



● ***Tricholoma colossus*** (Fr.) Quéél.

Famiglia: Tricholomataceae

Sinonimi: *Agaricus colossus* (Fr.) Boud.

Etimologia: *Tricholoma* deriva dal gr. *trichós* e *lôma* (cfr. *Thicholoma acerbum*), mentre il lt. *colossus*, allude alle notevoli dimensioni che può presentare il carpoforo.

Nomi comuni: agarico colosso.

Nomi popolari liguri: // . **Alta Valle del Vara:** sampun, zampun.

Periodo di crescita: autunnale.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 30 cm, convesso, carnoso, bruno-beige. **Margine** involuto, un po' rossastro. **Imenio** con lamelle da crema a biancastre, poi brunastre (dopo qualche tempo). **Gambo** fino a 15x6 cm, corto, tozzo, poi cilindrico, quasi concolore, con decorazioni tali da delimitare una sorta di "calza". **Carne** bianca poi rosata, un po' amara. **Odore** poco marcato. **Sapore** dolciastro, di nocciola. **Sporata** bianca.

Habitat: boschi mesofili-montani di conifere, ma anche misti.

Commestibilità: localmente consumato.

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

Osservazioni: è una specie non molto comune, se non addirittura rara; è comunque ricercato e consumato per la resa e consistenza della sua carne. Quasi sempre di notevoli dimensioni, questi funghi possono raggiungere anche il peso di 2 kg!



Foto S. Bottoni



Foto S. Bottoni



● ***Tricholoma columbetta*** (Fr.) P. Kumm.

Famiglia: Tricholomataceae

Sinonimi: *Agaricus columbetta* Fr.

Etimologia: *Tricholoma* deriva dal gr. *trichós* e *lôma* (cfr. *Tricholoma acerbum*), mentre *columbetta* dal lt. *columba*, ‘colomba’ per il suo colore bianco.

Nomi comuni: colombetta

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

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: cappello fino a 10 cm, conico-convesso, poi mammellonato, bianco, setoso, viscidulo al disco.

Imenio a lamelle fitte, bianche. **Gambo** fino a 10x1,5 cm, bianco.

Carne bianca, immutabile. Macchie rosate, bluastre o verdiglauche frequenti sul cappello, nelle lamelle o alla base del gambo.

Odore leggermente farinoso. **Sapore** debole, dolciastro. **Sporata** bianca.

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

Normative per la raccolta e/o commercializzazione: specie ammessa al commercio sul territorio nazionale come fungo fresco e conservato (allegati I-II 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. Potrebbe essere confuso con *Lactarius piperatus* (cfr. scheda), dal quale si distingue per l'assenza di lattice, o con le mortali amanite come *Amanita phalloides* (forme bianche) o *Amanita verna* var. *decipiens* (cfr. schede), dalle quali però è ben distinguibile per l'assenza di volva e di anello.

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

Osservazioni: la forma solitamente irregolare del cappello

La risorsa FUNGO in Alta Valle del Vara



sembra sia legata ad un iniziale sviluppo dei carpofori al di sotto della superficie del terreno.





● *Xerocomus badius* (Fr.: Fr.) J.E. Gilbert

Famiglia: Boletaceae

Sinonimi: *Xerocomus badius* (Fries) Kühner ex Gilbert; *Boletus badius* (Fr.) Fr.

Etimologia: il genere deriva dal gr. *xerós*, ‘arido’ e *kome*, ‘chioma’, per il suo cappello tipicamente asciutto, mentre il lt. *badius* ne sottolinea la colorazione, colore baio (bruno-castagno-rossiccio).

Nomi comuni: boleto baio.

Nomi popolari liguri: ferrando gianò. **Alta Valle del Vara:** //.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 15 cm, viscoso a tempo umido, poi secco, brillante o vellutato, da marrone a bruno baio. **Imenio** a tubuli lunghi, adnati, da bianchi a giallo-verdi. Pori fini, bianchi, poi giallo-verdastri, viranti al tatto. **Gambo** fino a 12x4 cm, da liscio a fibrilloso-rugoso, da giallo-ocra a bruno. **Carne** assai consistente, biancastra o giallastra, un po’ virante al blu. **Odore e sapore** deboli, dolci. **Sporata** bruno-olivastra.

Habitat: boschi. In Alta Valle del Vara appare più comune in boschi puri di conifere.

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. A volte confuso con *Boletus* gruppo *edulis* per il colore del cappello e della carne; se ne distingue per l’assenza di un reticolo sul gambo e per un leggero viraggio dei tubuli e della carne immediatamente sovrastante.

Utilizzazioni: dopo cottura (stufati) (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: in seguito all’incidente di Chernobyl questo fungo è risultato capace di accumulare notevoli quantità il radioisotopo



^{137}Cs (cesio) (Kalač, 2001).

