

TRICHOLOMA TERREUM



Tricholoma terreum in bosco di abeti.

NOME SCIENTIFICO: *Tricholoma terreum*
(SCHAEFF.:FR.)KUMM.

NOMI ITALIANI: morette.

DESCRIZIONE:

Le morette sono piccoli funghi con cappello grigio, lamelle bianche e smarginate, gambo bianco, fragile e cavo all'interno. Il cappello ha cuticola feltrata, asciutta, fibrillosa o anche pelosa (soprattutto al margine), spesso squamettata.

Esistono varie specie di morette, molto simili tra loro, pertanto si può parlare di "gruppo". Il loro riconoscimento è molto difficile: sono funghi che vanno osservati con estrema attenzione, sia per la presenza di specie tossiche somiglianti

(vedi "confondibilità"), sia per le distinzioni micologiche, gastronomiche e commerciali, che occorre fare anche all'interno dello stesso gruppo di *Tricholoma terreum* (vedi "note").

CONFONDIBILITÀ:

Molte delle possibilità di errore sono date dalla somiglianza fra le varie specie di colore grigio del genere *Tricholoma*. Vedi anche la "confondibilità" di *T. portentosum* (scheda n. 25B).

Ricordare che: i velenosi *T. pardinum* e *T. pardinum filamentosum* si riconoscono perché massicci, con gambo pieno; l'altrettanto velenoso *T. josserandii*, che rappresenta il rischio più insidioso nelle regioni settentrionali italiane, si riconosce con certezza solo per l'odore sgradevole,

che ricorda quello delle cimici; il suo gambo è lungo e flessuoso, il cappello ha cuticola vellutata di color grigio chiaro-bruniccio. *Tricholoma virgatum* e *T. sciodes* si distinguono dalle morette per il portamento più slanciato, il cappello liscio e fibrilloso e il cattivo sapore. *T. bresadolatum*, anch'esso di sapore sgradevole, è piuttosto massiccio e ha il gambo squamettato.

Un'altra possibilità di confusione potrebbe essere con varie specie tossiche appartenenti al genere *Inocybe*, che, come le morette, hanno piccole dimensioni e cappello fibrilloso. Le differenze importanti sono nelle lamelle, che nelle *Inocybe* hanno sfumature giallo-verdastre e tendono sempre a divenire brunastre per la maturazione delle spore ocra. Le *Inocybe*, inoltre, hanno il cappello più appuntito (umbonato) e colorato di tonalità brune, giallastre, rossastre, ma non di quel grigio tipico del gruppo di *Tricholoma terreum*; occorre anche tener presente che le morette tipiche non hanno odori pronunciati (vedi "note"), mentre molte *Inocybe* hanno odori particolari (spermatico, dolciastro nauseante, di muffa, di geranio, e altri ancora).

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Le morette (come gruppo) sono tipiche degli ambienti boschivi, mediterranei o montani, di agnifoglie o latifoglie. Il *Tricholoma terreum*



Alcuni *Tricholoma myomyces* cresciuti in bosco collinare di roverella (*Quercus pubescens*). Questo fungo, a livello commerciale, può essere considerato un "*Tricholoma terreum*".

(SCHAEFF.:FR.) KUMM. predilige decisamente le pinete e le abetaie.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

La raccolta deve essere attenta e accurata, le morette vanno sempre raccolte complete di tutte le loro parti, senza dimenticare che sono fragili e che tendono a fratturarsi e frammentarsi, soprattutto se non molto fresche. La conservazione per la vendita non presenta problemi particolari se i funghi sono giovani e non intrisi d'acqua.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

Le morette sono funghi delicati e adatti a tanti usi, ma in modo particolare per fare sughi per la pasta, intingoli di vario tipo, risotti, condimenti. Si prestano anche alla preparazione sott'olio. Meglio cucinarle da sole, senza mescolarle ad altri funghi con odori pronunciati, il cui sapore potrebbe coprire quello delle morette.

NOTE:

Il gruppo di *Tricholoma terreum* è composto da numerose specie, che si possono riunire in quattro gruppi:

1) *Tricholoma terreum* (SCHAEFF.:FR.) KUMM., *Tricholoma myomyces* (PERS.:FR.) LANGE, *T. gausapatum* (FR.:FR.) QUÉL. e il raro *T. triste* (SCOP.) QUÉL. Caratteristici per le dimensioni medio-piccole e l'assenza di odore, hanno cappello feltrato o lanuginoso, ma non veramente squamettato. Il gambo di *T. myomyces* e *T. gausapatum* è bianco e ornato da una sorta di "ragnatela" che lascia un segno grigio o argenteo, mentre quello di *T. triste* è più scuro per fibrille longitudinali nerastre.

2) *Tricholoma sculpturatum* (FR.) QUÉL. e *Tricholoma argyraceum* (BULL.) GILL., anch'essi piccoli, hanno odore e sapore nettamente di farina



Tricholoma squarrulosum (CHEV.) SACC, pur facendo parte del gruppo di *T. terreum*, è nettamente riconoscibile e di qualità molto inferiore. Pertanto non può certamente venire commercializzato come “*Tricholoma terreum*”.

e cappello squamettato. *T. sculpturatum* ha carne che ingiallisce. Una terza specie di questo gruppo che cresce solo sotto i salici, *T. cingulatum* (FR.) JACOB., non ha odore così marcato di farina, ma è ben riconoscibile perché presenta un piccolo anello bianco nella parte alta del gambo.

3) *Tricholoma orirubens* QUEL. e *T. basirubens* (BON) RIVA & BON sono tipici anch'essi per l'odore e il sapore di farina, forse più sgradevole che nei precedenti; hanno cappello molto squamettato e dimensioni più grandi (il gambo è pieno e robusto, quindi la confusione con *T. pardinum* è molto più facile!). *T. orirubens* ha lamelle che tendono a diventare rosa e poi rosse, e la base del gambo macchiata di bluastro. *T. basirubens* ha lamelle bianche e base del gambo macchiata di rosa-rosso.

4) *Tricholoma atosquamosum* (CHEV.) SACC. e *T. squarrulosum* BRES. sono le due specie a cappello più grigio-scuro e più squamettato, e con l'odore più forte e più sgradevole (ricorda quello del pepe). Le lamelle tendono a ingrigire, anche il gambo (in *T. squarrulosum*) è squamato.

Alle descrizioni di questi funghi occorre far seguire alcune considerazioni di tipo gastronomico e commerciale, che hanno come presupposto un dato di fatto: la qualità delle varie specie è

diversa. La valutazione di quali siano migliori e quali peggiori è chiaramente soggettiva e potrà cambiare, nelle diverse regioni, a seconda delle consuetudini alimentari.

Da esperimenti effettuati con lo stesso tipo di cottura si rileva una migliore qualità nel primo gruppo, che comprende le tre specie prive di odore caratteristico. Nettamente inferiori dal punto di vista gastronomico le morette dei gruppi 2 (*T. sculpturatum*) e 3 (*T. orirubens*), decisamente sgradevoli quelle del gruppo 4 (*T. atosquamosum* e *T. squarrulosum*). Si tratta, ovviamente, soltanto del parere personale dell'Autore.

La legge ammette alla vendita solo “*Tricholoma terreum*”, pertanto le morette dei gruppi 2, 3 e 4, essendo abbastanza ben riconoscibili e anche di qualità diversa, non sono da commercializzare. Saranno invece da ritenere a tutti gli effetti dei “*Tricholoma terreum*” tutt'e quattro le specie del primo gruppo (*T. terreum*, *T. myomyces*, *T. gausapatum*, *T. triste*), che sono difficilmente separabili l'una dall'altra in sede ispettiva.

Le Regioni potrebbero consentire la commercializzazione di alcune delle specie dei gruppi 2 e 3, citandone il nome scientifico; invece, l'eventuale indicazione, in un elenco regionale, di “*Tricholoma terreum* e relativo gruppo” dovrà essere considerata equivalente alle quattro specie del gruppo 1.