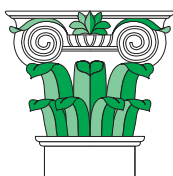


IL MONDO DEI FUNGHI NEL PARCO REGIONALE DEI CASTELLI ROMANI



Realizzata con il contributo della Comunità Europea e della Regione Lazio
Iniziativa Leader II - fondo FESR



PARCO REGIONALE DEI CASTELLI ROMANI

Via Cesare Battisti, 5 (Villa Barattolo)
00040 ROCCA DI PAPA (Roma)
Tel. 06.9495253-255 - Fax 06.9495254
www.parks.it/parco.castelli.romani/index.html
E.mail: parco.castelliromani@tiscalinet.it



Guida edita dal Parco Regionale dei Castelli Romani

Responsabile del progetto: M. Antonelli

Coordinamento: T. Mascherucci

Redazione, testi e fotografie: A. Cherubini, S. Giaon, T. Mascherucci

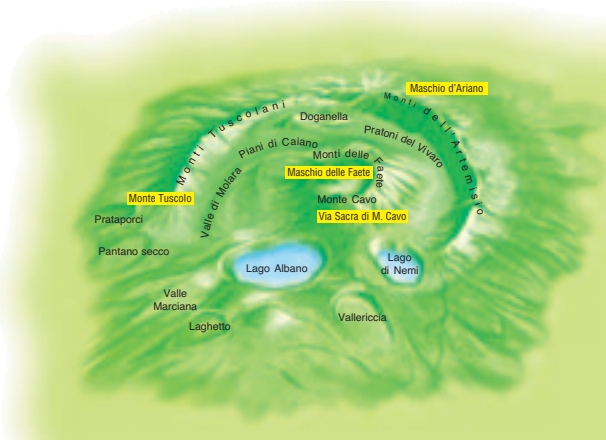
Disegni e copertina: A. Cherubini

Stampa: Arti Grafiche Tilligraf S.p.A. - Roma

1^a edizione novembre 2001 - 20.000 copie

© Parco Regionale dei Castelli Romani

Vietata la riproduzione anche parziale del testo e delle immagini pubblicate



Ancor prima dell'emanazione della legge regionale n. 32/1998, sulla disciplina della raccolta

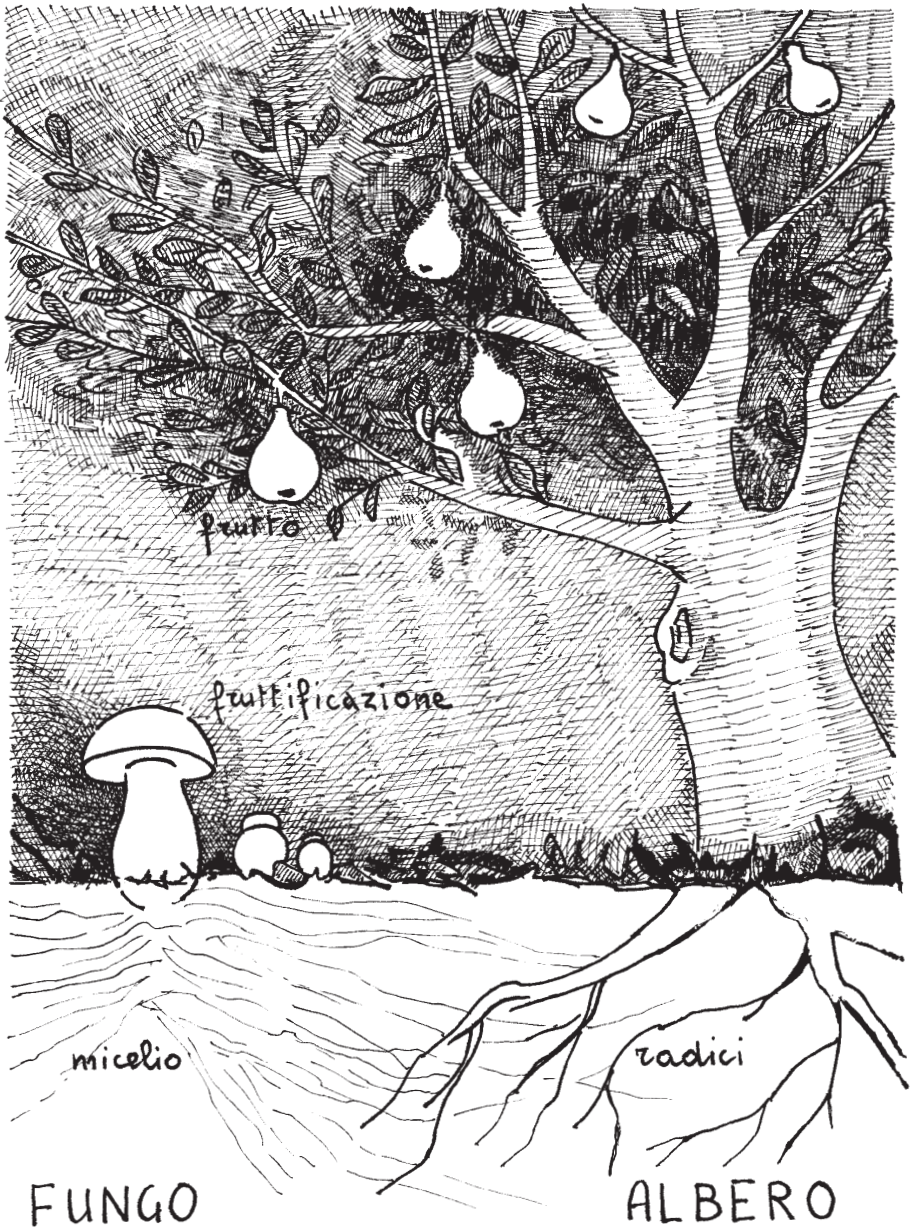
dei funghi epigei e degli altri prodotti del sottobosco, il Parco Regionale dei Castelli Romani ha organizzato numerosi corsi micologici finalizzati alla protezione dell'ambiente e alla tutela della salute pubblica.

L'interesse per un mondo, o meglio un regno, qual'è quello dei funghi, che svolge un ruolo essenziale come selettore naturale delle specie vegetali, ha spinto l'Ente Parco ad approfondire le ricerche per arrivare ad una prima identificazione delle varie entità fungine presenti all'interno dell'area protetta.

Già con i primi due convegni internazionali, tenutisi negli anni 1998 e 2000, è stato possibile tracciare la mappatura di gran parte della flora micologica presente all'interno dell'antico Vulcano Laziale, pervenendo anche a scoperte estremamente interessanti dal punto di vista scientifico, come nel caso della specie Gyromitra esculenta, rinvenuta all'interno del Parco Chigi di Ariccia.

Dopo la diffusione di un primo poster, realizzato in collaborazione con l'Associazione Micologica Ecologica Romana, nel quale sono state riprodotte le più comuni specie di funghi commestibili e velenose, si è avvertita l'esigenza di dare alle stampe la presente guida che, attraverso un apparato iconografico e descrittivo semplice ed esauriente, può rivelarsi utile strumento per avvicinare l'uomo alla conoscenza e al rigoroso rispetto dell'ambiente naturale che lo circonda.

Sandro Caracci
 Presidente dell'Ente Parco Regionale
 dei Castelli Romani



IL MONDO DEI FUNGHI

Sul fertile terreno vulcanico che caratterizza il territorio del Parco Regionale dei Castelli Romani, con un clima particolarmente favorevole e relativamente umido, si originarono grandi foreste miste di latifoglie mesofile costituite dalla dominanza di faggi, querce, tigli, aceri, carpini, frassini, olmi che sino al XVI secolo coprivano gran parte dei rilievi.

L'introduzione della coltivazione del castagno, come attività selvicolturale, avvenuta nella stessa epoca, ha contribuito in maniera determinante all'abbattimento delle antiche foreste, al punto tale che le stesse, attualmente, sono rappresentate solo da lembi vegetazionali residuali e/o relittuali.

La naturale plasticità tecnologica ed il rapido accrescimento vegetazionale del castagno hanno senza dubbio contribuito alla diffusione ed alla intensificazione della coltivazione della specie su tutto l'areale del Vulcano Laziale, in quanto ben rispondente alle esigenze economiche dettate dal mercato.

L'importanza dei boschi del territorio dei Castelli Romani, non si identifica esclusivamente negli aspetti economici derivanti dall'utilizzazione del legname prodotto sia tal quale che trasformato, ma essenzialmente nelle funzioni prioritarie ecologiche che le stesse piante svolgono sia in qualità di organismi fotosintetici, produttori di sostanza organica, che come "polmone verde" indispensabile per la continuazione della vita sulla terra attraverso l'equilibrio dei processi naturali di fotosintesi e di respirazione.

Gli organismi quali piante, fitoplancton ed alghe, nel corso del processo di fotosintesi riescono a sintetizzare carboidrati da anidride carbonica ed acqua liberando ossigeno nell'atmosfera attraverso la cattura della energia luminosa che viene convertita in energia chimica di riserva.

Le funzioni biologiche sopra descritte, proprie anche dei boschi del Parco dei Castelli, sono da considerarsi indispensabili per la sopravvivenza non soltanto delle popolazioni locali, ma, vista la vicinanza, anche per quelle dell'intera città di Roma tanto produttrice di combustioni e quindi di aumento delle concentrazioni di anidride carbonica nell'aria e di altri gas inquinanti con tutte le conseguenze negative da essa derivanti. A tale riguardo sono auspicabili interventi pianificatori che mirino alla conservazione ed allo sviluppo del patrimonio forestale circostante il territorio dell'area metropolitana, la cui gestione è affidata anche ad altri Parchi Regionali.

Valenza ulteriormente considerevole deve essere altresì attribuita al bosco come tale in quanto elemento fondamentale dell'ecosistema naturale inteso come unità di organizzazione biologica costituita da tutti gli organismi presenti in una determinata area e dall'ambiente in cui gli stessi vivono.

L'ecosistema è caratterizzato da interazioni tra componenti biotiche (viventi) ed abiotiche (non viventi) differenziato in almeno tre livelli funzionali:

1) produttori, di solito piante – 2) consumatori, in genere animali –

3) decompositori, quali batteri e funghi che vivono di rifiuti animali o di tessuti morti o deperienti di animali e vegetali.

Ed è proprio a questo straordinario regno dei funghi, intermedio tra quello animale e vegetale, affascinante ambito multicolore delle fruttificazioni della terra, che abbiamo rivolto una particolare attenzione attraverso l'elaborazione della presente guida, che vuole essere un contributo utile sia per il riconoscimento macroscopico sistematico dei generi e delle specie, ma anche per le modalità comportamentali e le indicazioni basilari indispensabili per una corretta ricerca e raccolta dei carpofori. Inoltre abbiamo cercato di fornire per alcune specie, a puro titolo indicativo, la probabile individuazione del sito di ritrovamento delle stesse comunità micologiche in associazione alle diverse specie arboree che caratterizzano i vari lembi boschivi del Parco Regionale dei Castelli Romani.

I funghi non essendo provvisti di clorofilla, come invece abbiamo già visto per i vegetali, necessitano, al pari degli animali, di alimenti organici in quanto non capaci di sintesi. Questa caratteristica nutrizionale consente di poter differenziare i funghi in tre grandi raggruppamenti:

funghi saprofiti: si nutrono di composti organici in decomposizione tanto di origine animale che vegetale, per queste loro intrinseche capacità vengono addirittura definiti quali *spazzini*, o meglio, gli *operatori ecologici della natura*. Infatti, ripuliscono il substrato del bosco costituito da tutta quella massa organica prodotta da vegetali o animali morti, foglie, rami, tronchi caduti, escrementi di animali e via dicendo che attraverso una sintesi enzimatica provvedono a decomporre, mineralizzare e trasformare in elementi nutritivi inorganici, anidride carbonica ed acqua essenziali per la sopravvivenza delle piante e per la continuazione della vita sulla terra.

funghi simbiotici: altro tipo di nutrizione è la simbiosi, cioè lo scambio di sostanze nutritive fra due partners e quindi una forma di mutualismo. La simbiosi micorrizica avviene attraverso l'unione del corpo fungino vero e proprio, quale il *micelio* o *tallo* (insieme di filamenti sottili, chiamati *ife*), e le radici dei vegetali. Attraverso questo scambio i funghi ricevono dalle piante le sostanze organiche necessarie costituite principalmente da carboidrati quali *fruttosio*, *glucosio*, *saccarosio* ecc. ecc., e forniscono invece alle piante gli elementi minerali inorganici quali *azoto*, *fosforo*, *potassio*, *acqua* che reperiscono nel terreno anche a distanze notevoli dall'apparato radicale.

Quasi tutti i vegetali vivono in simbiosi con i funghi ed in particolare modo gli alberi che hanno particolare bisogno di questa unione.

Ecco perché nel bosco in piena efficienza e sviluppo vegetazionale troveremo più funghi che non in un bosco maggiormente deperito e deteriorato. Scorgeremo ad esempio le amanite e fra queste *l'Amanita cesarea* detta *velocchia* o ovolo buono (pag. 29), ma potremmo incontrare anche *l'Amanita phalloides* chiamata ovolo malefico, entrambi funghi simbiotici e quindi altrettanto utili in natura. Troveremo i boleti e tra questi anche i funghi più

ambiti i porcini ed i cantarelli, i classici galletti o galluzzi e tanti altri funghi ancora di cui alcuni commestibili ed altri no ma tutti necessari per la sopravvivenza del bosco.

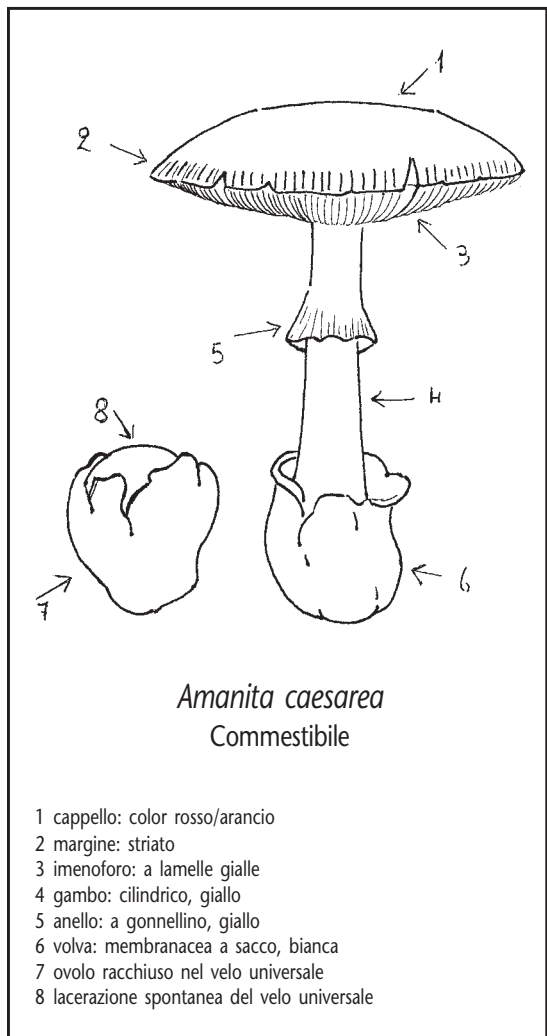
Funghi parassiti: il parassitismo viene attuato da quei funghi spesso patogeni che si nutrono di sostanze che prelevano direttamente dagli organismi viventi quali animali o vegetali. Tralasciamo dalla trattazione il parassitismo animale di funghi che tra l'altro risultano essere microscopici ed occupiamoci invece dei funghi macroscopici quelli cioè ben visibili che attaccano più che altro i vegetali.

Possiamo citare il caso dell'*Armillaria mellea* (pag. 34), volgarmente detta famigliola buona o anche chiodini, che attacca le piante penetrando con il micelio nel loro interno sottraendo linfa vitale e provocando spesso stati patologici più o meno gravi che possono portare fino alla morte dell'individuo.

Generalmente però, le piante parassitate, sono quelle vecchie già in decadenza, deperite perché magari lesionate anche accidentalmente, prive di difese immunitarie e quindi meno resistenti all'attacco dei funghi.

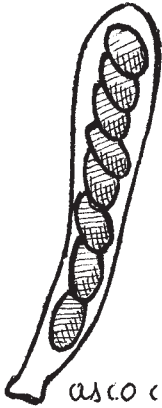
In questo modo si formeranno spazi vitali utili per la rigenerazione di nuove piante che con la loro crescita concorreranno a migliorare e restituire vigore e vitalità al bosco nel quale si potranno trovare anche funghi in maggior quantità e di specie diverse.

I funghi per riprodursi e quindi per rinnovare la propria esistenza, producono cellule chiamate spore, che non sono altro che l'organo fondamentale della riproduzione e della diffusione della specie fungina, cellule microscopiche, di dimensioni generalmente dell'ordine di pochi micron (millesima parte del millimetro) di varia forma e colore.



IMENIO

ASCOMICETI



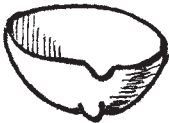
asco con spore

BASIDIOMICETI



basidio con spore

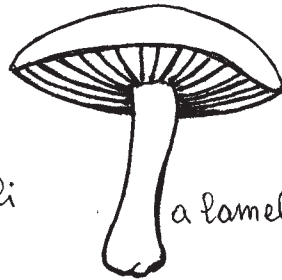
IMENOFORO



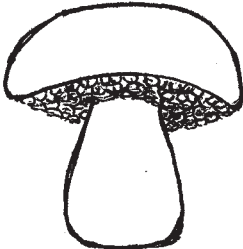
a coppa



ad alveoli



a lamelle



a pori e tuboli



ad aculei



a pieghe o venature

Le spore sono sostenute o contenute da organi differenziati in **Aschi** e **Basidi**. Questi organi unitamente alle spore, costituiscono lo strato fertile della fruttificazione denominato **imenio**, che è situato in un apposito settore dello sporoforo, denominato **imenoforo** (disegno pag. 6). Tale organo assume rilevante importanza per il riconoscimento delle specie fungine in esame.

L'imenoforo può essere costituito da tazzette, coppe variamente conformate o alveoli (ascomiceti) oppure da lamelle, tubuli, pori, aculei, pieghe o venature (basidiomiceti).

AVVELENAMENTI ED INTOSSICAZIONI

I funghi velenosi che possono provocare intossicazioni più o meno gravi, a volte anche mortali, sono moltissimi e non sempre di facile determinazione. A tale proposito precisiamo che le indicazioni e le classificazioni riportate nella presente guida sono riferite esclusivamente alle specie fungine identificate ed in essa riprodotte fotograficamente.

Pertanto per la identificazione e la certificazione delle specie raccolte, e con particolare riferimento alla commestibilità delle stesse, ci si deve rivolgere in maniera esclusiva agli Ispettorati Micologici delle A.S.L.

Inoltre, occorre tener presente che i funghi destinati al consumo, devono essere in stato di assoluta freschezza e non si possono conservare se vi è un processo di alterazione anche iniziale. Molte intossicazioni sono dovute infatti al verificarsi di questa situazione.

Inoltre è opportuno non mangiare funghi raccolti lungo i margini delle strade, vicino alle discariche o comunque in luoghi che potrebbero essere inquinati.

NORME DI COMPORTAMENTO

La raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei e di altri prodotti del sottobosco è regolamentata dalla L.r. 5/8/98, n. 32.

– La raccolta dei funghi epigei spontanei è subordinata al possesso di un tesserino regionale di autorizzazione e consentita in quattro giorni della settimana prestabiliti (art. 4).

– La raccolta giornaliera procapite è limitata a tre chilogrammi ed è subordinata alle dimensioni minime prestabilite secondo la specie. È vietata la raccolta della *Amanita caesarea* allo stato di ovolo chiuso (art. 3).

– La raccolta è vietata durante le ore notturne. È vietato l'uso di rastrelli o altri mezzi che possano danneggiare lo strato umifero del terreno. È vietato danneggiare anche le specie non commestibili. Il carpoforo (fungo) raccolto deve conservare tutte le caratteristiche morfologiche atte a consentire la sicura determinazione della specie. I funghi vanno puliti sommariamente sul luogo di raccolta e riposti in contenitori rigidi ed areati (cestini). È vietato l'uso di contenitori di plastica (art. 9).

LA RACCOLTA DEI FUNGHI IN TUTTE LE STAGIONI

Nei diversi ambienti naturali del territorio del Parco Regionale dei Castelli Romani possiamo trovare, da settembre ai primi di giugno, numerose specie fungine. Prima di descrivere i funghi più comuni del Parco, vediamo quali sono le modalità di raccolta e qual è il comportamento da tenere a riguardo.

Portiamo con noi un bastone privo di punta metallica e di biforcazioni che all'occorrenza servirà per spostare rami e foglie, e un coltello possibilmente con spazzolino incorporato necessario per una pulizia sommaria dei carpofori.

L'abbigliamento dovrà essere adatto al luogo ed alla stagione: scarponcini o stivaletti, pantaloni e camicia possibilmente antistrappo e l'indispensabile cestino di vimini.

Parcheggiata l'autovettura dov'è consentito, e quindi nel rispetto dei dettami dell'art.1) lettera h) della L.r. 29/87 che regola la circolazione fuoristrada in aree protette, entriamo a piedi nel bosco ed iniziamo la nostra ricerca. Volendo scoprire l'immenso regno dei funghi non dobbiamo fossilizzarci sulla ricerca esclusiva del solito, se pur pregiato, fungo porcino.

Pertanto lo sguardo dovrà essere sempre pronto a recepire anche il più piccolo ed insignificante segnale visivo che si distacchi dalla policromia del paesaggio. Per rendere meglio l'idea, trovandoci ad esempio nel bel mezzo di un prato adibito a pascolo, i nostri occhi percepiranno facilmente la forma rotondeggiante di un fungo con cappellino più o meno spianato, di colore avana od ocra chiaro, oppure un carpoforo a forma di palletta bianca di diversa grandezza, in quanto questi funghi contrasteranno con il colore verde dell'erba e la colorazione variopinta dei fiori. Soltanto osservando attentamente i caratteri macroscopici, quali, la parte inferiore del cappello composta da lamelle piuttosto distanziate, il gambo elastico e pieno, l'odore cianico, la leggera striatura del bordo del cappello, potremmo classificare: il primo, come gambe secche (*Marasmius oreades* pag. 15) ed il secondo come vescia o loffa (*Vascellum pratense* pag. 16).

Nel rispetto della L.r. 5 agosto 1998, n. 32, che disciplina la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei ed altri prodotti del sottobosco, i funghi devono essere raccolti più o meno integri e non più di tre chilogrammi a persona; non bisogna raccogliere esemplari immaturi né troppo larvati, non si devono spezzare i carpofori che non si conoscono, e i funghi raccolti vanno riposti in un cestino di vimini che oltre a permettere la dispersione delle spore non consente la fermentazione e quindi il degrado dei funghi stessi.

Scopo fondamentale della nostra guida è per l'appunto quello di suggerire una modalità di raccolta dei funghi che sia più rispettosa dell'ambiente naturale nel suo complesso tutelando quindi l'habitat in cui gli stessi funghi si riproducono e si sviluppano.

Detto questo, avventuriamoci nella nostra ricerca dei carpofori immaginando di trovarci, all'inizio della primavera, in un luogo del Parco dove sui prugnoli selvatici stanno iniziando a spuntare le gemme, le ginestre tornano ad assumere la colorazione verde chiaro ed il biancospino ci lascia estasiati per il candore dei suoi fiori. Il nostro sguardo, spaziando sul terreno, al disotto dei cespugli, viene attratto da un fungo con un bel gambo bianco, sormontato da un cappello bruno. Nel raccogliarlo molto delicatamente, notiamo che il cappello è solo appoggiato sul gambo vuoto, mentre la sua forma ci richiama le sembianze di un ditale appoggiato sul dito e l'odore leggero ci indirizzerà verso il riconoscimento di un ascomicete, la *Verpa digitaliformis*, (pag. 17). Nel medesimo habitat, vive anche la specie simile, la *Ptycoverpa bohémica* (pag. 18).

Ora entriamo nel bosco: sotto le enormi querce secolari troveremo un tappeto fiorito di anemoni che spesso ospita i cappellini di un altro ascomicete vivente in simbiosi con questi fiori appariscenti, la *Dumontinia tuberosa*. Sempre sotto le querce del Cerquone, oppure sotto i lecci di Villa Chigi, in primavera è possibile trovare un altro ascomicete interessante ma non commestibile, anzi velenoso, la pericolosissima *Gyromitra esculenta* (pag. 19), con il suo cappello caratterizzato da numerose gibbosità e somigliante nella forma ad un cervello internamente vuoto.

Sotto i cespugli di prugnolo selvatico, sempre in primavera, potremmo vedere dei funghi bianchi, con le lamelle che maturando prendono un bel colore rosa, l'*Entoloma sepium* e l'*Entoloma aprile*, chiamati volgarmente spinaroli. Inoltre, nello stesso periodo ed habitat, è possibile rinvenire il prugnolo buono, il fungo per eccellenza, il più ricercato in primavera, scientificamente chiamato *Calocybe gambosa* (pag. 20).

Spostandoci successivamente sulle sponde dei laghi, tra ontani e salici, potremmo scorgere un bel cappello bruno più o meno chiaro dalle sembianze di un alveare o simile ad una spugna con il gambo bianco, trattasi della *Morchella rotunda* (pag. 21).

Sempre agli inizi della primavera e sino all'estate, a volte è facile incontrare un bellissimo fungo tutto bianco che a prima vista potrebbe essere confuso con un prataiolo; ma il bianco candido del carpoforo, le lamelle sempre bianche, la presenza di un sacchetto (volva) che avvolge il piede, ed il gambo munito di anello ci consentiranno di riconoscere la *Amanita verna* (pag. 22), il fungo mortale di primavera, pericoloso proprio per la facile confusione con i comuni prataioli, almeno da parte degli inesperti.

La fine della primavera, caratterizzata a volte da rovesci temporaleschi, ci offre l'occasione di scoprire un altro angolo di bosco ricco di forme e colori nuovi.

Questo è il momento in cui inizia la produzione di uno dei generi più numerosi del grande regno fungino, le russule. I colori coprenti tutta la gamma dell'arcobaleno, la carne fragile che si rompe senza sfilacciarsi, gli odori per lo più tenui, il sapore a volte acre, o di nocciola fresca, sono tutti caratteri che ci permetteranno di riconoscere le russule. Vediamone in dettaglio le più comuni:

- *Russula vesca* pag. 23,
- *Russula virescens* pag. 24,
- *Russula cyanoxantha* pag. 25,
- *Russula olivacea*,
- *Russula chloroides*,
- *Russula foetens*.

Nel medesimo periodo, dove il bosco è più rado, potremmo ammirare il color cuoio di un bel cappello emisferico, a volte con un bel gambo robusto, tutto reticolato; sotto il cappello sono presenti tantissimi buchetti (i pori), dal colore bianco se il fungo è ancora giovane, oppure giallo o gialloverdastro, se le spore hanno iniziato la loro maturazione; la carne è bianca immutabile, dolce, l'odore classico: ci troviamo di fronte al fungo più ambito, il re porcino:

- *Boletus aestivalis* pag. 26,
- *Boletus aereus* pag. 27.



Partecipanti al Convegno Internazionale di Micologia "Micro, macro-funghi e myxomiceti del Vulcano Laziale nel territorio del Parco Regionale dei Castelli Romani", organizzato dall'Ente di Gestione del Parco dal 7 all'11 dicembre 2000.

Nei mesi di luglio, agosto ed inizio settembre i boschi del Parco sono, in genere, poveri di funghi, ma dalla fine di settembre in poi se ne possono di nuovo incontrare molti, nei cedui castanili dell'Artemisio, sul Maschio d'Ariano, nei dintorni di Rocca Priora, di Rocca di Papa, Marino, Grottaferrata, Montecompati, oppure nei boschi misti di latifoglie mesofile caducifoglie e sempreverdi del Bosco dei Cappuccini di Albano, del Parco Colonna a Marino, del Piantato e per finire nelle pinete del Tuscolo e di Colle Pardo.

Con l'avvento dell'autunno vediamo quindi di quali specie di funghi potremmo riempire i nostri cestini, ricordando, comunque, che non se ne possono raccogliere oltre i tre chilogrammi.

Teniamo presente che le querce generalmente sono le prime a "cacciare" (produrre funghi), e pertanto se ci rechiamo nei boschi misti della Valle del Lupo, del bacino sud-est del Lago Albano, del Miralago, del Parco Colonna e del Vallone Tempesta, potremmo incontrare il *Boletus regius*, con il suo bel cappello rossofragola, turgido, molto grosso (10/13 cm di diametro), la cui parte inferiore è costituita da pori giallo canarino, il gambo con un bellissimo reticolo giallo, la carne soda con un buon odore fruttato.

Potremmo inoltre riscontrare la presenza di un altro bellissimo esemplare somigliante al primo, ma con il cappello tendente al bruno scuro, trattasi del *Boletus appendiculatus*.

Seguendo il sentiero Vulcano, delimitato da affioramenti di pozzolana, potremmo trovare a volte bellissime amanite:

- *Amanita fulva*,
- *Amanita crocea*,
- *Amanita plumbea*.

L'area attraversata dal sentiero Vulcano è uno dei siti preferiti per lo sviluppo di una specie fungina non comune: il *Phylloporus rodoxanthus*.

Salendo in altitudine, le querce, i tigli e gli aceri, si uniscono ai cerri ed ai castagni ed ecco allora spuntare la perfida *Amanita phalloides* (pag. 28), responsabile del maggior numero di avvelenamenti mortali.

Tra la vegetazione arbustiva del Parco è molto diffuso il *Corylus avellana*, volgarmente detto nocciolo, con il quale convivono in simbiosi tantissimi funghi, che si avvicendano in relazione alle stagioni: *Leptopodia epiphium*, *Helvella crispa*, *Dendropolyporus umbellatus* detto fungo imperiale (pag. 30), *Cantharellus cibarius* (pag. 31) e tanti altri funghi del genere *Marasmius* o *Mycena*.

Nei boschi del Parco è facile imbattersi anche in altri comuni boleti, a carne gialla e pori gialli, con il cappello color rosso vivo oppure tendente al bruno, quali: *Xerocomus versicolor*, *Xerocomus chrysenteron* o anche il *Boletus fragrans*. Ma attenzione, se il gambo e i pori del boleto sono rossi ed il cappello è bianco, potrebbe trattarsi del tossico *Boletus satanas* (pag. 32).

Continuando la nostra escursione, arriviamo alle pinete del Tuscolo; qui nei valloni spinosi, possiamo trovare esemplari enormi di un fungo denominato mazza di tamburo (*Macrolepiota procera*, pag. 33).

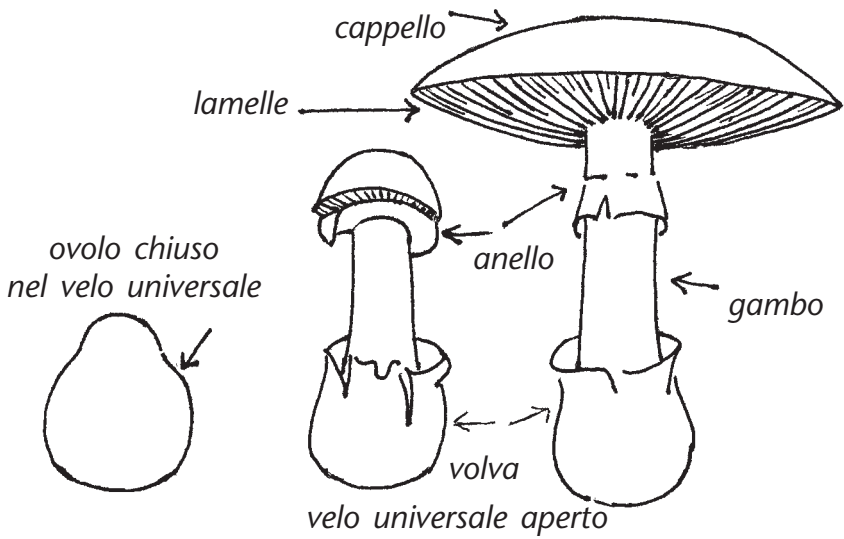
Sempre tra i pini del Tuscolo dopo un'abbondante pioggia, fioriscono a decine bellissimi funghetti dal colore grigio perla ottimi da consumarsi sia trifolati che conservati sott'olio. Questi funghi che al momento della raccolta sembrano fragili, una volta cotti diventano consistenti e saporiti: parliamo del *Tricholoma atrosquamosum* e *Tricholoma terreum*. Sulle ceppaie dei pini potremmo inoltre trovare un altro fungo dai caratteristici colori rossastri e con vari riflessi cromatici, non commestibile per il suo sapore amaro, il *Tricholomopsis rutilans*. Dai prati del Tuscolo, ai Campi di Annibale o ai Pratonì del Vivaro è facile raccogliere prataioli (*Agaricus arvensis*), o loffe (*Calvatia utriformis*).

Quando giunge l'inverno i nostri territori di ricerca si dovranno localizzare fondamentalmente nelle macchie di leccio (*Quercus ilex*), laddove, se la temperatura non scenderà di molto, potremmo raccogliere, oltre ai tricolomi, anche saporiti *Leccinum lepidum*, oppure *Hygrophorus russula*, *Hygrophorus penarius* e *Hygrophorus persoonii*.

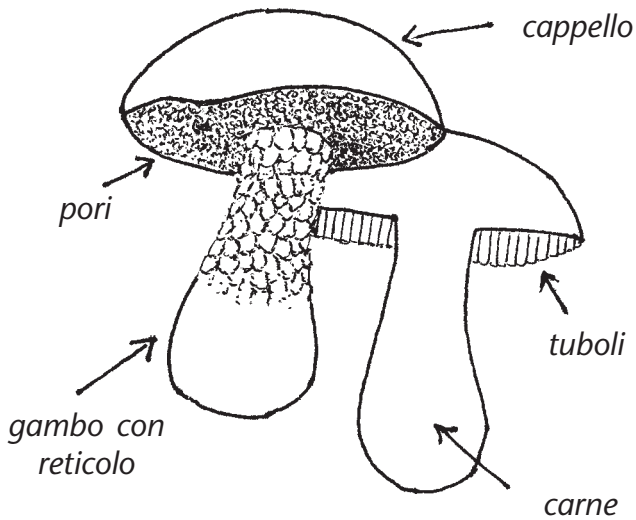
Qui termina la nostra avventurosa ricerca dei funghi epigei spontanei del Parco Regionale dei Castelli Romani, ricerca che ci ha permesso, nel contempo, di godere del variegato paesaggio naturale che caratterizza il nostro territorio. L'importante è che tutto ciò avvenga nel rispetto ambientale, pensando sempre che è nostro fondamentale dovere conservare la naturalità dei luoghi per le generazioni future, come in precedenza hanno fatto per noi, con tanta cura, i nostri predecessori.



AMANITA (ciclo di sviluppo)



BOLETO





Marasmius oreades

gambe secche

Cappello: 3-7 cm di diametro, convesso, infine piano, con o senza umbone centrale; quando il tempo è umido il colore sarà ocra anche piuttosto scuro, pronto a sbiadirsi, sin quasi a bianco, man mano che si asciuga.

Gambo: alto 7 cm per 0,5 cm di diametro, cilindrico; colore del cappello o leggermente più pallido; elastico, tenace.

Lamelle: rade, piuttosto grosse e non raccordate al gambo, biancastre, crema.

Carne: biancastra; sottile, alquanto coriacea; sapore gustoso; odore cianico (mandorle amare).

Habitat: nei prati.

OTTIMO COMMESTIBILE

Note: potremo raccoglierlo anche quando è secco, in quanto si riprende se si immerge in acqua tiepida.



Vascellum pratense

vescia o loffa

Carpoforo: 3-6 cm, globoso, senza gambo, la parte superiore quasi spianata, bianco, rivestito da piccoli granuli labili.

Carne: bianca, a maturazione bruno scura e pulverulenta, base sterile.

Habitat: nei prati.

COMMESTIBILE DA GIOVANE.



Verpa digitaliformis

falsa spugnola

Cappello: 2-3 cm di altezza per 1,5-2,5 di larghezza; a forma di ditale posato sul gambo, punto di attacco limitato alla parte superiore, superficie esterna quasi liscia o appena pieghettata, color marrone.

Gambo: alto 6-12 cm con un diametro di 1,5-2 cm, cilindrico, cavo, fragilissimo; bianco-giallognolo.

Carne: molle, ceracea e acquosa, odore fungino.

Habitat: prati, radure di boschi, cigli di fossati, giardini.

COMMESTIBILE SOLO COTTA!



Ptycoverpa bohemica

falsa spugnola

Cappello: 2-4 cm di diametro, campanulato, unito al gambo solo nella parte alta interna; superficie esterna fortemente costolata; color bruno-giallastro.

Gambo: 6-14 cm di altezza per 2-3 cm di diametro, cilindrico, biancastro, inizialmente farcito poi cavo.

Carne: ceracea, odore e sapore gradevoli.

Habitat: sotto cespugli di ginestre, nei boschi di latifoglie, lungo ripe ombrose, giardini.

COMMESTIBILE SOLO COTTA!



Gyromitra esculenta

falsa spugnola

Carpoforo: alto da 5 a 8 cm con un diametro di 3-4 cm.

Cappello (mitra): molto irregolare, formato da tante gibbosità, somigliante nella forma ad un cervello; colore bruno-castano rossiccio, da adulto nerastro.

Gambo: leggermente solcato, irregolare e difforme, biancastro, a volte con macchie ocracee.

Carne: biancastra, ceracea, odore fungino.

Habitat: In letteratura viene ubicato in boschi di conifere (pini, larici e abeti), rinvenuto all'interno del bosco del Cerquone ed in altre località del Parco sotto latifoglie mesofile caducifoglie nel mese di marzo 1988 ed aprile 1992. Ulteriore ritrovamento avvenuto in occasione del primo convegno di Micologia per il censimento delle specie primaverili del Parco, all'interno di Villa Chigi sotto latifoglie mesofile sempreverdi (Lecci).

È un fungo primaverile.

VELENOSA MORTALE.



Calocybe gambosa

prugnolo

Cappello: 5-10 cm di diametro, carnoso, emisferico poi convesso, infine spianato; colore bianco, anche ocreo.

Lamelle: molto fitte e basse; biancastre.

Gambo: alto 5-7 cm con un diametro di 2-3 cm, prima tozzo, obeso, poi allungato carnoso e pieno, biancastro.

Carne: soda, bianca, dal caratteristico forte odore di farina.

Habitat: principalmente sotto biancospino e pruno selvatico. È il fungo primaverile più ricercato ed apprezzato.

COMMESTIBILE ECCELLENTE.



Morchella rotunda

spugnola

Cappello (mitra): 4-10 cm di diametro, generalmente a forma quasi sferica o ovale; alveoli molto ampi, più o meno angolati, pieghettati, disposti senza ordine particolare, separati da coste flessuose; giallo-ocraceo; cavo.

Gambo: 5-10 cm di altezza per 3-6 cm di diametro, pruinoso verso la parte superiore, ingrossato e rugoso verso la base; cavo.

Carne: biancastra; ceracea, fragile, odore fungino.

Habitat: ai margini di prati, nell'erba, sotto latifoglie mesofile.

COMMESTIBILE SOLO DOPO COTTURA!



Amanita verna

ovolo malefico primaverile

Cappello: 6-10 cm di diametro, emisferico poi piano, bianco o leggermente ocreo al centro, a volte con leggere sfumature di ametista, margine liscio.

Lamelle: molto fitte, libere al gambo, bianche.

Gambo: alto 4-10 con un diametro di 1,5-3 cm; cilindrico, leggermente ingrossato verso la base bulbosa, pieno, poi farcito, infine cavo, pruinoso in superficie, anello a gonnellino, volva bianca, membranacea a sacco.

Carne: tenera; bianca; senza odori caratteristici.

Habitat: nei boschi, o in vicinanza di alberi, in primavera.

VELENOSA MORTALE.



Russula vesca

ruella

Cappello: 6-10 cm di diametro, sodo, inizialmente arrotondato-convesso, poi spianato al centro, infine leggermente depresso. Colore molto variabile, ma sempre con toni rosa carnicino, più o meno scuro al centro a volte con sfumature violacee o brunastre. Cuticola separabile, in vetustà può scoprire le lamelle al margine.

Lamelle: bianche, fitte, spesso macchiate di ruggine alla fine.

Gambo: 8-10 cm di altezza per 1,5-3 cm di diametro, pieno poi spongioso, sodo, cilindrico, bianco tendente spesso ad ingiallire o a macchiarsi di ocraceo.

Carne: spessa, soda ma cassante (friabile) come tutte le russule, inodore; bianca con tendenza a macchiarsi di bruno; sapore di nocciola. Odore leggero.

Habitat: molto comune nei boschi.

OTTIMO COMMESTIBILE.



Russula virescens

ruella verde

Cappello: 8-14 cm di diametro, carnoso, molto sodo e pesante, inizialmente arrotondato poi convesso o aperto, cuticola non asportabile, gibbosa, screpolata, a macchie verde-rame su fondo biancastro (assume un aspetto da mosaico).

Lamelle: molto fitte, fragili, bianche, spesso macchiate di bruno o di ocreo in vecchiaia.

Gambo: alto 8 cm per 3 cm di diametro, pieno poi spongioso.

Carne: soda, cassante (friabile), spessa, pesante, bianca, sapore dolce, di nocciola.

Habitat: in boschi di latifolia.

LA MIGLIORE COMMESTIBILE FRA LE RUSSULE.



Russula cyanoxanta

ruella

Capello: 4-16 cm di diametro, arrotondato poi convesso, più o meno depresso, cuticola parzialmente separabile, umida, colore tipicamente metallico con sfumature violacee-bluastrre-verdastre-grigioviola, margine inizialmente incurvato verso l'interno.

Lamelle: fitte, non fragili, ma tipicamente grasse, lardacee al tatto, colore bianco.

Gambo: 4-10 cm di altezza per 1,5-4 cm di diametro, carnoso e sodo, poi spugnoso, pieno, cilindrico, pruinoso, leggermente rugoso; bianco, in alcuni casi con sfumature violette e macchie ruggine.

Carne: soda, cassante (friabile), bianca, inodore con leggero sapore di nocciola.

Habitat: dall'estate all'autunno, nei boschi.

OTTIMO COMMESTIBILE.



***Boletus aestivalis* (= *B. reticulatus*)**

porcino estivo

Cappello: fino a 20 cm di diametro, irregolare, emisferico e a volte depresso; color nocciola più o meno intenso, di rado giallastro o anche biancastro, cuticola finemente vellutata che essicca facilmente e si screpola lasciando vedere la carne sottostante bianca.

Pori: piccoli, bianchi, poi giallastri ed infine olivastri.

Gambo: colore del cappello o più pallido, con reticolo per tutta la lunghezza, di grandezza variabile.

Carne: compatta, soda ma presto molle, bianca, giallognola sotto i tubuli, odore e sapore gradevole.

Habitat: nei boschi.

COMMESTIBILE ECCELLENTE.



Boletus aereus

porcino nero

Cappello: 10-20 cm di diametro, emisferico poi convesso, vellutato e asciutto, colore bruno-scuro con toni color rame.

Pori: piccoli, tondi, bianchi poi gialli ed infine verdastri, tubuli poco aderenti al gambo.

Gambo: massiccio, poi allungato, rivestito di fine reticolo, color cannella, su fondo bianco o bruno, di grandezza variabile.

Carne: soda, compatta; bianca, odore e sapore gradevoli.

Habitat: nei boschi di latifoglie, soprattutto querce.

COMMESTIBILE ECCELLENTE.



Amanita phalloides

ovolo malefico

Cappello: 6-15 cm di diametro, inizialmente ovoidale-emisferico, poi spianato, leggermente viscoso con l'umidità, brillante sericeo a secco, più o meno percorso da fibrille innate; colori variabili dal bianco all'olivastro, attraverso il giallo, il verde e il grigio, margine liscio.

Lamelle: fitte, bianche.

Gambo: 6-15 cm di altezza per 1-3 cm di diametro, slanciato, attenuato in alto, inizialmente pieno poi farcito o cavo; ingrossato alla base, bulboso, bianco, spesso decorato da bande cangianti-sericee; anello membranoso bianco; volva ampia, membranacea a sacco; bianca, all'interno, può avere riflessi giallastri.

Carne: bianca, nessun odore in fase iniziale, poi marcescente e fetida a maturità.

Habitat: nei boschi, o in vicinanza di alberi!

VELENOSA MORTALE.



Amanita caesarea

ovolo buono, veloccia

Cappello: fino a 15 cm di diametro, il margine è striato; colore rosso o arancio vivo.

Lamelle: gialle.

Gambo: 15-16 cm di altezza per 3 cm di diametro, cilindrico; giallo, con anello a gonnellino giallo. Volva bianca; membranacea a sacco.

Carne: bianca, gialla in superficie, odore e sapore gradevoli.

Habitat: presente particolarmente sotto castagno.

ECCELLENTE COMMESTIBILE, molto ricercato.



Dendropolyporus umbellatus

fungo imperiale

Carpoforo: Ramificato, con tanti cappellini all'apice, inizialmente piani ombellicati di 3-5 cm di diametro che formano un insieme globoso, cespitoso, abbastanza regolare, può raggiungere i 30-35 cm di diametro; colore nocciola-giallastro.

Tubuli: cortissimi, decorrenti sul gambo; bianchi.

Pori: piccolissimi, rotondi poi irregolari; concolori ai tubuli.

Gambo: ramificato, carnoso, allungato, nascente da una base comune; bianco.

Carne: bianca; tenera da giovane, poi fibrosa; forte odore farinaceo, facilmente putrescibile.

Habitat: al colletto degli alberi, sulle ceppaie nel terreno.

COMMESTIBILE DA GIOVANE.

Note: molto ricercato nei boschi dei Castelli Romani, unitamente alla *Grifola frondosa*, volgarmente detto FUNGO IMPERIALE.



Cantharellus cibarius

galletto

Cappello: 3-12 cm di diametro, carnoso, sodo, convesso e schiacciato infine aperto, leggermente depresso al centro, liscio opaco, margine involuto poi increspato; colore giallo.

Imenoforo: costituito da pieghe della carne, forcate, anastomosate e molto decorrenti, dello stesso colore del cappello.

Gambo: 3-7 cm di altezza, pieno, sodo, attenuato in basso, dello stesso colore del cappello.

Carne: soda; bianca ma leggermente gialla verso la superficie; odore caratteristico di frutta; sapore dolciastro.

Habitat: nei boschi.

OTTIMO COMMESTIBILE.



Boletus satanas

porcino malefico

Cappello: 10-25 cm di diametro, può essere anche più grande, convesso, carnoso, colore bianco o biancastro sporco.

Pori: piccoli; prima gialli poi rossi.

Gambo: 10-15 cm di altezza con un diametro di 5-10 cm, massiccio, carnoso; giallo ma ricoperto da un fine reticolo che lo fa apparire tutto rosso.

Carne: biancastra virante all'azzurro più o meno intenso.

Habitat: nei boschi in terreno calcareo.

VELENOSO.



Macrolepiota procera

mazza di tamburo, cappellaccio

Cappello: 10-30 cm di diametro, inizialmente sferico, ovoidale, poi spianato, con umbone evidente al centro e scuro; cuticola desquamata in larghe scaglie color bruno o caffelatte più o meno scuro; sottofondo fibrilloso, biancastro.

Lamelle: numerose, ventricose, fitte ed irregolari; bianco sporco poi brunastre, distanti dal gambo.

Gambo: 20-40 cm di altezza per 2-4 cm di diametro, cilindrico, cavo, fibroso e duro, bulboso alla base, screziato da bande o zigrinature chiaro-scure. Anello tipicamente doppio, bianco, fioccoso, scorrevole lungo il gambo.

Carne: fragile e tenera nel cappello, dura e coriacea nel gambo, bianca con tendenza al rosa o al rossiccio all'aria; odore e sapore leggero di nocciole.

Habitat: ubiquitario.

COMMESTIBILE. BUONO.



Armillaria mellea

famigliola buona, chiodini

Cappello: fino a 10 cm di diametro ed oltre con fini squamette che possono scomparire, di colore variabile dal bruno oliva al giallo miele.

Lamelle: quasi decorrenti; biancastre, spesso macchiate di bruno rossastro.

Gambo: lungo, cilindrico, fibroso, con anello membranaceo bianco con tonalità gialle, confluisce in numerosi esemplari formando dei grossi cespi.

Habitat: lignicolo.

COMMESTIBILE ma è necessario togliere i gambi ed è consigliabile la PREBOLLITURA.

Note: è un pericoloso parassita per le piante (N.B.: attualmente l'*A. mellea* viene suddivisa in più specie).

GLOSSARIO

- anello:** residuo del velo parziale che ricade sul gambo;
- asco:** elemento dell'imenio degli ascomiceti, a forma di sacco che contiene le spore;
- ascomiceti:** gruppo di funghi che hanno l'imenio formato da aschi;
- basidio:** elemento dell'imenio dei basidiomiceti, a forma di clava che sostiene le spore;
- basidiomiceti:** gruppo di funghi che hanno l'imenio formato da basidi;
- caducifoglie:** piante con foglie che cadono in un determinato periodo dell'anno;
- cappello:** parte del carpoforo che è posta sul gambo;
- carpoforo:** è la fruttificazione del fungo;
- cassante:** si dice della carne delle russule, perché si spezza nettamente come il gesso;
- ceduo:** (dal latino *caedo* = taglio) bosco soggetto a taglio periodico di utilizzazione che si rinnova mediante la produzione di polloni cioè di fusti provenienti da gemme presenti sulle ceppaie;
- cianico:** odore di mandorle amare;
- fungo:** organismo vivente formato dal micelio (insieme di filamenti chiamati ife) e dalla fruttificazione (comunemente chiamata carpoforo o fungo);
- imenio:** è la parte fertile (riproduttiva) del fungo composta da basidi e spore o da aschi e spore;
- imenoforo:** è la parte del fungo che contiene l'imenio;
- larvato:** invaso dalle larve;
- pori:** l'insieme di tanti forellini che formano la parte visibile dell'imenoforo, sottostante il cappello dei boleti, di colore bianco, giallo, verdastro, grigio o rosso;
- reticolo:** è un'ornamentazione sul gambo di alcuni boleti (fra i quali i porcini) che si presenta sotto forma di una finissima rete;
- sporoforo:** portatore di spore;
- volva:** residuo del velo universale che resta sotto forma di coppa alla base del gambo di alcuni funghi fra i quali quelli appartenenti al genere *Amanita* e *Volvaria*.

INDICE DELLE SPECIE

Nome scientifico	Nome volgare	
<i>Amanita caesarea</i>	veloccia	pag. 29
<i>Amanita phalloides</i>	ovolo malefico	" 28
<i>Amanita verna</i>	ovolo malefico primaverile	" 22
<i>Armillarea mellea</i>	famigliola buona, chiodini	" 34
<i>Boletus aereus</i>	porcino nero	" 27
<i>Boletus aestivalis</i>	porcino estivo	" 26
<i>Boletus satanas</i>	porcino malefico	" 32
<i>Calocybe gambosa</i>	prugnolo	" 20
<i>Cantharellus cibarius</i>	galletto	" 31
<i>Dendropolyporus umbellatus</i>	fungo imperiale	" 30
<i>Gyromitra esculenta</i>	falsa spugnola	" 19
<i>Macrolepiota procera</i>	mazza di tamburo	" 33
<i>Marasmius oreades</i>	gambe secche	" 15
<i>Morchella rotunda</i>	spugnola	" 21
<i>Ptycoverpa bohemica</i>	falsa spugnola	" 18
<i>Russula cyanoxanta</i>	ruella	" 25
<i>Russula vesca</i>	ruella	" 23
<i>Russula virescens</i>	ruella verde	" 24
<i>Vascellum pratense</i>	vescia, loffa	" 16
<i>Verpa digitaliformis</i>	falsa spugnola	" 17

