



● ***Marasmius oreades*** (Bolt.: Fr.) Fr.

**Famiglia:** Marasmiaceae

**Sinonimi:** *Agaricus oreades* Bolton; *Agaricus pratensis* Huds.

**Etimologia:** il genere trae origine dal gr. *marasmós*, ‘deperimento’, per l’aspetto generalmente minuscolo dei carpofori, mentre la specie *oreades* è il nome dato alle ninfe delle montagne (Oreidi), forse per il loro crescere in gruppi, in ambiente montano.

**Nomi comuni:** fungo color Isabella, gambesecche.

**Nomi popolari liguri:** parasù, gambeilin. **Alta Valle del Vara:** capelletti, gambelin, gambe secche.

**Periodo di crescita:** primaverile-autunnale.

**Caratteristiche morfologiche:** **cappello** fino a 7 cm, ocre, igrofano. **Margine** ondulato. **Imenio** a lamelle spaziate, intercalate da lamellule, biancastre o crema. **Gambo** fino a 8x0,6 cm, pallido, che si torce senza rompersi. **Carne** biancastra, elastica. **Odore** cianico. **Sapore** di nocciola. **Sporata** bianca.

**Habitat:** prati, in gruppi numerosi.

**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 D.P.R. e art. 5 376/95); ne è consentita la raccolta fino a un massimo di 3 kg a persona (art. 3, L.R. Liguria 27/2007).

**Commestibilità:** commestibile dopo cottura; contiene infatti acido cianidrico, che sembra venga inattivato con il calore. A volte può essere confuso con *Clitocybe* sp.pl. o *Lepiota* sp.pl. velenose (cfr. schede).

**Utilizzazioni:** dopo cottura in vario modo (in frittata, nel sugo, nel risotto); si conservano essiccati (cfr. note etnomicologiche).

**Osservazioni:** il carpoforo è imputrescibile e può essere rinvenuto in numerosi esemplari disposti in cerchi (detti delle streghe), riconoscibili per il colore scuro scuro dell’erba.





## ● *Morchella conica* Pers.

**Famiglia:** Morchellaceae

**Sinonimi:** *Morchella elata* Fr.

**Etimologia:** il genere deriva dal tedesco *morchel*, ‘spugnola’, per l’aspetto della parte fertile (imenio), mentre *conica* dal lt. *conus*, ‘cono’, per la forma del cappello.

**Nomi comuni:** spugnola.

**Nomi popolari liguri:** spunziêua, cuccùmella, amburigo. **Alta Valle del Vara:** muriglie.

**Periodo di crescita:** primaverile.

**Caratteristiche morfologiche:** carpoforo fino a 18 cm in altezza.

**Cappello** (mitra) conico allungato, bruno assai pallido, ad alveoli composti, numerosi e allungati, separati da costolature parallele più scure. Vallecola alla sommità del gambo assai ben marcata.

**Gambo** clavato, bianco. **Carne** biancastra, elastica e tenace.

**Odore** spermatico. **Sapore** dolciastro. **Sporata** ialina.

**Habitat:** boschi di conifere, radure boschive, preferibilmente umide.

**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).

**Commestibilità:** commestibile, anche se ha prodotto delle intossicazioni se consumato crudo o non ben cotto.

**Utilizzazioni:** dopo cottura (trifolato, al sugo, in bianco) (cfr. note etnomicologiche).

**Osservazioni:** sono presenti sul territorio altre specie di morchelle (*M. hortensis* Boudier, *M. rotunda* (Pers.:Fr.) Boudier, ecc.) con identiche caratteristiche di commestibilità.



*Morchella hortensis* Boudier