



GRUPPO MICOLOGICO DI CREMA

Associazione di volontariato -ONLUS-  
Codice Fiscale 91022750193  
Via F. Donati 10/A 26013 CREMA (CR)  
Tel. 0373203463



COMUNE DI CREMA



PROVINCIA DI CREMONA

# Funghi commestibili e velenosi del Cremasco

*Consigli  
e  
Ricette*



# PRESENTAZIONE

*Il Gruppo Micologico di Crema è lieto di presentarsi alla Cittadinanza con questo opuscolo dedicato ai funghi nostrani. L'obiettivo è illustrare le specie più comuni, quelle che possiamo trovare frequentemente nel nostro territorio e fra le quali ve ne sono di estremamente pericolose.*

*La campagna cremasca è praticamente tutta coltivata e quindi, salvo qualche eccezione come alcuni prati stabili, è poco ospitale per i funghi.*

*Comprende però alcune aree piccole e grandi, non coltivate, che sono in grado di consentirne la crescita.*

*Le più circoscritte sono i margini dei campi, le rive dei fossi per l'irrigazione e il ciglio delle strade campestri.*

*Quelle più importanti sono le sponde dei fiumi Adda, Serio e Oglio, quelle dei navigli verso Soncino e dei grossi fontanili a nord di Crema e verso Lodi.*

*Infine non trascuriamo i parchi e giardini pubblici e privati, i viali alberati dei centri abitati che spesso comprendono essenze esotiche (conifere, faggi, betulle, tigli, ecc.) intorno alle quali possono crescere molte specie di funghi a volte pericolose specialmente per i bambini che, com'è noto, assaggiano di tutto.*

*Riteniamo anche in base alle pubblicazioni relative alla nostra Provincia, che nel Cremasco possano crescere più di 500 specie di funghi.*

*Le 11 specie qui rappresentate, si può ben capire, non sono certo esaustive; abbiamo scelto le 8 specie di funghi commestibili più utilizzate nella cucina cremasca, aggiungendo alle schede alcune succulente ricette preparate dagli esperti Cuochi Soci del Gruppo.*

*Abbiamo poi scelto le 3 specie velenose più comuni che, a nostro avviso, dovrebbero essere immediatamente riconosciute da tutti.*

***A chi volesse approfondire la conoscenza dei funghi, consigliamo di frequentare la Sede del Gruppo Micologico di Crema il Martedì e il Venerdì dalle ore 21 dove potrà consultare i numerosi e validi testi di micologia disponibili nella nostra biblioteca.***

## *Ringraziamenti*

*Questa pubblicazione è stata realizzata con il contributo di: Comune di Crema; Provincia di Cremona; Parchi dei Fiumi Adda, Oglio, Serio; Idraulica Mombelli; Banca Popolare di Crema; F.lli Vailati Concessionaria Peugeot; SCS Crema; PRISMA Centro copie; Ceserani Giardini, Disinfestazioni e Sementi; Mainardi cartoleria; Tipografia Trezzi.*

*A tutti un sentito ringraziamento con la speranza di aver potuto, grazie anche al loro aiuto, aggiungere un piccolo ma significativo tassello alla conoscenza della ricchezza e diversità biologica del nostro territorio.*

*Un ringraziamento particolare è per il Micologo Prof. Riccardo Mazza per i preziosi consigli finalizzati alla miglior riuscita di questo lavoro..*

*Crema, Ottobre 2005*

*Gruppo Micologico di Crema*

# Ricette con le Spugnose

## *Vol au vent con spugnose e asparagi*

**Ingredienti:** 8 Vol au vent vuoti di 5-6 cm di diam., Spugnose fresche 300 g, punte di Asparago 150 g, mezza Cipolla tritata, 1 spicchio di Aglio, Olio extravergine di oliva, un ciuffetto di Prezzemolo tritato, Sale, Pepe.

**Procedura:** pulite e lavate più volte accuratamente le Spugnose poi tagliatele a quadratini di circa 1,5 cm di lato. Lavate le punte di Asparago, tagliatele a pezzetti lunghi 1,5 cm e fatele bollire per pochi minuti in acqua salata. In una padella con l'Olio e l'Aglio intero fate appena imbiondire la Cipolla tritata, unite le Spugnose e cuocete a fuoco moderato fino a fare evaporare tutta l'acqua di vegetazione; Salate, Pepate, togliete l'Aglio, aggiungete il Prezzemolo e subito dopo gli asparagi. Mescolate e lasciate raffreddare. Riempite i Vol au vent e servite. Al posto dei Vol au vent potete utilizzare fette di Pane pugliese appena strofinate con Aglio sulle quali potrete spalmare i funghi.

## *Spugnose all'antica*

**Ingredienti:** Spugnose fresche 600 g, Olio extravergine di oliva, 2 spicchi di Aglio tritati, Brodo, 1 cucchiaino di Farina, Sale, Pepe, Prezzemolo tritato, Noce moscata, 2 Chiodi di garofano.

**Procedura:** Pulire e lavare le Spugnose e tagliatele in quarti per il lungo, saltatele in padella con l'Olio e l'Aglio e lasciate asciugare bene. Spolverate con la Farina, fatela tostare, coprite con il Brodo, Salate, Pepate, profumate con i Chiodi di garofano e pochissima Noce moscata. Aggiungete il Prezzemolo e fate addensare.

## *Zuppa di Spugnose*

**Ingredienti:** 500 g di Spugnose, 100 g di Prosciutto crudo o Speck a cubetti, 1 bella Cipolla, 1 cucchiaino di Farina, 1 mazzetto di Erbe aromatiche a piacere, 1 ciuffo di Prezzemolo, 1 tuorlo d'Uovo, Brodo, Crema di Latte, Olio extravergine di oliva, una noce di Burro, Sale, Pepe, 8 fette di Pancarrè.

**Procedura:** tagliate il Pancarrè per formare delle piccole forme geometriche a piacere, disponetele sulla teglia del forno e tostate per pochi minuti. Mettete l'Olio in un tegame, unite la Cipolla tritata e il Prosciutto e fate rosolare. Unite le Spugnose tagliate a pezzettini e fate cuocere a fuoco moderato fino a fare evaporare l'acqua di vegetazione. Mettete la farina, il mazzetto di Erbe ben legato, un po' di Brodo, Sale, Pepe. Cuocere per 30 minuti quindi togliete le Erbe, aggiungete il tuorlo d'Uovo, un po' di Crema di Latte, il Burro e completate la cottura senza portare a bollire. Spolverate col Prezzemolo, mescolate delicatamente, versate nei piatti, aggiungete il Pancarrè.

## *Crema di Spugnose*

**Ingredienti:** Morchelle 400 g, Burro 70 g, Farina bianca 15 g, Brodo vegetale 1,5 litri, 2 Rossi d'uovo, 1 Cipolla, Pancarrè.

**Procedura:** Pulite e lavate bene le morchelle, tagliatele a fettine. Sciogliete il Burro in una casseruola, aggiungete la Cipolla tritata e fatela imbiondire; versatevi la Farina, le Morchelle e il Brodo caldo; portate ad ebollizione quindi abbassate la fiamma e lasciate cuocere lentamente per 45 minuti. Frullate bene con il mini-pimer. Disperdete i 2 Tuorli nella panna e versateli nella casseruola. Amalgamate il tutto e servite con crostini di Pancarrè.



*Le ricette che Vi proponiamo rappresentano i modi più comuni di utilizzare i funghi in cucina e in molti casi, possono essere realizzate anche con funghi diversi da quelli indicati. Ci vuole solo la Vostra fantasia. Le dosi sono per 4 Persone.*

**BUON APPETITO!!!!**

# La Sfunsignola - Spugnola

## **Morchella rotunda** (Persoon) Krombholz

Etimologia: Morchella, dal tedesco Morchel: spugnola, spugnetta; rotunda, per la forma rotondeggiante della mitra (cappello)



**Fungo Ascomicete alto 10-12 cm con diametro max di circa 4-5 cm ma che può raggiungere i 25 cm di altezza e un peso intorno ai 350 g; è completamente cavo all'interno ed è composto da: Gambo e Mitra. Il Gambo è forforaceo, biancastro od ocraceo con sfumature rosicce, cilindrico e spesso, allargato alla base. La Mitra tipicamente a forma globosa, è spesso sferoidale con alveolature irregolari e profonde che le danno l'aspetto tipico della spugna. Il colore è crema giallastro con macchie ruggine a maturazione visibili negli alveoli e sulle costolature. La carne è tenace, di aspetto ceroso, sapore e odore gradevoli. Cresce in primavera particolarmente vicino agli Olmi.**

# Ricette con i Piopparelli *(scartate i gambi dei funghi maturi)*

## Risotto di piopparelli e asparagi

**Ingredienti:** 300g di Riso, 150 g di Piopparelli, 150 g di Asparagi verdi, Olio extravergine di oliva, mezza Cipolla tritata, Vino bianco secco, Brodo, Sale, Pepe, 1 spicchio di Aglio, Prezzemolo, Burro, Formaggio grana grattugiato.

**Procedura:** Mettete poco Olio e l'Aglio in una padella, quando l'Aglio è imbriondito, toglietelo e aggiungete i Piopparelli lavati, Salate e Pepate. Fate asciugare l'acqua prodotta dai funghi, spolverate col Prezzemolo e spegnete. Fate bollire in acqua salata per qualche minuto gli Asparagi puliti e tagliati a pezzetti quindi scolateli. In una casseruola mettete l'Olio e la Cipolla, fatela imbriondire, versate il Riso e fatelo tostare. Bagnate con abbondante Vino bianco e lasciatelo evaporare. Salate. Continuate a cuocere mescolando e aggiungendo il Brodo poco alla volta. A metà cottura unite i funghi e gli asparagi. Quando il Riso sarà cotto, al dente, spegnete e mantecate con Burro e Formaggio.

## Piopparelli e carpaccio

**Ingredienti:** 500 g di giovani Piopparelli (potete anche acquistarli al supermercato), fettine di Carpaccio a piacere, Olio extravergine di oliva, Prezzemolo, Timo, Maggiorana, Basilico e Rosmarino tritati, 1 foglia di Alloro, 1 spicchio di Aglio, 2 bicchieri di Vino bianco, mezzo Peperoncino, Sale.

**Procedura:** 2 o 3 giorni prima di servire in tavola, pulite i funghi, bolliteli per qualche minuto nel Vino con un po' di Sale. Scolateli e poi asciugateli in un vassoio di metallo. Mettete in un vaso o in un contenitore di vetro l'Olio e poi versatevi lentamente i Funghi, gli Aromi tritati, l'Aglio, l'Alloro, il Sale e il Peperoncino. Coprite tutto con Olio lasciate riposare per 2 o 3 giorni in frigorifero. Poco prima di pranzo, disponete le fettine di Carpaccio nei piatti, versatevi sopra un filino di Olio extravergine e disponete a fianco qualche cucchiainata di Funghi con gli Aromi.

## Piopparelli e carote alla panna

**Ingredienti:** 400 g di Piopparelli, 400 g di Carote, Olio extravergine di oliva, 1 spicchio di Aglio, Prezzemolo, Panna e Sale.

**Procedura:** Pulite bene i Funghi, scartate buona parte del gambo se molto coriaceo, lavateli e tagliateli a fettine. Pulite e affettate le Carote. Mettete l'Olio in una padella, fatevi rosolare l'Aglio, aggiungete i Funghi e le Carote. Mescolate se necessario fino a fare evaporare l'acqua dei funghi, aggiungere la Panna, il Prezzemolo tritato e finire la cottura.

## Soufflè di Piopparelli

**Ingredienti:** 200 g di Piopparelli già trifolati, 2 Uova + 2 Albumi, 50 g di Grana grattugiato, Per la Besciamelle: 1/2 litro di Latte intero, 50 g Burro, 50 g di Farina bianca.

**Procedura:** portare il Latte al bollore, aggiungere il Burro e la Farina, mescolare e raffreddare. Sui Piopparelli trifolati versare 2 Tuorli, il Grana e 4 albumi montati a neve. Salare e Pepare. Amalgamare la Besciamelle e i Funghi.

Imburrare e infarinare uno stampo da soufflè, versarvi il composto e cuocere in forno a 180 °C per 40 minuti. Se utilizzate 4 stampini, la cottura sarà di 30 minuti circa.

# Pioppino - Piopparello

**Agrocybe aegerita** (Brig.)Fayod

Etimologia: Agrocybe, testa (fungo) di campo  
aegerita, che cresce su pioppo



**Conosciuto e apprezzato fin dalla antichità, solo da pochi anni i piopparelli hanno fatto il loro ingresso nei nostri cestini: più o meno da quando sono apparsi in grande quantità sugli scaffali dei supermercati. Viene infatti coltivato su larga scala.**

**Cappello: da 3 a 15 cm, semisferico da giovane poi piano; spesso col margine involuto; superficie liscia, opaca, screpolata col secco; colore da bruno molto scuro a nocciola e infine biancastro più scuro al centro.**

**Lamelle: fitte, con lamellule, biancastre poi grigio-ocraee e infine color tabacco per il colore delle spore. Gambo: 5-15 cm di lunghezza, bianco poi ocraee, fibroso, duro, con piccole squame. Anello bianco, membranoso, persistente.**

**Cresce cespitoso dalla primavera al tardo autunno per più volte all'anno (anche mensilmente) su ceppaie e alla base dei tronchi in particolare di pioppo.**

# Consigli

## COME CONSERVARE I FUNGHI

### Sott'olio

- Scegliete funghi freschi, giovani e privi di larve;
- Eliminate tutti i residui terrosi e lavateli bene;
- Mettete in una pentola 50% di acqua o vino bianco e 50% di aceto bianco, aggiungete gli aromi che preferite;
- Portate ad ebollizione;
- Versatevi i funghi interi o tagliati a pezzi e lasciateli a bollire per 8/15 minuti a seconda delle dimensioni;
- Scolateli bene e fateli asciugare su un piatto per 1 ora;
- Usate vasetti e posate già sterilizzati;
- Versate olio di oliva o di semi per primo nel vasetto e poi aggiungete gradualmente i funghi evitando di fare inglobare bolle di aria.

### Congelati

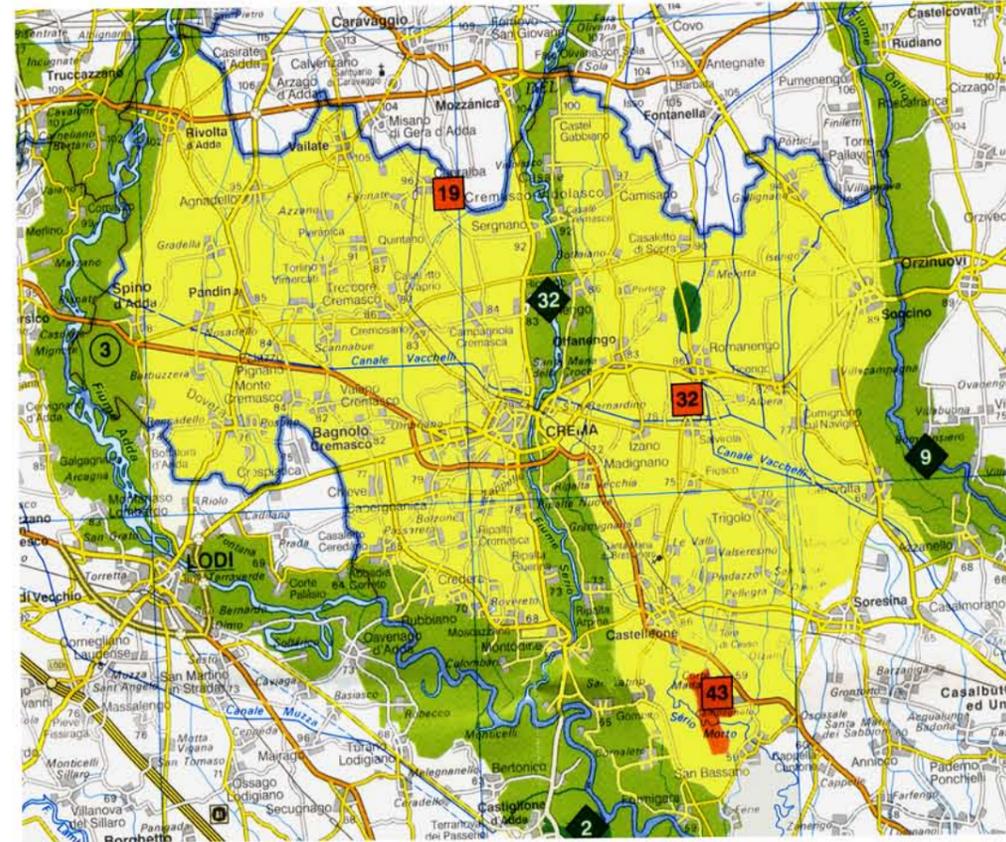
- Scegliete funghi freschi e privi di larve;
- Puliteli accuratamente, lavateli se necessario;
- Tagliateli a pezzi e scottateli per eliminare l'acqua di vegetazione;
- I chiodini vanno prebolliti;
- Metteteli in piccoli contenitori e poi nel congelatore a -20 C costanti;
- Per cuocerli versateli in pentola congelati;
- Consumateli entro 8 mesi dal confezionamento.

# CREMASC PARKS

Nel Cremasco ci sono:

3 Parchi regionali:

- Parco Adda sud (2)
- Parco del Serio (32)
- Parco Oglio nord (9)



3 Parchi locali di interesse sovracomunale:

- Fontanili di Capralba (19)
- Pianalto di Romanengo (32)
- Valle del Serio morto (44)

I Parchi sono le aree micologiche più importanti del Cremasco



PARCO  
ADDA SUD

CONSORZIO DI GESTIONE PARCO ADDA SUD  
Via A. Grandi, 6  
26900 LODI (LO)  
Tel. 0371-45081  
Fax 0371-32988  
E-mail [addapark@lo.it](mailto:addapark@lo.it)  
[www.parcoaddasud.lombardia.it](http://www.parcoaddasud.lombardia.it)



Parco  
del Serio

SEDE LEGALE ED AMMINISTRATIVA  
P.zza Rocca, 1  
24058 Romano di Lombardia (BG)  
Tel. 0363-901455  
Fax 0363-902393  
E-mail [parcodelserio@tin.it](mailto:parcodelserio@tin.it)  
[www.parcodelserio.it](http://www.parcodelserio.it)

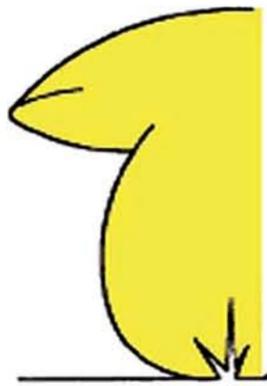


SEDE LEGALE ED AMMINISTRATIVA  
P.zza Garibaldi n° 15  
25034 Orzinuovi (BS)  
Tel. 030-99.420.33  
Fax 030-99.465.64  
E-mail [parco.oglio.nord@tin.it](mailto:parco.oglio.nord@tin.it)  
internet [www.oglionordpark.it](http://www.oglionordpark.it)

CENTRO EDUCATIVO CULTURALE  
P.zza Garibaldi n° 1/A  
26029 Soncino (CR)  
Tel. 0374-83.70.67  
Fax 0374-83.86.30  
E-mail [oglionord.sedeculturale@virgilio.it](mailto:oglionord.sedeculturale@virgilio.it)

**Nei Parchi, per tutelare la biodiversità, la raccolta dei funghi può essere regolamentata e in alcune zone di particolare pregio, non consentita. E' opportuno quindi prendere informazioni presso gli uffici delle aree protette.**

CENTRO FORESTALE E DI VIGILANZA ECOLOGICA  
Via Madonna di Loreto sn-c/o Mulino di Basso  
24050 - Torre Pallavicina (BG)  
Tel. 0363-99.65.56  
Fax 0363-99.60.63  
E-mail [parcooglionord.gov@virgilio.it](mailto:parcooglionord.gov@virgilio.it)



## GRUPPO MICOLOGICO DI CREMA

Associazione di volontariato -ONLUS-

Codice Fiscale 91022750193

Via F. Donati 10/A 26013 CREMA (CR)

Tel. 0373203463

Per iscriversi al Gruppo ci si può recare il Martedì o il Venerdì dalle ore 21, nella Sede in via F. Donati 10/A a Crema c/o la sezione di Crema del C.A.I. oppure rivolgersi ad un componente del Direttivo.

## Finalità

- Promuovere lo studio delle specie fungine in particolare del territorio Cremasco;
- Favorire l'incontro tra gli appassionati di micologia;
- Tutelare l'ambiente salvaguardando i luoghi di crescita dei funghi;
- Collaborare con le Strutture sanitarie per la prevenzione delle intossicazioni da funghi;
- Collaborare con il Comune, la Provincia, i Parchi e le Scuole per iniziative di informazione micologica e naturalistica.

## Attività

- Realizzare Mostre, organizzare Corsi e Conferenze di micologia in Sedi istituzionali e nelle Scuole;
- Organizzare gite ed escursioni in zone di particolare interesse micologico;
- Realizzare iniziative editoriali;
- Partecipare a manifestazioni utili al raggiungimento degli scopi associativi.

## Organizzazione

- Assemblea dei Soci
- Consiglio direttivo
  - Emilio Pini (Presidente)
  - Adolfo De Poli (Segretario)
  - Antonio Aiolfi (Consigliere)
  - Attilio Bonadeni (Consigliere)
  - Giuseppe Lapris (Consigliere)
  - Loretta Marazzi (Consigliere)
  - Luca De Rosa (Consigliere)
  - Roberto Pizzacani (Consigliere)
  - Walter Rozza (Consigliere)
- Collegio dei Revisori dei conti
  - Saverio Cè (Presidente)
  - Gian Fausto Gandelli (Consigliere)
  - Gigi Bergamaschi (Consigliere)

# Vivere il Bosco

Il bosco è un ecosistema molto complesso costituito da animali, vegetali, funghi e batteri che vivono in modo interdipendente. Piccole variazioni in uno solo di essi possono provocare grandi cambiamenti in tutte le sue componenti e possono anche farlo morire.

**Per salvaguardare il bosco, bisogna dunque rispettare tutte le sue componenti. Come? Con una cultura e una educazione ( idee e comportamenti ) che ci portano, tutti, spontaneamente, ad applicare le leggi che tutelano la flora e la fauna e a prelevare con attenzione e lungimiranza le sue risorse. In particolare:**

- Non lasciare traccia del tuo passaggio;
- Nemmeno quello della tua colazione;
- Non distruggere i funghi che non conosci;
- Non accendere fuochi;
- Non estirpare alberi, arbusti e rizomi;
- Non raccogliere erbe e fiori di specie protette;
- Non disturbare o catturare animali.



**Andare per funghi è una passeggiata salutare che ci godiamo in tranquillità immersi nella natura.**

*Il Gruppo micologico può aiutarti a riconoscere i funghi e darti così una ragione in più per andare nei boschi all'aria aperta.*

*E' tutta salute!!!*

**Nel Gruppo Micologico di Crema,** potrai trovare nuovi amici appassionati come te, con i quali potrai fare escursioni alla ricerca di funghi, realizzare mostre, scoprire nuovi sapori, leggere ottimi libri e riviste di micologia e organizzare spontaneamente tante altre iniziative.

# Ricette con i Prataioli *(si possono comprare al supermercato)*

## **Prataioli gratinati**

**Ingredienti:** 8 cappelle di Prataioli di circa 8/10 cm di diametro, tenere i gambi, 200 g carne trita, 50 g Pane grattugiato, Olio extravergine di oliva, Sale, Pepe.

**Procedura:** privare i Prataioli dei gambi, grattare leggermente le lamelle per eliminarle in parte. Pulire bene i gambi, tritarli, farli cuocere per 3 o 4 minuti in un trito di 1/2 Cipolla, un filo d'Olio e la Carne. Sfumare con una spruzzata di Vino bianco secco, Salare e Pepare a piacere. Lasciare intiepidire il composto ed aggiungerci i 50 g di pane grattugiato, mescolare bene e riempire le cappelle dei prataioli. Disporli in una pirofila da forno leggermente unta, impolverare i funghi con pane grattugiato e ungerli con qualche goccia di Olio. Infornare a 200° circa (già caldo) su ripiano mezzano per 10/12 minuti fino a raggiungere una bella doratura.

## **Salmone in umido con i Prataioli**

**Ingredienti:** 4 fette di Salmone spesse un paio di cm, 300 g di Prataioli, Olio extravergine di oliva, 1 spicchio di Aglio, Prezzemolo, succo di mezzo Limone, Brodo vegetale, 1 foglia di Alloro, Sale, Pepe.

**Procedura:** in un tegame con poco Olio fate rosolare l'Aglio, aggiungete i Funghi puliti, lavati e tagliati a fettine, il succo di Limone, Sale e Pepe. Unite un po' di Brodo e cuocete per circa 20 minuti; poi spolverate col prezzemolo. Togliete i funghi dalla padella e riponeteli in un piatto. Aggiungete un po' di olio nel tegame dei Funghi, mettete l'Alloro e le fette di Salmone. Fatele dorare bene rigirandole e poi unite i funghi. Continuate a cuocere per circa 10 minuti e servite.

## **Insalata di Prataioli e Salva**

**Ingredienti:** 500 g di Prataioli molto giovani, 100 g di formaggio Salva, Olio extravergine di oliva, 1 cuore di Sedano, Sale, Pepe, Limone, Pomodori maturi.

**Procedura:** pulite i Funghi e tagliateli in piccoli pezzi, tagliate a pezzetti il Salva e il Sedano. Mettete tutto in una terrina, condite con Olio, Limone, Sale e Pepe. Mescolate bene. Tagliate a rondelle i Pomodori, disponeteli in un piatto da portata e metteteci sopra i Funghi conditi. Metteteli in frigo qualche ora prima di servire.

## **Bocconcini di Pollo e Prataioli**

**Ingredienti:** 700 g di Petti di pollo, 700 g di Prataioli, 400 g di Indivia, Olio extravergine di oliva, 1 Cipolla, Farina, Sale, Pepe, 1 bicchiere di Marsala, Prezzemolo.

**Procedura:** Pulite i Funghi e l'Indivia e tagliateli a fettine. In una casseruola con l'Olio, fate appassire la Cipolla tritata, aggiungete i Petti di Pollo tagliati a cubetti, il Sale, il Pepe e fate rosolare. Spolverate con un cucchiaino di farina, aggiungete il Marsala e fate evaporare mescolando lentamente. Aggiungete i Funghi e l'Indivia e continuate la cottura per circa 25 minuti. Spolverate col Prezzemolo e servite ben caldo.

## **Polpette di Prataioli**

**Ingredienti:** 500 g di polpa di Manzo, una tazza di Mollica di pane bagnata nel latte e ben strizzata, Sale, Pepe, due Uova, un pizzico di Timo, Farina, Olio, una Cipolla tritata finemente, 400 g di Prataioli tagliati molto fini, un bicchiere di Vino bianco secco.

**Procedura:** mettete la Carne in una terrina, unitevi la Mollica di pane, i Prataioli (tenetene a parte due cucchiainate), Sale, Pepe, le 2 Uova ed il Timo tritato finissimo. Impastate bene gli ingredienti, poi formate delle polpette abbastanza grosse. Infarinatetele e frigetetele in abbondante Olio per circa 3 minuti per parte. In una padella fate rosolare la Cipolla con due cucchiaini d'Olio e aggiungete le polpette e i due cucchiaini di Funghi che avete precedentemente messo da parte. Lasciate cuocere per circa 5 minuti a fuoco medio. Insaporite con una spruzzata di Vino bianco secco. Lasciate evaporare il tutto, regolate di sale e servite.

# Prataiolo

**Agaricus bitorquis (Quelet) Saccardo**  
**Etimologia: Agaricus, fungo di campo; che cresce sulla terra**  
**bitorquis, con 2 anelli (sul gambo)**

*Fungo sodo e massiccio dal cappello carnoso, diametro 12-15 cm; liscio, colore bianco-crema, spesso sporco di terra per la crescita semi-interrata.*

*Lamelle libere (fungo eterogeneo), fitte, rosa da giovane poi nerastre nei soggetti maturi.*

*Il gambo è più corto del diametro del cappello, bianco, con 2 anelli uno a metà circa e l'altro più basso. Carne molto soda, bianca, tagliata è rosa, rosa-lillachiaro; sapore dolce e odore buono.*

*Cresce dalla primavera all'autunno in gruppi numerosi, nei parchi pubblici, lungo i viali, sulle rive dei fiumi, e anche sotto l'asfalto come capita di vedere a Crema Nuova dove riesce a rompere l'asfalto per uscire bianchissimo in contrasto con il nero della strada.*

*Vi sono altre specie commestibili e buone di prataioli nel nostro territorio: A. campestris, A. arvensis..*



**MA ATTENZIONE!!** ci sono altri Agaricus nel Cremasco che possono provocare gravi disturbi intestinali: *Agaricus xantodermus* e *A. romagnesii* con la carne ingiallente al tocco e un forte odoraccio di inchiostro.

# *Ricette con gli Agarici chiomati* (scartare i gambi e i cappelli devono essere bianchissimi all'interno)

## *Agarici chiomati in insalata*

**Ingredienti:** 250gr di Coprini (esemplari giovani piccoli e completamente bianchi), 200 gr di formaggio Salva tagliato a dadini, 200 gr di insalata misticanza o valeriana, 5/6 foglie di basilico tagliuzzato grossolanamente, Olio extravergine di oliva, Sale, Pepe.

**Procedura:** pulire i Funghi con un panno umido dopo aver estratto e scartato il gambo. Tagliarli finissimi ed unirli come ultimo ingrediente a tutti gli altri precedentemente mescolati in una capiente marmitta. Condire il tutto solo con Olio, Sale e Pepe macinato fresco.

## *Fungo dell'inchiostro in pastella*

**Ingredienti:** 5 cappelle del Fungo dell'inchiostro (grosse ma completamente bianche), Birra, Farina 00, Olio per friggere, Sale, Pepe.

**Procedura:** pulire i Funghi con un panno umido, scartare il gambo. Tagliarli in 3 o 4 spicchi ed immergerli nella pastella preparata con Farina 00 e tanta Birra fino a rendere l'impasto corposo, ma non liquido (tipo crêpes). In una padella portate a temperatura l'Olio per friggere. Versarvi uno o due alla volta i funghi e friggerli fino a doratura. Appoggiare una volta cotti su una carta da cucina o assorbente. Salare e Pepare e servire immediatamente.

# Agarico chiomato - Fungo dell'inchiostro

## **Coprinus comatus** (Mull.:Fr.)S.F. Gray

Etimologia: Coprinus, perchè predilige terreni concimati;  
comatus, per le squame che ornano il cappello come una chioma.

**Nonostante il nome, è un fungo molto apprezzato. Va raccolto molto giovane quando le lamelle sono ancora bianche e bisogna consumarlo subito. Guardando la foto, i primi 3 sono idonei al consumo, quello dietro più grande è già da scartare. Il cappello all'inizio si presenta in forma cilindrica-ovoidale, alto da 5 a 10 cm, poi il margine si sfrangia, si rivolta all'insù e assume gradualmente un colore nero. Le lamelle da bianche diventano prima rosa, poi nere e si dissolvono, in un liquido nerastro che ricorda l'inchiostro. Il gambo è cavo, snello, fragile, bulboso alla base, con anello scorrevole ed evanescente, il colore è bianco ma rosa bruno con l'età. La carne è bianca, poi rosa, infine nerastra. Sapore e odore delicati. Cresce dalla primavera all'autunno su terreni grassi, nei parchi, nei giardini, campi, orti.**



# Ricette con i Chiodini

## *Polenta con Chiodini e Salsiccia*

**Ingredienti:** 800 g di Chiodini, 600 g di Salsiccia, 1 bella Cipolla bianca, 1 spicchio di Aglio e Prezzemolo finemente tritati, 3 cucchiaini di Passata di Pomodoro, 1/2 bicchiere di Vino bianco secco, Olio extravergine di oliva, 1 Dado, Sale, Pepe. **Per la Polenta:** 500 g di Farina gialla, 2 l di Acqua, Sale.

**Procedura:** in una pentola antiaderente, mettere i Chiodini, puliti, lavati bene, tagliati a pezzi grossolani e farli cuocere per 10 minuti dal primo bollore. Scolarli completamente dall'acqua di cottura che produrranno e risciacquarli con acqua pulita. In un altro capiente tegame a bordi alti, fare soffriggere la Cipolla e l'Aglio in Olio extra vergine d'oliva. Aggiungere poi il concentrato di Pomodoro, il Dado ed i Funghi. Cuocere per 10 minuti ed aggiungere la Salsiccia tagliata a pezzi, alzare la fiamma e versare dopo qualche minuto il vino bianco facendolo evaporare, riabbassare la fiamma, coprire il tutto con un coperchio e completare la cottura. Qualche minuto prima di spegnere, mettere il Prezzemolo. Preparare la Polenta in modo tradizionale.

Le dosi sono un po' eccedenti perchè, nel caso ne avanzasse, potrete il giorno dopo tagliare la Polenta a fette, scottarle ben-bene sulla piastra, ricoprirle di chiodini e servire.

## *Risotto di Chiodini e Pasta di Salame*

**Ingredienti:** 250 g di Riso, 400 g di chiodini, 200 g di Pasta di Salame, 1 Cipolla, 1 spicchio di Aglio, 1 bicchiere di Vino bianco secco, Sale, Pepe, Olio extravergine di oliva, Brodo, Formaggio grattugiato.

**Procedura:** In una casseruola mettete l'Olio, la Cipolla tritata, lo spicchio di Aglio intero e fate rosolare. Scartate l'Aglio, versate i Funghi già prebolliti come sopra indicato e la Pasta di Salame, fate insaporire per 3 minuti mescolando, poi aggiungete 2 bicchieri di Brodo, Sale, Pepe e fate cuocere a fuoco medio fino a far evaporare il liquido, aggiungete il Riso, fate insaporire, versate il Vino e fatelo evaporare, sempre mescolando, aggiungete Brodo fino a completare la cottura del Riso. Mantecate con Formaggio grattugiato e servite

## *Conchiglioni con Chiodini al Marsala*

**Ingredienti:** 400g. di Conchiglioni, 600g. di Chiodini, una costa di Sedano, una Carota piccola, uno spicchio di Aglio, mezzo bicchiere di Marsala secco, 80g. di Prosciutto crudo tagliato a listarelle, Olio extravergine di oliva, Sale e Pepe.

**Procedura:** mondate il Sedano, la Carota e l'Aglio, tritate tutto finemente, poi, in un tegame, fatelo leggermente rosolare nell'Olio. Unite i Chiodini già prebolliti, cuocete a fuoco basso per 20 minuti circa, quindi Salate, Pepate e bagnate con il Marsala che lascerete evaporare a fuoco vivace. Cuocete ancora per circa 10 minuti a fuoco dolce unendo eventualmente, un po' di acqua calda. Aggiungete il Prosciutto e lasciatelo insaporire per qualche istante. A parte fate cuocere la pasta, scolatela, fatela saltare nel tegame con i funghi e servite.

# Il Chiodino...Re dei funghi cremaschi

## **Armillaria mellea** (Vahl.:Fr.)Kummer

Etimologia: Armillaria, per la presenza dell'anello;  
mellea, per il colore del fungo simile a quello del miele.



*Lo sapete che...*

il nostro beneamato chiodino può causare intossicazioni che provocano nausea, vomito, diarrea e mal di pancia....anche dopo 8-12 ore dal pasto? Ebbene, circa il 25% degli avvelenamenti da funghi rilevati dal Centro Antiveleni dell'ASL di Milano è dovuto ai chiodini.

Le cause?

- E' ormai accertato che il chiodino contiene sostanze tossiche termolabili.

Cosa fare allora?

- **PREBOLLIRE** sempre per almeno 10 minuti da quando inizia il bollore e poi risciacquare bene i funghi nel colapasta per eliminare tutta l'acqua scura e la schiuma;
- scartare la parte rossiccia del gambo;
- non congelare i chiodini crudi ed evitare scongelamenti
- e naturalmente....**NON ABBUFFARSI.....**

*Cappello da 3 a 10 cm, semisferico in gioventù, poi spianato; viscido, più o meno ricoperto da squamette; il colore può essere giallo, nocciola, bruno e perfino nerastro a seconda della pianta che lo ospita. Il gambo lungo fino a 15 cm e da 1 a 3 cm di diametro, è striato in alto, fibroso e bianco nei giovani esemplari e molto fibroso, duro e brunastro negli adulti; ha un anello bianco. Lamelle appena decorrenti, bianche poi brunastre. La carne è bianca, con odore buono, sapore dolce ma anche acidulo o amarognolo a seconda del legno sul quale è cresciuto. Cresce in autunno in gruppi cespitosi, parassita e/o saprofita su tronchi e ceppaie di Robinia, Alberi da frutto, Pioppo, Salice, Gelso, Olmo.*

Nel cremasco crescono altre specie di Armillaria tra le quali *A. cepistipes* e *A. bulbosa* raccolte e consumate indistintamente con *A. mellea*

# Ricette con le Gambesecche *(scartare i gambi)*

## *Rotolini con Gambesecche*

**Ingredienti:** 400 g di Gambesecche, 400 g di fettine di Vitello, 100 g di Prosciutto cotto (4 fette), Olio extravergine di oliva, 1 spicchio di Aglio, 1 piccola Cipolla, Prezzemolo, Vino bianco secco, Sale, Pepe nero.

**Procedura:** in un tegame con 3 cucchiaini di Olio mettete lo spicchio di Aglio e la Cipolla tritata, fate imbiondire. Togliete l'Aglio, aggiungete i Funghi, Sale, Pepe, Prezzemolo e fate cuocere mescolando con un cucchiaino di legno. Quando tutta l'acqua è evaporata, spegnete il fuoco. Battete le fettine di Vitello, insaporitele con Sale e Pepe, adagiate su ognuna una fetta di Prosciutto e una parte dei Funghi cucinati. Arrotolate le fettine e legatele con spago da cucina o uno stuzzicante. Fate scaldare in una padella 3 cucchiaini di Olio, adagiatevi i rotolini, fateli rosolare da ogni parte a fuoco vivace, bagnate con il Vino e continuate a cuocere per 20 minuti a fuoco medio. Serviteli ben caldi irrorati con il sugo di cottura e un po' di Funghi che avrete lasciato a parte precedentemente.

## *Tagliatelle al ragù di Gambesecche*

**Ingredienti:** 500 g di Tagliatelle all'uovo fresche, 500 g di Gambesecche, 200 g di Carne trita, 1 spicchio di Aglio, 1 piccola Cipolla, 4 cucchiaini di Passata di Pomodoro, Olio extravergine di oliva, Sale, Pepe, Vino bianco secco.

**Procedura:** in un tegame con 2 cucchiaini di Olio, fare soffriggere la Cipolla tritata e l'Aglio intero. Togliere l'Aglio, aggiungere la Carne e i funghi a pezzetti, cuocere per 10 minuti, bagnare col Vino bianco e fare evaporare. Aggiungere la Passata di Pomodoro, Sale, Pepe e continuare la cottura per altri 10 minuti a tegame coperto aggiungendo all'occorrenza, poca acqua calda per non fare asciugare troppo. Lessare le Tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle al dente e fatele saltare in padella con il ragù.

## *Spezzatino "bianco" di Gambesecche*

**Ingredienti:** 500 gr di Fesa di Tacchino tagliata a tocchetti, 500 gr di Gambesecche (scartare il gambo), 3 Patate tagliate a pezzetti, 1 Cipolla bianca, 1 spicchio d'Aglio a piacere, 2 cucchiaini di Prezzemolo tritato, Vino bianco secco, Olio extra vergine d'oliva, Fecola, Sale e Pepe

**Procedura:** Infarinare con la fecola i tocchetti di fesa di Tacchino. In una capiente padella mettere due o tre cucchiaini d'Olio extra vergine d'oliva, la Cipolla tritata grossolanamente, le Patate e i cappelli dei Funghi. Cuocere il tutto a fuoco vivace e coperto per circa 5 minuti ed aggiungere infine la carne. Spruzzare di Vino bianco secco e continuare la cottura per 15 minuti a fuoco medio e padella scoperta mescolando di tanto in tanto. Una volta rosolati i tocchetti di tacchino, regolare di Sale e Pepe aggiungendo il Prezzemolo appena tritato e servire ben caldo-

# Gambesecche

## **Marasmius oreades** (Bolt.:Fr.)Fries

Etimologia: Marasmius, fungo delicato;

oreades, delle Oreadi, delle fate, delle streghe, per i cerchi e file a zig zag che forma nei prati

***E' un funghetto snello, chiamato anche "pisacà" per la sua crescita nei parchi e giardini pubblici dove portiamo a spasso il cagnolino. Va raccolto lontano dai centri abitati; cercatelo nelle zone incolte, ai margini dei campi, nei filari di alberi da frutto e della vite. Cresce dalla primavera all'autunno, dopo la pioggia, in file a zig-zag o in "cerchi delle streghe". Quando il tempo è secco il fungo si disidrata ma poi con l'umidità anche della rugiada mattutina, riprende la sua veste turgida e l'attività vitale (rivivescenza)***

***Cappello: diametro di 2-5 cm, liscio, di colore nocciola con tonalità rosate a tempo umido e biancastro con il secco (igrofano). Lamelle: spaziate, libere al gambo, crema poi beige, con lamellule. Gambo: 4-7 cm di lunghezza, esile, fibroso, si piega ma non si spezza; scartarlo per il consumo in cucina. Carne: color crema chiaro, odore leggero di mandorla e sapore di nocciola.***



# Manina - Orecchietta - Gelone

**Pleurotus ostreatus** (Jacq.:Fr.)Kummer

**Etimologia:** Pleurotus, cappello a forma di orecchio posto lateralmente; ostreatus, perchè somiglia ad un gruppo di ostriche.



**Fungo lignicolo molto conosciuto; caratteristico per la crescita cespitosa con i cappelli a forma di ventaglio o di conchiglia, sovrapposti a mensola.**

**Ottimo commestibile (scartate il gambo).**

**Si trova nel tardo autunno e in tutto l'inverno e si presta alla coltivazione industriale e familiare.**

**Cappello: diam. 5-18 cm e oltre, liscio, colore grigio ocraceo, grigio-azzurro e grigio-nerastro; Lamelle: molto decorrenti, spaziate, bianche;**

**Gambo: molto laterale, corto e a volte assente, bianco, ricoperto da una lanugine biancastra o grigio chiaro;**

**Carne: bianca, tenace, a volte molto dura nel gambo, odore e sapore di farina fresca, buono e gradevole.**

# Ricette con le Manine *( si possono anche comprare al supermercato)*

## Orecchiette ai Geloni

**Ingredienti:** 500 gr di Orecchiette (pasta) fresche, 400 gr di Geloni (manine) tagliati a fettine sottili, 200 gr di Pomodorini cigliegno tagliati a pezzetti, 1 Cipolla piccola bianca, 1 spicchio di Aglio intero da togliere a fine cottura, 1 cucchiaino di Prezzemolo, Vino bianco secco, Olio extra vergine d'oliva, Sale, Pepe.

**Procedura:** in una padella larga e bassa far soffriggere la Cipolla e l'Aglio nell'Olio extra vergine d'oliva, aggiungere i Funghi finemente tagliati, ed i Pomodorini a tocchetti. Cuocere per circa 12 minuti ed infine spruzzare il tutto con il Vino bianco secco e far evaporare. Regolare di Sale e Pepe. Abbassare il fuoco e coprire senza spegnere. A parte lessare le orecchiette e scolarle. Aggiungerle ai funghi nella padella, far mantecare gli ingredienti, aggiungere il Prezzemolo tritato, togliere l'aglio e servire.

## Coniglio in umido con Manine trifolate

**Ingredienti:** 1 Coniglio di 1 kg, Manine 600 g, Farina bianca, 1 Cipolla, 2 foglie di Alloro, 8 bacche di Ginepro, 2 spicchi di Aglio, Prezzemolo tritato, 1 bicchiere di Vino bianco secco, Olio extravergine di oliva, Sale, Peperoncino, Brodo.

**Procedura:** pulire i Funghi e tagliarli a fettine. Pulire il Coniglio, tagliarlo a pezzi, lavarlo con acqua e poco aceto, asciugarlo e infarinarlo. In una casseruola, fare rosolare il Coniglio nell'Olio con 1 spicchio di Aglio, aggiungere la Cipolla tritata e fare appassire; versare il Vino, mettere l'Alloro, le bacche di Ginepro, il Sale e il Peperoncino. Coprire il tutto con il Brodo e far cuocere a fuoco lento per circa 2 ore. Intanto trifolate i funghi in padella con l'Olio e l'Aglio a fuoco moderato fino a fare evaporare l'acqua di vegetazione dei Funghi. Circa 20 minuti prima di completare la cottura del Coniglio, unitevi i Funghi e il Prezzemolo; mescolate delicatamente.

## Manine impanate e fritte

**Ingredienti:** Manine 1 kg, 2 Uova, Pane grattugiato, Olio.

**Procedura:** pulire bene i Funghi, scartare buona parte del gambo se molto coriaceo, lavarli e bollirli in acqua salata per 5 minuti. Scolarli e farli raffreddare. Immergere ogni singolo cappello nell'Uovo e poi impanarlo. Friggerli in Olio bollente fino a farli diventare bei dorati. Asciugarli su carta assorbente, aggiustare di Sale e servirli caldi.

## 4 CONSIGLI PRATICI

- 1) I funghi devono essere sempre riconoscibili; vanno quindi raccolti interi; senza reciderli alla base del gambo.
- 2) Non consumare funghi trovati a terra già staccati perchè possono essere alterati.
- 3) Pulire i funghi sul posto per non sporcare gli altri che metteremo nel cestino e poi masticare terriccio;
- 4) Mettere i funghi in cestini di vimini o altri contenitori rigidi e aereati; non usare sacchetti di plastica perchè accelerano la degradazione dei funghi rovinandone le caratteristiche igieniche e organolettiche.

# Fungo dell'Olmo

**Flammulina velutipes** (Curt.:Fr.)P. Karsten

Etimologia: Flammulina, per il colore aranciato vivace del cappello  
velutipes, per la superficie vellutata alla base del gambo



*Fungo inconfondibile per la colorazione aranciata e soprattutto per il periodo di comparsa. Cresce infatti in inverno sui tronchi morti di salice, pioppo, olmo nelle zone umide, lungo i fiumi e nei boschi dove si vede subito il suo colore brillante nel grigiore invernale. E' cespitoso, cappello fino a 7-8 cm di diametro, convesso, lucido, arancio vivo nel giovane, bruno-arancio a maturità. Le lamelle sono rade, un po' panciute, di colore ocre chiaro. il gambo è incurvato e inserito nel substrato legnoso; nella metà superiore ha il colore del cappello, in quella inferiore è bruno nerastro e vellutato. Carne giallastra nel cappello è più scura nel gambo; odore e sapore deboli.*

# Ricette con i Funghi dell'Olmo *(scartare i gambi)*

## *Bruschette rustiche*

*Ingredienti:* 8 fette di Pane rustico (Pugliese, Toscano, Altamura), 8 fettine di Pancetta dolce tagliata a strisciole, 400 g di Fungo dell'Olmo, Olio extravergine di oliva, 2 cucchiaini di Pane grattugiato, 1 piccola Cipolla bianca, una spruzzata di Vino bianco secco, Sale, Pepe, 1 cucchiaino di Prezzemolo fresco tritato (solo a scopo decorativo).

*Procedura:* in una padella antiaderente mettere i funghi tagliati a pezzettini, coprire e cuocere per pochi minuti. Scolarli completamente, scartando l'acqua che hanno prodotto anche se poca. In un'altra padella larga e bassa mettere l'Olio e la Cipolla tritata, aggiungere i Funghi e cuocere per 10 minuti, spruzzare col Vino bianco, fare evaporare ed infine, aggiungere il Pane grattugiato e la Pancetta. Mescolare velocemente e disporre sopra le fette di Pane precedentemente tostate. Decorare con poco Prezzemolo e servire caldo.

## *Frittatina con Funghi dell'Olmo*

*Ingredienti:* 600 g di Funghi dell'Olmo, 6 Uova, 100 g di Prosciutto cotto a dadini, 4 cucchiaini di Formaggio grattugiato, Erba cipollina, Aglio, 4 cucchiaini di Latte o 2 di Panna da cucina, Sale, Pepe, Olio extravergine di oliva.

*Procedura:* pulire e lavare perfettamente i Funghi e tagliare i cappelli a pezzetti. Cuocerli per 10 minuti in un tegame con olio di oliva, 2 steli di Erba cipollina fresca o mezzo cucchiaino di quella essiccata, 1 piccolo spicchio di Aglio tritato finemente, Sale e Pepe. In una terrina sbattere le Uova, aggiungere il Prosciutto, il Latte o la Panna e il Formaggio. Regolare di Sale e Pepe. Unire i Funghi, precedentemente preparati, mescolare bene e versare in una padella antiaderente con poco Olio. Cuocere bene la frittata rigirandola più volte. Sistemarla nel piatto da portata e servite.

In alternativa si può dividere in 4 parti il preparato e fare 4 frittatine distinte.

**Vuoi saperne di più sui funghi?**

**[www.amint.it](http://www.amint.it) il forum italiano di micologia e botanica**

**Un incredibile elenco di siti web di micologia e foto di funghi**

**[www.ambresadola.it](http://www.ambresadola.it)**

## Funghi velenosi nel Cremasco

Se c'erano ancora dei dubbi che in Città e nel territorio esistessero funghi velenosi e molto pericolosi, ci auguriamo con questo opuscolo, di poter contribuire a risolverli.

I dati dell'ASL di Crema sulle intossicazioni da funghi dicono chiaramente che i velenosi ci sono anche qui.

### Casi di intossicazione accertati dalla ASL di Crema dal 2000 al 2004

Anno	2000	2001	2002	2003	2004
N° intossicazioni	4	1	1	0	1
Specie responsabile	Amanita phalloides Amanita phalloides Lepiota cristata Agaricus xanthodermus	Lyophyllum decastes	Clitocybe dealbata		Armillaria mellea (chiodini)

Fortunatamente l'esito della intossicazione del 2000 e 2002 nonostante la gravità, è stato benigno mentre i casi del 2001 e 2004 fanno pensare ad una brutta indigestione.

Ricordiamo che per evitare di avvelenare se stessi e i famigliari con i funghi, è necessario avere ben presenti 3 concetti basilari: **3 regole d'oro**;

**1) I FUNGHI: meno li conosci e più possono farti male.**

Per stabilire se un fungo è commestibile non servono pratiche magiche o regole fantasiose.

**SEMPLICEMENTE BISOGNA CONOSCERLI BENE per poterli distinguere tra gli altri.**

**2) Bisogna raccogliere funghi sani, lontano da aree inquinate, PREBOLLIRE i chiodini e gli altri funghi troppo tenaci, scartare i gambi fibrosi e duri, conservarli correttamente e infine cuocerli tutti per bene.**

**3) Rivolgersi ai Centri Micologici delle ASL quando non si è sicuri.**

Nella malaugurata ipotesi che fino a 4 ore dopo aver mangiato funghi insorgano i seguenti sintomi:

- forte sudorazione
- difficoltà a respirare
- annebbiamento della vista
- nausea, vomito, dolori addominali,

bisogna recarsi subito al Pronto Soccorso dell'Ospedale perchè potrebbe trattarsi di una intossicazione da funghi. Portare i resti del pasto anche quelli espulsi con il vomito, meglio se ve ne sono ancora di crudi o in alternativa lo scarto della loro pulizia ripescato nella pattumiera. Portare anche i famigliari e gli amici con i quali si sono mangiati. Segnalare al medico il rivenditore dal quale sono stati acquistati o il ristorante dove eventualmente sono stati mangiati.

Se i sintomi compaiono dopo 4-6 o più ore dal pasto, potrebbe trattarsi di una grave intossicazione da funghi molto velenosi e magari mortali che segnalata tempestivamente, può essere risolta positivamente grazie alle terapie che le strutture sanitarie sono ora in grado di praticare.

In questo opuscolo presentiamo 3 specie di funghi velenosi: i più pericolosi e comuni. Nel Cremasco ce ne sono molti altri: **Helvella crispa, Inocybe rimosa, Hypholoma fasciculare (falso chiodino), Coprinus atramentarius, Lactarius controversus, Mycena pura, Agaricus romagnesi, Agaricus xanthodermus** per citare solo quelli che abbiamo trovato recentemente in città.

## **PREGIUDIZI SUI FUNGHI**



**Leggiamo questa storiella**

*Un Signore, che conosceva poco i funghi, è finito all'ospedale perchè aveva raccolto e mangiato Amanita phalloides che è un fungo velenoso mortale.*

*Lo hanno salvato ma dovrà stare in dialisi per tutta la vita.*

*Eppure aveva sentito dire che i funghi con la carne bianca, che non cambia colore, senza cattivi odori, con l'anello sul gambo e con il cappello rosicchiato dalle lumache, sono buoni.....e ci aveva creduto.*

**Sfortunatamente queste storielle a volte sono vere.** Quasi ogni anno, verso l'inizio dell'autunno, leggiamo sui giornali che qualche famiglia è rimasta intossicata o che qualcuno è morto per aver raccolto e mangiato funghi velenosi e mortali. Come è possibile che ancora oggi con tutte le informazioni che leggiamo, sentiamo e vediamo alla TV, succedano ancora queste disgrazie? ..... Superficialità? Irresponsabilità? Sicuramente sì... ma anche credere a leggende e pregiudizi tanto falsi quanto pericolosi, che echeggiano tuttora nelle fantasie popolari grazie all'alone di mistero che per secoli ha avvolto la natura dei funghi.

### **Leggende e pregiudizi da sfatare NON E' VERO CHE.....**

- ***l'ingiallimento del prezzemolo, l'annerimento del cucchiaino d'argento o della mollica del pane posti a contatto con i funghi in esame sono indizi di velenosità;***
- ***i funghi erosi dalle lumache, da larve o mangiati senza danni da altri animali anche domestici (cani, gatti), sono sicuramente mangerecci;***
- ***i funghi che siano stati consumati senza inconvenienti a titolo di assaggio qualche ora prima del pasto, siano commestibili perché i sintomi di avvelenamento dei funghi mortali si verificano anche dopo 10 o più ore dall'ingestione;***
- ***la bollitura o altri trattamenti a caldo, compresa l'essiccazione, sono sufficienti ad eliminare le sostanze tossiche dei funghi;***
- ***i funghi la cui carne al taglio non cambia colore sono mangerecci;***
- ***i funghi cresciuti su alberi vivi o su ceppi in decomposizione sono commestibili;***

***L'unica regola per distinguere i funghi mangerecci da quelli velenosi è conoscere tutti i caratteri morfologici e sensoriali della specie in esame per essere capaci di differenziarla dalle altre.***

# Clitocybe dealbata (Sow.:Fr.) Kummer

Etimologia: Clitocybe, cappello inclinato;  
dealbata, sbiancato, bianco

## MOLTO VELENOSO

*Funghetto tossico, molto comune in campagna e in città. Provoca avvelenamenti del tipo muscarinico. I sintomi compaiono generalmente entro 3 ore dalla ingestione del fungo. Sono: nausea, vomito, forte sudorazione, che può provocare pericolose disidratazioni. E' necessario il ricovero in ospedale. L'esito è benigno grazie all'impiego di atropina come antidoto ma l'avvelenamento può essere pericoloso in soggetti già sofferenti per patologie dell'apparato respiratorio.*

*Fa parte di un gruppo di Clitocybe biancastre molto simili tra loro e non facili da distinguere senza l'ausilio del microscopio fra le quali C. cerussata, C. phyllophyla, C. candicans, C. rivulosa*  
**TUTTE DA SCARTARE PERCHE' TOSSICHE.**

**Cappello:** diam. da 2 a 5 cm, leggermente depresso al centro nei soggetti adulti, il margine è un po' ondulato, involuto nei soggetti giovani; cuticola bianca con riflette ssi rosati, liscia e igrofana. **Lamelle:** poco decorrenti, fitte, bianche o leggermente rosate. **Gambo:** cilindrico, alla base è un po' ingrossato e presenta spesso qualche radichetta (rizoide), bianco, fibrilloso. **La carne è bianca, odore e sapore leggeri. Cresce tra l'erba nei parchi, nei giardini, nei boschi, lungo i sentieri.**



# Lepiota subincarnata Lange

Etimologia: Lepiota, orecchio squamoso;  
subincarnata, per il colore rosato del cappello, simile al rosa carne.



## **VELENOSO MORTALE**

Questo piccolo ma pericolosissimo fungo è molto comune dalle nostre parti e cresce dalla primavera all'autunno, singolo o in gruppi anche numerosi tra l'erba al margine dei boschi e anche in città, negli orti, nei giardini, lungo le siepi e i vialetti...

Oltre a questa, possiamo trovare altre specie di Lepiota che gli assomigliano moltissimo e che sono tutte velenose anche mortali.

E' dunque molto importante imparare a riconoscere subito questi funghi per evitare pericolose confusioni.

I più comuni sono: *L. helveola*,

*L. felina*, *L. brunneoincarnata*.

La loro tossicità sebbene in forma meno virulenta, è come quella di *Amanita phalloides* (vedi scheda).

Sono stati incredibilmente confusi con le mazze da tamburo che sono almeno 10 volte più grandi..... e addirittura con i chiodini!!

**Cappello:** fino a 5 cm di diam.; prima campanulato poi piano con umbone ottuso; la cuticola è rosa carne, più scuro al centro e fessurata in squamette irregolari verso il margine che lasciano intravedere il bianco della carne. Le lamelle sono bianche, subventricose, fitte, libere al gambo, con lamellule. Il Gambo è cilindrico un po' ingrossato verso la base; 0,3-0,8 cm il diametro e 5-6 cm di lunghezza; bianco verso l'apice e rosa simile al cappello nella parte bassa che è ricoperta da fibrille per i residui di velo che sembrano iniziare da una zona pseudoanulare quasi mai ben definita.

# Amanita phalloides (Vaill.:Fr.) Link

Etimologia: phalloides, per la forma vagamente “fallica” dei soggetti giovani



## VELENOSO MORTALE

**È il fungo più velenoso che conosciamo. La dose letale per l'uomo è di circa 0,7 g di fungo per kg di peso corporeo. Ciò vuol dire che ne bastano 30 g per uccidere un bambino! I sintomi dell'avvelenamento si manifestano dopo 8-12 ore dal pasto con nausea, vomito, diarrea, forti dolori addominali. Nei giorni immediatamente successivi si evidenzia il secondo effetto del veleno che distrugge le cellule del fegato; provoca una insufficienza epatica con conseguenti gravi emorragie distribuite in tutti gli organi del corpo.**

**In assenza di adeguate cure, l'esito è drammatico.**

**È indispensabile il ricovero ospedaliero. Le possibilità di guarigione dipendono molto dalla quantità ingerita, dalle condizioni di salute della persona e soprattutto dal tempo trascorso tra il pasto e il ricovero. Nei casi più gravi bisogna ricorrere al trapianto del fegato.**

**Ecco come per irresponsabilità e incompetenza si può trasformare una piacevole escursione nel bosco in una terribile tragedia.**

**All'inizio l'Amanita phalloides si presenta come un piccolo uovo biancastro, semiinterrato che può essere confuso con una vescaia. Poi l'uovo (ovolo) si apre nella parte apicale ed esce il CAPPELLO di forma globosa, che cresce fino a diventare piano. Il diam. può raggiungere i 20 cm, il colore varia dal bianco (f.ma alba), al giallastro, grigio-verdastro, verde oliva e anche marrone. Sono sempre visibili delle fibrille o striature disposte radialmente e di colore più scuro. Il GAMBO è cilindrico attenuato all'apice, bianco, decorato da squamette giallastre, la base è bulbosa ed è inserita nella volva bianca. L'ANELLO è bianco, ampio, spiovente a forma di gonnellina. Le lamelle sono bianche, libere (fungo eterogeneo), fitte, un po' panciute. La CARNE è bianca, non cambia colore al taglio, ha sapore dolciastro (NON ASSAGGIARE); l'odore è debole nel giovane e putrido nei soggetti maturi.**

**Cresce in autunno in associazione micorrizica con: castagno, quercia, faggio, carpino, nocciolo, tiglio e altre latifoglie.**

FATE CONTROLLARE QUI, **GRATUITAMENTE**, I VOSTRI FUNGHI

**ISPETTORATO Micologico di CREMA**

via Meneghezzi 14 CREMA tel. 0373218537

**ISPETTORATO Micologico di CREMONA**

via S:M: Betlem 1 CREMONA tel. 0272497894

via Belgiardino 2 CREMONA tel. 0372497475

**ISPETTORATO MICOLOGICO di LODI**

piazza Ospedale 10 LODI tel. 03713725561-7

*Redazione a cura del  
Consiglio Direttivo del*

GRUPPO MICOLOGICO DI CREMA

*Hanno collaborato*

Adolfo de Poli

Antonio Aiolfi

Attilio Bonadeni

Emilio Rigoni

Enrico Mazzurini

Francesco Lopopolo

Giuseppe Lapris

Loretta Marazzi

Roberto Pizzacani

Saverio Cè

*Fotografia e Grafica*

Emilio Pini

*Ricette*

Albertina Ferrati

Delfo Bondi

Emilio Rigoni

*Consulenza micologica*

Federico Calleda

Bibliografia:

*R. Mazza: Funghi lo spettacolo della natura TRENTO*

*R. Galli: Il genere Morchella in Lombardia MILANO*

*C. Papetti, G. Consiglio: Atlante fotografico dei Funghi d'Italia TRENTO*

*Provincia di Trento: Parliamo di Funghi TRENTO*

*Provincia di Cremona: I Funghi in provincia di Cremona CREMONA*

*ASL Crema: Corso base di micologia CREMA*

*ASL Crema: La micologia a fumetti CHIEVE*