



● *Astraeus hygrometricus* (Pers.: Pers.) Morgan

Famiglia: *Astraeaceae*

Sinonimi: *Geastrum hygrometricum* Pers. ; *Lycoperdon stellatus* Scop.

Etimologia: *Asterios* in gr. significa stellato, termine riferito alla forma dei funghi di questo genere, mentre l'epiteto specifico origina dal gr. *hygrós*, 'bagnato' e *metrikós*, 'relativo alla misurazione', in relazione alla caratteristica di questa specie di aprirsi o chiudersi a seconda dell'umidità presente nell'aria.

Nomi comuni: vescia di lupo stellata.

Nomi popolari liguri: flòu de limasca, vescina stellada. **Alta Valle del Vara:** //.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: corpo fruttifero fino a 8 cm di diametro. **Esoperidio** grigio scuro all'esterno, bruno spento all'interno, igroscopico, aperto a stella con clima umido, racchiuso quando l'aria è secca. **Endoperidio** sferico, grigio piombo, sottile, fragile, che si lacera a maturità. **Sporata** bruno-scura.

Habitat: specie terricola termofila. Specie cosmopolita.

Commestibilità: privo d'interesse alimentare, ma conosciuto dalla popolazione locale per l'inconsueta forma.

Osservazioni: la membrana più esterna si apre a stella con tempo umido e tende a richiudersi con tempo secco; per questo motivo, in passato, questo fungo veniva usato come utile strumento, a mo' di barometro, per predire le condizioni meteorologiche.





● *Boletus aereus* Bull.: Fr.

Famiglia: Boletaceae

Sinonimi: *Boletus edulis* f. *aereus* (Bull.) Vassilkov

Etimologia: *Boletus* è il nome con cui i romani indicavano la specie *Amanita caesarea*, il fungo prelibato per antonomasia. Tale termine è stato successivamente utilizzato da Fries (1821) per indicare i funghi dotati d'imenio con pori. L'epiteto specifico deriva dal lt. *aes, aereis*, 'bronzo' per il colore del suo cappello.

Nomi comuni: porcino, porcino nero, bronzino.

Nomi popolari liguri: funzi mòì, funzo gnaco, funzo neigro, funzo gnaeo. **Alta Valle del Vara:** servi, funzi de sero, funzi de seru, funzi de serei, funzi neigri, mori de stipa.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 20 cm rugoso, come ammaccato, feltrato, bistro-nero scuro, poi bruno. **Imenio** con tubuli da bianchi a giallo-verdi. Pori fini, concolori. **Gambo** 12x8 cm da obeso a clavato, da beige-ocra a grigio-bruno, con reticolo biancastro o brunastro soprattutto in alto. **Carne** bianca immutabile. **Odore** fungino, gradevole, penetrante. **Sapore** dolce, di nocciola. **Sporata** bruno-olivastra.

Habitat: boschi termofili per lo più di latifoglie. Diffuso anche in ambienti di macchia mediterranea.

Normative per la raccolta e/o commercializzazione: specie ammessa al commercio sul territorio nazionale come fungo fresco o conservato (allegati I-II D.P.R. 376/95), anche con la denominazione "funghi secchi" e "funghi porcini" (artt. 5 e 7 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).

Commestibilità: commestibile. Raramente confuso con boleti dai colori simili. Sono noti casi di reazioni allergiche attribuite a *Boletus* gruppo *edulis*; sempre a loro sono legate talune intossicazioni lievi di tipo gastrointestinale. I porcini sono, inoltre, specie ricche in



selenio (Cocchi *et al.*, 2006).

Utilizzazioni: crudi, dopo cottura (fritti, grigliati, sughi, trifolati), essiccati e sotto sale (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: distinguibile da *Boletus edulis* e da *B. pinophilus* per il cappello mai vischioso; da *B. aestivalis* per il colore solitamente più scuro del cappello e del gambo, oltre che per il reticolo presente solo sulla parte alta dello stipe.





● ***Boletus aestivalis*** (Paulet) Fr.

Famiglia: Boletaceae

Sinonimi: *Boletus reticulatus* Schaeff.; *Boletus edulis* f.ma *reticulatus* (Schaeff.) Vassilkov

Etimologia: *Boletus* (cfr. *Boletus aereus*). L'epiteto specifico deriva dal lt. *aestivalis*, 'estivo', in riferimento al periodo di crescita prevalente.

Nomi comuni: porcino.

Nomi popolari liguri: funzo gnaco, funzo neigro, funzo gnaeo.
Alta Valle del Vara: paö, bianco, gianco, moretto, funzi fioroni.

Periodo di crescita: estivo-autunnale, a volte già a fine primavera.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 20 cm, generalmente asciutto, da liscio a feltrato, bruno con tonalità rossastre, grigie o giallastre, uniforme fino al bordo. **Imenio** con tubuli bianchi, poi giallo-verdi. Pori concolori. **Gambo** 20x5 cm clavato o cilindrico-clavato, beige-bruno pallido poi più colorato verso la metà, con reticolo biancastro fino alla base. **Carne** bianca immutabile. **Odore** fungino, gradevole. **Sapore** dolce. **Sporata** bruno-oliva.

Habitat: boschi generalmente meso-termofili di latifoglie. In Alta Valle del Vara risulta presente in vari tipi di bosco, da quelli di castagno (*Castanea sativa* Miller) fino alla faggeta (*Fagus sylvatica* L.).

Normative per la raccolta e/o commercializzazione: specie ammessa al commercio sul territorio nazionale come fungo fresco o conservato (allegati I-II D.P.R. 376/95), anche con la denominazione "funghi secchi" e "funghi porcini" (artt. 5 e 7 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).

Commestibilità: commestibile. A volte è confuso con altri boleti dai colori simili, riconoscibili sovente per il sapore amaro, per il colore dei pori o della carne differente e virante al blu. *Tylopilus felleus* (Bull.) P. Karst., ad esempio, è specie con reticolo molto



marcato e pori di colore rosato, rifiutata per il suo sapore molto amaro. Gran parte delle intossicazioni e delle allergie provocate da funghi dichiarati commestibili sono da relazionare al consumo di porcini afferenti a *Boletus* gruppo *edulis* (cfr. p. 251). I porcini sono inoltre specie ricche in selenio (Cocchi *et al.*, 2006).

Utilizzazioni: crudi, dopo cottura (fritti, grigliati, sughi, trifolati), essiccati, sott'olio e sotto sale (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: tra i porcini è quello più precoce, che più facilmente si rinviene larvato e con il cappello screpolato. Distinguibile da *Boletus edulis* e da *B. pinophilus* per il cappello mai vischioso; da *B. aereus* per i colori solitamente più chiari del cappello e del gambo e per il reticolo esteso su quasi tutto lo stipite.





● ***Boletus edulis*** Bull.: Fr.

Famiglia: Boletaceae

Sinonimi: //

Etimologia: *Boletus* (cfr. *Boletus aereus*). L'epiteto specifico *edulis*, 'commestibile' fa riferimento all'uso alimentare di questa specie.

Nomi comuni: porcino.

Nomi popolari liguri: funzo negro, servu, funzo gnæo, funzo de castagna, servaelo, sirou. **Alta Valle del Vara:** funzi de serva, funzi de fò.

Periodo di crescita: estivo-autunnale, a volte anche fino all'inizio dell'inverno o alle prime nevicate.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 20 (30) cm, carnoso, con cuticola un po' viscida, spesso rugoso, di colore nocciola. **Margine** pallido o biancastro. **Imenio** con tubuli bianchi, poi giallo-verdastri. Pori concolori. **Gambo** 20x12 cm, quasi sferico poi clavato o cilindraceo, da biancastro a ocraceo, con reticolo bianco nella metà superiore. **Carne** bianca immutabile. **Odore** fungino, gradevole. **Sapore** dolce, come di nocciole. **Sporata** bruno-olivastra.

Habitat: boschi mesofili o montani. Predilige ambienti umidi. In Alta Valle del Vara si può rintracciare in boschi di latifoglie, in particolare nelle fagete (*Fagus sylvatica* L.).

Normative per la raccolta e/o commercializzazione: specie ammessa al commercio sul territorio nazionale come fungo fresco o conservato (allegati I-II D.P.R. 376/95), anche con la denominazione "funghi secchi" e "funghi porcini" (artt. 5 e 7 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).

Commestibilità: commestibile. A volte è confuso con altri boleti dai colori simili riconoscibili sovente per il sapore amaro, per il colore dei pori o della carne differente e virante al blu. Gran parte delle intossicazioni e delle allergie alimentari provocate da funghi



dichiarati commestibili sono da relazionare al consumo di porcini afferenti a *Boletus* gruppo *edulis* (cfr. p. 251). I porcini sono inoltre specie ricche in selenio (Cocchi *et al.*, 2006).

Utilizzazioni: crudi, dopo cottura (fritti, grigliati, sughi, trifolati), essiccati, sott'olio e sotto sale (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: nei boschi montani è spesso associato ad *Amanita muscaria*. Distinguibile da *Boletus aereus* e da *B. aestivalis* per il cappello solitamente un po' vischioso, da *B. pinophilus* per il colore del cappello solitamente privo di toni rossi. Esemplari raccolti nell'Appennino Settentrionale hanno evidenziato una concentrazione di cadmio eccedente i livelli consentiti dalla direttiva EU 466/2001 e concentrazioni elevate di mercurio (Cocchi *et al.*, 2006).

