



● *Russula virescens* (Schaeff.) Fr.

Famiglia: Russulaceae

Sinonimi: *Agaricus virescens* Schaeff.

Etimologia: il genere origina dal lt. *russa* (cfr. *Russula aurea*), mentre *virescens*, ‘verdeggiante’ è in relazione al colore del suo cappello.

Nomi comuni: colombina.

Nomi popolari liguri: cumbetta biasgia, colulin-a d’a Madonna, cumbetta biaxia. **Alta Valle del Vara:** cumbiña, cumbetta.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 10 cm, vellutato poi incrinato-fessurato, verde su fondo bianco, a volte con macchie crema o ruggine. **Imenio** con lamelle bianche. **Gambo** fino a 8x3 cm, bianco, spesso escoriato in placche bruno-rossastre in basso. **Carne** compatta, bianca. **Odore** non significativo. **Sapore** leggero di nocciola. **Sporata** bianco-crema.

Habitat: boschi misti. In Alta Valle del Vara è più comune in boschi di castagno (*Castanea sativa* Miller) e di faggio (*Fagus sylvatica* L.).

Normative per la raccolta e/o commercializzazione: specie ammessa al commercio in ambito locale ai sensi della Delibera 2690/96 della Giunta della Regione Liguria; ne è consentita la raccolta fino a un massimo di 3 kg a persona (art. 3, L.R. Liguria 27/2007).

Commestibilità: commestibile.

Utilizzazioni: dopo cottura (su piastra, alla brace, su griglia, in umido, ripieni) (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: una specie simile nei colori e nella morfologia è *Russula heterophylla* Fr., comune sia nei boschi di latifoglie che in quelli di conifere; anch’essa ritenuta commestibile.





● ***Scleroderma citrinum* Pers.: Pers.**

Famiglia: Sclerodermataceae

Sinonimi: *Scleroderma vulgare* Hornem.

Etimologia: il genere *Scleroderma* trae origine dal gr. *sklerós*, ‘duro’ e da *derma*, ‘pelle’ per la consistenza della scorza esterna, mentre l’epiteto specifico *citrinum* si riferisce al colore limone del peridio.

Nomi comuni: //.

Nomi popolari liguri: morrù, louffa. **Alta Valle del Vara:** terra trufa.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: carpoforo fino a 10 cm di diametro, irregolarmente globoso, a volte con un falso gambo abbastanza marcato, da giallo-ocra a giallo-vivo. **Peridio** spesso fino a 4 mm, coperto di grosse verruche irregolari. **Gleba** inizialmente bianca, poi violaceo-nera. **Odore** sgradevole. **Sporata** bruno-scuro.

Habitat: boschi misti. In Alta Valle del Vara è comune nei boschi di castagno (*Castanea sativa* Miller).

Commestibilità: tossico! Secondo alcune fonti è ritenuto causa di intossicazioni con sintomi gastrointestinali anche se gli avvelenamenti segnalati in letteratura non sono molti. Da altri viene considerato commestibile da giovane anche se di scarso pregio; secondo Balletto (1972) è usato nella sofisticazione dei tartufi.

Osservazioni: a volte *S. citrinum* è parassitato da un altro fungo, *Xerocomus parasiticus* (Bull.) Quél., specie assai rara. Una specie simile dotata di gambo molto corto (1,5 cm) è *Scleroderma verrucosum* (Bull.: Pers.) Pers. Da non confondersi con specie dalla forma simile (*Bovista* sp.pl., *Calvatia* sp.pl., *Lycoperdon* sp.pl.) dalle quali è comunque distinguibile per il colore giallo.





● *Suillus granulatus* (L.: Fr.) Roussel

Famiglia: Boletaceae

Sinonimi: *Boletus granulatus* var. *lactifluus* (Pers.) J. Blum

Etimologia: *Suillus* è nome usato dai romani per designare i porcini, poi usato da Micheli (1729) per indicare i boleti; deriva dal lt. *sus*, ‘maiale’ ma il significato di questo accostamento è incerto; alcuni lo motivano con il fatto che i maiali sono ghiotti di queste specie, altri ritengono che i porcini siano tra i funghi più saporiti, così come il maiale lo è tra le carni, oppure, più semplicemente, che i porcini nascono prevalentemente nel periodo in cui il maiale viene usualmente ucciso e macellato. *Granulatus*, ‘granuloso, con granuli’, per il gambo punteggiato.

Nomi comuni: pinarolo, boleto granuloso, pinuzzo.

Nomi popolari liguri: funxina, salèro, bolè de pin, funzo de pin.

Alta Valle del Vara: pinarol, pinarò, pinaö, funzi de pin, lepeghin, le peghin de pin, pinaö de pin, lischoë.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 12 cm, viscoso brillante, liscio, da beige-giallastro a bruno-rossastro, spesso uniformemente colorato. **Margine** involuto. **Imenio** a tubuli adnati, giallo-pallidi poi giallo limone. Pori concolori, secernenti inizialmente delle gocce lattiginose. **Gambo** fino a 10x2 cm, giallastro, con goccioline opalescenti, poi più giallo e punteggiato in alto di granulazioni brune o rosse. **Carne** bianco-giallastra. **Odore** speziato. **Sapore** dolciastro. **Sporata** bruno-ocra.

Habitat: boschi con presenza di pini.

Commestibilità: commestibile. La pellicola viscosa che ricopre il cappello viene generalmente asportata.

Normative per la raccolta e/o commercializzazione: specie ammessa al commercio sul territorio nazionale come fungo fresco e conservato, anche con la denominazione “funghi secchi” (allegati I-II e art. 5 D.P.R. 376/95); ne è consentita la raccolta fino



a un massimo di 3 kg a persona (art. 3, L.R. Liguria 27/2007).

Utilizzazioni: cotti (stufati), essiccati, sott'olio (quelli piccoli); (cfr. note etnomicologiche).

