



● ***Agaricus arvensis* Sch.: Fr.**

Famiglia: Agaricaceae

Sinonimi: *Psalliota arvensis* (Schaeff.) Gillet

Etimologia: *Agaricus* origina dal gr. *agarikón*, nome sovente usato da Dioscoride per intendere più generi di funghi. Linneo con questo termine indicava tutti i funghi con imenio a lamelle. L'epiteto specifico deriva dal lt. *arvus*, 'campo arato' e si riferisce al suo habitat prevalente di crescita.

Nomi comuni: prataiolo.

Nomi popolari liguri: praëlœ, boreo de præ, funzo dell'anello, præ loë, boule de neige. **Alta Valle del Vara:** u-turrun, pale de toro, funzi de præ, præö.

Periodo di crescita: primaverile-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 15 cm da emisferico a convesso, a disco appiattito, bianco sericeo, lentamente ingiallente, poi ocraceo. **Margine** fioccoso. **Imenio** con lamelle da grigio-rosate a bruno scuro. **Gambo** fino a 12x3 cm, cilindraceo o subclavato, bianco, ingiallente. **Anello** a forma di ruota dentata inferiormente. **Carne** biancastra. **Odore** anisato forte. **Sapore** di nocciola. **Sporata** marrone scuro-violacea.

Habitat: prati, ma anche boschi aperti e occasionalmente in giardini.

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. Appartiene al gruppo dei prataioli ingiallenti oggetto di consumo. Il viraggio è uno dei caratteri che li distingue dal gruppo dei prataioli arrossanti (cfr. *A. campestris*), mentre l'odore anisato è un elemento utile per distinguerli dal gruppo dei prataioli tossici (cfr. *A. xanthoderma*).



Utilizzazioni: sott'olio, dopo cottura (stufati, alla brace) (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: i prataioli con carne virante al giallo sono visti con sospetto perché capaci di accumulare elementi chimici potenzialmente tossici per l'uomo, in particolare cadmio e mercurio, anche se presenti nel suolo in minima traccia; inoltre, in tali funghi, sono state individuate sostanze (fenilidrazine) ritenute causa di tossicità e potenzialmente mutagene (Bresinsky *et al.*, 1990; Spoercke *et al.*, 1994).





● *Agaricus campestris* L.: Fr.

Famiglia: Agaricaceae

Sinonimi: *Agaricus campester* L.; *Psalliota campestris* (L.) Quel.

Etimologia: *Agaricus* (cfr. *Agaricus arvensis*). L'epiteto specifico *campestris*, 'dei campi' fa riferimento all'habitat prevalente di crescita di questa specie.

Nomi comuni: prataiolo.

Nomi popolari liguri: praëloë, boreo de præ, funzo dell'anello, præ loë. **Alta Valle del Vara:** u-turrun, pale de toro, funzi de præö.

Periodo di crescita: primaverile-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: cappello fino a 10 cm, da bianco a biancastro, liscio o fibrilloso. **Margine** involuto, appendicolato. **Imenio** con lamelle rosa vivo, poi viranti al bruno scuro. **Gambo** fino a 7x1,5 cm, fusiforme attenuato, bianco. **Anello** fragile, a volte cortiniforme. **Carne** bianca, un po' tendente al rosa. **Odore** fungino. **Sapore** dolce. **Sporata** marrone scuro-violacea.

Habitat: prati e boschi aperti.

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. La tradizione popolare ammette come commestibili tutti i prataioli di odore grato e non viranti immediatamente al giallo. Nonostante ciò, a volte, viene confuso con prataioli tossici (cfr. *Agaricus xanthoderma*).

Utilizzazioni: sott'olio, dopo cottura (stufati, alla brace) (cfr. note etnomicologiche).

Osservazioni: al gruppo dei prataioli con carne arrossante appartengono anche *A. bisporus* (Lange) Imbach - il prataiolo coltivato e commercializzato con la denominazione



“champignons” - e *A. bitorquis* (Quél.) Sacc., altra specie di cui è stata sperimentata la coltivazione.

In alcune specie di prataioli sono state rinvenute sostanze sospette potenzialmente mutagene (agaritina) (Bresinsky *et al.*, 1990; Spoercke *et al.*, 1994).





● *Agaricus xanthoderma* Genev.

Famiglia: Agaricaceae

Sinonimi: *Agaricus xanthodermus* Genev.; *Psalliota flavescens* Richon & Roze

Etimologia: *Agaricus* (cfr. *Agaricus arvensis*). L'epiteto specifico deriva dal gr. *xanthós*, giallo e *derma*, pelle, in riferimento all'ingiallimento di questo fungo se sottoposto a sfregamento.

Nomi comuni: prataiolo tossico.

Nomi popolari liguri: buggio, prèleu. **Alta Valle del Vara:** funzi matti.

Periodo di crescita: primaverile-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 10 cm a disco piatto, sericeo, un po' screpolato, bianco, fortemente ingiallente allo sfregamento. **Margine** involuto. **Imenio** con lamelle grigiastre, poi rosa, e infine brune. **Gambo** fino a 10x2 cm, bulboso-marginato, molto ingiallente. **Anello** ampio, inferiormente a ruota dentata. **Carne** molto ingiallente. **Odore** di iodoformio o d'inchiostro. **Sporata** marrone scuro-violacea.

Habitat: prati e boschi aperti.

Commestibilità: **tossico!** Produce intossicazioni con sindrome gastrointestinale. Questa specie, insieme ad altre anche commestibili, contiene sostanze (fenilidrazine) tossiche e potenzialmente mutagene; è capace di accumulare elementi potenzialmente tossici (mercurio e cadmio) (Bresinsky *et al.*, 1990; Spoercke *et al.*, 1994).

Osservazioni: la tradizione popolare riconosce come tossici i prataioli con odore sgradevole (di pesce, di inchiostro o di acido fenico) e che ingialliscono alla manipolazione. Appartengono a questo gruppo altre specie, quali ad esempio *A. phaeolepidotus* (F.H. Møller) Møller e *A. praeclearsquamosus* A.E. Freeman.



Agaricus praeclaresquamosus A.E.Freeman