

AMANITA CAESAREA



Giovani esemplari di *Amanita caesarea* fotografati in castagneto da frutto.

NOME SCIENTIFICO: *Amanita caesarea*
(SCOP.-FR.)PERS.

NOMI ITALIANI: Ovolo buono, cocco, “boleto”.

DESCRIZIONE:

È un fungo di notevole bellezza che occorre conoscere nei vari stadi di crescita. Cappello e gambo, infatti, all’inizio sono completamente chiusi dentro un involucreto bianco (velo generale), il ché spiega il nome di “ovolo”. Poi il velo si lacera ed esce il cappello, di colore rosso arancio uniforme, più o meno intenso, striato al margine. Le lamelle, libere, e il gambo, munito di anello, sono interamente di colore giallo. Il residuo

dell’involucro che rimane alla base del gambo prende il nome di volva.

CONFONDIBILITÀ:

Il genere *Amanita*, ricco di specie velenose, alcune delle quali potenzialmente mortali, è caratterizzato dalla presenza della volva alla base del gambo. Per il riconoscimento delle specie è fondamentale l’osservazione della forma e della consistenza della volva. In *Amanita caesarea* essa è grande, membranosa, bianca, a forma di ampio sacco.

Esaminiamo ora due possibilità di confusione con specie velenose.

La prima è con *Amanita muscaria* e il gruppo di specie (secondo vari autori sottospecie o sem-

plici varietà) ad essa vicine, tutte piuttosto tossiche. Esse sono caratterizzate dalla volva più o meno dissociata (frammentata), mai a forma di sacco membranoso, e dal colore bianco di gambo e lamelle. Il colore del cappello può essere identico, soprattutto in *Amanita muscaria* var. *aureola* (= *Amanita aureola* per alcuni autori).



Confronto fra *Amanita caesarea* (a sinistra) e la tossica *Amanita aureola* (a destra).

La seconda possibilità di confusione, molto più pericolosa, è con la mortale *Amanita phalloides*, che ha volva praticamente uguale, ma gambo e lamelle di colore bianco e cappello di colore non rosso arancio. Poiché il pericolo di errore può avvenire solo a fungo immaturo, ancora chiuso nel velo, non ci si dovrebbe neanche porre il problema del riconoscimento: *Amanita caesarea*, infatti, in quello stadio non si può raccogliere e quindi neanche commercializzare. Molti parlano del riconoscimento in base alla forma dell'ovolo chiuso, che in effetti è diversa tra le due specie di *Amanita*, ma non è un criterio sempre affidabile; l'unico modo per essere certi che un ovolo chiuso sia veramente *Amanita caesarea* è vedere il colore rosso-arancio del cappello e il giallo su gambo e lamelle. Quindi la sicurezza si può avere soltan-

to sezionando il fungo.

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

L'ovolo buono è un fungo relativamente comune nelle zone mediterranee. Nell'Italia settentrionale, molti che lo ricordano comune "un tempo", dicono che oggi è quasi sparito, adducendo per spiegare questo fatto le cause più strane, fra cui ovviamente "l'inquinamento". Effettivamente *Amanita caesarea* è divenuta più rara di qualche tempo fa, anche in alcune zone di grande produzione (Italia centro-meridionale, Sardegna) dove però il fenomeno è da attribuire soprattutto alla sua recente "scoperta" da parte dei residenti, che prima non la raccoglievano. Infatti, *Amanita caesarea*, pur essendo un fungo noto fin dall'antichità, in parecchie regioni non era conosciuto fino a pochi decenni fa. Quindi, non è diventato "più raro", ma lo si incontra meno perché viene "raccolto prima", e dalle persone che hanno la migliore conoscenza del territorio. In altri casi, come soprattutto nell'Italia settentrionale, è veramente divenuto meno comune, probabilmente per un insieme di cause. Fra queste, anche la progressiva diminuzione del suo habitat di crescita. Infatti, *Amanita caesarea* è tipica di ambienti abbastanza caldi, ma soprattutto luminosi: è difficile che cresca in boschi fitti e chiusi. Nell'Appennino settentrionale, pertanto, trovava il suo habitat ideale in un ambiente "artificiale" stabilmente luminoso: il castagneto da frutto. Col cambiamento dell'economia umana nelle zone mon-



Amanita phalloides, velenosa mortale, può avere il cappello di vari colori, come si vede nella foto. Tuttavia, non presentando mai tonalità di giallo arancio o rosso, è confondibile con *A. caesarea* solo allo stato di "ovolo chiuso".

tane, la coltivazione del castagno da frutto è stata progressivamente abbandonata e sovente sostituita dal castagneto ceduo, che, a parte gli anni immediatamente successivi al taglio, è un bosco poco luminoso e abbastanza fresco. Così *Amanita caesarea*, privata di un ambiente ideale di crescita, in molte zone viene trovata sempre più raramente.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

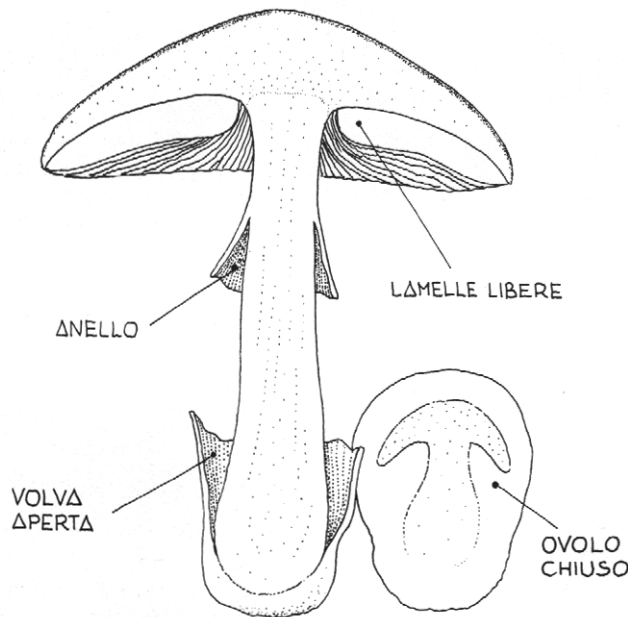
È vietata dalla legge (L. 352/93, art. 4 comma 2) la raccolta di *Amanita caesarea* allo stato di ovolo, quando è ancora racchiusa dal velo generale. Si evita così ogni possibilità di confusione con la mortale *A. phalloides*; inoltre, la raccolta dei soli esemplari aperti consente la dispersione delle spore. Questo può avvenire, s'intende, se gli esemplari sono "aperti" per naturale maturazione e non per fessure fatte... ad arte!

UTILIZZO GASTRONOMICO:

Molto conosciuto e apprezzato il suo consumo allo stato crudo. Se possibile occorre evitare di lavarlo; meglio pulirlo con una pezzuola umida, poi affettarlo e condirlo con olio d'oliva di buona qualità, limone, pepe, sale ed eventualmente con scaglie di parmigiano oppure con sottili fettine di tartufo bianco. L'ovolo buono è ottimo anche cotto in vari modi, per primi piatti, per accompagnare carni o da solo, come antipasto, soprattutto se passato alla graticola (alla brace) o in padella.

NOTE:

I prezzi astronomici che questo fungo riesce a spuntare sui mercati del nord-Italia probabilmente sono dovuti, oltre che alla sua così decantata bontà, alle difficoltà di reperirlo a causa dell'aumento della richiesta unito alla sua progressiva rarefazione.



Sezioni di *Amanita caesarea* ben sviluppata (a sinistra) e ancora del tutto chiusa nel velo generale (a destra).
Disegno di S. Sturloni.