

*Nome scientifico****Boletus aereus*** (Bull) 1789.*Nome comune*

Italia: porcino nero, bronzino.

Francia: cèpe bronzé ou cèpe tête de nègre ou cèpe noir.

Piemonte: morô, pôrsin neir, bôlè neir.

Liguria: funzi moi, funzo niegro.

Descrizione

CORPO FRUTTIFERO

Boletus aereus è fra gli esemplari di porcino più belli e soddisfacenti da raccogliere per i cercatori esperti: un attento osservatore lo distingue facilmente dalle altre specie di porcini, soprattutto per l'intensa e peculiare colorazione del cappello, che può raggiungere tonalità più scure che negli altri porcini, per arrivare a colorazioni praticamente nerastre; non di meno si sottolinea la tonalità bruno-scura del reticolo del gambo, particolarmente evidente all'estremità a contatto con il cappello.

Cappello: 4-18 cm, ma può raggiungere anche 40 cm, carnoso e sodo, bruno castano quasi nero, ma anche di diverse tonalità fino all'ocra, con chiazze bronzee più scure che si formano con l'età man mano che il colore generale tende a schiarire; il cappello si presenta dapprima grinzoso, poi liscio, emisferico da giovane, poi convesso ed appianato con l'età. Superficie finemente vellutata, cosparsa di pruina bianca evanescente, non vischiosa nemmeno con umidità.

Gambo: 5-15 cm × 5-8 (11) cm, pieno, massiccio, a volte panciuto, di color castano chiaro, cannella, ocraceo, miele, sempre più chiaro del cappello, più ingrossato alla base si attenua verso l'alto; risulta ricoperto da un fitto reticolo bruno specialmente nella parte alta, che non arriva normalmente invece alla base.

Carne: bianca ed immutabile al tatto e al taglio, con colorazione bianca persistente, soda e compatta anche in maturità, si presenta cedevole solo in estrema maturità.

Imenio: tubuli lunghi, semplici, quasi liberi, pieni, si separano facilmente dal cappello; presentano una colorazione dal bianco al biancastro tendente poi al giallo-olivastro a completa maturazione delle spore. I pori in principio chiusi e fini, bianchi, come i tubuli tendono gradualmente al giallo-olivastro fino al verdastro a maturità.

Spore: colore bruno oliva chiaro, bruno-olivastro in massa, fusiformi misuranti 12-15 x 4-5 µm; frequentemente sotto esemplari adulti, possono colorare di bruno sporco il gambo del fungo stesso, foglie ed erbe sottostanti.

Profumo: *B. aereus* emana un profumo gradevole e delicato, che si esalta con la cottura risultando molto più intenso e ricordando per certi versi la nocciola; sapore analogo, dolciastro. È considerato un ottimo commestibile anche crudo (da giovane), in insalata, anche grazie alla consistenza della carne, probabilmente la più soda tra tutti i porcini; ottimo anche trifolato in padella o al forno o alla brace. Il suo aroma si esalta con l'essiccazione, in particolare se tagliato a fette, tuttavia si presta molto bene anche alla conservazione mediante surgelamento e sott'olio.

Boletus aereus tipico



Boletus aereus tipico

ECOLOGIA ED HABITAT

Ecologia: è una specie che preferisce luoghi caldi, soleggati e asciutti, pertanto si può usualmente ritrovare su versanti solatii e pendii ripidi con una buona esposizione al sole. Analogamente a quanto riportato per gli altri porcini, *B. aereus* non sopporta i ristagni d'acqua, prediligendo suoli ben drenati.

Risulta inoltre indifferente alle diverse tipologie di substrato, con una leggera preferenza tuttavia per i suoli silicei, né tanto meno sono segnalate particolari esigenze per ciò che concerne la tessitura del suolo.

Distribuzione: *B. aereus* risulta ampiamente distribuito nella zona dell'Europa mediterranea, riducendo il proprio areale procedendo verso nord; è tuttavia rinvenibile anche nelle foreste temperate del centro Europa, dell'Asia e del Nord America, con le medesime limitazioni climatiche.

Specie comune lungo tutta la catena appenninica e nelle isole, in Italia è più raro nelle zone alpine e prealpine. Cresce di preferenza nei boschi planiziali, collinari e montani nel sud Italia, collinari e montani al nord, preferendo di norma la stagione autunnale in meridione, fruttificando invece anche in piena estate (agosto) in area montana al nord. Non sono rare tuttavia sporadiche uscite in tarda primavera, soprattutto se la stagione risulta particolarmente mite.

Questa specie, prettamente termofila e talvolta xerofila, possiede comunque una buona tolleranza al freddo, tant'è che può essere reperita fino alle prime gelate ed anche oltre (novembre

inoltrato) se il suolo risulta coperto da un discreto strato protettivo di foglie morte.

Si trova normalmente dai 200 sino ai 1.000 metri di quota, tuttavia non sono rari ritrovamenti a quote superiori, fino ai 1.400 m, in particolare in faggeta.

AMBIENTI DI CRESCITA

Fungo ectomicorrizico simbionte diffuso soprattutto nei boschi di latifoglie: alle nostre latitudini è più frequente nei popolamenti montani e di alta collina, sotto latifoglie (soprattutto querceti e castagneti, ma anche faggete).

Elenco degli ambienti di crescita prevalentemente interessati:

- castagneti;
- querceti di rovere;
- querceti di roverella;
- faggete.



Castagneto produttore di *B. aereus*



Querceto produttore di B. aereus

FRUTTIFICAZIONE

Questo porcino può comparire in Piemonte nelle vallate alpine già dalla seconda metà di agosto, tuttavia il periodo ottimale per la raccolta coincide con la stagione autunnale, in particolare con i mesi di settembre e ottobre; per poter fruttificare infatti, oltre a piogge sufficienti ad inumidire il suolo anche in profondità, necessita di un abbassamento repentino delle temperature del terreno, condizione che si può verificare solamente dopo un periodo di temperature sufficientemente elevate.

La raccolta può altresì protrarsi fino a tutto ottobre ed eccezionalmente novembre, purché persistano le opportune condizioni climatiche; sulla base di studi approfonditi condotti da ricercatori francesi sui porcini (AA.VV. Les Cahiers du cèpe), per il micelio dei boleti estivi (*B. aestivalis* e *B. aereus*) può essere importante il forte abbassamento della temperatura durante l'inverno, ossia parecchi mesi prima che le piogge primaverili o estive inducano la fruttificazione. È stato altresì osservato che una buona raccol-

ta è favorita da condizioni climatiche favorevoli (somme termiche elevate e buona umidità del suolo) dell'anno precedente.

CURIOSITÀ

È segnalata la fruttificazione di questo porcino in prossimità di cespugli di pungitopo, nonché in piccole cavità nel terreno dove il suolo si mantiene umido: in questi casi il carpoforo si presenta quasi completamente interrato.

I singoli individui possono raggiungere in qualche caso 1 o 2 kg di peso.

Eventuali esemplari molto giovani e di colore chiaro potrebbero essere confusi con *Boletus aestivalis*, che si distingue tuttavia per il gambo più chiaro ricoperto da un reticolo maggiormente allungato sul gambo.

B. aereus presenta numerosi adattamenti ecologici che portano ad una grande variabilità morfocromatica, da cui varie sottospecie di *Boleti* molto simili, tutte di ottima commestibilità, che si differenziano per il colore più o meno scuro del cappello, dei tubuli e del gambo.

Le ricette

Formine di polenta ai funghi porcini

(Boletus aereus)

Ricetta proposta da G. Moretto, mico-gastronomo dell'Associazione Micologica Piemontese

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- polenta morbida;
- 400 gr funghi porcini già puliti;
- 100 gr panna;
- ½ bicchiere di latte;
- 50 gr parmigiano;
- burro;
- farina;
- prezzemolo;
- menta;
- sale e pepe.

Esecuzione:

- 1** Preparazione funghi:
pulire accuratamente i funghi, tagliarli a dadini e cuocerli con poco burro profumato d'aglio.

Quando sarà evaporata tutta l'acqua di vegetazione spolverarli con un cucchiaino di farina, bagnarli con il latte, salarli, peparli e cospargerli con un trito di prezzemolo e menta.

- 2** Preparazione piatto:

preparare una polenta di consistenza morbida e rivestire con questa quattro formine da crème caramel precedentemente imburrate, quindi riempire lo spazio interno con l'intingolo di funghi e coprire con altra polenta.

Preparare una salsina aggiungendo la panna al sugo di funghi rimasto e frullando il tutto con un frullatore ad immersione.

Appena le formine saranno tiepide sfornarle su piatti individuali, scaldarle qualche minuto in forno e napparle con la salsina calda.

Decorare con un rametto di prezzemolo ricco e servire.

*Nome scientifico****Boletus pinophilus*** (Pilát & Dermek) 1973.*Nome comune*

Italia: porcino rosso, porcino dei pini.

Francia: cèpe acajou des pins de montagne.

Piemonte: pôrsin rôs, morò d'òtògn, morò gelà, viné.

Liguria: fratìn.

Descrizione

CORPO FRUTTIFERO

Boletus pinophilus è il porcino più soddisfacente da raccogliere per i cercatori, sia per il suo aspetto appariscente e gradevole, che gli consente di spuntare il miglior prezzo nei mercati di paese, sia per le sue dimensioni: tra i porcini è infatti quello che raggiunge le taglie maggiori, con esemplari che possono raggiungere i 2 kg di peso e oltre, tuttavia organoletticamente è forse in coda al gruppo dei porcini. A dispetto del nome, che farebbe pensare ad un fungo tipico del pino, in realtà è possibile rinvenirlo anche sotto castagni, faggi, abeti, betulle, ed altri alberi. Un buon raccoglitore lo distingue facilmente dalle altre varietà di porcini, soprattutto per l'intensa e peculiare colorazione del cappello, che vira dal rosso bruno al rosso violaceo, con un'innumerabile varietà di cromatismi, nonché per la colorazione biancastra o color cannella (soprattutto negli esemplari più maturi) del reticolo del gambo.

Cappello: 4-30 cm, ma può raggiungere anche 40 cm, carnoso, rosso bruno, rosso vinoso, rosso cuoio, rosso rame, fino al rosso violaceo, con variazioni cromatiche, maculature e zone decolorate distribuite in modo disomogeneo. Il cappello si presenta emisferico da giovane, poi convesso ed appianato con l'età, con cuticola piuttosto rugosa, all'esordio vellutata e maturando sempre più viscida, dapprima cosparsa di pruina bianca, che persiste a lungo presso i margini, inizialmente ondulati, poi lobati, irregolari e bitorzoluti.

Gambo: 5-15 cm × 5-9 (11) cm, pieno, massiccio, solitamente ovale, sempre relativamente breve e tozzo e quasi sempre arrotondato alla base, di color bianco poi ocreo sfumato di bruno-rossastro; risulta ricoperto da un bel reticolo rosso-violaceo sbiadito assai evidente, ma che a volte può anche essere assente, brunoastro al piede e biancastro alla base.

Carne: bianca ed immutabile al tatto e al taglio, con colorazione bianca persistente, rossastra sotto la cuticola, soda e compatta in giovane età, si presenta tenera e cedevole a maturità raggiunta.

Imenio: i tubuli sottili, facilmente asportabili, di lunghezza variabile, si presentano più corti vicino al gambo, sempre più alti verso il centro, e poi di nuovo più corti verso il margine del pileo; la colorazione dal bianco al biancastro tende poi al giallo-olivastro a completa maturazione delle spore. I pori, in principio chiusi e fini, bianchi, tendono gradualmente al giallo-olivastro fino al verdastro a maturità, talora con macchie resinose.

Spore: fusiformi, verde oliva cupo, bruno-olivastre in massa di dimensione 12-18 x 4,5-5 µm. Frequentemente sotto esemplari adulti, colorano di bruno sporco il gambo del fungo stesso, foglie ed erbe sottostanti.

Boletus pinophilus in castagneto (qui in basso misto a *B. edulis*); si constata la colorazione caratteristica del cappello





Boletus pinophilus tipico

Profumo: *B. pinophilus* emana un profumo tenue e gradevole, sapore mite e delicato. È considerato un ottimo commestibile, prestandosi ad ogni uso culinario, tuttavia non eccelle tra i porcini per le proprie qualità organolettiche. In particolare i giovani esemplari, la cui carne risulta particolarmente soda e compatta, necessitano di una maggiore cottura. Solitamente tinge di colore verdastro l'acqua di cottura pur non perdendo il colore tipicamente granata-rosso vinaceo del cappello. Si presta pertanto molto bene alla conservazione sott'olio e sott'aceto.

ECOLOGIA ED HABITAT

Ecologia: è una specie che necessita di una buona dose di umidità, ma di temperature non troppo alte, per questo la possiamo ritrovare ad inizio e a fine stagione su versanti solatii e pendii ripidi con una buona esposizione al sole, dove invece è assente durante la stagione estiva. È invece da ricercarsi nei versanti più umidi a fine agosto, inizio settembre. Analogamente a quanto riportato per gli altri porcini, *B. pinophilus* non sopporta i ristagni d'acqua, prediligendo suoli ben drenati. Predilige substrati acidi, almeno nello strato superficiale, più raramente si trova su suoli neutri o basici dove comunque la decomposizione della materia organica abbia portato la reazione vicino alla neutralità.

Distribuzione: *B. pinophilus* risulta ampiamente distribuito in tutta l'Europa, l'Asia e il Nord America, con le medesime limitazioni climatiche di *Boletus edulis*. Questo fungo (anche lui con superficie cuticolare liscia e untuosa) ama il freddo del nord o i boschi d'altura, risultando comune lungo tutta la catena appenninica nonché nelle zone alpine e prealpine, di rado segnalato nella macchia mediterranea.

Amando il fresco questo boleto presenta una tipica duplice produzione annuale, in primavera la prima e successivamente a fine autunno - alle soglie dell'inverno la seconda, risultando spesso essere il primo porcino a fare la sua comparsa nei boschi italiani, nonché l'ultimo a salutare i cercatori. Solitamente lo si ritrova in montagna nei boschi di conifere e latifoglie, ma anche nei boschi di collina all'inizio della stagione fungina. Questa specie possiede un'eccellente tolleranza al freddo, tant'è che può essere reperita fino alle prime gelate ed anche oltre (novembre inoltrato) se il suolo risulta coperto da un discreto strato protettivo di foglie morte.

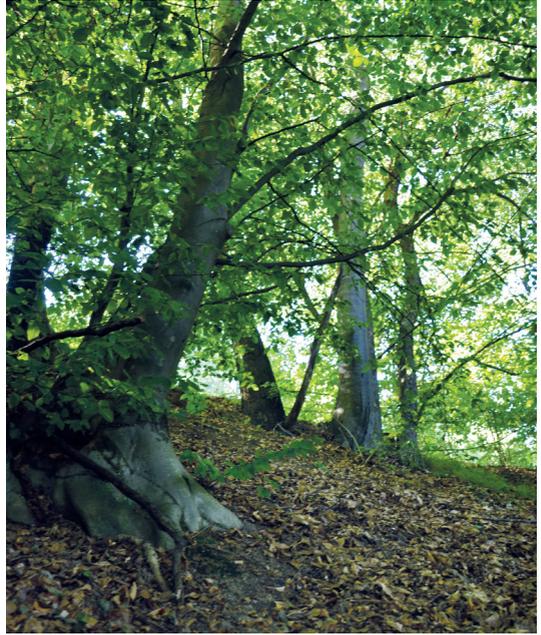
Si trova normalmente dai 400 sino ai 1.400 metri di quota, tuttavia non sono rari ritrovamenti ad altitudini superiori, fino ai 1.800 m, in particolare in pineta.

AMBIENTI DI CRESCITA

Fungo ectomicorrizico simbiote diffuso soprattutto nei boschi di conifere e latifoglie: alle nostre latitudini è più frequente nei popolamenti montani e di alta collina, sotto conifere (abete bianco, abete rosso, pino silvestre) e latifoglie (soprattutto castagno e faggio). Si può anche ritrovare più raramente nei betuleti misti, soprattutto montani.

Si riporta di seguito un elenco degli ambienti di crescita interessati:

- peccete;
- pinete di pino silvestre;
- castagneti;
- faggete;
- boscaglie pioniere d'invasione (betuleto montano misto).



Castagneti, faggete e betuleti (anche con pino silvestre) produttori di *B. pinophilus*

FRUTTIFICAZIONE

Questo porcino può comparire in Piemonte in collina e nelle vallate alpine già in tarda primavera soprattutto se la stagione risulta particolarmente fresca e umida, tuttavia il periodo ottimale per la raccolta coincide con la stagione autunnale, in particolare con i mesi di settembre e ottobre; per poter fruttificare infatti, oltre a piogge sufficienti ad inumidire il suolo anche in profondità, necessita di un abbassamento repentino delle temperature del suolo, condizione che si può verificare solamente dopo un periodo di temperature sufficientemente elevate.

La raccolta può altresì protrarsi fino a tutto ottobre ed eccezionalmente novembre, purché persistano le opportune condizioni climatiche, analoghe a quelle necessarie per le altre specie di porcini (v. scheda *Boletus edulis*).

CURIOSITÀ

È segnalato come il porcino meno “appetito” da insetti, lumache e ungulati, sia per il periodo di crescita (resiste molto bene al freddo, al contrario dei suoi potenziali “ospiti”), sia probabilmente per il suo sapore più mite, vagamente resinoso, che lo rende meno appetibile al palato di cervidi e suidi.

I singoli individui raggiungono non di rado i 2 kg

di peso, evento del tutto eccezionale per le altre specie di porcini diffuse sul territorio.

Boletus pinophilus viene talvolta confuso con il *B. aereus*, che si differenzia però per il cappello color seppia, quasi nero, a sottofondo ocraceo, senza sfumature rossastre.

La grande varietà di cromatismi che caratterizzano il cappello di *B. pinophilus* lo rendono il più apprezzato, almeno esteticamente, dai cercatori di funghi, tuttavia i ristoratori sembrano preferirgli *Boletus edulis* e *Boletus aestivalis*, dal sapore più intenso e aromatico.



Esemplari maturi di *B. pinophilus*



Giovane esemplare di *Boletus pinophilus*

Le ricette

Carpaccio di funghi porcini

(*Boletus pinophilus*, *Boletus edulis*)

Ricetta proposta da M. Orso Giaccone

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- 4/5 funghi porcini sanissimi;
- 6 cucchiaini d'olio d'oliva;
- limone;
- sale quanto basta.

Esecuzione:

1 Preparazione piatto:

tagliare i porcini a fette sottilissime e disporle in un contenitore.

In una ciotola amalgamare l'olio, il limone, ed il sale, quindi versarlo sulle fette di porcini e



lasciare "riposare" al fresco per circa 10 minuti.

Servire fresco come antipasto.

Salsa con funghi porcini e foie gras

(*Boletus pinophilus*, *Boletus edulis*)

Ricetta proposta da A. Pierangelo, collaboratrice del Progetto Amycoforest presso il CRPF Rhône-Alpes

Ingredienti:

- 1 scalogno;
- 1 noce di burro;
- 5 cl di Madeira;
- 1/2 dado di brodo;
- 10 cl di panna liquida;
- 1 manciata di funghi porcini secchi;
- 1 fetta di foie gras;
- sale;
- pepe.

Esecuzione:

1 Preparazione piatto:

passare rapidamente i funghi in un frullatore

per ridurli in piccoli pezzi (non ridurli in poltiglia!). Metterli quindi a mollo con il Madeira e 5 cl d'acqua.

Nel frattempo soffriggere lo scalogno nel burro.

Scolare i funghi e versare il liquido che avete ottenuto nella pentola con lo scalogno, aggiungere un po' d'acqua ed il dado di brodo. Lasciar ridurre.

Aggiungere la panna ed i funghi, quindi far sobbollire qualche minuto a fuoco basso.

Aggiungere il foie gras (fegato grasso) mescolando delicatamente fino a quando non si sarà sciolto.

Togliere dal fuoco e servire subito.

Questa salsa si presta perfettamente ad accompagnare carni rosse.

*Nome scientifico****Amanita caesarea*** (Scop.) Pers. 1801.*Nome comune*

Italia: ovolo buono, fungo rosso, cocona, fungo reale, fungo del re.

Francia: amanite des césars, orange ou orange vraie.

Piemonte: côcôn o côcôn'a (soprattutto quando ancora chiuso e sino a che il cappello non si è liberato dalla volva), real (soprattutto quando è aperto), coch.

Liguria: boêi, cucùna, funzo rosso.

Descrizione

CORPO FRUTTIFERO

Nel binomio latino il termine "*caesarea*", che significa imperiale, indica quanto l'ovolo buono fosse già molto apprezzato all'epoca dei Romani. Ancora oggi è uno dei funghi più prelibati e ricercati per la mensa.

Allo stadio iniziale della crescita il fungo è completamente racchiuso in una membrana bianca e, per tale aspetto, assomiglia molto ad un uovo (stadio di "ovolo chiuso"). Quando la membrana si rompe, ne fuoriesce il fungo che, solo allora, diviene facilmente riconoscibile dalle altre specie affini comprendenti anche varietà molto velenose (*Amanita phalloides* e *Amanita muscaria*).

Le caratteristiche che lo rendono inconfondibile dalle altre specie di *Amanita* sono il cappello privo di verruche, con intensi cromatismi aranciati, ma soprattutto il colore giallo intenso delle lamelle, del gambo e dell'anello.

La raccolta dell'ovolo chiuso di *Amanita caesarea* è vietata dalla legislazione italiana (L. 352/93, art. 4 comma 2) principalmente per due ragioni: innanzi tutto per il rischio di confondere l'ovolo buono con una specie velenosa, spesso mortale (ad esempio *Amanita phalloides*), e in secondo luogo per un motivo di natura ecologica; infatti, se gli ovoli sono raccolti in maniera intensiva quando si presentano ancora chiusi, non si permette loro di produrre le spore utili al perpetuarsi della specie. Infine è

importante ricordare che, ogni anno, in Italia si verificano circa 20 decessi dovuti all'ingestione di funghi velenosi, nella quasi totalità dei casi, provocati da *Amanita phalloides* allo stadio di ovolo.

Cappello: 8-20 cm di diametro; dapprima emisferico, poi piano convesso, con margine nettamente striato; la cuticola è liscia (priva di verruche), lucida, un po' viscosa (con tempo umido) di colore rosso-arancio più o meno carico, uniforme e facilmente asportabile. Residui del velo generale formano talvolta sul cappello placche membranose di colore bianco facilmente asportabili.



Amanita caesarea allo stadio di ovolo e allo stadio adulto: si notino in particolare nella seconda fotografia le striature marginali del cappello e la colorazione giallo oro del gambo, delle lamelle e dell'anello

Gambo: 8-15 x 2-3 cm; separabile dal cappello si presenta robusto, subcilindrico, talvolta più ingrossato verso la base (mai bulboso), asciutto, finemente pruinoso e di colore giallo come le lamelle, internamente cavo.

Anello: sito nella parte alta del gambo, con colore a gambo e lamelle; membranoso, ampio, cascante a guisa di "gonnellina", persistente e striato.

Volva: membranosa, ampia e spessa, sacciforme con i bordi liberi, lobati ed irregolari; di colore bianco e giallognolo all'interno.

Carne: giallina in superficie, bianca internamente; si presenta compatta nel cappello e più fibrosa nel gambo; il sapore è gradevole, l'odore è debole.

Imenio: lamelle fitte, di colore giallo oro, libere dal gambo, intercalate da scarse lamellule tronche.

Spore: in massa, colore bianco, forma ovoidale – ellissoidale e con dimensioni di 9-12 x 6,5-8,5 µm.

Profumo: particolare, delicato e gradevole così come il sapore. È considerato un fungo prelibato da consumarsi sia crudo (nelle prime fasi di crescita) in insalata, sia cotto. Quando lo si mangia crudo è consigliabile non lavarlo, ma pulirlo delicatamente con un panno. Cotto può essere utilizzato come antipasto o come contorno di piatti a base di carne.

ECOLOGIA ED HABITAT

Ecologia: fruttifica nel periodo estivo-autunnale in suoli per lo più acidi (ma si può trovare anche su suoli debolmente calcarei), sotto latifoglie (castagni e querce di preferenza), prediligendo le zone temperate, ma calde e asciutte.

Distribuzione: *A. caesarea* risulta abbastanza frequente e ampiamente distribuita nell'Europa meridionale, ossia in Austria, Francia, Grecia, Italia e nella Penisola Iberica; in annate particolarmente calde e secche può fruttificare in zone più a nord quali la Germania e il Belgio. Cresce anche in Nord Africa, mentre in altri Paesi extraeuropei è sostituita da altre specie di



Cestini di Amanita caesarea

Amanita morfologicamente differenti, talora anche ottime commestibili (ad esempio *Amanita sprete* negli Stati Uniti orientali, o *Amanita basii* in Messico).

In Italia è una specie abbastanza comune lungo tutta la catena appenninica e nelle isole; è più rara nelle zone alpine e prealpine al di sopra degli 800-900 m di altitudine.

In Liguria si trova normalmente nelle leccete a livello del mare fino ai 1.300 metri di quota nei

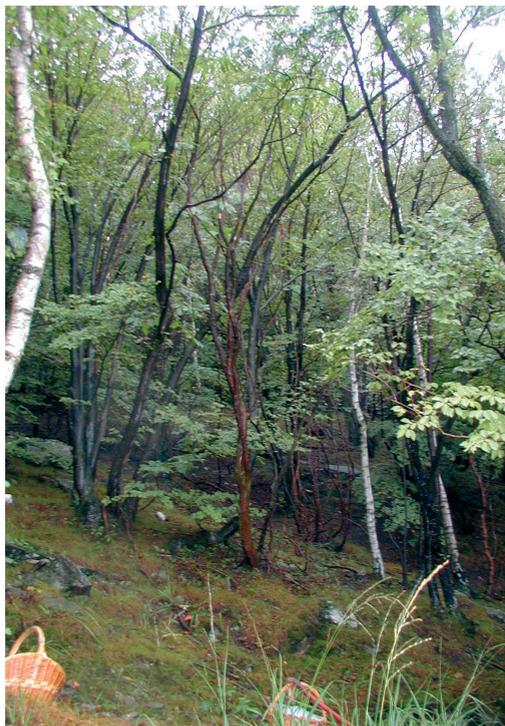
boschi di faggio, soprattutto nei versanti esposti a sud e al riparo dai venti.

In Piemonte è rinvenibile in querceti e castagneti fino ai 1.000 m di quota, occasionalmente fino ai 1.200 m, sempre su versanti e pendii assolati.

In Rhône-Alpes è una specie piuttosto rara e assente al di sopra dei 600 m di altitudine (puntualmente presente però fino ai 1000 m nei versanti più caldi). È più frequente nel Sud della regione e nei boschi che circondano il Lago di Ginevra.

AMBIENTI DI CRESCITA

Fungo simbiote ectomicorrizico diffuso nei boschi di latifoglie, in particolare querce (*Quercus ilex*, *Q. suber*, *Q. pubescens*, *Q. petraea*, *Q. robur*), di castagno e faggio, nonché in ambienti di macchia mediterranea.



Boschi di latifoglie produttori di *Amanita caesarea*

Nel dettaglio gli ambienti di crescita interessati sono:

- macchia mediterranea (in Liguria, in Corsica e nel sud della Francia);
- leccete;
- castagneti;
- querceti di farnia;
- querceti di rovere;
- querceti di roverella;
- ostrieto mesoxerofilo;
- faggete.

FRUTTIFICAZIONE

Dal mese di luglio possono incontrarsi le fruttificazioni, ma il periodo ottimale per la raccolta coincide normalmente con la stagione autunnale, in particolare da fine settembre a fine ottobre. La raccolta può altresì protrarsi fino a novembre,



purché persistano idonee condizioni climatiche; negli ambienti più freschi, come in Piemonte, generalmente la stagione dei ritrovamenti termina nei primi giorni di ottobre.

CURIOSITÀ

Nella Roma antica il termine *boletus* (= zolla o comunque a qualcosa di rotondeggiante che "spunta" dal resto del terreno) stava ad indicare l'attuale *Amanita caesarea*, fungo del tutto diverso da quelli del nostro attuale genere *Boletus*. Solamente a partire dal 1700 Carlo Linneo attribuisce il termine *Boletus* a quei funghi caratterizzati dalla presenza di tubuli e di pori.

Quanto detto giustifica come, in alcuni dialetti italiani, ancora oggi con il termine *bolé* si voglia intendere *Amanita caesarea* e non il porcino.

Nonostante si tratti di un fungo con fruttificazione estivo-autunnale, sono stati segnalati nel mese di maggio rari ritrovamenti nella collina torinese.

Gli appassionati cercatori di funghi affermano che, quando in bosco compare *Amanita caesarea*, sparisce il porcino. Questo dipende probabilmente dal fatto che l'*Amanita* necessita di un periodo di caldo maggiore per riuscire a formare la fruttificazione. Può succedere di rinvenire questo fungo parassitizzato da un ifomicete che

gli conferisce un aspetto biancastro e untuoso al tatto (nel Cebano sono conosciuti come funghi "all'olio"). In tal caso la commestibilità non è pregiudicata, anche se la consistenza è maggiore e tale da conservarsi nonostante la cottura. Questo fungo parassita (*Mycogone rosea*) può colpire altre specie fungine come i porcini, ma con minor frequenza. Sui reali in certe stazioni questo parassita appare più frequente che non in altre, e l'intensità delle sua infestazione si mantiene negli anni.

I prezzi a dir poco elevati che questo fungo riesce a spuntare sui mercati soprattutto del nord Italia sono probabilmente dovuti, oltre che alle sue eccellenti proprietà organolettiche, alla difficoltà di reperirlo, vuoi per l'aumento della domanda, vuoi per la sua progressiva rarefazione determinata da un insieme di cause. Certamente la raccolta allo stadio di ovoli, l'abbandono del bosco e/o la sua cattiva gestione (eccesso di lettiera, diminuzione della luce al suolo a causa della vegetazione troppo fitta), l'inquinamento (con effetto sulla biodiversità del suolo), i cambiamenti climatici e/o altro giocano un ruolo fondamentale su intensità e frequenza della sua fruttificazione.

Le ricette

Insalata di ovoli reali

(*Amanita caesarea*)



Ricetta proposta da G. Moretto, mico-gastronomo dell'Associazione Micologica Piemontese

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- 350 gr ovoli reali già puliti;
- parmigiano reggiano stravecchio;
- burro;
- olio extravergine d'oliva;

- limone;
- aglio;
- sale e pepe.

Esecuzione:

1 Preparazione piatto:

passare uno spicchio d'aglio tagliato a metà sul piatto da portata destinato a contenere l'insalata.

Pulire con cura i funghi con particolare attenzione al velo generale (la volva tende a degenerare precocemente).

Usando una mandolina o un taglia-tartufi tagliarli a lamelle e distribuirli sul piatto da portata predisposto.

Preparare un'emulsione con dell'ottimo olio extra vergine d'oliva ligure, qualche goccia di succo di limone, sale e pepe verde macinato al momento e irrorarla sui funghi.

Cospargere la preparazione con sottili scagliette (taglia-tartufi) di parmigiano reggiano stravecchio e riporre per una mezz'ora in frigo prima di servire.

Nome scientifico***Cantharellus cibarius*** (Fries) 1821.**Nome comune**

Italia: galletto, cantarello, gallinaccio, gallinella.

Francia: girolle, chanterelle.

Piemonte: galèt, galinel, fòns giaun, garitòla.

Liguria: gallettu, cresta del gal, gallet.

Descrizione**CORPO FRUTTIFERO**

Cantharellus cibarius è uno dei funghi più conosciuti, apprezzati, ricercati e consumati nel mondo intero. Nel binomio latino il termine "*cantharellus*" (diminutivo latino della parola greca *kántharos* = coppa) indica, molto probabilmente per la forma del fungo, un "piccolo vaso per alimenti", mentre l'aggettivo "*cibarius*" si riferisce alla sua commestibilità. Questo fungo, oltre che gallinaccio, è anche chiamato cresta di gallo. Il secondo sinonimo si accorda con il termine scientifico *Alectorolophoides cibarius* (1909), in quanto in greco il nome gallo al genitivo fa *aléktoros* e il termine *lóphos*, oltre che ciuffo, significa cresta; da ciò ne consegue il neologismo *lophoides* che significa simile ad una cresta.

In Trentino i cantarelli vengono chiamati finferli, dalla parola tedesca *pfifferling*.

Può essere confuso con *Hydnum repandum* oppure con *Chantarellus subpruinus*, entrambi comunque commestibili anche se meno saporiti. Nessuna specie fungina tossica è veramente simile al galletto; tuttavia si sono verificati alcuni casi di intossicazione per confusione con il fungo *Omphalotus olearius*, che solitamente si accresce cespitoso sul legno e presenta un cappello più scuro (rosso arancione o rosso mattone).

In alcuni casi però *Omphalotus olearius* può crescere come esemplare singolo sul terreno sfruttando saprofitamente un legno interrato; in tal caso il suo aspetto è maggiormente somigliante a quello di *Cantharellus cibarius*.

Cappello: 4-10 cm, sodo e carnoso, inizialmente convesso poi appiattito, a maturità ha la forma di un imbuto dal bordo ondulato e sinuoso molto brillante; la colorazione uniforme tipicamente giallo uovo o giallo-aranciato è dovuta alla presenza di carotenoidi. Gli esemplari adulti, se sferzati dal vento, presentano un cappello di colore più chiaro al centro, quasi biancastro, che invece vira al rossastro nelle parti marginali. La cuticola, non separabile, è liscia ed opaca.

Gambo: 3-6 cm, dello stesso colore del cappello, irregolarmente cilindrico, tozzo, assottigliato alla base e talora brevissimo, si allarga verso l'alto prolungandosi nel cappello.

Carne: biancastra, più pallida del cappello, giallastra sotto la cuticola, soda e spessa.

Imenio: formato da pseudolamelle più simili a nervature, poco profonde, decorrenti al gambo, fitte, ramificate, di colore giallo, giallo-crema ossia concolori al cappello.

Spore: da ovoidali a ellittiche, lisce o granulose, di dimensione 7,5-10 x 4,6-5,6 µm. La sporata è di colore ocrea.

Profumo: il cantarello emana un profumo debole ma gradevole di frutta, che si esalta con la cottura; il suo gusto ricorda quello del pepe. È un buon commestibile, ricercato ed apprezzato ovunque, perché, grazie al suo aroma intenso è adatto soprattutto per arricchire i primi piatti, come pasta e risotti. Risulta tuttavia ottimo anche trifolato, cioè cotto con olio, aglio, prezzemolo e volendo peperoncino, sovente accompagnando carni.

ECOLOGIA ED HABITAT

Ecologia: il cantarello predilige substrati a reazione acida e spesso caratterizzati dalla presenza di lettiera e di humus. Come tutti gli altri funghi patisce molto la siccità ed il forte vento, che da un lato ne compromettono la fruttificazione, dall'altro alterano l'aspetto morfologico e le caratteristiche degli esemplari già presenti.

Distribuzione: *Cantharellus cibarius* risulta ampiamente distribuito nelle foreste temperate dell'emisfero nord e arriva a fruttificare anche



Fruttificazioni di *Cantharellus cibarius* caratterizzate da una differente colorazione

nelle foreste boreali; inoltre è presente in Australia ed è stato segnalato in Congo sul Monte Ruwenzori. Attualmente le indagini genetiche tendono a suddividere la specie in diverse varietà e talora elevarle a livello di specie distinte, per cui la classificazione sistematica risulta ancora da perfezionare.

In alcuni Paesi si è verificata, per diversi motivi, un'involuzione produttiva di questo fungo; nello specifico si tratta di cause quali i cambiamenti climatico-ambientali e l'inquinamento. Si è ad esempio osservato che eccessi di zolfo e di azoto nel suolo sono sfavorevoli alla fruttificazione.

C. cibarius fruttifica talvolta nei boschi già in tarda primavera (maggio-giugno) e può proseguire sino ai primi mesi dell'autunno, purchè il suolo sia sufficientemente umido. A quote più alte, soprattutto nelle faggete, la produzione è prevalentemente estivo-autunnale.

Di norma ubiquitario nella fascia pedemonta-

na e montana, è piuttosto raro invece in quella collinare e generalmente alle basse quote, preferendo temperature più fresche ed una certa umidità.

AMBIENTI DI CRESCITA

Fungo ectomicorrizico simbiote diffuso nei boschi di latifoglie e conifere fino a 2.000 metri alle nostre latitudini, in querceti, castagneti, faggete, pinete e peccete.

Nel dettaglio i principali ambienti di crescita sono i seguenti:

- peccete;
- abetine;
- pinete di pino silvestre;
- faggete;
- castagneti;
- querceti di rovere.



Esemplari di C. cibarius dopo una giornata di forte vento



Latifoglie produttrici di C. cibarius



FRUTTIFICAZIONE

Cresce in estate-autunno, nei boschi di latifoglie e conifere, in numerosi esemplari disposti a circoli o a gruppi irregolari. Può ritrovarsi dalla primavera all'autunno dopo abbondanti piogge. In Piemonte compare in pianura e alle basse

quote da maggio a novembre, nelle vallate alpine è presente da luglio a settembre.

Per poter fruttificare occorrono temperature relativamente elevate e piovosità intensa. L'accrescimento è lento e il corpo fruttifero può conservarsi in buone condizioni anche per oltre 15 giorni.

CURIOSITÀ

È un fungo di facile digeribilità, in quanto povero di chitina, ricco di vitamina A e D; si conserva anche a lungo poiché, a differenza di altri funghi commestibili, produce delle sostanze repellenti per gli insetti e/o le loro larve.

Forma e dimensioni sono variabili e in funzione del periodo di fruttificazione e dell'ambiente di crescita; può succedere, infatti, di ritrovare funghi assai piccoli ma con le spore già mature.

C. cibarius è un fungo diffuso ovunque ed in tutti i tipi di boschi; spesso si nasconde nella lettiera di foglie per cui il "buon cercatore" deve smuovere leggermente le foglie per trovarlo. Gli esemplari che crescono nelle piccole fossette del terreno, dove permane maggior umidità, raggiungono di solito dimensioni maggiori.

I cantarelli si possono trovare in commercio

freschi, raramente anche secchi; diversamente non si trovano congelati, perchè la surgelazione li rende particolarmente amari, cosa che non si verifica quando li si congela dopo la cottura.

A differenza dei funghi con imenio poroso o lamellare, possono essere lavati tranquillamente sotto acqua corrente per eliminare eventuali granelli di terra e pezzetti di foglie, poiché praticamente non ne assorbono. Si tratta di un fungo che può essere conservato fresco per più giorni in frigorifero; è anche ottimo sott'olio, sott'aceto ed essiccato.

Il finferlo o gallinaccio è chiamato "prezzemolo dei funghi" in quanto si presta molto bene come condimento per svariati alimenti.



Cantarelli nascosti tra la lettiera della faggeta e cantarelli in pentola, prossimi alla cottura

Le ricette

Spaghetti ai funghi gallinacci

(*Cantharellus cibarius*)

Ricetta proposta da M. Orso Giacone

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- 300 gr spaghetti;
- 250 gr funghi gallinacci;
- ½ cipolla;
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva;
- 50 gr parmigiano;
- 80 gr mais;
- 6 pomodorini (datterini o ciliegina);
- 1 bustina di zafferano;
- sale grosso quanto basta.

Esecuzione:

1 Preparazione funghi:

pulire i gallinacci con un coltellino, tagliando la porzione terminale del gambo, quindi lasciarli per qualche minuto in acqua fredda, in modo da far decantare i residui di terra presenti; successivamente lavarli sotto l'acqua e tagliarli a pezzetti.

Versare in una padella 2 cucchiaini d'olio, la mezza cipolla tagliata fine, i gallinacci tagliati a pezzetti e il sale grosso e accendere il fuoco a fiamma molto bassa; lasciare cuocere per 10-12 minuti, in modo da far loro espellere gradualmente l'acqua. Ricordarsi di mescolare sovente il contenuto della padella per evitare che la pietanza aderisca al metallo.

2 Preparazione contorno:

lavare i 6 pomodorini sotto l'acqua corrente, quindi tagliarli ciascuno in 4 parti; metterli quindi in una terrina, aggiungere il mais, salare e condire con 2 cucchiaini d'olio d'oliva.

3 Preparazione pasta:

mettere sul fuoco una pentola contenente acqua e, a bollire, salare moderatamente; calare quindi la pasta e portarla a cottura.



Quando cotti al punto giusto ("al dente"), scolare gli spaghetti e aggiungere lo zafferano, dopo averlo stemperato con due cucchiaini di acqua di cottura della pasta.

4 Preparazione piatto:

dopo aver condito gli spaghetti con lo zafferano, aggiungere i gallinacci, i pomodorini ed il mais e servire in tavola. Aggiungere a piacimento una foglia di basilico/insalata per aggiungere colore al piatto.

Le ricette

Scaloppine di tacchino o di pollo con funghi gallinacci

(*Cantharellus cibarius*)

Ricetta proposta da P. Tabouret, tecnico forestale presso il CRPF Rhône-Alpes

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- 4 fettine sottili di tacchino o di pollo;
- 300 gr di cantarelli (*Cantharellus cibarius*) freschi o l'equivalente disidratato;
- 50 cl di panna;
- sale;
- pepe;
- olio;

Esecuzione:

1 Preparazione piatto:

rosolare le fettine in una padella calda con olio. Nel frattempo, tritare finemente i cantarelli oppure passare al frullatore quelli secchi. Quando risulteranno leggermente dorate, aggiungere alle scaloppine la polvere di can-



tarelli e la panna fresca. Ridurre leggermente, salare e pepare e servire subito.

In generale, i cantarelli, come le trombette dei morti, concentrano il loro sapore se lasciati essiccare. Il loro successivo utilizzo sarà più facile e ne esalterà il sapore.

*Nome scientifico****Craterellus cornucopioides***

(Linné; Fries) 1825.

Nome comune

Italia: trombette dei morti, corno dell'abbondanza.

Francia: trompettes des morts, trompettes des maures.

Piemonte: causëtta, trômbëtta dij mort.

Liguria: funzo da seppi.

Descrizione

CORPO FRUTTIFERO

Craterellus cornucopioides è tra i funghi più prelibati al mondo, dal sapore inconfondibile, sovente indicato come "il tartufo dei poveri", anche se il nome volgare più comunemente utilizzato è "trombetta dei morti", non tanto per il colore scuro, ma perché nelle zone calde fruttifica in epoca novembrina, nelle vicinanze del giorno della Commemorazione dei Defunti.

Un'altra spiegazione verrebbe invece data per la sua somiglianza con piccole trombe infisse nel terreno. In realtà il nome scientifico latino è benaugurale, *Craterellus* = piccola coppa e *cornucopioides* = a forma di cornucopia, indicando il corno dell'abbondanza, per la sua forma caratteristica.

Specie poco conosciuta in Italia come commestibile, facilmente distinguibile per la particolare colorazione nerastra.

Cappello: 3-7 cm, a forma di tromba, internamente cavo sino alla base del gambo, con cui è in continuità. Colore da bruno grigiastro, con tempo secco, a nero brillante, con tempo umido; ha margine ondulato, irregolare e leggermente ornato di squamette o piccole fibrille.

Gambo: 5-12 cm, imbutiforme, cavo e costituito essenzialmente dallo strato corticale che sostiene l'intero carpoforo; irregolare nella forma, alla base è di colore grigio-nero più intenso.

Carne: sottile, tenace di consistenza cartaceo-elastica; inizialmente grigia, poi subito nera.

Imenio: non sono presenti pori e lamelle; la parte fertile del fungo si trova sulla superficie esterna, dal bordo della trombetta sin all'inizio del gambo, ed è liscia negli esemplari giovani, poi progressivamente rugosa, venosa a maturità; solitamente di colore grigio cenere o bluastro secondo il grado di maturità.

*Craterellus cornucopioides*

Spore: ellittiche-ovoidali, lisce, ialine in massa con dimensioni di 7-8 µm.

Profumo: aromatico, di sapore molto caratteristico, dolce, gradevole, fruttato come di prugne, con retrogusto aromatico che ricorda il tartufo nero; l'aroma diviene molto più intenso con l'essiccazione. Eccellente in cucina, è più che ottimo nei risotti e con la selvaggina.

ECOLOGIA ED HABITAT

Ecologia: predilige terreni nettamente argillosi, e con pH variabile da acido a moderatamente basico; è stato rinvenuto in Francia anche su terreni con minor presenza di argilla. Cresce grega-