

CLITOCYBE GEOTROPA



Clitocybe geotropa (U. Lodesani).

NOME SCIENTIFICO: *Clitocybe geotropa*
(BULL.:FR.)QUÉL.

NOMI ITALIANI: cimbalo, agarico geotropo, ordinale.

DESCRIZIONE:

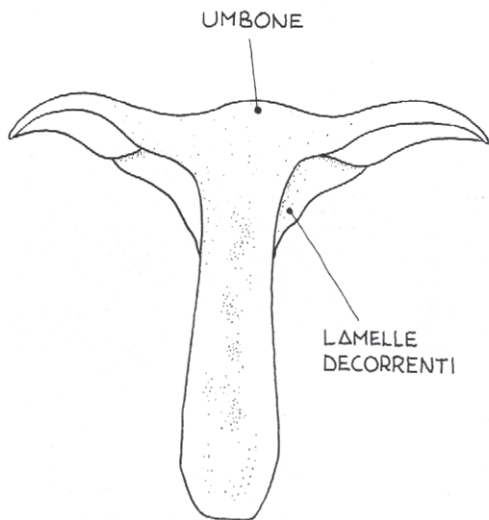
Fungo di grosse dimensioni, con gambo lungo e slanciato e lamelle color biancastro-crema lungamente decorrenti su di esso. Il cappello, che può arrivare anche a 20 centimetri di diametro, è carnoso e di colore ocraceo pallido-incarnato; al centro ha una tipica protuberanza che prende il nome di “umbone” e, quando il fungo è maturo, ha il bordo più in alto della parte centrale, quindi con forma che ricorda quella di un imbuto. Odore

forte, gradevole, simile a quello delle mandorle.

CONFONDIBILITÀ:

Nessuna specie tossica somiglia al cimbalo. Riportiamo comunque la descrizione sommaria di *Entoloma lividum*, che potrebbe al limite prestarsi a possibilità (più teorica che pratica) di confusione. È anch'esso di grossa taglia, ha cappello di colore ocr-grigio, lamelle gialle poi ocr-sporche, mai decorrenti sul gambo, e odore di farina. Cresce nei boschi.

In qualche caso si potrebbe porre il problema del riconoscimento rispetto a funghi non tossici di generi vicini, come *Lepista* e *Leucopaxillus* (fra cui *L. giganteus*, scheda 11B), che però hanno tutti le lamelle molto più fitte e spesso ben sepa-



Sezione di *Clitocybe geotropa* (disegno di S. Sturloni).

rabili dalla carne del cappello. Le specie di grosse dimensioni del genere *Melanoleuca*, invece, oltre a colori diversi e gambo più corto rispetto a *Clitocybe geotropa*, hanno lamelle non decorrenti.

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

La *Clitocybe geotropa* è diffusa soprattutto in collina e montagna, in prati stabili, radure, cespuglieti, e talvolta anche nei boschi. La sua crescita avviene di solito in lunghe file o anelli, i cosiddetti "cerchi delle streghe".

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

Vanno evitati gli esemplari vecchi, che presentano carne molliccia. Un accorgimento per riconoscerli già al momento della raccolta è di premere leggermente sull'umbone al centro del cappello: se questo è sodo e duro, il fungo è ancora in buone condizioni; se molliccio e cedevole, l'esemplare è vecchio o già invaso da larve. La stessa valutazione verrà fatta anche dagli ispettori micologi in sede di certificazione per il commer-

cio, per determinare il tempo massimo di conservazione dei funghi in esposizione per la vendita. Si tratta, comunque, di una specie difficilmente conservabile se non col freddo.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

I gambi sono fibrosi e vanno scartati, inoltre è consigliabile la prebollitura. Il cimbello ha odore caratteristico e molto marcato, pertanto si presta a essere messo sott'olio o sott'aceto, dopo una veloce sbollentata in acqua e aceto. In alcune regioni *C. geotropa* è tradizionalmente utilizzata tritata per la preparazione di crostini; è adatta anche per i condimenti dei primi piatti e per vari contorni.

NOTE:

La *Clitocybe maxima* (A. & S.:GAERTN. & MAYER)KUMM. è simile a *C. geotropa*, dalla quale si riconosce per il gambo più corto (non più lungo del diametro del cappello), il colore un po' più carico e la crescita in bosco (latifoglie). L'odore è lo stesso, come anche la commestibilità. In campo scientifico alcuni autori ipotizzano che si tratti sempre di una sola specie (*C. geotropa*) molto variabile. Anche non condividendo questa ipotesi, è un dato di fatto: le due specie sono molto simili, spesso difficilmente separabili a livello ispettivo, e di identico valore gastronomico e commerciale. Pertanto, *C. maxima* commercialmente può essere considerata, e quindi certificata, come "*Clitocybe geotropa*".

Alcune altre specie commestibili del genere *Clitocybe*, invece, devono venire separate da *C. geotropa*, in quanto sempre ben riconoscibili per le dimensioni medio-piccole e il portamento decisamente più esile: sono i cosiddetti "imbutini", *Clitocybe gibba* (PERS.FR.)KUMM. (= *C. infundibuliformis*) e relativo gruppo. La forma, i colori e anche l'odore di *C. gibba* sono così simili a quelli di *C. geotropa* da renderla quasi un "cimbello in miniatura", che però cresce soprattutto nei boschi di latifoglie. In alcune Regioni, dove sono molto ricercati, gli imbutini potrebbero essere inseriti negli elenchi locali e venire commercializzati. In tali ambiti, poiché anche questi funghi in alcuni casi hanno causato disturbi gastro-intestinali, si raccomandano le stesse precauzioni (sbollentata e cottura prolungata) da usare per i cimballi.

La commercializzazione di altre due grosse



La *Clitocybe maxima* è simile a *C. geotropa*, ma è di colore un po' più scuro e cresce prevalentemente nei boschi. Le caratteristiche di commestibilità sono identiche e il riconoscimento in fase ispettiva è spesso problematico, pertanto, commercialmente, la si può considerare una "*Clitocybe geotropa*" a tutti gli effetti.



L'îmbutino (*Clitocybe gibba*), ben riconoscibile da *C. geotropa*, non è compreso nell'elenco del DPR 376/95, pertanto non potrà venire commercializzato se non sarà inserito in qualche elenco regionale. In certe zone è molto apprezzato, ma talvolta ha causato disturbi gastrointestinali.

Clitocybe degli ambienti boschivi, *C. nebularis* (BATSCH.FR.)KUMM. e *C. alexandri* (GILL.)GILL., non dovrebbe mai venire ammessa, dato che, almeno nelle regioni dell'Italia settentrionale, questi funghi hanno causato numerose intossicazioni. Tuttavia, in Italia centrale e soprattutto in Toscana, il consumo di *C. nebularis*, in certe zone chiamata anch'essa "cimbello", o, più spesso, "ordinale", è ormai un fatto di tradizione: spetterà alle Regioni decidere se consentire o no la vendita di questa specie, che comunque è da considerare a rischio. Dove eventualmente essa venga ammessa alla vendita, sarà indispensabile che gli ispettori micologi indichino sulla certificazione l'obbligo di cottura prolungata e informino che si tratta di una

specie indigesta, per molte persone addirittura tossica, che in via preventiva deve necessariamente essere sbollentata con l'eliminazione dell'acqua.

Il suo riconoscimento rispetto a *C. geotropa* non pone problemi, in quanto, oltre alla diversità di aspetto, presenta anche un odore molto diverso, forte e sgradevole.

C. alexandri, simile a *C. nebularis* ma con tonalità più marroncine e meno grigie, è anch'essa riconoscibile soprattutto per il suo odore caratteristico e indefinibile. Il suo aspetto complessivo tuttavia la rende facilmente riconoscibile rispetto a *C. geotropa*.



A destra: due esemplari di *Clitocybe nebularis*, fungo non commercializzabile, ma molto consumato in parecchie regioni italiane, nonostante possa essere causa di intossicazioni. A sinistra il confondibile *Entoloma lividum*, velenoso, cresciuto nello stesso bosco a pochi metri di distanza. Entrambe le specie non sono da confondere con *Clitocybe geotropa* !