



● ***Clathrus ruber*** Pers.: Pers.

Famiglia: Clathraceae

Sinonimi: *Clathrus cancellatus* Fr.

Etimologia: *Clathrus* dal lt. *clathri*, ‘cancello’, per l’aspetto a losanghe di alcune specie, simile ad una cancellata, mentre l’epiteto specifico viene dal lt. *ruber*, ‘rosso’, suo colore tipico.

Nomi comuni: //.

Nomi popolari liguri: venin de biscia, bocca du diàu, ciancre, fuego de biscia. **Alta Valle del Vara:** //.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: ricettacolo fino a 10x6 cm, prima subsferico o ovoidale, poi in forma di gabbia rossa. **Gleba** interna da verde oliva a nera, da adulta particolarmente maleodorante.

Habitat: in boschi aperti, giardini, parchi.

Commestibilità: privo di interesse alimentare. Si tratta di un fungo conosciuto dalla popolazione locale per la caratteristica forma e colorazione.

Osservazioni: la gleba maleodorante attira insetti, per lo più ditteri (mosche, tafani), che favoriscono la dispersione delle spore del fungo.





● *Clitocybe geotropa* (Bull.: Fr.) Quélet

Famiglia: Tricholomataceae

Sinonimi: *Clitocybe geotropa* (Lam. & DC.) Quélet; *Clitocybe maxima* (Fr.) P. Kumm.; *Agaricus sementinus* Viv.

Etimologia: *Clitocybe*, dal gr. *kleitús*, ‘pendio’ e *kubé*, ‘testa’, per l’aspetto, generalmente inclinato, del cappello rispetto al gambo. L’epiteto *geotropa* trova origine nei termini greci *gbé*, ‘terra’ e *trópos*, ‘direzione’, per l’aspetto verticale di questa specie, rivolto verso il suolo.

Nomi comuni: //.

Nomi popolari liguri: sementin. **Alta Valle del Vara:** lingua de bö, cimbalo.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 25 cm, depresso con un mammellone al centro, beige. **Imenio** a lamelle strette, decorrenti, biancastre. **Gambo** fino a 20x3 cm, rigido, un po’ clavato, concolore. **Carne** bianca. **Odore** particolare, fruttato, che ricorda la lavanda e la mandorla (odore cianico). **Sapore** non significativo. **Sporata** bianca.

Habitat: ai margini dei boschi per lo più di latifoglie o in terreni incolti. In Alta Valle del Vara cresce anche in praterie montane.

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); ne è consentita la raccolta fino a un massimo di 3 kg a persona (art. 3, L.R. Liguria 27/2007).

Commestibilità: commestibile.

Utilizzazioni: dopo cottura (al sugo, in bianco), essiccato (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: può essere rinvenuto, analogamente al prugnolo (*Calocybe gambosa*), in numerosi esemplari disposti a zig-zag o in



cerchi, detti delle streghe. Da evidenziare che molte specie appartenenti al genere *Clitocybe* sono ritenute tossiche. Esemplari raccolti nell'Appennino Settentrionale hanno evidenziato una concentrazione di mercurio eccedente i livelli consigliati dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) (Cocchi *et al.*, 2006).





● ***Clitocybe nebularis*** (Batsch.: Fr.) P. Kummer

Famiglia: Tricholomataceae

Sinonimi: *Lepista nebularis* (Batsch) Harmaja

Etimologia: *Clitocybe* (cfr. *C. geotropa*), mentre l'epiteto specifico origina dal lt. *nebula*, 'nebbia', per il suo colore grigio plumbeo.

Nomi comuni: agarico nebbioso.

Nomi popolari liguri: pevein. **Alta Valle del Vara:** panarengo, pavèn, peven.

Periodo di crescita: autunnale.

Caratteristiche morfologiche: cappello largo fino a 18 cm, di forma da subdepressa a mammellonata; superficie da glabra ad un po' fibrillosa; colore da grigio-cenere a grigio bruno. **Margine** involuto. **Imenio** a lamelle un po' decorrenti di color crema pallido. **Gambo** fino a 12x4 cm, un po' clavato, fibrilloso, di colore grigio pallido. **Carne** bianca. **Odore** forte. **Sapore** intenso, sgradevole. **Sporata** crema-giallastro.

Habitat: boschi. È spesso rinvenuto sulla lettiera del bosco, sovente in numerosi esemplari.

Normative per la raccolta e/o commercializzazione: provvisoriamente ammesso al commercio con la legge 352 del 23.08.1993, è stato tolto dalla lista dei funghi commerciabilizzabili con il D.P.R. n. 376 del 14.07.1995.

Commestibilità: localmente commestibile, nonostante da molti non sia più ritenuta tale in quanto responsabile di numerosi casi di intossicazioni gastrointestinali. Le cause della presunta tossicità non sono ben note anche se sembrano da imputare a sostanze dette acroresinoidi. Alcuni lo rifiutano per l'odore assai forte. A volte lo si trova parassitato da muffe (*Volvariella* sp.pl.). Può essere confuso con la specie tossica *Entoloma lividum* (cfr. scheda).

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



Osservazioni: molte specie appartenenti al genere *Clitocybe* sono ritenute tossiche.



Clitocybe nebularis parassitato da *Volvariella* sp.