muscaria](#). in www.IndexFungorum.org ([CABI Bioscience Databases](#))

Altri progetti

- [Wikimedia Commons](#) contiene file multimediali su [Amanita muscaria](#) 

Collegamenti esterni

- [William Rubel - Author and Cook Specializing in Traditional Cooking](#)

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete

potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



Portale di Micologia | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili - commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#)i | [Famiglie](#)

Armillaria mellea

Armillaria mellea



Armillaria mellea

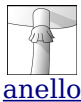
Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	Fungi
<u>Divisione:</u>	Basidiomycota
<u>Classe:</u>	Basidiomycetes
<u>Ordine:</u>	Agaricales
<u>Famiglia:</u>	Marasmiaceae
<u>Genere:</u>	Armillaria
<u>Specie:</u>	<i>Armillaria mellea</i>

Nomenclatura binomiale

Armillaria mellea
(Vahl) P. Kumm., 1871

Caratteristiche morfologiche *Armillaria mellea*



Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Armillaria mellea (Vahl) P. Kumm., Führer Pilzk.: 134 (1871)

Questo fungo meriterebbe, secondo autori del



passato, il nome di "asparago dei funghi" per il fatto che la parte buona di esso è l'estremità superiore del gambo unitamente al cappello, mentre il resto dei gambi (specialmente negli individui adulti) è coriaceo ed assai indigesto.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

4-7 (12-15) cm, carnoso, sub-globoso (fungo a forma di chiodo), poi conico, membranoso, leggermente umbonato al centro, a superficie di colore giallo-miele o rossiccia o brunastro, con orlo sottile, arrotolato, lievemente striato.

Lamella (micologia)Lamelles

Non fitte, bianche o rosee o con chiazze rossastre un po' decorrenti sul gambo.

Gambo (micologia)Gambo

5-12 x 1-2,6 cm, cilindrico, giallastro o brunastro, ingrossato verso la base, di solito saldato con altri individui (fungo cespitoso), pieno, midolloso, pruinoso.

Anello (micologia)Anello

Bianco, striato e durevole.

Carne (micologia)Carne

Soda sul cappello e nella parte superiore del gambo, coriaceo-fibrosa nel resto, di colore bianco o carnicino.

• **Odore**: subnullo, fungino. Fungino intenso negli esemplari piuttosto sviluppati. Agliaceo e pungente negli esemplari molto vecchi.

• **Sapore**: acidulo e dolce, con leggero retrogusto amarognolo meno marcato negli esemplari più giovani.

Spora (micologia)Spore

Bianche in massa, lisce, ellissoidali, 8-9 x 5-6,5 µm.

Habitat

Cresce in autunno, cespitoso, parassita di ceppi e tronchi d'albero, di cui può causare la morte.

Commestibilità



Ottima con cautela, velenoso da crudo. Si raccomanda la prebollitura per rendere questo fungo più digeribile. Durante la cottura la sua carne diventa scura, quasi nera.

Astenersi dal consumo di esemplari troppo vecchi che possono risultare un po'sgradevoli.

L'*A. mellea* è un fungo dal sapore buono, purché ben cotto. Contiene infatti tossine di natura proteica ("[emolisine](#)") termolabili a 65-70 °C. Di norma si fa bollire per 15/20 minuti e si butta l'acqua di cottura. Salvo esemplari molto giovani, si cucina solo il cappello.

Sono stati registrati inoltre casi di disturbi gastrointestinali, di breve latenza, procurati da esemplari di *A. mellea* congelati a fresco, ovvero senza preventiva cottura, e consumati dopo lo scongelamento. Tale fenomeno non è ancora chiaro dal punto di vista scientifico. La teoria più accreditata è che con la congelazione le "emolisine" vengano fissate nella struttura fungina e, pertanto, anche se poi si scongelano i funghi in maniera corretta e si cuociono successivamente attraverso una prolungata cottura, tali principi attivi non vengono smaltiti completamente. Per questo si sconsiglia di raccogliere tale fungo anche soltanto dopo le gelate notturne e comunque mai conservarlo a temperature inferiori allo 0 prima di una adeguata cottura.

Gli esemplari cresciuti su ceppi di [latifolia](#) sono considerati migliori di quelli cresciuti su ceppi di [conifera](#).

Precisazione

La *mellea* non è una specie che può essere consumata frequentemente, in quanto trattasi di fungo abbastanza pesante da metabolizzare. È consigliabile comunque consumarne quantità non eccessive.

Aspetti fitopatologici

Armillaria mellea è un fungo parassita di piante arboree, in cui provoca il "marciume radicale fibroso". Esternamente la corteccia delle grosse [radici](#) appare depressa e imbrunita; sotto di essa compaiono placche di [micelio](#) di colore bianco-crema, che si insinuano tra il tessuto corticale e il tessuto legnoso, per cui la corteccia finisce per staccarsi facilmente dal legno sottostante. La chioma della pianta appassisce e muore, mentre alla base delle piante attaccate compaiono i corpi fruttiferi del fungo. Il parassita si propaga nel terreno a macchia d'olio attraverso cordoni di [ife](#) dette "rizomorfe", per cui passa dalle piante malate a quelle sane. La lotta si effettua con l'estirpazione delle piante colpite; la buca deve essere disinfettata con prodotti chimici.

Specie simili

- *Armillaria gallica*, ottimo commestibile (velenoso da crudo) che presenta la parte alta del gambo di colore giallo.
- *Armillaria tabescens*, buon commestibile (tossico da crudo) che però è sprovvista dell'anello.
- *Collybia fusipes*, buon commestibile, che talvolta si presenta di dimensioni simili alla mellea, nonostante non sia provvista di anello e possieda gambi più sottili e molto fibrosi.
- *Hypholoma fasciculare*, (velenoso) che però è di sapore molto amaro e la cui sporata è grigio/nerastra, anziché bianca.
- *Cortinarius speciosissimus* (mortale) in alcune sue forme cespitose; prestare molta attenzione alla sporata che è ocracea nei *cortinari* e non bianca.

Etimologia

- **Genere:** dal latino *armilla* = braccialetto, *armillaria* = attinente i braccialetti, per il suo anello.
- **Specie:** dal latino *melleus*, *a*, *um* = attinente il miele.

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus melleus* Vahl, Fl. Danic. 6(17): tab. 1013 (1790)
- *Agaricus sulphureus* Weinm.
- *Armillaria mellea* var. *glabra* Gillet, Les Hyménomycètes ou description de tous les champignons (fungi) qui croissent en France (Alençon): 84 (1874)
- *Armillaria mellea* var. *maxima* Barla, Bulletin de la Société Mycologique de France 3: 143 (1887)
- *Armillaria mellea* var. *minor* Barla, Bulletin de la Société Mycologique de France 3: 143 (1887)
- *Armillaria mellea* var. *sulphurea* (Weinm.) Fr., Rysslands, Finlands och den Skandinaviska Halföns. Hattsvampar: 22 (1879)
- *Armillariella mellea* (Vahl) P. Karst., Acta Soc. Fauna Flora fenn. 2: 4 (1881)
- *Clitocybe mellea* (Vahl) Ricken, Die Blätterpilze: 362 (1915)
- *Lepiota mellea* (Vahl) J.E. Lange, Dansk bot. Ark. 2(3): 31 (1915)

Nomi comuni

- Chiodino del miele, Fungiu 'e troccanu, Famigliola buona, Agarico di miele, Fungo della zocca, Gabareu (nel milanese e pavese)

- Armillaire couleur de miel ([FR](#))
- Honiggelber Hallimasch ([DE](#))

Galleria immagini

Collegamenti interni

- [sentore di tappo nel vino](#)

Collegamenti esterni

- [scheda dell' *A. mellea*](#)
- [altra scheda del fungo](#)

Bibliografia

Armillaria mellea. in www.IndexFungorum.org ([CABI Bioscience Databases](#))

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#) | [Famiglie](#)

Boletus aereus

Boletus aereus



Boletus aereus

Classificazione scientifica

Regno:

Fungi

Divisione:

Basidiomycota

Classe:

Basidiomycetes

Ordine:

Boletales

Famiglia:

Boletaceae

Genere:

Boletus

Specie:

B. aereus

Nomenclatura binomiale

Boletus aereus

Bull., 1789

Nomi comuni

- Porcino nero

Caratteristiche morfologiche *Boletus aereus*



cappello
convesso



imenio
pori



no



sporata
oliva



nudo



carne
immutabile



micorrizico



commestibile

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Boletus aereus **Bull.**, Herbar de la France 9: tab. 385 (1789).

Il *Boletus aereus*, conosciuto come **Porcino**



nero, è un fungo edule della famiglia delle Boletaceae.

È piuttosto ricercato ed apprezzato per il suo aroma inebriante e perché dotato di una carne molto compatta e quindi di ottima resa.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

6-24 cm, emisferico, poi convesso, infine aperto e spianato, a volte un po' depresso in età molto avanzata.

Sodo, molto consistente, col tempo più morbido; da giovane di colore bruno scuro con vaste zone irregolari più scure su fondo più pallido, bruno-ocraceo, superficie vellutata oppure liscia.

Non è infrequente osservare una forma decolorata di *B. aereus* che presenta il cappello di color nocciola o marrone chiaro; tale variante viene facilmente confusa con [*Boletus edulis*](#).

Poro (micologia)Pori

Piccoli, fitti, in principio chiusi; di colore biancastro, poi giallastri, immutabili al tocco.

In età avanzata formano una spugna di color giallo-sporco simile a quella di molti altri boleti.

Tubulo (micologia)Tubuli

Fini, semplici, lunghi 1,5-2 cm, da adnati ad annessi, bianchi negli esemplari giovani, diventano giallo-pallidi negli esemplari maturi.

Gambo (micologia)Gambo

5-12 x 3-7 cm, duro, dapprincipio ingrossato bulboso alla base poi cilindrico; brunastro; superficie ricoperta da un fine reticolatura, prima pallide poi più o meno colorate nel fungo adulto.

Carne (micologia)Carne

Dura, bianca, non colorata sotto la cuticola del cappello.

• **Odore**: molto grato, intenso ed aromatico, specialmente dopo cottura. Da crudo ricorda un po' il muschio.

• **Sapore**: eccellente, il migliore dei porcini a detta di molti.

Microscopio (strumento ottico)Microscopia

Spore

bruno-olivastre in massa, 13,5-16 x 4-5 μm , lisce, ellissoidali, mono o pluriguttulate.

Basidi

23-30 c 8-10 μm , tetrasporici.

Cistidi

28-34 X 7-11 µm.

Habitat

È un fungo simbiote. È una specie termofila, predilige boschi di latifoglie (specialmente castagni, querce faggi e cerri) e cresce anche su terreni sabbiosi. È una specie tipicamente mediterranea che si va rarefacendo man mano che si sale verso il nord. Fruttifica dalla tarda primavera (purché mite) all'autunno, sovente in prossimità di cespugli di [pungitopo](#), erica detta anche albero della scopa ed in piccole cavità nel terreno dove si accumula l'acqua piovana.

A volte il carpoforo è quasi completamente interrato.

Commestibilità



Molto profumato, migliore del [Boletus edulis](#) per la sua carne più consistente; adatto all'essiccazione dopo essere stato tagliato a fette.

Si presta molto bene alla conservazione sia in surgelatore che sott'olio.

Secondo alcuni micologi, gli esemplari meno giovani sembrerebbero essere più saporiti.

Specie simili

• [Boletus edulis](#) e [Boletus aestivalis](#) quando il cappello si presenta leggermente decolorato.

• [Tylopilus felleus](#) (immangiabile per via del sapore amarissimo) che però presenta pori di colore rosa.

Etimologia

Dal [latino](#) *aes* = bronzo scuro, per il colore del cappello.

Sinonimi e binomi obsoleti

• *Boletus edulis* f. *aereus* (Bull.) Vassilkov

• *Tubiporus edulis* subsp. *aereus* (Bull.) Maire

Nomi comuni

- [\(IT\)](#) Porcino nero, Farno, Bronzino, reale (Sardegna).

Collegamenti esterni

- [Boletus aereus](#) in *Atlante dei funghi* (www.agraria.org)
- Michael Wood & Fred Stevens. (Inglese) [Boletus aereus](#) in *The Fungi of California* (www.mykoweb.com/CAF/). 1999-2005
- Harry D. Thiers. (Inglese) [Boletus aereus](#) in *Boletes of California* (www.mykoweb.com/boletes/). 1975

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



Portale di Micologia | Progetto Funghi | Foto mancanti | Glossario micologico | **Elenchi:** Funghi, Licheni, Micologi

Categorie: Tutte le voci | Micotossine | Micologi | **Funghi:** commestibili - commestibili con riserva - non commestibili - velenosi - mortali | Famiglie

Boletus aestivalis

Boletus aestivalis



Boletus aestivalis

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	<u>Fungi</u>
<u>Divisione:</u>	<u>Basidiomycota</u>
<u>Classe:</u>	<u>Basidiomycetes</u>
<u>Ordine:</u>	<u>Boletales</u>
<u>Famiglia:</u>	<u>Boletaceae</u>
<u>Genere:</u>	<u>Boletus</u>
<u>Specie:</u>	<i>B. aestivalis</i>

Nomenclatura binomiale

Boletus aestivalis
(Paulet) Fr.

Sinonimi

Boletus reticulatus
Schaeff.

Caratteristiche morfologiche *Boletus aestivalis*



Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Boletus aestivalis (**Paulet**) **Fr.**

Il **Boletus aestivalis**, conosciuto volgarmente con diversi nomi, è un fungo edule molto saporito appartenente alla famiglia delle [Boletaceae](#) che cresce in un periodo che va dalla tarda primavera fino alla fine dell'estate, purché le precipitazioni non siano scarse.

Uno dei caratteri morfologici che lo differenziano da altri [porcini](#) è la cuticola del cappello che si screpola con grande facilità, anche a causa delle temperature elevate del periodo estivo nonché dell'esposizione prolungata al sole.

Oltre a ciò è un fungo ben noto ai micofagi per l'estrema facilità con cui viene attaccato dalle larve.



Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

4-20 cm, convesso, quasi appianato, di colore nocciola brunastro uniforme, si screpola facilmente a causa del caldo secco e del vento; cuticola asciutta, opaca e vellutata.

Poro (micologia)Pori

Pori piuttosto piccoli, inizialmente bianchi, quindi giallini, infine giallo-verdastri con l'invecchiamento.

Tubulo (micologia)Tubuli

Lunghi, sottili, bianchi poi tendenti al giallastro.

Gambo (micologia)Gambo

8-15 cm x 2-5 cm. Robusto, di forma cilindrica regolare, ingrossato alla base. Biancastro, ricoperto completamente da un reticolo brunastro in rilievo.

Carne (micologia)Carne

Bianca, immutabile, tendente al giallo, piuttosto molle al tocco.

- **Odore:** fungino.
- **Sapore:** dolce.

Spora (micologia)Spore

Di colore scuro, tendenti all'olivastro, ellissoidali-fusiforimi, 12-16 x 4,5-5,5 µm.

Habitat

Cresce soprattutto in estate nei boschi caldi di latifolia (soprattutto castagno, querce); abbastanza comune e molto ricercato.

Commestibilità

Ottima.



Frequentemente confuso con altri boleti del gruppo dei [porcini](#).

Note

È un fungo spesso attaccato dalle larve, numerose nel periodo stagionale in cui cresce.

Etimologia

Dal [latino](#) *aestivalis*, estivo, per il periodo di maturazione.

Specie simili

- In alcune sue forme può essere confuso con [Boletus edulis](#) da cui si distingue per la cuticola del cappello finemente vellutata, dal colore uniforme e quasi sempre screpolata; più difficile confonderlo con [Boletus aereus](#).
- [Tylopilus felleus](#) (immangiabile per via del sapore amarissimo) che però presenta pori di colore rosa.

Sinonimi

- *Boletus reticulatus*, Schaeff.
- *Boletus edulis f. reticulatus*, (Schaeff.) Vassilkov
- *Boletus edulis subsp. reticulatus*, (Schaeff.) Konrad & Maubl.
- *Tubiporus aestivalis*, Paulet (Traité sur les Champignons Comestibles, Paris, 1793)

Nomi comuni

- [\(FR\)](#) Bolet cèpe d'été
- Ceppatello
- Estatino
- Fungo bianco
- Porcino estivo
- Stataiolo

-
- [Wikimedia Commons](#) contiene file multimediali su [Boletus aestivalis](#)



Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili - commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortali](#) | [Famiglie](#)

Boletus edulis

Boletus edulis



Boletus edulis

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	<u>Fungi</u>
<u>Divisione:</u>	<u>Basidiomycota</u>
<u>Classe:</u>	<u>Basidiomycetes</u>
<u>Ordine:</u>	<u>Boletales</u>
<u>Famiglia:</u>	<u>Boletaceae</u>
<u>Genere:</u>	<u><i>Boletus</i></u>
<u>Specie:</u>	<u><i>B. edulis</i></u>

Nomenclatura binomiale

Boletus edulis
Bull., 1782

Caratteristiche morfologiche *Boletus edulis*



Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Boletus edulis **Bull.**, *Herbier de la France* 2: tab. 60 (1782).

Il *Boletus edulis*, volgarmente indicato come **porcino**, è un fungo edule della famiglia delle [Boletaceae](#) ed è la specie più conosciuta della sezione *Edules*.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

10-20 fino a 30 cm di diametro, dapprima emisferico, irregolarmente lobato, talvolta poco sviluppato rispetto al gambo, poi piano piano-convesso, regolare.

Cuticola

separabile solo a lembi, liscia o rugosa, viscida e lucida con tempo umido, di colore variabile dal giallo-marrone chiaro all'ocraceo o castano bianco o bianco-gallinaccio, che volge al giallo verdiccio o verdastro a maturità.

Poro (micologia)Pori

Piccoli, rotondi e concolori ai tubuli.

Tubulo (micologia)Tubuli

Lunghi fino a 30 mm, molli, facilmente separabili dal cappello, liberi o arrotondati al gambo, bianchi, poi giallastri e infine verdastri.

Gambo (micologia)Gambo

15 x 10 cm, robusto, obeso, da gibboso a cilindrico, più attenuato all'apice, compatto, di colore biancastro o nocciola chiaro, con reticolo a maglie fini e oblunghe nel senso dell'asse, concolre al fondo.

Carne (micologia)Carne

Bianca ed immutabile sia quella del cappello che quella del gambo; soda negli esemplari giovani, floscia e spugnosa nei vecchi, con sfumature bruno-violacee sotto la cuticola del cappello.

- **Odore**: grato.
- **Sapore**: dolce, aromatico.

Microscopio (strumento ottico)Microscopia

Spore

14-17 x 4,5-5,5 µm, fusiformi, lisce, bruno-oliva in massa.

Basidi

bi- e tetrasporici.

Habitat

Cresce nelle brughiere e nei boschi di querce, di castagni, di faggi e di conifere, durante i mesi caldi dell'estate fino all'autunno inoltrato.

Commestibilità

Eccellente.



Ottima la resa anche quando viene *essiccato* (è ben nota la sua commercializzazione ridotto in polvere o in frammenti secchi).

Note

La sua produzione varia in relazione all'andamento stagionale: è contraria alla siccità, alle basse temperature. Secondo alcuni il porcino di castagno è di migliore qualità, secondo altri invece è quello di abete, ancora per altri è quello di faggio.

Etimologia

Dal latino *edulis*, commestibile, per la squisita edibilità della sua carne.

Specie simili

- [Boletus aereus](#), ottimo commestibile, presenta il cappello più accentato di un color bronzo scuro.
- [Tylopilus felleus](#), non commestibile, presenta il cappello giallastro, l'imenoforo rosato e un reticolo ben evidente sul gambo. Non commestibile per il sapore molto amaro.

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Boletus solidus* Sowerby, Coloured figures of English Fungi or Mushrooms (London) 3: tab. 419 (1809)
- *Dictyopus edulis* (Bull.) Forq., (1890) [1889]
- *Leccinum edule* (Bull.) Gray, A Natural Arrangement of British Plants (London) 1: 647 (1821)

Nomi comuni

- Funzo de castagna, Funzo neigro, Servajlo ([Liguria](#))
- Biancon, Brisott, Cappellet, Ferré levrin, Fonz ferré, Légorzéla, Legorsela, Nonna, Nÿna, Vairoi, Nivariö ([Lombardia](#))
- Anvrioei, Bolé caréi, Bolé porcín, Funs capelet ([Piemonte](#))
- Ceppatello, Ghezza, Moreccio, Moccione ([Toscana](#))
- Boleo, Brisa, Brisot, Carpanote, Pressanella, Sbrisa ([Veneto](#))
- Copín, Cupít ([canton Ticino](#))
- [Porcino](#)
- Fiorone (Valle d'Aosta)

Bibliografia

[Boletus edulis](#). in www.IndexFungorum.org ([CABI Bioscience Databases](#))

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili - commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#)i | [Famiglie](#)

Boletus erythropus

Boletus erythropus



Boletus erythropus

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	Fungi
<u>Divisione:</u>	Basidiomycota
<u>Classe:</u>	Basidiomycetes
<u>Ordine:</u>	Boletales
<u>Famiglia:</u>	Boletaceae
<u>Genere:</u>	Boletus
<u>Specie:</u>	<i>B. erythropus</i>

Nomenclatura binomiale

Boletus erythropus
[Person](#)

Caratteristiche morfologiche
Boletus erythropus



Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Boletus erythropus **Pers.**, *Observationes mycologicae* (Lipsiae) 1: 23 (1796).

Il **Boletus erythropus** è uno splendido boleto



dai colori sgargianti che spesso viene scambiato dai più inesperti per un [Boletus satanas](#). La carne è molto compatta e vira rapidamente al verde-azzurro.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Diametro fino a 20 cm, occasionalmente fino a 30 cm, prima emisferico, poi convesso per poi diventare appianato, con cuticola opaca, leggermente vischiosa con il tempo piovoso, carnoso, sodo, colore bruno, rosso, di solito uniforme, con velature olivastre, talvolta bruno seppia, con margine prima involuto, poi regolare.

Gambo (micologia)Gambo

Bulboso, corto, carnoso, robusto, prima panciuto allo stato giovanile, poi, più tardi, cilindrico, ingrossato alla base, colore di fondo sul giallo arancio, caratterizzato da granulazioni sul rosso scuro, più scuro alla base dove assume una colorazione rosastro-bruna o bruno-olivastra.

Tubulo (micologia)Tubuli

Abbastanza lunghi, non aderenti, completamente liberi al gambo, gialli, alla sezione blu verdastri, sottili.

Poro (micologia)Pori

Piccoli e rotondi, prima giallastri, poi rosso-arancio, viranti rapidamente al blu se toccati.

Spora (micologia)Spore

12-17 x 5-7 µm, fusiformi, lisce, bruno-olivastre in massa, giallastre

Carne (micologia)Carne

Soda, compatta, di colore giallo limone, al taglio diventa subito verde azzurro (3-4 secondi), poi si scurisce lentamente diventando grigio verdastra, all'estremità assume una colorazione vinosa.

- **Odore:** leggermente fruttato; forte alla cottura, come di "carciofi".
- **Sapore:** gradevole e di ottima resa, data la consistenza della carne. A volte sa un po' di "melanzane a funghetto".

Habitat

Fungo simbiote, piuttosto comune, fruttifica da maggio ad ottobre sotto [latifoglie](#) e [conifere](#) in zone collinari e montuose, raramente in pianura.

A volte gregario. Cresce con particolare proliferazione sull' Etna e rappresenta nelle antiche tradizioni culinarie locali etnee un'ottima pietanza dopo le adeguate procedure di cottura.

Commestibilità

Ottima, ma richiede cottura prolungata.



In esso è presente una tossina termolabile, inattivata intorno ai 70 °C, che ne impedisce il consumo crudo. Se non cotto adeguatamente può causare gastroenteriti di lieve entità unitamente a brevi ma pur sempre fastidiosi episodi di diarrea, nausea e vomito.

Preparazione

Il fungo va cotto a lungo. A tal proposito ci sono diversi metodi:

- Il più comune è quello di cuocere i funghi a pezzi o a fette per 10 o 20 minuti direttamente nel modo voluto.
- Il più prudente prevede, prima della cottura voluta, una prebollitura a pezzi per 30 minuti, buttando via l'acqua di cottura.

In ragione della sensibilità individuale e della concentrazione di tossina, variabile con la zona di raccolta, non è possibile specificare un metodo univoco. In assenza di consolidate abitudini personali, familiari o locali, si raccomanda prudenza.

Etimologia

Dal [greco](#) *eruthrós* (ἐρυθρός) = rosso e *poús* (πούς) = piede, cioè dal "piede rosso".

Specie simili

Può essere confuso altri boleti a pori rossi:

- [Boletus luridus](#), che però ha un reticolo evidente sul gambo e la carne aranciata all'attaccatura dei tubuli
- [Boletus queletii](#) che però possiede il gambo rosso soltanto alla base ed è privo di punteggiatura o reticolo
- [Boletus satanas](#) che tuttavia possiede il cappello biancastro e mai bruno, il gambo obeso e reticolato, e la carne che vira più lentamente, prima al blu e poi al grigio
- [Boletus rhodopurpureus](#) che ha però il gambo reticolato e la testa virante al tocco
- [Boletus dupainii](#) che ha invece il cappello colore rosso sangue, brillante come se fosse laccato

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Tubiporus erythropus* (Fr.) Maire, (1937)

Nomi comuni

- [\(DE\)](#) Flockenstieliger Hexenröhrling
- [\(FR\)](#) Bolet à pied rouge
- [\(SV\)](#) Blodsopp
- Piede rosso, ferrè
- Féré, Faré o Fré (dialettale - Piemonte)

Bibliografia

Boletus erythropus. in www.IndexFungorum.org ([CABI Bioscience Databases](#))

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#) | [Famiglie](#)

Boletus pinophilus

Boletus pinophilus



Boletus pinophilus

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	<u>Fungi</u>
<u>Divisione:</u>	<u>Basidiomycota</u>
<u>Classe:</u>	<u>Basidiomycetes</u>
<u>Ordine:</u>	<u>Boletales</u>
<u>Famiglia:</u>	<u>Boletaceae</u>
<u>Genere:</u>	<u><i>Boletus</i></u>
<u>Specie:</u>	<i>B. pinophilus</i>

Nomenclatura binomiale

Boletus pinophilus

Pilát & Dermek

Sinonimi

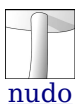
Boletus pinicola Vittad.

Nomi comuni

Boleto pinicola, Porcino rosso, Cozza'e pinu

Caratteristiche morfologiche

Boletus pinophilus



[virante](#)

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Boletus pinophilus [Pilát](#) & [Dermek](#)

Il **Boletus pinophilus** è un fungo della famiglia delle [Boletaceae](#), tra i migliori, che appare già in primavera, anche se a detta di alcuni è il meno pregiato fra i "porcini".

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Diametro 4-20 cm, carnoso, convesso, poi espanso; rosso-bruno o color castagno; prima untuoso e liscio, poi leggermente vellutato.

Poro (micologia)Pori

Piccoli, bianchi, poi gialli od olivastri.

Tubulo (micologia)Tubuli

Immutabili, adnati al gambo, di color giallo.

Gambo (micologia)Gambo

5-10 x 3-6 cm, robusto, spesso panciuto, con superficie asciutta, coperta da un fine reticolo rossiccio ben evidente almeno nella parte alta; colore biancastro oppure sfumato in modo più o meno marcato di marrone, con tonalità che richiamano quelle del cappello.

Carne (micologia)Carne

Biancastra, non del tutto immutabile, perché vira nel vinoso-scuro sotto la cuticola del cappello.

- **Odore**: fungino oppure di muschio, molto gradevole.
- **Sapore**: dolce, come di nocciole.

Spora (micologia)Spore

12,5-18,0 x 4,0-5,0 µm, sub-fusiformi, olivastro o bruno tabacco in massa, con numerosi vacuoli.

Habitat

Fungo simbiote, fruttifica dalla primavera all'autunno, sia sotto conifere che sotto latifoglie.

In Italia è possibile reperirlo prevalentemente nel Meridione, come in [Sila](#) ed Aspromonte.

Commestibilità

Eccellente, nonostante il sapore poco aromatico rispetto ad altre specie di [porcini](#). Tuttavia in alcune zone è considerato migliore del [Boletus edulis](#).

Etimologia

Dal [latino](#) *pinus* = pino e *phileo* = amo, amante dei pini, per il suo presunto habitat.

Sinonimi


- *Boletus aestivalis* var. *pinicola* (Vittad.) Sacc., Sylloge fungorum (Abellini) 19: 154 (1910)
- *Boletus edulis* f. *pinicola* (Vittad.) Vassilkov, C. R. Soc. Phys. Hist. nat. Geneve: 14 (1966)
- *Boletus edulis* var. *pinicola* Vittad.
- *Boletus pinicola* (Vittad.) A. Venturi, (1863)

Nomi comuni

- Brisa mora.
- Pinofilo.
- Porcino dei pini.

- Porcino rosso.

Altri progetti

- [Wikimedia Commons](#) contiene file multimediali su **[Boletus pinophilus](#)** 

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#) | [Famiglie](#)

Boletus rhodopurpureus

Boletus rhodopurpureus



Boletus rhodopurpureus

Classificazione scientifica

Regno:

[Fungi](#)

Divisione:

[Basidiomycota](#)

Classe:

[Basidiomycetes](#)

Ordine: [Boletales](#)
Famiglia: [Boletaceae](#)
Genere: [Boletus](#)
Specie: *B. rhodopurpureus*

Nomenclatura binomiale

Boletus rhodopurpureus

Nomi comuni

Boleto porporino

Caratteristiche morfologiche

Boletus rhodopurpureus



[cappello
semisferico](#)



[imenio
pori](#)



[no](#)



[sporata
oliva](#)



[nudo](#)



[carne
virante](#)



[micorrizico](#)



[velenoso](#)

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Boletus rhodopurpureus **Smotl.**, Mykologický Sborník 29(1-3): 31 (1952)

Il **Boletus rhodopurpureus** presenta una grossa variabilità cromatica per la quale sono state individuate nel tempo varietà e addirittura specie affini.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

10-25 cm, carnoso, sodo; emisferico, poi convesso; leggermente tomentoso, talvolta fessurato al centro; color rosso-scuro, facilmente cambia colore verso il blu al tocco.

Tubulo (micologia)Tubuli

Fino a 2,5 cm, liberi o leggermente arrotondati al gambo; giallo-limone, poi giallo-verdastri, che virano nel blu se sfregati.

Poro (micologia)Pori

Piccoli, rotondi e leggermente angolosi; color arancione, poi rosso scuro, viranti nel blu al tocco.

Gambo (micologia)Gambo

8-16 x 4-8 cm, tozzo, cilindrico, allargato alla base, da giallo a rosso-arancio, ricoperto da un fitto reticolo rosso.

Carne (micologia)Carne

Spessa, soda, giallo-limone con sfumature giallo-verdastre; al taglio vira rapidamente nel blu.

- **Odore:** di frutta.
- **Sapore:** dolciastro ed acidulo.

Spora (micologia)Spore

Sub-fusiformi, bruno-oliva in massa.

Habitat

Cresce su terreno calcareo, sotto boschi di latifoglie o misti, in estate-autunno.

Commestibilità

Provoca sindrome gastrointestinale. Molto tossico da crudo, in alcune regioni viene considerato commestibile dopo ripetuti lavaggi e prolungate bolliture. Tuttavia la sua tossicità, per quanto diminuita, è accertata anche dopo lunghe precotture, per cui è un fungo assolutamente da evitare.

Etimologia

Dal [latino](#) *purpureus* = purpureo, per il colore rosso del cappello e dei pori.

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Boletus purpureus* sensu NCL (1960), auct. brit.; fide Checklist of Basidiomycota of Great Britain and Ireland (2005)
- *Boletus rhodopurpureus* f. *xanthopurpureus* Smotl., Mykologický Sborník 29(1-3): 31 (1952)
- *Boletus xanthopurpureus* (Smotl.) Hlaváček, Mykologický Sborník 63(5): 132 (1986)

Specie simili

- [Boletus satanas](#) (velenoso) che ha però il gambo con un reticolo meno fitto.

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#) | [Famiglie](#)

Calocybe gambosa

Calocybe gambosa



Calocybe gambosa

Classificazione scientifica

Regno:

Fungi

Divisione:

Basidiomycota

Classe:

Basidiomycetes

Ordine:

Agaricales

Famiglia:

Tricholomataceae

Genere:

Calocybe

Specie:

C. gambosa

Nomenclatura binomiale

Calocybe gambosa
(Fr.) Donk, 1962

Sinonimi

Tricholoma georgii

(L.) Quél. (1872)

Caratteristiche morfologiche

Tricholoma georgii



cappello
convesso



imenio
lamelle



sinuate



sporata
bianca



nudo



carne
immutabile



saprofita



commestibile

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Calocybe gambosa (**Fr.**) **Donk**, *Nova Hedwigia*, Beih. 5: 43 (1962).

Il **Calocybe gambosa**, già *Tricholoma georgii*,



chiamato comunemente **Prugnolo**, matura secondo la tradizione popolare il 23 aprile, giorno della ricorrenza di S. Giorgio, ma ovviamente può anticipare o posticipare la sua comparsa anche di alcune settimane a seconda dell'altitudine o dell'andamento stagionale.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Nella prima fase dello sviluppo, il cappello sembra intimamente saldato al gambo e di forma rotondeggiante, poi prende forma emisferica, convessa pianeggiante, infine quasi piana; è tipicamente bianco, ma si possono trovare esemplari di color nocciola chiaro, simile alla crosta di pane, liscio, con il margine involuto; diametro 5-10 cm con cuticola facilmente staccabile.

Lamella (micologia)Lamelle

Smarginate al gambo oppure sinuoso-uncinate, fitte, intercalate da lamellule, di colore bianco tendenti al crema negli esemplari adulti, con filo irregolare.

Gambo (micologia)Gambo

Sodo, massiccio, talvolta tozzo, assottigliato alla base, misura da 3-8 x 1-3 cm.

Microscopio (strumento ottico)Microscopia

Spore: bianche in massa, lisce, ovato-ellittiche, 4-6 x 3-4 µm.

Basidi: clavati, tetrasporici, con giunti a fibbia 17-22 x 4-5 µm.

Carne (micologia)Carne

Molto soda e compatta, bianca.

- **Odore**: molto grato, di farina lievitata.
- **Sapore**: analogo.

Habitat

È un fungo saprofita, cresce in primavera, da aprile a maggio, nei prati o ai margini del bosco, spesso in cerchi. Lo si trova di sovente tra i cespugli di piante spinose come il biancospino (*Crataegus monogyna*), la rosa canina, il ginepro e il prugnolo (*Prunus spinosa*) da cui deriva il nome volgare *Prugnolo* oppure *Spinarolo*.

Commestibilità



In alcune regioni è considerato un fungo **eccellente**, fra i più saporiti e gustosi e per questo motivo molto ricercato. Ma questa valutazione non è da tutti riconosciuta.

Note

br/> La cosa certa è che in alcune zone d'Italia si celebrano delle "sagre" appositamente dedicate a questo fungo primaverile; in coincidenza di tali manifestazioni lo stesso viene cercato con una passione eguagliata solo da quella dei più blasonati [porcini](#).

Specie a rischio



In alcune zone d'Italia la sua presenza è stata gravemente ridotta a causa della raccolta troppo intensiva e dalle metodiche spesso distruttive. Anche nelle zone dove è reperibile, sta diventando sempre più raro.

Infatti, dato che spesso questa specie cresce sotto cespugli o pruni selvatici (spinosi), i cercatori senza scrupoli sono soliti aiutarsi con utensili simili a "rastrelli"; purtroppo, operando in tal modo, non solo raccolgono i carpofori ma finiscono inevitabilmente per distruggere le micorrize presenti nel terreno. Oltre a ciò troppo spesso vengono raccolti esemplari troppo giovani e quindi la sporulazione non può avere luogo.

Per i motivi sopra citati la specie in questione deve essere considerata in pericolo: pertanto se ne sconsiglia la raccolta oppure si raccomanda di prelevarne pochi carpofori e con l'ausilio dell'apposito coltello da cercatori di funghi.

Note

- La legge italiana vieta la raccolta di questa specie per gli esemplari aventi il diametro del cappello inferiore ai 2 cm; la raccolta giornaliera è limitata ad 1 kg a persona, anche se quantitativi inferiori sarebbero opportuni per tutelarla maggiormente.

- Nelle [Marche](#), la legge regionale n° 34 del 6 ottobre 1987, all' art. 6 recita quanto segue:

"Nella raccolta dei funghi è vietato l'uso di rastrelli, uncini ed altri mezzi che possono danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino e l'apparato radicale della vegetazione."

Specie simili

- [Inocybe patouillardi](#) (velenoso)

Nomi comuni

- Fungo di San Giorgio
- Fungo della Saetta
- Maggengo
- Maggiolino
- Prugnolo
- Spinerolo
- Spignolo / Spignolone
- Virno
- Masin (Liguria di ponente)

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus albellus* DC., Fl. Fr. 5 (1815)
- *Agaricus aromaticus* Roques
- *Agaricus gambosus* Fr., Systema mycologicum (Lundae) 1: 50 (1821)
- *Agaricus georgii* L., Species Plantarum 2 (1753)
- *Calocybe georgii* var. *aromatica* (Roques) Pilát, Česká Mykol. 19: 215 (1965)
- *Calocybe georgii* var. *gambosa* (Fr.) Kalamees, Z. Mykol. 60(2): 360 (1994)
- *Lyophyllum gambosum* (Fr.) Singer, Annales Mycologici 41: 96 (1943)
- *Tricholoma gambosum* (Fr.) Gillet, Führer Pilzk.: 131 (1871)
- *Tricholoma georgii* (L.) Quél., Mém. Soc. Émul. Montbéliard, Sér. 2 5: 44 (1872)

Bibliografia

[Calocybe gambosa](#). in www.IndexFungorum.org ([CABI Bioscience Databases](#))

Collegamenti esterni

- [Scheda su Agraria.org](#)
- [Foto della Calocybe gambosa](#)

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili - commestibili con riserva - non commestibili - velenosi - mortali](#) | [Famiglie](#)

Clitopilus prunulus

Clitopilus prunulus



Clitopilus prunulus

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	Fungi
<u>Divisione:</u>	Basidiomycota
<u>Classe:</u>	Basidiomycetes
<u>Ordine:</u>	Agaricales
<u>Famiglia:</u>	Entolomataceae
<u>Genere:</u>	Clitopilus
<u>Specie:</u>	<i>C. prunulus</i>

Nomenclatura binomiale

Clitopilus prunulus

(Scop.) P. Kumm., 1871

Nomi comuni

Fungo spia, Prugnolo bastardo

Caratteristiche morfologiche

Clitopilus prunulus



cappello
convesso



imenio
lamelle



decorrenti



sporata
rosa



nudo



carne
immutabile



micorrizico



commestibile

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Clitopilus prunulus (**Scop.**) **P. Kumm.**, Führer für Pilzfreunde (Zwickau): 23, 96 (1871)

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

2-8 cm, bianco grigiastro generalmente opaco (raramente satinato), convesso, poi irregolarmente appianato, con il margine involuto.

Lamella (micologia)Lamelle

Strette e decorrenti sul gambo, bianche da giovani, tendenti al rosa con la maturità.

Gambo (micologia)Gambo

3-4 cm x 0,6-1,4 cm, pieno, spesso eccentrico, bianco pruinoso.

Carne (micologia)Carne

Bianca, molle e friabile assai fragile.

- **Odore**: molto grato, di farina fresca o pasta di pane.
- **Sapore**: analogo.

Spora (micologia)Spore

Rosa-giallastre, in massa, 9-11 x 5,5-6,0 µm, fusiformi, con costolature longitudinali.

Habitat

Simbionte, cresce nei prati e nei boschi di aghifoglie e latifoglie, dall'estate all'autunno; spesso lo si trova vicino al *Boletus edulis*, e per questo in molte regioni viene chiamato «spia del porcino».

Commestibilità



Eccellente. Possiede un sapore molto delicato.

Etimologia

- Dal greco *klitòs* (κλιτός) = pendio e *pìlos* (πίλος) = cappello, cioè con il cappello inclinato.
- Dal latino *prunus* = prugno, per il suo presunto habitat.

Specie simili

Attenzione!

- Può essere facilmente confuso con le [Clitocybe](#) bianche tossiche (a sindrome neurotropica) che tuttavia hanno carne consistente ed elastica - mentre quella del *C. prunulus* è tipicamente friabile, odore sgradevole di [farina](#) ammuffita e lamelle bianche.
- Può confondersi anche con l'assai tossico [Entoloma sinuatum](#), dal quale differisce nettamente per la consistenza fragile anziché fibrosa, per l'odore e per il portamento decisamente tozzo e non generalmente maestoso come nell'*E. sinuatum*.

Nomi comuni

- Prugnolo
- Prugnolo Bastardo
- Fungo spia (in quanto condivide l'habitat del [Boletus edulis](#) e ne anticipa di qualche giorno l'apparizione).
- Spia del porcino
- Spion de le brise
- Grumato
- Grumato grigio

Sinonimi e binomi obsoleti

- Agaricus orcella* Bull., *Herbier de la France*: tab. 591 (1793)
- Agaricus prunulus* Scop., *Fl. carniol.*, Edn 2 (Vienna) 2: 437 (1772)
- Clitopilus orcella* (Bull.) P. Kumm., *Führer Pilzk.*: 97 (1871)
- Paxillopsis prunulus* (Scop.) J.E. Lange, *Fl. Agaric. Danic.* 5: 6 (1940)
- Pleuropus orcellus* (Bull.) Gray, *A Natural Arrangement of British Plants* (London) 1: 615 (1821)

Bibliografia

[Clitopilus prunulus](#). in www.IndexFungorum.org ([CABI Bioscience Databases](#))

Altri progetti

- [Wikimedia Commons](#)** contiene file multimediali su **[Clitopilus prunulus](#)**

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#)i | [Famiglie](#)

Craterellus cornucopioides

Craterellus cornucopioides



Craterellus cornucopioides

[Classificazione scientifica](#)

[Regno:](#)

[Fungi](#)

[Divisione:](#)

[Basidiomycota](#)

[Classe:](#)

[Basidiomycetes](#)

[Ordine:](#)

[Cantharellales](#)

Famiglia:

Cantharellaceae

Genere:

Craterellus

Specie:

C. cornucopioides

Nomenclatura binomiale

Craterellus cornucopioides

L., 1825

Nomi comuni

Trombetta dei morti

Caratteristiche morfologiche

Craterellus cornucopioides



cappello
ondulato



imenioliscio



no



sporata
bianca



nudo



carne
immutabile



saprofita



commestibile

Leggere le avvertenze prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il Progetto Funghi

Craterellus cornucopioides **(L.) Pers.**, Mycol. eur. (Erlanga) 2: 5 (1825)

Il **Craterellus cornucopioides** è un [fungo](#)



molto ricercato dagli estimatori che lo usano spesso, essiccato e polverizzato, come condimento. Viene chiamato "trombetta dei morti", non tanto per il colore scuro, ma perché spunta intorno al [2 novembre](#), giorno della [Commemorazione dei Defunti](#).

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

2÷8 [cm](#) x 8÷10 cm a forma di [tromba](#), interamente cavo sino alla base del [gambo](#). Colore da bruno grigiastro, con tempo secco, a nero brillante, con tempo umido.

Imenio (micologia)Imenio

Liscio negli esemplari giovani, poi progressivamente rugoso, venoso a maturità; solitamente di colore grigio cenere o bluastro secondo il grado di maturità.

Gambo (micologia)Gambo

Imbutiforme, cavo, costituito solamente dallo strato corticale che sostiene l'intero [carpoforo](#), [elastico](#), floscio, irregolare nella forma.

Carne (micologia)Carne

Inizialmente grigia, poi subito nera, scarsa, sottile ed elastica, [papiracea](#).

• **Odore**: gradevole, fruttato come di [prugne](#); molto più intenso se il fungo viene essiccato e pertanto non annusare troppo a lungo in quanto può risultare fastidioso.

• **Sapore**: molto caratteristico, eccellente, dolce con retrogusto [aromatico](#) che ricorda il [tartufo](#); leggermente astringente.

Spora (micologia)Spore

9÷11 x 5÷6 µm, ellittiche, lisce, guttulate, ialine (trasparenti), non [amiloidi](#), bianche in massa.

Habitat

Cresce in [autunno](#), gregario, a gruppi talvolta molto numerosi, in terreni umidi e boschi di [latifoglie](#), spesso vicino a ceppaglie marcescenti, sotto [fogliame](#) in [decomposizione](#), lungo piccoli corsi d'acqua o fossati.

Commestibilità

Eccellente in cucina in tutti i misti, è più che ottimo nei [risotti](#) e con la selvaggina; si presta all'essiccazione per la preparazione della **polvere di fungo** (ma non rende molto), che viene utilizzata come prelibato condimento; come già detto, il sapore e l'odore ricordano il [tartufo](#).

Sicuramente uno dei funghi più prelibati al mondo, anche se non da tutti apprezzato per il sapore fortemente aromatizzato; comunque non è un fungo molto conosciuto.

Etimologia

Dal [latino](#) [cornucopia](#) = corno dell'abbondanza, per la sua forma.

Si può confondere con

Il *C. cornucopioides* è un fungo, per le sue caratteristiche morfologiche, poco confondibile, si può tuttavia confondere con il [Cantharellus cinereus](#), anch'esso commestibile, di colore grigio, con la carne più soda e, cosa molto importante, con il gambo pieno e non "cavo" come nella "[cornucopia](#)".

Nomi comuni

- Cornucopia, Corno dell'abbondanza
- Trombetta dei morti

Sinonimi e binomi obsoleti

- Agaricus cinereus* Batsch

- *Cantharellus cornucopioides* (L.) Fr., Systema mycologicum (Lundae) 1: 321 (1821)
- *Craterella nigrescens* Pers.
- *Craterellus ochrosporus* Burt, Ann. Mo. bot. Gdn 1: 334 (1914)
- *Helvella punctata* Jul. Schäff.
- *Merulius cornucopioides* (L.) With., Bot. Arr. Brit. Pl., Edn 2 3: 281 (1792)
- *Merulius cornucopioides* (L.) Pers., Synopsis Methodica Fungorum (Göttingen): 491 (1801)
- *Merulius pezizoides* J.F. Gmel.
- *Merulius purpureus* With., Bot. Arr. Brit. Pl., Edn 2 3: 280 (1792)
- *Pezicula cornucopioides* (L.) Paulet
- *Peziza cornucopioides* L., Species Plantarum: 1181 (1753)
- *Pleurotus cornucopioides* (Pers.) Gillet, Hyménomycètes (Alençon): 345 (1876)
- *Sterbeekia cornucopioides* (L.) Dumort

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#)
 | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili - commestibili con riserva - non commestibili - velenosi - mortali](#) | [Famiglie](#)

Hypholoma fasciculare

Hypholoma fasciculare



Hypholoma fasciculare

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	<u>Fungi</u>
<u>Divisione:</u>	<u>Basidiomycota</u>
<u>Classe:</u>	<u>Basidiomycetes</u>
<u>Ordine:</u>	<u>Agaricales</u>
<u>Famiglia:</u>	<u>Strophariaceae</u>
<u>Genere:</u>	<u>Hypholoma</u>
<u>Specie:</u>	<i>H. fasciculare</i>

Nomenclatura binomiale

Hypholoma fasciculare
(Huds.) P. Kumm., 1871

Caratteristiche morfologiche *Hypholoma fasciculare*





[cortina](#)



[carne
immutabile](#)



[saprofita](#)



[velenoso](#)

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Hypholoma fasciculare (Huds.) P. Kumm., Führer für Pilzfreunde (Zwickau):
21, 72 (1871)

L' **Hypholoma fasciculare** è la specie che più



facilmente viene scambiata, per qualche somiglianza e per il modo di crescita, con il **Chiodino buono** (*Armillaria mellea*), da cui deriva il nome di **Falso chiodino**. A volte è stato addirittura confuso dai cercatori più inesperti con il ben noto [pioppino](#).

È un fungo che molti testi considerano semplicemente tossico mentre va invece ricordato che in passato (ed anche di recente), a causa del suo consumo, si sono verificati diversi avvelenamenti gravissimi con sindrome di tipo parafalloideo, talvolta anche con esito mortale!

L'accorgimento principale per evitare confusioni improbabili ma possibili è quello dell'assaggio, in quanto trattasi di specie dalla carne di sapore molto amaro. Bisogna comunque prestare molta attenzione al sapore in quanto l'acredine di questo fungo varia sensibilmente a seconda delle zone di crescita.

Per i motivi sopra indicati, si raccomanda la massima prudenza.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

3-7 cm, carnoso, emisferico, poi campanulato, poco umbonato al centro, di colore giallo-solfino, rugginoso al centro. Margine sottile, spesso sfrangiato.

Lamella (micologia)Lamelle

Raggiate, fitte, annesse al gambo, prima di colore giallo, poi verdognole e infine bruno-olivastre.

Gambo (micologia)Gambo

5-12 cm x 6-10 mm, cilindrico, cavo, lungo e sottile, di consistenza elastica, di colore giallo più scuro alla base, mancante di un vero anello, sostituito da filamenti detti velo o cortina, non sempre molto visibile.

Carne (micologia)Carne

Di colore giallo, talvolta carnicino.

- **Odore**: sgradevole.
- **Sapore**: spesso intensamente amaro, a volte amarognolo; in ogni caso sempre sgradevole.

Spora (micologia)Spore

Ellittiche, amigdaliformi, di colore viola-nerastre o bruno-porpora in massa, lisce, 6-7,5 x 4-4,5 µm.

Habitat

Si riproduce da aprile a novembre, un po' ovunque, in grandi cespi su tronchi o su ceppaie o su terreno vicino a vecchi alberi. Attacca sia legno morto ([saprofita](#)) che legno vivo ([parassita](#)), causando la [carie bianca](#) di radici e tronchi di latifoglie e di conifere.

Commestibilità

Velenosissimo se ingerito in quantità, provoca disturbi gastrointestinali spesso gravi ed **a volte anche la morte**.

Secondo la letteratura micologica causa intossicazioni da [sindrome parafalloidea](#).

Etimologia

- **Genere:** dal [greco](#) *hùfos* = tessuto, e *loma* = orlo, con l'orlo ornato di frange.
- **Specie:** dal [latino](#) *fasciculus* = fascetto, per il suo modo caratteristico di presentarsi cespitoso.

Si può confondere con

Si può confondere con:

- Alcune forme gialle di [Armillaria mellea](#) (ottimo commestibile), che ha lo stesso portamento cespitoso ma ha il cappello umbonato e di vario colore (dal giallo al bruno) ornato di squame, un anello evidente, la carne bianca anziché gialla, il gambo pieno invece che cavo ed esile ed infine le spore bianche in massa e non grigio-nerastre.
- Occasionalmente può essere confuso dai più inesperti con il [Gymnopilus penetrans](#) (non commestibile), fungo lignicolo di colore giallo piuttosto marcato e di sapore amaro.
- [Hypholoma sublateritium](#) (non commestibile), che ha però colori più vertenti al rosso mattone, carne giallastra ed amara e spore brune.
- [Hypholoma capnoides](#) (commestibile, non di pregio).
- [Kuehneromyces mutabilis](#) (buon commestibile), che però presenta il cappello liscio ed igrofano (muta il colore al variare delle condizioni di umidità), ha il gambo squamoso sotto l'anello e le lamelle e le spore di colore giallo-ocra.

Nota bene

È facile rendersi conto di un eventuale sbaglio in quanto, come già detto, l'*Hypholoma fasciculare*, a differenza di *Armillaria mellea* o *Hypholoma capnoides*, ha un sapore amaro.

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus fascicularis* Huds., Flora angl.: 615 (1778)
- *Agaricus sadleri* Berk. & Broome, Ann. Mag. nat. Hist., Ser. 5 3: 203 (1879)
- *Clitocybe sadleri* (Berk. & Broome) Sacc., Sylloge fungorum (Abellini) 5: 163 (1887)
- *Dryophila fascicularis* (Huds.) Quél., Flore mycologique de la France et des pays limitrophes (Paris) 1: 154 (1888)
- *Geophila fascicularis* (Huds.) Quél., Enchiridion Fungorum, in Europa Media Præsertim in Gallia Vigentium (Paris): 113 (1886)
- *Nematoloma fasciculare* (Huds.) P. Karst., Bidr. Känn. Finl. Nat. Folk 32: 496 (1880)

•*Pratella fascicularis* (Huds.) Gray, A Natural Arrangement of British Plants (London) 1: 627 (1821)

•*Psilocybe fasciculare* (Huds.) Kühner [as 'fascicularis'], Bulletin Mensuel de la Société Linnéenne de Lyon, Numéro Spécial 49: 899 (1980)

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili - commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#) | [Famiglie](#)

Lactarius deliciosus

Lactarius deliciosus



Lactarius deliciosus

Classificazione scientifica

Regno:

[Fungi](#)

Divisione:

[Basidiomycota](#)

Classe:

[Basidiomycetes](#)

Ordine:

[Russulales](#)

Famiglia: [Russulaceae](#)
Genere: [Lactarius](#)
Specie: *L. deliciosus*

Nomenclatura binomiale

Lactarius deliciosus
(L.) [Gray](#), 1821

Nomi comuni

Rosito (Parco della Sila - regione [Calabria](#))

Caratteristiche morfologiche *Lactarius deliciosus*


[cappello
umbellato](#)


[imenio
lamelle](#)


[decorrenti](#)


[sporata
bianca](#)


[nudo](#)


[carne
virante](#)


[micorrizico](#)


[commestibile](#)

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Lactarius deliciosus **(L.) Gray**, *A Natural Arrangement of British Plants*
(London) 1: 624 ([1821](#))

Il **Lactarius deliciosus** è un fungo



dall'elevato pregio alimentare; negli ultimi tempi si sta diffondendo anche nei ristoranti, anche se non ha ancora raggiunto una popolarità al pari di [porcini](#) e [finferli](#).

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Fino a 12 cm di diametro; convesso-piano, tomentoso o pruinoso, rosso-aranciato o carneo; poi imbutiforme, squamoso, con venature concentriche verdastre.

Lamella (micologia)Lamelle

Fitte, strette, ineguali, decorrenti sul gambo; colore arancione con riflessi rossastri, viranti leggermente nel verde alla rottura o al tocco.

Gambo (micologia)Gambo

3-6 x 1,5-2,5 cm, corto, cilindrico, attenuato in basso, presto cavo, con colore al cappello (color arancio pallido, con scrobicolature rosso-arancio).

Carne (micologia)Carne

Soda, più o meno spessa, forte fragile, rosea ma colorata rosso-carota sotto la cuticola, si colora verde all'aria.

- **Odore:** di frutta, gradevole.
- **Sapore:** dolciastro, lattice dolce con retrogusto un po' acre; leggermente pepato.

Lattice

Giallo, rossastro.

Spora (micologia)Spore

8-10 x 6-8 μm , leggermente ellissoidali, ornate da verruche unite in spesse creste, bianco-crema in massa.

Habitat

Cresce nei boschi di pino, in estate-autunno, su suoli acidi.

Commestibilità

Ottima.

Necessaria cottura. Molto ricercato ed apprezzato.

Etimologia

Dal [latino](#) *deliciosus* = delizioso, per via del suo sapore.

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus deliciosus* L., Species Plantarum 2: 1172 (1753)
- *Agaricus lactifluus* [var.] *deliciosus* (L.) Pers., Synopsis Methodica Fungorum (Göttingen) 1: 432 (1801)
- *Lactifluus deliciosus* (L.) Kuntze, Revis. gen. pl. (Leipzig) 2: 856 (1891)

Nomi comuni

- **(IT)** Sanguinaccio, Sanguinello, Rossella, Rosito (altopiano della [Sila - Calabria](#))
- Funzu de pin (= fungo di pino, [Liguria](#))
- Lardaru Sanguignu nel salento (Puglia)
- fungo dell'alpino (Trentino)
- Raviolonso (Isola di Pantelleria)

Specie simili

Può essere confuso con altri lattari come ad esempio:

- [*Lactarius deterrimus*](#)
- *Lactarius salmonicolor*
- [*Lactarius sanguifluus*](#)
- [*Lactarius vinosus*](#)

Bibliografia

[*Lactarius deliciosus*](#). in www.IndexFungorum.org ([CABI Bioscience Databases](#))

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



[**Portale di Micologia**](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#)
| [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortali](#) | [Famiglie](#)

Lepista flaccida

Lepista flaccida



Lepista flaccida

Classificazione scientifica

Regno:

Fungi

Divisione:

Basidiomycota

Classe:

Basidiomycetes

Ordine:

Agaricales

Famiglia:

Tricholomataceae

Genere:

Lepista

Specie:

L. flaccida

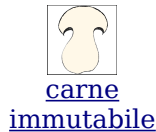
Nomenclatura binomiale

Lepista flaccida
(Sowerby) Pat., 1887

Sinonimi

Lepista gilva (Pers.) Pat.

Caratteristiche morfologiche *Lepista flaccida*



Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Lepista flaccida (**Sowerby**) **Pat.**, Hyménomycètes (Alençon): 96 (1887).

La **Lepista flaccida** è un fungo molto conosciuto e ricercato, tra i migliori nel suo genere.

Viene frequentemente confuso con la *Clitocybe gibba* (edule) che però è mediamente meno massiccia e possiede una carne più elastica.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Convesso, poi a forma di imbuto; color ocraceo-giallastro e rosato; liscio, serico; margine spesso solcato, sottile, involuto.

Lamella (micologia)Lamelle

Decorrenti, fitte, biancastre.

Gambo (micologia)Gambo

Slanciato, consistente, fibroso, un po' rigonfio alla base; concolore al cappello.

Carne (micologia)Carne

Biancastra o grigio-camoscio, molle; odore buono, sapore dolciastro.

Spora (micologia)Spore

Bianche in massa, a forma di seme d'arancia.

Habitat

Cresce gregario, in estate-autunno, nei boschi, specialmente di conifere.

Commestibilità

Buona. Si presta bene come condimento per sughi o contorni.

Etimologia

Dal [latino](#) *flaccidus* = flaccido.

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus flaccidus* Sowerby, Coloured Figures of English Fungi ... 2: tab. 185 (1799) [1798-99]
- *Agaricus gilvus* Pers., Synopsis Methodica Fungorum (Göttingen): 448 (1801)
- *Agaricus lentiginosus* Fr., Epicrisis systematis mycologici (Uppsala): 69 (1838)
- *Agaricus lobatus* Sowerby, Coloured Figures of English Fungi ... 2: tab. 186 (1799) [1798-99]
- *Agaricus splendens* Pers., Synopsis Methodica Fungorum (Göttingen): 452 (1801)
- *Clitocybe flaccida* (Sowerby) P. Kumm., Führer Pilzk.: 124 (1871)
- *Clitocybe flaccida* var. *lobata* (Sowerby) Romagn. & Bon, Documents Mycologiques 17(67): 11 (1987)
- *Clitocybe gilva* (Pers.) P. Kumm., Führer Pilzk.: 124 (1871)
- *Clitocybe infundibuliformis* sensu auct.; fide Checklist of Basidiomycota of Great Britain and Ireland (2005)
- *Clitocybe splendens* (Pers.) Gillet, Hyménomycètes (Alençon): 139 (1874)

- *Lepista flaccida* f. *gilva* (Pers.) Krieglst., Beiträge zur Kenntnis der Pilze Mitteleuropas 7: 71 (1991)
- *Lepista gilva* (Pers.) Pat.
- *Omphalia gilva* (Pers.) Gray, A Natural Arrangement of British Plants (London) 1: 612 (1821)
- *Omphalia lobata* (Sowerby) Gray, A Natural Arrangement of British Plants (London) 1: 612 (1821)
- *Paralepista gilva* (Pers.) Raithelh., Metrodiana 23(3): 117 (1993)

Specie simili

- Altre specie congeneri, in particolare [*Lepista inversa*](#).

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#)
| [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#)i | [Famiglie](#)

Lycoperdon perlatum

Lycoperdon perlatum



Lycoperdon perlatum

Classificazione scientifica

Regno:

Fungi

Divisione:

Basidiomycota

Classe:

Basidiomycetes

Ordine:

Lycoperdales

Famiglia:

Lycoperdaceae

Genere:

Lycoperdon

Specie:

L. perlatum

Nomenclatura binomiale

Lycoperdon perlatum

Pers., 1801

Nomi comuni

Vescia

Caratteristiche morfologiche

Lycoperdon perlatum



cappello
no



imenioliscio



no



sporata
marrone



nudo



carne
immutabile



saprofita



commestibile

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Lycoperdon perlatum **Pers.:** Pers. Synopsis Methodica Fungorum: 145 (1801).



Descrizione della specie

Carpoforo (micologia)Corpo fruttifero

Globoso con parte inferiore più stretta, quasi a formare una sorta di gambo; coperto da numerosi aculei staccabili con facilità, ruvido al tatto; da giovane bianco candido, poi biancastro, infine bruno /bruno-sporco.

Carne (micologia)Carne (gleba)

Color bianco candida da giovane, poi bruna ed alla fine nerastra; le spore vengono espulse, in età avanzata, attraverso un foro ubicato nella parte superiore del corpo fruttifero, quando la gleba diventa *pulverulenta*.

•**Odore**: generalmente leggero, fenolico. Quando viene manipolato sprigiona un forte odore di fenolo, specialmente quando la gleba è diventata scura oppure pulverulenta. Prestare attenzione a non annusare se il corpo fruttifero è rotto e la gleba è pulverulenta in quanto potrebbe essere inalata e creare fastidi.

•**Sapore**: leggero, dolce; migliore negli esemplari più grandi.

Spora (micologia)Spore

Lisce, rotonde, color marrone-oliva in massa, poi marrone.

Habitat

Cresce nei boschi in estate fino alla fine dell' autunno, in gruppi anche numerosi, su residui organici.

Commestibilità

Considerato da molti un mediocre commestibile, è invece un buon commestibile (non edule se la gleba non è bianca).

Per una resa migliore si consiglia di consumarlo "impanato" e fritto oppure alla piastra.

L'odore fenolico che possiede da crudo svanisce completamente dopo la cottura, che richiede pochissimo tempo.

Come tutte le "vesce", anche *L. perlatum* non va consumato troppo tempo dopo averlo raccolto, perché la gleba deperisce rapidamente e tende a diventare pulverulenta.

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Lycoperdon gemmatum* Batsch, Elench. fung. (Halle): 147 (1783)
- *Lycoperdon gemmatum* var. *perlatum* (Pers.) Fr., Systema mycologicum (Lundae) 3(1): 37 (1829)

Specie simili

- A volte può essere confuso con [Lycoperdon pyriforme](#) (commestibile se la gleba è bianca), che però non presenta aculei, bensì piccole granulosità. Inoltre il corpo fruttifero di quest'ultimo ha la forma di una *pera* rovesciata ed è color marrone.
- In rari casi può essere scambiato con alcune specie del genere [Scleroderma](#).
- I più inesperti potrebbero fatalmente scambiare con ovuli di specie mortali del genere [Amanita](#): in questo caso la raccomandazione è di sezionare il carpoforo per vedere se all'interno v'è una gleba indifferenziata oppure l'embrione di un cappello.

Galleria immagini

Polmonite allergica (o "Lycoperdonosi")

Chi soffre di [allergie](#) alle vie respiratorie deve fare attenzione, perché quando la gleba diventa pulverulenta, esercitando una pressione sul corpo fruttifero, questa viene espulsa sotto forma di getto polveroso facilmente inalabile.

La **lycoperdonosi** è una bronchioalveolite acuta su base allergica non dovuta a produzione di alcuna micotossina che può seguire ad un'inalazione di spore del genere *Lycoperdon*.

Nomi comuni

- [\(EN\)](#) Puffball
- Vescia
- Loffa
- Pettu de luvu ([Liguria](#). Letteralmente "flatulenza di lupo", per la nube pulverulenta che si sprigiona in seguito alla sollecitazione di esemplari di età avanzata)

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti

addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



Portale di Micologia | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili - commestibili con riserva - non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortali](#) | [Famiglie](#)

Macrolepiota procera

Macrolepiota procera



Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	Fungi
<u>Divisione:</u>	Basidiomycota
<u>Classe:</u>	Basidiomycetes
<u>Ordine:</u>	Agaricales
<u>Famiglia:</u>	Agaricaceae
<u>Genere:</u>	Macrolepiota

Specie:

M. procera

Nomenclatura binomiale

Macrolepiota procera
(Scop. Fr.) Singer, 1946

Caratteristiche morfologiche *Macrolepiota procera*



cappello
convesso



imenio
lamelle



libere



sporata
bianca



anello



carne
virante



micorrizico



commestibile con
riserva

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Macrolepiota procera (**Scop.**) **Singer**, Pap. Mich. Acad. Sci. 32: 141 (1948)
[1946]

La **Macrolepiota procera**, volgarmente conosciuta come **Mazza di tamburo**, **Puppola**, **Bubbola maggiore**, **Ombrellone** o **Parasole** è uno dei più vistosi e conosciuti ed apprezzati [funghi](#) commestibili.

La sua tossicità da cruda, caratteristica poco nota e comune ad altre specie congeneri, è causa di non infrequenti intossicazioni (vedasi le note sulla [commestibilità](#)).

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Inizialmente sferoidale, poi a sezione semi-ellittica ed a maturità piano. Dotato di [umbone](#) liscio al centro e quindi coperto di scaglie fioccosi e brunicce con caratteristica disposizione radiale, sempre più rade verso il margine che si presenta sfrangiato. La cuticola è color nocciola-biancastra, fibrillosa e setosa. Di dimensioni ragguardevoli che vanno dai 15 finanche ai 40 cm.

Lamella (micologia)Lamelle

Le lamelle sono fitte e di colore bianco, poi tendenti al color cipria e facilmente imbrunenti al tocco. Ventricose, ed alte, mostrano un evidente distacco dal gambo.

Gambo (micologia)Gambo

Il gambo è assai slanciato e sottile (20-45 cm x 10-20 mm), di diametro pressoché costante e normalmente diritto, fibroso, abbastanza duro nei giovani esemplari, farcito ed infine cavo. Bulboso al piede, è adornato da un [anello](#) doppio, scorrevole e persistente. Al di sotto dell'anello è presenta la caratteristica ed evidente zebratura color caffelatte.

Carne (micologia)Carne

Bianca e tendente al rosato al taglio, fioccosa e fragile nel cappello è fibrosa (quasi legnosa) nel gambo.

• **Odore:** di nocciola.

• **Sapore:** di nocciola, specialmente negli esemplari giovani. Più aromatico negli esemplari adulti.

Come per altre specie fungine, dopo la cottura la "resa" non è molto elevata in quanto i cappelli - anche se di dimensioni enormi - si riducono considerevolmente in larghezza.

Spora (micologia)Spore

Le spore di colore bianco in massa, sono ialine, ellittiche e grandi (13-20 x 9-11 µm), e presentano un vistoso poro germinativo.

Habitat

Vive indifferentemente in boschi di [latifoglie](#) o di [conifere](#), come nei prati e nelle radure. Spesso gregario.

Dall'[estate](#) all'[autunno](#).

Commestibilità



Eccellente, consumare solo il cappello. I gambi migliori possono essere

essiccati ed utilizzati in polvere per insaporire sughi oppure adoperati a mo' di formaggio grattugiato sui primi piatti.

Si presta per la preparazione di cotolette, quando il cappello è totalmente aperto e con le lamelle ancora bianche, mentre con gli esemplari più giovani (non ancora aperti) si preparano gustose frittate.

Attenzione!

Commestibile con cautela - fungo leggermente tossico da crudo, che necessita di prolungata cottura, e perciò va evitata la preparazione alla piastra o alla griglia, in quanto le parti interne potrebbero rimanere parzialmente crude.

Gli esemplari essiccati spontaneamente sono più aromatici e dovrebbero aver perso la loro tossicità; si consiglia comunque di consumarli previa cottura.

Specie simili

Difficilmente confondibile con altre specie congeneri, in virtù della sua notevole stazza.

Tuttavia, in condizioni climatiche ed ambientali particolari, la *M. procera* si presenta di dimensioni assai ridotte rispetto alla norma e pertanto può essere confusa facilmente con specie somiglianti:

1. [*Macrolepiota excoriata*](#) (edule), che si distingue per la tipica lacerazione della pellicola al margine del cappello e per il gambo sostanzialmente privo di decorazioni ed appena sfumato.
2. [*Macrolepiota mastoidea*](#) (edule), che però si distingue facilmente per l'umbone aguzzo, il cappello che ricorda una [mammella](#), e la poco evidente decorazione screziata sul gambo.
3. [*Chlorophyllum molybdites* sin. *Macrolepiota molybdites* o *Lepiota morgani*](#) (velenoso), assai simile per dimensioni ma dalla sporata verdastra e diversamente decorato sul gambo e sul cappello (vedi [EnWiki](#)).
4. [*Chlorophyllum rhacodes*](#) (velenoso da crudo), in particolare quando il cappello è ancora sferoidale, che presenta un deciso viraggio della carne all'arancio e poi al rosso.

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus procerus* Scop., Fl. carniol., Edn 2 (Vienna) 2: 418 (1772)
- *Lepiota procera* (Scop.) Gray, A Natural Arrangement of British Plants (London) 1: 601 (1821)

• *Lepiotophyllum procerum* (Scop.) Locq., Bull. mens. Soc. linn. Lyon 11: 40 (1942)

Nomi comuni

- Bubbola
- Bubbola maggiore
- Buéscia ([Liguria](#))
- Chichirijòlu ([Calabria](#))
- Coculino
- Coppulino
- Cucamela
- Cunocchiellu
- Lepiota
- Mazza di tamburo
- Ombrellone
- Parasole
- Trule
- Boisa
- Babìciola ([Grosseto](#))
- Pamperigi ([Monte Amiata](#))
- Cucmel (Cuneo)

Altri progetti

- [Wikimedia Commons](#) contiene file multimediali su [Macrolepiota](#)



[procera](#)

Collegamenti esterni

- [Ricetta: risotto di *M. procera*](#)
- [Scheda dettagliata](#)

Bibliografia

Macrolepiota procera. in www.IndexFungorum.org ([CABI Bioscience Databases](#))

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



Portale di Micologia | Progetto
Funghi | Foto mancanti | Glossario
micologico | **Elenchi:** Funghi, Licheni,
Micologi

Categorie: Tutte le voci | Micotossine
| Micologi | **Funghi:** commestibili -
commestibili con riserva - non
commestibili - velenosi - mortali |
Famiglie

Kuehneromyces mutabilis

Kuehneromyces mutabilis



Kuehneromyces mutabilis

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	<u>Fungi</u>
<u>Divisione:</u>	<u>Basidiomycota</u>
<u>Classe:</u>	<u>Basidiomycetes</u>
<u>Ordine:</u>	<u>Agaricales</u>
<u>Famiglia:</u>	<u>Strophariaceae</u>
<u>Genere:</u>	<u><i>Kuehneromyces</i></u>
<u>Specie:</u>	<u><i>K. mutabilis</i></u>

Nomenclatura binomiale

Kuehneromyces mutabilis
(Schaeff.) Singer & A.H. Sm., 1946

Caratteristiche morfologiche *Kuehneromyces mutabilis*



cappello
convesso



imenio
lamelle



annesse



sporata
ocra



[anello](#)



[carne
immutabile](#)



[saprofita](#)



[commestibile](#)

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Kuehneromyces mutabilis (**Schaeff.**) **Singer & A.H. Sm.**, Mycologia 38: 505 (1946).

Kuehneromyces mutabilis è fungo



commestibile dal buon sapore che però deve essere assolutamente evitato perché facilmente confondibile con la mortale *Galerina marginata*; quest'ultima si differenzia però per l'odore farinaceo e per la taglia mediamente più ridotta ed il gambo mediamente più esile.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Convesso, poi espanso e solitamente umbonato, liscio, igroforo; color bruno-giallastro, pallido con l'età e il secco; margine sottile e sinuoso.

Lamella (micologia)Lamelle

Annesse, fitte, ocraceo chiaro, poi bruno-giallastro.

Gambo (micologia)Gambo

Sodo e tenace, biancastro all'apice, bruno-giallastro in basso, coperto da squamette sotto l'anello.

Anello (micologia)Anello

Membranoso, fugace, concolore al gambo.

Carne (micologia)Carne

Biancastra, sfumata di bruno.

- **Odore**: marcatamente *fungino* (e non di farina!).
- **Sapore**: gradevole.

Spora (micologia)Spore

Ovoidali o leggermente a mandorla, ocra-scuro in massa.

Habitat

Cresce in densi cespi su vecchi tronchi e ceppaie di latifoglie, primavera-inverno.

Commestibilità


Ritenuto **buon commestibile**, ma sconsigliato vivamente.

Alcuni autori lo sconsigliano caldamente perché facilmente confondibile con alcune specie mortali (es. [Galerina marginata](#)).

Etimologia

Dal [latino](#) *mutabilis* = mutevole, per la sua proprietà igrofana, che gli fa cambiare il colore al variare dell'umidità.

Specie simili

- [*Galerina marginata*](#) (mortale!), da cui si distingue perché non odora di  [farina](#).

Notare la forte somiglianza fra *K. mutabilis* e la pericolosissima *G. marginata*.

- Assomiglia e viene confuso impunemente con l' [*Armillaria mellea*](#).

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus mutabilis* Schaeff., Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur 4: 6 (1774)
- *Dryophila mutabilis* (Schaeff.) Quél., Enchiridion Fungorum, in Europa Media Præsertim in Gallia Vigentium (Paris): 69 (1886)
- *Galerina mutabilis* (Schaeff.) P.D. Orton, Trans. Br. mycol. Soc. 43: 176 (1960)
- *Lepiota caudicina* Gray, A Natural Arrangement of British Plants (London) 1: 603 (1821)
- *Pholiota mutabilis* (Schaeff.) P. Kumm., Die Pilzkunde: 83 (1871)

Bibliografia

[*Kuehneromyces mutabilis*](#). in www.IndexFungorum.org ([CABI Bioscience Databases](#))

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortali](#) | [Famiglie](#)

Russula cyanoxantha

Russula cyanoxantha



Russula cyanoxantha

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	<u>Fungi</u>
<u>Phylum:</u>	<u>Basidiomycota</u>
<u>Classe:</u>	<u>Basidiomycetes</u>
<u>Ordine:</u>	<u>Russulales</u>
<u>Famiglia:</u>	<u>Russulaceae</u>
<u>Genere:</u>	<u>Russula</u>
<u>Specie:</u>	<i>R. cyanoxantha</i>

Nomenclatura binomiale

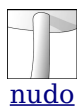
Russula cyanoxantha
(Schaeff.) Fr., 1863

Nomi comuni

Colombina maggiore

Caratteristiche morfologiche

Russula cyanoxantha



Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Russula cyanoxantha (**Schaeff.**) **Fr.**, *Monographia Hymenomycetum Sueciae* (Upsaliae) 2(2): 194 (1863).

La **Russula cyanoxantha** è una delle specie



più comuni del genere in quanto cresce in abbondanza per un lungo periodo dell'anno in ogni tipo di bosco, è un fungo molto conosciuto e apprezzato dai raccoglitori.

Ha una grossa variabilità di colore, ma la si riconosce facilmente per la "lardosità" delle lamelle, cioè la sensazione di untuosità che trasmettono al tatto e per la scarsa frantumabilità delle stesse allo sfregamento con le dita.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

4-15 cm di diametro, carnoso e duro, poi tenero, globoso, poi convesso, infine spianato, a volte un po' depresso al centro o imbutiforme.

Cuticola

parzialmente separabile (fino a metà), umida, lucida, brillante, poi asciutta ma sempre untuosa, rugosa, di rado screpolata (var. *cutefracta*), iridescente, con aspetto metallico, di colore estremamente variabile, nelle forme più comuni blu violetto, rosa-lilla, con qualche decolorazione giallina, grigio-verde, bruno-oliva.

Margine

sottile, prima involuto, poi ottuso regolare, liscio.

Lamella (micologia)Lamelle

Fitte, spesse, libere al gambo, di consistenza salda e lardacea al tatto, con scarse lamellule, bianche poi biancastre o leggermente azzurrognole, macchiate di bruno in vecchiaia specie sul filo, elastiche, alla manipolazione si piegano, ma non si frantumano.

Gambo (micologia)Gambo

4-10(12) x 1,6-5 cm, carnoso, sodo, pieno, poi spugnoso, cilindrico o ingrossato a metà, asciutto, pruinoso, poi rugoso, bianco o con lievi sfumature violette con macchie brune in vecchiaia.

Carne (micologia)Carne

Spessa, soda, compatta e consistente, poi spugnosa, bianca a volte con macchie brunastre, con sfumature violacee sotto la cuticola, grigiastra all'essiccamento o dopo prolungata esposizione all'aria.

- **Odore**: debole, gradevole e fungino.
- **Sapore**: molto gradevole, dolce di nocciola.

Microscopio (strumento ottico)Microscopia

Spore

bianche in massa, ellittiche, con grosse verruche, 7-10 x 5-6,5 µm.

Cistidi

fusiformi.

Habitat

Specie simbiote, molto comune, fruttifica isolato o a gruppi, in qualsiasi tipo di bosco (latifoglie o conifere), preferibilmente in terreno calcareo, da maggio fino all'autunno inoltrato.

Commestibilità

Ottima, è tra le Russule più apprezzate.

Etimologia

Dal [greco](#) *kuanòs* = turchino e *xanthòs* = giallo, per il colore del [carpoforo](#).

Nomi comuni

- Colombina maggiore
- Russula maggiore
- Moreleto

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus cyanoxanthus* Schaeff., Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur 4: 40 (1774)
- *Russula cutifracta* Cooke, Handbook of British Fungi: 993 (pl. 1040) (1884)
- *Russula cyanoxantha f. cutifracta* (Cooke) Sarnari, Bollettino dell'Associazione Micologica ed Ecologica Romana 10(no. 28): 35 (1993)
- *Russula cyanoxantha f. pallida* Singer, Z. Pilzk. 2(1): 4 (1923)
- *Russula cyanoxantha f. peltereau* Singer, Z. Pilzk.: 15 (1925)
- *Russula cyanoxantha var. cutifracta* (Cooke) Sarnari, Bollettino dell'Associazione Micologica ed Ecologica Romana 9(no. 27): 38 (1992)

Varietà

- *Russula cyanoxantha* var. *flavo viridis*: si distingue dalla [specie tipo](#) per la colorazione giallo-citrino.
- *Russula cyanoxantha* var. *pelterei*: si distingue dalla [specie tipo](#) per la colorazione verde-oliva.

Bibliografia

[Russula cyanoxantha](http://www.IndexFungorum.org). in www.IndexFungorum.org ([CABI Bioscience Databases](http://www.CABI Bioscience Databases))

Collegamenti esterni

- <http://www.agraria.org/funghi/russulacyanoxantha.htm> Scheda con fotografia
- http://www.fungoceva.it/tav_russula_cyanoxantha.htm Scheda con fotografia

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#) | [Famiglie](#)

Russula foetens

Russula foetens



Russula foetens

Classificazione scientifica

Regno:

[Fungi](#)

Phylum:

[Basidiomycota](#)

<u>Classe:</u>	<u>Basidiomycetes</u>
<u>Ordine:</u>	<u>Russulales</u>
<u>Famiglia:</u>	<u>Russulaceae</u>
<u>Genere:</u>	<u>Russula</u>
<u>Specie:</u>	<i>R. foetens</i>

Nomenclatura binomiale

Russula foetens
(Pers.) Pers., 1796

Caratteristiche morfologiche *Russula foetens*



Leggere le avvertenze prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il Progetto Funghi

Russula foetens (**Pers.**) **Pers.**, *Observationes mycologicae* (Lipsiae) 1: 102 (1796).

La **Russula foetens** è una specie inconfondibile per il suo odore sgradevole di varichina che appartiene ad un gruppo di russule ("Ingratae") accomunate da cappello di colore da bruno-grigio-giallo a bruno-ocra, cuticola spesso vischiosa, margine in prevalenza striato, carne acre con odore nauseabondo.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

5-10(20) cm di diametro, inizialmente emisferico, quindi convesso, spianato, alla fine anche un po' depresso.

Cuticola

staccabile fino a metà, molto vischiosa a tempo umido, percorsa da fini venature raggiate, di colore giallo bruno, giallo-miele o ocraceo, più scura al centro del cappello, sbiadisce nella vecchiaia.

Margine

profondamente solcato-scanalato fin da giovane, irregolarmente ondulato, lobato, fessurato nella direzione delle lamelle.

Lamella (micologia)Lamelle

Spaziate, fragili, spesse, basse, distanti, disuguali, forcate, con venature biancastre, raccordate tra loro da lamellule, biancastre, poi crema o giallastre, con macchie brune o bruno-rossastre, essudanti gocce acquose nei giovani esemplari.

Gambo (micologia)Gambo

7-13(15) x 3-4 cm, robusto, cilindrico, pieno, poi farcito ed infine ampiamente cavernoso, biancastro, con qualche zona o macchia ocracea o bruna, pruinoso

Carne (micologia)Carne

Consistente ma fragile, tenera, biancastra o leggermente color crema, diventa rosso-bruna a contatto con l'aria o con l'età.

• **Odore**: fetido, molto sgradevole, come di varechina; a volte ricorda un po' l'urina.

• **Sapore**: molto acre, nauseante quello delle lamelle, mite a volte quello del gambo.

Spora (micologia)Spore

9 x 8 μm , di colore crema-pallido, globulari, verrucose, uncinato.

Habitat

Fungo simbiote, fruttifica nella stagione estivo-autunnale, solitario o a gruppi nei boschi umidi di conifere e di latifoglie, sia in pianura che in montagna. È diffuso in molte aree delle regioni settentrionali temperate.

Commestibilità

Tossico. Provoca [disturbi gastrointestinali](#).

Specie simili

- [Russula laurocerasi](#) Melzer, con odore di mandorle amare, meno comune e mediamente più piccola.
- [Russula illota](#) Romagnesi, cappello 5-16, coperto da un velo violaceo, finché allo stato umido, col filo delle lamelle picchiettato di puntini nerastri, non commestibile, con odore di rancido e lievemente di mandorle amare.
- [Russula subfoetens](#) W.G. Smith, con odore meno repellente, meno robusta e con reazioni chimiche sulla carne, ingiallisce al contatto con KOH ([idrossido di potassio](#)) al contrario della *R. foetens* che non ha alcuna reazione.

Etimologia

Dal [latino](#) *foetens* = fetido, in quanto emana cattivo odore.

Nomi comuni

- Russula fetida
- Colombina fetida

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus foetens* [Pers.](#), Observationes mycologicae (Lipsiae) 1: 102 (1796)

Bibliografia

- Laessoe, T., *Funghi*, Fabbri, 1998. ISBN 88-450-7668-7

[Russula foetens](#). in www.IndexFungorum.org ([CABI Bioscience Databases](#))

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



Portale di Micologia | Progetto
Funghi | Foto mancanti | Glossario
micologico | **Elenchi:** Funghi, Licheni,
Micologi

Categorie: Tutte le voci | Micotossine
| Micologi | **Funghi:** commestibili -
commestibili con riserva - non
commestibili - velenosi - mortali |
Famiglie

Suillus luteus

Suillus luteus



Suillus luteus

Classificazione scientifica

Regno:

Fungi

Divisione:

Basidiomycota

Classe:

Basidiomycetes

Ordine:

Boletales

Famiglia:

Suillaceae

Genere:

Suillus

Specie:

S. luteus

Nomenclatura binomiale

Suillus luteus

(L.) Roussel, 1796

Nomi comuni

Pinarello, Pinarolo

Caratteristiche morfologiche

Suillus luteus



cappello
convesso



imenio
pori



annesse



sporata
ocra



anello



carne
immutabile



micorrizico



commestibile

Leggere le avvertenze prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il Progetto Funghi

Suillus luteus (L.) Roussel, *Fl. Calvados*, Edn 2 1: 34 (1796).

Il **Suillus luteus** è considerato uno dei



migliori *Suillus*.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

Fino a 12 cm, carnoso, dapprima umbonato ottuso, poi emisferico e convesso, infine aperto

cuticola

viscida, facilmente asportabile, liscia, colore marrone oppure rosso mattone

marginine

involuti, regolare, leggermente eccedente

Poro (micologia)Pori

Minuti, rotondi, di colore giallo, immutabili al tatto.

Tubulo (micologia)Tubuli

Lunghi fino a 12 mm, adnati o leggermente decorrenti, di colore giallo.

Gambo (micologia)Gambo

4-7 x 1,2-3 cm, tozzo, cilindrico, talvolta irregolare, leggermente allargato alla base, biancastro, ornato all'apice con un fine reticolo giallo, sotto l'anello ornato con fine punteggiatura gialla.

Anello (micologia)Anello

Ampio, membranoso; di colore bianco-sporco.

Carne (micologia)Carne

Bianco-sporco con qualche tonalità di giallo, immutabile al taglio, soda, poi subito molle.

• **Odore**: gradevole, fruttato.

• **Sapore**: dolce, amabile.

Spora (micologia)Spore

7-9,2 x 3-4 μm , ellissoidali, color ocra in massa.

Habitat

Gregario, fruttifica in estate-autunno, nei boschi di conifere.

Commestibilità



Eccellente.

Come per tutte le specie del genere [Suillus](#), si raccomanda di asportare la cuticola dal cappello, in quanto può risultare indigesta se non lassativa.

Per una migliore resa gastronomica, i carpofori non devono essere stati surgelati in precedenza; in caso contrario le qualità organolettiche di questo fungo diventano assai mediocri.

In Italia è una specie commercializzabile e molto apprezzata in alcune regioni del nord.

Specie simili

- [Suillus bellinii](#)

Etimologia

Dal [latino](#) *luteus* = "giallo", per via del colore di lamelle e gambo.

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Boletopsis lutea* (L.) Henn., Die Natürlichen Pflanzenfamilien nebst ihren Gattungen und wichtigeren Arrten insbesondere den Nutzpflanzen: I. Tl., 1. Abt.: Fungi (Eumycetes): 195 (1900)
- *Boletus luteus* L., Species Plantarum: 1177 (1753)
- *Ixocomus luteus* (L.) Quél., Flore mycologique de la France et des pays limitrophes (Paris): 414 (1888)

Nomi comuni

- Pinarello, Pinarolo

Bibliografia

Suillus luteus. in www.IndexFungorum.org ([CABI Bioscience Databases](#))

•Carlo Papetti, Giovanni Consiglio e Giampaolo Simonini (a cura di) *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia Vol.I*, Associazione Micologica Bresadola, 1999.

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili](#) - [commestibili con riserva](#) - [non commestibili](#) - [velenosi](#) - [mortal](#) | [Famiglie](#)

Tricholoma terreum

Tricholoma terreum



Tricholoma terreum

Classificazione scientifica

Regno:

Fungi

Divisione:

Basidiomycota

Classe: [Basidiomycetes](#)
Ordine: [Agaricales](#)
Famiglia: [Tricholomataceae](#)
Genere: [Tricholoma](#)
Specie: [T. terreum](#)

Nomenclatura binomiale

Tricholoma terreum
([Schaeff.](#)) [Quél.](#), 1871

Caratteristiche morfologiche *Tricholoma terreum*



Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Tricholoma terreum (**[Schaeff.](#)**) [Quél.](#), *Führer Pilzk.*: 134 (1871).

Il **T. terreum** è il prototipo di un gruppo di



specie di piccola taglia appartenenti al genere [Tricholoma](#), volgarmente note come **Morette** e di buona oppure ottima commestibilità.

Cappello (micologia)Cappello

Da giovane assume la forma di una capocchia di spillo, poi globoso, campanulato, convesso, infine pianeggiante, leggermente umbonato; colore grigio topo, ricoperto da numerose squame, seriche grigio-nerastre.

Lamelle (micologia)Lamelle

Smarginate al gambo, poco fitte, fragili, con margine denticolato, di colore da bianco a grigio-cenere.

Gambo (micologia)Gambo

Pieno, fistoloso, poi cavo, cilindrico; 4-8 cm di altezza, con un diametro variabile da 1 a 2,5 cm; di colore bianco farcito con picchiettature forforacee verso l'apice; ha una cortina quasi persistente di colore grigiastro.

Spora (micologia)Spore

Ellittiche, non amiloidi, lisce, 5-8 x 4-5 μm , bianche in massa.

Carne (micologia)Carne

Minuta, fragile, tenera, di colore bianco o bianco cenere; odore e sapore tenui e delicati.

Commestibilità

Ottima; specie apprezzata, molto ricercata.

Habitat

Si può trovare nei boschi di latifolia o in quelli misti, ma il suo habitat ideale è la pineta; cresce dal tardo autunno all'inverno; in certe zone si può trovare anche tra maggio e giugno, in certe primavere piovose e fredde.

Etimologia

- **Genere:** dal [greco](#) *thríx*, *trikhós* = pelo e *lôma* = orlo, con l'orlo peloso.
- **Specie:** dal [latino](#) *terreus* = terreo, grigio, per il suo colore.

Specie simili

- [Tricholoma pardinum](#) (molto velenoso), conosciuto anche con il nome di "*T. tigrinum*".
- [Tricholoma scalpturatum](#) (buon commestibile).
- [Tricholoma virgatum](#) (velenoso), fungo dalla carne amarissima che si distingue per il cappello campanulato, con umbone acuto.

Prestare molta attenzione a possibili confusioni con **T. pardinum**, specie molto pericolosa, che ha provocato, tra l'altro, anche qualche decesso. Da questa specie prende il nome una nota sindrome detta, appunto, "[pardinica](#)".

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Agaricus myomyces* Pers., Neues Mag. Bot. 1: 100 (1794)
- *Agaricus terreus* Schaeff., Fungorum qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur: tab. 28 (1762)
- *Gymnopus myomyces* (Pers.) Gray, A Natural Arrangement of British Plants (London) 1: 608 (1821)
- *Tricholoma bisporigerum* J.E. Lange, Dansk bot. Ark. 8(3): 20 (1933)
- *Tricholoma myomyces* (Pers.) J.E. Lange, Dansk bot. Ark. 8(3): 21 (1933)
- *Tricholoma terreum* (Schaeff.) QuéL., Führer Pilzk.: 134 (1871)

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

[Micologia](#)



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#) | [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili - commestibili con riserva - non commestibili - velenosi - mortali](#) | [Famiglie](#)

Tylopilus felleus

Tylopilus felleus



Tylopilus felleus

Classificazione scientifica

<u>Regno:</u>	Fungi
<u>Divisione:</u>	Basidiomycota
<u>Classe:</u>	Basidiomycetes
<u>Ordine:</u>	Boletales
<u>Famiglia:</u>	Boletaceae
<u>Genere:</u>	Tylopilus
<u>Specie:</u>	<i>T. felleus</i>

Nomenclatura binomiale

Tylopilus felleus

([Bulliard](#)) [P. Karsten](#), 1881

Sinonimi

Boletus felleus

Nomi comuni

Porcino di fiele

Caratteristiche morfologiche

Tylopilus felleus



cappello
semisferico



imenio
pori



adnate



sporata
rosa



nudo



carne
immutabile



micorrizico



non commestibile

Leggere le [avvertenze](#) prima di consumare i funghi raccolti.



Segui il [Progetto Funghi](#)

Tylopilus felleus (**[Bulliard](#)**) [P. Karsten](#), 3: 16 (1881)

Il **Tylopilus felleus** è un fungo facente parte



della famiglia delle [Boletaceae](#) molto noto ai cercatori di funghi (specialmente di [porcini](#)) 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 per via della somiglianza; durante la cottura, anche un solo esemplare contamina il sapore dell'intero raccolto e lo rende letteralmente disgustoso.

Descrizione della specie

Cappello (micologia)Cappello

5-13 cm, dapprima emisferico, poi spianato; liscio e carnoso, dal giallo al bruno più o meno scuro.

Tubulo (micologia)Tubuli

Piuttosto lunghi; inizialmente bianchi, poi rosati.

Poro (micologia)Pori

Piccoli, rotondeggianti o angolosi; prima bianchi, poi rosati per via della sporata, tendenti al nerastro.

Gambo (micologia)Gambo

8-15 x 2-5 cm, robusto, ingrossato alla base, a volte obeso, grossomodo con colore al cappello, con reticolo di colore giallo-brunastro molto marcato.

Carne (micologia)Carne

Bianca con tonalità rosa, bruna sotto la cuticola.

- **Odore**: non significativo, leggermente acidulo.
- **Sapore**: amarissimo, astringente, disgustoso. Come il "[fiele](#)".

Spora (micologia)Spore

Fusiforimi, rosate in massa.

Habitat

Piuttosto comune, sia in boschi di latifoglie che di conifere.

Commestibilità



Praticamente **immangiabile** per via del sapore molto amaro.

Saper riconoscere questa specie può evitare di rovinare un buon piatto di funghi a causa del sapore amarissimo che prevale su quello degli altri carpofori, anche in minima quantità nei misti; per questo è necessario imparare a conoscere l'imenoforo del *Tylopilus felleus*, che è di colore rosato anziché verde-giallastro come altre specie di boleti. Comunque sia, il *felleus* non presenta alcuna velenosità.

Specie simili

• [Boletus edulis](#), [Boletus aereus](#) e [Boletus aestivalis](#), che però possiedono i pori di colore giallo-oliva invece che di color rosa ed il reticolo fine invece che molto marcato.

Per fugare ogni dubbio il cercatore dovrà ricorrere all' "**assaggio**".

Sinonimi e binomi obsoleti

- *Boletus alutarius* Fr. (1815)
- *Boletus felleus* Bull. (1788)
- *Boletus felleus* var. *roseus* Persoon (1825)
- *Boletus fuscescens* P. Karst. (1859)
- *Tylopilus alutarius* (Fr.) Rea (1922)
- *Tylopilus felleus* var. *alutarius* (Fr.) P. Karst. (1882)

Nomi comuni

- Porcino di fiele

Bibliografia

- [CABI Index Fungorum](#)

Attenzione: La determinazione di un fungo e la sua commestibilità vanno affidati a micologi esperti e certificati, o ai centri di controllo degli enti sanitari competenti. Informazioni errate o incomplete potrebbero recare danno con intossicazioni o avvelenamenti addirittura mortali. Non azzardare il consumo di funghi, potresti mettere a repentaglio la salute e persino la vita tua e dei tuoi commensali.

Micologia



[Portale di Micologia](#) | [Progetto Funghi](#) | [Foto mancanti](#) | [Glossario micologico](#) | **Elenchi:** [Funghi](#), [Licheni](#), [Micologi](#)

Categorie: [Tutte le voci](#) | [Micotossine](#)
| [Micologi](#) | **Funghi:** [commestibili - commestibili con riserva - non commestibili - velenosi - mortali](#) | [Famiglie](#)