



● ***Cantharellus cibarius*** (Fr.: Fr.) Fr.

**Famiglia:** Cantharellaceae

**Sinonimi:** *Merulius cantharellus* (L.) ex St. Am., *Cantharellus vulgaris* S.F. Gray.

**Etimologia:** il genere deriva dal gr. *kántharos*, tipico vaso potorio dionisiaco per il vino, per la forma del cappello, mentre l'epiteto specifico origina dal lt. *cibarius*, 'attinente con il cibo', in riferimento all'uso alimentare.

**Nomi comuni:** cantarello cibario, capo gallo, galletto, gallettino, gallinaccio, finferla/ o.

**Nomi popolari liguri:** gallettu, gallet, cresta de gal, aureglietta, gallinetta. **Alta Valle del Vara:** gallet, gallettu, gaginé, gagginelle.

**Periodo di crescita:** estivo-autunnale.

**Caratteristiche morfologiche:** **cappello** fino a 15 cm, da turbinato a depresso, da giallo-arancio a ocraceo. **Margine** assai sottile, ondulato. **Imenio** a pliche forcate (pseudolamelle), concolore. **Gambo** sodo, fibroso poi molle, subconcolore. **Carne** bianca, con sfumature gialle. **Odore** fruttato. **Sapore** astringente-piccante. **Sporata** giallo-rosata.

**Habitat:** boschi di latifoglie e conifere, preferibilmente umidi.

**Normative per la raccolta e/o commercializzazione:** specie ammessa al commercio sul territorio nazionale come fungo fresco e conservato (allegati I-II D.P.R. 376/95), anche con la denominazione "funghi secchi" (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).

**Commestibilità:** commestibile. A volte confuso con giovani esemplari di *Omphalotus olearius* (cfr. scheda).

**Utilizzazioni:** cotti (trifolati, stufati, risotto), essiccati, sott'olio e sottaceto (cfr. note etnomicologiche).

**Osservazioni:** il genere *Cantharellus* è caratterizzato dal possedere



inferiormente al cappello delle pieghe nella carne che simulano delle lamelle; tali pliche sono ben differenti da vere lamelle come si può notare sezionando il carpoforo longitudinalmente. Trattasi di una specie a lento accrescimento la quale, secondo alcuni autori, è in via di rarefazione in Europa.





## ● *Cantharellus lutescens* Pers.: Fr.

**Famiglia:** Cantharellaceae

**Sinonimi:** *Craterellus lutescens* (Pers.) Fr.; *Cantharellus aurora* (Batsch) Kuyper; *Cantharellus tubaeformis* var. *lutescens* (Pers.) Fr.

**Etimologia:** il genere deriva dal gr. *kántharos* (cfr. *Cantharellus cibarius*), mentre l'epiteto specifico dal lt. *luteus*, 'giallo', colore tipico di questa specie.

**Nomi comuni:** finferlo/a.

**Nomi popolari liguri:** gallettu de pin. **Alta Valle del Vara:** gallettu de pin.

**Periodo di crescita:** estivo-autunnale.

**Caratteristiche morfologiche:** cappello fino a 5 cm, depresso, da grigio-ocra a grigio-bruno. **Margine** crespato. **Imenio** a pliche forcate (pseudolamelle). **Gambo** giallastro-arancio, cavo. **Carne** esigua, fibrosa. **Odore** fruttato. **Sapore** dolce. **Sporata** giallo-crema.

**Habitat:** pinete collinari. In Alta Valle del Vara è più abbondante in boschi misti di castagno (*Castanea sativa* Miller).

**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:** essiccati ma anche freschi, principalmente per sughì (cfr. note etnomicologiche).

**Osservazioni:** in seguito all'incidente di Chernobyl, *C. lutescens* è risultata una delle specie capaci di accumulare notevoli quantità del radioisotopo <sup>137</sup>Cs (cesio) (Cocchi *et al.*, 1993).

