

I funghi della Campania

Specie commestibili

Prima parte



Amanita caesarea (Scop.) Pers.
Ovolo buono.
Commestibilità eccellente.
Foto di Lello Capano.



Boletus aereus Bull.
Bronzino - Porcino nero.
Commestibilità eccellente.
Foto di Felice Di Palma.



Boletus reticulatus Schaeff.
Sin. **Boletus aestivalis** (Paulet) Fr.
Boletto reticolato - Porcino d'estate.
Commestibilità ottima.
Foto di Lello Capano.



Boletus edulis Bull.
Porcino.
Commestibilità ottima.
Foto di Felice Di Palma.



Cantharellus cibarius Fr.
Finferlo - Galletto - Gallinaccio.
Commestibilità ottima.
Foto di Lello Capano.



Agrocybe cylindracea (DC.) Maire
Sin. **Agrocybe aegerita** (V. Brig.) Singer
Pioppino.
Commestibilità ottima.
Foto di Felice Di Palma.



Macrolepiota procera (Scop.) Singer
Conocchia - Mazza di tamburo.
Commestibilità ottima ma scartare il gambo perché fibroso.
Foto di Salvatore Saltita.



Calocybe gambosa (Fr.) Donk
Sin. **Tricholoma georgii** (L.) Quél.
Fungo di San Giorgio - Spinarolo - Prugnolo.
Commestibilità buona.
Foto di Lello Capano.



Lactarius deliciosus (L.) Gray
Lapacendro delizioso - Rosito.
Commestibilità buona.
Foto di Lello Capano.



Lactarius vinosus (Quél.) Bataille
Lapacendro vinoso - Sanguinello.
Commestibilità buona.
Foto di Lello Capano.



Agaricus augustus Fr.
Prataiolo principe.
Commestibilità buona.
Foto di Lello Capano.



Agaricus bisporus (J. E. Lange) Imbach
Champignon - Prataiolo coltivato.
Commestibilità buona.
Foto di Felice Di Palma.



Coprinus comatus (O. F. Müll.) Pers.
Agarico chiomato.
Commestibile finché le lamelle sono bianche.
Foto di Pietro Curti.



Armillaria mellea (Vahl) P. Kumm.
Chiodino - Famigliola buona.
Basidiomi in fase giovanile.
Commestibilità condizionata per presenza di tossine sia termolabili che idrosolubili.*
Foto di Lello Capano.



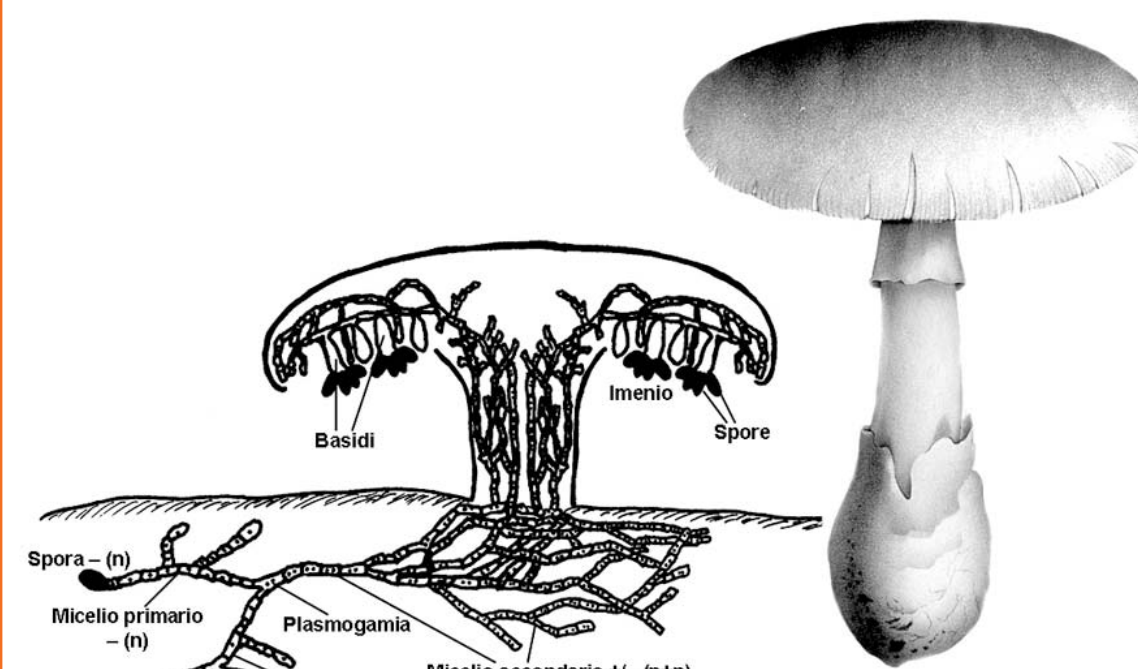
Armillaria mellea (Vahl) P. Kumm.
Basidiomi maturi.
*Prima di una adeguata cottura o della conservazione in freezer scartare i gambi coriacei, bollire i funghi per 20 minuti, eliminare l'acqua di bollitura.
Foto di Lello Capano.



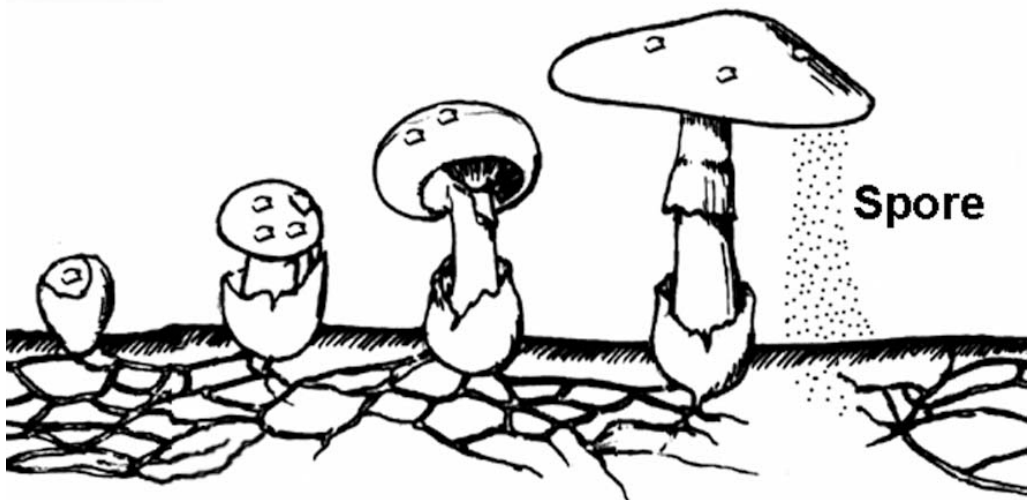
Morchella esculenta (L.) Pers.
Sin. **Morchella conica** Pers.
Spugnola.
Commestibile dopo adeguata cottura.
Foto di Lello Capano.

CICLI BIOLOGICI DEI MACROMICETI

(ER) - da Emmanuele Roca "Biologia ed ecologia dei funghi" in "La raccolta dei funghi tra passione, rispetto per l'ambiente e sicurezza" (a cura di E. Roca), Assessorato Agricoltura Regione Campania, 2009.



Ciclo biologico di un basidiomicete:
sviluppo del micelio secondario dicariotico (n+n), generato dalla fusione citoplasmatica (plasmogamia) di ife di miceli primari monocariotici (n) compatibili, da cui trae origine il basidioma ovvero la struttura deputata alla produzione delle basidiospore (n); queste ultime, cadendo nel terreno, "germinano" ed originano il micelio primario monocariotico. (ER)



Le fasi di sviluppo di uno sporoma: dal primordio al "fungo" maturo con la produzione delle meiospore. (ER)

Ciclo biologico di un ascomicete (con ascoma a forma di coppa - apotecio): l'incontro tra i miceli primari monocariotici (n) compatibili e la plasmogamia delle ife origina lo sviluppo temporaneo del micelio secondario dicariotico (n+n); generalmente nell'ascoma vi è la contemporanea presenza di ife monocariotiche (n) e dicariotiche (n+n). Gli aschi (contenenti le ascospore) si formano all'estremità di ife dicariotiche; la lacerazione o l'apertura degli aschi provoca la liberazione delle ascospore. (ER)

