

I funghi della Campania

Specie commestibili

Seconda parte



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Programma di Sviluppo Rurale
PSR CAMPANIA
2007/2013
Misura 331



REGIONE CAMPANIA
Assessorato Agricoltura



GRUPPO MICOLOGICO CAMPANIA



Russula virescens (Schaeff.) Fr.
Verdone.
Commestibilità ottima.
Foto di Emanuele Roca.



Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm.
Gelone - Orecchione.
Commestibilità buona.
Foto di Lello Capano.



Agaricus bitorquis (Quél.) Sacc.
Agarico dell'asfalto.
Commestibilità buona.
Foto di Pietro Curti.



Agaricus sylvicola (Vittad.) Peck
Prataiolo dei boschi.
Commestibilità buona.
Foto di Lello Capano.



Fistulina hepatica (Schaeff.) With.
Lingua di bue.
Commestibilità buona.
Foto di Felice Di Palma.



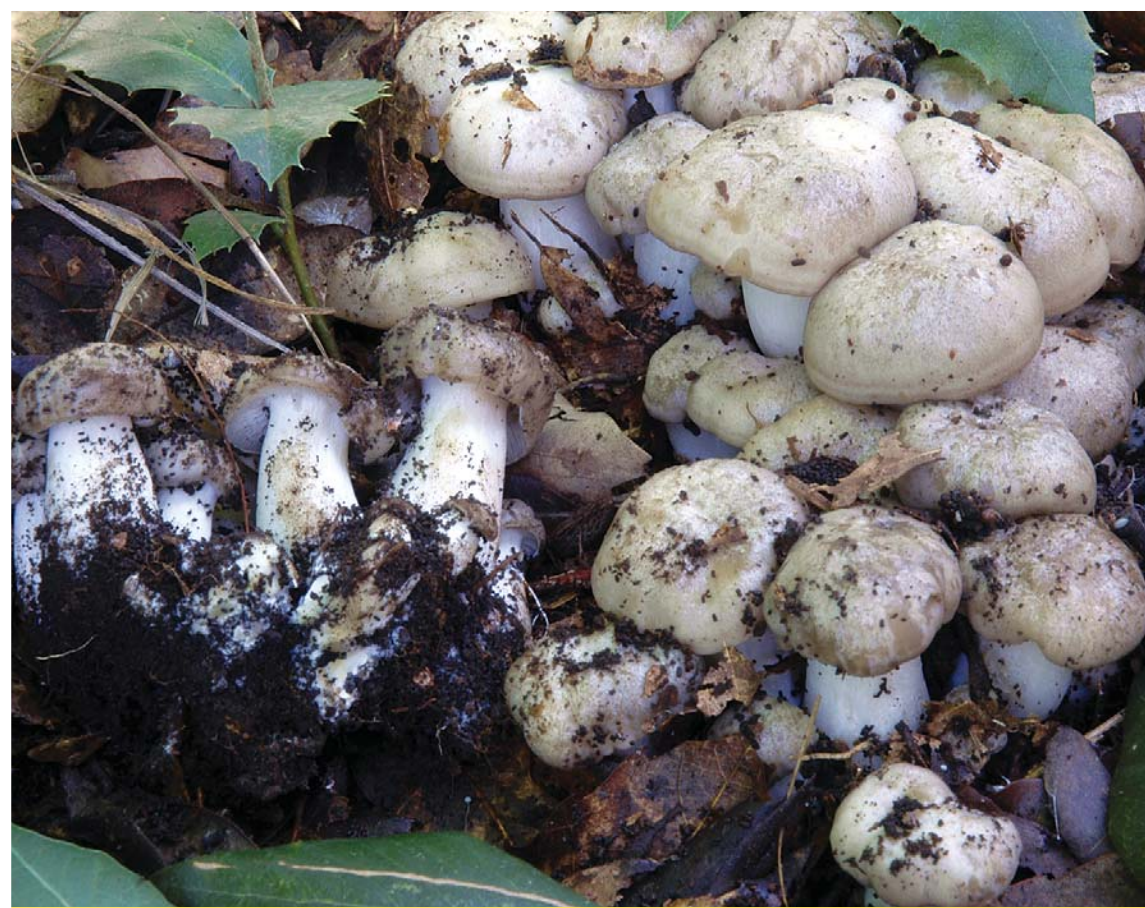
Marasmius oreades (Bolton) Fr.
Gambesecche.
Commestibilità buona ma scartare il gambo perché tenace-elastico.
Foto di Massimo Biraghi.



Tricholoma terreum (Schaeff.) P. Kumm.
Moretta.
Commestibilità buona.
Foto di Lello Capano.



Clitocybe costata Kühner & Romagn.
Commestibilità discreta.
Foto di Lello Capano.



Lyophyllum decastes (Fr.) Singer
Agarico aggregato.
Commestibilità buona.
Foto di Lello Capano.



Leccinellum lepium (H. Bouchet ex Essette) Bresinsky & Manfr. Binder
Sin. **Leccinum lepium** (H. Bouchet ex Essette) Bon & Contu
Leccino.
Commestibilità discerta ma scartare il gambo perché fibroso.
Foto di Lello Capano.



Suillus luteus (L.) Roussel
Pinarolo con anello.
Commestibile previa asportazione cuticola ma non eccederne nel consumo.
Foto di Lello Capano.



Suillus bellinii (Inzenga) Watling
Pinarolo.
Commestibile previa asportazione cuticola ma non eccederne nel consumo.
Foto di Lello Capano.



Suillus collinitus (Fr.) Kuntze
Pinarolo.
Commestibile previa asportazione cuticola ma non eccederne nel consumo.
Foto di Lello Capano.



Lycoperdon perlatum Pers.
Vescia perlata.
Commestibile finché la gleba è bianca e soda.
Foto di Lello Capano.



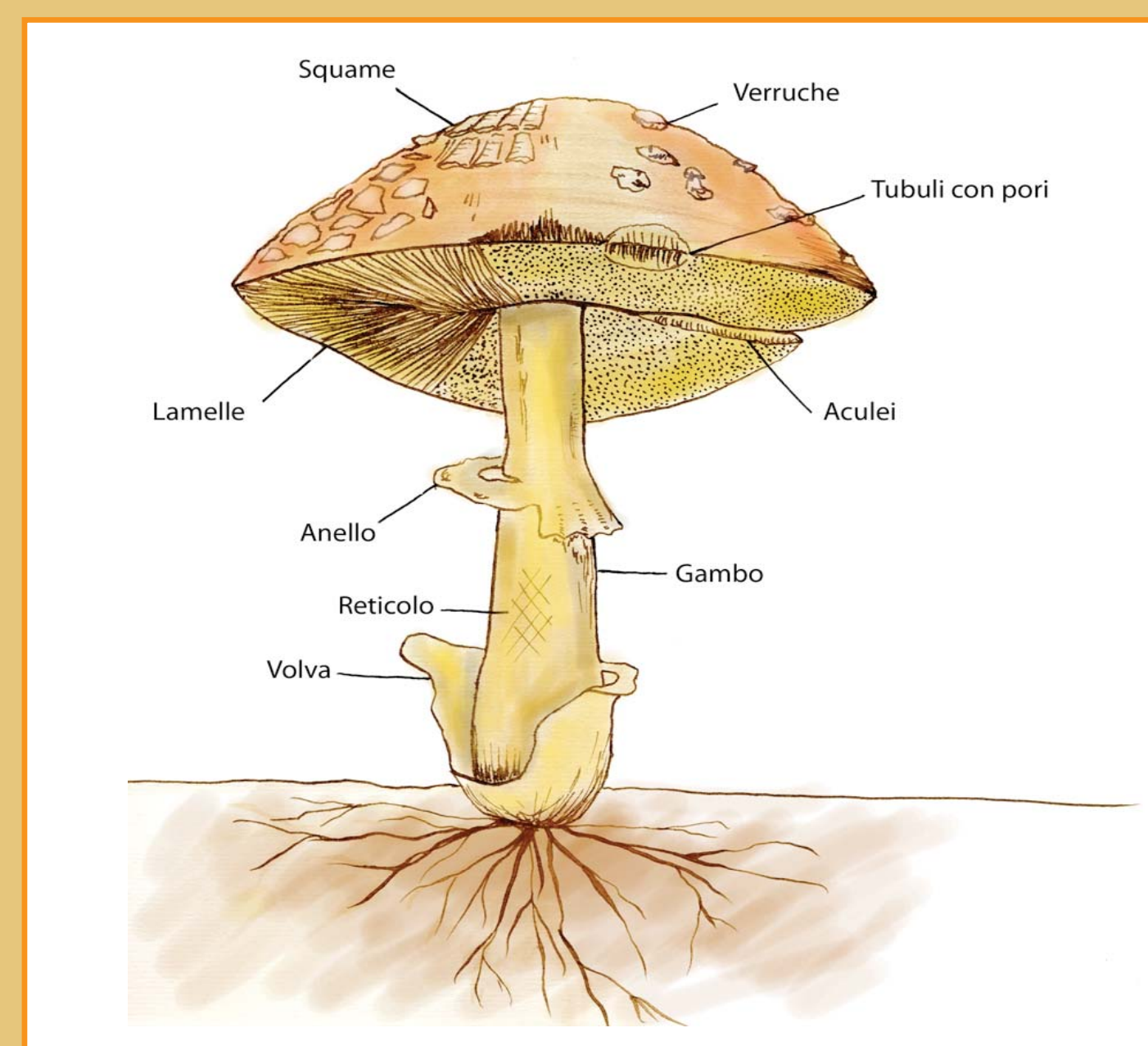
Amanita crocea var. **subnudipes** Romagn.
Commestibile dopo adeguata cottura.
Foto di Lello Capano.



Lepista nuda (Bull.) Cooke
Agarico violetto.
Commestibile dopo adeguata cottura.
Foto di Lello Capano.

CARATTERI MORFOLOGICI DEL BASIDIOMA: CAPPELLO-PILEO

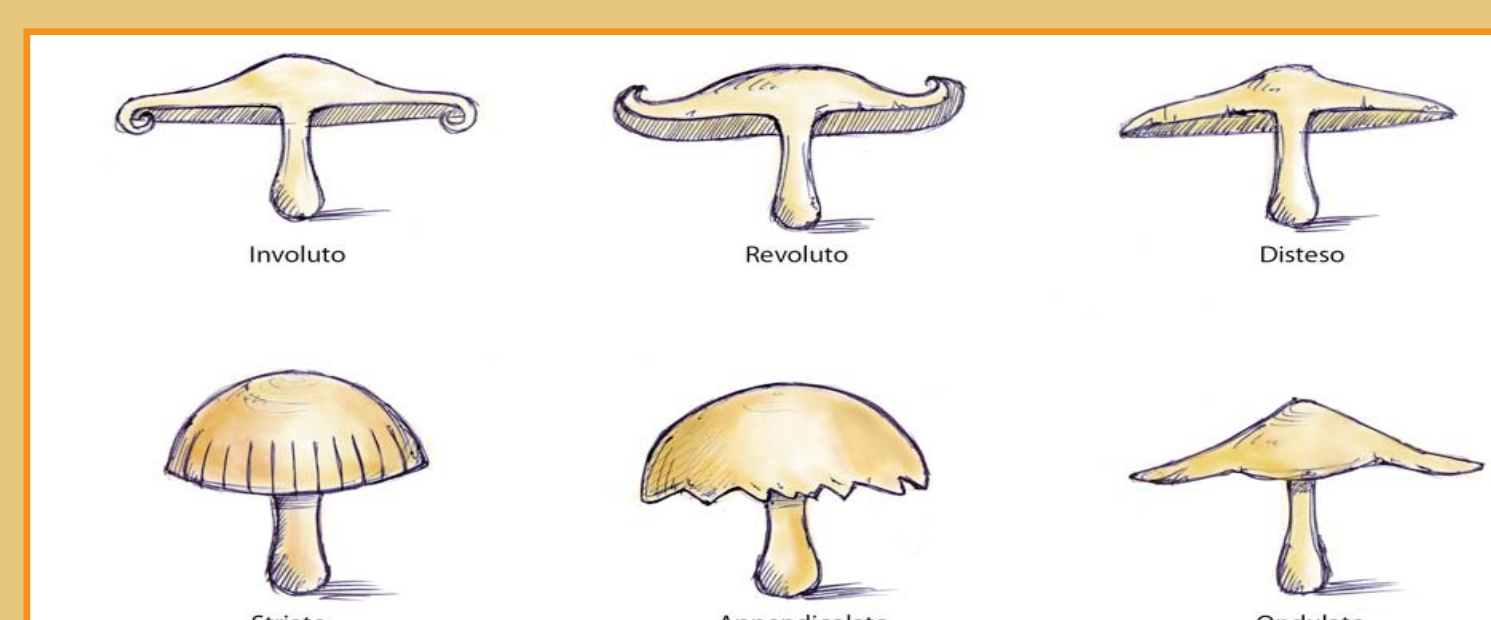
(BB) - da Biagio Buonanno "Caratteri morfocromatici dei funghi" in "La raccolta dei funghi tra passione, rispetto per l'ambiente e sicurezza" (a cura di E. Roca), Assessorato Agricoltura Regione Campania, 2009; disegni di Claudia Noli (*) e Antonio Massa.



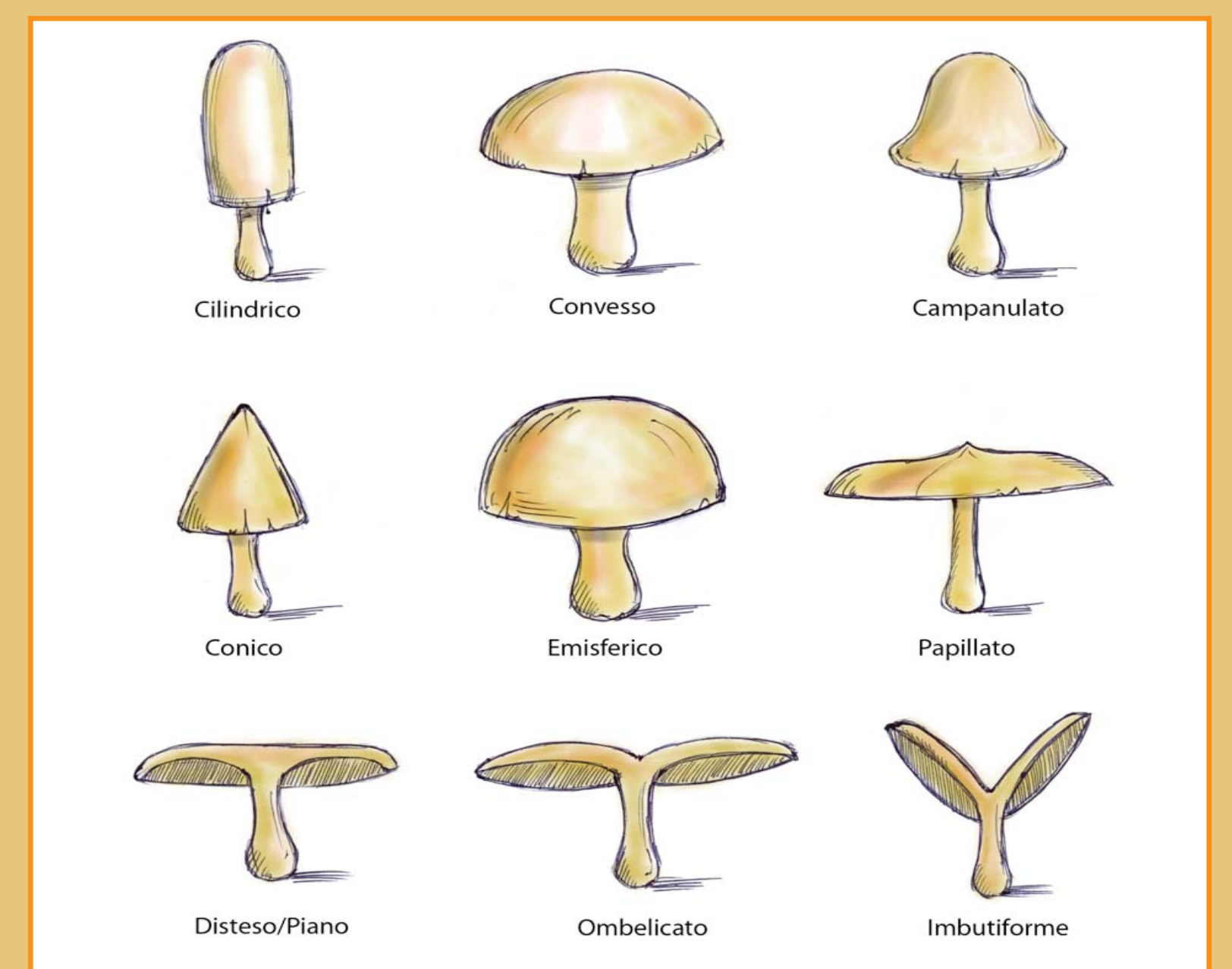
Schema di un basidioma* (BB)



Morfologie di basidiomi sessili o con stipe abbozzato. (BB)



Tipologie di orlo e margine del cappello. (BB)



Alcune forme tipiche di cappello. (BB)

AVVERTENZE
La raccolta dei funghi epigei spontanei è regolata in Campania dalla Legge Regionale 24 luglio 2007 n. 8; i ricercatori di funghi autorizzati devono raccogliere soltanto i funghi commestibili che riconoscono bene in seguito ad una attenta analisi delle caratteristiche anatomico-morfologiche degli spori (basidiomi e ascomi) e non già basandosi sulla semplice osservazione delle foto. La tossicità di un fungo è legata anche alle caratteristiche biologiche del soggetto che assume lo spora come alimento; peraltro, anche i funghi commestibili, in relazione pure al loro stato di conservazione e/o di maturità e/o all'ambiente di crescita, possono risultare tossici. Si declina da ogni responsabilità per l'incerta raccolta e l'assunzione di funghi epigei spontanei che determinano micetismi e/o altre patologie. Inoltre, si rammenta ai micofagi che è buona norma sottoporre ad adeguata cottura i funghi commestibili raccolti.

Testi, foto e figure tratti dai volumi editi dalla Regione Campania: "I FUNGHI DELLA CAMPANIA" di E. Roca, L. Capano, F. Marziano (2007); "LA RACCOLTA DEI FUNGHI TRA PASSIONE, RISPETTO PER L'AMBIENTE E SICUREZZA" a cura di E. Roca (2009).

Coordinamento Scientifico: Emanuele Roca, Lello Capano, Biagio Buonanno.

Coordinamento e progettazione editoriale di I. Santangelo e L. Coletta con la collaborazione di M. Volpe e F. Basile