



● *Grifola frondosa* (Dicks.: Fr.) Gray

Famiglia: Grifolaceae

Sinonimi: *Polyporus frondosus* (Dicks.) Fr.

Etimologia: *Grifola*, dal gr. *grifos*, ‘rete’, forse per l'aspetto dei numerosi carpofori strettamente accostati. Anche l'epiteto specifico *frondosa* fa probabilmente riferimento alla forma dei corpi fruttiferi, ciascuno simile a una fronda.

Nomi comuni: fungo del pane, fungo reale, grifone.

Nomi popolari liguri: berbescin, barbescin, flouriè, ramassoùn, erpetta d'aubre, grifun ranassoun, berbexin, grifùn. **Alta Valle del Vara:** barbaricin, grifo, u-grifo, u-grifu, gavazza, cavaccia.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: fungo cespuglioso, ramificato, di diametro fino a 50 cm. **Cappelli** in molteplici esemplari, laterali, connati e confluenti in un robusto piede, spatoliformi, bruni. **Gambi** eccentrici, pallidi. **Imenio** a tubuli, corti e fitti di colore bianco crema. **Carne** bianca, fragile in esemplari giovani, tenace a maturità. **Odore** piuttosto intenso. **Sapore** fungino, gradevole. **Sporata** non significativa.

Habitat: cresce sul legno delle latifoglie. In Alta Valle del Vara prevalentemente alla base dei tronchi di castagno (*Castanea sativa* Miller) e di faggio (*Fagus sylvatica* L.).

Commestibilità: consumato localmente da giovane in varie zone d'Italia. A volte confuso con *Dendropolyporus umbellatus* (Pers.) Jülich o con *Meripilus giganteus* (Pers.) P. Karst., specie di minor pregio che possono raggiungere anche dimensioni maggiori.

Utilizzazioni: principalmente sott'olio (cfr. note etnomicologiche) o sotto sale.

Osservazioni: questa specie è oggetto di studio per valutarne le presunte proprietà medicinali; infatti è da tempo utilizzata nei paesi orientali per questi scopi (Ferri *et al.*, 2007). Specie piuttosto

La risorsa FUNGO in Alta Valle del Vara



rara, ma molto ambita dai cercatori di funghi per le grandi dimensioni.



Foto I. Magnoli

Esemplare di 13 kg!



● *Helvella spadicea* Schaeff.

Famiglia: Helvellaceae

Sinonimi: *Helvella monachella* (Scop.) Fr.

Etimologia: il termine *helvella* è utilizzato anche da Cicerone come sinonimo di fungo o forse di “erbetta”, verdura da cucina; in seguito è stato usato da Linneo (1753) per indicare alcune specie di miceti aventi questa caratteristica forma del cappello. L’epiteto specifico origina da *spadix*, ‘ramo di palma con datteri maturi’, forse in riferimento al colore scuro.

Nomi comuni: elvella.

Nomi popolari liguri: //. **In Val di Vara:** //.

Periodo di crescita: primaverile.

Caratteristiche morfologiche: **Cappello** lobato o a forma di sella, da grigio scuro a nero. **Gambo** fino a 10 cm, assai robusto, generalmente liscio o appena solcato, bianco. **Margine** lobato. **Imenio** disposto sulla superficie esterna del cappello. **Carne** elastica, biancastra. **Sapore** e **odore** insignificanti.

Habitat: boschi misti.

Commestibilità: localmente consumato dopo cottura; tuttavia, secondo alcuni autori, non vi sono dati sufficienti sulla sua commestibilità. Alcune specie del genere *Helvella* sono sospettate di essere tossiche per la “somiglianza” con *Gyromitra esculenta* (Pers.) Fr.; specie velenosa responsabile di una sindrome citotossica potenzialmente letale, poiché contenente giromitrina che in ambiente acido (come nello stomaco) o a temperatura elevata (come durante la cottura del fungo) libera monometilidrazina, una sostanza tossica e cancerogena.

Osservazioni: altre specie presentano un cappello chiaro, più o meno lobato, fino ad aspetto cerebriforme, gambo da grigio a nerastro e con costolature più pronunciate. Fra queste, la più nota è *Helvella crispa* (Scop.) Fr. a crescita tipicamente autunnale.



Helvella crispa (Scop.) Fr.



● ***Hydnum repandum* L.: Fr.**

Famiglia: Hydnaceae

Sinonimi: *Sarcodon abietinus* R. Heim.; *Sarcodon repandum* L.

Etimologia: *Hydnom* era il nome con cui i greci chiamavano i tartufi; in seguito è stato utilizzato da Linneo (1753) per indicare i funghi con imenio dotato di aculei. L'epiteto *repandum*, 'ripiegato', fa riferimento al margine del cappello.

Nomi comuni: gallinaccio spinoso, steccherino, steccherino dorato.

Nomi popolari liguri: zenzighe, fonzo dentajœ, dentin, farinet, gallettu spinosu, dentaione. **Alta Valle del Vara:** dentin de rattu, dente-jé.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: cappello fino a 15 cm, irregolare, da beige a ocra, vellutato o liscio. **Margine** ondulato. **Imenio** con aculei pallidi, lunghi fino a 6 mm. **Gambo** fino a 8x4 cm, spesso eccentrico, pallido. **Carne** bianca, un po' cassante, a volte ingiallente. **Sapore** dolce, amaro negli esemplari adulti. **Odore** gradevole ma debole. **Sporata** bianco-crema.

Habitat: boschi di latifoglie e conifere, anche misti.

Normative per la raccolta e/o commercializzazione: specie ammessa al commercio sul territorio nazionale come fungo fresco (allegato I 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.

Utilizzazioni: cotti nel misto, sott'olio (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: viene consumata analogamente una specie simile, *Hydnum rufescens* Pers., caratterizzata da dimensioni minori, cappello rossastro, meno irregolare e sapore più amarognolo. In seguito all'incidente di Chernobyl, *Hydnum repandum* è risultato una



delle specie capaci di accumulare in considerevoli quantità il radioisotopo ^{137}Cs (cesio). (Kalač, 2001).



Hydnum rufescens Pers.