

CANTHARELLUS CIBARIUS



Cantharellus cibarius di grandi dimensioni fotografato in faggeta nelle Alpi Orientali.

NOME SCIENTIFICO: *Cantharellus cibarius*
(Fr.:Fr)Fr.

NOMI ITALIANI: galletto, finferlo.

DESCRIZIONE:

Fungo molto conosciuto, caratteristico per il portamento “ondulato”, a volte imbutiforme, per il gambo piccolo e storto, il colore ovunque giallo (da giallo-biancastro a color tuorlo d'uovo). Nella parte inferiore del cappello, anziché esserci delle vere lamelle, sono presenti delle fitte piegature, dritte o più o meno ondulate, che si prolungano lungo parte del gambo (sono quindi “decorrenti”).

Le dimensioni dei galletti sono variabili, ma di

solito si tratta di funghi piccoli. L'esemplare della foto, che aveva un diametro di cappello di circa 15 cm, deve essere considerato un vero gigante.

CONFONDIBILITÀ:

Nessuna specie tossica somiglia realmente al galletto, ma si sono verificati casi di intossicazioni per confusione con *Omphalotus olearius*. Questo fungo di solito si presenta molto diverso dal galletto, perché cresce cespitoso su legno, è grande, ha cappello più scuro (in genere rosso-arancione o rosso-mattone) con sotto delle vere lamelle. Tuttavia, talora può crescere come esemplare singolo sul terreno (il legno può essere interrato) e il suo portamento allora somiglia di più a quello di un *Cantharellus*. Se qualcuno di



Cantharellus cibarius var. *alborufescens*, diffuso in zona mediterranea, può presentarsi cespitoso.



Il tossico *Omphalotus olearius*, quasi sempre cespitoso, in genere è facilmente distinguibile dai "galletti".

questi *Omphalotus* "singoli" si presenta col cappello di colore più chiaro... il gioco è fatto! Una possibilità in più di confusione tra questi due funghi si può avere in zone mediterranee, dove è diffusa una varietà cespitosa del galletto (*Cantharellus cibarius* var. *alborufescens* MALENÇON).

In realtà, il carattere da non dimenticare mai è che il galletto, nella parte inferiore del cappello, non ha vere lamelle ma delle grossolane pieghe!

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Comunissimo in tutta Italia in vari tipi di bosco, ma prevalentemente in querceti, castagneti e faggeti. La sua comparsa nei boschi più caldi avviene talvolta a inizio estate (maggio-giugno) e prosegue nei primi mesi dell'autunno. A quote più alte, soprattutto nelle faggete, la produzione è prevalentemente estiva-autunnale. In varie località appenniniche è stato osservato che la comparsa dei galletti segue all'incirca questo "ordine": i primi spuntano nei querceti e sono in genere molto chiari di colore; dopo una settimana (anche alla stessa altitudine e sullo stesso versante) inizia la produzione nei castagneti; dopo due settimane circa si trovano i primi esemplari sotto faggio.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

Il galletto si presenta di aspetto e forma molto diversi a seconda del momento e dell'ambiente di crescita. Anche le dimensioni sono molto varie e in certi casi, addirittura, quando entrano in produ-

zione le faggete di quota medio-alta, può capitare che tutti i galletti di quella fascia altitudinale rimangano di piccole dimensioni, pur portando a termine la maturazione delle spore. Siccome è vietata la raccolta degli esemplari troppo piccoli (in Emilia-Romagna, per esempio, non si possono raccogliere galletti con cappello inferiore a 2 cm) in questi casi significa rinunciare a una piccola parte della produzione.

La conservazione dei galletti dopo la raccolta non presenta problemi, trattandosi di funghi poco deperibili e difficilmente invasi da larve di insetti.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

Il galletto è inconfondibile per il suo profumo fruttato, che non deve essere rovinato mettendo il fungo insieme ad aromi e condimenti di sapore troppo forte e deciso. Può essere sbollentato e poi condito in insalata, oppure cotto in umido, sia con olio, sia con burro o panna. È molto adatto per sughi e condimenti, sono addirittura famosi il risotto e la polenta coi finferli.

NOTE:

Le varietà *amethysteus* QUÉL., *salmoneus* CORB., *bicolor* MAIRE, *alborufescens* MALENÇON e *ferruginascens* (ORI.)COURTEC., a livello commerciale sono da considerare semplicemente dei "*Cantharellus cibarius*".