



● ***Lactarius piperatus*** (L.) Pers.

Famiglia: Russulaceae

Sinonimi: *Agaricus piperatus* L.

Etimologia: *Lactarius* (cfr. *Lactarius deliciosus*), mentre l'epiteto specifico dal lt. *piperatus* per il sapore simile a quello del pepe.

Nomi comuni: agarico pepato, lattario, peveraccio.

Nomi popolari liguri: pisciacàn, laccacian, funzo peivie. **Alta Valle del Vara:** //.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 12 cm, bianco poi ocrà-rugginoso. **Margine** spesso lobato. **Imenio** a lamelle estremamente fitte, molto strette, forcute, arcuato-decorrenti, crema-carnicino, brunastro nelle ferite. **Gambo** fino a 12x4 cm, da bianco a crema. **Carne** bianca o pallida. **Lattice** giallastro-olivaceo pallido seccando sulle lamelle. **Odore** non significativo. **Sapore** acre. **Sporata** bianco-crema.

Habitat: boschi, per lo più di latifoglie.

Commestibilità: **tossico!** Generalmente rifiutato per il sapore molto acre della carne. Da alcuni autori è ritenuto tossico e capace di produrre sintomi gastrointestinali anche se in alcune località, in particolare nel nord Europa, questa specie viene consumata dopo prolungata bollitura ed eliminazione dell'acqua di cottura.

Osservazioni: il consumo di specie del genere *Lactarius* con lattice bianco è ulteriormente sconsigliato in seguito all'individuazione, in alcune specie, di sostanze potenzialmente mutagene per l'uomo. È confondibile con funghi di altri generi come *Tricholoma columbetta* (cfr. scheda), dai quali si può distinguere per la presenza di lattice alla frattura.





● *Lactarius salmonicolor* R. Heim & Leclair

Famiglia: Russulaceae

Sinonimi: *Lactarius salmoneus* R. Heim & Leclair

Etimologia: *Lactarius* (cfr. *Lactarius deliciosus*), mentre *salmonicolor* dal lt. *salmo*, ‘salmone’ e *color* per la carne di colore salmone.

Nomi comuni: fungo del sangue, agarico delizioso, lapacendro buono, sanguinelli, lapacendro, lattario.

Nomi popolari liguri: sanguin. **Alta Valle del Vara:** sanguinin, sanguin.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: cappello fino a 15 cm, finemente zonato, giallo arancio salmone, a volte macchiato di bruno-arancio, senza sfumature di verde. **Margine** a lungo involuto. **Imenio** a lamelle decorrenti, color salmone. **Gambo** fino a 10x3 cm, concolore, un po’ scrobicolato. **Carne** pallida, più aranciata in periferia. **Lattice** arancio-salmone, quasi immutabile o virante lentamente al rosso-vinoso alla frattura. **Odore** leggermente fruttato. **Sapore** amaro. **Sporata** crema-beige-rosato pallido.

Habitat: boschi di conifere con presenza di abete bianco (*Abies alba* 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. Non da tutti apprezzato per il suo sapore; a volte è confuso con *Lactarius torminosus* (cfr. scheda).

Utilizzazioni: dopo cottura (in graticola, analogamente a quelli del genere *Russula*), sott’olio e sotto sale (cfr. note etnomicologiche).



Osservazioni: secondo Balletto (1972) “*Questa specie è di scarso valore commestibile ed il fatto è ben noto sui mercati ortofrutticoli della città di Genova, ove giunge da varie località della Toscana, sempre quotata ad un prezzo inferiore a quello delle altre specie*”.

