

MARASMIUS OREADES



Marasmius oreades.

NOME SCIENTIFICO: *Marasmius oreades*
(BOLT.FR.)FR

NOMI ITALIANI: cappelline, gambesecche.

DESCRIZIONE:

Le cappelline sono piccoli funghi di colore marroncino-nocciola uniforme su cappello, lamelle e gambo. Questo è lungo e sottile, pieno, molto elastico e resistente (talvolta è possibile farvi un nodo senza romperlo!). L'altro nome italiano "gambesecche", quindi, è più che meritato. Le lamelle sono rade e spaziate, grosse, annesse al gambo o quasi libere, comunque mai decorrenti. L'odore, molto intenso e gradevole, ricorda quello delle mandorle.

CONFONDIBILITÀ:

Marasmius oreades è l'unico fungo di piccole dimensioni che meriti di essere mangiato e quindi messo in commercio. Fra le numerosissime specie di funghi "piccoli" molte sono velenose, alcune anche potenzialmente mortali, e le altre non hanno valore alimentare e commerciale. Tuttavia, se raccolti con attenzione, non sono assolutamente confondibili con le cappelline. Invece purtroppo accade, se il raccogliitore è disattento, di trovare in mezzo a *Marasmius oreades* le specie più diverse e talora molto pericolose (generi *Lepiota*, *Inocybe*, *Clitocybe*, *Stropharia*, *Psathyrella* ecc.), che vengono mescolate solo perché delle stesse dimensioni e trovate nello stesso posto.

Due funghi abbastanza simili a *Marasmius*

oreades che possono causare disturbi gastro-intestinali sono *Collybia hariolorum* (DC.FR.)QUÉL. e *Marasmius collinus* (SCOP. EX FR.)SING. Entrambi si riconoscono per le lamelle più fitte, il gambo cavo e fragile, l'assenza del caratteristico odore di mandorle amare. Sono più tipici dei boschi, anche se talvolta possono crescere nello stesso ambiente delle cappelline.

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Marasmius oreades cresce tipicamente in mezzo all'erba in prati, pascoli, argini e radure, spesso in ampi cerchi. È comune in tutta Italia, dalla pianura alle zone montane. Può crescere dalla tarda primavera all'autunno.

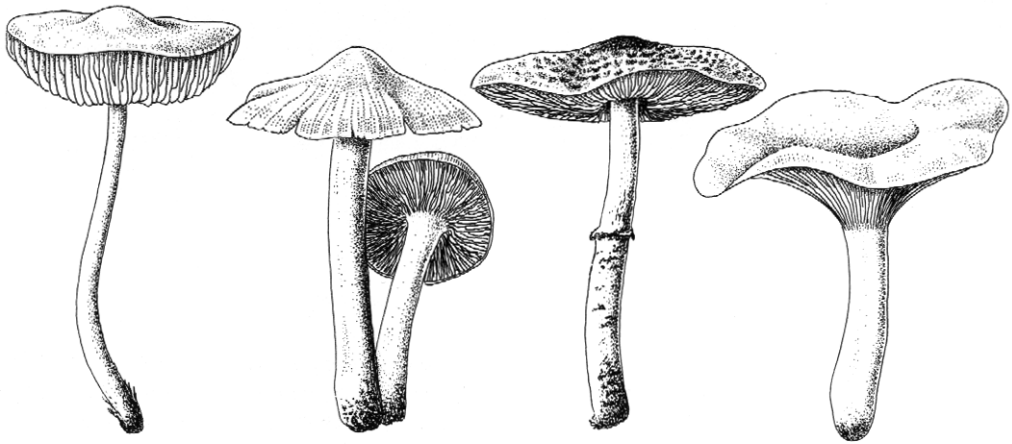
RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

È uno dei pochi funghi al quale si può togliere

la base del gambo (ma solo la base!), cui spesso rimane attaccata molta terra, senza che ciò costituisca un problema per il riconoscimento. Le cappelline, se fresche e in buone condizioni (soprattutto se non intrise d'acqua) possono venir conservate per diversi giorni senza problemi. Inoltre, sono funghi che si prestano ottimamente all'essiccazione.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

Il gambo, duro e fibroso, deve essere eliminato. I cappelli si possono usare in intingoli e per fare condimenti per la pasta, preferibilmente senza l'aggiunta di altri ingredienti di sapore forte, per non coprire il delicato e aromatico gusto di questi funghi. Dopo l'essiccazione le cappelline si possono anche macinare per ottenere un'ottima polvere aromatizzante.



Confronto fra *Marasmius oreades* (a sinistra) e tre generi di funghi velenosi di piccola taglia che possono crescere negli stessi ambienti: a partire da sinistra, *Inocybe* sp., *Lepiota* sp. (gruppo di *L. helveola*), *Clitocybe* sp. (gruppo *C. dealbata*). Si notino le differenze nel portamento e nell'attaccatura delle lamelle al gambo. Disegno di S. Sturloni.