



● *Suillus luteus* (L.: Fr.) Roussel

Famiglia: Boletaceae

Sinonimi: *Boletus luteus* L.

Etimologia: *Suillus* (cfr. *Suillus granulatus*), mentre l'epiteto specifico *luteus*, 'giallo' si riferisce al colore dell'imenio.

Nomi comuni: pinarolo, boleto giallo, pinuzzo.

Nomi popolari liguri: funzo de pin, funzetto, funzello. **Alta**

Valle del Vara: pinarol, pinarò, pinaö, funzi de pin, lepeghin, le peghin de pin, pinaö de pin, lischoë.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: cappello fino a 12 cm, viscoso, da bruno a cioccolato-porpora, a volte più sbiadito in ocre o giallo.

Margine involuto. **Imenio** a tubuli adnati, giallo-pallidi poi ocre-oliva. Pori piccoli, concolori. **Gambo** fino a 10x2,5 cm, viscidulo, granuloso-rugoso, brunastro su fondo pallido al di sotto di un anello ampio e violaceo. **Carne** consistente, da bianca a giallastra.

Odore fruttato. **Sapore** dolce. **Sporata** bruno-oliva-ruggine.

Normative per la raccolta e/o commercializzazione: specie ammessa al commercio sul territorio nazionale come fungo fresco e conservato, anche con la denominazione "funghi secchi" (allegati I-II e art. 5 D.P.R. 376/95); ne è consentita la raccolta fino a un massimo di 3 kg a persona (art. 3, L.R. Liguria 27/2007).

Habitat: boschi di conifere, in particolare pino nero (*Pinus nigra* Arnold).

Commestibilità: commestibile. Alcune intossicazioni dovute a questa specie sono state messe in relazione con il consumo del fungo non "decorticato" (privo della cuticola viscosa che ricopre il cappello); per tale motivo ne viene solitamente consigliata l'asportazione. In letteratura sono noti alcuni casi di reazione allergica dopo l'uso alimentare di questa specie (Bresinsky *et al.*, 1990).



Utilizzazioni: cotti (stufati), essiccati, sott'olio (quelli piccoli) (cfr. note etnomicologiche).





● *Tricholoma acerbum* (Bull.: Fr.) Quél.

Famiglia: Tricholomataceae

Sinonimi: *Agaricus acerbus* Bull. ex Pers.

Etimologia: il genere deriva dal gr. *thrix*, *trichós*, ‘pelo, treccia’ e da *lóma*, ‘orlo’, per il bordo del cappello spesso ornamentato, mentre l’epiteto specifico *acerbum* è in relazione al suo sapore amarognolo, acerbo.

Nomi comuni: castagnino.

Nomi popolari liguri: castagnaiêu. **Alta Valle del Vara:** castagnè, castagnin.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 15 cm, crema-giallastro con centro più ocra-rossastro. **Margine** nettamente striato, involuto. **Imenio** a lamelle crema poi macchiate di ruggine. **Gambo** fino a 9x3 cm, cilindrico-clavato, da biancastro a quasi concolore, fibrilloso. **Carne** bianca. **Odore** non significativo. **Sapore** di mele acerbe. **Sporata** bianca.

Habitat: boschi per lo più di latifoglie. In Liguria cresce prevalentemente nei boschi di castagno.

Normative per la raccolta e/o commercializzazione: specie 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 anche se non tutti gradiscono il sapore acidulo-amaro della carne. In letteratura sono stati descritti alcuni casi di intossicazione attribuiti a questa specie, ma vi è il dubbio che possa trattarsi di reazioni allergiche o che siano state determinate da preparazioni inadeguate.

Utilizzazioni: sott’olio (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: in varie località non viene raccolto in quanto

La risorsa FUNGO in Alta Valle del Vara



considerato di sapore sgradevole. In Alta Valle del Vara è invece molto ricercato e consumato.

