

AGARICUS ARVENSIS  
AGARICUS BITORQUIS  
AGARICUS CAMPESTRIS



*Agaricus campestris*, prataiolo con lamelle dal tipico colore rosa, cresciuto al margine di un coltivo.

**NOMI SCIENTIFICI:** *Agaricus arvensis* SCHAEFF.:FR., *Agaricus bitorquis* (QUÉL.)SACC., *Agaricus campestris* L.:FR.

**SINONIMI:** *Agaricus* = *Psalliota*.

**NOMI ITALIANI:** prataioli.

**DESCRIZIONE:**

Tutti i prataioli (genere *Agaricus*) sono funghi con lamelle libere al gambo, che a maturazione raggiungono colorazione scura (grigio-nerastra,

violaceo-nerastra o nera). Ciò accade per il colore viola-nero delle spore in massa. Sul gambo è presente un anello che può avere forma e dimensioni diverse a seconda delle specie. La carne dei prataioli, quando viene tagliata o toccata, può cambiar colore, più o meno vistosamente, in due modi: diventando rossa (gruppo dei “*rubescetes*”) oppure gialla (“*flavescentes*”). Se è abbastanza facile identificare un prataiolo come genere *Agaricus*, è invece molto difficile riconoscere le varie specie (vedi NOTE).

Si può comunque fornire una descrizione sommaria delle tre specie commercializzabili:



*Agaricus arvensis*, tipico di prati e pascoli montani, è una specie di dimensioni medio - grandi con lamelle grigie e carne profumata che ingiallisce al tocco.



*Agaricus bitorquis*, caratteristico per l'anello "doppio", è abbastanza comune in pianura e soprattutto nelle zone vicine ai fiumi. Spesso, nella crescita, solleva grosse zolle di fango oppure, in città, anche l'asfalto al margine delle strade.

1) *Agaricus arvensis* è un prataiolo di medie o grandi dimensioni, con carne che ingiallisce più o meno fortemente e che emana un odore gradevole, spesso simile a quello dell'anice o delle mandorle amare. Il cappello è di colore dal bianco all'ocra pallido, con varie tonalità di giallo.

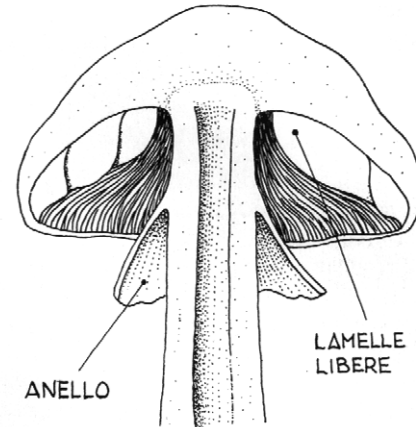
2) *Agaricus bitorquis* ha carne debolmente arrossante ed è facilmente riconoscibile per l'anello "doppio", oltre che per il portamento tozzo e massiccio. Il cappello è di colore bianco.

3) *Agaricus campestris* ha carne debolmente arrossante oppure quasi immutabile. È più piccolo dei precedenti e si riconosce per le lamelle di un bellissimo colore rosa finché il fungo è fresco; poi, con la maturazione delle spore, esse diventano bruno-nerastre. Il cappello può essere bianco puro o più o meno squamettato.

#### CONFONDIBILITÀ:

È difficile scambiare i prataioli con funghi velenosi di altri generi. Occorre invece fare molta attenzione ad alcune specie tossiche appartenenti allo stesso genere *Agaricus*. Questi "prataioli tossici" (*Agaricus xanthoderma* GENEV. e gruppo) possono crescere negli stessi ambienti, hanno tutti carne fortemente ingiallente al taglio o allo sfregamento, soprattutto alla base del gambo, inoltre emanano un marcato e sgradevole odore che può ricordare quello dell'inchiostro. In queste specie

tossiche i due caratteri (ingiallimento e puzza) si presentano sempre insieme: il commestibile *A. arvensis*, infatti, ingiallisce ma è profumato.



Sezione di *Agaricus* (disegno di S. Sturloni).

#### HABITAT E DISTRIBUZIONE:

I prataioli, malgrado il nome, non si trovano soltanto nei prati: molte specie sono diffuse nei boschi, in parchi, campi coltivati e concimati con letame, giardini e centri abitati, e anche nelle zone sabbiose nei pressi dei litorali.

Tuttavia, campi concimati e prati "vecchi"



La somiglianza fra *Agaricus* tossici e commestibili può essere notevole, come in questo caso:

l'esemplare intero con la "radichetta" (secondo da sinistra) e la prima sezione a destra sono degli *Agaricus bresadolanus* BOHUS, commestibili; gli altri tre sono degli *Agaricus pilatianus* BOHUS, tossici.

Il riconoscimento fra le due specie è possibile solo considerando che *Agaricus pilatianus*, come tutti i prataioli tossici, presenta carne ingiallente e odore sgradevole di inchiostro (vedi "confondibilità").

*Agaricus bresadolanus*, comunque, pur essendo commestibile è una specie non commercializzabile.

rimangono sempre l'habitat preferito da molte specie.

*Agaricus arvensis* è più comune in zone collinari e montane, mentre *A. campestris* e *A. bitorquis* sono più diffusi in pianura. Quest'ultimo, che cresce spesso anche nei centri abitati, è noto per la sua capacità di rompere l'asfalto delle strade.

## RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

Si sconsigliano sia la raccolta degli esemplari troppo maturi, quando hanno le lamelle già di colore bruno scuro, sia, ovviamente, le raccolte nei centri abitati e nei parchi urbani, per motivi di inquinamento e di igiene.

Si raccomanda di raccogliere i funghi interi, senza tagliare il gambo, che rappresenta un importante carattere per il riconoscimento. È molto probabile che le raccolte di prataioli senza gambo non vengano ammesse alla vendita.

## UTILIZZO GASTRONOMICO:

I prataioli sono utilizzabili sia cotti che crudi, ma in quest'ultimo caso è preferibile scegliere solo gli esemplari più giovani e freschi. È consigliabile togliere la cuticola del cappello, partendo dal bordo e tirando verso il centro, per renderli più digeribili.

Possono venir cotti in tutte le maniere e si abbinano bene, come molti altri funghi, con aglio, olio d'oliva e un poco di prezzemolo.

Le tre specie sono leggermente diverse l'una dall'altra e possono essere preferite a seconda dei gusti. *Agaricus arvensis* è il più delicato e profumato, *A. bitorquis* il più saporito. Si sconsiglia in modo particolare per quest'ultima specie l'uso di esemplari troppo maturi, in quanto acquistano un sapore troppo forte che può risultare sgradevole.

## NOTE:

La distinzione delle numerose (oltre 60) specie italiane di prataioli spontanei, non è per nulla semplice. Il problema è che soltanto tre sono

commercializzabili, su almeno 50 specie commestibili, che quindi dovrebbero venire escluse quasi tutte.

In realtà, spesso molte specie non sono distinguibili fra loro con semplice esame ispettivo (sarebbe necessario effettuare studi accurati, impensabili in sede di certificazione per la vendita). Pertanto, è inevitabile che più specie, commestibili all'incirca della stessa qualità, a livello commerciale siano tutte considerate come "*Agaricus campestris*" e un altro folto gruppo di specie come "*Agaricus arvensis*".

Specie che si possono considerare come "*Agaricus campestris*": *A. campestris* L.:FR, *A. campestris* var. *squamulosus* (REA)PILAT, *A. floccipes* (MOELL.)BOHUS EMEND. BOHUS.

Specie che si possono accettare come "*Agaricus arvensis*": *A. arvensis* SCHAEFF-FR, *A. fissuratus* (MOELL.)MOELL, *A. nivescens* (MOELL.)MOELL, *A. macrosporus* (MOELL ET SCHAEFF.)PILAT, *A. substramineus* COURTEC, *A. excellens* (MOELL.)MOELL, *A. silvicola* (VITT.)SACC, *A. tenuivolvatus* (MOELL.)MOELL, *A. essettei* BON, *A. macrocarpus* (MOELL.)MOELL, *A. aestivalis* (MOELL.)PILAT.

A proposito di quest'ultimo gruppo di specie, tuttavia, recenti ricerche, svolte sia in Italia che in altri paesi, segnalano la presenza di grosse concentrazioni di metalli pesanti tossici per l'uomo. Pare, quindi, che tutti gli *Agaricus* ingiallenti ("*flavescentes*") possano essere potenzialmente "avvelenati", ed esistono già proposte di divieto di consumo alimentare e commercializzazione.

In attesa di ulteriori ricerche, si consiglia di consumare questi funghi con moderazione e di valutare attentamente i rischi connessi alla loro vendita.

Il coltivato *Agaricus bisporus* (LGE.)IMBACH (= *Psalliota bispora*) e la sua varietà *albidus* (= *A. hortensis* = *Psalliota hortensis*), i comuni "champignon" presenti su tutti i mercati, hanno molti pregi per costi decisamente bassi.

Possono anche essere trovati spontanei, nel qual caso è consigliabile metterli in vendita accompagnati dalla certificazione sanitaria, come per tutte le specie di funghi spontanei.

Infine, alcune note su un gruppo di funghi molto comuni che sono conosciuti come "prataioli bianchi": i *Leucoagaricus* del gruppo di *L. leucothites* (VITT.)WASSER, per molto tempo chiamati col nome di *Lepiota naucina*.

Sono funghi che crescono in grandissima quantità per quasi tutto il periodo autunnale, nei prati e nei campi soprattutto in pianura e collina. Alla grande quantità, tuttavia, è associata una scarsissima qualità a livello gastronomico, alla quale va unito il rischio di disturbi gastro-intestinali, anche abbastanza frequente nel caso di funghi cresciuti in autunno inoltrato.

I *Leucoagaricus* non sono commercializzabili e non devono mai essere confusi con i veri prataioli del genere *Agaricus*, che si distinguono soprattutto per il colore della sporata, che fa diventare viola - nere o grigio - nere le lamelle dei funghi maturi. Nei "prataioli bianchi" le lamelle da bianche diventano al massimo di colore rosa più o meno carico, oppure verdastre.

È auspicabile che nessuna Regione, nonostante si tratti di funghi abbastanza conosciuti in parecchie zone, inserisca queste specie del genere *Leucoagaricus* negli elenchi dei funghi commercializzabili in ambito locale.



*Leucoagaricus leucothites*, conosciuto come "prataiolo bianco", è un fungo non commercializzabile. Non è da confondere con i veri prataioli del genere *Agaricus*: questi si riconoscono soprattutto per il colore delle lamelle che, negli esemplari maturi, va dal grigio scuro al viola nerastro.