



bugia), a differenza della limitrofa Toscana che impiega la nepitella (*Calamintha nepeta* (L.) Savi) (Camangi *et al.*, 2007). I generi più usati sono *Morchella*, *Russula*, *Boletus*, *Cantharellus*, *Armillaria*, *Agaricus*, *Leccinum*, *Lactarius*.

10. Cottura in forno

Questa modalità di cottura prevede di tagliare le cappelle e i gambi dei funghi - specialmente di porcini e di ovoli - in fette di medio spessore (ca. un centimetro) e di adagiarli in una teglia alternando strati di fungo a strati di patate, il tutto condito con olio d'oliva e insaporito con un fine battuto di aglio e prezzemolo. In alcune località la base della teglia viene rivestita con foglie di vite, così pure a coprire l'ultimo strato di funghi.

Una variante è quella di cospargere gli strati con la passata o il concentrato di pomodoro. I generi più usati sono *Amanita*, *Boletus* (fig. 36).



Foto O. Lavagnino

Fig. 36 - Giovane raccoglitore di funghi - *Boletus edulis*



I FUNGHI NELLA LIGURIA DELL'OTTOCENTO

Nell'Ottocento i funghi erano ben conosciuti e comunemente utilizzati nella gastronomia genovese¹³. In cucina i funghi freschi erano utilizzati soprattutto come contorno e ancora oggi sono ingredienti essenziali o accessori di pietanze tipiche liguri come ad esempio la trippa alla genovese, gli stecchi, gli zimini, la buridda, le torte salate (AA.VV., 1931, 2003; Rossi, 1888; Schiaffino, 2005).

Quelli che non erano consumati freschi venivano conservati in vario modo¹⁴: in primo luogo erano seccati (*funzi secchi*), messi sott'olio (*funzi in adòbbo*), in salamoia o sotto sale (*funzi in sa*). La conservazione sotto sale o in salamoia è documentata in un contratto del 1501 ritrovato nell'Archivio Comunale di Millesimo¹⁵, ma risultava ancora in uso nel Genovese¹⁶ e nell'Appennino Parmense nella prima metà del XIX secolo^{17,18}.

I funghi conservati in vario modo erano destinati soprattutto all'esportazione¹⁹. Nel XVIII secolo grandi quantità di

¹³ [...] Mushrooms are a common ingredient of a Genoese repast; they dress them in many different ways; I never heard of accidents having happened from the use of them; the people are well acquainted with the various kinds [...] (Vieusseux, 1824).

¹⁴ [...] i funghi vecchi per lo più si seccano; i giovani si mangian freschi, si mettono sott'olio o in salamoia, si seccano affettati sottilmente ed anche interi [...] (Paganini, 1857).

¹⁵ [...] Gli stessi Del Carretto li apprezzano, tanto da richiederli esplicitamente tra le regalie che vengono fatte loro in occasione delle feste natalizie. Nel già citato contratto di affitto delle terre del castello di Roccavignale del 1501, viene richiesto all'affittuario anche “barile uno de fongi salati” [...] (Ferrando, 1994).

¹⁶ [...] *Sarmnia. Salamoia*. Acqua insalata per uso di conservarvi entro pesci, funghi, ulive e simili [...] (Olivieri, 1841).

¹⁷ Tra i prodotti di esportazione sono ricordati [...] funghi secchi e salati quintali 221 [...] (Molossi, 1832-34).

¹⁸ [...] *Salamoëura, salamoja*. Acqua insalata per uso di conservar entro pesci, funghi, ulive e simili [...] (Peschieri, 1841).

¹⁹ Ai funghi che transitavano per il porto di Genova venivano applicati diritti di importazione (*entrée*), diritti di esportazione (*sortie*) o diritti di transito (ostellaggio) differenti come da dettaglio seguente:

[...] CHAMPIGNONS frais. *Funghi freschi*. Entrée, L. 1 le quintal – Sortie, L. 0,60 le quintal – Ostellaggio L. 0,30.

CHAMPIGNONS secs. *Funghi secchi*. Entrée, L. 15 le quintal – Sortie, L. 1 le quintal – Ostellaggio L. 0,30 le quintal.



funghi secchi venivano acquistati dalla Spagna, pare con gran profitto dei genovesi^{20,21,22}, mentre nel XIX secolo da Genova erano inviati soprattutto nello Stato Pontificio, nel Regno delle Due Sicilie (Cevasco, 1840) e perfino in America^{23,24}.

I funghi commercializzati provenivano da numerose località dell'Appennino Ligure²⁵. In Liguria orientale costituivano centri di raccolta Chiavari²⁶, dove erano presenti industrie per la loro lavorazione²⁷, e Varese Ligure nota per l'esportazione di funghi secchi²⁸ il cui confezionamento vedeva impegnate anche le

CHAMPIGNONS salés. *Funghi salati*. Entrée, L. 8 le quintal – Sortie, L. 1 le quintal – Ostellaggio L. 0,30 le quintal.

CHAMPIGNONS confits ou à l'huile. *Funghi in addobbo od all'olio*. Entrée, L. 15 le quintal – Sortie, L. 1 le quintal – Ostellaggio L. 0,30 le quintal [...] (Cevasco, 1840).

²⁰ [...] Large sums of money are obtained here by exporting dried mushrooms, vast quantities of which are sent abroad, particularly to Spain [...] (Wakefield, 1850).

²¹ [...] On en fait ici un grand commerce; mais je ne sais s'il peut évaluer celui que l'on fait à Genes, des champignons pour l'Espagne, qui s'élève annuellement à 800,000 liv. [...] (De Brosses, 1861).

²² [...] Les champignons secs sont encore un objet de commerce bien singulier, mais très-lucratif pour les Génois; on assure que l'Espagne seule en tire pour 50 mille livres par an [...] (Le Français de Lalande, 1770).

²³ [...] Les champignons, qui croissent sur les pentes des Apennins, sont exquis et en prodigieuse quantité. Telle est l'abondance de ce produit, qu'il a un marché particulier, et l'amateur devra visiter la Piazza de' Funghi, près de l'archevêché. Les champignons rouges (boleti) et les noirs (neri), secs ou marinés, vont jusqu'en Amérique, et ce commerce dépasse un million [...] (Valery, 1843).

²⁴ [...] Notabile estrazione si fa pure de' funghi secchi e ne riceve sino l'America. Ma grandissimo e straordinario n'è il consumo de' freschi [...] (Bertolotti, 1834). Cfr. note 29, 34 e 39.

²⁵ [...] I luoghi degli Appennini Liguri vincono ogni paragone in bontà, e le specie velenose vi giacciono quasi ignorate. Reputasi che il valore di questa produzione ascenda ad un mezzo milione di lire [...] (Bertolotti 1834).

²⁶ [...] I funghi sono un oggetto di qualche considerazione quasi in tutta la provincia; giacché quasi ovunque si trovano boschi di castagni. Tartufi non ve ne sono [...] (Casalis, 1837). NdA: la Provincia di Chiavari a quel tempo includeva ventotto comuni, compreso Varese Ligure. La raccolta dei funghi a fini commerciali veniva presumibilmente già praticata in tale regione da alcuni secoli; infatti, nel 1562 [...] Relativamente alle sorti del piccolo commercio è curioso a sapersi che uno speculatore mandò a Roma per mare cento sessanta barili di funghi raccolti nel Chiavarese contado [...] (Casalis, 1837).

²⁷ [...] In Chiavari antica e proficua è la cura dei funghi seccati [...] (Stefani, 1855).

²⁸ [...] Un ramo di commercio che è tuttora limitato alla borgata di Varese-Ligure, quello si è dei funghi secchi di qualità sopraffina [...] In Varese-Ligure non si smercia che due qualità di funghi secchi. I sopraffini che vengono accomodati e spediti in



monache Agostiniane^{29,30,31}; attività che risultava ancora attiva all'inizio del '900³². Genova riceveva i funghi anche da oltre lo spartiacque appenninico, in particolare da Tortona³³ e dall'Alta Val di Taro³⁴. La richiesta di questo prodotto era tale che in Liguria non ci si limitava alla raccolta spontanea, ma si provvedeva anche alla loro coltivazione utilizzando come substrato di crescita i residui di spremitura della lavorazione delle olive^{35,36}.

iscatole e venduti negli anni normali a L. 15 al chilogrammo, prezzo medio, e i così detti *secondi* che si vendono per uso casalingo ad assai minor prezzo e che risultano dagli scarti fatti dai primi. Otto chilogrammi di funghi freschi rendono in media cinque ettogrammi di secchi sopraffini [...] I funghi secchi di Varese-Ligure hanno adunque sopra tutti gli altri queste prerogative: nivea bianchezza, fragranza tutta loro propria e squisitezza che assolutamente non hanno i funghi degli altri luoghi [...] (Rossi, 1888).

²⁹ [...] I migliori funghi secchi che dal Genovesato si spediscono all'estero e sino in America, vengono apparecchiati dalle monache di Varese [...] (Bertolotti 1834).

³⁰ [...] All'esposizione generale avvenuta in Torino nel 1884 il Monastero meritò la medaglia d'argento [...] con la seguente dicitura [...] Monastero di San Filippo Neri, Varese Ligure – Funghi disseccati ottimamente: cotti, mantengono il loro gusto squisito [...] (AAVV, 1977).

³¹ [...] Del disseccamento dei funghi si incaricano principalmente le donne del paese, anche di ragguardevole cetò, quantunque si vorrebbe da molti forestieri, poco conoscitori del fatto, o da qualche storico troppo credulo, che questa si fosse una specialità delle monache Agostiniane che vivono pure nel luogo e che fanno un gran commercio di funghi secchi [...] (Rossi, 1888).

³² [...] Varese Ligure - Notevole commercio di funghi tanto freschi che disseccati. [...] (AAVV, 1931).

³³ [...] Abbonda di granaglie, legumi, riso, vino, bestiame, e funghi che in notevole quantità manda a Genova [...] (Moroni, 1856).

³⁴ [...] Frutta secca: i frutti che si esportano dal circondario, per i quali vi sia la cooperazione dell'industria, sono i funghi secchi, oggetto in certe annate di gran commercio e di non spregevole risorsa per le popolazioni agricole dei comuni di Borgotaro, Albereto e Tornolo, che ne traggono discreti lucri. Crescono abbondanti e di scelta qualità nei boschi specialmente di castagno. Sono prelibatissimi e non temono confronto con nessuna qualità di altra provenienza. Mantengono sempre a prezzo elevato, si raccolgono, si tagliano e si seccano a cura e industria delle contadine: sono ricercati con insistenza da incettatori, che ne fanno spedizione specialmente a Genova e di là in America. Se ne tiene mercato in Borgotaro per parecchi mesi all'anno e sono fonte di certa agiatezza per non poche famiglie rurali [...] (Tanari, 1881).

³⁵ [...] About Genoa, they produce mushrooms in a similar manner, by using the remains of olives which have been pressed for oil [...] (AA.VV., 1828).

³⁶ [...] A questo proposito si accenna al metodo che da lungo tempo è in uso a Porto Maurizio, col quale si ottengono funghi eduli eccellenti. Dopo che le olive sono state



Nonostante in Liguria si producessero e si consumassero notevoli quantità di funghi, secondo alcune fonti, le specie interessate erano in realtà poche: si trattava in primo luogo di porcini, ovoli e di poche altre specie^{37,38,39,40,41}. I porcini erano

frante due volte, e che per due volte la sansa è stata sottoposta all'azione dello strettoio, una quantità piuttosto abbondante di questa sansa non ancora seccata si pone in un solco profondo circa cinque o sei once e largo quattordici o sedici all'incirca, scavato in terreno piuttosto sabbioso ed asciutto, vicino alla fundamenta della casa, nella cantina, o al piede delle mura che cingono i giardini o i cortili, in luogo esposto al settentrione ed assai freddo. La sansa posta in quella fossa si preme, acciò possa facilmente riscaldarsi e fermentare, e si copre con la terra medesima dello scavo. Allorchè il terreno comincia a fermentare e spuntano i funghi, si seconda l'operazione della natura col bagnare leggermente quella terra con acqua calda portata a 12 o 22 C°. Nel cogliere i funghi, si dee por mente di non ledere la superficie donde escono, perchè da quella spuntano successivamente e quasi ogni giorno altre pianticelle, massime se la fermentazione si mantiene coll'indicato adacquamento [...] (AA.VV., 1827).

³⁷ [...] Il mercato di Genova suol tanto abbondare di due specie giustamente rinomate, il Porcino (*Boletus edulis*) e l'Uovolo (*Agaricus caesareus*), appena ammette in primavera, sotto il nome di Massengo (*Agaricus prunulus*) e le cosiddette Abbaje (*Agaricus eburneus*), e rimane privo di tanti altri non meno pregiati e sicuri [...] (Viviani, 1834).

³⁸ [...] La produzione di funghi è piuttosto prodigiosa che credibile in Liguria, comprese le non poche selvate ville attorno di Genova. I più comuni, dirò, i soli mangerecci funghi sono il moreccio (*Boletus edulis*), detto in Genova *fungo nero*; l'ovolo o coccora, in dialetto chiamato *fungo rosso* (*Agaricus caesareus*); il *fungo bianco* (*Agaricus campestris*). Nascono in primavera ma più in autunno; se ne fa smercio sia di secchi che di quelli in addobbo. Bobbio vanta i suoi *spinaroli* (*Agaricus mouceron* Bull.). Albenga ha de' tartufi neri (*Tuber aestivum*) ne' comuni di Castelbianco, Erli, Naffico e Castelvecchio; anche Genova ne' boschetti de' giardini suoi presso le macchie d'alloro, e altrove [...] (Pareto, 1846).

³⁹ [...] Aggiungerò per ultimo come appendice a questo Catalogo di piante, uno scarso numero de' funghi che crescono spontanei nel recino delle mura, e ne' contorni di Genova, benchè la Liguria sia ricca oltremodo di questa interessante produzione. Le specie di funghi mangerecci pei genovesi riduconsi quasi esclusivamente a due, cioè al *Boletus edulis* nel dialetto genovese *fonzo negro*, ed all'*Agaricus caesareus* nello stesso dialetto chiamato *fonzo rosso*, abbondanti ambedue, e specialmente la prima che pel suo sapore, fatta disseccare, esportasi perfino in America: qualcuno però usa mangiare anche l'*Agaricus campestris*, o *fonzo prajèu* nel dialetto genovese. Fu un gran danno per la scienza che il Prof. e Cav. Viviani non abbia potuto continuare e terminare la sua pubblicazione *I funghi d'Italia*, e principalmente le loro specie mangerecce, velenose che per certo ed avremmo molte nuove specie fin qui sconosciute, e per la Liguria in particolare un Catalogo compiuto de' medesimi, ed in questi pochi di Genova avviene cinque specie da altri non ancora state descritte [...] (Pareto, 1846).



venduti come funghi secchi⁴² e dominavano in autunno sul mercato di Genova⁴³, mentre in primavera abbondavano i prugnoli⁴⁴, anch'essi venduti essiccati e infilzati in corde⁴⁵. Gli ovoli, invece, erano commercializzati per lo più sott'olio⁴⁶. Le specie sopra citate erano presumibilmente solo alcune di quelle effettivamente oggetto di consumo locale. Il naturalista ligure Viviani⁴⁷ ha giustificato tale osservazione ricordando che anche in Toscana, le specie presenti sul mercato di Firenze erano poche rispetto a quelle che il naturalista P.A. Micheli⁴⁸ aveva indicato

Agaricus campestris Lin.		rubescens Frias.
caesareus id.		Agaricus sementino Viv.
eburneus Bull.		sertatus id.
evalesciens Viviani.		urceolatus id.
Agaricus exsertus Viv.		Boletus edulis Bull.
faetens Frias.		aurantiacus Bull.
partherinus Lin.		igniarius Linn. ec.

⁴⁰ [...] J'ai trouvé ce champignon sur les montagne de la vallée de Stafora, vers Bobbio, on le nomme *Spinaroli*. On le mange frais avec une sauce très-relevée, mais on le fait aussi sécher et on le vend de douze à quinze fr. la livre [...] (Persoon, 1818).

⁴¹ [...] L'oronge blanche (*Agaricus ovoidens*), que j'ai souvent mangée a Gènes, est inconnue aussi à Paris [...] (De Soyre, 1862).

⁴² [...] Se il genere *Boletus* dà ben poche specie di funghi mangerecci, sono d'altra parte di questo genere quasi tutti i funghi essiccati che sono in commercio e che si usano nelle cucine per dar gusto a certe vivande [...] (Rossi, 1888).

⁴³ [...] J'en ai mangé (NdA: *Boletus edulis*) souvent a Gènes, où à l'automne il encombre les marchés [...] (De Soyre, 1862).

⁴⁴ [...] nasce copioso in Primavera a torme disposte sovente a zone circolari concentriche, nei siti erbosi delle valli di Trebbia, di Scrivia e di Staffora e di altri torrenti che scendono dal dorso settentrionale dell'Appennino ligure. Di là sono questi funghi trasportati sul mercato di Genova, dove sono venduti ad un prezzo elevato sotto il nome di *Funghi muzzenghi* [...] (Rossi, 1888).

⁴⁵ [...] When dried, it constitutes the so-called "Funghi di Genoa", which are sold on strings throughout Italy [...] (Badham, 1863).

⁴⁶ [...] L'oronge (NdA: *A. caesarea*) ne se garde pas plus d'un ou deux jours fraîche. On la conserve néanmoins dans l'huile; c'est ce qu'on appelle oronge marinée, dont on fait commerce en Italie et surtout à Gènes [...] (AA.VV., 1825).

⁴⁷ Domenico Viviani (Legnaro, presso Lévento 1772 - Genova 1840). La sua opera *I funghi d'Italia* (1834), anche incompleta, è considerata tra i più significativi lavori micologici del primo Ottocento.

⁴⁸ Pietro Antonio Micheli (Firenze 1679-1737) è considerato il vero fondatore della micologia oltre ad essere uno dei maggiori botanici italiani.



come commestibili; questo perché, secondo il Viviani (1834) “L’esperienza, tentata spesso dalla necessità, ha dilatato, assai più che nelle città, il numero dei funghi mangerecci presso la gente di campagna; dove per tradizione come tali sono tramandati di generazione in generazione, quasi altrettanti mezzi di sussistenza de’ quali è stata verso de’ poveri generosa la Provvidenza”.

Medesima opinione è stata espressa anche dal Pareto (1846) nella sua Descrizione di Genova e del Genovesato, ove ha elencato alcune specie di funghi di uso locale⁴⁹. Ma è dalla lettura del *Vocabolario domestico Genovese-Italiano* del Paganini (1857) che si può avere, nonostante alcuni presumibili errori dell’autore nell’accostare i nomi volgari ai binomi specifici e ad alcune difficoltà di interpretazione di alcune succinte segnalazioni, una visione più chiara del numero e delle specie di funghi oggetto di consumo in ambito rurale⁵⁰.

⁴⁹ [...] I funghi mangerecci che più frequentemente dalle interne vallate si recano sui nostri mercati sono l’*Agaricus caesareus*, il *Boletus edulis*, l’*Agaricus campestris*, e il rinomatissimo *spinarolo*, *Agaricus mouceron* di Bulliard (*A. prunulus* Viv.): ma nel contado se ne consumano molt’altre egualmente innocenti e squisite, come l’*Agaricus procerus* e il *sanguineus*, il *Boletus scaber*, l’*Helvella crispa* la *Peziiza Acetabulum*, la *Clavaria Botrytis*, il *Cantbarellus cibarius*, l’*Hydnum repandum*, l’*Agaricus sementino* Viv., l’*alutaceus*, il *melleus* ecc. [...] (Pareto, 1846).

⁵⁰ [...] ● ABAIA, Fungo mugnàio, t. bot. *Agaricus nitens* Schaeff. È mangereccio, e di grato sapore. Nasce anche nei dintorni di Genova specialmente in primavera.

● BERBEXÌN O GRIFFO (Liguria orientale) *Griffo*, *Grifo*, *Grifone* dicesi in molti luoghi d’Italia dalla forma mostruosa che ha, t. bot. *Polyporus frondosus* Pers. Nasce sui ceppi de’ castagni e delle querce, ha carne bianchissima, ma alquanto coriacea, e perciò un po’ indigesta, grato sapore, e un po’ d’odor di topo.

● BERETTA DA PRÈVE, *Monacella*, *Fungo canino*, t. bot. *Helvella mitra* B. *Monacella* Pers.

● BOÈO O FUNZO RÖSSO, *Uòvolo*, *Ovolo*, *Cocco*, *Fungo rosso*, t. bot. *Agaricus aurintiacus* Bull. Dai Latini si diceva *Boletus*, e fu da loro tenuto in sì gran pregio, ch’ebbe perfino il nome di *Cibo degli Dei*. Esteriormente ha molta somiglianza coll’*Uòvolo* l’*Agaricus aureus* Werby, che è amaro e malefico.

● BOÈO GIANCO, *Farinaccio*, t. bot. *Agaricus ovoides albus vel ovoides* Bull. È mangereccio.

● CASTAGNÈU *Rössola*, *Rössola maggiore*, t. bot. *Agaricus russula* Schaeff.

● CUMBETTA, *Rössola*. Ce n’ha di più sorte, come l’*Agaricus aggregatus, roseus, ruber*.

● CUCCUMÈLLE. Cfr. *Spunziène*.

● DIÈTE, *Ditola*, al plurale *Ditole* e *Ditola*, t. bot. *Clavaria*, Nome collettivo di varie sorate di funghi grossi, carnosì, a cespuglio, con rami ineguali, appuntati, V’è per es. la *Ditola gialla* (t. bot. *Clavaria flava*), la *rössa* (*Clavaria rubra*, *Clavaria rugosa*), la *rossiccia* (*Clavaria rufescens*), ecc. Le *Ditole* diconsì pure Famigliuòle, ma questo nome si da più



comunemente a certi funghi che nascono a cespi di più sorta d'Agarici magerecci che nascono a' piedi de' salci, de' pioppi, de' gelsi e d'alcuni altri alberi.

- FERANDO, *Porcino malefico*, t. bot. *Boletus conscriptus*. Cfr.
- FERANDO DA BAGGI, *Porcino malefico*, t. bot. *Boletus rubeolaris* Bull. *Boletus perniciosus* Roque. Il suo cappello è rosso di sotto, e di sopra ha il colore del rospo. Porcino malefico dicesi pure il *Boletus papillosus* che ha delle macchie nere sul cappello, Porcinetto malefico dicesi il *Boletus nutuans*.
- FÈUGO DE BÌSCIA, *Fuoco salvatico*, t. bot. *Clathrus ruber* – Pùzzola, FUOCO SALVATICO, t. bot. *Clathrus cancellatus*.
- FUNZO DENTAËU, *Steccherino* Fir., t. bot. *Hydnum repandum*. Ha il cappello munito al di sotto di punte ricurve.
- FUNZO DE LIAMME, *Inciostro*, *Fungaccio di concio*, *Pisciàcane*, t. bot. *Agaricus extinctorius* Bouil. Il suo cappello pare uno Spegnitoio, è nero inferiormente, ed anche in parte sopra.
- FUNZO DE PIN. Cfr. *Sanguin*.
- FUNZO DE ZÌZOA, *Agàrico color di giuggiola*, t. bot. *Agaricus zizyphus* Nob.
- FUNZO DO SARXO O GABAËU, *Lumachino di prato*, t. bot. *Agaricus polymices* Nasce a folti cespugli dalle radici o ceppi morti di diversi alberi, specialemnte di salici, gelsi, olmi. È mangereccio, e si vende sui mercati di Firenze sotto il nome di Famiglia bianca leonata, e in quei di Pavia e di Milano sotto il nome di Gabbaréal.
- FUNZO LÛMASSÓN, *Limacone*, t. bot. *Pballus impudicus*. Esala ingrato odore.
- FUNZO MAZZENGO. Cfr. *Spinaréu*.
- FUNZO NÈIGRO, SERVAËLO (Liguria orientale oltre Chiavari) *Porcino*, *Fungo porcino*, nell'Areino *Ghezzo*, nel Pisano *Moreccio*, t. bot. *Boletus bovinus seu edulis*.
- FUNZO NÈIGRO DE PINËA, *Pinarèllo*. È mangereccio, ma ha molti caratteri comuni con altre specie malefiche, il che può dar luogo a funesti errori.
- FUNZO PÈIVIE, *Peperino lattaiòlo*. *Capra forte*, t. bot. *Agaricus piperatus* Bull. *Agaricus foetens* Pers. È potentemente malefico, ha sapore acre e pungente, odor grave e nauseante. In alcuni vi si sente l'agliaceo, in altri l'acido prussico.
- FUNZO TÈUSCEGO, *Fungo verdòne*, t. bot. *Agaricus virescens*.
- GABAEU. Cfr. *Funzo do sarxo*.
- GALINETTA, *Gallinaccio*, *Prunello giallo*, t. bot. *Merulius undulatus*. È mangereccio. Gallinaccio dicesi pure il *Merulius cantharellus*, che è mangereccio, ed esala odor fragrantissimo come d'albicocca.
- LENGUA DE CASTAGNO, *Lingua di castagno*, t. bot. *Fistulina hepatica*.
- MADONINIA. Cfr. *Tignosa*.
- PISCIÀCAN, *Pisciàcane*, t. bot. *Agaricus comatus* Pers.
- PRÈLÈU O PRAËU, *Prataiòlo* o *Prataiòlo*, e corrottamente *Pretaiòlo*, *Pratòlino*, t. bot. *Agaricus campestris*, Bull. Tutte le sue varietà son mangerecce, come il *Prataiòlo torino*, (*Agaricus albus* Nob.), il *Prataiòlo a spicchi* (*Agaricus costatus* Nob.), il *Prataiòlo bàio* (*Agaricus brevipes* Nob.). Questo però, benché mangereccio, non è tra le qualità più prelibate.
- PRUGNÈU, *Prugnòlo* o *Prugnòlo di prato*, t. bot. *Agaricus niveus*.
- SANGUÛN O FUNZO DE PIN, *Agarico delizioso*, t. bot. *Agaricus delibiosus*. Nasce ne' pineti, ha sapore acre che perde colla cottura, e mangiato piace assai.
- SPARTA-PARENTI O SPARTI-PARENTI, *Uòvolo malefico*, t. bot. *Amanita caesarea* Pers. È velenosissimo.
- SEMENTÛN, *Sementino*, t. bot. *Agaricus sementinus* Nob. Nasce a gruppi in alcuni poggi



Molti di questi funghi sono descritti in modo particolareggiato anche nella *Gastromicologia* di Clemente Rossi (1888).

Alle specie raccolte per uso alimentare si deve aggiungere il fungo dell'esca (*Fomes fomentarius* (L.) J.J.Kickx), una specie utilizzata in ambito domestico per la gestione del fuoco (Falaschi, 2001) e della quale è noto l'uso fin dai tempi preistorici (Peintner *et al.*, 1998). Della ricerca e della raccolta di tale fungo si ha testimonianza in varie località dell'Appennino Settentrionale come ad Albareto nell'Alta Val di Taro (Molossi, 1832-34) o nella Lunigiana (Sacchi, 1835). A Fontanigorda, in Val Trebbia, veniva

e ciocche d'alberi nel tempo della sementa, donde gli è venuto il nome. È grato al gusto e all'odorato: rarissime volte è portato sul mercato di Genova.

● SERVAÉLO O SERVÀ. Cfr. *Funzo négro*.

● SPINARÈU O SPINAIÈU, *Prugnòlo*, *Prugnòlo*, t. bot. *Agaricus prunulus* Viv. In Toscana dicesi pure Grumato di Vallombrosa, Calcatrèpola, e a Montesenario Mugnaino. Ha pelle bianchiccia, grato sapore, odor grave come di farina fresca, ma cotto lo perde. V'è presso noi una varietà molto pregiata dell'*Agaricus prunulus* nell'*Agaricus albellus* Schaeff. (Fungo mazzengo): nasce in primavera ne' luoghi erbosi delle valli di Trébbia, di Scrvia, e di Stàffora. Cfr.. Viviani, *Funghi d'Italia*.

● SPUNZIÈUA O CUCCUMÉLLA, *Spùgnolo*, *Spùgnola*, *Spugnino*, t. bot. *Morchella esculenta* Linn. seu *Phallus esculentus* Pers. Ha lungo e spugnoso cappello a cono acutissimo, gambo vuoto e bianchiccio. È mangereccio, e tenuto da molti in gran pregio.

● TERÒN O TERULLA, *Prataiòlo selvatico*, t. bot. *Agaricus tumescens*. È malefico e pericoloso per molti tratti di somiglianza coll'*Agaricus campestris*. Nasce anche in alcune parti della Liguria ne' poggi erbosi.

● TESTA DE MORTO, *Vescia lupàia*, t. bot. *Lycoperdon giganteum*. Cfr. Vescia de lu'.

● TIGNOSA TIGNÒSA, *Bibbòla maggiore*, t. bot. *Agaricus procerus*. È grata al gusto e all'odorato: nella riviera di levante è conosciuta sotto il nome di Madoninha.

● TIGNOSA BASTARDA, *Bibbòla malefica*, t. bot. *Agaricus verrucosus*.

● TROMBETTA, IMBÛTO, t. bot. *Agaricus infudibuliformis*. Ha il cappello rivolto all'insù, il perché noi lo diciamo *Trombetta*, e nel contado di Firenze lo dicono *Imbùto* (*tortaièu*) *Imbutino lattaiòlo* dicesi l'*Agaricus lactifluus*.

● VESCIA DE LU', *Vescia lupàia*. Ce n'ha di più sorte, come lo *Scleroderma tinctorium* Pers. il *Lycoperdon verrucosum* che è coperto di macchie gialle; il *Lycoperdon pyriforme* che ha sulla sommità una prominenzza simile a una fiammella; il *Gaestrum rufescens* Pers. la cui volva s'apre angolarmente ed in modo che la parte che lascia scoperta ha figura di stella, il perché si dice *Vescia stellata*; il *Lycoperdon giganteum*. Cfr. *Testa de morto*.

● TRIFOLO, *Tartifo*, Pianta di sostanza sempre solida e carnosà, mancante di radice, nascosta nella terra, rotonda, scabra al di fuori, che tramanda un odore piacevole molto penetrante. Presso di noi è comune il *Tartufo bianco* (*Tuber cibarium album*), e il *Tartufo nero* (*Tuber cibarium nigrum*). V'è un altro tartufo mangereccio, marmorizzato di giallo, che tramanda un leggero odor d'aglio [...]



abituamente raccolto dagli abitanti e venduto⁵¹ e tale commercio costituiva, in alcuni periodi dell'anno, una delle principali fonti di sussistenza⁵². In Alta Valle del Vara, presso il Museo Contadino di Càsego, è stata raccolta una testimonianza orale sull'uso di questo fungo. L'esca era in passato un fungo molto ricercato, al pari di quelli commestibili, e una volta lavorato e preparato per l'uso era destinato anch'esso all'esportazione⁵³. Dunque i funghi hanno posseduto nell'Ottocento una duplice veste: da un lato hanno costituito, forse con le specie meno abbondanti e soprattutto di minor pregio, una fonte di sostentamento alimentare diffusa soprattutto in ambito rurale, *ad usum familiae*; dall'altro hanno invece rappresentato, con le specie più ricercate e maggiormente remunerative, una merce di pregio e al tempo stesso una fonte di resa economica per le genti più povere che venivano impegnate nella loro raccolta, lavorazione e commercializzazione. L'indagine bibliografica ha documentato che l'uso alimentare e le buone caratteristiche organolettiche dei funghi dell'Appennino Ligure

⁵¹ [...] Attività un tempo prevalente degli abitanti era la raccolta del *Polyporus fomentarius*, un fungo del faggio abbondante nella faggeta che ricopriva l'acrocoro a NE di Fontanigorda, il quale veniva confezionato e venduto come esca; il taglio degli alberi nell'Ottocento (soprattutto per ricavarne carbone) causò una massiccia emigrazione dei Fontanigordesi [...] (AA.VV., 1982a).

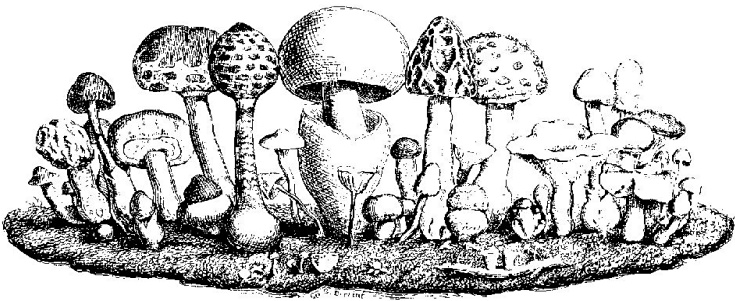
⁵² Da un documento di fine 18° secolo risulta che a Fontanigorda [...] Il commercio qui consiste nel fare dell'Esca e del legname per la cucina, per l'orti e per le barche, quale poi si porta costi in Genova come pure l'esca; oppure in Lombardia ne ha sofferto variazione alcuna [...], ed anche, più oltre [...] Le persone quasi tutte a risalva di tre in quattro mesi dell'anno sono disoccupate per la ragione che il territorio non dà la sussistenza, che per tanto tempo il resto poi dell'anno chi v'è per la maremma della Toscana chi per la Lombardia a coltivare la terra e chi a fare dell'Esca nelle montagne di Parma, Modena e Firenze [...] (Ferretti *et al.*, 2006).

⁵³ [...] AGARIC (Amadouvier) Brut. *Agarico di quercia brutto. Fungo d'Esca.* Excroissance qui naît comme un champignon sur divers arbres. Il y en a de trois sortes: celui de chêne, qui est jaunâtre, sert en chirurgie; celui de Méléze, qui est blanc et friable, sert en médecine; le faux Agaric, est rougeâtre et très-pesant, il sert pour teindre en noir. On admet dans le commerce deux espèces d'Agaric; l'Agaric blanc et l'Agaric de chêne, Amadouvier. Entrée, L. 5 le quintal. – Sortie, L. 12 le quintal. – Ostellaggio, L. 0,60 le quintal.

AGARIC préparé. Amadou. *Agarico di quercia preparato. Esca.* C'est l'Agaric de chêne préparé et dont on a séparé la substance calleuse et ligneuse. Il est mou et de deux couleurs: noir si on l'a préparé avec la poudre à canon; jaune, s'il a été trempé dans une solution de Nitrate de potasse. Entrée, L. 12 le quintal. – Sortie, L. 1 le quintal. – Ostellatio, L. 0,60 le quintal. [...] (Cevasco, 1840). Cfr. nota 19.



erano ben note in tempi passati, tant'è che personaggi illustri, come Giacomo Casanova⁵⁴ e il compositore Gioacchino Rossini^{55,56} e ne facevano espressa richiesta ai raccoglitori locali (AA.VV., 1977; Gramondo, 1975). A Roma erano utilizzati come regalo, come onorario e per corrompere persone importanti⁵⁷. Pertanto in passato questi funghi hanno rappresentato un prodotto molto ricercato che ha reso Genova famosa non solo in Italia ma anche all'estero⁵⁸.



Iconografia tratta dal frontespizio della pubblicazione
Osservazione sui Funghi dell'Agro Lucchese di Benedetto Puccinelli (1841)

⁵⁴ Secondo Piero Chiara (1965), studioso della vita e delle opere di Giacomo Casanova [...] I funghi provenienti dai castagneti liguri erano allora rinomati in tutta Europa. Venivano esportati secchi e provenivano dalla Val di Vara e da Valletti [...].

⁵⁵ [...] Mariani inoltrava al celeberrimo ghiottone (NdA: Gioacchino Rossini) le cassetine di funghi secchi confezionati dalle monache di Varese Ligure [...] (Abbiati, 1959).

⁵⁶ [...] Nell'archivio del Monastero si conserva un opuscolo edito nel 1906 dalla Tipografia della Gioventù a firma di M.P. dal titolo *I funghi secchi di Varese Ligure e Gioacchino Rossini* [...] (AA.VV., 1977). (NdA. Gli episodi narrati in tale opuscolo risalirebbero al 1867).

⁵⁷ [...] The *Prunulus* is much prized on the Roman market, where it easily fetches 30 baiocchi, i.e. 15D per lb; a large sum for any luxury at Rome. It is sent in little baskets as presents to patrons, fees to medical men, and bribes to Roman lawyers. [...] (Badham, 1863).

⁵⁸ [...] In the markets and shops of Genoa there is much that is novel to attract the attention of strangers: in the former, the profusion of delicious fruit, and the enormous quantity of detestable looking mushrooms, which are largely exported, and for which Genoa is celebrated, are strikingly contrasted [...] (Brockedon, 1835).



VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE MICOLOGICHE

Obiettivo non secondario della ricerca è stato quello di valutare le possibili ricadute applicative che le pratiche censite possono avere sul territorio, nel suo tessuto culturale, sociale ed economico. A nostro parere, riproporre attraverso la creazione di percorsi gastronomici le tradizioni popolari può contribuire a rivalutare le zone economicamente meno avvantaggiate (come quelle pedemontane e montane), ma valide da un punto di vista paesaggistico e naturalistico; un connubio perfetto fra risorse naturali e umane (Camangi *et al.*, 2005). Per concretizzare ciò necessita progettare un'efficiente filiera alimentare legata al prodotto FUNGO, che garantisca al consumatore - sempre più attento e capace di apprezzare "il buon cibo" - prodotti tipici locali con specifiche caratteristiche di qualità e genuinità. Questo risulta in sintonia con movimenti internazionali come Slow Food, che operano contro l'appiattimento del gusto.

I possibili attori coinvolti in questa filiera di attività sono diversi:

- 1) i "raccoltori", deputati al prelievo dei funghi che rientrano nella realizzazione di questi caratteristici prodotti o piatti;
- 2) imprese artigianali di trasformazione e di lavorazione delle materie prime, ossia coloro in grado - seguendo le "antiche ricette e tecniche di conservazione" - di produrre con modalità e tecnologia moderna i vari prodotti tipici di una località (funghi sott'olio, sottaceto, essiccati);
- 3) negozi, trattorie, ristoranti, aziende agrituristiche e altri possibili punti vendita e ristoro con particolari specifiche, tali da garantire strutture e ambienti idonei per presentare, degustare e commercializzare i piatti e i prodotti tipici della cucina tradizionale dell'Alta Valle del Vara legati al fungo.

La risorsa FUNGO che emerge dai risultati esposti nel sottoprogetto MYCOMED rappresenta un forte *incipit* per attivare tutta una serie di filiere corte, legate alle produzioni del sottobosco e del bosco tipiche delle aree montane.

Considerato quanto detto è giustificata l'attenzione da parte degli Organi Istituzionali nello sviluppo di politiche che portino ad una salvaguardia e valorizzazione di aree come la Valle del Vara



(altrimenti marginali e soggette all'abbandono), in modo da creare indotti economici compatibili con le peculiarità ambientali e naturalistiche del territorio.

Le politiche di sviluppo dovrebbero supportare il sorgere di consorzi, di piccole imprese o il potenziamento di quelle già esistenti, tramite investimenti mirati alla formazione della popolazione locale e soprattutto dei giovani, nonché agevolazioni per il settore agrosilvopastorale e delle attività connesse (Aziende agricole, Laboratori di trasformazione, Agriturismi).

La realizzazione di un marchio Doc dell'Alta Valle del Vara, "La Valle del Biologico", avvantaggerebbe il prodotto FUNGO identificandolo strettamente col territorio e con la sua storia, garantendone l'origine, la tipicità e la tracciabilità. Parallelamente a questo andrebbe elaborato uno studio di marketing, comprensivo di packaging e di etichettatura del prodotto confezionato, questo per essere riconoscibile sul mercato, con una veste semplice, chiara e nel contempo accattivante, oltre a sottolinearne la lavorazione tradizionale secondo gli usi micogastronomici locali; importanti fattori per una promozione turistica dei prodotti legata anche a percorsi enogastronomici e naturalistici.

La creazione di consorzi fra gli attori implicati nella filiera alimentare del fungo è una condizione necessaria per essere forti e competitivi sui mercati globali e locali, potendo contare su un comune supporto logistico, di strutture, di competenze scientifiche e tecniche sempre aggiornate.

Auspicabile, anche l'istituzione di organi di controllo sull'intero comparto, che per quanto possibile eviti che i prodotti "locali" siano commercializzati sotto altre denominazioni e viceversa (scontato sarebbe il derivante danno economico e di immagine).

In breve le politiche di sviluppo dovrebbero tendere a promuovere o rafforzare:

- i consorzi a vario livello (raccoltori, trasformatori, commercianti, etc.);
- le industrie locali (strutture idonee *ex novo* o esistenti per la lavorazione e trasformazione del prodotto FUNGO, e non solo);
- le filiere di produzione (disciplinari, organi di controllo, analisi

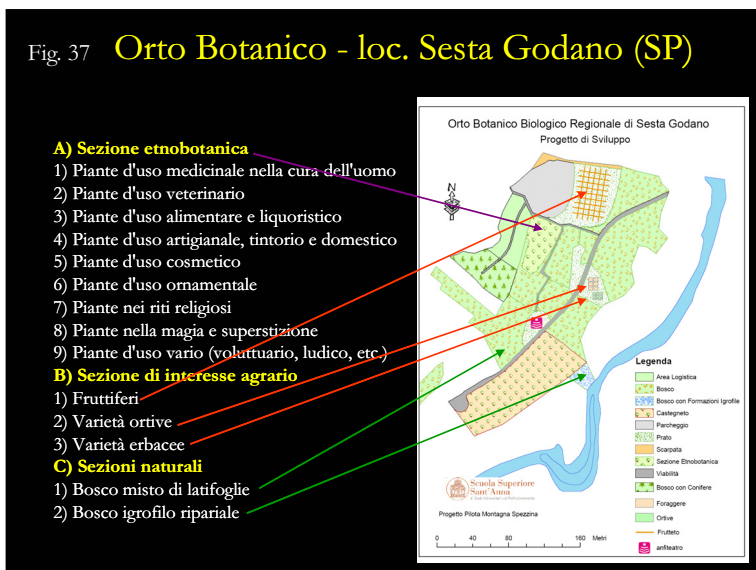


delle caratteristiche nutrizionali, nutraceutiche, di salubrità e di igiene dei prodotti secondo gli standard comunitari);

- la ricerca (studio, valutazione e innovazione delle metodologie di lavorazione del passato secondo le moderne tecnologie);
- la formazione (supporto tecnico-scientifico rivolto a vari livelli, dalla raccolta, alla lavorazione, alla commercializzazione);
- studi di marketing, ipotesi di marchio Doc o similari, creatività nell'ideare l'imballaggio, l'etichettatura e tutto ciò che ruota intorno alla commercializzazione del prodotto FUNGO.

Ancor'oggi presenti nell'Alta Valle del Vara, ed espressione dell'elevata agrobiodiversità del passato, sono le numerose vecchie varietà⁵⁹ di cereali, ortaggi, fruttiferi (grano, mais, fagioli, cipolle, castagno, melo, pero, olivo, vite, susino, ciliegio), una realtà di indubbia valenza colturale-culturale, nonché socio-economica.

Fig. 37 **Orto Botanico - loc. Sesta Godano (SP)**



⁵⁹ Molte di queste cultivar e piatti tipici sono riportati nell'*Atlante Regionale dei Prodotti Tradizionali* dalla Liguria, e in parte pubblicati nella recente edizione del volume *Dizionario enogastronomico della Liguria* (cfr. bibliografia).



Un'importante ricaduta applicativa legata alle diverse ricerche condotte sul territorio e volte al recupero delle tradizioni popolari ed agricole si sta concretizzando nel comune di Sesta Godano dove è stato realizzato un Orto Botanico (figg. 37-38).

Gli elementi che ne hanno stimolato la realizzazione sono da correlare alle problematiche della riduzione della variabilità genetica delle specie vegetali, all'impoverimento delle tradizioni etnografiche, nonché alle evidenti modifiche colturali delle pratiche agricole che hanno, nel corso degli anni, depauperato il ventaglio varietale a discapito delle vecchie cultivar di interesse locale (agrobiodiversità).

L'Orto Botanico di Sesta Godano si propone di non essere solo un museo di conservazione del germoplasma, ma anche un luogo vitale di formazione e di sensibilizzazione per la popolazione, in particolare per i giovani, oltre ad una dotta vetrina per il turista, onde stimolare reti economiche per la Valle in grado di valorizzare la sua genuina tipicità.



Fig 38 - Veduta interna dell'Orto Botanico



PREMESSA ALLE SCHEDE

Le schede dei singoli macromiceti sono disposte in ordine alfabetico riferito al genere d'appartenenza. Per ogni specie esaminata vengono riportati i dati identificativi più salienti: nome scientifico, eventuali sinonimi, famiglia di appartenenza, origine etimologica del binomio linneano, nomi comuni e popolari - sia liguri che specifici dell'Alta Valle del Vara - oltre a delineare i principali caratteri anatomo-morfologici (cappello, gambo, imenio), organolettici (odore e sapore), nonché il periodo di crescita dei funghi e l'habitat tipico nei quali allignano. Inoltre, per le specie eduli, sono segnalate le normative vigenti - nazionali e della regione Liguria - per la raccolta e/o commercializzazione, con le relative caratteristiche di commestibilità, d'impiego gastronomico e le tecniche di conservazione secondo la tradizione popolare locale. Nelle osservazioni sono inserite precisazioni e curiosità inerenti il possibile accumulo di metalli pesanti o radioattivi (cadmio, mercurio, cesio), la sospetta tossicità, gli usi farmacologici e altre notizie che completano i dati raccolti in campo. A facilitare il riconoscimento in natura delle specie trattate le schede sono corredate d'immagini a colori dei funghi, con foto di dettaglio o d'insieme.

N.b. le informazioni sulla commestibilità delle singole specie sono state desunte dalla letteratura ufficiale (cfr. bibliografia). In presenza di dati contrastanti o non sufficienti, relativi all'edulità di alcune specie, si è scelto di attribuire, nell'intenzione di fornire un'informazione neutra e il più possibile veritiera, l'aggettivo:

“● **commestibile**” a quelle specie eduli che risultano commercializzabili sul territorio nazionale o regionale ai sensi delle normative vigenti;

“● **localmente consumato**” a quelle specie che risultano da più fonti come commestibili ma che non sono menzionate nelle predette normative;

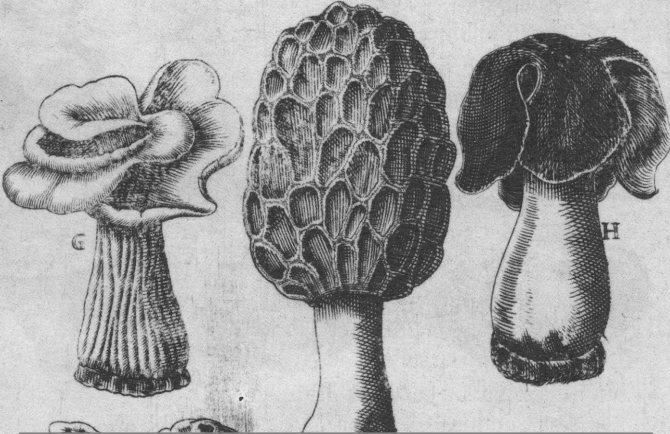
“● **tossico**” a quelle specie per le quali dalla letteratura risulta una chiara e regolare associazione tra il loro consumo e la comparsa di sintomi caratteristici di intossicazione (sindromi);

“● **velenoso mortale**” a quelle specie che risultano pericolose e frequentemente causa di decessi;

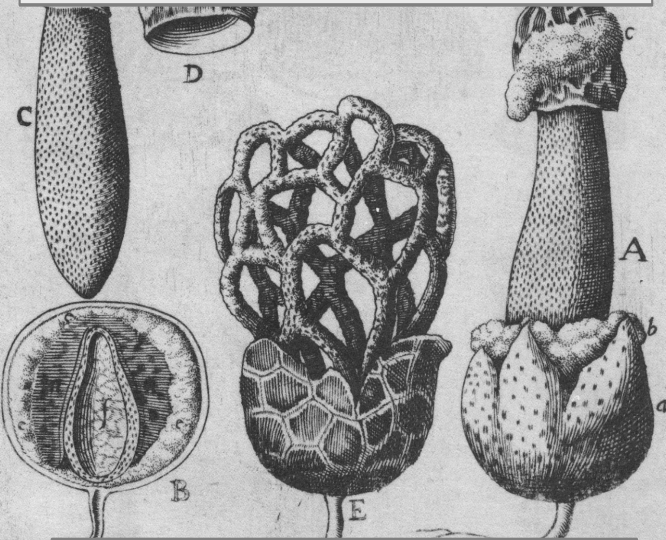
“● **privo di interesse alimentare**” a quelle specie legate ad altri usi etnomicologici (medicinale, domestico, ecc.) per le quali non sono presenti informazioni di rilievo né sulla loro tossicità, né sulla loro commestibilità. In ogni caso, laddove in letteratura vi siano dati contrastanti relativi alla commestibilità, questi sono stati evidenziati.



Tavola tratta da *Fungorum Agri Ariminensis Historia* di A. Batarra 1755



SCHEDE ETNOMICOLOGICHE



☞ allo schedario fa seguito un glossario dei termini utilizzati per la descrizione dei funghi in modo da facilitarne l'interpretazione

☞ Nello schedario le foto prive di autore appartengono Gruppo Micologico Lucchese "B. Puccinelli".