VENETO AGRICOLTURA

PREPARAZIONE ALL'ESAME PER IL RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE FUNGINE COMMERCIALIZZABILI

LISTA A

LISTA A

INDICE

4 ELENCO SPECIE FUNGINE COMMERCIALIZZABILI

6 INTRODUZIONE

8 COSA È UN FUNGO E COME È FATTO

10 *AGROCYBE AEGERITA*

14 *ARMILLARIA MELLEA*

18 *BOLETUS AEREUS*

22 *BOLETUS AESTIVALIS*

BOLETUS EDULIS 26

BOLETUS PINOPHILUS 30

VENDITA PORCINI SECCHI 34

CANTHARELLUS CIBARIUS 42

FINFERLA E ALTRI *CANTHARELLUS* AMMESSI ALLA VENDITA 46

CANTHARELLUS CORNUCOPIOIDES 54

ELENCO SPECIE FUNGINE COMMERCIALIZZABILI

Alla luce delle nuove analisi molecolari, molti dei nomi sono stati cambiati, si riporta di seguito una tabella comparativa a tre colonne, dove vengono elencati: i nomi citati nella legge, i nomi comuni, i nomi scientifici aggiornati.

Nome citato nella legge	Nome comune	Nome scientifico corretto
Agrocybe aegerita	Piopparello	*Cyclocybe cylindracea*
Armillaria mellea	Chiodino	*Armillaria mellea*
Boletus aereus	Porcino nero	*Boletus aereus*
Boletus aestivalis	Porcino estivo	*Boletus reticulatus*
Boletus edulis	Porcino	*Boletus edulis*
Boletus pinicola	Porcino	*Boletus pinophilus*
Cantharellus cibarius	Finferlo	*Cantharellus cibarius*
Cantharellus lutescens	Finferla	*Craterellus lutescens*
Cantharellus cornucopioides	Trombetta da morto	*Craterellus cornucopioides*

(tutte le specie riportate nell'Allegato 1 al D.P.R. 376/95, integrate dalle due specie Polyporus pes-caprae e Russula virescens)

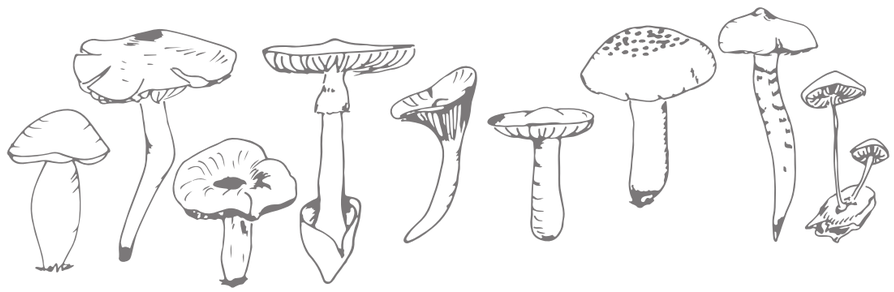
LISTA A

INTRODUZIONE

Il riconoscimento delle specie fungine, a partire dalle caratteristiche morfologiche macroscopiche, è un compito complesso e spesso improbabile e ingannevole per un occhio poco esperto. Le schede riportate di seguito non hanno la pretesa di insegnare a riconoscere le specie nel loro ambiente naturale, ma si prefiggono il compito di fornire nozioni basilari per il riconoscimento delle stesse a chi le commercia. L'obiettivo fondamentale dello studio delle specie commercializzabili è quello di saper riconoscere il materiale fungino destinato alla vendita per la tutela del commerciante e del consumatore. Ogni anno si annoverano diversi casi di intossicazione o avvelenamento grave causati dal consumo di specie fungine tossiche e velenose che, o per errato riconoscimento, o per disattenzione del commerciante o del raccoglitore o di entrambi, sono state consumate mettendo a rischio delle vite.

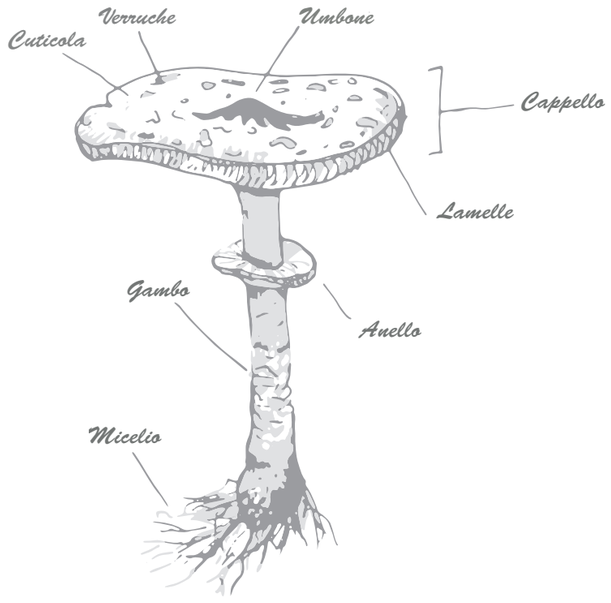
Per la filiera della commercializzazione dei funghi, freschi e conservati, dati gli eventi di intossicazione, è nata quindi storicamente la necessità di regolamentarne la vendita e di sottoporre i commercianti ad un esame che ne attesti la capacità di riconoscimento ai fini della commercializzazione.

Nelle slide successive troverete un rapido accenno all'anatomia e alla biologia dei funghi, utili alla comprensione della descrizione delle specie, la descrizione delle specie e la legislazione che ne regolamenta la vendita. Al termine dello studio del materiale didattico potrete trovare, sulla pagina dell'ufficio micologico di Veneto Agricoltura, un file pdf con le domande dell'esame e le relative risposte utili alla verifica delle nozioni qui apprese.



COSA È UN FUNGO E COME È FATTO?

Sembra scontata la definizione di fungo, ma non lo è realmente. Nella nomea comune si chiama fungo (cosa che faremo anche in questo materiale didattico) quello che è il corpo fruttifero di alcuni funghi. Il fungo di per sé è un organismo che possiede una struttura più o meno complessa che nasce, si sviluppa e si riproduce in modo strettamente legato alla sostanza organica (viva o morta) da cui trae nutrimento. Il fungo vero e proprio è un aggregato di lunghi filamenti, detti ife, che nel loro insieme formano un micelio. I funghi più evoluti, in determinate condizioni ambientali, per riprodursi sono in grado di costituire, mediante l'ulteriore aggregazione di ife, un corpo fruttifero, quello che noi chiamiamo fungo, che avrà il compito a maturazione di liberare le spore. Il corpo fruttifero, ovvero la parte visibile del fungo, possiede una struttura più o meno comune che ci è utile per il riconoscimento macroscopico. La forma del corpo fruttifero e le sue parti (cappello, gambo, carne, lamelle,



pori...) variano aspetto al variare della specie fungina e al variare delle condizioni di crescita dello stesso (dalla zona temperata o mediterranea alla zona montana). Nel tempo gli esperti micologi hanno individuato le caratteristiche proprie di ogni specie descrivendole e assegnando loro un nome scientifico, che è necessario conoscere onde evitare la confusione che può generare l'appellativo dialettale o anche detto nome comune della specie. Il nome scientifico è costituito da un binomio latino comprensivo di: nome del genere seguito dal nome della specie. Esempio: Cantharellus cibarius (genere + specie). Il nome del genere usato singolarmente indica tutte le specie appartenenti a quel genere, il genere indica specie simili tra loro che nel tempo si sono evolute e distinte in specie diverse ma hanno un antenato in comune (per es. Boletus=tutte le specie di Boletus). Dall'immagine sopra potrete comprendere le differenti parti di un fungo che compongono un corpo fruttifero.

PIOPPARELLO

Agrocybe aegerita

- CAPPELLO

inizialmente bruno poi biancastro a maturazione. La cuticola che ricopre il cappello tende a screpolarsi con tempo secco. Lamelle fitte annesse al gambo, leggermente decorrenti, da pallido a color tabacco quando maturo.

- CAMBO

pieno carnoso con anello biancastro.

- CARNE

bianca con odore gradevole di vinaccia negli stadi giovanili che diventa pungente, come di fichi fermentati negli stadi troppo vecchi per il consumo.

- CARATTERISTICHE e HABITAT

Cresce solitamente a cespi di numerosi individui, talvolta anche come esemplare singolo. Crescita quasi tutto l'anno su legno di latifoglie in particolare su pioppo e salice. Presente in tutta Italia con predilezione di ambienti umidi lungo i fiumi con presenza di pioppeti coltivati.

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Fotografia di Silvano Pizzardo

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

- CONFONDIBILITA'

Non sono note specie tossiche strettamente somiglianti alla suddetta specie. Possibilità remota di confusione con funghi del genere Hypholoma che si distinguono per avere cappello di colore dal giallo al rosso mattone, mancanza di un vero anello, lamelle verdastre tendenti al nero a maturazione delle spore del fungo, sapore amaro.

Agrocybe aegerita

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

LISTA A

Agrocybe aegerita

A fianco fotografia di Claudio Cingarlini

Sotto fotografia di Alberto Clementel

CHIODINO

Armillaria mellea

- CAPPELLO

morfologia e colore molto variabili durante le fasi di maturazione del carpoforo e a seconda della specie legnosa su cui il fungo parassita. La forma del cappello dapprima conico-globosa con margine involuto in fase giovanile, si apre a piano poi convesso con margine da spianato a ondulato verso la maturazione. Presenza di scaglie brunastre nella parte centrale del cappello. Lamelle da biancastre a giallognole/bianco-crema, leggermente decorrenti sul gambo con presenza di macchie brune a maturità.

- GAMBO

di colore variabile, da giallo chiaro a bruno scuro nella porzione basale ornato di anello biancastro da evidente a molto evidente nella porzione subito inferiore il cappello. Tendenza alla cavità centrale e alla consistenza fibrosa e coriacea a maturità.

- CARNE

di colore dal bianco al bianco-crema.

- CARATTERISTICHE e HABITAT

cresce in cespi di numerosi individui su legno di diverse specie, sia latifoglie che conifere, nelle più varie condizioni ambientali con però presenza idrica da discreta a elevata. Conosciuto come parassita che causa deperimento e morte delle specie ospiti, può comportarsi anche da saprofita o simbionte nel caso di piante vigorose.
NB: I chiodini devono essere consumati sempre dopo cottura prolungata.

- CONFONDIBILITA' si annoverano differenti specie confondibili con Armillaria mellea. La specie sicuramente di più pericolosa confusione è Galerina marginata, velenosa e potenzialmente mortale. Quest'ultima di colore da aranciato, lungo tutto il cappello, a color mattone bruno nella porzione centrale si presenta con una cuticola translucida caratteristica, visivamente come inumidita. Galerina non presenta anello sul gambo ma ne è possibile l'osservazione di un effimero residuo dello stesso. Anche le specie *Hypholoma fasciculare, H. sublateritium* e altre specie del genere *Hypholoma* sono state confuse con *Armillaria* causando quindi diverse intossicazioni. Alcune caratteristiche difformi ne permettono la distinzione.

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Fotografia di Silvano Pizzard

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Prime tra tutte l'assenza di anello e le lamelle che non sono decorrenti lungo il gambo e sono di colore giallo-verdastro, in secondo luogo, a maturazione, le spore sono violacee, colore che diventa progressivamente evidente sotto il cappello e da ultimo il sapore decisamente amaro di queste ultime specie.

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

PORCINO NERO

Boletus aereus

- CAPPELLO

dapprima globoso e sodo poi tendente ad appianarsi e ammorbidirsi con l'invecchiamento. Colore dal bruno scuro, bronzeo quasi nerastro, all'ocra scuro con possibile presenza di chiazze di colore più intenso in alcune porzioni di cappello. Cuticola asciutta e opaca, un po' untuosa e translucida negli esemplari adulti, soprattutto in alcune porzioni di cappello, carne bianca anche appena sotto la cuticola. Sotto il cappello pori fitti biancastri o gialli. In sezione tubuli bianco giallastri separabili dal cappello.

- GAMBO

tozzo nella sua interezza, bulboso alla base, finemente reticolato di colore dall'ocra castano al bruno. Reticolo di colore variabile.

- CARNE

bianca anche sotto la cuticola. Particolarmente soda.

Fotografia di Silvano Pizzardo

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

- CARATTERISTICHE e HABITAT

specie tipica dell'ambiente mediterraneo, principalmente in boschi di latifoglie come castagno e quercia.

- CONFONDIBILITA'

Distinguere fra loro le quattro specie di porcini non è un compito facile. Non si annoverano specie tossiche confondibili con Boletus aereus.

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Fotografia di Giorgio Colussi

PORCINO ESTIVO

Boletus aestivalis

- CAPPELLO

dapprima emisferico poi tendente ad appiattirsi, di colore variabile dal castano al bruno tabacco, più o meno scuro. Cuticola asciutta, opaca e feltrosa, un po' viscida a tempo piovoso, tende a fessurare con tempo secco e ventoso. Pori e tubuli dapprima bianchi, poi giallognoli fino a verdastri a maturità.

- GAMBO

tozzo nella sua interezza, bulboso alla base, finemente reticolato di colore castano, colore che tende a inscurirsi con la maturazione. Reticolo in rilievo e di colore variabile, tendente al chiaro poi più verso il castano bruno con l'invecchiamento del fungo.

- CARNE

generalmente biancastra, lievemente più scura sotto la cuticola. Carne meno soda e compatta rispetto agli altri Boletus.

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Fotografia di Silvano Pizzardo

- CARATTERISTICHE e HABITAT

Spesso presente in spazi aperti e luminosi, predilige la convivenza simbiotica con latifoglie soprattutto castagno e faggio. Raramente lo si trova sotto conifere.

- CONFONDIBILITA'

Non si annoverano specie tossiche confondibili con Boletus aestivalis.

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

PORCINO

Boletus edulis

- CAPPELLO

colore dal castano nocciola al castano scuro, molto variabile, non uniforme e con margine ornato da colore biancastro. Forma dapprima globosa poi appiattita fino a convessa, cuticola viscosa da asciutta e opaca a untuosa o translucida con tempo umido. Pori da bianco grigiastri a giallognolo verdastri a maturità; degli stessi toni di colore i tubuli visti in sezione.

- GAMBO

tozzo bulboso soprattutto nella porzione inferiore e slanciato a maturità nella parte superiore del gambo. Gambo con colorazione dal crema al bruno nocciola ornato da reticolo non particolarmente in rilievo del medesimo colore, ma tendente a scurirsi nella porzione inferiore.

- CARNE

bianca e soda in individui giovani e cedevole e porosa a maturità, leggermente rosata sotto la cuticola.

Fotografia di Silvano Pizzardo

- CARATTERISTICHE e HABITAT

Comune sia in boschi di conifere che in boschi di latifoglie su substrati umidi e all'ombra.

- CONFONDIBILITA'

nella fase giovanile il porcino può essere confuso con Tylopilus felleus, specie non tossica, ma molto amara e con funghi del genere Cortinarius, allo stadio giovanile, potenzialmente tossici e mortali.

Boletus edulis

Fotografie di Giovanni Giuliano Ferrarese

Boletus edulis

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

PORCINO

Boletus pinophilus

- CAPPELLO

da emisferico a convesso di color vinaccia o bruno rossastro. La cuticola si presenta da asciutta a untuosa, leggermente viscosa con tempo umido. Appena sotto la cuticola del cappello la carne si presenta rosata. Tubuli e poridello stesso colorei, dal bianco in fase giovanile al giallo fino al verde oliva con la maturazione.

-GAMBO

bulboso alla base slanciato nella parte sotto il cappello tozzo e sodo. Finemente decorato da un reticolo rosato rossiccio lungo tutto il gambo in particolare nella porzione inferiore.

- CARNE

Appena sotto la cuticola del cappello la carne si presenta rosata, poi bianca soda per tutto il corpo del fungo.

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

- CARATTERISTICHE e HABITAT

spontaneo in boschi di conifere, raro o non presente sotto latifoglie.

- CONFONDIBILITA'

non si annoverano specie diverse da boleti commestibili confondibili con Boletus pinophilus.

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Boletus pinophilus

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Fotografia di Silvano Pizzardo

VENDITA PORCINI SECCHI

I porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) sono gli unici funghi di cui le normative consentano il commercio allo stato secco sfuso, con però l'obbligo di possesso dell'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie fungine commercializzabili a cui sono dedicate queste pagine. Di questi funghi allo stato essiccato è necessario conoscere:

- CARATTERISTICHE

I porcini venduti allo stato secco devono rigorosamente possedere determinate caratteristiche previste dall'art. 5 del DPR 376/95. Lo stato del fungo secco è la risultante di un processo di essicazione che comporta la perdita del contenuto idrico presente al momento della raccolta del fungo fino al raggiungimento di una umidità non superiore al 12% + 2% massa/massa circa. La condizione di umidità postuma l'essicazione dipenderà dallo stato di conservazione dei funghi stessi ad opera degli attori

del mercato da cui passeranno prima di essere venduti. Il fungo secco possiede, in quanto tale, un'alta capacità igroscopica, ovvero se non conservato correttamente tende a captare l'umidità dall'ambiente trattenendola a sé così favorendo l'insorgere di muffe e batteri che ne altereranno lo stato sino a degradarlo. Compito quindi del commerciante è la verifica dell'umidità del prodotto stesso e dell'umidità dell'ambiente con cui viene a contatto. Un'ulteriore attenzione va posta al materiale di confezionamento che non deve favorire il ristagno dell'umidità (es: plastica) e allo stesso modo il materiale fungino secco non deve essere esposto alla luce del sole diretta che altererebbe le proprietà dell'alimento. La denominazione di vendita dei funghi porcini secchi deve essere sempre accompagnata dalle menzioni qualificative come da prescrizione del D.M. 9/10/98, siano essi sfusi o confezionati.

- RICONOSCIMENTO

Anche per i funghi secchi è opportuno, per una questione di sicurezza sanitaria, saper riconoscere, anche solo grossolanamente, la specie. Vi è una possibilità che, all'interno del totale della massa poi essiccata di funghi, siano state lasciate erroneamente specie non appartenenti al genere Boletus. E' quindi compito del commerciante avere chiare le caratteristiche della specie sia fresca che poi essiccata al fine di escludere dalla massa totale di

prodotto sfuso eventuali “intrusi” o presunti tali. Le tonalità cromatiche e le caratteristiche morfologiche del prodotto ci guidano verso il riconoscimento grossolano utile a tale esclusione e altresì all’esclusione di possibile materiale difettoso. Il fungo per essere essiccato viene sottoposto a processi di pulizia e taglio i quali, in concomitanza all’essicazione e alle caratteristiche del Boletus saranno responsabili della colorazione. Le caratteristiche utili da aver chiare per il riconoscimento del Boletus essiccato sono:

- CUTICOLA E CAPPELLO

di cui si noterà una fascia più o meno sottile con colori che variano dal castano chiaro al bruno scuro sino al bruno-rossastro, più o meno opaco.

- TUBULI

dal biancastro al verde scuro sino al bruno-verdastro al al giallo-sporco in una fascia tendenzialmente spessa ed evidente. Il colore dei tubuli dei Boletus essiccati dipende dallo stadio di maturazione del fungo al momento della raccolta.

- CARNE

dal bianco al bianco sporco fino al marrone chiaro.
Le tonalità scure naturali di alcuni porcini essiccati

(funzione dell’appartenenza ad alcune specie di Boletus) devono essere distinte da tonalità troppo scure innaturali dell’intero fungo essiccato dovute ad una cattiva essicazione. I porcini secchi cosiddetti “ funghi anneriti” hanno la caratteristica di possedere una colorazione bruno scura nerastra lungo tutte le loro parti e spesso possiedono un anomalo indurimento.

- CONFONDIBILITÀ

La raccolta dei funghi, che poi andranno essiccati, non sempre viene effettuata da personale esperto. La maggior parte dei porcini, sia freschi che secchi, commercializzati in Italia, viene importata da paesi esteri dove le norme igienico sanitarie e i controlli sono meno ferrei e restrittivi. E’ possibile quindi che all’interno della partita di funghi secchi acquistata siano presenti funghi estranei alla specie dichiarata, introdotti accidentalmente (per errato riconoscimento) o volontariamente (per aumentare il peso della partita). All’interno delle partite, nel tempo, sono stati rinvenuti sia altri *Boletus* (diversi da quelli dichiarati) commestibili o tossici, come *Boletus luridus e satanas,* sia altre specie anche molto tossiche diverse dalle appartenenti ai *Boletus* come quelle appartenenti ai generi *Russula e Amanita*.

- DIFETTOSITÀ E MENZIONI QUALIFICATIVE

I funghi porcini secchi destinati alla vendita devono essere accompagnati da specifiche menzioni qualificative, in funzione della qualità del prodotto e della presenza di difetti. Le menzioni qualificative sono le seguenti:

- Extra
- Speciali
- Commerciali
- Briciole
- In polvere

I difetti che si possono riscontrare nelle masse di funghi secchi messi in commercio in Italia sono:

- RAMMOLLIMENTO E AMMUFFIMENTO

Come già citato in precedenza l'art. 5 del DPR 376/95 prescrive un'umidità del prodotto non superiore al 12% + 2% m/m. Se l'umidità superasse tale valore, il prodotto risulterebbe dapprima più morbido, da qui "rammollimento", rispetto alla condizione ottimale, incorrendo poi in possibile ammuffimento e proliferazione batterica.

- PARASSITI E TARLATURA

Un ulteriore possibile difetto caratteristico dei funghi secchi è la presenza di tarlatura ovvero fori dovuti alla presenza antecedente l'essicazione, di ditteri (insetti) ospiti

del fungo, caratteristica molto comune e modestamente trascurabile se non eccessiva. Problema reale invece di questo ambito è la presenza di uova o di parassiti adulti essiccati o vivi. Quest'ultima possibile presenza esclude il prodotto dalla vendita per importanti conseguenze igienico-sanitarie.

- ANNERIMENTO

Anch'esso citato in precedenza, è dovuto all'essicazione del prodotto in condizioni improprie quali alte temperature o con strumenti non convenzionali come forni. L'annerimento non è causa di problematiche igienico-sanitarie, ma altera la qualità del prodotto rendendolo meno gradevole al gusto (gusto e odore tostato). La presenza di funghi "anneriti" nelle merci è consentita fino al 20% del totale del prodotto, ma va a scapito della qualità dell'intera partita.

- CORPI ESTRANEI

E' possibile rinvenire, Incluse nel fungo essiccato, impurità derivanti dal luogo di raccolta del fungo stesso che possono essere strumentalizzate per frode. Un esempio di ciò è dato dalla presenza di terriccio o sabbia inclusi o appressati al fungo che prima del processo di essicazione non sono stati eliminati anche se ve ne era possibilità, ciò per aumentare il peso del prodotto.

Le probabili impurità reperite nei funghi secchi, sono

regolamentate dalla normativa, come di seguito:

- impurità organiche di origine vegetale (non sup. 0,02% m/m)
- impurità minerali (non sup. 2% m/m)

La quantità di impurità rilevate nella partita di funghi secchi parteciperà alla determinazione della categoria di qualità del prodotto.

Porcini secchi
qualità extra

Fotografia di Silvano Pizzardo

Porcini secchi
qualità commerciale

Fotografia di Silvano Pizzardo

FINFERLO

Cantharellus cibarius

- CAPPELLO

di colore da giallo dorato acceso a giallo opaco chiaro fino a ocra, da giovane convesso poi sempre più concavo assumendo la tipica forma a coppa o imbuto. La porzione superiore il cappello si presenta da opaca a umida viscosa a seconda del tempo atmosferico. Il margine del cappello si mostra fittamente ondulato e ripiegato. Sotto il cappello decorrono fitte lungo il gambo delle “false lamelle”, pieghe della membrana fungina che si biforcano e intrecciano fra loro per buona parte del gambo.

- GAMBO

breve e incurvato, sottile rispetto alla dimensione del cappello. Dello stesso colore del cappello.

- CARNE

giallognola chiara tendente a scurire a contatto con l’aria.

- CARATTERISTICHE e HABITAT

presente sia in boschi di conifere che in boschi di latifoglie

Fotografia di Silvano Pizzardo

dalla costa fino alla montagna in tutta Italia come individuo singolo o in gruppi soprattutto in ambiente mediterraneo dove i gruppi di finferli assumono l’aspetto di cespi fitti.

- CONFONDIBILITA’

Fra le specie che possono essere confuse con Cantharellus cibarius si annoverano Clytocybe olearia e Omphalotus olearius. Clytocybe olearia è tipico di ambienti mediterranei o temperati si distingue dal finferlo per il margine più disteso e per le lamelle, in questo caso vere e proprie staccabili dal cappello. Omphalotus olearius cresce a cespi su legno in zone mediterranee e temperate ha un colore più scuro dall’aranciato al color sanguigna bruno con sotto il cappello vere lamelle delineate e nette.

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Fotografia di Giorgio Colussi

Particolare delle false lamelle di *Cantharellus cibarius*

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Cantharellus lutescens

Finferla e gli altri Cantharellus ammessi alla vendita ai sensi del D.P.R. 376/95

***CANTHARELLUS* LUTESCENS**

- CAPPELLO

da giovane quasi convesso poi sempre più marcatamente concavo fino ad assumere la tipica forma a imbuto il cui foro centrale si prolunga sino all'interno di una buona porzione del gambo. Il colore varia dal bruno chiaro fino al bruno scuro opaco o bruno aranciato. Sulla cuticola sono presenti numerose squamette brune. Il margine del cappello è dapprima in fase giovanile rivolto verso il basso poi a maturità verso l'alto. Al di sotto del cappello sono presenti le "false lamelle" ovvero le pieghe tipiche del genere Cantharellus/Craterellus, decorrenti sul gambo di colore grigio-bruno chiare.

- GAMBO

cavo internamente, di colore aranciato o dorato, lievemente opaco sottile e irregolare.

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Fotografia di Silvano Pizzardo

- CARNE

consistenza fragile di colore giallo chiaro biancastra.

CANTHARELLUS TUBAEFORMIS

- CAPPELLO

colore molto variabile dal giallo tuorlo al verdastro-olivaceo-bruno più o meno scuro, margine frastagliato. Le false lamelle sono più grossolane e incise, meno fitte rispetto alle altre finferle, con colorazioni che vanno dal giallo ocra al rosa carne. Depressione centrale accentuata e insidiata verso il centro del gambo.

- GAMBO

più distinto dalle altre parti del fungo. Il colore è prevalentemente ben distinto dal colore delle lamelle che vi decorrono, dal giallo ocra acceso al color tuorlo.

- CARNE

sottile e delicata giallo chiaro biancastra.

Fotografia di Silvano Pizzardo

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

PSEUDOCRATERELLUS UNDULATUS

- CAPPELLO

colore tenue da castano a castano molto pallido, consistenza delicata e aspetto sottile e molto ondulato quasi venoso. Incavo del cappello appena accennato. False lamelle appena accennate di colore castano grigio chiare.

- GAMBO

da colore simile al cappello a toni leggermente più decisi.

- CARNE

sottile e delicata castano-biancastra.

Fotografia di Silvano Pizzardo

CANTHARELLUS CINEREUS

- CAPPELLO
da bruno-grigiastro a grigio cinerino fino a grigio-violaceo. Forma concava a coppa sempre più marcata verso la maturità. False lamelle variabili da molto incise a debolmente incise, chiare e opache molto decorrenti lungo il gambo.

- GAMBO
da colore simile alle lamelle a poco più scuro e deciso.

- CARNE
da biancastra a grigiastra, delicata.

Fotografia di Mario Valerio

Fotografia di Mario Valerio

CANTHARELLUS FRIESII

Molto simile a Cantharellus cibarius, distinto per le sue dimensioni ridotte, per la sua rarità e per le lamelle leggermente color salmone.

- CAPPELLO
giallo dorato quasi color tuorlo con false lamelle color salmone biancastre decorrenti.

- GAMBO
da biancastro giallognolo ad aranciato, ruvido quasi squamoso.

- CARNE
da biancastra a giallo rosata.

Fotografia di Mario Valerio

LISTA A

CANTHARELLUS IANTHINOXANTHUS

- CAPPELLO

da giallo dorato quasi color tuorlo a aranciato opaco con colore poco uniforme e con variegature più chiare verso la porzione centrale depressa del cappello. False lamelle grossolanamente reticolate, decorrenti sul gambo ma senza un termine netto.

- GAMBO

di colore variabile da giallo aranciato opaco a giallo acceso. La forma del gambo è molto tozza e spesso concresciuta con altri individui appartenenti allo stesso micelio.

- CARNE

da biancastra a giallo tenue.

TROMBETTA DEI MORTI

Craterellus cornucopioides

- CAPPELLO

da nero bluastro da giovane a grigio-bruno e castano bruno a maturità. Lungamente convesso con depressione profonda al centro. Margine del cappello sottile e fittamente ondulato talvolta arrotolato. Le false lamelle sono quasi impercettibili, più simili a rugosità del gambo, di colore nettamente più chiaro rispetto al cappello e intensamente opache, quasi vellutate.

- GAMBO

concolore con le false lamelle chiaro da grigiastro quasi cinereo a castano chiaro, anch'esso opaco quasi vellutato. Cavo e irregolare ricurvo nella porzione basale.

- CARNE

di colore grigiastro sottile e delicata.

- CARATTERISTICHE e HABITAT

Predilige boschi freschi e umidi di latifoglie, molto comune

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

Fotografia di Giovanni Giuliano Ferrarese

in faggete. Cresce in gruppi molto abbondanti nel periodo in cui si commemorano i morti (fine ottobre inizio novembre). Il sapore e l'odore ricordano il tartufo.

- CONFONDIBILITA'

Nessuna specie tossica gli somiglia.

Fotografie di Mario Valerio

LISTA A

Fotografia di Giorgio Colussi

Revisione dei testi a cura di:

Giovanni Giuliano Ferrarese

Silvano Pizzardo

Mario Valerio

Fotografie a cura di:

Claudio Cingarlini

Alberto Clementel

Giorgio Colussi

Giovanni Giuliano Ferrarese

Silvano Pizzardo

Mario Valerio

Stesura del testo e grafica a cura di:

Camilla Pedrazzini

Un particolare ringraziamento alla Federazione
Micologica dei Gruppi Veneti