



● ***Lactarius sanguifluus*** (Paulet: Fr.) Fr.

Famiglia: Russulaceae

Sinonimi: *Hypophyllum sanguifluum* Paulet

Etimologia: *Lactarius* (cfr. *Lactarius deliciosus*), mentre *sanguifluus* dai lemmi latini *sanguis*, ‘sangue’ e *fluo*, ‘fluisco’, per il lattice di colore rosso che sgorga in abbondanza alla frattura.

Nomi comuni: fungo del sangue, agarico delizioso, lapacendro buono, sanguinelli, lapacendro, lattario.

Nomi popolari liguri: sanguin, sanguinin. **Alta Valle del Vara:** sanguinin, sanguin.

Periodo di crescita: estivo-tardo autunnale.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 12 cm, rossastro, più o meno zonato di rosa-vinoso o di bruno porpora, un po’ macchiato di verde. **Margine** a lungo involuto. **Imenio** a lamelle rosso violacee, alla frattura verdastre. **Gambo** fino a 7x2,5 cm, arancio-rosso più o meno violetto; scrobicoli di colore rosso vinoso. **Carne** rosso-mattone o rosso violacea. **Odore** leggero. **Sapore** leggermente amarognolo. **Lattice** scarso, rosso violaceo. **Sporata** bianco crema.

Habitat: pinete. In alcune zone della Liguria è stata rinvenuta anche in rimboschimenti di cedro dell’Himalaya (*Cedrus deodara* (Roxb.) G. Don.).

Normative per la raccolta e/o commercializzazione: ammessa al commercio in ambito locale ai sensi della Delibera 2690/96 della Giunta della Regione Liguria; ne è consentita la raccolta fino a un massimo di 3 kg a persona (art. 3, L.R. Liguria 27/2007).

Commestibilità: commestibile. Non da tutti apprezzato per il suo sapore leggermente amarognolo.

Utilizzazioni: dopo cottura (in graticola, analogamente a quelli del genere *Russula*), sott’olio e sotto sale (cfr. note etnomicologiche).



Osservazioni: distinguibile da altri *Lactarius* commestibili per il lattice di colore rosso-violaceo.





● ***Lactarius torminosus*** (Schaeff.: Fr.) Pers.

Famiglia: Russulaceae

Sinonimi: *Agaricus torminosus* Schaeff.

Etimologia: *Lactarius* (cfr. *Lactarius deliciosus*), mentre *torminosus* dal lt. *tormina*, 'colica', in relazione alle possibili conseguenze del consumo di questa specie.

Nomi comuni: agarico torminoso, lapacendro malefico, peveraccio delle coliche, lattario.

Nomi popolari liguri: laetusso. **Alta Valle del Vara:** //.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 12 cm, zonato di rosso-mattone, rossastro e rosato, molto peloso-lanoso. **Margine** involuto. **Imenio** a lamelle assai fitte, subdecorrenti, da biancastre a rosate. **Gambo** fino a 6x3 cm, bianco poi da rosato a beige, a volte scrobicolato. **Carne** da bianca a rosata. **Lattice** immutabile o ingiallente lentamente. **Odore** fruttato. **Sapore** molto acre. **Sporata** bianco crema.

Habitat: boschi, preferibilmente con betulle (*Betula pendula* Roth).

Commestibilità: **tossico!** secondo la maggior parte delle fonti bibliografiche italiane, anche se in alcune località - in particolare nel nord Europa - questa specie viene consumata dopo particolari trattamenti, ovvero prolungata bollitura ed eliminazione dell'acqua di cottura.

Osservazioni: è specie simile nell'aspetto ai lattari commestibili, dai quali è distinguibile per il colore bianco del lattice. Il consumo di specie del genere *Lactarius* con lattice bianco è ulteriormente sconsigliato in seguito all'individuazione, in alcune specie, di sostanze potenzialmente mutagene per l'uomo. *Lactarius pubescens* Fr. è un lattario simile, ma di colore bianco, leggermente sfumato di rosa.



Lactarius pubescens Fr.



● ***Lactarius volemus*** (Fr.) Fr.

Famiglia: Russulaceae

Sinonimi: *Agaricus lactifluus* L.

Etimologia: *Lactarius* (cfr. *Lactarius deliciosus*), mentre l'epiteto specifico *volemus* è di dubbia origine, forse da *pirum volemum*, una varietà di pera di grande pezzatura, in relazione alle dimensioni del fungo.

Nomi comuni: lattario.

Nomi popolari liguri: vacchetta, laetussi giano, laëtussu giano.
Alta Valle del Vara: scaccia frejje.

Periodo di crescita: estivo.

Caratteristiche morfologiche: cappello fino a 12 cm, opaco, da vellutato a screpolato, da arancio a giallo-rosso o rossastro.

Margine più o meno involuto. **Imenio** a lamelle assai fitte, da crema a giallo-arancio pallido. **Gambo** fino a 10x3 cm, pruinoso, concolore o pallido. **Carne** da bianca a rossastra. **Lattice** molto abbondante, un po' imbrunente. **Odore** di pesce secco (aringa). **Sapore** dolce. **Sporata** bianco crema.

Habitat: boschi prevalentemente di latifoglie. In Alta Valle del Vara è diffuso nei boschi di castagno (*Castanea sativa* Miller).

Commestibilità: localmente consumato anche se non da tutti apprezzato per il suo odore caratteristico. Confondibile con *L. helvus* (Fr.) Fr., specie responsabile di una sindrome con disturbi gastrointestinali. In Liguria, questa specie, è maggiormente diffusa in boschi di abete rosso (*Picea excelsa* (Lam.) Link). Il consumo di lattari a lattice bianco è sconsigliato in seguito all'individuazione, in alcune specie, di sostanze con attività mutagena.

Utilizzazioni: dopo cottura (in umido), sott'olio (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: nella tradizione popolare, da alcuni intervistati, sono ritenuti commestibili tutti i lattari a sapore mite, mentre da



altri solo quelli con lattice da arancio a rosso. Entrambe le credenze sono false in quanto se nel primo caso viene incluso *L. helvus* (Fr.) Fr., specie sicuramente tossica, nel secondo viene escluso *L. volemus*, specie localmente consumata.

