



● *Hygrophorus russula* (Sch.: Fr.) Quélet

Famiglia: Hygrophoraceae

Sinonimi: *Hygrophorus russula* (Fr.) Quél.; *Agaricus russula* Schaeff.; *Tricholoma russula* (Schaeff.) Gillet

Etimologia: il genere deriva dal gr. *hygrós*, ‘bagnato’ e *fero*, ‘porto’, per la consistenza umido-viscida di alcune specie, mentre l’epiteto *russula*, dal lt. *russus*, ‘rosseggiante’, per il colore del cappello.

Nomi comuni: agarico vinato.

Nomi popolari liguri: giandulin, simunin, giarduin. **Alta Valle del Vara:** simonin, simunin, scimunin.

Periodo di crescita: autunno, anche inoltrato.

Caratteristiche morfologiche: cappello fino a 15 cm, convesso, carnoso, pallido, con presenza di macchie da rosa-vinoso a bruno-porpora. **Margine** involuto, talora lobato. **Imenio** a lamelle, biancastre, maculate di rosso. **Gambo** fino a 12x3 cm, tarchiato, concolore. **Carne** pallida o macchiata. **Odore** non significativo. **Sapore** generalmente amarognolo. **Sporata** bianca.

Habitat: boschi termofili di latifoglie, con presenza di querce sempreverdi come il leccio (*Quercus ilex* L.).

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. Secondo Balletto (1972), questa specie appare frequentemente sul mercato ortofrutticolo di Genova.

Utilizzazioni: cotto, sott’olio (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: predilige le zone costiere, ma si ritrova spesso, nei medesimi habitat, anche nelle aree interne, più termofile. Può essere confuso con *Hygrophorus erubescens* (Fr.) Fr., simile come

La risorsa FUNGO in Alta Valle del Vara



colorazione, ma a carne gialla e di sapore amarognolo; generalmente questa specie è più frequente nei boschi misti di latifoglie e conifere.





● ***Hypholoma fasciculare*** (Huds.: Fr.) P. Kummer

Famiglia: Strophariaceae

Sinonimi: *Psilocybe fascicularis* (Huds.) Noordel.; *Agaricus fascicularis* Fr.; *Nematoloma fasciculare* (Fr.) P. Karst.

Etimologia: il genere *Hypholoma* origina dal gr. *hufos*, ‘tessuto’ e *lôma*, ‘orlo’, per il margine del cappello spesso ornato, mentre *fasciculare* dal lt. *fasciculus*, ‘fascetto’, per il suo *habitus* cespitoso.

Nomi comuni: agarico fascicolato, falso chiodino, zolfino.

Nomi popolari liguri: // . **Alta Valle del Vara:** // .

Periodo di crescita: tutto l'anno.

Caratteristiche morfologiche: cappello fino a 6 cm, secco, liscio, da giallo aranciato a giallo limone. **Margine** a lungo involuto. **Imenio** a lamelle fitte, gialle poi verdastre ed infine violaceo-nere. **Gambo** fino a 10x1 cm, cilindraceo, spesso curvo, da glabro a fibrilloso, concolore o più giallo, con cortina assai fugace. **Carne** gialla **Odore** non significativo. **Sapore** molto amaro. **Sporata** violaceo nerastra.

Habitat: su ceppaie o radici di piante morte di latifoglie e conifere.

Commestibilità: **tossico!** Solitamente rifiutato per il sapore amaro della carne. Se ingerito, provoca un'intossicazione con sintomi gastrointestinali.

Osservazioni: l'ecologia e l'aspetto sono simili a *Hypholoma sublateritium* (Fr.) Quelet, *H. radicosum* J.E. Lange e *H. capnoides* (Fr.) P. Kummer; si rintracciano, però, su tronchi di conifere. Tutte e tre sono specie ritenute potenzialmente tossiche. A volte confuso con altre specie a portamento cespitoso come *Armillaria mellea* (cfr. scheda) o *Agrocybe aegerita* (cfr. scheda).



Hypholoma sublateritium (Fr.) Quelet



● *Lactarius deliciosus* (L.: Fr.) S.F. Gray

Famiglia: Russulaceae

Sinonimi: *Agaricus deliciosus* L.

Etimologia: *Lactarius*, ‘attinente il latte’, per la carne che secerne un lattice alla frattura, mentre *deliciosus*, ‘delizioso’ per il grato sapore di questa specie.

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

Nomi popolari liguri: occhetta, sanghin, funzo de pin, barigula, berigula, sanguin. **Alta Valle del Vara:** sanguinin, sanguin.

Periodo di crescita: estivo-tardo autunnale.

Caratteristiche morfologiche: cappello fino a 15 cm, zonato, da giallo arancio a arancio ocreo. **Margine** a lungo involuto. **Imenio** a lamelle leggermente decorrenti, arancio pallido, rosso carota alla frattura. **Gambo** fino a 7x2,5 cm, tarchiato, concolore o più pallido, con scrobicoli arancio. **Carne** pallida, alla frattura si colora di rosso carota per il lattice, poi lentamente di verde. **Odore** fruttato. **Sapore** mite. **Lattice** color rosso carota, immutabile. **Sporata** crema-ocra chiaro.

Habitat: pinete.

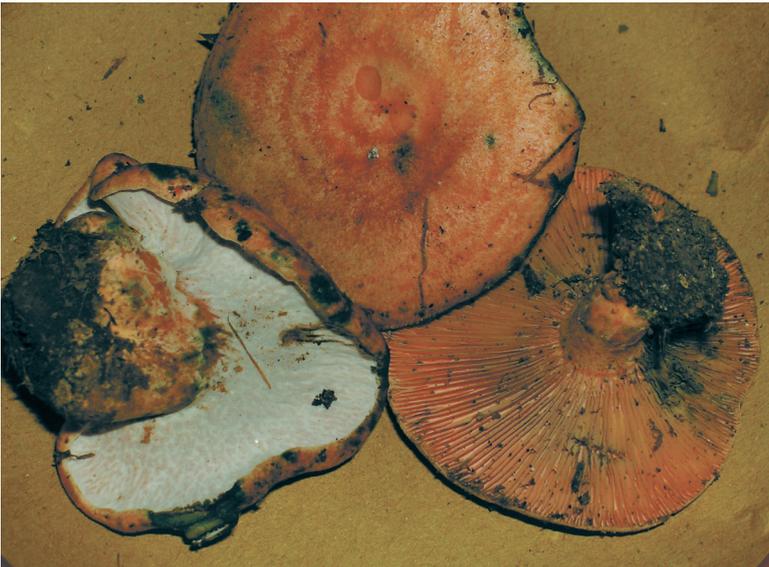
Normative per la raccolta e/o commercializzazione: specie ammessa al commercio sul territorio nazionale come fungo fresco e conservato, anche con la denominazione “funghi secchi” (allegati I-II e art. 5 D.P.R. 376/95); ne è consentita la raccolta fino a un massimo di 3 kg a persona (art. 3, L.R. Liguria 27/ 2007).

Commestibilità: commestibile. 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: a volte sull'imenio cresce una muffa bianca (*Peckiella* sp.). L'urina di chi si ciba in abbondanza di lattari a lattice rosso, si colora anch'essa del medesimo colore.



Esemplare parassitato da muffa bianca (*Peckiella* sp.)