



## ● *Entoloma lividum* (Bull.) Quélet

**Famiglia:** Entolomataceae

**Sinonimi:** *Entoloma sinuatum* (Bull.: Fr) P. Kumm.; *Rhodophyllus sinuatus* Singer; *Agaricus lividus* Bull.

**Etimologia:** *Entoloma* origina dai termini greci *entós*, ‘in, dentro’ e *lôma*, ‘orlo’, per il bordo del cappello generalmente involuto, mentre *lividum* da *lividus*, ‘livido’, per il colore del cappello.

**Nomi comuni:** agarico livido.

**Nomi popolari liguri:** terròn, o malignoù. **Alta Valle del Vara:** //.

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

**Caratteristiche morfologiche:** **cappello** fino a 20 cm, da liscio a rugoso, secco, crema-ocraceo con sfumature grigie o beige-gialle.

**Margine** ondulato e leggermente involuto. **Imenio** a lamelle poco fitte, giallo burro poi salmone, sinuato-smarginate. **Gambo** fino a 18x4 cm, da bianco a crema-grigio. **Carne** bianca e soda. **Odore** farinoso, poi un po’ nauseante. **Sapore** sgradevole. **Sporata** rosa.

**Habitat:** boschi misti e umidi. In Alta Valle del Vara è presente per lo più in quelli di faggio (*Fagus sylvatica* L.) o di quercia (*Quercus* sp.pl.).

**Commestibilità:** **tossico!** Produce intossicazioni con sintomi prevalenti a carico dell’apparato gastroenterico.

**Osservazioni:** cresce nei medesimi ambienti di *Clitocybe nebularis* (cfr. scheda), con la quale può facilmente essere confuso.





● ***Fistulina hepatica*** (Schaeff.: Fr.) With.

**Famiglia:** Fistulinaceae

**Sinonimi:** *Fistulina hepatica* (Schaeff.) Fr.; *Boletus hepaticus* Schaeff.

**Etimologia:** *Fistulina*, diminutivo dal lt. *fistula*, ‘tubo’, in riferimento all’imenio tubuloso di questo genere, mentre l’epiteto specifico dal gr. *hēpar*, fegato, per l’aspetto del fungo, che lo ricorda vagamente nella consistenza o nella forma.

**Nomi comuni:** lingua di bue.

**Nomi popolari liguri:** lengua de can, lengua de boù, lenga de roure, lengua de boeu. **Alta Valle del Vara:** lengua de boeu.

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

**Caratteristiche morfologiche:** cappello fino a 20 cm, spatolato, rosso vivo o bruno rosso, striato radialmente. Fungo a mensola.

**Imenio** rosso a tubuli indipendenti, pori piccoli, rotondi. **Carne** rossa, consistente, polposa, un po’ fibrosa. **Odore** gradevole.

**Sapore** acidulo. **Sporata** rosa.

**Habitat:** fungo lignicolo, cresce su latifoglie. In Alta Valle del Vara alligna su vecchi tronchi di castagno (*Castanea sativa* Miller) e di faggio (*Fagus sylvatica* L.), anche a notevole altezza dal suolo.

**Comestibilità:** localmente consumato da giovane.

**Utilizzazioni:** crudo o dopo cottura.

**Osservazioni:** il nome volgare di questa specie è dovuto alla somiglianza del carpoforo a una lingua bovina; la succulenza, la consistenza della carne e il colore rosso fanno sì che essa sia di facile identificazione.





● ***Fomes fomentarius* (L.) J. J. Kickx**

**Famiglia:** Polyporaceae

**Sinonimi:** *Boletus fomentarius* L., *Polyporus fomentarius* (L.) Fr.

**Etimologia:** lt. *fomes*, 'esca', poiché il suo carpoforo era usato per accendere il fuoco; a ribadire il concetto, la specie *fomentarius*.

**Nomi comuni:** esca, fungo dell'esca.

**Nomi popolari liguri:** esca. **Alta Valle del Vara:** lesca, furun.

**Periodo di crescita:** carpoforo perenne.

**Caratteristiche morfologiche:** cappello fino a 30 cm, a forma di zoccolo, coperto da una crosta molto dura da biancastra a bruna o grigia (fungo a mensola). **Imenio** a tubuli, da crema a bruno. **Carne** bruna, spugnoso-stopposa. **Odore** di farina appena macinata. **Sapore** molto amaro. **Sporata** giallastra.

**Habitat:** lignicolo, soprattutto su faggio (*Fagus sylvatica* L.). In Alta Valle del Vara è diffuso anche su pioppi (*Populus* sp.pl.) e querce (*Quercus* sp.pl.). Si tratta di un fungo parassita.

**Commestibilità:** privo di interesse alimentare.

**Utilizzazioni:** quando non c'erano gli zolfanelli (fiammiferi) si utilizzava questo macromicete per gestire l'accensione del fuoco; una sezione del carpoforo messa sotto la cenere manteneva il fuoco per tutta la notte; il mattino seguente bastava soffiarcì sopra, a mo' di tizzone, per sviluppare nuovamente una fiammella da usare per l'accensione del fuoco. Questa tradizione è viva nella memoria della popolazione più anziana, in località Càssegò e Scurtabò (Varese Ligure).

