



● ***Marasmius oreades*** (Bolt.: Fr.) Fr.

Famiglia: Marasmiaceae

Sinonimi: *Agaricus oreades* Bolton; *Agaricus pratensis* Huds.

Etimologia: il genere trae origine dal gr. *marasmós*, ‘deperimento’, per l’aspetto generalmente minuscolo dei carpofori, mentre la specie *oreades* è il nome dato alle ninfe delle montagne (Oreidi), forse per il loro crescere in gruppi, in ambiente montano.

Nomi comuni: fungo color Isabella, gambesecche.

Nomi popolari liguri: parasù, gambeilin. **Alta Valle del Vara:** capelletti, gambelin, gambe secche.

Periodo di crescita: primaverile-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 7 cm, ocre, igrofano. **Margine** ondulato. **Imenio** a lamelle spaziate, intercalate da lamellule, biancastre o crema. **Gambo** fino a 8x0,6 cm, pallido, che si torce senza rompersi. **Carne** biancastra, elastica. **Odore** cianico. **Sapore** di nocciola. **Sporata** bianca.

Habitat: prati, in gruppi numerosi.

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 D.P.R. e art. 5 376/95); ne è consentita la raccolta fino a un massimo di 3 kg a persona (art. 3, L.R. Liguria 27/2007).

Commestibilità: commestibile dopo cottura; contiene infatti acido cianidrico, che sembra venga inattivato con il calore. A volte può essere confuso con *Clitocybe* sp.pl. o *Lepiota* sp.pl. velenose (cfr. schede).

Utilizzazioni: dopo cottura in vario modo (in frittata, nel sugo, nel risotto); si conservano essiccati (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: il carpoforo è imputrescibile e può essere rinvenuto in numerosi esemplari disposti in cerchi (detti delle streghe), riconoscibili per il colore scuro scuro dell’erba.





● *Morchella conica* Pers.

Famiglia: Morchellaceae

Sinonimi: *Morchella elata* Fr.

Etimologia: il genere deriva dal tedesco *morchel*, ‘spugnola’, per l’aspetto della parte fertile (imenio), mentre *conica* dal lt. *conus*, ‘cono’, per la forma del cappello.

Nomi comuni: spugnola.

Nomi popolari liguri: spunziêua, cuccùmella, amburigo. **Alta Valle del Vara:** muriglie.

Periodo di crescita: primaverile.

Caratteristiche morfologiche: carpoforo fino a 18 cm in altezza.

Cappello (mitra) conico allungato, bruno assai pallido, ad alveoli composti, numerosi e allungati, separati da costolature parallele più scure. Vallecola alla sommità del gambo assai ben marcata.

Gambo clavato, bianco. **Carne** biancastra, elastica e tenace.

Odore spermatico. **Sapore** dolciastro. **Sporata** ialina.

Habitat: boschi di conifere, radure boschive, preferibilmente umide.

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, anche se ha prodotto delle intossicazioni se consumato crudo o non ben cotto.

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

Osservazioni: sono presenti sul territorio altre specie di morchelle (*M. hortensis* Boudier, *M. rotunda* (Pers.:Fr.) Boudier, ecc.) con identiche caratteristiche di commestibilità.



Morchella hortensis Boudier