

## ALTRI CANTHARELLUS



Cespo di finferle *Cantharellus lutescens* cresciute in bosco di abete rosso (*Picea excelsa*) nelle Alpi Orientali.

**NOMI SCIENTIFICI:** *Cantharellus lutescens* (PERS.FR)FR, *Cantharellus tubaeformis* FR.FR. e altri (vedi "altre specie").

**NOMI ITALIANI:** finferle.

### DESCRIZIONE:

Tutte le specie del genere *Cantharellus*, compreso il già descritto galletto *C. cibarius*, sono caratterizzate dalla parte inferiore del cappello che presenta, al posto di vere lamelle, delle grossolane piegature. Il riconoscimento delle varie specie si basa, oltre che sui colori, proprio sulla forma di queste pieghe e sull'osservazione di quanto esse siano in rilievo. Fra i *Cantharellus* commercializzabili, si ritiene che soltanto due

specie, note entrambe come "finferle", possano avere un certo valore di mercato:

1) *Cantharellus lutescens* FR, con cappello che nella parte inferiore ha pieghe e venature molto basse, poco in rilievo. I colori sono variabili, ma di solito il cappello è grigio-bruno e tutta la parte inferiore, gambo compreso, è giallo-arancione. Il fungo, piuttosto piccolo e cavo all'interno, ha nel complesso l'aspetto di una trombetta.

2) *Cantharellus tubaeformis* FR, che è simile al precedente, ma con pieghe molto più profonde, più in rilievo, simili a grossolane lamelle. Assomiglia meno a una trombetta, in quanto è più netta la forma a gambo e cappello. I colori sono anche qui variabili, ma più tendenti al verdastro-oliva-

ceo-bruno sul cappello, con tonalità più gialle nel gambo. Stranamente e inspiegabilmente, la legge vieta la commercializzazione di *Cantharellus tubaeformis* var. *lutescens*, che altro non è che la stessa finferla *C. tubaeformis* interamente di colore giallo, anche sul cappello. Si tratta sempre della stessa specie, in una delle forme in cui esprime la sua variabilità naturale, pertanto ha identiche caratteristiche di commestibilità. Tuttavia, non resta che prendere atto della disposizione di legge, nonostante possa venire qualche sospetto sulla competenza del legislatore in campo micologico.

### CONFONDIBILITÀ:

Nessuna specie tossica, se osservata, somiglia alle finferle; tuttavia, dato che si tratta di funghi di piccole dimensioni, la raccolta viene sovente effettuata “in massa”, senza l’osservazione di ogni esemplare. Occorre quindi riesaminare con attenzione i funghi, prima di metterli in vendita, per vedere se in mezzo alle finferle è finito accidentalmente qualche funghetto dei generi *Cudonia* o *Leotia*, piuttosto tossici. Il riconoscimento

è semplice: *Leotia* e *Cudonia* sono a forma di piccolo chiodo, alti al massimo 3-4 cm, con “cappello” arrotondato al margine (tipo la testa larga di un punteruolo) e senza traccia di pieghe nella parte di sotto.

### HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Ambedue le finferle sono comunissime, soprattutto nel tardo autunno, e formano delle vere e proprie “distese” nei boschi di aghifoglie (specialmente pini *Pinus* spp. e abete rosso *Picea excelsa*) e di latifoglie.

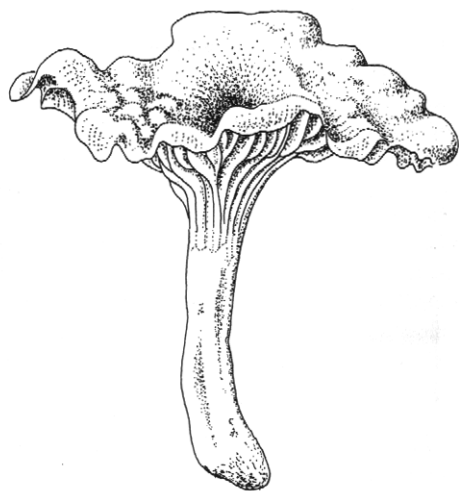
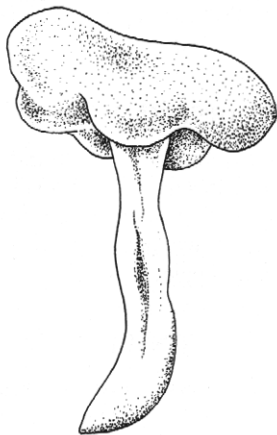
### RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

La raccolta, come già detto, viene effettuata prelevando questi piccoli funghi “a gruppi”, ma deve assolutamente venire effettuata a mano. È vietato e realmente dannoso l’uso di attrezzi come pettini o rastrelli.

La conservazione dopo la raccolta non presenta problemi, dato che le finferle sono molto resistenti; inoltre, si tratta di funghi che si prestano ottimamente all’essiccazione.



*Cantharellus tubaeformis*, qui fotografato in faggeta, è l’altra specie conosciuta come “finferla”.



I funghi tossici del genere *Cudonia* (a sinistra) e si differenziano dai *Cantharellus* (a destra) per la forma differente e per la mancanza di piegature sotto il cappello. Disegno di S. Sturloni.

### UTILIZZO GASTRONOMICO:

Le finferle sono delicati funghetti molto ricercati per condire i primi piatti (soprattutto la pasta all'uovo) e per i risotti. Inoltre, sono adattissimi per le frittate e le zuppe, e utilizzabili con successo anche sott'olio o conservati al naturale.

### NOTE:

Nella legislazione nazionale (DPR 376/95, art. 3) si prevede che la certificazione sanitaria sia rilasciata dall'Azienda USL secondo le modalità previste dalle Regioni, ed è molto probabile che, fra tali modalità, le Regioni indichino che ogni confezione deve contenere una sola specie fungina. Questa disposizione, per esempio, è già presente in Emilia-Romagna (L.R. 6/96, art. 17).

Le due specie di finferle, ben distinguibili tra loro, sono l'unico caso in cui questa indicazione di legge potrebbe meritare un'eccezione.

Infatti, occorre fare le seguenti osservazioni: in molte zone le due specie crescono nello stesso periodo e negli stessi ambienti, pertanto è normalissimo che vengano raccolte insieme. La loro separazione, per venderle isolatamente, richiede, in sede ispettiva, un certo tempo, e non è utile in quanto il valore gastronomico è quasi ovunque

ritenuto identico. Sarebbe quindi una soluzione "di buon senso" effettuare la certificazione senza separare le due specie, indicando il nome comune di "finferle" ed entrambi i nomi scientifici. Rispettando alla lettera le indicazioni di legge, invece, occorrerà che le due specie siano portate alla certificazione già suddivise, quindi che la loro (eventuale) separazione sia a cura del rivenditore.

### LE ALTRE SPECIE:

La legge (DPR 376/95) consente la commercializzazione di tutte le specie di *Cantharellus*, escluse "*subcibarius*, *tubaeformis* varietà *lutescens* e *muscigenus*". Oltre alle finferle, quindi, in teoria possono essere venduti i seguenti funghi:

- *Cantharellus sinuosus* (FR.)REID., che oggi è ascritto al genere *Pseudocraterellus* (*P. undulatus* (PERS.:FR.)RAUSCHERT), raramente cresce in abbondanza tale da consentire qualche raccolta sufficiente alla sua vendita allo stato fresco. Piuttosto piccolo, è di colore grigio-bruno sul cappello e ha la parte inferiore grigio-chiaro praticamente liscia, o con pieghe appena accennate. Habitat: soprattutto boschi di leccio *Quercus ilex* e di altre



Quattro specie cresciute a distanza di pochi metri nello stesso bosco di lecci (*Quercus ilex*): da sinistra a destra la tombetta dei morti *Craterellus cornucopioides* (scheda 6A), *Pseudocraterellus undulatus*, la finferla *Cantharellus tubaeformis*, *Pseudocraterellus cinereus*.

querce.

- *Cantharellus cinereus* PERS.FR., anch'esso oggi ascritto al genere *Pseudocraterellus* (*P. cinereus* (PERS.FR.)BON), è piccolo, completamente nero e con pieghe molto in rilievo, simili a lamelle. È raro trovarne in quantità sufficiente alla vendita. Spesso se ne trova qualche esemplare frammisto alla trombetta da morto *Craterellus cornucopioides*: vedi le note relative a quest'ultimo fungo (scheda n. 6A).

- *Cantharellus friesii* QUEL., piccolo e rarissimo, cresce soprattutto nei castagneti e nelle zone mediterranee. Essendo molto simile al *Cantharellus cibarius* (scheda 4A), del quale sembra una miniatura di colore più arancione, è possibile averne qualche esemplare in mezzo a raccolte di galletti. Singolarmente, non ha valore commerciale.

- *Cantharellus ianthinoxanthus* MAIRE: seppure di medie dimensioni, è così raro da non presentare interesse commerciale. Si comprende qui anche il simile *C. melanoxeros* DESM (da alcuni Autori posto in sinonimia).

Infine, si forniscono anche alcune notizie sui *Cantharellus* "vietati", che sono *C. muscigenus* FR. e *C. subcibarius* CORNER, oltre al già citato *C. tubaeformis* var. *lutescens*. Il primo è un piccolissimo cantarello commestibile, raro e di valore commerciale praticamente nullo; il secondo, anch'esso molto raro, è simile a *C. cibarius* ma più piccolo, gracile, e con qualche sfumatura di colore verdastro. Anche per *C. subcibarius* nessuna segnalazione di casi di intossicazione. Si tratta, quindi, semplicemente, di due *Cantharellus* non tossici ma privi di valore commerciale, come tanti altri già descritti in precedenza. I già esternati sospetti sulle competenze micologiche del legislatore si tramutano in quasi certezze...