

LACTARIUS DELICIOSUS



Lactarius deliciosus cresciuto in pineta costiera di *Pinus pinaster*.

NOME SCIENTIFICO: *Lactarius deliciosus*
(L.:FR.)S.F.GRAY.

NOMI ITALIANI: sanguinelli, lapacendri, lattari, rositi.

DESCRIZIONE:

I *Lactarius* in quanto tali sono facilmente riconoscibili: sono funghi a lamelle, hanno carne che si frattura in modo netto (rottura “tipo polistirolo”) e secernono un lattice che può essere di vari colori. Gli unici altri funghi che hanno carne a rottura netta sono le russole (genere *Russula*), che però non emettono lattice.

Lactarius deliciosus è interamente di colore rosso-arancio, ma sul cappello può essere sbian-

cato o più spesso macchiato di verde negli esemplari maturi. Sempre sul cappello sono presenti, più o meno evidenti, delle zonature concentriche più scure. Il lattice alla rottura è color carota.

CONFONDIBILITÀ:

Con altri lattari non commestibili o anche tossici, alcuni dei quali, per i colori, le zonature del cappello e per l'aspetto generale sono veramente simili ai sanguinelli. Tuttavia, basta osservare un particolare molto semplice per riconoscere i lattari commestibili: il loro lattice, al momento della rottura della carne, è color carota, rosso sangue o rosso vinoso, mentre in tutti gli altri è bianco. Non importa che sia bianco e rimanga tale, oppure che, in tempi più o meno rapidi,

divenga giallo, rosso, o cambi colore in altro modo: tutti i *Lactarius* a lattice bianco o acquoso sono da considerare non commestibili. Con questo criterio si perdono alcuni lattari commestibili scadenti, alcuni dei quali terribilmente piccanti, che però sono tradizionalmente consumati e anche apprezzati in Calabria e in varie altre regioni dell'Italia meridionale. Spetterà alle Regioni decidere se consentire il commercio di questi funghi allo stato fresco nel loro territorio. È comunque un dato di fatto che alcuni di essi, per esempio *Lactarius piperatus* (SCOP.FR.)S.F.GRAY, *L. pergamenus* (SW.FR)FR., e *L. vellereus* (FR.:FR)FR., per citarne solo alcuni, sono fortemente indigesti e possono provocare intossicazioni di tipo gastro-intestinale.

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Le specie del genere *Lactarius* vivono in simbiosi con numerose specie arboree; quelle del gruppo di *L. deliciosus* si trovano esclusivamente nei boschi di aghifoglie. La loro produzione, oltre che assai diffusa, dalle pinete costiere fino alle zone di montagna, spesso è anche molto abbondante.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

I sanguinelli sono funghi che presentano spesso il problema, anche in esemplari giovani e apparentemente molto freschi, dell'invasione di



Lactarius del gruppo di *L. deliciosus* attaccato da un deuteromicete (forse *Peckiella deformans*) che ne ha modificato l'aspetto. I sanguinelli così parassitati non dovrebbero mai essere messi in commercio.

larve al loro interno. Queste, inoltre, crescono nel fungo già raccolto e lo divorano all'interno, senza che la cosa sia percepibile dall'esterno. L'unico sistema è la rottura di qualche esemplare. La presenza di qualche larva dovrà essere tollerata, in quanto si tratta di un fatto inevitabile, ma non dovranno venire messi in commercio funghi completamente invasi. Sarà buona norma dello stesso esercente, onde evitare lamentele successive, spiegare agli acquirenti che esiste la possibilità di trovare delle larve in qualche esemplare, soprattutto nei gambi. Tuttavia, sarà compito dell'ispettore micologo, valutando lo stato dei funghi al momento della certificazione, decidere il tempo massimo della loro vendibilità. Nel complesso, i sanguinelli sono funghi che, se non tenuti al fresco, hanno durata piuttosto limitata.

In alcune località o a causa dell'andamento stagionale può capitare di trovare nelle raccolte di sanguinelli numerosi esemplari deformati, perché parassitati da funghi microscopici (deuteromiceti). Questi *Lactarius* appaiono totalmente privi di lamelle e sotto il cappello presentano una patina liscia e bianacstra.

Per prudenza, dato che sono conosciuti casi di disturbi gastrointestinali, mentre invece i deuteromiceti sono assai poco conosciuti, i sanguinelli parassitati sono da considerare non commestibili, pertanto non sono da mettere in vendita.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

I sanguinelli si prestano a essere cotti alla brace oppure tagliati a listarelle e fritti in poco burro. Se si vogliono cucinare in umido, è preferibile usarli misti ad altri funghi. In alcune regioni sono apprezzati specialmente sott'olio.

NOTE:

Le seguenti specie, di valore commerciale all'incirca simile, costituiscono il "gruppo" di *Lactarius deliciosus*:

- *Lactarius deliciosus* (L.:FR.)S.F.GRAY, già descritto, cresce sotto *Pinus* spp.

- *Lactarius salmonicolor* HEIM & LECL., molto simile ma più grosso, interamente color carota o color salmone e mai macchiato di verde; cresce sotto abete bianco *Abies alba*.



Lactarius salmonicolor HEIM & LECL., che cresce sotto abete bianco (*Abies alba*), commercialmente può essere considerato come "*Lactarius deliciosus*", a causa delle difficoltà di riconoscimento a livello ispettivo.



Lactarius vinosus QUÉL. è un sanguinello spesso considerato di qualità leggermente superiore a *L. deliciosus*, rispetto al quale è abbastanza ben riconoscibile. Per la sua commercializzazione vedi le "note" (foto F. Damiani).

- *Lactarius deterrimus* GRÖGER, simile a *L. deliciosus* ma con cappello color arancio che tende a macchiarsi abbondantemente di verdastro. Sotto abete rosso *Picea excelsa*. Il lattice, rosso carota, alla rottura, tende a virare molto lentamente (30 minuti o oltre) al rosso vinoso.

- *Lactarius sanguifluus* (PAUL)FR: ben riconoscibile per il lattice che non è color carota ma rosso sangue. Cappello con tonalità rosse, che si macchia poco di verde.

- *Lactarius semisanguifluus* HEIM & LECL: il lattice alla rottura della carne è color carota, poi diventa rosso sangue nel giro di qualche minuto. Cappello che tende molto a macchiarsi di verde con l'età.

- *Lactarius vinosus* QUÉL: quasi identico a *L. sanguifluus*, ha il cappello con macchie verdastre molto estese.

Qualora le leggi regionali introducano nell'elenco delle specie commercializzabili la dizione "*Lactarius deliciosus* e relativo gruppo"

(come nella L.R. 6/96 dell'Emilia-Romagna), tutte le specie sopra elencate potranno essere commercializzate con tale nome. Addirittura, nel caso in cui una specie sia ritenuta localmente di qualità superiore, essa potrà essere certificata e messa in vendita con il suo nome (per esempio "*Lactarius vinosus*").

Se invece le Regioni non aggiungeranno il "gruppo", occorrerà fare una distinzione: *Lactarius sanguifluus*, *L. semisanguifluus* e *L. vinosus*, anche se conosciuti ugualmente come "sanguinelli", e talora considerati addirittura di qualità leggermente superiore, sono abbastanza ben riconoscibili rispetto alle altre specie, per il lattice di diverso colore. Purtroppo, quindi, essi non potrebbero venire commercializzati come "*Lactarius deliciosus*".

Al contrario, i tre rimanenti sanguinelli (*Lactarius deliciosus*, *L. deterrimus* e *L. salmonicolor*) non sono facilmente riconoscibili fra loro. In campo commerciale, quindi, tali specie potranno in ogni caso essere considerate a tutti gli effetti come "*Lactarius deliciosus*".