



● ***Boletus luridus*** Schaeff.: Fr.

Famiglia: Boletaceae

Sinonimi: *Boletus rubeolarius* Bull.

Etimologia: *Boletus* (cfr. *Boletus aereus*). L'epiteto specifico dal lt. medievale *luridus*, 'sporco' fa riferimento al cambiamento di colore della carne allo sfregamento e al taglio.

Nomi comuni: boleto lurido.

Nomi popolari liguri: ferrando rusciu, pissacàn, ferriè, scarponezzù, scarpon. **Alta Valle del Vara:** ferrun, ferron.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: cappello fino a 20 cm, secco, finemente feltrato, da giallo-ocra a bruno-rossastro, virante al blu.

Imenio con tubuli prima gialli, poi olivacei. Pori prima gialli, poi arancio-rosso. **Gambo** 15x5 cm, giallo in alto, rossastro in basso, con reticolo rosso fino in alto. **Carne** gialla ma rossastra alla base del gambo e al di sopra dei tubuli, molto virante al blu. **Odore** fruttato. **Sapore** dolce. **Sporata** bruno-olivastro.

Habitat: boschi sia di latifoglie che di conifere.

Commestibilità: consumato localmente dopo cottura. Può produrre intossicazioni con sintomi gastrointestinali se consumato crudo o non ben cotto; è anche supposto poter causare sintomi analoghi se consumato associandolo ad alcool (cfr. sindrome coprinica).

Utilizzazioni: dopo cottura (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: è parte di un vasto gruppo di boleti aventi pori rossi o aranciati, ed un frequente viraggio della carne. Per la tradizione popolare è ritenuto velenoso come tutti quei boleti che mostrano un viraggio di alcune sue parti alla manipolazione o al taglio. Tale credenza popolare, già documentata da Plinio il Vecchio (23-79 d.C.), risulta in realtà priva di fondamento. Altre specie di boleti che sono risultati tossici se consumati crudi sono



B. erythropus Pers. e *B. queletii* Schulzer. A volte è confuso con altre specie a pori rossi, tra cui *B. satanas* (cfr. scheda).





● *Boletus pinophilus* Pilát & Dermek

Famiglia: Boletaceae

Sinonimi: *Boletus pinicola* (Vittad.) A. Venturi; *Boletus edulis* var. *pinicola* Vittad.

Etimologia: *Boletus* (cfr. *Boletus aereus*). L'epiteto specifico deriva dal lt. *pinus*. 'pino' e dal gr. *philos*, 'amico', in riferimento al presunto habitat preferito da questa specie.

Nomi comuni: porcino.

Nomi popolari liguri: funzo gnaco, funzo neigro, funzo gnaeo.
Alta Valle del Vara: funzi moi, funzi de posti, de posto/i, rosparo, funzi du freddu.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: cappello fino a 20 cm, un po' viscido poi secco, feltrato, bruno-rosso scuro fino al bordo. **Imenio** con tubuli bianchi, poi giallo-verdi. Pori concolori. **Gambo** 15x10 cm, sferico poi clavato, bruno-rosso ma più pallido del cappello, con reticolo bianco nei due terzi superiori. **Carne** bianca immutabile. **Odore** fungino, gradevole. **Sapore** dolce. **Sporata** bruno-olivastro.

Habitat: boschi mesofili submontani e montani. Ama gli ambienti umidi. In Alta Valle del Vara predilige i boschi di castagno (*Castanea sativa* Miller) e di faggio (*Fagus sylvatica* L.).

Normative per la raccolta e/o commercializzazione: specie ammessa al commercio sul territorio nazionale come fungo fresco o conservato (allegati I-II D.P.R. 376/95), anche con la denominazione "funghi secchi" e "funghi porcini" (artt. 5 e 7 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. Da alcuni non gradito perché ritenuto di difficile digestione; a volte è confuso con altri boleti dai colori simili, riconoscibili sovente per il sapore amaro, per il colore dei pori o della carne differente e virante al blu. Gran parte delle



intossicazioni e delle allergie alimentari provocate da funghi dichiarati commestibili sono da collegare al consumo di porcini afferenti a *Boletus* gruppo *edulis*.

Utilizzazioni: crudi (assai indigesti), dopo cottura (fritti, grigliati, sughi, trifolati), essiccati, sott'olio e sotto sale (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: distinguibile da *Boletus aereus* e da *B. aestivalis* per il cappello solitamente un po' vischioso e con toni rossi sotto la cuticola, mentre da *B. edulis* per il colore del cappello solitamente con riflessi rossi. Esemplari raccolti nell'Appennino Settentrionale hanno evidenziato una concentrazione di cadmio eccedente i livelli consentiti dalla direttiva EU 466/2001 e concentrazioni elevate di mercurio e selenio (Cocchi *et al.*, 2006).





● *Boletus satanas* Lenz

Famiglia: Boletaceae

Sinonimi: *Tubiporus satanas* (Lenz) Ricken

Etimologia: *Boletus* (cfr. *Boletus aereus*). L'epiteto specifico deriva dall'ebraico standard *satan*, 'avversario', (gr. *satanàs*) e fa riferimento alla sua pericolosità.

Nomi comuni: boleto satana, porcino malefico, verrino rosso, verro.

Nomi popolari liguri: ferrando, serruin, terruìn. **Alta Valle del Vara:** ferrun.

Periodo di crescita: primaverile-estivo.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 25 (30) cm un po' viscido poi vellutato, biancastro. **Imenio** con tubuli gialli poi verdastri, un po' viranti al blu. Pori gialli poi rossi, più giallastri al bordo, viranti al blu. **Gambo** fino a 15x12 cm, tozzo, obeso, giallo ma più rossastro a metà, con fine reticolo rosso. **Carne** giallastra, un po' virante al blu. **Odore** nauseante. **Sapore** dolciastro. **Sporata** bruno-oliva.

Habitat: boschi termofili. In Alta Valle del Vara predilige boschi o boscaglie di latifoglie, su suoli calcarei.

Commestibilità: **tossico!** Produce intossicazioni a breve latenza con sintomi gastrointestinali. Genericamente si imputa tale sintomatologia al gruppo delle cosiddette sostanze acroresinoidi.

Osservazioni: altri boleti a cappello biancastro e imenio rosso, sono sospettati di essere tossici (es. *Boletus rhodopurpureus* Smotl.). Da non confondersi con altre specie a pori rossi localmente consumate. Si può distinguere da *B. luridus* per il colore più chiaro del cappello.



Boletus rhodopurpureus Smotl.