

RUSSULA VIRESCENS



Russula virescens (U. Lodesani).

NOME SCIENTIFICO: *Russula virescens*
(SCHAEFF)FR.

NOMI ITALIANI: verdone.

DESCRIZIONE:

Tutte le specie del genere *Russula* sono facilmente identificabili come tali, grazie alla loro carne a frattura netta "tipo polistirolo". Gli unici altri funghi con questa caratteristica sono i *Lactarius*, che si riconoscono facilmente perchè in più, alla rottura, emettono lattice. Il verdone, *Russula virescens*, è di riconoscimento abbastanza facile, rispetto alla maggioranza delle altre specie dello sterminato genere *Russula* (che in Italia ne conta oltre 200!). Infatti, si tratta di un fungo inconfon-

dibile per il cappello verde chiaro con cuticola screpolata in tante placchette poligonali di color verde più intenso (aspetto di verderame). Lamelle bianche, fitte, fragili. Carne soda e compatta.

CONFONDIBILITA':

Tutte le specie del genere *Russula* possono essere suddivise in due grandi gruppi: quelle con carne di sapore acre-piccante e quelle di sapore dolce (non acre). Molto conosciuto per questi funghi è il criterio che vuole commestibili tutte le specie che hanno carne non piccante. A grandi linee ciò può essere vero, anche se alcune hanno sapori disgustosi, ma deve essere fatta un'importantissima aggiunta: commestibili, purché dopo prolungata cottura (almeno mezz'ora di bollitu-

ra). Infatti, esistono specie, come *Russula olivacea* (SCHAEFF.)PERS., che, pur essendo a carne dolce e quindi ritenute “buone” per via del criterio sopra descritto, ogni anno provocano numerose intossicazioni a causa della cottura insufficiente. Questi avvelenamenti, dovuti a tossine termolabili, av-



Russula olivacea è una specie di sapore dolce che però causa ogni anno numerose intossicazioni, soprattutto per difetto di cottura.

vengono soprattutto ove ci sia l’usanza di cuocere i funghi alla graticola. *Russula olivacea* si riconosce per le grandi dimensioni, le lamelle grosse, friabili, di color crema-ocraceo, e per il cappello che presenta delle rugosità concentriche.

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

I funghi del genere *Russula* vivono tutti in simbiosi con le piante. Non molto comune, la *R. virescens* cresce soprattutto nei boschi (latifoglie o misti).

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

Il principale problema è che tutte le russule, compreso il verdone, vengono presto invase da larve, che pian piano svuotano completamente il fungo dalla carne, iniziando dal gambo e lasciando per ultime le lamelle. Pretanto, sono funghi che non possono venire conservati per tempi molto lunghi.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

Il gambo in molti casi va eliminato perchè del tutto scavato o pieno di larve. La carne delle russule è asciutta e croccante, pertanto esse si prestano ad essere tagliate a listarelle e fritte in olio come le patatine, dopo essere state infarinate. Possono sempre essere utilizzate con successo in modi più “classici”, cioè per fare sughi e condimenti per la pasta, risotti, umidi e misti con altri funghi. Possono essere preparate anche sott’olio. Inoltre, poiché la specie *Russula virescens* non crea problemi per difetto di cottura, si può anche cuocere alla griglia.