

I funghi sono:

Alimenti molto apprezzati e ricercati dal punto di vista organolettico

Bioaccumulatori accumulano sostanze dannose all'uomo, tra cui alcuni metalli pesanti

Bioindicatori la presenza/assenza dei miceti può indicare condizioni di degrado ecosistemico

Decompositori sono i principali decompositori negli ecosistemi naturali

Medicinali alcuni funghi vengono utilizzati come integratori (*Agaricus sp.*) altri vengono studiati per possibili utilizzi antitumorali o per la cura di malattie (*Ganoderma sp.*)

• Oggi sono classificati in un Regno a parte rispetto a piante e animali, un tempo erano inseriti nel Regno vegetale nonostante fossero organismi privi di clorofilla

• Sono organismi costituiti da filamenti denominati ife che si raggruppano in ammassi detti miceli

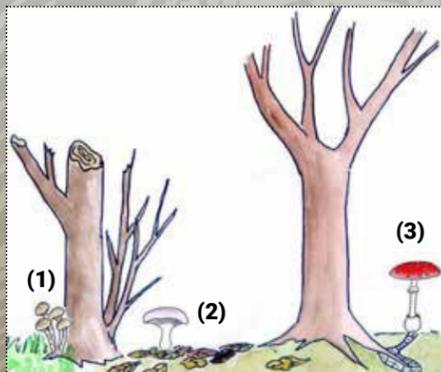
• Il vero fungo è il micelio che dà origine al "macrofungo", che è visibile ad occhio nudo

• I macro funghi possiedono caratteri molto differenti uno dall'altro che ne consentono il riconoscimento, vivono in ambienti differenti e presentano diverse modalità di nutrizione ed adattamento all'ambiente:

(1) funghi parassiti: si nutrono di sostanze organiche appartenenti ad animali, funghi o vegetali viventi

(2) funghi saprofiti: si nutrono di sostanze organiche appartenenti ad animali, funghi o vegetali morti

(3) funghi simbiotici: instaurano uno scambio di sostanze nutritive tra il fungo, che fornisce acqua, e le piante, che forniscono zuccheri, attraverso un collegamento tra micelio e radice, con un vantaggio reciproco per entrambi gli organismi.



Norme sulla raccolta funghi nel Parco

La raccolta di funghi è gratuita per tutti, ma regolamentata e subordinata al possesso di un permesso di raccolta. Il regolamento per la raccolta funghi è scaricabile dal sito www.parcopineta.org - per info: gev@parcopineta.org

Questa guida è realizzata con il contributo di Regione Lombardia.



La brochure non consente un'identificazione certa delle specie commestibili. Il Parco non si assume alcuna responsabilità per l'erronea determinazione delle specie e delle eventuali conseguenze che da questa possono derivare. In caso di dubbi rivolgersi al servizio micologico dell'ASL di competenza.

Lycoperdon e Sclero derma

Lycoperdon

- Colore da bianco a bruno, odore gradevole
- Spore presenti internamente
- Presenti possibili perlature sull'esterno

Commestibili



Lycoperdon perlatum

Bianco all'interno da giovane, giallo a maturità

Sclero derma verrucosum

- Colore bianco sporco, fino al giallastro-marrone
- Spore presenti internamente
- Verruche presenti sulla superficie esterna
- Odore sgradevole, chimico

Tossico



Sclero derma verrucosum

Interno nero da giovane e da maturo

Suillus, Xero comus & Leccinum

Suillus

- Pileo di colore marrone, giallastro, fino al grigiastro
- Fungo con cuticola viscosa e facilmente asportabile
- Pori più o meno stretti (più larghi del gruppo Boletus)
- Gambo stretto, quasi fibroso
- Presenza o meno di anello
- Carne soda, soprattutto negli esemplari giovani, presenza di essudato



Suillus luteus

Il più ricercato tra le specie commestibili di suillus

Tutti commestibili dopo cottura, dopo asportazione della cuticola

Xero comus e Imleria

- Pileo vellutato, colore dal marrone al marrone-rosso
- Cuticola sempre asciutta, anche con tempo umido
- Gambo sottile con costature, pedunculato
- Imenoforo con pori larghi che possono virare al tocco, solitamente gialli



Imleria badia ex Xero comus badius

Vira al blu al tocco

Tutti commestibili dopo cottura

Leccinum

- Pileo asciutto dal marrone chiaro al marrone scuro, dal rosso al marrone, dal grigio chiaro allo scuro
- Possibili grinature o bocciardature sul pileo
- Imenoforo con tubuli, dal bianco fino al grigio - nerastro
- Viraggio più o meno diffuso (vira al nero o al verdastro)
- Gambo legnoso e allungato, talvolta tozzo
- Squame sempre presenti più o meno diffuse
- Annerenti al tocco



Leccinum aurantiacum

Questa specie è simbiote del pino

Tutti commestibili dopo cottura, senza gambo

Boletus e generi simili

Sezione pori bianchi: Edules

- Pileo dal bianco, fino al marrone e al rosso-violaceo
- Pori bianchi che divengono gialli e poi verdi
- Gambo con reticolo presente
- Assenza di viraggio al taglio



Boletus edulis

Cappello tipicamente liscio dal biancastro al marrone scuro



Boletus pinophilus

Pileo talvolta dal rosso al viola con fiammature rosse sul gambo

Commestibili da crudi in quantità moderate

In tale sezione vanno anche Boletus aestivalis e Boletus aereus

Sezione pori rossi: Luridi

- Pileo dal biancastro, al rosso fino al marrone
- Pori dall'arancione al rosso
- Gambo con reticolo o punteggiature
- Carne che vira al taglio



Rubroboletus satanas

Pileo biancastro, portamento boletoidi, pori rossi e viraggio al blu



Neoboletus luridiformis

(ex Boletus Erythropus) Cappello feltrato di color marrone, pori rossi e punteggiatura sul gambo

Alcune specie commestibili dopo cottura, altre non commestibili o tossiche

Sezione pori gialli: Calopodes, Fragrantes, Appendiculati

- Pileo dal biancastro al marrone carico
- Pori gialli
- Viraggio lieve o assente al taglio



Butyriboletus appendiculatus

Viraggio praticamente nullo al blu, cresce nei boschi di latifoglie



Caloboletus calopus

Pori gialli, odore di colla (vinavil), sapore carne amaro

Alcune specie commestibili dopo cottura, altre non commestibili o tossiche

Parco Pineta: il cuore verde della Lombardia. Un'area protetta di 4800 ettari, dove la natura è sovrana: lo spazio ideale per spezzare i tempi frenetici della vita di tutti i giorni. La rete di sentieri si sviluppa per oltre 60 km da percorrere con respiro profondo, allenando il corpo e la mente.

La natura ti aspetta, fa che la tua impronta sia leggera!



Scopri il Parco e i suoi confini



Sede Parco Pineta:
Via Manzoni 11, Castelnuovo Bozzente (Co)
Tel 031-98.84.30 info@parcopineta.org
www.parcopineta.org



C.D.S.: Centro Didattico Scientifico Osservatorio Astronomico
Via ai Ronchi, Tradate (Va) Tel 0331-84.19.00
info@centrodidatticoscientifico.it
www.centrodidatticoscientifico.it

Contenuti: A. Pasetti - Foto: A. Pasetti, D. Puddu e A. Bincioletto - Disegni: P. Casale - Grafica: G. Gargano@dv.com



Boletus edulis Bull., Herb. Fr. (Paris)

FUNGHI

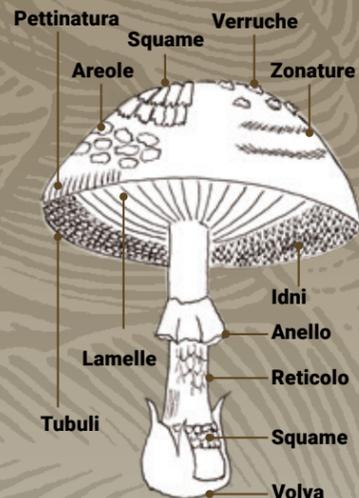
GUIDA RAPIDA
al riconoscimento
delle principali specie
presenti nel Parco



Parco Pineta
Il cuore verde della Lombardia

Buone pratiche di riconoscimento:

- Cogliere il fungo nella sua interezza senza tagliarlo.
- Portare il fungo al naso, quali odori sono presenti?
- Osservare il gambo, il pileo ed eventuali strutture e ornamentazioni.
- Osservare l'imenoforo: sono presenti lamelle, tubuli, idni?
- Osservare l'eventuale cambio di colore della carne al tocco.
- Utilizzare chiavi per il riconoscimento e/o un manuale.
- Riconoscere il genere ed in seguito la specie
- Portare i funghi al centro Asl abilitato più vicino per attribuire commestibilità o tossicità.



Legenda funghi

<i>Bocciardature:</i>	pileo tipicamente ammaccato
<i>Fibrille:</i>	striature lucenti e innate tipiche del pileo dell' <i>Amanita phalloides</i>
<i>Igrofano:</i>	che cambia colore quando assorbe o perde umidità
<i>Imenoforo o superficie imeniale:</i>	superficie fertile dove vengono prodotte le spore riproduttive
<i>Pileo:</i>	cappello del fungo
<i>Umbone:</i>	protuberanza al centro del cappello
<i>Velo generale:</i>	avvolge completamente il fungo allo stadio primordiale
<i>Velo parziale:</i>	è un tessuto che svolge funzione protettiva dell'imenoforo

Commestibile dopo cottura	Tossico	Mortale
---------------------------	---------	---------

Amanite commestibili

Amanita rubescens

- Pileo dal rosso al marroncino scarico
- Anello tipicamente a gonnellino
- Verruche di color marrone ridotte e diffuse sul pileo
- Lamelle bianche che si tingono di rossastro come il resto del fungo
- Gambo con carne bianca, con sfumature rossastre
- Volva dissociata che si colora di rosso, soprattutto nella zona basale



Amanita rubescens

Commestibile dopo cottura

Gruppo Amanita vaginata

- Pileo igrofano con tonalità dal grigio, al marrone o arancione fino al bianco
- Tipica pettinatura sul pileo e presenza di umbone
- Anello assente, volva inguainante tipica del gruppo
- Gambo allungato, più spesso alla base, biancastro, grigiastro, aranciato



Amanita gruppo vaginata

Commestibili dopo cottura

Amanita caesarea

- Pileo arancione - giallo
- Lamelle gialle già da giovane
- Evidente pettinatura sul pileo
- Gambo e anello giallo
- Assenti fibrille sul pileo
- Odore fungino gradevole
- Volva a sacco



Amanita caesarea

Commestibile anche da crudo

Lepiotacee

Macrolepiota procera

- Grosse dimensioni
- Doppio anello mobile
- Presenti squame sul gambo e sul pileo
- Base gambo bulbosa
- Odore di nocciola dell'anello
- Presenza di umbone

Commestibili dopo cottura



Macrolepiota procera

Fungo che può raggiungere anche altezze di 50 cm chiamato anche "Mazza di tamburo"

Altre Lepiotacee

- Piccola taglia
- Anello effimero semplice o assente
- Non presenti squame sul gambo, base non bulbosa
- Odore sgradevole e pungente

Tossici talvolta mortali



Chlorophyllum rachodes

Si macchia di rosso al tocco. Tossico ma non mortale.

Amanite tossiche & mortali

Amanita pantherina

- Pileo dal marrone scuro al marrone chiaro
- Lamelle fitte e bianche
- Anello presente, che in età avanzata si pone a metà gambo
- Volva tipicamente circonscisa
- Gambo bianco, da esile a molto tozzo, con ornamentazioni nella parte basale
- Lieve pettinatura, verruche sempre presenti bianche candide

Tossico, potenzialmente mortale



Amanita pantherina

Amanita phalloides

- Pileo dal verde-marrone fino al giallo, senza pettinatura
- Anello bianco
- Fibrille innate sul pileo
- Zebratura sul gambo
- Odore mielato e sgradevole
- Volva a sacco
- Cresce sia sotto latifoglie che aghifoglie

Mortale

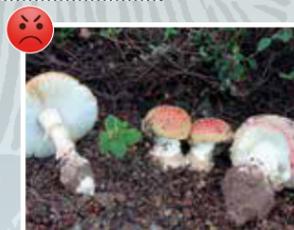


Amanita phalloides

Amanita muscaria

- Pileo rosso-arancione
- Eventuale lieve pettinatura
- Anello bianco
- Presenza di verruche bianche, ma nella varietà aureola possono essere assenti
- Volva dissociata

Tossico



Amanita muscaria

Amanita citrina

- Pileo dal giallo limone pallido al biancastro con verruche biancastre sporche
- Gambo bianco-giallastro con volva circonscisa bulbosa
- Presente anello giallastro
- Forte odore terroso

Tossico



Amanita citrina

Lactarius & Russula

Lactarius e Russula sono due generi di funghi a carne compatta, con gambi tozzi e resistenti e cappelli altrettanto tenaci. I Lactarius secernono lattice, mentre le Russule no. Per i Lactarius il colore del lattice aiuta a distinguere le specie e il grado di commestibilità; per le Russule la piccantezza della carne è indice di tossicità.

Lactarius

- Pileo arancione - giallo, molto variabile
- Gambo-pileo spesso concolore
- Lamelle spesso colorate
- Lattice presente

Alcune specie commestibili dopo cottura, altre non commestibili o tossiche



Lactarius torminosus

Simbionte della betulla, lattice bianco, carne acre, molto tossico.



Lactarius quietus

Simbionte delle querce, lattice bianco, fungo tossico

Russula

- Colore del pileo molto variabile
- Lamelle bianche-gialle
- Lattice assente

Alcune specie commestibili dopo cottura, altre non commestibili o tossiche



Russula gruppo emetica

Pileo rosso, lamelle bianchissime, piccante, tossico



Russula vesca

Pileo violaceo, sapore della carne dolce

Hydnum & Cantharellus

Idnacee

- Imenoforo con presenza di idni (aculei)
- Le specie commestibili si distinguono dall'attaccatura degli idni al cappello, Hydnum repandum (in foto) ha idni che decorrono sul gambo, mentre Hydnum rufescens non decorrenti sul gambo

Tutti commestibili dopo cottura



Hydnum repandum

Fungo tipicamente di color del pane



Hydnum rufescens

Idni molto evidenti

Cantarellacee

- Pileo da giallo-arancio fino al viola-bruno, anche al nero
- Imenoforo a «pseudo-lamelle», venature decise o quasi assenti
- Funghi omogenei
- Margine pileo ondulato, frastagliato
- Crescita solitamente in gruppo, gambo snello (mai cilindrico)

Tutti commestibili dopo cottura



Cantharellus pallens

Tipico odore fruttato di albicocca



Craterellus lutescens

Tipico fungo autunnale che cresce abbondante in boschi di aghifoglie

Armillaria e Hypholoma

Armillaria mellea

- Pileo con ornamentazioni
- Sporata bianca
- Presente anello ben strutturato
- Sapore dolce

Commestibili dopo cottura



Armillaria mellea (chiodino)

Fungo cespitoso tra i più apprezzati e commerciati

Hypholoma fasciculare

- Pileo non ornamentato
- Sporata nera o scura
- Anello non strutturato
- Sapore amaro

Tossico



Hypholoma fasciculare

Fungo amaro denominato "falso chiodino"