

# Occhio al Fungo

Saper riconoscere e raccogliere i funghi



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche  
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

**Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna**  
**Dipartimento di Sanità Pubblica**  
**Direttore Fausto Francia**

**Unità Operative Igiene Alimenti e Nutrizione**

*A cura di:*

Luciana Prete

*in collaborazione con:*

Mauro Daolio, Vieri Giugni, Andrea Guidi, Gianluca Lorenzi,  
Manuela Pezzotta, Maria Presi, Gian Luca Sabattini, Dimitri Zuffa

*Progetto grafico a cura di:*

Alessandra Marolla



## Qualche informazione...

La condizione ambientale per “andare a funghi” senza correre il rischio di tornare a mani vuote è il clima caldo umido che possiamo avere da metà agosto a metà ottobre.

Il bosco è l'habitat ideale, ma la crescita dei funghi è legata ai cicli stagionali ed alle condizioni climatiche; le giornate burrascose, così come il vento e la prolungata siccità, determinano condizioni particolarmente sfavorevoli alla produzione fungina; se questi fattori si sommano o si alternano essa addirittura scompare.

Non va dimenticato che i funghi regolano il delicato equilibrio dell'ecosistema, per questo la loro raccolta deve essere effettuata osservando alcune regole fondamentali per il rispetto della natura.

Inoltre è da tener presente che vi sono funghi che contengono sostanze tossiche tali da creare un pericolo grave o addirittura mortale per cui a tutela della salute dei consumatori, sono stati istituiti gli Ispettorati Micologici in ogni Dipartimento di Sanità Pubblica delle Aziende Sanitarie Locali, all'interno delle Unità Operative di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

I cittadini possono, quindi, rivolgersi agli esperti micologi dell'Azienda USL per avere la garanzia di consumare funghi commestibili.

**Tra i compiti dei micologi delle Aziende USL vi è anche quello di certificare funghi destinati alla vendita al dettaglio e alla ristorazione.**

# Le regole per la raccolta dei funghi

- Per la raccolta dei funghi epigei spontanei occorre un tesserino di validità giornaliera, settimanale, mensile o semestrale, utilizzabile nel territorio in esso indicato. I tesserini si acquistano, al costo stabilito dagli enti, presso le Comunità montane, i Consorzi di gestione dei parchi, le Province nonché, a seconda dei casi, presso i Comuni e gli esercizi pubblici convenzionati. Il tesserino, accompagnato da un documento di identità, deve essere esibito su richiesta del personale di vigilanza.
- In Emilia Romagna la raccolta è consentita nei giorni di martedì, giovedì, sabato e domenica nelle ore diurne, da un'ora prima della levata del sole ad un'ora dopo il tramonto. L'attività può essere esercitata esclusivamente nei boschi e nei terreni non coltivati, purchè apposite tabelle non ne segnalino il divieto.
- Ogni persona può raccogliere fino a 3 kg di funghi al giorno di cui non più di 1 kg di Ovuli buoni (*Amanita caesarea*) e 1 kg di Prugnoli (*Calocybe gambosa*).
- E' vietata la raccolta di *Amanita caesarea* allo stato di ovulo chiuso, di esemplari di porcini (*Boletus edulis*, *B. pinicola*, *B. aereus*, *B. reticulatus*) con un cappello di diametro inferiore a 3 cm e di Prugnolo (*Calocybe gambosa*) e Galletto (*Cantharellus cibarius*) con cappello di diametro inferiore a 2 cm.
- La raccolta va effettuata manualmente o mediante l'uso di un coltello evitando di strappare i funghi e, con essi, parte del micelio sotterraneo. E' vietato utilizzare rastrelli, uncini o altri strumenti che possano danneggiare l'humus terreno.
- I funghi raccolti vanno puliti sommariamente sul posto e conservati in appositi contenitori rigidi aerati in modo da evitare fenomeni di compressione e fermentazione e da consentire la disseminazione ulteriore delle spore. Va quindi assolutamente evitato l'utilizzo di sportine di plastica, carta e simili.

E' vietato il danneggiamento intenzionale dei funghi di qualsiasi specie, che non vanno mai staccati per essere abbandonati sul terreno.

Ricordiamo che anche i funghi non commestibili svolgono importanti funzioni negli equilibri della natura.

A carico dei trasgressori sono previste sanzioni pecuniarie e, nei casi più gravi, il ritiro del tesserino.

## **Dove si possono controllare i funghi raccolti?**

### **Bologna**

Via Altura, 5 Ospedale Bellaria (Padiglione Tinozzi)

Stanza LO62 Primo Piano

Tel. 051 4966340 - 6332 - 6334- 6337-- 6327 - 6336

Orari: 12.30-13.30 dal lunedì al venerdì

Si consiglia di telefonare per concordare un appuntamento.

### **Casalecchio di Reno**

Via Cimarosa n. 5/2

Tel. 051 596970

Orari: dal lunedì al sabato su appuntamento telefonico.

### **Porretta Terme**

Via Pier Capponi n. 4

Tel. 0534 20817/20820

Orari: dal lunedì al venerdì su appuntamento telefonico.



# Consigli utili

## Per la raccolta

Solo alcune specie di funghi sono commestibili, va quindi evitata la raccolta indiscriminata di tutti i funghi trovati poichè questo comporterebbe un grave danno per l'ambiente.

Possono essere raccolti solo esemplari interi e completi di tutte le parti necessarie alla determinazione della specie; i funghi vanno puliti sommariamente al momento della raccolta senza tagliare la base del gambo poichè si tratta di un elemento determinante per il corretto riconoscimento.

Non si devono raccogliere esemplari con vermi o parassiti: varie intossicazioni dipendono da funghi avariati.

E' sconsigliato raccogliere funghi in aree sospette di inquinamento (es. discariche, strade ad intenso traffico, ecc.).

Se si trovano funghi sconosciuti è meglio non raccogliarli tutti per poi gettarli, ma prenderne pochi e farli controllare.

Non fidarsi dei presunti "esperti" o di chi si vanta di ".. li ho sempre mangiati!", ma è bene farli controllare.

Spesso la differenza tra funghi commestibili e funghi velenosi può sfuggire ad un occhio poco esperto: meglio affidarsi al controllo da parte di personale qualificato delle Aziende Sanitarie Locali.

Il controllo viene eseguito da "ispettori micologi" opportunamente formati, è gratuito e permette di ottenere un certificato attestante la commestibilità dei funghi esaminati.

## Per il consumo

Non esistono metodi empirici per verificare se un fungo è commestibile o velenoso. Le prove con l'aglio o l'argento non hanno nessun fondamento scientifico. I funghi devono essere consumati dopo prolungata cottura da eseguirsi al più presto; il consumo di funghi deve essere limitato ad un quantitativo moderato.

Si tenga presente che l'organismo umano non è uguale per tutti, tanto che le reazioni di fronte ad un pasto a base di funghi possono risultare non del tutto prevedibili; per cui risultano essere alimenti non adatti a:

- bambini piccoli e persone anziane
- donne in gravidanza o in allattamento
- persone affette da intolleranze alimentari o con difficoltà digestive.

Chi non è avvezzo alle passeggiate nei boschi può comunque rivolgersi a venditori appositamente autorizzati, che vendono funghi certificati da personale dell'Azienda Sanitaria Locale. In tal caso bisogna tener presente che la produzione nazionale generalmente non è sufficiente a coprire il fabbisogno dei mercati, per cui arrivano sulle nostre tavole prodotti provenienti da Bulgaria, Ucraina, Polonia, Serbia, Croazia, Francia, Cina ed altri Paesi; anche questi prodotti, però, devono superare gli opportuni controlli sanitari.

## Per la conservazione

I funghi sono alimenti facilmente deperibili, quindi da conservare in frigorifero e consumare nel più breve tempo possibile; prima di congelarli è bene cucinarli, se si vogliono essiccare si devono utilizzare esemplari privi di parassiti, per conservarli sott'olio ci si deve attenere a scrupolose regole di igiene e sterilizzare i vasetti (30' a bagno-maria) per eliminare l'eventuale presenza di spore botuliniche

## Per il controllo

E' importante portare tutti i funghi raccolti. Il campione non è sufficiente, poichè i funghi lasciati a casa possono contenere anche un solo pezzo di specie velenosa o mortale.

***I funghi sottoposti a visita devono essere:***

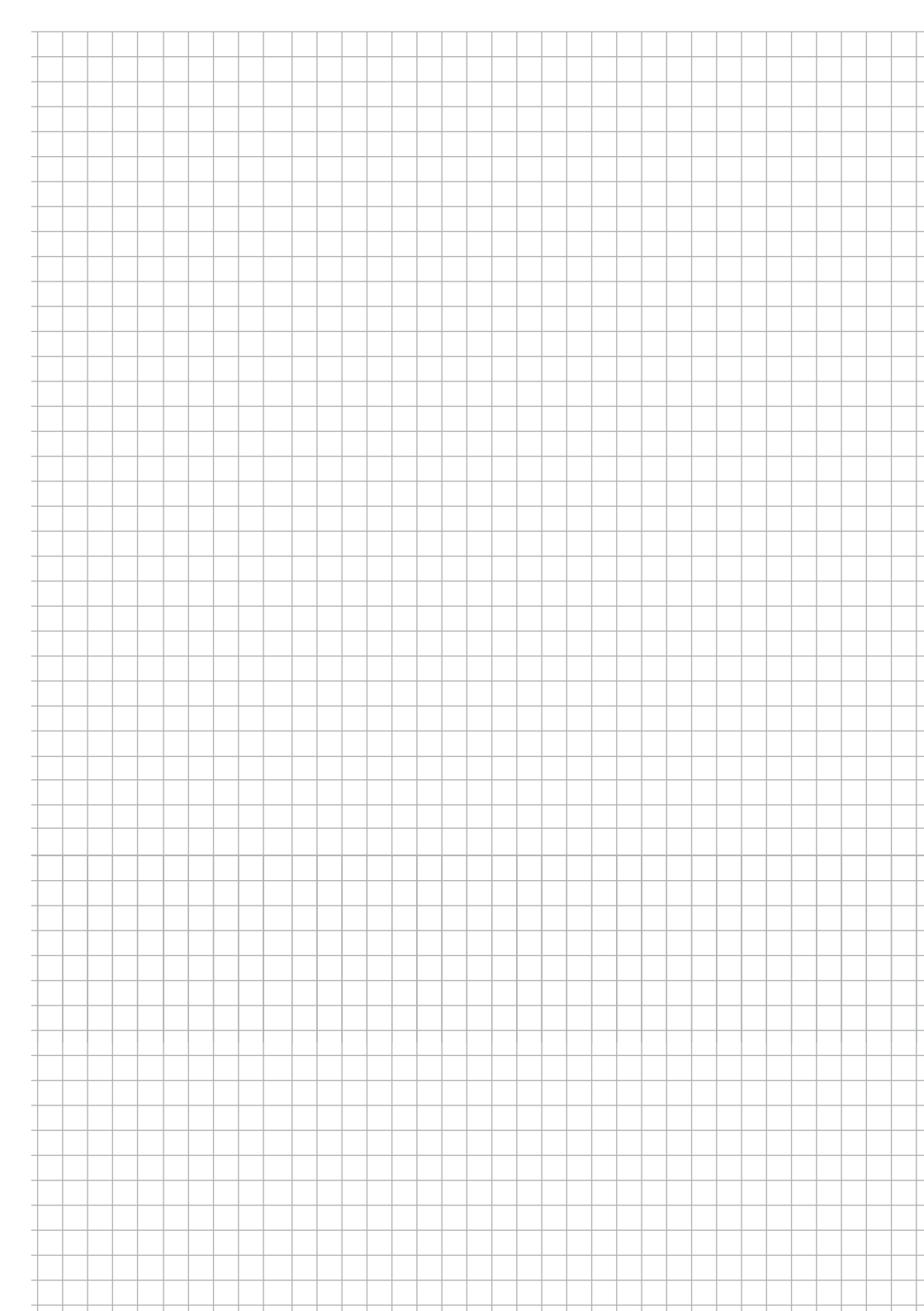
- freschi (non congelati, secchi o già cotti)
- interi (non frantumati, tagliati, raschiati o privi di parti essenziali per il riconoscimento)
- sani ed in buono stato di conservazione.

## Cosa fare in caso di sospetto avvelenamento da funghi

***Se dopo aver consumato funghi insorgono disturbi:***

- **Il Pronto Soccorso** è il primo luogo a cui rivolgersi, portando anche gli avanzi del pasto o dei funghi consumati
- **Fornire tutte le indicazioni** utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta.
- **Non fare ricorso** a rimedi empirici







**Schede descrittive delle  
specie di funghi commestibili  
piu' comuni in Emilia-Romagna**

# Amanita caesarea

## Ovulo buono

Corpo fruttifero inizialmente racchiuso in un velo generale bianco, così da ricordare un uovo, ma con la parte superiore più larga di quella inferiore. Cappello: da 8 a 20 cm di diametro, prima ovoidale, poi convesso, infine piano e talora anche alquanto depresso; colore rosso o aranciato con margine striato in senso radiale e cuticola leggermente vischiosa. Gli esemplari giovani, di forma globosa, sono completamente avvolti dal velo generale, bianco. Lamelle: gialle, fitte, non aderenti al gambo. Gambo: di 8-15 cm giallo dorato, carnoso, ingrossato alla base, pieno, poi farcito; anello ampio, giallo, striato; volva bianca, grande, a lobi, staccata dal piede del gambo. Carne: soda, bianca, gialla sotto la cuticola del cappello, con odore tenue e sapore grato. Spore: bianche volgenti al giallognolo, ellittiche-ovoidali, non amiloidi. Habitat: cresce in estate-autunno in boschi di latifoglie, soprattutto di castagni e querce, nelle radure, in terreno siliceo. Eccellente sia cotto sia crudo in insalata; è uno dei funghi più ricercati.

Nota: è vietata la raccolta di *Amanita caesarea* allo stato di ovulo chiuso poichè confondibile con l'*Amanita phalloides*, fungo mortale.



# Agaricus arvensis

## Prataiolo maggiore

Cappello: da 5 a 15 cm di diametro, biancastro con tonalità nocciola al centro, carnoso, globulare o emisferico, poi convesso, infine piano con orlo sporgente oltre le lamelle. Lamelle: fitte, libere, non aderenti al gambo, inizialmente rosee, poi color carne, infine bruno-nerastre negli esemplari maturi. Gambo: di 3-7 cm tozzo, pieno, cilindrico, un poco ingrossato alla base, bianco o talora rosato; anello bianco, sottile, con orlo sfrangiato.

Carne: bianca, soda, di odore e sapore gradevoli. Spore: bruno-porpora, ovali. Habitat: cresce da maggio ad ottobre nei boschi, prati, giardini e luoghi concimati.

Nota: ottimo.



# Macrolepiota procera

## Mazza di tamburo

Cappello: fino a 30-35 cm di diametro, dapprima ovoidale, quasi sferico, poi piano-umbonato al centro, con margine sfrangiato; colore marrone chiaro o grigiastro, con squame larghe ed irregolari marrone scuro. Umbone liscio, con colore alle squame. Lamelle: numerose, fitte, irregolari, distanti dal gambo, bianche poi bruno-rossastre.

Gambo: di 20-40 cm alto, slanciato, cilindrico, fibroso, cavo, bulboso alla base, di colore biancastro con zebraure brune; anello vistoso, ampio, doppio a braccialetto e scorrevole sul gambo. Carne: molto fibrosa quella del gambo, quasi cotonosa quella del cappello, bianca, poi rosata all'aria; odore simile a quello del brodo di carne e spiccato sapore di nocciola. Spore: grandi, ialine, ellittiche, ocracee in massa.

Habitat: cresce dalla primavera all'autunno nei boschi, nei prati e nei terreni nudi, specialmente dopo abbondanti piogge.

Nota: richiede una prolungata cottura; il gambo, seccato e tritato, fornisce una polvere molto aromatica, da utilizzare anch'essa con cottura.



# Armillaria mellea

Chiodino, Famigliola buona

Cappello: 3-6 cm di diametro, abbastanza carnoso dapprima emisferico o conico, poi convesso e più o meno aperto, quasi sempre leggermente umbonato, di colore giallo-miele più o meno intenso. Il colore varia a seconda dell'albero su cui cresce; caratterizzato da scaglie brune o seppia, rarefatte al margine, più fitte al centro, che scompaiono nei funghi vecchi; margine dapprima incurvato, minuto, striato, vagamente ondulato alla fine. Lamelle: non molto fitte, ineguali, poco larghe, annesse, leggermente decorrenti lungo il gambo, biancastre, giallastre o brunastre, alla fine macchiate di rosso-bruno. Gambo: cilindrico, lungo, col piede ricurvo, bulboso alla base, tenace, fibroso, poi cavo, pallido in alto, brunastro al centro, olivastro in basso, striato sopra l'anello per la decorrenza delle lamelle, fibrilloso in basso; anello molto evidente e persistente, grosso, superiormente striato, fioccoso sotto, bianco. Carne: soda, biancastra, fibrosa e tenace quella del gambo con odore di fungo fresco appena percettibile e sapore amarognolo.

Spore: ellittiche, lisce, non amiloidi, bianche. Habitat: cresce in autunno, per lo più saprofita su ceppaie o ai piedi di piante viventi sia di latifoglie sia di conifere, a cespi di molti individui. Commestibile dopo adeguata cottura, poichè da crudo è velenoso. Al momento del consumo è bene scartare il gambo ed eliminare la prima acqua di bollitura. Nota: confondibile con *Hypholoma fasciculare* giallastro e *Hypholoma sublateritium* rosso mattone entrambi senza un vero anello, con lamelle giugastre e velenosi.





# Calocybe gambosa

## Prugnolo

Cappello: 5-12 cm di diametro, carnoso, da subsferico a pianeggiante, liscio, assai carnoso, bianco gesso, qua e là chiazato di ocraceo o di color caffelatte; margine un po' involuto negli esemplari giovani, in seguito leggermente ondulato. Lamelle: fitte, sottili, sinuate, smarginate, intercalate da lamellule, prima bianche, poi giallo-pallide.

Gambo: cilindrico, dritto o sinuoso-allungato, corto o ventricoso, pieno, compatto, bianco o biancastro. Carne: bianca, spessa anche al margine del cappello di sapore buono e con odore di farina fresca. Spore: bianche in massa, ellittiche-ovoidali, lisce, ialine. Habitat: compare in primavera all'epoca della ricorrenza di San Giorgio nei prati, ai margini dei boschi, nelle radure e anche tra i rovi e i cespugli di piante spinose, in cerchi o con disposizione irregolare a zig-zag.

Nota: possiamo trovarlo anche con il nome di *Lyophyllum gambosum* o di *Tricholoma georgii*.





# Russula virescens

## Colombina verde

Cappello: 10-15 cm di diametro, duro, tipicamente trapezoidale, poi piano-depresso; asciutto, opaco con tipiche e minute screpolature via via più rarefatte verso il margine; color verdegama, talora sfumato di giallastro o di bruno.

Lamelle: da fitte a più rade, sublibere, anastomosate specie in prossimità del gambo; color crema e con riflessi carnicini, sovente con macchie brune o rossastre. Gambo: alto 6-8 cm, sodo, poi cedevole, rugosetto, forfoceo all'apice; bianco o maculato di bruno rossiccio. Carne: soda, gessosa; bianca, poi con iridescenza rosa o rossigna; verdognola sotto la cuticola, con odore trascurabile e sapore mite. Spore: variabili, bianche volgenti al color crema pallido. Habitat: presso latifoglie, per lo più in luoghi asciutti e sabbiosi, a pochi esemplari per volta in estate-autunno.

Nota: per evitare scambi con *Amanita phalloides* (mortale) occorre osservare soprattutto il gambo, che è nudo nella *Russula virescens*, mentre possiede volva e anello nella *Amanita phalloides*.



# Lactarius deliciosus

## Lattario delizioso

**Cappello:** 5-15 cm di diametro, più o meno carnoso, convesso, spesso depresso al centro e qualche volta con un piccolo umbone; colore rosso-arancio, arancio-fulvo, con zonature concentriche più scure, che maturando diventa verdastro a cominciare dalle zone più scure; cuticola liscia, umida con margine involuto verso il basso, che poi può distendersi. **Lamelle:** fitte, sottili, ineguali, strette, decorrenti di colore arancio con riflessi rosso-aranciati, viranti al verde se toccate o lesionate.

**Gambo:** cilindrico, corto, sodo, fibroso, precocemente cavo che si spezza facilmente; arancione chiaro, salmone, spesso con qualche macchia, finemente pruinoso, con qualche fossetta più colorata. **Carne:** dura, fragile, granulosa, pallida internamente, ma colorata di rosso-carota sotto la superficie; all'aria assume lentamente una colorazione verdastra, che poi recede; odore di frutta, sapore piuttosto acre. Se lesionata la carne lascia uscire un latte rosso-arancione vivo o rosso-carota, che all'aria diventa verde. **Spore:** ovoidi, giallastro-carnicine in massa. **Habitat:** nei boschi di pino e vicino ai cespugli di ginepro; abbastanza comune in estate-autunno.

**Nota:** da cuocere preferibilmente a fuoco vivo e non in umido. Va posta attenzione a non confonderlo con *Lactarius torminosus*, fungo velenoso che emette latte bianco, immutabile.



# Cantharellus cibarius

Galletto, Finferlo

Cappello: 3-10 cm di diametro, prima convesso, poi espanso, più o meno depresso al centro, liscio e un po' igrofano con margine sottile, sinuoso, increspato e lobato; il colore varia da un giallo vivo ad un giallo arancione che sbiadisce facilmente. La superficie inferiore è composta da pliche lamellari molto decorrenti, ramificate e anastomosate fra loro.

Gambo: più o meno slanciato, attenuato in basso, spesso ricurvo, dello stesso colore del cappello. Carne: soda e compatta, fibrosa quella del gambo, color crema; odore come di albicocca, sapore gradevole.

Spore: ellissoidi, lisce oppure ruvide. Habitat: boschivo, spesso in luoghi umidi e muscosi, in gruppi anche di numerosi esemplari; gregario o subcespitoso; molto comune in estate-autunno.

Nota: esistono molte varietà, che differiscono tra loro semplicemente per diverse tonalità di colore del cappello: tutte ottime commestibili.



# Hydnum repandum

## Steccherino dorato

Cappello: 5-15 cm di diametro, sodo, di forma variabile, convesso, piano, depresso. Margine spesso ripiegato, ondulato, lobato. Cuticola liscia, secca, di colore giallastro o arancione-bruno chiaro. Aculei: molto fitti, corti verso il bordo del cappello, più lunghi verso il gambo, conici, diseguali, fragili; si staccano facilmente negli esemplari adulti. Gambo: tozzo, pieno, tenace, eccentrico, biancastro o con toni più chiari del cappello. Carne: compatta, tenace, bianca, al contatto con l'aria assume toni rosati. Sapore dolce negli esemplari giovani, odore gradevole, simile alla frutta matura. Spore: color crema in massa, rotondeggianti o leggermente ellittiche. Habitat: cresce in boschi di conifere e di latifoglie da agosto a novembre, isolato, gregario o subcespitoso.

Nota: buono finché immaturo, poi diventa amaro; è preferibile scartare gli aculei e prebollire gli esemplari più sviluppati.

Simile all'*Hydnum rufescens* da cui differisce per il colore del cappello con tonalità più scure, il gambo slanciato, gli aculei decorrenti sul gambo.



# Suillus granulatus

## Pinarello

**Cappello:** 8-10 cm di diametro, duro, poi molliccio e cedevole, guancialiforme, leggermente umbonato; viscoso o asciutto a seconda del tempo; colore omogeneo beige o rossiccio (il pigmento colorato può rimanere a lungo sui polpastrelli); la cuticola è facilmente asportabile.

**Tubuli:** corti, aderenti al gambo, giallognoli, poi olivastri.

**Pori:** minuti, infine ampi e angolosi, giallo banana, gementi piccole gocce lattiginose in gioventù. **Gambo:** alto 6-8 cm, duro, di solito snello, cilindrico con base quasi sempre assottigliata; di colore giallo paglia e cosperso, nei giovani individui, di piccole stille bianche e opalescenti.

**Carne:** giallognola. **Odore e sapore:** miti. **Spore:** fusoidi, lisce, ocracee.

**Habitat:** presso pini, anche in spazi aperti e ed erbosi, molto comune in estate-autunno.

**Nota:** da consumare con cautela, poichè può avere un effetto lassativo anche da cotto; si consiglia di togliere la cuticola del cappello utilizzando dei guanti per non macchiarsi le dita.





# Boletus edulis

## Porcino

Cappello: 5-25 cm di diametro, dapprima color bruno, bruno chiaro, bruno-rossastro, bruno-ocraceo con il margine sempre più chiaro e quasi biancastro; cuticola brillante con il tempo asciutto, un po' vischiosa col tempo umido. La carne è compatta, soda, bianca, immutabile al taglio. Odore e sapore sono gradevolissimi. Tubuli: sottili, lunghi, liberi dal gambo, bianco-giallastri, poi verdi-olivastri. Pori: piccoli, irregolari, rotondeggianti dello stesso colore dei tubuli, con l'età assumono un colore verde scuro. Gambo: tozzo, robusto, ingrossato alla base, biancastro o nocciola chiaro, pieno, carnoso, con la parte superiore percorsa da un fine reticolo bianco sul fondo scuro. Carne: bianca, immutabile, bruno-violacea sotto la cuticola pileica.

Spore: bruno-olivastre in massa, giallastre al microscopio, fusiformi. Habitat: cresce in estate-autunno in boschi sia di conifere sia di latifoglie. Nota: simili al precedente ed ugualmente commestibili sono il *Boletus reticulatus*, riconoscibile per le caratteristiche screpolature sulla cuticola del cappello, per la carne meno soda e compatta e per l'habitat, di preferenza ristretto alle latifoglie, il *Boletus pinicola* ed il *Boletus aereus* con cappello color castano scuro.



# Morchella rotunda

## Spugnola

Mitra (cappello): fino a 20 cm di diametro, quasi sferica, globulare, saldata alla sommità del gambo. La superficie esterna è provvista di numerosi alveoli, di colore giallo-ocraceo, di forma irregolare, più o meno arrotondati e delimitati da costolature più chiare e sinuose.

Gambo: cilindrico, piuttosto corto e tozzo, cotonoso nella parte superiore e cavo come la mitra. Carne: biancastra.

Spore: allungate, elissoidali, ialine.

Habitat: funghi tipici primaverili, ai margini dei boschi di latifoglie.

Nota: simile a *Morchella vulgaris*, *Morchella crassipes* e *Morchella alba*, tutte commestibili dopo adeguata cottura, poichè da crude sono velenose.







**Schede descrittive  
di alcuni funghi tossici  
presenti in Emilia-Romagna**

# Amanita muscaria

## Ovulo malefico

Cappello: da 8 a 20 cm di diametro, carnoso, prima emisferico, poi piano e leggermente depresso, di colore rosso vermiglio o aranciato, coperto da numerose verruche bianche; raramente nudo, con cuticola viscosa in tempo umido, facilmente staccabile. Orlo liscio, poi striato in senso radiale. Lamelle: fitte, libere, con lamellule, bianche, ma giallastre in soggetti senescenti. Gambo: di 12-20 cm cilindrico, pieno, poi cavo, leggermente ingrossato alla base; anello ampio, bianco leggermente giallino, soffice, a volte con striature verticali; volva bianca aderente alla base del gambo su cui si frammenta in squame massicce. Carne: soda, fragile, bianca, priva di odore e di sapore particolari. Spore: bianche, lisce, ellittiche. Habitat: cresce in autunno nei boschi di conifere e di latifoglie, dove la luce è più intensa.

Causa intossicazione di tipo neurotossico, i cui sintomi si manifestano entro 4 ore dall'assunzione.

Nota: a volte la pioggia ed il vento possono asportare le verruche dal cappello e in questo caso si potrebbe scambiare con Amanita caesarea che differisce per il giallo intenso del gambo e delle lamelle.

Allo stato di ovulo chiuso, va posta attenzione a non confonderla con specie del genere Lycoperdon.



# Amanita pantherina

Tignosa bruna

**Cappello:** da 6 a 12 cm di diametro, dapprima emisferico, poi piano, più o meno carnoso, di colore bruno o bruno-olivastro, più scuro al centro, a volte molto sbiadito; è ricoperto da verruche bianche, piccole, numerose, caduche, che possono lasciare il cappello quasi nudo, striato radialmente. **Lamelle:** fitte, alte, non annesse al gambo, bianche, intercalate da lamellule.

**Gambo:** di 6-15 cm bianco, liscio, farcito e poi cavo, bulboso alla base; anello a gonnellino, piuttosto basso, bianco, fragile, talora appena percettibile; volva bianca, stretta attorno al bulbo; poco sopra sono disposti attorno al gambo due o tre residui della volva a guisa di anelli interrotti. **Carne:** bianca, priva di odore. **Spore:** bianche, ellittiche, amiloidi. **Habitat:** cresce nella stagione estiva ed autunnale nei boschi di conifere e latifoglie e nelle radure.

Causa intossicazione di tipo neurotossico, i cui sintomi si manifestano entro 4 ore dall'assunzione.



# Boletus satanas

## Porcino malefico

Cappello: 6-30 cm di diametro, molto carnoso, sodo, quasi sferico, poi convesso e, solo negli esemplari che raggiungono dimensioni notevoli, pressochè piatto. Biancastro, grigiastro, liscio con chiazze bruno-rossastre sparse qua e là. Tubuli: lunghi, sottili, giallastri all'inizio, poi olivastri; superficie poroide da gialla a rosso-arancio, infine rosso vivace, bluastro alla pressione come i tubuli. Pori minuti, rotondi. Gambo: tozzo, pieno, robusto, molto ingrossato, appuntito alla base, ricoperto da un fine reticolo giallo in alto e rosso nella parte sottostante.

Carne: biancastra, solo parzialmente con toni giallognoli, all'aria assume tonalità leggermente azzurre per ritornare biancastra dopo un po' di tempo. Odore leggermente sgradevole, sapore dolce.

Spore: bruno-olivacee, fusiformi. Habitat: cresce dalla tarda primavera fino alla tarda estate in boschi di latifoglie.

Causa intossicazione di tipo gastro-intestinale, i cui sintomi si manifestano entro 8 ore dall'assunzione.

Nota: è l'unico boleto veramente tossico.



# Clitocybe dealbata

## Clitocibe bianca

Cappello: 2-6 cm di diametro; inizialmente piano o largamente convesso, poi aperto e leggermente depresso al centro, talora anche a imbuto; margine involuto negli esemplari giovani. Bianco, ricoperto da una pruina bianca da giovane, in seguito si screpola a placche color crema o ocracee. Lamelle: fitte, decorrenti, bianche, poi giallastre. Gambo: cilindrico, sottile o tozzo, pieno, bianco o biancastro, inizialmente fibrilloso poi liscio. Carne: bianca o pallida, molto fibrosa, tenace, igrofana con odore forte e sapore acidulo. Spore: bianche ed ellittiche. Habitat: ai margini dei boschi, nei prati e nei pascoli in estate-autunno.

Causa intossicazione di tipo neurotossico, i cui sintomi si manifestano entro 4 ore dall'assunzione.

Nota: può essere scambiato con il *Clitopilus prunulus* da cui si differenzia per la consistenza elastica, non friabile della carne, la rottura fibrosa, l'odore sgradevole ed il sapore acidulo.



# Entoloma lividum

## Entoloma livido

**Cappello:** da 6 a 20 cm di diametro, carnoso, campanulato e poi piano, irregolare con largo umbone centrale, secco, glabro, con fibrille radiali; colore cenerognolo o grigio-ocraceo; centro più scuro, margine arrotondato, più chiaro con chiazze bianche. **Lamelle:** non molto fitte, smarginate, dapprima giallastre, poi di un caratteristico rosa salmone con riflessi gialli dovuti al fondo non ancora coperto di spore; filo seghettato.

**Gambo:** di 6-12 cm bianco, poi giallino, robusto, sovente curvo, ingrossato alla base, pieno, poi spugnoso, cosparso di cipria e poi di granulazioni alla sommità. **Carne:** bianca, soda, fragile; odore di farina fresca. **Spore:** rosa o rosa-rugginoso, di forma poligonale.

**Habitat:** cresce in cerchi o a gruppi dall'estate all'autunno in boschi di latifoglie, soprattutto querce, più raramente conifere.

Causa intossicazione di tipo gastro-intestinale, i cui sintomi si manifestano entro 8 ore dall'assunzione.

**Nota:** si tratta di un fungo molto pericoloso che può causare intossicazioni anche molto gravi; spesso è confuso con *Clitocybe nebularis* (commestibile con cautela).



# Lactarius torminosus

## Peveraccio delle coliche

Cappello: 5-12 cm di diametro, inizialmente convesso, poi depresso al centro, infine ad imbuto; ricoperto su tutta la superficie da un'abbondante peluria disposta irregolarmente, riunita in ciocche che in seguito aderiscono alla cuticola diventando indistinguibili; colore rosa o rosa-arancione, con zone concentriche rossastre a volte ben delimitate; cuticola asciutta, ruvida, margine involuto e unito al gambo da fitti peli che poi si staccano formando un festone cotonoso.

Lamelle: fitte, sode, sottili, con numerose lamellule decorrenti lungo il gambo; resistenti alla rottura; color crema o carnicino con riflessi rosati.

Gambo: sodo, ingrossato in alto e attenuato verso il basso, finemente pruinoso-biancastro con tonalità fino al rosa-arancione con qualche sporadico scrobicolo, presto internamente eroso e cavo.

Carne: bianca, spessa, soda con odore gradevole di frutta e sapore appena acre. Alla rottura geme un latte bianco abbondante che non muta di colore all'aria, di sapore molto pepato. Spore: ellissoidali, bianche con sfumatura crema. Habitat: in tappeti erbosi presso betulle, in estate-autunno.

Causa intossicazione di tipo gastro-intestinale, i cui sintomi si manifestano entro 8 ore dall'assunzione.

Nota: confondibile talvolta con i commestibili *Lactarius deliciosus* e affini.



# Russula emetica

## Colombina rossa

Cappello: 3-11 cm di diametro; dapprima convesso, poi piatto; rosso carminio, più raramente roseo o giallognolo o biancastro; facilmente si decolora; cuticola liscia-untuosa, brillante, separabile, margine più chiaro del cappello, liscio, con solchi radiali nel fungo stagionato.

Lamelle: fitte, libere o appena aderenti al gambo; bianco-candide con iridescenze verdognole o giallognole. Gambo: massiccio, fragile, pieno, poi spugnoso, bianco. Carne: bianca, acquosa, un po' rossastra sotto la cuticola, odore variabile con le varietà, ma in genere gradevole, sapore acre e pepato. Spore: globose o più allungate, bianche. Habitat: cresce su terreno umido e sabbioso; nei boschi di conifere e di latifoglie, tra il muschio, dall'estate all'autunno.

Causa intossicazione di tipo gastro-intestinale, i cui sintomi si manifestano entro 8 ore dall'assunzione e talora già sul finire del pasto.





# Tricholoma pardinum

## Agarico tigrato

**Cappello:** 6-15 cm di diametro, carnoso, non massiccio, campanulato o emisferico, poi convesso, quasi piatto, a volte umbonato e fessurato radialmente; colore grigio topo; ricoperto di squamette il cui bordo nerastro risalta sullo sfondo chiaro. Margine involuto verso il gambo e poi disteso, diviso in lobi, con profonde fratture. **Lamelle:** fitte ed intercalate da lamellule; seghettate, annesse al gambo mediante un dente, di color crema o crema giallastro con riflessi olivastri e brunastri. Quelle degli esemplari immaturi essudano delle goccioline acquose, quasi di rugiada. **Gambo:** grosso, tozzo, pieno, bianco o leggermente ocraceo, con rivestimento vellutato bianco. **Carne:** soda, bianca, con sfumatura cinerognola quella del cappello; incarnato-giallastra in basso nel gambo. **Odore** molto leggero di farina; **sapore** quasi farinaceo, dolce.

**Spore:** bianche, in massa, ellittiche, lisce, non amiloidi. **Habitat:** a gruppi di pochi esemplari sotto abeti e faggi, in estate e autunno.

Causa intossicazione di tipo gastro-intestinale, i cui sintomi si manifestano entro 8 ore dall'assunzione.

**Nota:** confondibile con il *Tricholoma terreum*, che è più esile, ha il gambo cavo e la carne che al taglio non assume una tonalità rossastra.





**Schede descrittive  
di alcuni funghi mortali  
presenti in Emilia-Romagna**



# Amanita phalloides

Tignosa verdognola

Corpo fruttifero in principio racchiuso in un velo generale, così da apparire come un piccolo uovo, ma con la parte superiore di solito più stretta di quella inferiore. Cappello: da 5 a 12 cm di diametro dapprima convesso, poi piano, viscoso col tempo umido, di colore verdastro, bruno oliva o verde-giallognolo a volte completamente bianco (forma alba), percorso radialmente da fibrille sericee, senza striature all'orlo, talora con lembi di velo generale.

Lamelle: fitte, ineguali, libere al gambo, di colore bianco talora con leggeri riflessi verdastri. Gambo: di 6-12 cm, bianco, cosparso di flocculi, con tipiche zebraure subconcolori al cappello, slanciato, cilindrico, prima pieno, poi cavo; anello bianco, a gonnellino, talora mancante negli esemplari adulti; volva bianca a sacco, membranacea e avvolgente il bulbo, libera all'orlo, persistente. Carne: bianca piuttosto fibrosa; odore di farina, poi disgustoso con l'invecchiamento, sapore dolciastro. Spore: bianche, leggermente ovoidali. Habitat: cresce nella stagione estiva ed autunnale nei boschi di latifoglie, più raramente di conifere, e nelle radure. Causa intossicazione di tipo citotossico, i cui sintomi si manifestano da 6 a 48 ore dall'assunzione.

La sindrome falloidea è la più pericolosa, ad una persona di medio peso bastano 40 g di fungo fresco per causare la morte.



# Amanita verna

## Tignosa primaverile

Corpo fruttifero tutto bianco, in principio avvolto dal velo generale così da assomigliare ad un piccolo uovo. Cappello: da 3 a 10 cm di diametro, bianco o lievemente ocraceo al centro, inizialmente convesso poi piano, nudo, leggermente viscoso; orlo sottile, non striato. Lamelle: bianche, molto fitte, con numerose lamellule, non annesse al gambo. Gambo: di 4-10 cm cilindrico, ingrossato alla base dove termina con bulbo a cipolla, esile, bianco con o senza zebraure, pieno, poi farcito, infine cavo; anello bianco, a gonnellino piuttosto labile e spesso lacerato; volva bianca, membranosa, sottile, chiusa sul bulbo, libera all'orlo. Carne: bianca, senza odore e sapore caratteristici. Habitat: cresce dall'estate all'autunno nei boschi di latifoglie e di conifere. Causa intossicazione di tipo citotossico, simile a quella causata dall'*Amanita phalloides* (sindrome falloidea).



# Amanita virosa

Tignosa di bianca

Corpo fruttifero tutto bianco, in principio avvolto dal velo generale così da assomigliare ad un piccolo uovo. Cappello: da 4 a 10 cm di diametro, bianco, talora rosato al centro, prima globoso, poi conico infine aperto, campanulato, sempre cuspidato al centro; viscoso col tempo umido, fibrilloso lucente col tempo secco; orlo liscio, quasi sempre sinuoso, con cuticola facilmente separabile dal cappello. Lamelle: fitte, con lamellule, bianche, con qualche residuo di velo attaccato, non annesse al gambo. Gambo: di 8-12 cm, bianco, slanciato, cilindrico, fioccoso e farcito a maturità, bulboso al piede; anello bianco, a gonnellino, molto fragile, spesso lacero e caduco; volva bianca, a sacco, membranacea avvolgente il bulbo, libera all'orlo. Carne: bianca, molle con odore di lievito e sapore disgustoso. Spore: bianche, sferiche. Habitat: cresce dall'estate all'autunno nei boschi umidi, di latifoglie e conifere. Causa intossicazione di tipo citotossico, simile a quella causata dall'*Amanita phalloides* (sindrome falloidea).



# Cortinarius orellanus

## Cortinario orellano

**Cappello:** da 3 a 8 cm di diametro, dapprima quasi emisferico, poi piano, con umbone appena accennato, carnoso al centro, fibroso in periferia, di colore rosso mattone o brunastro-fulvo, con margine sottile, spesso con fenditure. **Lamelle:** rade, larghe, annesse al gambo, di color rosso-ruggine. **Gambo:** di 4-8 cm, sodo, quasi cilindrico, fibroso, bruno-aranciato; cortina giallo scura ed effimera. **Carne:** da biancastra a fulva, rugginosa sotto la cuticola del cappello; odore di rapa.

**Spore:** bruno-ruggine, a forma di mandorla, finemente verrucose.

**Habitat:** cresce da agosto ad ottobre nei boschi di latifoglie o, più raramente, di conifere, in terreni sabbiosi e silicei, a gruppetti di poschi esemplari, anche subcespitoso.

Causa intossicazione di tipo citotossico, i cui sintomi si manifestano da 2 a 14 giorni dall'assunzione.

La sindrome parafalloidea è pericolosa quanto la sindrome falloidea.









# Appunti

Dove

Quando

Tipi di  
Funghi



# Appunti

Dove

Quando

Tipi di  
Funghi



# Bibliografia

Immagini tratte da:

G. Bresadola

**Funghi mangerecci e funghi velenosi**

Edizioni 1954

Nino Arietti - Renato Tomasi

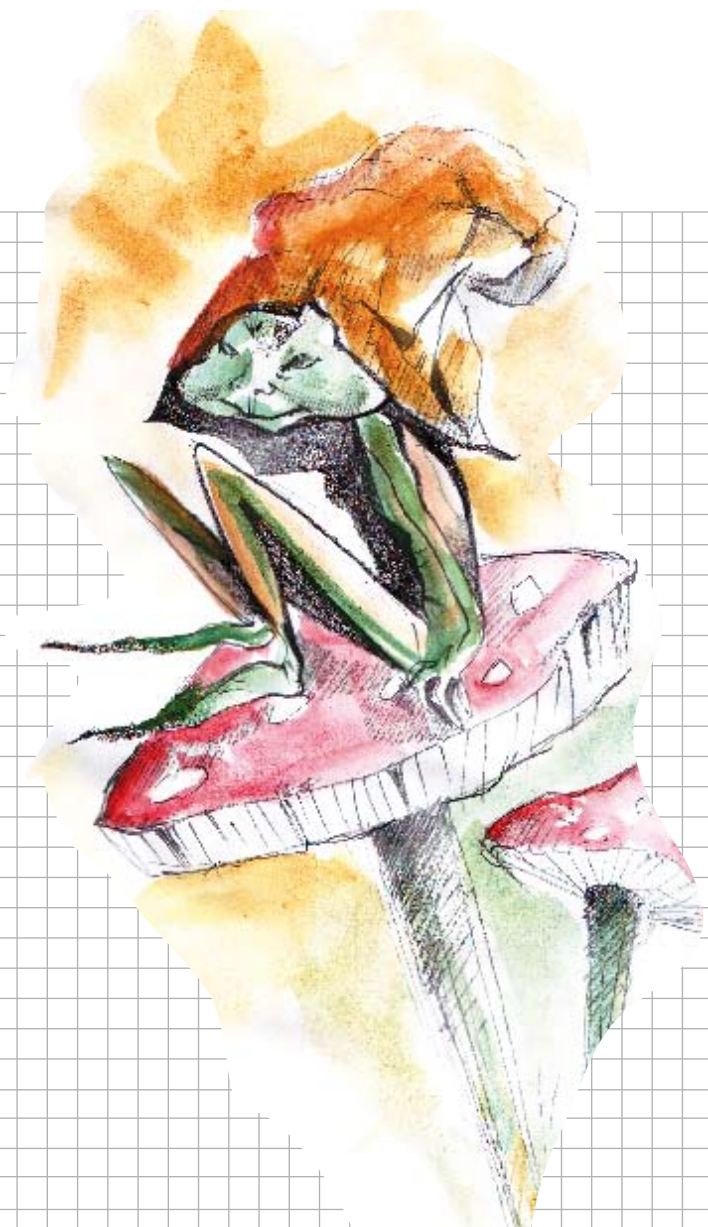
**I funghi velenosi**

Edizioni Edagricole, 1975

L. von Frieden

**I funghi di tutti i paesi**

Rizzoli Editore 1964



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche  
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico