

*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-

rio, a gruppi talvolta numerosi, in terreni umidi e boschi di latifoglie; spesso si trova vicino a ceppaie marcescenti, sotto fogliame in decomposizione, lungo piccoli corsi d'acqua o fossati.

Distribuzione: presente in tutta Europa (ad eccezione dei Paesi Bassi), Nord e Centro America (più diffusamente sulle coste dell'Oceano Pacifico), in Asia, in Giappone, in Corea e in Australia meridionale.

AMBIENTI DI CRESCITA

Comunissimo nelle faggete e nei boschi di altre latifoglie, raro sotto conifere.

Poiché cresce in ambienti caratterizzati da umidità e da accumulo di sostanza organica, si ritiene possa essere un saprotrofo; tuttavia non fruttificando fuori dal bosco è probabile che sia effettivamente una specie simbiote. Tipicamente presente in aree ricche di muschio e generalmente non a stretto contatto con la base del

tronco dell'albero, da cui è sempre distaccato. Nel dettaglio gli ambienti di crescita interessati sono:

- faggete;
- castagneti;
- querceti di rovere.

FRUTTIFICAZIONE

Questo fungo fruttifica dalla tarda estate a tutto l'autunno quando le precipitazioni atmosferiche sono state regolari e le temperature atmosferiche fluttuanti e per lo più basse; la sua esigenza di clima fresco ed umido prolungato ne determina la variabilità di fruttificazione negli anni. Normalmente non è uno dei primi funghi a nascere, ma permane poi a lungo, essendo piuttosto coriaceo e difficilmente marcescente. Nelle annate favorevoli è estremamente comune, ma può restare anche più anni senza praticamente fruttificare.



Faggeta produttrice di Craterellus cornucopioides



Sopra: bosco di conifere produttori di *C. cornucopioides*. In basso: faggeta

CURIOSITÀ

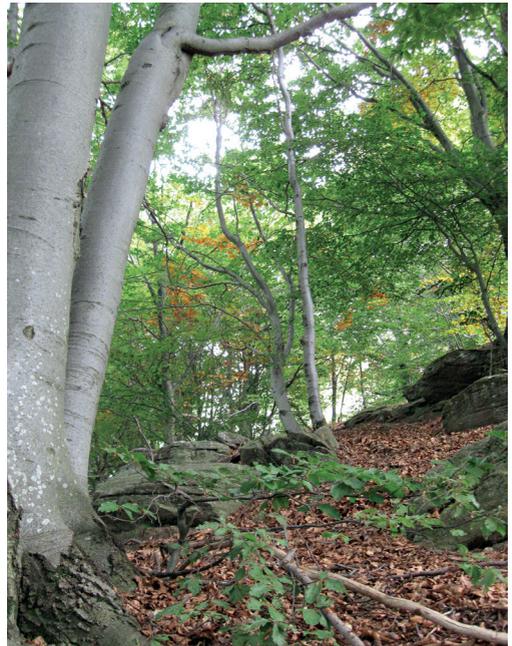
Le caratteristiche organolettiche sono simili a quelle di *Cantharellus cibarius*, a cui è affine, anche se la carne è meno consistente, più elastica e la parte inferiore è liscia, senza pieghe.

Può essere impiegato sia fresco (cotto) sia essiccato e polverizzato e conservato in recipienti a chiusura ermetica.

La conservazione delle trombette dei morti dopo la raccolta non pone particolari problemi, dato che si tratta di funghi durabili e resistenti, tranne nel caso in cui siano intrise d'acqua. Bisogna soltanto evitare di comprimerle e di racchiuderle in contenitori poco aerati dove facilmente possono fermentare.

Durante la pulizia, va accuratamente svuotata la parte interna, molto spesso contenente terra, pezzi di foglie e insetti. Se non si riesce ad eliminarli scuotendo il fungo, sarà meglio tagliarlo nel senso della lunghezza, prima di pulirlo. Questo è uno dei casi in cui è consigliabile lavare gli esemplari, soprattutto se particolarmente sporchi.

La specie con la quale si può confondere più facilmente è *Cantharellus cinereus*, più o meno



dello stesso colore, di taglia più piccola e con l'imenoforo formato da pseudolamelle sempre evidenti, comunque commestibile.

Le ricette

Omelette con trombette dei morti

(*Craterellus cornucopioides*)

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

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- 800 gr trombette dei morti già pulite;
- 3 uova;
- 2 cucchiaini di farina;
- olio extravergine d'oliva;
- burro.
- sale

Esecuzione:

1 Preparazione funghi:

Pulire, lavare e far sgocciolare bene i funghi. Far quindi sciogliere in padella una noce di burro, aggiungervi i funghi, e tenere a fuoco vivo; rilasciata l'acqua di vegetazione provvedere a salare e portare adagio a fine cottura.

2 Preparazione piatto:

Sbattere le uova aggiungendo la farina, salare e preparare delle frittate sottili. Suddividere



i funghi secondo il numero delle frittate, disporli al centro delle stesse e avvolgerli bene. Ungere una teglia, disporvi le crêpes, spennellarle con un po' di uovo e passarle al forno a calore moderato per 10 minuti. Aggiungere eventualmente delle foglie di insalata per decorare il piatto.

Nome scientifico

Hydnum repandum L.1753.

Nome comune

Italia: steccherino dorato, gallinaccio spinoso, barba di capra, spino, carpinello, dentino, spinarolo.

Francia: pied-de-mouton, hydne sinué.

Piemonte: garitòla spinòsa, sprnisset, ciuln.

Liguria: galetu spinosu, dentajeu, zenzighei.

Descrizione

CORPO FRUTTIFERO

Hydnum repandum può ricordare per aspetto e colore *Cantharellus cibarius* (detto volgarmente galletto), ma se ne differenzia per il fatto che la parte inferiore del cappello è ricoperta da fitti e sottili "aghi" carnosi, non pungenti, separabili dalla carne e quindi non da pieghe e venature, come nel galletto.

Per il suo caratteristico imenio ad aculei bianchi, è specie che non può essere scambiata con altre tossiche o non commestibili.

Cappello: 5-15 cm, da convesso a spianato, talvolta concavo, gibboso ed irregolare con margini lobati; la superficie è opaca, leggermente vellutata, di colore giallo pallido o color crosta di pane, spesso con riflessi rosati.

Gambo: 3-7 x 2-3 cm, più o meno tozzo, sovente eccentrico, pruinoso, da biancastro a concolore al cappello, tende ad ingiallire allo sfregamento.

Carne: compatta e dura, non fibrosa, piuttosto friabile; di colore bianco, generalmente immutabile al taglio, a volte può diventare giallo pallido.

Imenio: gli aculei (idni) fitti, lunghi 2-6 mm, diseguali, si assottigliano avvicinandosi ai margini del cappello e del gambo sul quale decorrono leggermente, fragili e delicati, bianchi poi concolori al cappello.

Spore: bianche, lisce di forma ellissoidale che misurano 7-9,5 x 5,5-6,5 µm.



Hydnum repandum tipici, da notare i caratteristici aculei

Profumo: gradevole e leggermente fruttato; il sapore è lievemente acidulo negli esemplari giovani e amarognolo a maturità. *H. repandum* è un mediocre commestibile: di discreta qualità quando ancora giovane, adatto soprattutto alla conservazione sott'olio e sott'aceto; negli esemplari troppo maturi la carne risulta coriacea ed amarognola. Da molti viene consigliata l'eliminazione degli aculei e della parte terminale del gambo prima del consumo, oltre ad una prebollitura o comunque una cottura prolungata.

ECOLOGIA ED HABITAT

Ecologia: cresce generalmente a piccoli gruppi dall'estate al tardo autunno sia alle basse che alle alte latitudini; si trova normalmente dai 100 fino oltre i 1.800 m s.l.m.; sembra non avere particolari esigenze edafiche.

Distribuzione: *Hydnum repandum* è un fungo comune, risulta ampiamente diffuso in Europa ed in Nord America; inoltre è segnalato anche in Asia, Africa e Australia.

AMBIENTI DI CRESCITA

Fungo ectomicorrizico simbiote comunemente diffuso sia nei boschi di latifoglie sia in quelli di conifere.

Gli ambienti di crescita interessati sono i seguenti:

- lecceta;
- ostrieto;
- castagneti;
- querceti di rovere;
- querceti di roverella;
- faggete;
- boscaglie pioniere d'invasione (betuleto montano, corileto e boscaglie d'invasione);
- abetine;
- peccete;
- pinete di pino silvestre.

FRUTTIFICAZIONE

Si può comunemente trovare dall'inizio dell'estate fino ad autunno inoltrato.



Steccherini dorati (Hydnum repandum) sulla collina di Torino



Ambiente caratteristico di raccolta per Hydnum repandum

Cresce solitario o in gruppi, può raggiungere anche dimensioni apprezzabili (18 cm di diametro del cappello) e formare gruppi cospicui visibili nel sottobosco anche da lontano.

Viene da molti considerato una specie tardiva che protrae la sua stagione di crescita fino all'inverno inoltrato. In ambiente mediterraneo e nelle zone temperate, in assenza di gelo e neve, è possibile raccogliere questa specie anche in dicembre e fino a gennaio.

CURIOSITÀ

Il termine latino *repandum* vuol dire ripiegato all'indietro, ripiegato all'insù.

È un fungo che cresce piuttosto lentamente (come il galletto), e normalmente non è attaccato da larve. Riesce a fruttificare sovente anche in condizioni di scarsa umidità, quando altri funghi come i boleti stentano a spuntare.

Lo steccherino è un fungo a polpa dura anche dopo una cottura prolungata, perciò è meglio tagliarlo a fettine molto sottili, prima di prepararlo. Tritato finemente, può essere la base per un ottimo ragù di funghi.

Le ricette

Bruschette con steccherini dorati e fegatelli

(*Hydnum repandum*)

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

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- 400 gr funghi steccherini dorati già puliti;
- 4 fette di pane casereccio tostato e agliato;
- 200 gr fegatelli di coniglio
- ½ bicchiere di vino bianco;
- burro;
- succo di limone;
- aceto di mele;
- salvia;
- aglio;
- sale e pepe.

Esecuzione:

- 1** Preparazione piatto:
lavare i fegatelli e metterli a bagno in acqua acidulata con succo di limone.
Tagliare quattro fette di pane casereccio, to-

starle e strofinarle con uno spicchio d'aglio tagliato a metà.

- 2** Preparazione funghi:
pulire e lavare con cura i funghi eliminando, se possibile, gli aculei (idni).
Tagliare i funghi a pezzetti regolari e metterli in padella con burro profumato d'aglio.
Salarli, peparli e cuocerli fino a totale evaporazione dell'acqua di vegetazione.
Bagnarli con mezzo bicchiere di vino bianco e due cucchiaini di aceto di mele.
Profumare con alcune foglie di salvia tritate.
- 3** Preparazione piatto:
unire ai funghi i fegatelli tagliati a pezzetti regolari e cuocere finché il fondo di cottura avrà raggiunto la giusta densità (non dovrà asciugare troppo).
Distribuire il preparato sulle quattro bruschette, scaldarle qualche minuto nel forno e servirle.

Arrosto di vitello con steccherini dorati

(*Hydnum repandum*)

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

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- un pezzo di arrosto di vitello da 1 kg;
- 300 gr di steccherini (*Hydnum repandum*);
- 1 cipolla;
- 1 bicchiere di vino bianco (20 cl)
- sale;
- pepe;
- olio d'oliva.

Esecuzione:

- 1** Preparazione piatto:
in una pentola a pressione rosolare in olio d'oliva l'arrosto su tutti i lati, quindi aggiungere la cipolla tritata, il sale ed il pepe. In 2 cucchiaini del fondo di cottura dell'arrosto aggiungere il vino bianco e un bicchiere d'acqua, così come i funghi, e mescolare.
Chiudere la pentola a pressione e lasciar cuocere circa 30 min per kg di carne.

Nome scientifico

Hygrophorus marzuolus (Fr.) Bres. 1983

Nome comune

Italia: marzuolo, dormiente, fungo della neve.

Francia: hygrophore de mars, charbonnier de printemps.

Piemonte: manca un termine specifico

Liguria: grixu da neve.

Descrizione

CORPO FRUTTIFERO

Dal latino *Hygrophorus* (= portatore di umido) e *marzuolus* (= del mese di marzo) ossia il mese della sua comparsa, *Hygrophorus marzuolus* è facilmente riconoscibile per il colore del cappello nero marmorizzato, e le lamelle spesse e decorrenti sul gambo, ma soprattutto per il periodo in cui fruttifica.

Cappello: diametro di 4-15 cm, dapprima emisferico col margine involuto, poi piano e infine depresso con bordo ondulato, irregolare, gibboso a causa della crescita infossata nel terreno. Di colore grigio, a volte stinto e con chiazze di zone più chiare o biancastre, raramente con sfumature ocracee, poi plumbeo, nerastro (finché sotto le foglie il cappello è chiaro); la cuticola è sottile, parzialmente separabile e, a seconda dell'umidità, un po' viscida o asciutta, non traslucida.

Gambo: 5-8 × 2-4 cm, massiccio, sodo, tozzo, cilindrico, dapprima pieno poi fistoloso più o meno ricurvo e irregolare nella forma, bianco e pruinoso verso l'apice, fibrilloso e striato altrove, diventa più cinereo nella parte inferiore.

Carne: compatta, soda, un po' fibrosa, bianca con sfumature grigiastre sotto la cuticola e verso i margini del cappello; tende ad impallidire e ad opacizzarsi per disidratazione.

Imenio: lamelle aderenti al gambo per tutta la loro lunghezza e decorrenti in modo poco evidente, a volte leggermente arcuate, poco fitte, spesse, intercalate da lamellule, bianche poi grigie e anche nerastre a partire dal fondo, col tagliante più chiaro.



Hygrophorus marzuolus da notare la colorazione del cappello e le lamelle spaziate e decorrenti

Spore: in massa di colore bianco, lisce, di forma da ellissoidale a ovoidale, misuranti 6-7 x 4-5 µm.

Profumo: odore tenue, talvolta sgradevole negli esemplari maturi. Sapore delicato e lievemente dolciastro. Viene considerato un buon fungo commestibile e, grazie alla consistenza della carne, adatto anche alla conservazione sott'olio e sott'aceto; gli esemplari più giovani possono essere consumati anche crudi in insalata. Per la sua carne soda e compatta e per il suo gusto delicato, tipicamente fungino, viene utilizzato in cucina per prelibati risotti e squisite pastasciutte, trifolato per contorni e crostini oppure cotto insieme a scaloppine e briciole in modo da integrare ed esaltare i rispettivi sapori.



Hygrophorus marzuolus caratteristici

ECOLOGIA ED HABITAT

Ecologia: si sviluppa in tutti i tipi di suolo con una minima predilezione per quelli a reazione più o meno neutra o basica. Non sono segnalate particolari esigenze per quanto concerne la tessitura.

Distribuzione: si trova dai Pirenei a tutta l'Europa centro meridionale. In Italia fruttifica dalle Alpi alla Calabria ed in particolare l'Alto Adige, il Trentino, la Lombardia, la Liguria, la Toscana e tutto

l'Appennino centro-meridionale si segnalano come le regioni più ricche di marzuoli.

In Italia l'habitat è costituito da parecchie associazioni vegetali ed è molto variabile da regione a regione: pino silvestre-rovere-castagno, abete bianco-faggio, abete bianco-abete rosso, castagneto o faggete pure ecc...; ad esempio nell'associazione pino-rovere-castagno, i dormienti o marzuoli si trovano prevalentemente sotto alle roveri o ai castagni, ma se, a distanza di poche decine di metri, li cerchiamo in zone completamente prive di pini, non si trovano più. Molto probabilmente si tratta di una specie fungina più comune di quanto si sappia realmente; in molte località non viene segnalata perchè non la si cerca in quanto non molto conosciuta e priva di tradizione gastronomica-popolare.

In Liguria il marzuolo è diffuso in alcuni boschi misti a partire dai 600 m s.l.m., oltre che nei boschi di abete bianco dell'estremo ponente ligure. È una specie non molto frequente, diffusa in aree limitate, ma abbondante e ricorrente nei siti dove è presente.

Sono anche segnalati ritrovamenti di *Hygrophorus marzuolus* nel basso Piemonte occidentale.



L'abetina di Testa d'Alpe (IM) un tipico ambiente di crescita di *Hygrophorus marzuolus*

AMBIENTI DI CRESCITA

Fungo ectomicorrizico simbiote, cresce soprattutto in boschi di conifere (abete rosso, abete bianco, pino silvestre), e in quelli misti di faggio e castagno. In alcune zone d'Italia è stato rinvenuto anche sotto quercia. Il dormiente ama l'umidità, come si può facilmente intuire anche dal nome latino *Hygrophorus*, ed è quindi facile trovarlo semi-interrato nei fossi e negli avvallamenti, coperto da foglie e rami marci, vicino a torrenti e sotto il muschio.

Nello specifico gli ambienti di crescita interessati risultano essere i seguenti:

- abetine;
- faggete miste;
- castagneti misti.

FRUTTIFICAZIONE

È una specie che fruttifica in primavera. Negli inverni particolarmente miti, e in località con con-

dizioni climatiche favorevoli, il dormiente spunta già nel mese di febbraio ma, in media, i mesi più caratteristici per la sua fruttificazione sono marzo (da cui il nome di marzuolo) e aprile, a seconda dell'altitudine. Oltre i 1500 metri lo possiamo trovare anche nel mese di maggio. L'interesse che scatena i cercatori, ai quali sono ben note le rare stazioni di crescita, deriva dal fatto che rappresenta una "primizia gastronomica" assai ambita.

CURIOSITÀ

La ricerca del marzuolo è assai difficoltosa poiché cresce quasi totalmente interrato (semi-ipogeo) e/o ben nascosto. Solitamente è problematico da individuare se non si è un esperto ed attento cercatore di funghi. Il colore del cappello ardesia e/o nerastro lo fa sembrare molto simile ad una pietra: pertanto spesso succede di abbassarsi per raccogliere quello che sembra un marzuolo e invece ci si ritrova in mano un sasso.

Fruttificazioni di Hygrophorus marzuolus di tipo cespitoso



Le ricette

Fagottini di sfoglia e dormienti

(*Hygrophorus marzuolus*)

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

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- Pasta sfoglia (1 confezione)
- 500 gr funghi già puliti (*Hygrophorus marzuolus*);
- 1 uovo;
- latte;
- scalogno;
- farina;
- olio;
- maggiorana;
- prezzemolo, sale e pepe.

Esecuzione:

- 1** Preparazione **funghi**:
tritare finemente uno scalogno di media grandezza e metterlo a soffriggere in casseruola con poco olio evitando che prenda colore.
Pulire, lavare e affettare i funghi, unirli allo scalogno lasciandoli cuocere fino a completa

evaporazione dell'acqua di vegetazione. Sciogliere un cucchiaino di farina in un bicchiere di latte ed unire il tutto ai funghi. Cuocere per circa 5 minuti a calore moderato mescolando in continuazione. Terminare con sale, pepe e un trito finissimo di prezzemolo e maggiorana. Spegnerne e lasciare raffreddare.

- 2** Preparazione **piatto**:
ricavare dalla pasta sfoglia dei quadrati di circa 10 cm di lato.
Posare al centro di ogni quadrato una cucchiata del preparato di funghi ormai freddo, sollevare due angoli opposti di ogni quadrato di sfoglia ed unirli al centro facendoli aderire con la pressione delle dita, ripetere l'operazione con gli altri due angoli.
Sistemare i fagottini così ottenuti su una teglia rivestita di carta da forno e metterli a riposare in frigo per almeno mezz'ora.
Pennellare la superficie dei fagottini con del tuorlo d'uovo battuto e salato e metterli a cuocere in forno a 160° fino a completa doratura.

Dormienti alla panna in cocotte

(*Hygrophorus marzuolus*)

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

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- 500 g di dormienti (*Hygrophorus marzuolus*)
- 60 g di burro
- 30 g di farina
- 100 g di panna
- 1 limone
- sale e pepe

Esecuzione:

- 1** Preparazione **piatto**:
lavare, scolare e asciugare i funghi, tagliarli a metà. Rivestire una pentola da forno (cocotte) con il burro e disporre uno strato di funghi, sale, pepe e disseminare piccoli fiocchi di burro.
Aggiungere un nuovo strato di funghi, sale, pepe, burro e continuare fino all'esaurimento dei funghi. Coprire la pentola e mettere in forno caldo per 25 minuti.
Stemperare in una ciotola la farina con la panna, aggiungere il succo di limone, sale e pepe, versare il composto sopra i funghi. Mettere in forno a bassa temperatura per 15 minuti.
Servire direttamente nella pentola.

*Nome scientifico****Lactarius deliciosus*** (L.) Gray 1821*Nome comune*

Italia: lattario delizioso, sanguinaccio, sanguinello, sanguinoso, fungo dell'alpino, rosito, rossella.

Francia: lactaire délicieux, rude, catalan, roussillous, safrané, sanguin, rovellò, marseillais.

Piemonte: trôn, sanguin, trôn rôs

Liguria: funzo de pin, sanguin, sanguinin.

Descrizione

CORPO FRUTTIFERO

Il termine latino *deliciosus* (= delizioso) indica che è un fungo di buona commestibilità.

Lactarius deliciosus insieme a *L. salmonicolor*, *L. deterrimus*, *L. semisanguifluus*, *L. sanguifluus* e *L. quieticolor* costituisce un gruppo di specie commestibili, morfologicamente affini, accomunate dalla secrezione di un lattice rosso-arancio con tendenza più o meno marcata a divenire verde per ossidazione e per la crescita sotto conifere. In questo gruppo, *L. deliciosus* si riconosce per il lattice inizialmente arancio-carota, dal sapore inizialmente mite, poi un po' aspro, e la crescita esclusiva sotto pino. È comunque raccolto e consumato dai cercatori, che comunemente non fanno distinzione tra le diverse specie di lattari commestibili a lattice rosso-arancio.

Capello: 6-15 (20) cm; inizialmente convesso, poi piano-depresso, più o meno imbutiforme a completa maturità; il margine è sottile, a lungo involuto, regolare o ondulato, leggermente pubescente. La superficie è un po' viscida con la pioggia, altrimenti pruinosa e brillante, il colore va dall'arancio al rosso-arancio non uniforme, con zonature più o meno concentriche e più scure, talvolta è macchiata di verdastro.

Gambo: 3-6 x 1,5-2 cm; cilindrico o appena allargato verso l'alto, tozzo, dapprima pieno poi cavo con l'età, pruinoso, di colore crema-arancio, ornato da scrobicoli (piccole fossette) scuri.

Carne: tipicamente cassante (ossia si spezza in modo netto), di colore bianco nella parte cava dello stipite, arancio-carota altrove, alla frattura si ossida assumendo lentamente una colorazione verdastro.

Imenio: lamelle fitte, sottili, fragili, intercalate da lamellule un poco decorrenti sul gambo, di colore rosa-arancio vivo; nelle lesioni e alla frattura si macchiano dapprima di rossastro, poi debolmente di verdastro come il cappello.

Spore: in massa di colore bianco, di forma da ovoidali ad ellissoidali con ornamentazione reticolata, misurano 7,5-9,5 x 5,5-7,5 µm.

Profumo: odore fruttato, gradevole sapore mite con retrogusto amarognolo, acre, dovuto al lattice. Fungo commestibile considerato discreto, da cuocere preferibilmente a fuoco vivo, considerato da molti uno dei migliori funghi se cotto alla griglia; buono anche se tagliato a listarelle e fritto con burro. I giovani esemplari si prestano alla conservazione sott'olio o sott'aceto; viene considerato uno dei lattari, secernenti lattice rosso, con le migliori caratteristiche organolettiche.

ECOLOGIA ED HABITAT

Ecologia: predilige generalmente suoli acidi, ma in generale può crescere in tutti i tipi di suolo: fruttifica su substrati acidi dove prospera il pino silvestre, ma anche sui suoli neutri o calcarei dove crescono invece il pino d'Aleppo o il pino nero.

*Lactarius deliciosus*

Non ha preferenze specifiche per ciò che concerne la tessitura del suolo.

Lactarius deliciosus non è molto esigente in fatto di luce, tant'è che può essere rinvenuto sia in luoghi aperti che nella lettiera, fra gli aghi, pur non apprezzando le situazioni estreme.

Distribuzione: la specie è presente in Europa, America, Asia, Australia. Comune in area mediterranea, è più rara o assente del tutto nelle zone artiche o alpine.

Indifferente rispetto al clima, può crescere sia in ambienti mediterranei che continentali ed atlantici, sviluppandosi dal livello del mare sino all'alta montagna.

In Liguria si trova comunemente nelle pinete del litorale e di bassa quota, fin oltre i 1000 m s.l.m. in zone protette dai venti ed esposte a sud.

In Piemonte e in Rhône-Alpes di norma fruttifica in autunno inoltrato, in seguito all'abbassamento delle temperature, fino ai 1.600–1.700 m di quota nei boschi di conifere.

AMBIENTI DI CRESCITA

Fungo simbiote ectomicorrizico obbligato di conifere del genere *Pinus* (*P. halepensis*, *P. nigra*, *P. pinaster*, *P. pinea*, *P. strobus*...).

Nello specifico gli ambienti di crescita interessati sono:

- pinete di pino silvestre;
- pinete di pino marittimo;
- pinete di pino d'Aleppo (in gran parte di origine artificiale);
- rimboschimenti di pino nero e/o pino strobo.

FRUTTIFICAZIONE

Fruttifica presso varie specie di pino, dalla primavera all'inizio dell'inverno. Lo si trova generalmente a gruppi, anche di numerosi esemplari, spesso quasi infossato nel terreno. Perché si abbia la fruttificazione, occorre un netto shock termico, con abbassamento delle temperature sotto una certa soglia, ragion per cui è tipicamente tardo autunnale, sebbene in montagna bruschi

Pinete di pino silvestre produttrici di Lactarius deliciosus





Pinete di pino di strobo e di pino silvestre produttrici di Lactarius deliciosus

e sensibili abbassamenti in estate possono comunque indurre delle fruttificazioni precoci. In Liguria è possibile trovarlo anche in inverni miti.

CURIOSITÀ

I sanguinelli sono funghi che presentano spesso il problema dell'invasione di larve al loro interno, anche in esemplari giovani e apparentemente molto freschi. Queste, inoltre, crescono nel fungo già raccolto e lo divorano dall'interno, senza segni particolari percepibili dall'esterno. L'unica soluzione è la rottura di qualche esemplare, fermo restando che la presenza di qualche larva dovrà essere tollerata, in quanto inevitabile.

In alcune località o a causa dell'andamento stagionale può capitare di trovare nelle raccolte di sanguinelli numerosi esemplari deformati, perché parassitati da funghi microscopici (deuteromiceti). Gli esemplari in questione presentano una patina liscia e biancastra sotto il cappello e appaiono completamente privi di lamelle. Per

prudenza, dato che i deuteromiceti sono poco conosciuti e sono noti casi di disturbi gastrointestinali, si sconsiglia il consumo di sanguinelli parassitati.

Per poter meglio apprezzare questo fungo molti consigliano di cuocerlo a fuoco vivo o meglio alla griglia per permettere una totale evaporazione del lattice, che ha un gusto un po' acre.

In Piemonte nelle Langhe viene molto apprezzato in "composta", conservato sott'olio con aromi.

Nome scientifico

Lactarius sanguifluus (Paulet) Fr. 1838

Nome comune

Italia: sanguinaccio, sanguinello, fungo del sangue, rosito.

Francia: lactaire sanguin.

Piemonte: trôn 'd vin, sanguin, trôn rôs

Liguria: funzo de pin, sanguin, sanguinin

Descrizione

CORPO FRUTTIFERO

Il termine latino *sanguifluus* (= che lascia scorrere sangue) deriva dal lattice colore del sangue. *Lactarius sanguifluus* insieme agli altri lattari (*L. deliciosus*, *L. salmonicolor*, *L. deterrimus*, *L. semisanguifluus* e *L. quieticolor*) costituisce un gruppo di specie commestibili, morfologicamente affini, accomunate dalla secrezione alla rottura di un lattice rosso-arancio con tendenza più o meno marcata a divenire verde per ossidazione e per la crescita sotto conifere. In questo gruppo, *L. sanguifluus* si riconosce per il lattice rosso scuro, rosso rubino, dal sapore mite, quindi per la tendenza a macchiarsi di verde al tocco sia sul cappello che sul gambo; la crescita è sempre esclusiva sotto pino. È anch'esso molto raccolto e consumato dai cercatori, che di norma non fanno distinzione tra le diverse specie di lattari commestibili a lattice rosso-arancio.

Cappello: 6-10 (15) cm; inizialmente convesso, poi piano-depresso al centro, infine imbutiforme a completa maturità; il margine è sottile, a lungo involuto, incurvato verso il basso, più o meno regolare, lobato, leggermente pubescente. La superficie è un po' viscida, appiccicosa con la pioggia, altrimenti pruinosa e brillante, il colore va dal crema-arancio al grigio-ocra-arancio, verde livido, con zonature poco intense e marcate, spesso con macchie verdastre.

Gambo: 3-5.5 x 1-2 cm; cilindrico o spesso attenuato in basso, tozzo, dapprima pieno, duro, poi cavo con l'età, pruinoso, di colore rosso arancio,



Lactarius sanguifluus

incarnato-vinato, ornato da fossette (scrobicoli) rosse, più scure.

Carne: tipicamente cassante (ossia si spezza in modo netto), di colore arancio pallido, macchiata alla periferia di rosso-sangue, con odore fruttato e sapore dolce. Lattice poco abbondante di colore subito rosso vinoso.

Imenio: lamelle fitte, sottili, fragili, intercalate da lamellule un poco decorrenti sul gambo, di colore dapprima ocra pallido poi arancio-rosate, incarnate, vinoso-ametistine, leggermente macchiate di verde.

Spore: in massa di colore bianco, di forma da ovoidali ad ellissoidali con ornamentazioni crestate- reticolate; misurano 7,5-9,5 x 5.5-8 μ m.

Profumo: odore più o meno fruttato, gradevole sapore mite. Fungo commestibile considerato tra i migliori nel gruppo dei lattari eduli a lattice colorato, da cuocere preferibilmente a fuoco vivo; buono anche se tagliato a listarelle e fritto con burro. I giovani esemplari si prestano alla conservazione sott'olio o sott'aceto.

ECOLOGIA ED HABITAT

Ecologia: predilige generalmente suoli acidi, ma può crescere in tutti i tipi di suolo; non ha esigenze specifiche per ciò che concerne la tessitura del suolo. Cresce generalmente in gruppi anche subcespitoso. Viene considerata una specie termofila.



Tipico ambiente di crescita di *Lactarius sanguifluus*

Distribuzione: la specie è presente in Europa, America, Asia. Comune in area mediterranea, è più rara o assente del tutto nelle zone artiche o alpine.

In Liguria si trova comunemente nelle pinete del litorale e di bassa quota, fin oltre i 1000 m s.l.m. in zone protette dai venti ed esposte a sud.

In Piemonte e in Rhône-Alpes di norma fruttifica in autunno inoltrato, in seguito all'abbassamento delle temperature, fino ai 1.600 – 1.700 m di quota nei boschi di conifere.

AMBIENTI DI CRESCITA

Fungo simbiote ectomicorrizico obbligato di conifere del genere *Pinus* (*P. halepensis*, *P. nigra*, *P. pinaster*, *P. pinea*, *P. strobus*....).

Nello specifico gli ambienti di crescita interessati sono:

- pinete di pino silvestre;
- pinete di pino marittimo;
- pinete di pino d'Aleppo (in gran parte di origine artificiale);
- rimboschimenti di pino nero e di pino strobo.

FRUTTIFICAZIONE

Fruttifica presso varie specie di pino, dalla primavera all'inizio dell'inverno. Lo si trova generalmente a gruppi, anche di numerosi esemplari, spesso quasi infossato nel terreno. Perché si abbia la fruttificazione, occorre un netto shock termico, con abbassamento delle temperature sotto una certa soglia, ragion per cui è tipicamente tardo autunnale, sebbene in montagna bruschi e sensibili abbassamenti in estate possono comunque indurre delle fruttificazioni precoci. In Liguria è possibile trovarlo anche in inverni miti.

CURIOSITÀ

Come già ampiamente esposto per *Lactarius deliciosus*, anche *L. sanguifluus* può presentare il problema dell'invasione di larve al suo interno, anche in esemplari giovani e apparentemente molto freschi. L'unica soluzione, anche in questo caso, è la rottura di qualche esemplare, fermo restando che la presenza di qualche larva dovrà essere tollerata, in quanto inevitabile.

Analogamente sono possibili ritrovamenti di esemplari deformati, perché parassitati da funghi microscopici (deuteromiceti). Si sconsiglia, per prudenza, dato che i deuteromiceti sono poco conosciuti e sono noti casi di disturbi gastrointestinali, il consumo di sanguinelli parassitati.

I sanguinelli si apprezzano volentieri cotti a fuoco vivo o meglio alla griglia per permettere una totale evaporazione del lattice, che ha un gusto un po' acre.

In Piemonte nelle Langhe sono molto apprezzati in "composta", conservati sott'olio con aromi.

Le ricette

Sanguinelli alla pietra

(*Lactarius deliciosus* – *Lactarius sanguifluus*)

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

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- funghi sanguinelli;
- origano;
- aglio;
- olio;
- peperoncino;
- limone;
- sale

Esecuzione:

- 1 Preparazione funghi:
pulire i funghi, eliminare quasi completa-

mente il gambo e scottarli in acqua bollente per 2-3 minuti. Scolarli e disporli in una teglia con le lamelle rivolte verso l'alto.

Irrorarli con un'emulsione di olio, qualche goccia di succo di limone, e aggiungere aglio, origano e peperoncino. Coprire e riporre al fresco per almeno un'ora.

- 2 Preparazione piatto:
scaldare bene una pietra ollare (in mancanza di questa una piastra o una griglia), posarvi sopra i funghi, sempre con le lamelle verso l'alto, e cuocerli a calore vivo. Sistemare su piatto da portata caldo, salare (solo a questo punto, mai prima!) e servire.

Sanguinelli al ginepro

(*Lactarius deliciosus* – *Lactarius sanguifluus*)



Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- funghi sanguinelli;
- bacche di ginepro;
- gin;
- aglio;
- olio;
- peperoncino;
- sale

Esecuzione:

- 1 Preparazione piatto:
pulire e lavare accuratamente i funghi, tagliarli a fettine regolari e metterli in padella con olio profumato d'aglio e bacche di ginepro schiacciate. Cuocere a fuoco molto vivace bagnandoli alla fine con una generosa spruzzata di gin. Fiammeggiare, e terminare con sale e peperoncino. Servire subito!

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

Le ricette

Sanguinelli in aperitivo alla "vinaigrette"

(*Lactarius deliciosus* – *Lactarius sanguifluus*)

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

Ingredienti:

- funghi sanguinelli;
- cipolla;
- 2 tazze d'olio d'oliva;
- 1 bicchiere di aceto bianco;
- aglio;
- sale;
- pepe;
- timo;
- rosmarino;
- alloro;
- 1 chiodo di garofano.

Esecuzione:

Questa ricetta permette di preparare i sanguinelli per mangiarli come antipasto o come stuz-

zichini. È meglio utilizzare funghi molto giovani e di piccola taglia. I sanguinelli (*Lactarius deliciosus* e *Lactarius sanguifluus*) risultano particolarmente adatti a questa ricetta.

1 Preparazione piatto:

dopo aver tagliato i funghi a dadini di 2-3 cm, farli ridurre in padella per circa 10 minuti.

Di seguito preparare una salsa a base di 2 tazze di olio d'oliva, un bicchiere di aceto bianco, sale, pepe, aglio schiacciato, cipolla, timo, alloro, rosmarino, 1 chiodo di garofano. Ripetere la cottura di tutto il preparato per 15 minuti, quindi lasciar raffreddare e mettere il tutto in barattoli assicurandosi che i pezzi di funghi siano ben ricoperti dalla salsa.

In questo modo possono essere conservati per diverse settimane o anche un mese o due.