



I S E M P R E V E R D E

GIACOMO BRESADOLA



I funghi mangerecci e velenosi
dell'Europa media con speciale riguardo
a quelli che crescono nel Trentino

ATHENA
EDIZIONI

Athena Edizioni ti regala questo libro in formato cartaceo, stampato e spedito gratuitamente a casa tua. Infatti per ogni libro acquistato dal sito potrai scegliere un libro della collana Sempreverde in omaggio. Visita edizioniathena.it per maggiori informazioni.

PARTE GENERALE

NATURA E FORMA DEI FUNGHI

I funghi costituiscono la classe più estesa e più importante del regno vegetale. Quantunque lo studio dei medesimi si sia convenientemente sviluppato soltanto negli ultimi decenni, dopo che il perfezionamento del microscopio permise di esaminare i fungilli più minuti, detti perciò microscopici, pure il prof. P. A. Saccardo poté già dare nella sua ponderosa opera *Sylloge fungorum omnium* la diagnosi di 39663 specie; ed è da ritenere che quando ne sarà esplorato l'intero campo supereranno le cento mila. Nell'economia della natura poi disimpegnano una parte oltre modo considerevole. Essi sono i principali agenti della fermentazione e della

decomposizione dei corpi organici, riuscendo talora di suprema utilità e talora cagionando gravissimi danni, come all'agricoltura, dando origine alle malattie delle piante, e all'uomo producendo le più terribili ed insanabili infermità. — Essi riescono qualche volta di vantaggio alle arti, pel tessuto, pel colore ecc., e all'uomo per l'alimento sano, nutritivo, di buonissimo gusto e delicato che gli offrono. L'analisi chimica ha comprovato che, in vista della quantità considerevole di materie azotate che contengono, il loro valore nutritivo supera quello del pane, dei legumi, e si avvicina alla carne; e l'esperienza dimostrò che l'uomo potè nutrirsi convenientemente con soli funghi per mesi interi.

I funghi che servono di nutrimento sono i più grandi, conosciuti anche volgarmente col nome di funghi; di questi soltanto ci occuperemo. Essi

appartengono per la maggior parte al gruppo delle **Imenomicetee** (Agaricacee, Poliporacee, Idnacee, Clavariacee), più raramente alle **Gasteromicetee** (Vescie), alle **Discomicetee** (Spugnole) e alle **Tuberacee** (Tartufi). — A qualunque di questi gruppi appartengano si possono considerare composti di due parti, cioè della parte vegetativa, che si nasconde sotto terra o nel corpo organico su cui il fungo vegeta, la quale si chiama *Micelio*, e della parte riproduttiva, che è visibile esteriormente, ad eccezione delle Tuberacee, e che costituisce il fungo propriamente detto, che si chiama il *Ricettacolo*.

Del Micelio

I nostri buoni antenati favoleggiarono anche sopra l'origine dei funghi, come di tutte le cose naturali, ma ora ognuno che abbia un po' di coltura sa che i funghi hanno origine dal seme che essi stessi poi riproducono. Questo seme piccolissimo, da non potersi vedere che al microscopio sotto forte ingrandimento, si chiama con termine tecnico *spora*. Essa cade dal fungo sulla terra o sopra i corpi che servono a nutrirlo, come radici e tronchi di alberi, steli di erbe ecc., ed ivi, quando le condizioni atmosferiche sono favorevoli, germina e produce il *micelio*, il quale a completo sviluppo si presenta o sotto forma di una reticolazione di filamenti bianchi e bambagiosi che involgono la terra, o sotto forma di una membrana bianca che si introduce tra la corteccia degli alberi, o anche sotto forma di un corpo solido, rotondo, della grandezza d'un grano

o di un tubero, vegetante sotto terra o sui vegetali in decomposizione. Il micelio presso i funghi equivale alle radici presso le altre piante; esso produce il *ricettacolo* o fungo propriamente detto.

Del Ricettacolo.

Dicesi ricettacolo quella parte del fungo che contiene gli organi della riproduzione. Esso varia significativamente nella forma.

Nelle **Agaricacee** (vedi Tav. I.) si genera da filamenti del micelio sotto forma di gemma o sovente di uovo (Tav. I, fig. 1) e crescendo a perfetto sviluppo presenta le seguenti parti: cappello, lamelle, gambo, anello e volva.

Il *cappello* è la parte superiore del fungo, ha forma orbicolare disposta ad ombrello (Tav. I, fig. 3, a) ed è munito inferiormente di foglietto o

lamine che lo vestono a guisa di raggi, le quali si chiamano *lamelle* (Tav. I, fig. 3-4 *b*). Queste costituiscono il così detto *Imenio* o membrana contenente gli organi della riproduzione. Per poter osservare cotesti organi conviene fare dei tagli inissimi attraverso alle lamelle e sottoporli all'osservazione microscopica. Allora si scorge che la superficie d'ambidue i lati delle lamelle è formata da cellule claviformi verticali all'asse longitudinale, che si chiamano *basidii* (Tav. I, fig. 5). Essi contengono un succo granuloso detto *protoplasma*, che uscendo alla sommità dei basidii maturi per i tubetti (*sterimmi*) che si formano in cima agli stessi genera le spore (Tav. I, fig. 6) in numero eguale agli sterimmi, cioè una per sterimma. Il cappello si appoggia ad un sostegno verticale, che lo congiunge col luogo dove nasce e che si chiama *gambo* (Tav. I, fig. 3,

c). Alla sommità del gambo si trova l'*anello* (Tav. I, fig. 3-4, d), specie d'invoglio parziale per proteggere gli organi della riproduzione, e che quando il fungo è maturo riesce d'ornamento al gambo. Alla base del gambo poi si trova la *volva* (Tav. I, fig. 3-4, e) che è l'invoglio generale e che serve a difendere il fungo nel primo sviluppo. Crescendo poi il fungo rompe la volva, rimanendo essa in parte aderente al cappello sotto forma di verruche o brandelli (Tav. V, VI, VII ecc.) e in parte investendo la base del gambo in forma di sacco col margine lacerato o regolarmente disposto a lobi (Tav. I, fig. 3, e). — Nella maggior parte dei funghi però tanto l'anello che la volva sono assai tenui e spariscono affatto appena incominciano a svilupparsi le parti del ricettacolo, e perciò si dicono essere senza anello e senza volva.

Le **Poliporacee** e le **Idnacee** hanno il medesimo sviluppo e la medesima forma di ricettacolo delle Agaricacee, manca però quasi sempre la volva, e l'anello si trova soltanto in qualche specie. Differiscono però nell'imenio, che nelle Poliporacee è formato da tubetti saldati insieme, formanti alla estremità inferiore una superficie porosa (Tav. LXXXV, fig. c), e nelle Idnacee è costituito da aculei che coprono la parte inferiore del cappello (Tav. XCIX). Gli organi della riproduzione, cioè i basidii e le spore, si formano nella cavità dei tubi e alla superficie degli aculei.

Le **Clavariacee** hanno un ricettacolo affatto diverso (Tav. C-CII). Non vi è cappello, ma soltanto una specie di gambo che si chiama *tronco*, dal quale si sviluppano dei rami cilindrici o compressi che si biforcano una o più volte e

danno al fungo l'aspetto d'un cespuglio in miniatura. Tutta la superficie dei rami è coperta dalla membrana imenifera, che porta gli organi della fruttificazione identici ai già indicati.

Le **Vescie** (Gasteromicetee) hanno il ricettacolo globoso o ovato, che si chiama *utero*, il quale è raramente fornito di gambo (Tav. CX-CXI). L'utero è esteriormente coperto da una o due membrane che si chiamano *peridio*, il quale racchiude una sostanza bianca, compatta, detta la *gleba*, che nel fungo maturo diventa gialla o verdastra e si riduce in polvere. Gli organi della riproduzione, eguali a quelli delle Imenomicetee, stanno nella gleba, e la polvere interna è tutta formata dalle spore mature.

Le **Spugnole** (Discomicetee) hanno pure un ricettacolo speciale che si chiama *mitra*, costituito

da una specie di cappello ovato piramidale tutto coperto da fossette o alveoli, nei quali si trovano gli organi della riproduzione (Tav. CIV-CVIII). In questa classe di funghi le spore non si generano all'apice, ma nell'interno delle cellule claviformi, le quali sono generalmente più allungate che presso le Imenomicetee e si distinguono col nome di *teche* o *aschi*. In ogni teca si trovano generalmente otto spore (Tav. CVI, fig. c). Quando la spora è matura esce dalle teche che si aprono alla sommità per uno opercolo.

I **Tartufi** (Tuberacee) hanno il ricettacolo della forma d'un *tubero* (Tav. CXII), che nasce e si sviluppa sotto terra. La sostanza interna è carnosa, costituita da una polpa compatta percorsa da venature di diverso colore. La superficie è composta da una pellicola per lo più bitorzolata o anche liscia, che racchiude la polpa.

Gli organi della riproduzione stanno nell'interno, e sono simili a quelli delle Spugnole, cioè le spore si generano nelle teche (Tav. CXII, fig. II, c).

Norme per la raccolta, preparazione e conservazione dei funghi.

I mezzi empirici che si usano generalmente per distinguere i funghi buoni dai cattivi o non sono efficaci, come p. es. il prezzemolo, il cucchiaino d'argento ecc., o non sono sempre sicuri. Così il sapore amaro, piperato, acre, il cangiamento di colore della carne del fungo al taglio, per giudicare il fungo venefico; o viceversa il sapore dolce, l'odore grato di farina fresca o di frutta, il colore bianco, immutabile, per ritenere il fungo mangereccio. Sonvi dei funghi velenosi che hanno buon odore e sapore, a cagion d'esempio

il **Moscario**, e funghi mangerecci con sapore acre e piperato, come il **Lapacendro** (fungo del Pin, del sangue) ecc. Conviene dunque conoscere bene le specie basati sui caratteri che vengono esposti per ogni fungo, e scegliere soltanto quegli individui sui quali non si ha alcun dubbio, dietro le seguenti precauzioni:

1. I funghi si devono raccogliere sempre a tempo asciutto e dopo scomparsa la rugiada, specialmente se si vogliono disseccare e conservare per l'inverno. A tempo umido o subito dopo la pioggia sono viscosi, acquosi, insipidi, meno nutrienti e perciò meno digeribili. Non sono da raccogliere che individui giovani o non ancora intieramente sviluppati. Quando il fungo è vecchio diventa sempre pericoloso pel motivo che la carne si fa molle ed incomincia a putrefarsi, ed allora si sviluppano i veleni che si

riscontrano nelle sostanze in decomposizione e che si conoscono sotto il nome di formazioni tomainiche. Anche gli individui corrosi dagli insetti sono da rigettare. Non si devono strappare dalla terra, ma tagliare il gambo alla base, altrimenti la terra penetra nelle lamelle o nei pori ecc., ed è sempre difficile purgarli completamente.

2. Nella preparazione ad uso di cucina alle qualità viscosi o squamose si devono levare la pelle e le squame del cappello; se hanno le lamelle o i tubi troppo sviluppati si tagliano via; inoltre a quelli che hanno il gambo tenace esso deve togliersi, come pure l'anello e la volva. Tutte queste parti, benchè innocue, siccome sono membranacee, diminuiscono il gusto dei funghi e li rendono meno digeribili. In regola generale si deve ritenere soltanto la parte carnosa del fungo per uso culinario.

3. Per la conservazione i funghi preparati come al n. 2 si tagliano a pezzetti, si distendono sopra delle assi o dei graticci, e si espongono in luogo asciutto all'aria fino a che sono perfettamente disseccati, indi si pongono in sacchetti ermeticamente chiusi e si appendono in luoghi asciutti ed arieggiati. In questa maniera si conservano anche per un anno. Avanti di cuocerli devono essere posti per alcune ore nell'acqua tiepida.

Se i funghi vengono usati come semplice condimento allora appena disseccati si pestano in un mortaio e si riducono in polvere. Si pone la polvere in vasi ben otturati e si usa specialmente a profumare le salse. Anche i cibi trattati con questa polvere prendono un gusto speciale e molto delicato.

Cucinatura dei funghi.

Molti funghi si possono mangiare anche crudi, come sarebbe il **Prataiuolo**, la **Mazza di Tamburo**, le **Ditole** (Ciatte d'orso), il **Porcino** (Brisa), il **Poliporo ovino**, il **Poliporo confluyente** ecc. I boscaioli della Selva nera, a stagione favorevole, si cibano quasi esclusivamente di funghi crudi, che mangiano col pane e raramente condiscono con un po' d'olio e di pepe.

La maggior parte però dei funghi devono essere cotti per potersene cibare. In generale non si devono lasciar cuocere lungamente. Per le specie più tenere, come l'**Uovolo**, l'**Amanita vaginata**, l'**Amanita solitaria**, il **Prugnolo** ecc. è più che sufficiente una mezz'ora; per le specie

che si preparano disfritte, come le **Vescie**, l'**Amanita vaginata** ecc. bastano dieci minuti o un quarto d'ora; per le specie poi più tenaci occorre un'ora circa.

Diverse sono le maniere di cucinare i funghi; ne accennerò solamente qualcheduna delle più pratiche ed economiche, rimandando per più estese notizie ai libri di cucina.

1. La più semplice e comune maniera si è di prepararli ad **uso intingolo**. Tagliati i funghi a pezzetti e ben lavati si pongono nella casseruola a freddo con metà olio d'ulivo e metà burro, prezzemolo, aglio o cipolla, pepe e sale, e si lasciano bollire finchè sia svaporata l'acqua che essi formano e rimanga il solo condimento, indi se non sono ancora cotti vi si aggiunge di frequente un po' d'acqua calda o meglio del

brodo di carne, però poco alla volta in modo che i funghi rimangano sempre nel condimento; a cottura perfetta si unisce del formaggio grattugiato e si servono.

2. Alla graticola. Si prende il cappello del fungo senza gambo, si dispone sulla graticola in modo che la parte concava rimanga rivolta all'insù, e vi si pone sopra un ripieno col gambo finamente tritato, prezzemolo, sale, pepe e olio. In breve tempo sono cotti. Col medesimo trattamento si possono cuocere, invece che sulla graticola, in uno stampo da torta.

3. A uso frittura. Si prende il cappello dei funghi più teneri, se è sottile, intero, se molto carnoso tagliato a fette; le vescie si tagliano pure a fette trasversali, indi si tingono i pezzi nell'uovo

sbattuto, si ripiegano nella farina di frumento e si friggono.

Bastano 10-15 minuti per la cottura. Devono essere serviti caldi, onde riescano gustosi.

4. Al pasticcio di maccheroni. Si preparano i funghi e si cuociono come al n.º 1, poi si uniscono ai maccheroni, si involgono nella sfogliata e si pongono nello stampo come si usa col solito pasticcio di maccheroni.

5. A uso bodino o torta. I funghi si tagliano fini, si fa loro perdere l'acqua naturale in una casseruola, indi si mescolano, proporzionatamente alla grandezza dello stampo, con pane bagnato nel latte, uova, sale, burro o lardo, e la pasta così formata si pone nello stampo di bodino o torta spalmato col burro.

PARTE SPECIALE

DESCRIZIONE DELLE SPECIE

I. IMENOMICETEE

Famiglia delle Agaricacee

Genere Amanita.

Funghi carnosi, nel primo sviluppo involti in un sacco membranaceo squamoso-farinoso, detto *vo/va*, che nel fungo completo si squarcia e resta aderente alla base del gambo sotto forma di calza, per lo più all'apice libera e lobata; gambo quasi sempre con anello il cui tessuto è separato da quello del cappello, per cui facilmente si possono staccare uno dall'altro; lamelle libere o

attenuato-appressate al gambo; spore *bianche* (jaline), lisce, globose, globoso-ellittiche o allungate.

AMANITA CAESAREA Scop. — Tavola I.

Nome italiano: Uovolo, Uovolo buono. **Nome volgare:** Bragaldo rosso (Storo), Bolèt, Fongo ovo, Coco bon (Italia). **Nome francese:** Oronge vraie. **Nome tedesco:** Kaiserling.

Nel primo sviluppo è inchiuso in una volva bianca e presenta l'aspetto di un uovo. Indi la volva si apre e il fungo s'innalza presentando un cappello (a) convesso che poi si spiana, col margine striato, tinto d'un bel ranciato o rosso-ranciato; le lamelle (b) sono spesse, color giallo-uovo, libere al gambo, cioè non aderenti allo stesso; il gambo (c) è pieno internamente sul

principio, poi diventa vuoto, tubuloso, color giallo come le lamelle, all'apice porta l'anello (*d*) del medesimo colore, striato esternamente; alla base del gambo si trova la volva (*e*) di color bianco, col bordo lobato; la carne è bianca, con strisce gialle sotto l'epidermide, di odore e sapore gradevole; la spora è di forma ovale, di color bianco-vitreo, della dimensione di $10-12 \times 6-7 \mu.$, cioè lunga da 10 a 12 millesimi di millimetro e larga da 6 a 7: i basidii sono clavati, $40-45 \times 8-10 \mu.$, cioè lunghi 40 a 45 e larghi 8 a 10 millesimi di millimetro¹.

1 Giudicai opportuno di dare, per chi può far uso del microscopio, anche la dimensione degli organi della riproduzione, affinché abbia sott'occhio tutti i dati specifici del fungo. L'unità di misura è il millesimo di millimetro, e l'ingrandimento delle spore e dei basidi nelle tavole è di 750 diametri.

Cresce nei boschi della zona della vite. Trento a Gocciadoro, Rovereto, Giudicarie, Val di Non, Verla, ecc.

È una delle specie *più squisite*. Era già nota ed apprezzata dai Greci e dai Romani. Si può facilmente distinguere da ogni altro; l'unica specie colla quale può confondersi sarebbe il **Moscario** quando ha perduto le verruche del cappello; però, anche in questo stato, è subito distinto se si osserva che quest'ultimo ha sempre le lamelle e il gambo bianchi, mentre l'**Uovolo** li ha sempre gialli.



Tav. I — *Amanita caesarea* Scop. (Uovolo)
Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: 1. Fungo giovane ancora inchiuso nella volva. 2. Il medesimo sezionato, dove si scorgono i rudimenti del cappello, delle lamelle e del gambo. 3. Fungo sviluppato. 4. Il medesimo sezionato per vedere la disposizione delle lamelle, la cavità del gambo ecc. 5. 1 basidii ingranditi 750 volte. 6. Le spore allo stesso ingrandimento.

AMANITA OVOIDEA Bull. — Tav. II.

Nome italiano: Farinaceo. **Nome Volgare:** Farinon, Coch bianch, Oeuf bianch. **Nome franc.** Oronge blanche.

Si sviluppa come l'Uovolo. Ha cappello da emisferico spianato, bianco, con leggiera tinta nocciola o pagliarina, liscio come pelle di guanto, col margine nel fungo giovane farinoso-frangiato;

lamelle molto spesse, ventricose, cioè più larghe nel mezzo, libere dal gambo, bianche; gambo solido (pieno internamente), alla base radicato nella terra, tutto coperto da fiocchi farinosi che scompaiono nel fungo adulto; anello bianco, tomentoso-farinoso, fragile, che sparisce nel completo sviluppo; volva persistente, tenace, bianca, poi giallastra; carne bianca, di grato sapore ed odore; spora ovata, bianca, $9-10 \times 6-7 \mu$.; basidi clavati, $35-40 \times 8-10 \mu$.

Nasce nelle boscaglie di collina sotto le quercie e i castagni. Io non l'ho ancora trovato nel Trentino, ma mi fu detto che si trova nel tenere di Arco e di Ala, dov'è conosciuto sotto il nome di Bragaldo, nome del resto che nel Trentino vien dato a qualunque sorta di fungo.

È specie *mangereccia* molto buona, ma meno pregiata dell'Uovolo.



Tav. II — *Amanita ovoidea* Bull. (Farinaccio)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo giovane inchiuso nella volva. *b* Fungo sviluppato. *c* Sezione verticale del medesimo. *d* Basidi. *e* Spore.

AMANITA PHALLOIDES Fr. — Tav. III.

Ital. Tignosa verdognola. **Franc.** Oronge verte.
Ted. Grünlicher Knollenblätterschwamm.

Ha cappello da prima obovato, indi campanulato, poi spianato, a tempo umido un po' viscido, a tempo secco sericeo-lucente, di color bianco-citrino o verdognolo o anche grigio-olivastro; lamelle spesse, bianche, verso il gambo rotondate ed appressate allo stesso; gambo internamente da prima pieno, poi con

cavità, attenuato verso la sommità, coperto da piccoli fiocchi che presto cadono rimanendo liscio, di colore biancastro; anello membranaceo, bianco-giallognolo, esternamente striato; volva membranacea, bianca, persistente, a margine lobato; carne bianca, nel fungo giovane senza odore, ma nel fungo adulto d'un odore forte, nauseante, quasi cadaverico; basidi clavati, 35-40 × 7-10 μ.; spore ovato-sferiche, bianche, 8-9 × 7-8 μ.

Nasce nei boschetti a foglia di collina in estate e autunno, dovunque.

È uno dei funghi *più velenosi*; anzi si giudica il più pericoloso di tutti; nè si conosce finora rimedio efficace contro la natura particolare del veleno che contiene, il quale è conosciuto sotto il nome di *Fallina*. Anche nel fungo disseccato ne

sarebbe contenuto l'1%. Fu sperimentato sopra cani e gatti che questo veleno produce la morte facendone delle iniezioni sottocutanee a ragione di mezzo milligramma per chilogramma d'animale. È quindi della massima importanza di ben conoscerlo, onde evitare le conseguenze funeste che derivano dal cibarsene. La maggior parte dei casi di avvelenamento seguiti da morte, dei quali si ha potuto constatare la causa, provenivano da questa Amanita.



Tav. III — *Amanita phalloides* Fr. var. *viridis*
(*Bubbola verdognola*) (VELENOSO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Sezione verticale. *d* Basidi. *e* Spore.

AMANITA VERNA Bull. — Tav. IV.

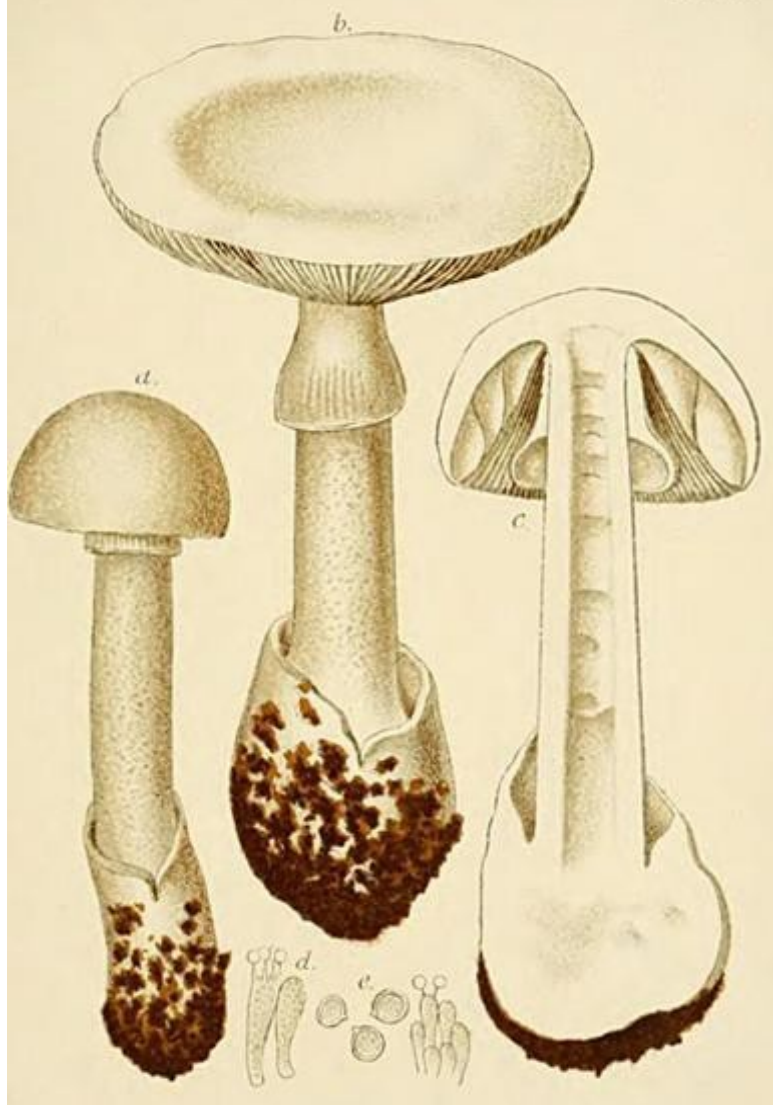
Ital. Tignosa di primavera. **Franc.** Oronge printanière. **Ted.** Weisser Knollenblätterschwamm.

Ha cappello da prima convesso, poi spianato e depresso nel mezzo, liscio, a tempo umido un po' viscoso, di color bianco candido con leggiera tinta paglia nel centro: lamelle spesse, bianche, libere al piede; gambo pure bianco, tutto coperto da fiocchetti cruscosi, che svaniscono al tatto o colla età, internamente cavo e nel vuoto qua e là otturato da fiocchi bambagiosi; anello pure bianco, apicale, membranaceo; volva libera alla

sommità e lobata; carne bianca, molle, nel fungo giovane di nessun odore, poi nauseante e di sapore da prima dolcigno, indi acre; basidi clavati, $40-45 \times 10-12 \mu$.; spore globose, bianche, $7-10 \mu$. di diametro.

Nasce nei boschetti di collina, dovunque, ma raro.

È *venefico*, anzi una delle specie più pericolose. Anche essa può confondersi colla varietà bianca dell'**Amanita vaginata** la quale però si distingue subito per la mancanza di anello.



Tav. IV — *Amanita verna* Bull. (Bubbola
primaverile) (VELENOSO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. e Spore.

AMANITA MAPPA Batsch. — Tav. V.

Ital. Tignosa pagliata. **Franc.** Oronge citrine.
Ted. Citronengelber Knollenblätterschwamm.

Ha cappello da prima obovato, poi spianato e depresso nel mezzo, di color limone pallido, per lo più coperto dei rimansugli della volva sotto forma di verruche piramidali, fioccosi, talora appuntiti, di color giallo-fulvastro; lamelle spesse, di color bianco, verso il gambo rotondato-appressate allo stesso; gambo tutto

coperto da una pruina cruscosa che svanisce coll'età, bianco o con leggiera tinta citrina, terminante alla base in un tubero rotondo, spianato alla sommità e nel contorno screpolato longitudinalmente, di colore giallo-fulvastro; anello grande, color giallo-canarino, sopra liscio, sotto tomentoso-bambagioso, col bordo frangiato: carne bianca, molle, nel fungo sviluppato di odore viroso nauseante; basidii clavato-capitati, $30-35 \times 10 \mu$.; spore globose, bianche, $8-9 \mu$. di diametro.

Nasce nelle selve di montagna, specialmente nei luoghi abbondanti di terra vegetale e sulle ceppaglie intieramente marcite e ridotte quasi a *humus*.

È *venefico*, però molto meno pericoloso dell'**Amanita phalloides** e dell'**Amanita verna**, e

gli avvelenamenti con questo fungo non ebbero
mai esito letale se si usarono i debiti rimedii.



Tav. V — *Amanita mappa* Batsch. (*Tignosa*
pagliata) (VELENOSO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo

intieramente sviluppato. *b* Sezione verticale. *c*
Basidii. *d* Spore.

AMANITA MUSCARIA Linn. — Tav. VI.

Ital. *Tignosa dorata*, Moscario, Uovolo malefico
rosso. **Franc.** Fausse Oronge. **Ted.**
Fliegenschwamm.

Ha cappello da prima ovato, poi piano-convesso, leggermente viscoso, di colore rosso-ranciato, rosso-cinabro o scarlatto, tutto coperto da verruche di varia forma, bianche o con tinta citrino-pallida; lamelle spesse, bianche, verso il gambo attenuate, attingenti lo stesso ad uncino;

gambo bianco, coperto di piccolissimi fiocchi che poi svaniscono, pieno, diventante vuoto coll'età, alla base ovato-bulboso, con varie serie di squame circolari; anello bianco, bambagioso, liscio, dal lato interno bordato da un tomento giallo; carne bianca, sotto l'epidermide del cappello color giallo-uovo, di nessun odore o sapore speciale; basidii clavati, $40-50 \times 10-12 \mu$.; cistidii fusoidi; spore ovato-sferiche, $10-12 \times 8-9 \mu$.

Nasce copiosissimo in autunno, specialmente nelle selve di conifere, in tutto il Trentino. Contiene un alcaloide conosciuto col nome di *Moscarina* che presenta delle proprietà *venefiche*. Se si macera il fungo un po' nell'acqua saturata di sale e commista coll'aceto, il veleno si discioglie, e si può, gettando l'acqua, mangiare il fungo senza pericolo. In questa guisa viene

consumato dai contadini russi, i quali preparano anche collo stesso una bevanda inebriante, assai in uso colà. Onde evitare disgrazie, nel caso non venisse ben preparato, è meglio astenersi affatto dal mangiare questo fungo che del resto è subito riconoscibile, nè è facile scambiare con altri. Le forme a cappello rosso-ranciato, quando sono sviluppate e hanno perduto le verruche del cappello, potrebbero confondersi coll'Uovolo ([Tav. I](#)), ma se si osservano le lamelle e il gambo l'errore non può aver luogo, giacchè nel **Moscario** sono sempre bianchi, mentre nell'**Uovolo** sono gialle.



Tav. VI — *Amanita muscaria* Linn. (Moscario)
(VELENOSO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo nel primissimo sviluppo ancora involto nella volva. *b* Fungo sviluppato. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Cistidio. *f* Spore.

AMANITA PANTHERINA De C. — Tav. VII.

Ital. Tignosa bigia, rigata. **Franc.** Oronge panthère. **Ted.** Pantherschwamm.

Ha cappello da prima emisferico, poi spianato-depresso, leggermente viscoso, col margine striato, color castagno-fuligineo o terra d'ombra, tutto coperto da piccole verruche bianche, fioccosi; lamelle spesse, bianche, libere al gambo; gambo bianco, fibrinoso, da prima pieno, poi cavo, terminante alla base in un bulbo ovato, limitato superiormente da un orlo ottuso formato dalla volva; anello per lo più sotto la metà del

gambo, talora doppio, bianco-cotonoso, nel fungo intieramente sviluppato quasi sempre scomparso; carne bianca, di odore nauseante, viroso nel fungo adulto; basidii clavati, $32-40 \times 12 \mu$.; spore obovate, bianche, $10-12 \times 7-8 \mu$.

Nasce nei boschetti a foglia di collina abbastanza frequente.

È *velenoso*; contiene esso pure la *Moscarina*, e i sintomi che presenta l'avvelenamento con questo fungo sono quasi identici a quelli che si osservano nell'avvelenamento prodotto dal morso della vipera, per il che si usò sovente con successo anche contro questo avvelenamento l'ammoniaca, a cui però si faceva precedere una dose di emetico, onde far evacuare le parti del fungo non ancora digerite.



Tav. VII — *Amanita pantherina* De C. (Tignosa
bigia rigata) (VELENOSO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in due vari gradi di sviluppo. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Spore.

AMANITA SOLITARIA Bull. (*Am. strobiliformis* Vitt.)

Tav. VIII. 1/2 grandezza naturale.

Ital. Tignosa bianca maggiore dei campi con radice grossa. **Franc.** Oronge solitaire.

Ha cappello da convesso spianato e finalmente depresso nel centro, di colore bianco, con tinta bianco-sporca grigiastra nel mezzo, tutto coperto da verruche piramidali troncate, di color cinereo, col margine elegantemente frangiato da fiocchi candidi, farinosi, che spariscono nel fungo adulto; lamelle assai spesse, candide, appressate al gambo e poi libere dallo stesso; gambo solido,

bianco, coperto sul principio da squame bianche, fioccoso-farinose, che scompaiono al tatto e nel fungo perfettamente sviluppato, terminante alla base in un bulbo ovato o coniforme, talora di grande dimensione, superiormente per lo più spianato e quasi tutto confitto nel terreno; anello apicale, bianco, ampio, riflesso, membranaceo-fioccoso, esternamente striato, che cade sempre a pieno sviluppo; carne bianca, senza odore speciale e di grato sapore; basidii clavati, $40-50 \times 9-10 \mu$.; spore ellittiche, bianche, $11-12 \times 7-8 \mu$.

Nasce al margine dei prati dove sono costeggiati da alberi, nei boschetti di collina, nei luoghi un po' umidi. Da noi è raro; trovasi nei dintorni di Trento a Gocciadoro, S. Rocco, ecc.

È *mangereccio* e assai gustoso. Si cuoce in una mezz'ora, e se si prepara fritto con olio, sale,

pepe e prezzemolo, conservando il cappello
intiero, oppure se si frigge involto con farina ed
uovo, è sufficiente una cottura di un quarto d'ora.



Tav. VIII — *Amanita solitaria* Bull. (*Tignosa*
bianca) (1/2 gr. nat.)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

AMANITA RUBESCENS Fr. — Tav. IX.

Ital. *Tignosa vinata*. **Franc.** *Oronge vineuse*.
Ted. *Perlenschwamm*.

Ha cappello da convesso piano-depresso, di colore grigio-rossastro, giallo incarnato o vinato sporco, con macchie più sature, tutto coperto da verruche della medesima tinta; lamelle bianche, spesse, attenuate verso il gambo e decorrenti sullo stesso sotto forma di filetti o strie; gambo solido, raramente vuoto in età, bianco, poi prendente una leggiera tinta vinata, che termina alla base in un bulbo ovato con solchi circolari e screpolature longitudinali; anello apicale, ampio,

bianco con bordo fioccoso, rosseggiante, esternamente striato; carne bianca nel fungo giovane, rosso-vinata al taglio e nel fungo adulto, di odore appena sensibile e di sapore dolcigno; basidii clavati, $30-40 \times 8-10 \mu$.; spore ovato-sferiche, bianche, $8-9 \times 6-7 \mu$.

Nasce specialmente nei boschi a foglia di collina, più raro nelle selve di conifere, in tutto il Trentino.

È *mangereccio*, di buon gusto e si prepara come l'**Amanita solitaria**. Si può facilmente confondere coll'**Amanita aspera** (Tav. XI), la quale è velenosa, e perciò si deve bene attendere quando si raccoglie. L'**Amanita aspera** non ha mai tinta rossastra e la carne della medesima è sempre bianca.



Tav. IX — *Amanita rubescens* Pers. (*Tignosa vinata*)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo nel primo sviluppo quasi intieramente involto nella volva. *b* Fungo sviluppato. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Spore.

AMANITA SPISSA Fr. — Tav. X.

Ital. Tignosa screziata. **Franc.** Oronge perlée.

Ha cappello da prima emisferico, poi spianato-depresso, di colore grigio-fuligineo o castagno-fuligineo, tutto coperto da verruche irregolari, bianco-grigiastre; lamelle bianche, spesse, aderenti al gambo e decorrenti a filetto sullo stesso; gambo pieno, in età un po' cavo, bianco, sotto la metà coperto da squame bianche e con tinta quadrello, alla base radicato; anello apicale, bianco, esternamente striato, che scompare nel fungo adulto: carne bianca, molle di nessun

odore o sapore speciale; basidii clavati, $35-40 \times 8-10 \mu$.; spore bianche, ovato-sferiche, $10 \times 8 \mu$.

Nasce nelle selve di conifere piuttosto raro. Val di Sole, Campiglio, ecc.

È *velenoso*, ma poco conosciuto essendo per lo più confuso coll'**Amanita pantherina**, alla quale somiglia molto.



Tav. X — *Amanita spissa* Fr. (*Tignosa screziata*)

(VELENOSO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo

osservato in due diverse posizioni. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Spore.

AMANITA ASPERA Fr. — Tav. XI.

Ital. *Tignosa aspra*. **Franc.** *Oronge âpre*. **Ted.** Schuppiger Fliegenschwamm.

Ha cappello da convesso spianato, a tempo umido viscosetto, di colore fosco-grigiastro, con tinta qua e là giallastra, tutto coperto da verruche bianco-giallognole, appuntite al centro e nel resto appianate; lamelle bianche, spesse, verso il gambo attenuato-aderenti; gambo pieno, poi cavo, tutto coperto da piccoli fiocchi o squamette

che svaniscono nel fungo adulto, alla base terminante in un bulbo obovato, coperto dai brandelli della volva; anello apicale, bianco, esternamente striato e bordato internamente da una frangia di fiocchi gialli; carne bianca, sotto l'epidermide del cappello giallognola, di sapore dolciastro e odore nel fungo vecchio nauseoso, basidii clavati, $45-50 \times 8-10 \mu$.; spore ovato-sferiche, $8-10 \times 6-7 \mu$.

Nasce nei boschi a foglia di collina, specialmente nei castagneti, ma raro.

È *velenoso*: anzi è una delle specie più deleterie. Si può confondere, osservandolo superficialmente, coll'**Amanita rubescens** (Tav. IX); ma questa, come abbiamo osservato, è chiaramente distinta pel colore vinato di tutte le sue parti, specie della carne.



Tav. XI — *Amanita aspera* Pers. (*Tignosa aspra*)
(VELENOSO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in due gradi di sviluppo. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Spore.

AMANITA VAGINATA Bull. — Tav. XII.

Ital. Bubbolina rigata senza anello, Falso farinaccio. **Volg.** Colombina. **Franc.** Grisette, Coucoumelle grise, Coucoumelle orangée. **Ted.** Brauner Wulstblätterschwamm.

Ha cappello da obovato spianato-depresso, talora con leggiera protuberanza (umbone) nel centro, col margine striato, poi solcato-pettinato, di color variabile, bianco, piombino, cenere o fulvo-ranciato: lamelle spesse, bianche, libere al gambo; gambo bianco, senza anello, coperto da piccoli fiocchi che svaniscono a perfetto sviluppo, pieno, poi vuoto, attenuato alla sommità e

involupato alla base in una volva grande, bianca, membranacea, lobata; carne bianca, di sapore grato e odore non speciale; basidii clavati, 40-50 × 10-12 μ.; spore sferiche, 10-12 μ. di diam.

Nasce dovunque nelle selve dalla primavera a tardo autunno, generalmente sotto due forme. La prima di colore piombino (*Agaricus plumbeus* Schaeff.) e l'altra di color fulvo-ranciato (*Ag. fulvus* Schaeff.). È *mangereccio* e si presta ai medesimi usi dell'**Amanita solitaria** e **A.**

rubescens. Conviene però osservare bene di non confonderla coll'**Amanita pantherina**, dalla quale si distingue subito per la mancanza dell'anello, e per la volva membranacea persistente. Quando si raccolgono perciò degli individui dubbii devesi sempre osservare se alla base del piede hanno la volva, che sovente è coperta dalla terra.



Tav. XII — *Amanita vaginata* Bull. (*Bubbolina*
rigata senza anello)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Due individui nel primo sviluppo della varietà *fulva*. *c* Individuo completamente sviluppato della varietà *plumbea*. *d* Individuo verticalmente sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

Genere Lepiota.

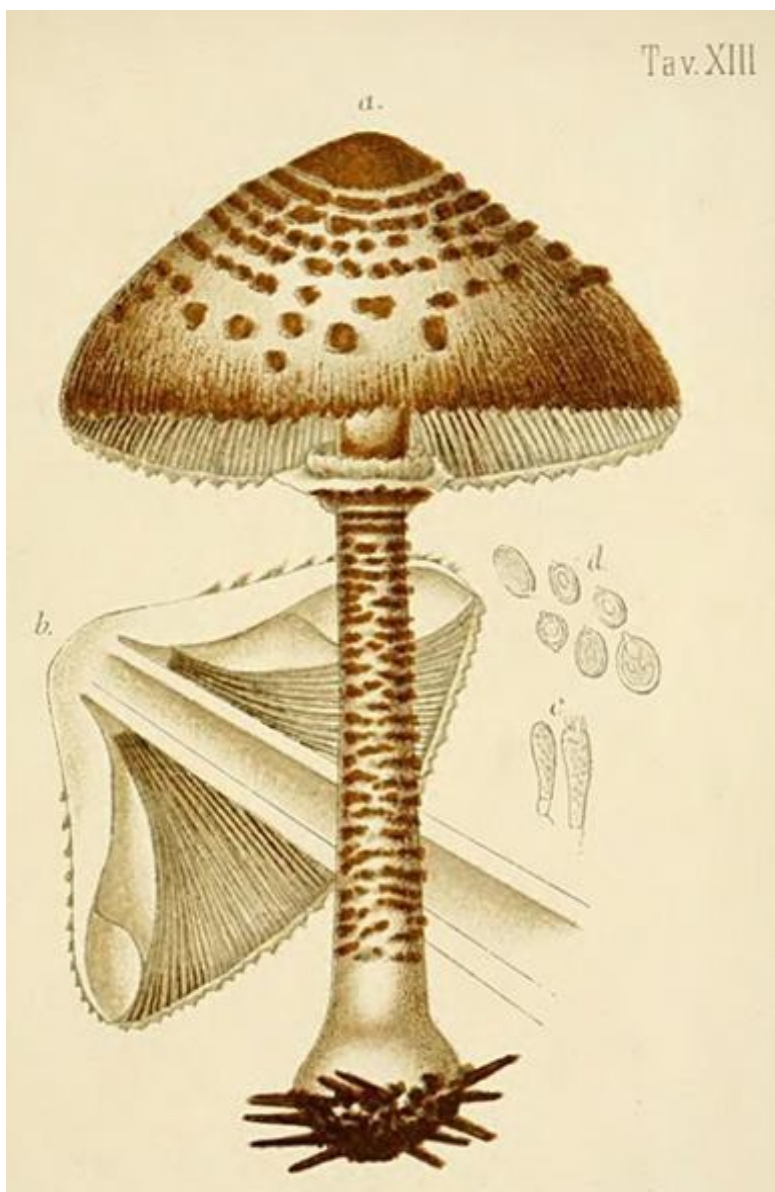
Funghi carnosì con cappello e gambo; gambo fornito d'anello, ma senza volva; tessuto del gambo separato da quello del cappello e perciò facilmente staccabili uno dall'altro; lamelle libere; spore *bianche*, lisce, di varia forma, per lo più ellittiche od obovate.

LEPIOTA PROCERA Scop. — Tav. XIII.

Ital. Bubbola maggiore, Mazza da tamburo, Pellicione, Parasole, Tobbia. **Franc.** Couleuvrelle. **Ted.** Parasolschwamm.

Ha cappello da prima ovale, indi campanulato, finalmente disteso col disco rialzato in una protuberanza (umbone) di colore grigio-rossastro o marrone, con epidermide dura, che si screpula tutta in squame di varia forma sopra un fondo bianco-sporco, fibroso, con margine elegantemente frangiato, largo fino a 20 centimetri; lamelle spesse, larghe, bianche, al gambo libere e congiunte ad anello; gambo cilindraceo, alto fino a 24 cm., tutto tigrato da squame brune, alla base bulboso, internamente cavo; anello mobile, composto di due o tre zone circolari, frangiato-lacere, al di sotto cartilagineo e bruno, sopra bianco e fioccoso-tomentoso; carne bianca, molle, in età tenace, di buon gusto e odore marcato, fungino; basidii clavati, $30-40 \times 10-12 \mu$.; spore ellittiche od obovate, $12-15 \times 8-10 \mu$.

Nasce nei luoghi campestri, al margine dei boschi sassosi, dovunque. È *di buon gusto* quando è giovane; si deve però levare il gambo, il quale è coriaceo e nettare il cappello dalle squame. Il fungo adulto diventa tenace e non si presta agli usi culinari.



Tav. XIII — *Lepiota procera* Scop. (Mazza da tamburo) (1/2 gr. nat.)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo a quasi completo sviluppo. *b* Fungo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

LEPIOTA EXCORIATA Schaeff. — Tav. XIV.

Ital. Bubbola buona. **Volg.** Tobbietta, Fungo della rugiada. **Franc.** Coulemelle chauve. **Ted.** Geschundener Blätterschwamm.

Ha cappello da prima obovato, poi conico-campanulato, finalmente spianato e rialzato nel mezzo con protuberanza a foggia di capezzolo (cappello umbonato), di color nocciola-pallido o biancastro, colla epidermide granulosa, presto lacerata in squamette e verso il margine ritirata, per cui apparisce come escoriato; lamelle spesse, bianche, al gambo libere e congiunte ad anello; gambo bianco, pruinato, poi liscio

(glabro), internamente cavo (fistoloso), alla base terminante in un piccolo bulbo spianato alla sommità; anello libero, membranaceo, che sparisce in età; carne bianca, di buon sapore; basidii clavati, $30-35 \times 10-12 \mu$.; spore ovato-oblunghe, $15-17 \times 9 \mu$.

Nasce nei luoghi erbosi al margine dei boschi, nei prati sterili vicini alle selve, nei luoghi incolti, al margine dei campi ecc. dall'agosto all'ottobre.

È *mangereccio* e di buonissimo gusto quando è giovine; invecchiando la carne diventa tenace, perde l'aroma e riesce indigesta.



Tav. XIV — *Lepiota excoriata* Schaeff. (Bubbola
buona)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in due diversi gradi di sviluppo. *c* Fungo sezionato. *d* Basidii con un cistidio. *e* Spore.

LEPIOTA NAUCINA Fr. (*Ag. leucothites* Vitt. *Ag. laevis* Krombh. *Ag. Schulzeri* Kalchbr) — Tav. XV.

Ital. Tobbietta bianca. **Franc.** Bisette. **Ted.**
Nakter Blätterschwamm.

Ha cappello della medesima forma della *Lepiota excoriata* e del medesimo colore o un po' più bianco, ma con epidermide liscia come pelle di guanto, diventante però un po' granulosa e con piccolissime squame al margine del cappello nel fungo adulto; lamelle spesse, al gambo libere e unite a circolo o anello, da prima bianche, indi quasi sempre con tinta color rosa o carnicina più o meno marcata; gambo bianco, un po' fibrilloso,

internamente pieno d'un midollo bambagioso, poi cavo, alla base un po' ingrossato; anello bianco, membranaceo, internamente fioccoso; carne bianca, di buon sapore; basidii clavati, $35-40 \times 10 \mu$.; spore obovate, bianche, con nucleo oleoso, color paglia, $8-9 \times 6 \mu$.

Nasce nei medesimi luoghi della *Lepiota excoriata*, colla quale è facile confonderla quando è giovane.

È *mangereccia* e più delicata dell'**escoriato**. Non si può confondere con specie velenose.



Tav. XV — *Lepiota naucina* Fr. (Tobbietta bianca)
Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo sviluppato.
b Fungo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere Armillaria.

Funghi carnosì con cappello e gambo fornito di anello membranaceo o squamiforme, ma senza volva; tessuto del gambo omogeneo con quello del cappello, per cui non si possono staccare che rompendoli; lamelle variamente inserite al gambo, non libere; spore *bianche*, lisce, globose, obovate o ellittiche.

ARMILLARIA ROBUSTA Alb. et Schw. (*Ag. causetta*
Barla) — Tav. XVI.

Ital. Agarico robusto. **Franc.** Le robuste. **Ted.**
Starker Blätterschwamm.

Ha cappello da convesso spianato e depresso, di colore rosso-mattone vivo o fulvo-ranciato o castagno-fulvo, con epidermide fibrosa, screpolata longitudinalmente al margine ed in piccolissime squame al centro; lamelle spesse, bianche, poi macchiate, del colore del cappello, verso il gambo rotondato-libere o sinuato-appressate; gambo solido, sopra l'anello bianco, coperto di piccoli fiocchi, sotto l'anello del medesimo colore del cappello, con fibrille longitudinali o piccole squame che scompaiono nel fungo vecchio; carne bianca, al taglio diventante color aurora, di odore leggero, non tanto grato e di sapore dolcigno; basidii clavati, $25-35 \times 4-5 \mu$.; spore bianche, ovato-oblunghe, con goccia oleosa, $5-6 \times 3 \mu$.

Nasce nei pineti della zona della vite solitario o a cespi. Si può mangiare con piena sicurezza;

però non è tanto gradevole per la carne un po' tenace ed amarognola. Sulla costa mediterranea (Genova-Nizza) è molto più frequente ed è consumato in grande quantità dalla gente di campagna che lo conosce sotto il nome di *Caussetta*. Si deve badare di non confonderlo coll'**Armillaria aurantia** (Tav. XVIII), specie sospetta e frequente anche nelle selve di montagna, dove manca o è molto rara l'**Armillaria robusta**.



Tav. XVI — *Armillaria robusta* Alb. & Schw.

(Agarico robusto)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di individui completamente sviluppati. *b* Individuo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

ARMILLARIA CALIGATA Viv. — Tav. XVII.

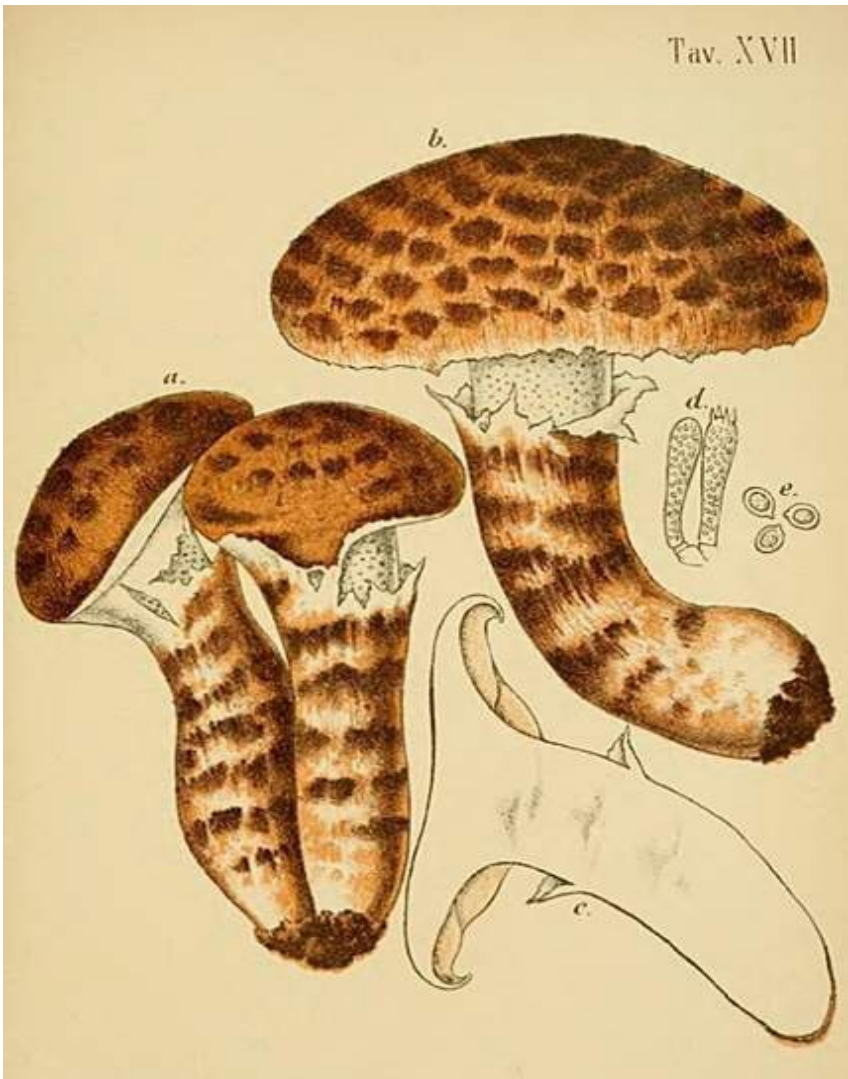
Ital. Agarico calzato. **Volg.** Calzetta, Caussetta (Litorale mediterraneo). **Franc.** La Caussetta de Nice.

Ha cappello da convesso spianato, col centro quasi sempre rialzato ad umbone, secco, color marrone tendente nello sfondo al rossastro, tutto coperto da eleganti squame del medesimo colore; lamelle spesse, bianche, nel fungo adulto pagliarine, verso il gambo sinuato-aderenti (smarginate), talvolta coperte da goccioline resinose giallognole; gambo solido, verso la base attenuato-radicato, sopra l'anello bianco e come

cruscoso, sotto l'anello a squame circolari scure, simili a quelle del cappello; carne bianca, compatta, di odore grato di frutta e di sapore dolce-amaro; basidii cilindraceo-subclavati, 40-45 × 6-8 μ .; spore bianche, ovato-sferiche, con goccia oleosa, 6 × 5 μ .

Nasce a preferenza nelle selve di Abete bianco (Avez), per lo più solitario.

È poco conosciuto e perciò non ha da noi un nome volgare. Nel Litorale mediterraneo, dove è più frequente, viene raccolto assieme all'**Agarico robusto**, col quale è confuso e perciò chiamato col medesimo nome di **Caussetta**. È *mangereccio* ed ha le medesime proprietà e il medesimo gusto dell'Ag. **robusto**.



Tav. XVII — *Armillaria caligata* Viv. (Agarico calzato)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Due individui nel primo sviluppo. *b* Individuo sviluppato. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

ARMILLARIA AURANTIA Schaeff. — Tav. XVIII.

Ital. Agarico ranciato.

Ha cappello convesso, poi spianato con leggero umbone, viscoso a tempo umido, colore ranciato-fulvo o ocraceo-fulvo, tutto coperto da piccole squame concolori; lamelle spesse, bianche, poi a macchie ferruginee o fulve, al gambo sinuate ed attaccate sullo stesso ad uncino; gambo solido, talora però nel fungo adulto diventante cavo, sopra l'anello bianco e cruscoso, sotto coperto da squamette identiche a quelle del cappello; anello incompleto, squamiforme e non già membranaceo come

nell'**Armillaria robusta** e **calzata**; carne bianca con tinta quadrello ai lati, di odore forte d'olio rancido o di cimice e di sapore dolcigno; basidii clavati, $25-28 \times 4-5 \mu$.; spore subglobose, $5-6 \times 4-5 \mu$.

Nasce a preferenza nelle selve di Abete bianco per lo più in grandi truppe. Osservato superficialmente è facile confonderlo coll'**Armillaria robusta**, dalla quale però si distingue specialmente per l'odore nauseante, per la viscosità, per le squame e per l'anello non membranaceo. All'osservazione microscopica si trova diversità anche nelle spore ecc.

È specie *sospetta* da tralasciarsi, quantunque non si possa dichiarare venefica, giacchè in certi luoghi viene mangiata senza pericolo dopo essere stata cotta e macerata nell'acqua.

Convien rimarcare che cuocendosi i funghi nell'acqua salata perdono gran parte dei principi drastici, che contengono, e se, dopo cotti, si getta via l'acqua e si condiscono, riescono innocui. Questo metodo, per lo più usato dai contadini, se è più sicuro per garantirsi dagli avvelenamenti, ha però l'inconveniente di rendere i funghi insipidi e più indigesti pel motivo che perdono il gusto gradito e delicato, nonchè parte degli elementi nutritivi.



Tav. XVIII — *Armillaria aurantia* Schaeff. (Agarico
ranciato) (SOSPETTO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a, b, c*, Individui di vario sviluppo. *d* Sezione verticale d'un individuo. *e* Basidii. *f* Spore.

ARMILLARIA IMPERIALIS Fr. — Tav. XIX.

Ital. Agarico imperiale. **Volg.** Brise matte (Trento).

Nel primissimo sviluppo ha il cappello quasi rotondo e strettamente unito al gambo mediante la volva membranacea che aderisce ai margini; intieramente sviluppato poi è disteso e spianato, assumendo dimensioni talora molto grandi da raggiungere in diametro 20 cm. e più. Il colore del cappello è castagno, variando in intensità a misura dello sviluppo, e l'epidermide, da prima contigua, si sfibra in squame eleganti specialmente al centro; le lamelle sono bianche,

spesse, grossette, forcate, talora al taglio crenolate, scorrenti sul gambo; il gambo è solido, duro, verso la base attenuato e radicato profondamente nel terreno; l'anello sta in basso vicino alla volva, è riflesso, al di sotto bruno-fibroso, al di sopra bianco, striato-solcato; la volva è membranacea, tenace, in età lacerata, color paglierino sporco; carne biancastra, compatta, del gambo dura; basidii clavati, $50 \times 6-8 \mu$.; spore allungate, $12-14 \times 5-7 \mu$.

Nasce copioso a truppe in tutte le selve di abete della regione tridentina.

È una delle poche specie che vengono portate sul mercato di Trento, dove si vende sotto il nome di **Brise false** o **Brise matte**. Come fungo *mangereccio* è di poco valore per la carne troppo tenace e di sapore non tanto gradito. Riesce

invece abbastanza gustoso come guarnizione (appresso) se si prepara nel modo seguente:

Si scelgono possibilmente individui del medesimo sviluppo, si mondano raschiando la pelle del cappello e del gambo e si tagliano a pezzi cubici (forma di dado) della dimensione di circa 3 cm. Indi si lavano, si pongono nell'acqua e aceto con sale e si fanno bollire finchè abbiano raggiunto un terzo circa di cottura, indi si colano e si mettono nell'olio con un po' di aceto e si fanno nuovamente bollire per 7 o 8 minuti. Subito questo trattamento, si versa il tutto in un vaso di terra cotta, osservando che i funghi rimangano tutti sotto olio, e quindi si ripongono. Dopo cinque o sei giorni possono essere serviti come guarnizione della carne ecc.



Tav. XIX — *Armillaria imperialis* Fr. (Agarico
imperiale)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo giovane. *b* Fungo di mezzo sviluppo. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Spore.

ARMILLARIA MELLEA Wahl. — Tav. XX.

Ital. Famiglia buona, bianca e leonata. **Volg.** Fonghi del morar, Ciodini de morer. **Franc.** Tête de Méduse. **Ted.** Hallimasch.

Nel primo sviluppo ha la forma di chiodo pel cappello conico arrotondato ai margini, poi piano-convesso, indi spianato con umbone nel centro, di vario colore a seconda della matrice, cioè giallo-melleo se cresce al piede dei gelsi, rossastro-carne se ai piedi o su tronchi marciti di conifere, bruno se ai piedi di roveri ecc. È tutto coperto da fiocchi di peli o piccole squame nerognole o giallastre che poi spariscono nel

fungo adulto; lamelle attenuate alle due estremità e scorrenti a uncino sul gambo, bianche, poi con tinta rosea e chiazze rossastre; gambo eguale, alla base per lo più compresso, pieno d'una sostanza spongiosa, sopra l'anello di colore carnicino pallido, sotto giallastro o bruno; anello fioccoso, bianco, a fiocchi giallastri; carne bianca, acidetta; basidii clavato-capitati, $30-40 \times 6-7 \mu$.; spore ellittiche, $7-8 \times 4-6\frac{1}{2} \mu$.

Cresce al piede o sulle ceppaie di vari alberi, specialmente Gelsi, Salici, Abeti, Larici, Quercie ecc. in ottobre e novembre, per lo più in grandi cespi da 10-30 individui. Raramente si trova solitario, ed allora assume dimensioni maggiori e il piede alla base diventa bulboso.

La carne di questo fungo è un po' acida, poco compatta e nel gambo fibrosa, per cui, quando si

trova bene sviluppato, si deve sempre rigettare la parte inferiore dei gambi riuniti a cespo. È dovunque conosciuto come *mangereccio* e si consuma in gran quantità; però non è da considerarsi tra le specie migliori.

Da questo micete è causata la mortalità dei gelsi, conosciuta in Italia col nome di *male del Falchetto*, investendo il suo micelio, che si presenta sotto forma di filamenti bianchi o di una membrana bianca, le radici dell'albero e facendole marcire.

Avvertimento. Le denominazioni volgari, che si danno ai funghi mangerecci, se tolte dal nome degli alberi sui quali crescono, sono sovente occasione di accidenti deplorabili, come p. es. il nome dato all'**Armillaria mellea** di *Fonghi del morar*, perchè facilmente infiltra nel volgo la falsa

idea che tutti i funghi, i quali si sviluppano sul gelso sieno da riferirsi a questa specie mangereccia, mentre invece crescono su quest'albero molte altre specie, anche sospette venefiche. Le quali poi raccolte e mangiate producono disturbi gravissimi o avvelenamenti, che a torto si attribuiscono ai *Funghi del morar* in quanto riguardano la specie buona. Una specie mangereccia è sempre tale, purchè, come già accennai altrove, si rigettino gli individui troppo attempati che incominciano a putrefarsi. Se quindi si hanno a deplorare inconvenienti, se lo deve attribuire a specie nocive che furono confuse colle buone, perchè nascevano nei medesimi luoghi, sui medesimi alberi o presentavano un aspetto simile. Convien quindi badare non all'albero su cui cresce il fungo, nè al luogo dove si trova o alla esteriore parvenza, ma

alle note che presenta la specie che si ritiene mangereccia, e confrontarle colla descrizione e colle figure che qui si danno. Sul gelso cresce anche una specie che è nociva, l'**Agarico amaro** (**Hypholoma fasciculare** Huds. Tav. LV a), il quale forma pure dei grandi cespi somiglianti a quelli dell'**Armillaria mellea**, ma che però, se si bada soltanto un poco, non può essere confuso colla stessa, perchè ha caratteri affatto diversi. Ritengo che a questo fungo sieno da attribuirsi la maggior parte degli avvelenamenti che si riferiscono ai **Fonghi del morar**.



Tav. XX — *Armillaria mellea* Vahl. (Famiglia
buona, bianca e leonata)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di funghi in vario stadio di sviluppo. *b* Individuo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere Tricholoma.

Funghi carnosì con cappello e gambo senza anello e senza volva; tessuto del gambo omogeneo, cioè congiungentesi con quello del cappello; lamelle al luogo d'inserzione sul gambo scavate a seno (smarginate, sinuate), non scorrenti sullo stesso; spore *bianche*, per lo più ellittiche, sovente con la membrana esteriore (episporio) granulata.

TRICHOLOMA ACERBUM Bull. — Tav. XXI.

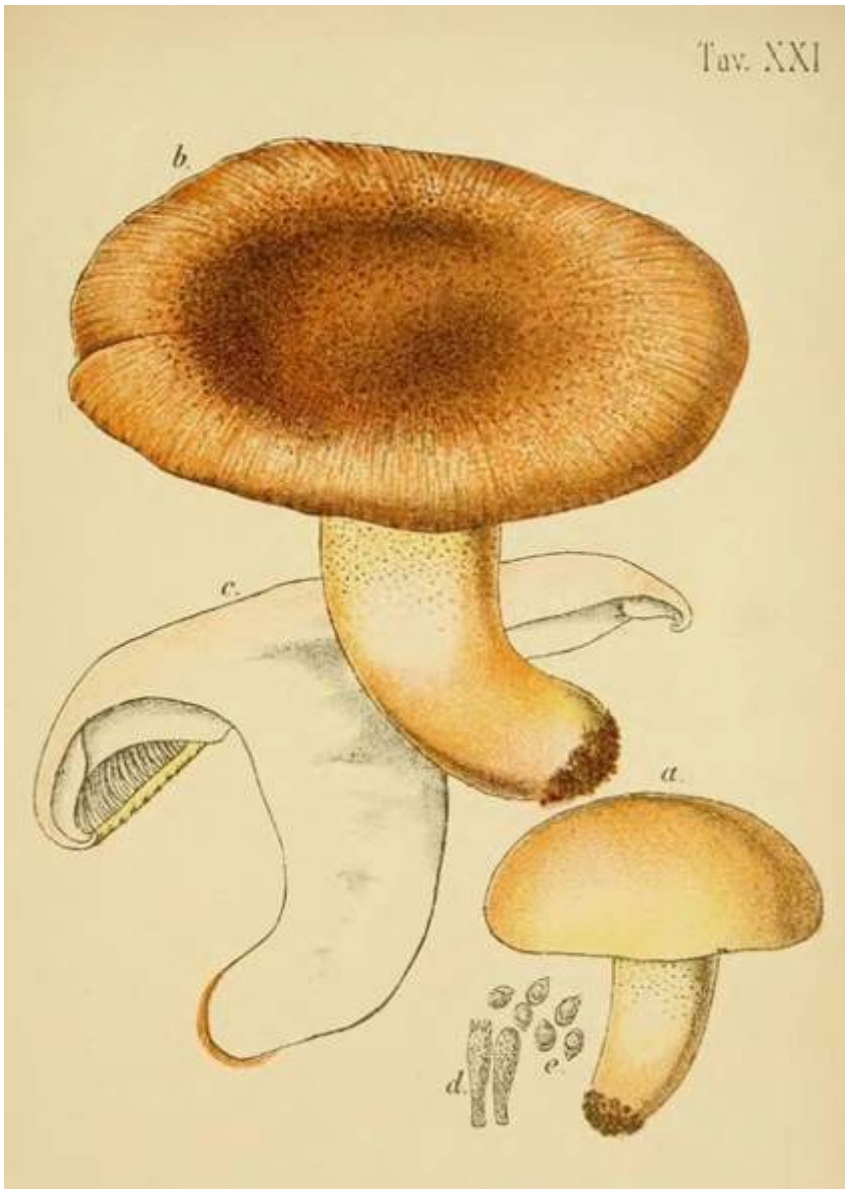
Ital. Agarico acerbo. **Volg.** Orletto (Lombardia), Carnio, Padoan bianco (Veneto). **Franc.** L'Acerbe.

Ha cappello da convesso spianato coll'orlo tomentoso e quasi sempre rivolto verso le lamelle (onde il nome di *Orletto*), fornito di rialzi pure tomentosi e gocce viscosi nel fungo giovane, di colore bianco-giallastro o giallo-paglierino, con centro nocciola o fulvastro, d'aspetto sericeo; lamelle spesse, posteriormente (al gambo) smarginate, da prima bianche, poi a chiazze color quadrello; gambo solido, eguale o più sovente attenuato alla base, qualche volta anche bulboso, gialliccio, all'apice coperto da squamette furfuracee, bianche o giallo-zolfino; carne bianca, di sapore amarognolo-acerbo; basidii clavati, 25-30 × 5-7 μ .; spore obovate, vitree, con goccia oleosa, 6-7 × 3-3½ μ .

Nasce in tutta la nostra regione nelle selve di conifere e anche nei boschi a foglia per lo più in

famiglie o riunito in cespi di due a quattro individui, a tardo autunno.

È *mangereccio*, ma deve cuocersi bene; ed affinchè perda l'acerbezza, prima di condirlo sarebbe meglio farlo bollire fino a mezza cottura nell'acqua salata, indi colarlo e cuocerlo col metodo ordinario.



Tav. XXI — *Tricholoma acerbum* Bull. (Agarico
acerbo, Orletto) (SOSPETTO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo giovane. *b* Fungo adulto. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Spore.

TRICHOLOMA COLOSSUS Fr. — Tav. XXI a.

Ital. Agarico colosso. **Franc.** Le colosse. **Ted.** Rieser Ritterling.

Ha cappello molto carnoso, convesso-espanso, coll'orlo rivolto verso le lamelle, liscio, poi sovente con epidermide lacerata a squamette, leggermente viscoso al margine nel fungo giovane, di color quadrello o salmone più o meno caldo, nel pieno sviluppo largo sovente fino a 20 cm.; lamelle spesse, bianche, poi specialmente al taglio con tinta o macchie del color del cappello, al gambo quasi libere o smarginate; gambo solido, compatto, tuberoso o ventricoso e talora

con bulbo smarginato, all'apice bianco e furfuraceo, sotto il velo del color del cappello; velo manifesto nel fungo giovane e che segna una zona sul gambo; carne compatta, bianca, al taglio diventante da prima color carnicino, poi color salmone, di odore grato e sapore mite, basidii clavati, $30-35 \times 7-8 \mu$.; spore obovate o allungate, con nucleo oleoso, $8-10 \times 5-6 \mu$.

Cresce in autunno nei boschi di Pino (*Pinus silvestris*) tanto nel Trentino che nel Regno d'Italia, non comune, ma ove si trova abbastanza copioso.

È *mangereccio* e di buon gusto; a motivo della carne molto compatta si deve cuocere almeno due ore perchè riesca maggiormente gradito.



Tav. XXIa — *Tricholoma colossus* Fr. (Agarico colosso)

B.^{ssa} Turco-Lazzari dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Due individui di mezzo sviluppo in posizione diversa. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

TRICHOLOMA RUSSULA Schaeff. — Tav. XXII.

Ital. Agarico avvinato, Avvinato. **Volg.** Carniol roàn, Padoan rosso (Veneto). **Franc.** Rouget. **Ted.** Stocktäubling.

Ha cappello da convesso-spianato, leggermente viscoso a tempo umido, colore carnicino, tutto coperto da piccole squame concolori; lamelle non tanto spesse, molli, bianche, poi macchiate di rosso, verso il gambo ora rotondate, ora smarginate o attaccate, sovente anche scorrenti leggermente sullo stesso; gambo pieno, eguale o ventricoso alla base, bianco, con tinta o macchie del color del

cappello, all'apice bianco-furfuraceo; carne bianca, al taglio diventante carnicina, poi ritornante bianca, di buon gusto; basidii cilindraceo-clavati, $45-60 \times 5-7 \mu$.; spore ellittiche, vitree, $6-7 \times 4 \mu$.

Nasce nei boschetti a foglia negli autunni molto piovosi per lo più in cespi di 2-4 individui.

È fungo *assai gustoso* e presto cotto. Si può confondere, se si osserva soltanto il colore, con qualche Rossola venefica, come la **Russula rubra**, **sanguinea** o **emetica**; ma questi funghi sono fragili, hanno le lamelle secche, non molli e la carne acre. Basta quindi, nel dubbio, assaggiarli e, se si presentano pungenti al palato, rigettarli. Ha pure molta somiglianza coll'**Igroforo avvinato** (*Hygrophorus erubescens*), anzi talvolta riesce difficilissimo distinguerlo, ma tale

scambio non apporterebbe danno, giacchè quest'ultimo è pure mangereccio. Chi però volesse distinguerlo osservi che l'**Igroforo avvinato** cresce soltanto nelle selve conifere, non è così regolarmente tinto di color carne, ma su fondo bianco ha chiazze rosse, il gambo è più snello, tutto puntato di rosso, e la carne al taglio diventa giallo-citrina e non rossa come nell'**Agarico avvinato**.



Tav. XXII — *Tricholoma russula* Schaeff. (Agarico
avvinato)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo giovane. *b* Fungo adulto. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Spore.

TRICHOLOMA COLUMBETTA Fr. — Tav. XXIII.

Ital. Agarico colombetta. **Volg.** Colombetta.
Franc. Colombette. **Ted.** Seidenglänzender
Blätterschwamm.

Ha cappello da obovato spianato, liscio, secco, sericeo, bianco-candido, per lo più con macchie rosse o celestine o verde-rame; lamelle spesse, bianche, sovente con tinta rosea al margine del cappello, al gambo smarginate; gambo pieno e qualche volta diventante cavo negli individui adulti, alla base ingrossato, raramente un po' radicato, bianco, leggermente pruinato, in età liscio o fibrilloso, verso la base quasi sempre con

macchie celestine o verde-rame; carne bianca, compatta, gustosa; basidii clavati, $25-30 \times 6-8 \mu$.; spore ellittiche, ialine, $6-7 \times 4 \mu$.

Nasce nelle selve di conifere in settembre e ottobre dopo le grandi piogge. Negli autunni poco piovosi è raro o manca affatto.

È *mangereccio*, di sapore delicato e merita d'essere ben conosciuto e raccolto. Non è facile confonderlo con specie nocive se si bada alle note caratteristiche che lo distinguono.



Tav. XXIII — *Tricholoma columbetta* Fr.
(Colombetta)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo giovane. *b* Fungo adulto. *c* Fungo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

TRICHOLOMA TERREUM Schaeff. — Tav. XXIV.

Ital. Agarico terreo. **Volg.** Morette (Val di Non), Cavarese (Veneto). **Franc.** Agaric drapé noir. **Ted.** Erdfarbiger Blätterschwamm.

Ha cappello da campanulato spianato-umbonato, secco, di colore nerognolo, grigio-sorcio o grigio-cinereo, da prima peloso, poi a squamette concolori; lamelle spesse, bianco-cinerine, a chiazze fosche nel fungo adulto, al gambo smarginate; gambo pieno, poi cavo, di colore bianco-cinereo, oscurantesi coll'età alla base, eguale, fibrilloso, all'apice bianco o nero furfuraceo; carne bianco-cinerea, di leggiero

odore farinaceo e sapore non marcato; basidii clavati, $25-30 \times 6-8 \mu$.; spore ellittiche, ialine, $6-8 \times 4 \mu$.

Nasce copioso in autunno, specialmente nelle pinete campestri, in famiglie, gregario o raramente in cespi di 2-3 individui.

È fungo *mangereccio* di buonissimo gusto, e si cuoce perfettamente in un'ora. Si può confondere col **Tricholoma virgatum** (Tav. XXVI) e col **Tricholoma tigrinum** (Tav. XXV), specie sospette, le quali però non crescono mai in famiglie così numerose, nè sono così fragili come l'**Agarico terreo**. Se si confronteranno attentamente le descrizioni e le figure che presentiamo, sarà escluso ogni pericolo di confonderli.



Tav. XXIV — *Tricholoma terreum* Sow. (Agarico
terreo)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Individuo giovane.
b Individuo adulto. *c* Individuo sezionato. *d*
Basidii. *e* Spore.

TRICHOLOMA TIGRINUM Schaeff. (non Fr.). — Tav.
XXV.

Ital. Agarico tigrato. **Franc.** Agaric tigré. **Ted.**
Getiegerter Blätterschwamm.

Ha cappello da campanulato spianato e largamente umbonato, di colore grigiastro-chiaro, secco, sericeo-fibrilloso, indi a squame fioccosse grigio-scuri; lamelle spesse, larghe, al gambo smarginato-uncinate, colore bianco-sporco con riflesso glauco; gambo solido, robusto, sovente ventricoso, bianco-grigiastro, fibrilloso e talora a squamette puntiformi, brune; carne bianco-grigiasta, di nessun sapore o odore speciale;

basidii clavati, $40-50 \times 9-8 \mu$.; spore ellittiche o ovato-allungate, $8-10 \times 6 \mu$.

Nasce nelle selve di abete in piccole famiglie o anche isolato, ma non tanto frequente.

È specie *velenosa*, per cui si deve por mente di non confonderlo coll'**Agarico terreo**, del quale sembra una forma più grande e compatta.



Tav. XXV — *Tricholoma tigrinum* Schaeff.

(Agarico tigrato) (VELENOSO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Individuo giovane.
b Individuo adulto. *c* Individuo sezionato. *d*
Basidii. e Spore.

TRICHOLOMA VIRGATUM Fr. — Tav. XXVI.

Ital. Agarico vergato. **Franc.** Agaric vergeté.

Ha cappello da conico-campanulato piano-convesso e umbonato, di color pallido-cinereo, secco, tutto coperto da fibrille longitudinali scure; lamelle spesse, bianco-cineree, facilmente staccabili dal cappello, al taglio tomentose, verso il gambo rotondate e attaccate ad uncino; gambo pieno, poi cavo, alla base clavato o bulbosetto, di colore bianco-cinereo, leggermente fibrilloso-furfuraceo; carne biancastra, un po' scura sotto l'epidermide, di odore non marcato, e sapore un

po' astringente; spore ialine, subglobose, $9-8 \times 5\frac{1}{2}-6 \mu$.

Nasce nelle selve di abete, ma raro, per lo più in gruppi di pochi individui.

È specie *sospetta*. Si può anche questo confonderlo coll'**Agarico terreo**, e perciò ne ho dato la figura. Del resto tanto questa specie, quanto, l'**Agarico tigrato**, non trovandosi mai in famiglie numerose, sarà facile distinguerli anche praticamente dall'**Agarico terreo**. Si osservi inoltre che l'Agarico vergato non è mai peloso, come l'**Agarico terreo**, nè ha la carne così fibrosa, ma compatta; anche le fibre del cappello sono di tutt'altra specie di quelle del cappello dell'**Agarico terreo**.



Tav. XXVI — *Tricholoma virgatum* Fr. (Agarico
vergato) (VELENOSO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Individui in vario grado di sviluppo. *d* Individuo sezionato. *e* Spore.

TRICHOLOMA SULPHUREUM Bull. — Tav. XXVII.

Ital. Agarico zolfino. **Franc.** Sulphurin puant.

Ha cappello da convesso o campanulato spianato ed umbonato, da sericeo glabro, di colore zolfino sporco col centro rosso-mattone; lamelle distanti, colore zolfo carico, al piede smarginato-uncinate; gambo pieno, poi cavo, eguale o un po' panciuto alla base, fibrilloso, del medesimo colore del cappello; carne pure concolore, di odore forte nauseante da cloro; basidii clavati, $35-40 \times 9-10 \mu$.; spore a forma di mandorla, $9-10 \times 5 \mu$.

Nasce tanto nelle selve conifere, quanto nei boschi a foglia in piccole famiglie dall'agosto all'ottobre.

È *velenoso*, però riesce facile conoscerlo dall'odore acuto e ripugnante che tramanda.



Tav. XXVII — *Tricholoma sulphureum* Bull.

(Agarico zolfino) (VELENOSO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Individui nel vario grado di sviluppo. *d* Individuo sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

TRICHOLOMA GEORGII Clus. (*Agaricus albellus* De C.) — Tav. XXVIII.

Ital. Prugnuolo, Prugnuolo nostrale color d'Isabella. **Volg.** Spinarolo, Maggengo, Fungo della Saetta. **Franc.** Mousseron. **Ted.** Musseron, Maischwamm, Rossling.

Ha cappello da prima quasi rotondo, poi convesso, indi spianato, coi margini rivolti verso le lamelle, con superficie secca, generalmente di color nocciuola languido, variando però dal bianchiccio all'isabellino; lamelle spesse, bianche, nel punto d'inserzione sul gambo varianti, ora smarginate, ora attenuato-uncinate o

leggermente decorrenti, sovente anche rotondate; gambo solido, eguale o attenuato verso la base, talora anche bulbosetto, bianco, con tinta nocciuola nella parte inferiore, fibrilloso, all'apice furfuraceo; carne compatta, bianca, odorosa, nel gambo un po' fibrosa; basidii clavati, $25-30 \times 6-8 \mu$.; spore ovato-ellittiche, ialine, $5-6 \times 3 \mu$.

Nasce nei luoghi aprichi fra i cespugli e più sovente negli erbosi, ne' pascoli, prati magri, in primavera da aprile alla fine di maggio, abbastanza frequente. Si trova ordinariamente in file longitudinali a zig-zag (onde il nome di fungo della Saetta) o circolari concentriche, segnate ancora prima di nascere dallo sviluppo dell'erba, che vi cresce più rigogliosa e con tinta verde-cupo, perchè nutrita dal micelio del fungo.

Il **Prugnuolo** è uno dei funghi *mangerecci* più saporiti e gustosi che si conoscano. Si presta specialmente per essere disseccato e quale condimento, giacchè conserva l'aroma piccante che ha da vegeto e lo comunica facilmente ai cibi coi quali si unisce. Il metodo che si usa per essiccarlo si è di tagliarlo in due o quattro parti fino alla metà del gambo, indi viene infilato con accia ed esposto all'aria. Essendo la carne assai compatta e coll'essiccazione diventando un po' coriacea, si deve bene cuocere altrimenti riescirebbe indigesta, specialmente negli essiccati.

Non si può confondere con specie venefiche.



Tav. XXVIII — *Tricholoma georgii* Clus.

(Prugnuolo)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Individui in vario grado di sviluppo. *d* Individuo sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

TRICHOLOMA GEORGII Clus. var. FLAVIDA
(*Agaricus gambosus* Fr.) — Tav. XXVIII a.

Ital. Prugnuolo giallo. **Ted.** Pomona-
Blätterschwamm.

Questa varietà differisce dalla specie per il color del cappello che è d'un giallo pallido, più marcato ai bordi, e per la carne più molle in conseguenza del crescere all'ombra degli alberi ove lo sviluppo è più celere e il tessuto riesce perciò meno compatto. Del resto l'odore e il sapore sono identici col tipo.

Merita pure di essere ricordata la varietà che trovasi nel Trentino a mezza montagna negli

erbosi aprichi, la quale si conosce dai sistematici sotto il nome **Tricholoma graveolens** Pers. Ha la medesima forma della specie, dalla quale si allontana per il colore generale fuligginoso, più carico nelle lamelle, e per l'odore un po' più piccante.



Tav. XXVIII a — *Tricholoma georgii* Clus. var.
flava (Prugnuolo giallo)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Fungo sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

TRICHOLOMA GONIOSPERMUM Bres. — Tav. XXIX.

Ital. Agarico a spore angolate. **Volg.** Fongo di Penede.

Ha cappello da emisferico piano-convesso, secco, da prima fosco, poi giallo sporco o colore isabella; lamelle spesse, grigio-fuligginose o più raramente lilacino-violacee, indi giallastre, al gambo rotondato-smarginate; gambo solido, eguale o un po' ventricoso, raramente bulboso, pruinato, all'apice bianco o lilacino, alla base scuro; carne compatta nel cappello, fibrosa nel gambo, bianco-sporca, di odore forte di farina un po' rancida, sapore dolciastro; basidii clavati, 35-

40 × 8-9 μ.; spore angolate, quasi a forma di croce, 8-10 × 5-7 μ.

Nasce in primavera e in autunno a grandi famiglie nei boschetti del colle di Penede fra Nago e Torbole, dove finora fu unicamente trovato.

È *mangereccio* e si avvicina per la forma e per il gusto al **Prugnuolo**, dal quale differisce per l'aroma meno pronunciato e per la carne meno compatta. È da annoverarsi fra le specie più squisite. Si può anche disseccare con buon risultato. Non esiste specie venefica da confondersi collo stesso, il quale d'altronde, per chi potesse usare del microscopio, sarebbe subito distinto dalla spora angolata, propria di questa specie di **Tricholoma**.



Tav. XXIX — *Tricholoma goniospermum* Bres.

(Agarico a spore angolate)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Individui di vario sviluppo. *d* Individuo sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

TRICHOLOMA NUDUM Bull. — Tav. XXX.

Ital. Agarico nudo. **Franc.** Agaric nu. **Ted.** Nackter Blätterschwamm.

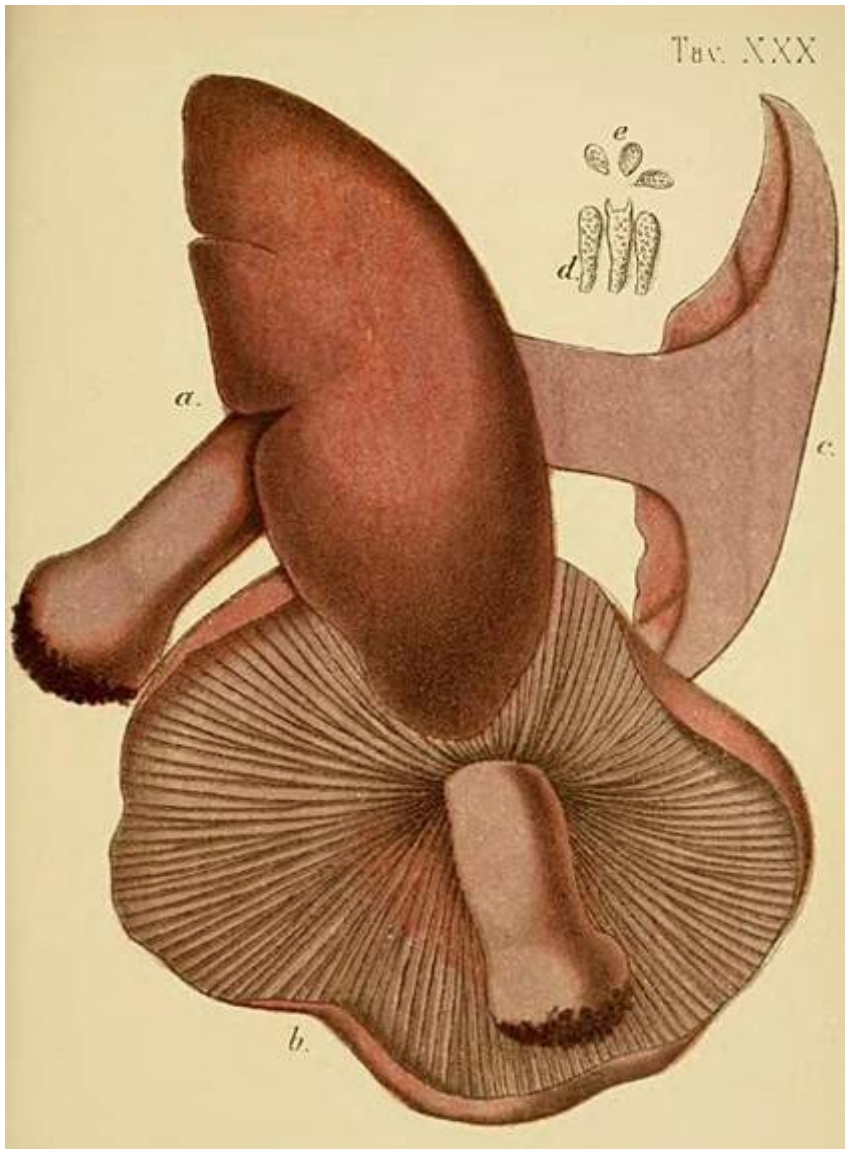
Ha cappello da convesso spianato e depresso nel centro, umido ma non viscoso, di color violaceo-fosco, col centro a tinta rossastro-quadrello, impallidentesi coll'età; lamelle spesse, color violaceo vivo, persistente, al gambo rotondato-uncinate, a uncino talora lunghetto e decorrente sul gambo; gambo pieno, del

medesimo colore, fibrilloso-peloso, alla base sovente un po' ingrossato; carne violaceo-chiara, di odore appena marcato e sapore leggermente acidulo; basidii clavati; spore ellittiche, ialine, 6-7 $\times$ 4-5 μ .

Nasce gregario al margine delle selve dal maggio all'ottobre.

È specie *abbastanza buona*; conviene però cuocerla bene, giacchè la carne, quantunque sembri molle, è un po' fibrosa e perciò più difficile a cuocersi. Si può facilmente confondere pel colore con alcune specie di **Cortinari** (p. e. *Cortinarius cyanopus*, *C. caerulescens*, *C. purpurascens*, *C. violaceus*, *C. cyanites* ecc.) i quali sono sospetti, ma se si osserva un po' accuratamente non riuscirà difficile il distinguerlo dal cappello che non è mai viscoso e dalle

lamelle che rimangono sempre violacee, mentrechè nei **Cortinari**, pel motivo che hanno le spore colorate, diventano da violacee color ruggine nel fungo sviluppato. Inoltre i Cortinari sono sempre provvisti nel fungo giovane di anello fibroso a modo di velo, il quale manca sempre nell'Agarico nudo.



Tav. XXX — *Tricholoma nudum* Bull. (Agarico
nudo)

Bar. Turco-Lazzari dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo veduto di prospetto. *b* Fungo veduto colla faccia inferiore. *c* Fungo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

TRICHOLOMA CNISTA Fr. (*Agaric grammopode* Bull.
tav. 585 f. 1) — Tav. XXXI.

Ital. Agarico montano.

Ha cappello da emisferico convesso-gibboso, poi espanso-umbonato, glabro, secco, bianco, sovente con tinta paglierina specialmente al centro; lamelle spesse, bianche e coll'età traenti al grigiastro, al piede smarginato-uncinate, facilmente staccabili dal cappello; gambo pieno, eguale o un po' bulboso alla base, fibrilloso, all'apice furfuraceo, bianco; carne tenera, fibrosa nel gambo, bianca, talora al taglio diventante carnicino-pallida, di buon sapore ed odore di

farina fresca; basidii clavati, $30-35 \times 6-7 \mu$.; spore ellittiche, ialine, $7-9 \times 4-5 \mu$.

Nasce nei pascoli, luoghi erbosi, campigoli di montagna, dal maggio all'autunno, sovente in famiglie numerose.

È una delle specie *più delicate* dei nostri monti e merita di essere conosciuta meglio. Io non la vidi mai raccogliere. Non si può confondere con funghi venefici. Il solo che gli somiglia, l'**Agarico bianco** (*Tricholoma album* Schaeff.), non si trova mai in simili località, ma sempre nelle selve; inoltre, come già accennai altrove, questa specie è rarissima dovunque.



Tav. XXXI — *Tricholoma cnista* Fr. var. *gracilis*
(Agarico montano)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Individuo veduto di prospetto. *b* Individuo veduto colla faccia inferiore. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

TRICHOLOMA GRAMMOPODIUM Bull. (Tav. 548). —

Tav. XXXII.

Ital. Agarico a piede striato. **Volg.** Fonghi della Saetta de auton. **Franc.** Agaric grammopode.

Ha cappello da campanulato espanso-gibboso o umbonato, glabro, non viscoso, a tempo umido molle, di colore fosco tanè, a tempo secco con pelle morbida come pelle di guanto, di colore grigiastro-scuro, grigiastro pallido o traente al cinereo; lamelle spesse, bianche, larghe, verso il gambo rotondato-attaccate o smarginato-uncinate; gambo robusto, assai variante nella

lunghezza, pieno, pallido, longitudinalmente striato da fibrille scure; carne biancastra, di sapore grato ed odore di farina fresca un po' rancida; basidii clavati; spore ellittiche, asperule, bianche, $9-10 \times 5 \mu$.

Nasce nei luoghi erbosi e nei prati in autunno dopo il taglio dei fieni in grandi famiglie, per lo più disposto in file. Tramanda dalle lamelle una abbondante polvere seminale bianca, che talvolta colora l'erba circostante, come fosse cospersa di farina.

È fungo *mangereccio* di buon gusto; conviene però rigettare la parte inferiore del gambo che è troppo fibrosa e tenace. Non vi sono funghi venefici coi quali possa essere confuso.



Tav. XXXII — *Tricholoma grammopodium* Bull.

(Agarico pedestriato)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Individui in vario grado di sviluppo. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

Genere Clitocybe.

Funghi carnosi con cappello e gambo, senza anello e volva; tessuto del gambo omogeneo, entrante in quello del cappello; lamelle al gambo attenuate e scorrenti più o meno sullo stesso; spore *bianche*, globose, ovate o ellittiche, lisce, raramente con episporio granulato o aculeato.

CLITOCYBE NEBULARIS Batsch. — Tav. XXXIII.

Ital. Agarico nebuloso. **Franc.** Agaric nebuleux.

Ha cappello da convesso-gibboso spianato, di colore grigiastro-nebbia col centro fosco, glabro, secco; lamelle spesse, strette, scorrenti sul gambo, bianche, facilmente staccabili dalla carne del cappello; gambo pieno, biancastro, traente al grigio, alla base bulboso, fibrilloso-pruinato, poi glabro; carne bianca, di odore di farina fresca e di sapore dolcigno; basidii clavati; spore ovato-allungate, ialine, $6-7 \times 9 \mu$.

Nasce nelle selve, per lo più ai margini erbosi, in cerchio o in gruppi di parecchi individui.

Non sono concordi i pareri degli Autori sulle qualità di questo fungo. Chi lo dice sospetto, chi mangereccio, chi lo ritiene innocuo se mangiato in poca quantità e nocivo se mangiato in quantità straordinaria. Il fatto sta che veri casi di avvelenamento con questo fungo non si

conoscono, e che al più potrà forse riuscire indigesto o causare qualche disturbo se mangiato troppo abbondantemente. Io me ne cibai molte volte, anche in abbondanza, e non ebbi a soffrire disturbo alcuno. La carne è tenera, presto cotta e di buonissimo gusto, per cui io lo tengo per uno dei migliori funghi mangerecci.



Tav. XXXIII — *Clitocybe nebularis* Batsch.

(Agarico nebuloso)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Individui in vario grado di sviluppo. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

CLITOCYBE CONGLOBATA Vitt. (*Agaricus coalescens* Viv.) — Tav. XXXIV.

Ital. Agarico conglobato, Agarico a cespuglio.
Volg. Zonati (Val di Non).

Ha cappello da convesso spianato-depresso o anche leggermente umbonato, nel fungo giovane color bianchiccio, indi grigio-chiaro o grigio-scuro, longitudinalmente striato; lamelle bianche, poi grigie, congiunte nel fondo a vene, verso il gambo rotondato-attaccate o sinuato-annesse o anche decorrenti sullo stesso; gambo pieno, bianco, furfuraceo, alla base sempre unito coi gambi di altri individui (crescendo sempre in

cespi) in un tubero carnoso, compatto, informe, sotterraneo, della dimensione da 5-10 cm.; carne bianca, compatta, di grato sapore e odore non sensibile; basidii clavati, $40-45 \times 7-9 \mu$.; spore sferiche, ialine, 6-7 μ . di diametro.

Nasce in autunno ed è frequente nelle pinete della Valle di Non. Altrove finora non lo trovai; in Italia fu raccolto nel milanese (Vittadini) e nel genovese (Viviani).

È conosciuto volgarmente nel Trentino sotto il nome di *zonati* e si mangia in tutti i luoghi dove cresce. La sua carne è un po' tenace, e perciò conviene cuocerlo bene e con abbondante condimento, ed allora riesce veramente squisito.



Tav. XXXIV — *Clitocybe conglobata* Vittad.

(Agarico conglobato)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Cespito di funghi in vario stadio di sviluppo nascenti dal medesimo tubero, il quale fu sezionato in *b* onde apparisca come è sviluppato. *c* Sezione verticale d'un cappello e tronco di gambo. *d* Basidii. *e* Spore.

CLITOCYBE CINERASCENS Bull. (non Fr.) — Tav.

XXXV.

Ital. Agarico cenerognolo. **Franc.** Agaric cinerescens. **Volg.** Zonati (Val di Non).

Ha cappello da convesso spianato-gibboso o anche depresso, ondulato al margine, di colore grigio-cinereo più o meno oscuro conforme l'età; lamelle spesse, bianche, poi con tinta grigiastra, verso il gambo variabili, quando sinuato-attaccate, quando troncato-aderenti, quando leggermente decorrenti; gambo pieno,

bianchiccio, alla base unito ad altri gambi, ma senza formare tubero, carne biancastra, di sapore un po' amarognolo; basidii clavati, 30-35 × 7-9 μ .; spore globose, ialine, 6-7 μ . di diametro.

Nasce in grandi circoli a cespi di 3-15 individui, raramente solitario, in quasi tutte le selve tanto di conifere, che di foglia.

È *mangereccio* ed ha le medesime proprietà dell'**Agarico conglobato**, dal quale differisce quasi unicamente per la mancanza di tubero alla base. Anche questo fungo deve essere ben cotto per renderlo più gustevole ed evitare che riesca indigesto. Non si può confondere con specie nocive.



Tav. XXXV — *Clitocybe cinerascens* Bull.

(Agarico cenerognolo)

Bar. Turco-Lazzari dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Due cespi di funghi in vario stadio di sviluppo. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

CLITOCYBE CARTILAGINEA Bull. (*Agaricus effocatellus* Maur.) — Tav. XXXVI.

Ital. Agarico cartilaginoso, Sfogatello. **Franc.** Agaric cartilagineux.

Ha cappello da convesso spianato-depresso o umbonato, da prima quasi nero, indi castagno-marrone e finalmente castagno-chiaro, coll'epidermide tenace, quasi cartilaginosa; lamelle spesse, verso il gambo attaccate o sinuate, sovente anche un po' decorrenti sullo stesso, tenaci come l'epidermide del cappello, bianchiccie, con tinta grigia o paglierina; gambo pieno, in età anche cavo, nella parte superiore

biancastro, inferiormente nereggiante e unito a cespo con altri gambi, colla superficie pure tenace, quasi cartilaginea; carne bianca, di odore non tanto gradito e sapore dolcigno; basidii clavati, $30-35 \times 6-8 \mu$.; spore globose, ialine, $6-8 \mu$. di diametro.

Nasce nelle pinete della zona della vite (Val di Non, Sopramonte ecc.), per lo più in grandi famiglie e a cespi di 5-20 individui. In Italia è frequente nella provincia di Roma.

È *mangereccio*, ma molto tenace, per cui si deve cuocere molto (2-2½ ore) con abbondante condimento, ed allora riesce del medesimo gusto dell'**Agarico cenerognolo**. Non si può confondere con specie venefiche.



Tav. XXXVI — *Clitocybe cartilaginea* Bull.

(Agarico cartilaginoso)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Cespito di funghi in vario stadio di sviluppo. *b* Individuo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

CLITOCYBE CONNATA Schum. — Tav. XXXVII.

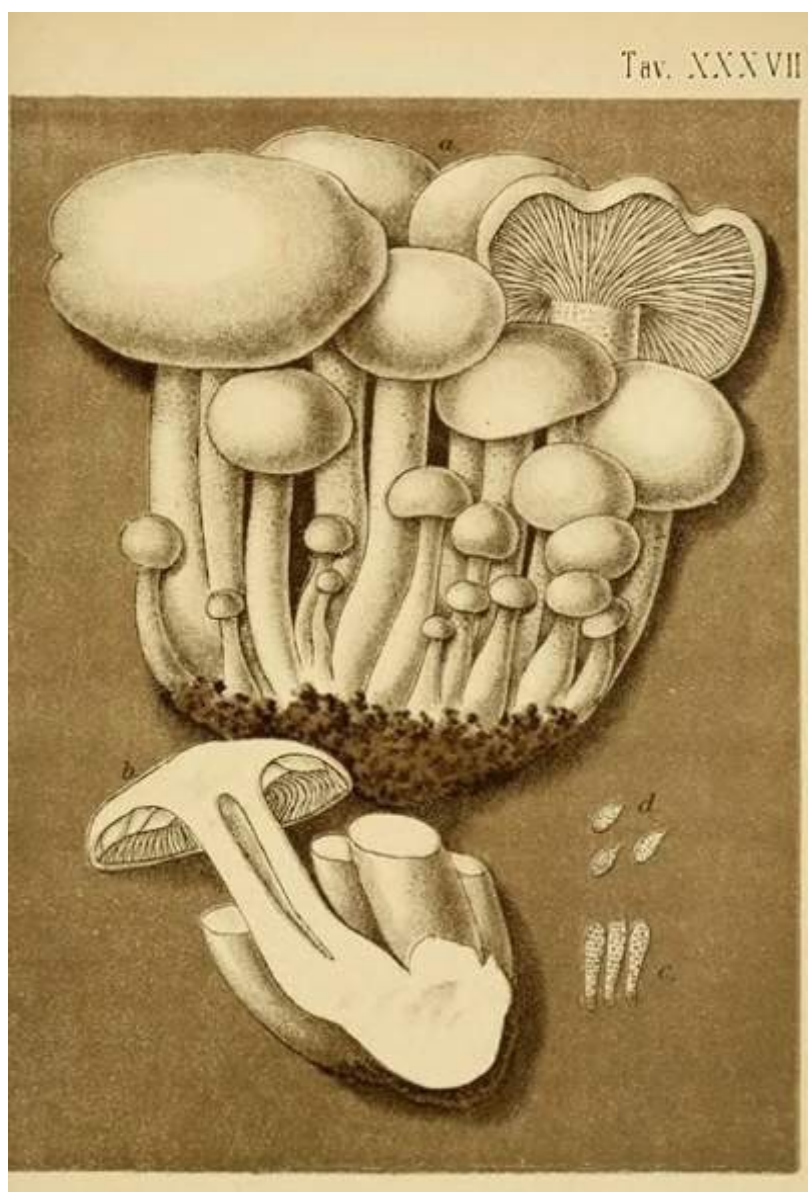
Ital. Agarico connato. **Franc.** Agaric rameux.

Ha cappello da convesso spianato-depresso o anche leggermente umbonato, al margine ondulato-repando nei funghi molto sviluppati, glabro, secco, di colore dal bianco-candido al grigio-cinereo; lamelle non tanto spesse, bianche o tendenti al cinereo-fusco, verso il gambo variamente inserite, intieramente attaccate o smarginate o decorrenti; gambo solido e in età cavo, bianco, fioccoso-pruinato, alla base congiunto in cespiti o anche in tubero con altri; carne bianca, di forte odore di farina recente,

sapore mite; basidii clavati, $25-30 \times 5-6 \mu$.; spore ovato-allungate, ialine, $6-7 \times 2-3 \mu$.

Nasce a cespi nelle selve alpine (Rabbi, Selva di Dimaro, Paneveggio ecc.) dall'agosto all'ottobre.

È una delle specie *più squisite* e si presta anche per essere disseccata. Non si può confondere con specie nocive.



Tav. XXXVII — *Clitocybe connata* Schum.

(*Agarico connato*)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di funghi. *b* Individuo sezionato ed unito alla base col cespo.
c Basidii. *d* Spore.

CLITOCYBE INFUNDIBULIFORMIS Bull. — Tav.

XXXVIII.

Ital. Agarico imbuto, Imbuto. **Volg.** Imbuto.
Franc. La Coupe bocagère. **Ted.** Gelber
Trichterschwamm.

Ha cappello da convesso-subemisferico
espanso-ombelicato o imbutiforme, con umbone
nel fondo quasi sempre persistente, al margine
sovente con rialzi tomentosi che lo rendono come
striato, di color nocciuola o di pan cotto; lamelle
spesse, strette, bianche, assai decorrenti sul
gambo; gambo pieno, tenace, bianco,
inferiormente con tinta nocciuola, un po' bulboso;

carne bianca, tenace, di grato odore e sapore un po' astringente; basidii clavati, $30-35 \times 6-7 \mu$.; spore ovato-sferiche, $5-6 \times 3-4 \mu$.

Nasce nei luoghi erbosi, ne' pascoli e anche nelle selve di montagna dalla primavera all'autunno, per lo più in file.

È comunissimo dovunque e perciò, quantunque sia povero di carne, si può raccogliere con vantaggio offerendo un cibo sano e gustoso. Ha tendenza a divenire coriaceo, per cui si devono raccogliere soltanto gli individui freschi e giovani, rigettando gli adulti o già disseccati in piede. Si deve pure ben cuocere (circa un'ora e mezzo) con abbondante condimento. Non si può facilmente confonderlo con specie venefiche. Si presta pure per essere disseccato, bastando tagliare per metà il cappello

e passare per mezzo un filo sospendendolo per alcuni giorni all'aria. Disseccato si deve porre in luoghi asciutti entro sacchetti di carta o cassetine di legno.



Tav. XXXVIII — *Clitocybe infundibuliformis* Fr.

(Agarico imbuto)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di funghi.

b Individuo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

CLITOCYBE GEOTROPA Bull. — Tav. XXXIX.

Ital. Agarico geotropo. **Volg.** Fongo del Monte Brione (a Riva). **Franc.** Agaric géotrope.

Ha cappello da prima convesso-umbonato o gibboso, col margine largamente involto verso il gambo, indi espanso e depresso, con umbone nel mezzo o anche senza, di color isabella, giallo-carne o pane cotto; lamelle non tanto spesse, grossette, da prima attaccate, poi scorrenti sul gambo, bianche sul principio, ma poi quasi del colore del cappello; gambo solido,

generalmente molto alto, robusto, del medesimo colore del cappello, alla base bulboso; carne bianca, di odore forte, assai grato, come di frutta (Calvil) e sapore non speciale; basidii clavato-capitati, $35-45 \times 6-8 \mu$.; spore ovato-globose, ialine, $6-7 \times 5-6 \mu$.

Nasce nei luoghi erbosi, pascoli, in grandi famiglie negli autunni molto piovosi, ma non dovunque (Sopramonte, S. Anna, Monte Brione presso Riva).

È uno dei funghi *più squisiti*, e pel forte aroma che possiede si può cuocere anche alla maniera dei tartufi servendosene come di questi per condimento. Si può pure facilmente disseccare alla maniera già indicata per l'**Agarico imbuto**. Non si può confondere con specie venefiche.



Tav. XXXIX — *Clitocybe geotropa* Bull. (Agarico
geotrope)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Due individui in
diverso stadio di sviluppo. *c* Individuo sezionato.
d Basidii. *e* Spore.

CLITOCYBE CANDIDA Bres. — Tav. XL.

Ital. Agarico candido.

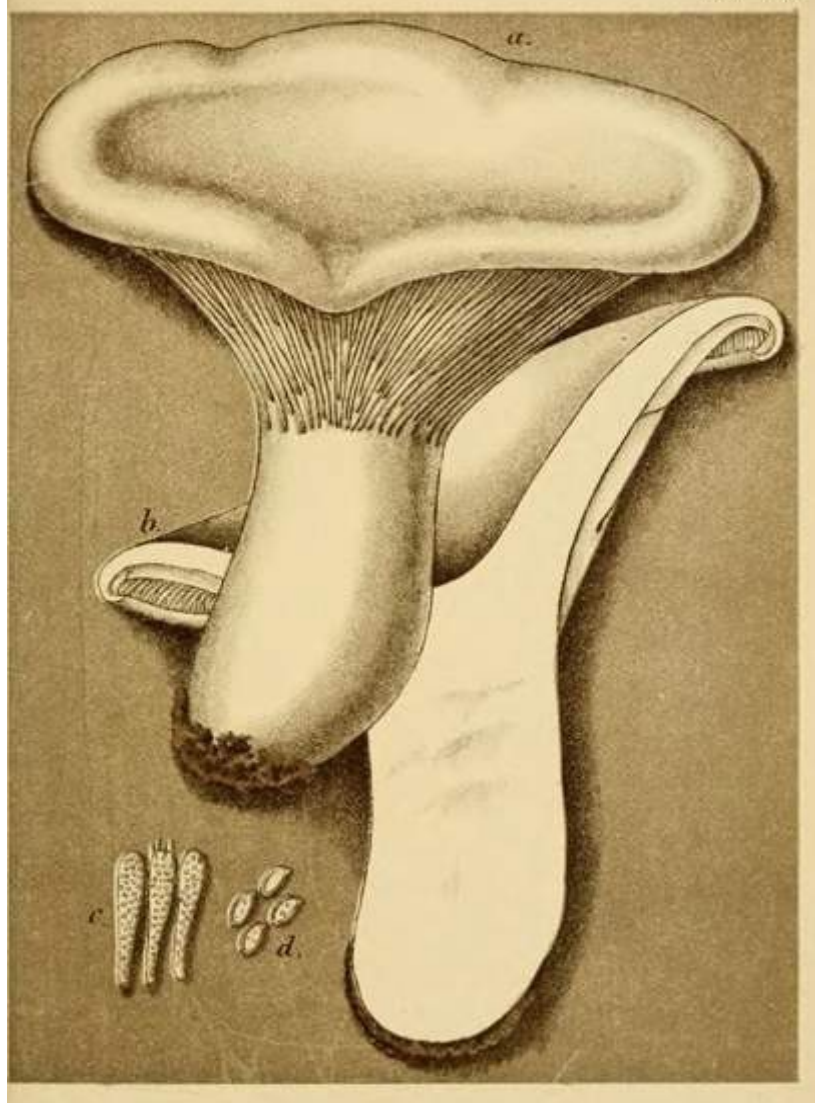
Ha cappello da convesso-piano a forma di
imbuto, con margine involuto, colore bianco-
latteo, coll'età tingentesi di color paglia, quando è
perfettamente sviluppato largo fino a 2 decimetri;
lamelle molto spesse, assai strette, talora forcute,
scorrenti sul gambo, bianche, poi paglia; gambo
robusto, solido, del medesimo colore del
cappello; carne bianca, compatta, di odore forte

di farina fresca e sapore grato, mite; basidii clavati, $30-35 \times 6-7 \mu$.; spore ovato-allungate, jaline, $7 \times 3 \mu$.

Nasce in grandi file nei prati grassi, lungo i sentieri dove viene smossa la terra o anche al margine delle selve dove si trova terra pingue, p. es. nei campigoli delle malghe. Finora nel Trentino lo trovai soltanto nei prati della Valle di Rabbi, in Andalo e alle Vezzene di Malè. In Italia fu raccolto lungo il litorale mediterraneo.

Si presta come cibo e come condimento; ha la carne tenera, gustosissima ed aromatica. Anche disseccato riesce molto buono. Si può confonderlo con due specie di **Lattario**, il **Lactarius piperatus** e il **Lactarius vellereus**, funghi sospetti, coi quali ha comune la forma e il colore. Per distinguerlo basta tagliare gli

esemplari per metà quando sono freschi; allora si scorge nei Lattarii una carne granulosa, rude e dura, dalla quale cola un abbondante succo lattiginoso bianco, di sapore acre-piperato, che infonde pure alla carne. Nell'**Agarico candido** invece la carne è sempre delicata, tenera, senza latte e di sapore mite.



Tav. XL — *Clitocybe candida* Bresad. (Agarico
candido)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Individuo quasi perfettamente sviluppato. *b* Individuo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere *Collybia*.

Funghi carnosio-tenaci con cappello e gambo, senza anello e senza volva; gambo fibroso-cartilaginoso, la cui trama è omogenea a quella del cappello; lamelle al gambo libere o troncate e aderenti allo stesso nella parte superiore; spore *bianche*, lisce, obovate, allungate o ellittiche.

COLLYBIA DRYOPHILA Bull. — Tav. XLI.

Ital. Agarico driofile. **Franc.** Fausse Souchette.
Ted. Ockerbrauner Blätterschwamm.

Ha cappello da convesso o campanulato spianato, col centro depresso o anche rilevato ad umbone e col margine quasi sempre rivolto verso le lamelle, secco, di colore generalmente di pan cotto, ma variante dal rossastro al giallastro-biancheggiante; lamelle spesse, strette, bianche o raramente a tinta zolfina, verso il gambo sinuato-aderenti o libere; gambo fistoloso, cioè già da prima vuoto nell'interno, fibrilloso-tenace, eguale o alla base tuberoso-radicato, del color del cappello; carne pallida, di nessun odore o sapore speciale; spore bianche, ovato-virgoliformi, $5-6 \times 3 \mu$.

Nasce in file a cespi o gruppi tanto nelle selve di conifere che a foglia, ma con preferenza nei

querceti, dov'è abbondante in primavera ed estate.

È specie *abbastanza buona*, ma si deve usare soltanto il cappello e rigettare il gambo, perchè è troppo tenace e riuscirebbe indigesto.



Tav. XLI — *Collybia dryophila* Bull. (Agarico
driofilo)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Individuo sezionato verticalmente. *e* Basidii. *f* Spore.

Genere *Pleurotus*.

Funghi carnosio-membranacei con cappello, ma talora senza gambo; cappello generalmente a forma di ventaglio, che s'inserisce immediatamente sulla matrice quando manca il gambo; gambo laterale o eccentrico, raramente fornito di anello, ma sempre senza volva; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; lamelle bianche, al gambo smarginate o scorrenti sullo stesso; spore *bianche*, cilindriche, ovate o globose, lisce o echinate.

Crescono sugli alberi o sulle radici di erbe, raramente sulla terra.

PLEUROTUS FUSCUS (Batt.) Bres. var. *Ferulae*
(Lanzi) Comes. (*Ag. nebrodensis* Fr. *Ag. Eryngii*
var. *Ag. Cardarella* var.) — Tav. XLII.

Ital. Fungo della Ferula, Felengo. **Volg.** Fungo
della Bellamonte, Fungo d'Ampezzo. **Ted.**
Ampezzaner-Schwämme (Bolzano).

Ha cappello convesso-gibboso, in età spianato
e depresso, irregolare, sovente laterale o
eccentrico, da prima di colore fosco fuligginoso,
poi grigio-giallastro o grigiastro-lurido; lamelle
non tanto spesse, bianche, con tinta paglia nel
fungo adulto, scorrenti sul gambo e sovente
reticolate; gambo solido, ventricoso-radicato, di
color biancastro; carne compatta, bianca, di
sapore grato e odore poco marcato nel fungo
vegeto, ma molto profumata nel fungo
disseccato; basidii clavati, $45-50 \times 6-8 \mu.$; spore

bianche, cilindracee o ovato-allungate, 10-14 × 5-6 μ.

Nasce copioso nei prati montani della Bellamonte nella Valle di Fiemme e nei dintorni d'Ampezzo nel mese di settembre, dopo il taglio del fieno, sulle radici del *Laserpitium latifolium*.

È fungo *assai squisito*, e si usa a preferenza come condimento per il forte aroma che tramanda quando è disseccato. In tale stato si vende sul mercato di Bolzano, dove è conosciuto sotto il nome di **Ampezzaner-Schwämme**, e se ne ricava dai 6 agli 8 fiorini il chilogramma. Da noi non cresce che nei luoghi nei quali trovasi la pianta matrice, nell'Italia invece, Sicilia, a Cipro, in Tunisia e Algeria è molto più frequente perchè si sviluppa sulla radice di varie altre piante che non allignano nel nostro paese, come a dire la

Ferula communis, l'*Elaeoselinum Asclepium*,
l'*Opoponax Chironium* ecc. Dovunque sono
conosciute le sue proprietà mangerecce ed è
ricercatissimo.



Tav. XLII — *Pleurotus fuscus* (Batt.) Bres. var.

Ferulae Lanzi (Cicciolo)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo di vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

PLEUROTUS OSTREATUS Jac. — Tav. XLIII.

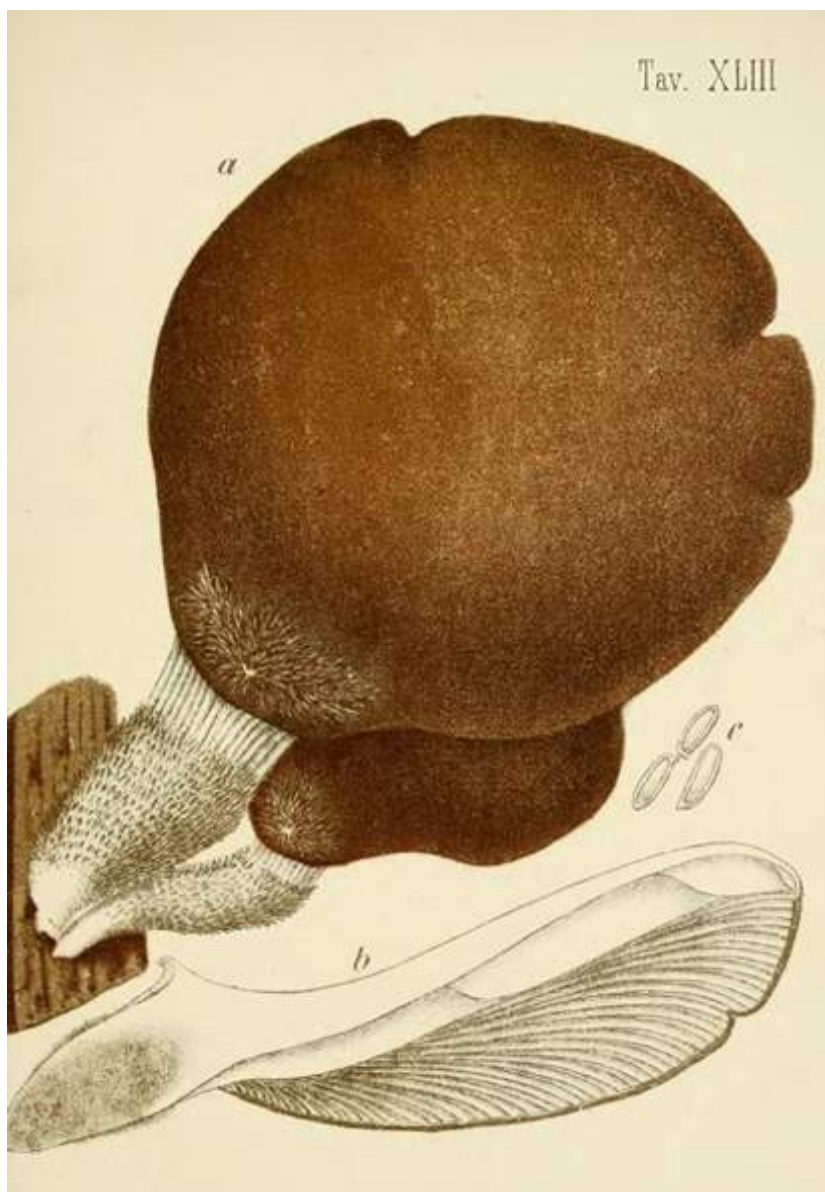
Ital. Gelone, Cardella, Cerrena. **Volg.** Reccia de morar, Orgel (milanese), Ricchione (Napoli). **Franc.** Oreille du peuplier. **Ted.** Drehling.

Cresce a cespi coi cappelli imbricati e coi gambi uniti insieme e connati; la forma del cappello è di ventaglio o ovato-allungata; il colore è bruno-cinerino o grigiastro, nella parte posteriore verso il punto d'inserzione sui tronchi è coperto d'una lanugine biancastra; il gambo è laterale, conficcato nel tronco, talora assai corto da sembrare una specie di radice serpeggiante fra la corteccia, di colore biancastro e coperto da

un fitto tomento grigio; le lamelle sono abbastanza spesse, larghe, scorrenti sul gambo, da prima bianche poi grigie; la carne bianca, in età tenace, di odore forte di farina fresca; i basidii clavati; le spore cilindracee, $8-12 \times 3 \mu$.

Nasce cespitoso sui tronchi ancora vivi delle piante a foglia, specialmente del gelso, a tardo autunno, resistendo anche al freddo, donde il nome di **Gelone**.

È meritamente stimato come fungo *mangereccio*, ed in alcuni luoghi viene pure coltivato artificialmente; però la carne nel fungo intieramente sviluppato diventa dura, tenace e riesce piuttosto indigesta. Si devono quindi scegliere sempre i cespi giovani o di mezzano sviluppo ed inoltre cuocerli bene. — Non si può confondere con specie venefiche.



Tav. XLIII — *Pleurotus ostreatus lacq.* (Gelone)
Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di due individui perfettamente sviluppati. *b* Sezione verticale. *c* Spore.

Genere Hygrophorus.

Funghi carnosio-molli con cappello e gambo, senza anello e volva, ma sovente con velo nel fungo giovane; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; lamelle molli, per lo più scorrenti sul gambo; spore *bianche*, ellittiche, lisce.

HYGROPHORUS PRATENSIS Pers. — Tav. LIX.

Ital. Igroforo pratense. **Volg.** Fongo della doga, Doga (Veneto). **Franc.** Agaric ficoïde. **Ted.** Wiesenschwamm.

Ha cappello da convesso spianato-gibboso, quasi a forma di trottola, liscio, secco, di color fulvo o fulvo-ranciato, coll'epidermide di frequente screpolata; lamelle distanti, scorrenti sul gambo, nel fondo congiunte a vene, bianche o con tinta fulva; gambo pieno, nel fungo vecchio sovente cavo, fibrilloso, attenuato inferiormente, del colore del cappello o più pallido; carne pure della medesima tinta ma più languida, di sapore e odore grati; basidii clavati, $45-50 \times 6-7 \mu$.; spore ellittiche, bianche, $6 \times 4-5 \mu$.

Si trova nei luoghi erbosi e specialmente nei prati magri di montagna abbastanza copioso in autunno.

È fungo *sapido*, di carne tenera, che merita d'essere conosciuto.



Tav. LIX — *Hygrophorus pratensis* Fr. (Igrophoro
pratense)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Fungo sezionato verticalmente. *e* Basidii. *f* Spore.

HYGROPHORUS VIRGINEUS Wulf. — Tav. LX.

Ital. Fungo Mugnaio. **Franc.** Le Virginal. **Ted.** lungferschwamm.

Ha cappello da convesso o conico-convesso spianato e quasi sempre rilevato nel mezzo, col margine rivolto verso le lamelle e poi nel fungo adulto ripiegato sul cappello, secco, glabro, liscio, ma con pelle screpolato-areolata in età, di colore bianco, sovente a macchie rosse; lamelle distanti, scorrenti sul gambo, bianche; gambo pieno, poi sovente cavo, glabro, attenuato inferiormente, del color del cappello, talora qua e là o specialmente alla base macchiato di rosso;

carne bianca, di sapore grato ed odore fungino; basidii clavati, $50-60 \times 6-8 \mu$.; spore bianche, ellittiche, $10-12 \times 6-7 \mu$.

Cresce copioso in autunno nei pascoli e prati magri di montagna in società dell'**Igroforo pratense**.

Questo fungo, benchè piccolo, può essere raccolto con vantaggio essendo abbondante dove cresce. È migliore dell'**Igroforo pratense** pel sapore più delicato, che si avvicina a quello del **Prugnuolo**. Non si può confondere con specie venefiche. Somiglia molto all'**Hygrophorus niveus**, che forse è soltanto una varietà dello stesso, e alla **Clitocybe ericetorum**, ma ambedue sono mangerecci, per cui non può riuscire di danno l'eventuale scambio.



Tav. LX — *Hygrophorus virgineus* (Wulf.) Fr.

(Fungo Mugnajo)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-d* Fungo nei vari gradi di sviluppo. *e* Sezione verticale d'un individuo. *f* Basidii. *g* Spore.

Genere Lactarius.

Funghi carnosì con cappello e gambo, senza anello e volva; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; lamelle rigide, ceraceo-membranacee, *lattice*, attaccate al gambo o leggermente scorrenti sullo stesso; carne pure con succo latteo; latte bianco, mite o acre, al contatto dell'aria sovente cangiante di colore; spore bianche o giallognole, globose o quasi globose, con episporio granuloso o aculeolato.

LACTARIUS CONTROVERSUS Pers. — Tav. LXI.

Ital. Peverone o Peveraccio. **Volg.** Brasca, Sottana (Veneto). **Franc.** Le poivr   rose.

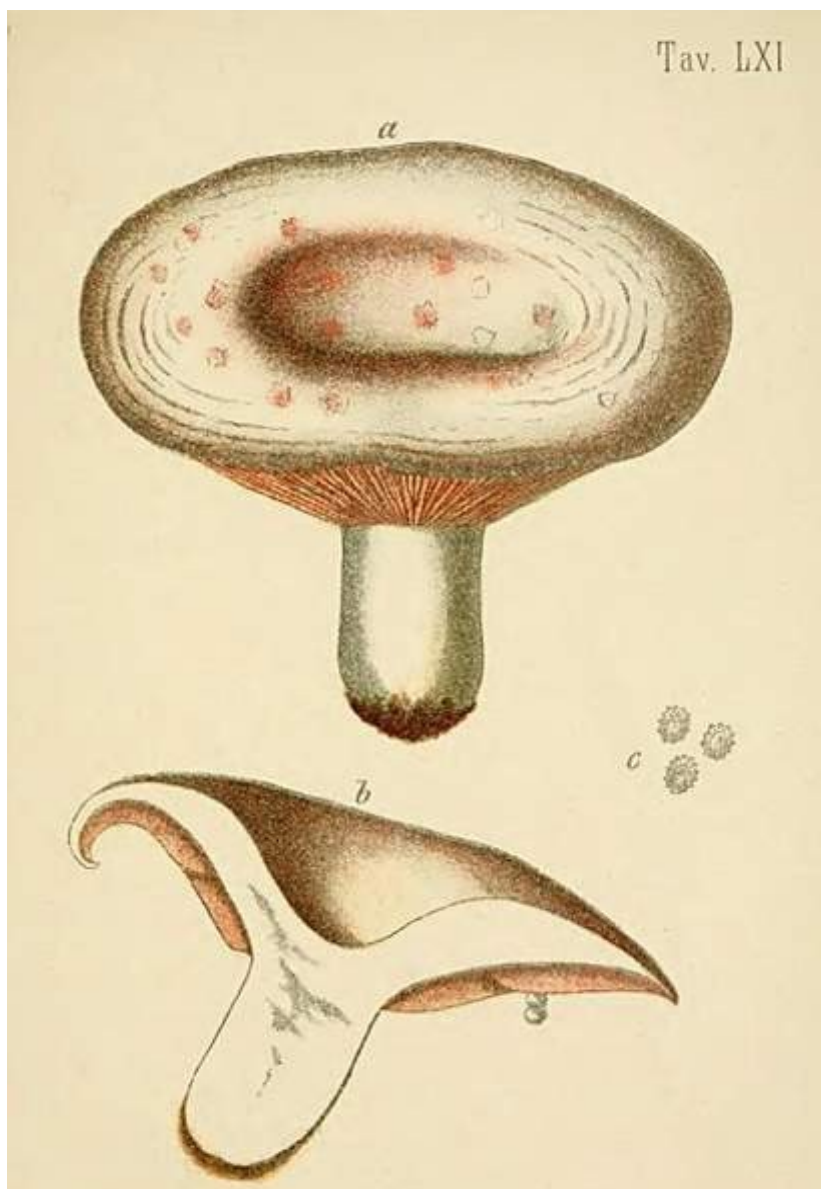
Ha cappello assai carnoso, convesso-ombelicato, poi ad imbuto, col margine da prima rivolto verso le lamelle e fioccoso, indi glabro, leggermente viscoso, di color bianco sporco con macchie rosseggianti e talora con zone gialliccie verso il margine, quasi sempre coperto da frustoli di terra; lamelle assai spesse, sottili, strette, attaccate al gambo con seno rientrante, bianche, indi carnicine o giallo-carnicine; gambo corto, solido o raramente in età cavo, biancastro; carne compatta, granulosa, di odore grato, contenente un succo lattiginoso bianco, immutabile all'aria, di sapore acre-piperato; cistidii clavati o quasi fusiformi, $65-75 \times 12 \mu$.; basidii clavati, $40-50 \times 7-9 \mu$.; spore ialine, echinulate, quasi rotonde, $6-7 \times 5-6 \mu$.

Vegeta nei boschetti del piano o di mezza montagna in estate ed autunno. Nei dintorni di

Trento si trova a Gocciadoro, s. Rocco, s. Antonio, Sopramonte ecc.

È fungo *affatto innocuo*, ma di qualità ordinaria per la carne troppo granulosa e per il latte acre che contiene. Onde renderlo abbastanza buono il miglior mezzo di prepararlo è sulla graticola o in uno stampo di torta con olio, pepe, sale e prezzemolo, oppure, se si vuol usare ad intingolo, col bollirlo un po' nell'acqua, che poi si getta, per indi cuocerlo col metodo indicato al n.º 1 del § sulla cucinatura dei Funghi. Con questa previa bollitura la carne perde il latte e quindi l'acredine e si toglie inoltre il pericolo che mangiandone in quantità riesca drastico, imperocchè quasi tutti i **Lattari** contengono nel latte un principio che agisce come drastico-purgativo se si mangiano in quantità. Per evitare

tale disturbo, basta la previa bollitura che fa depositare nell'acqua il succo lattiginoso.



Tav. LXI — *Lactarius controversus* Pers.
(Peverone)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo
completamente sviluppato. *b* Sezione verticale
d'un individuo. *c* Spore.

LACTARIUS INSULSUS Fr. — Tav. LXII.

Ital. Pepino strisciato. **Franc.** Lactaire rubanné.
Ted. Weissmilchender Gift-Reizker.

Ha cappello assai carnoso, convesso-ombelicato, poi ad imbuto, col margine sovente lobato, da prima rivolto verso le lamelle e pubescente, viscoso, di colore giallo-ranciato e a zone igrofone più marcate a tempo umido, a tempo asciutto tutto unicolore; lamelle larghe, non tanto spesse, scorrenti un po' sul gambo, da

prima bianche, poi gialliccie con macchie ocracee; gambo pieno, poi cavo, bianco, indi giallastro con fossette di color ocraceo; carne bianca, abbastanza compatta con latte bianco, immutabile all'aria, molto acre; basidii clavati, 55-62 × 12 μ .; spore quasi rotonde, echinulate, del diametro di 8-10 μ .

Cresce nelle selve conifere di montagna, nei luoghi erbosi, tra i cespugli ecc. nell'estate e autunno.

Viene considerato come *venefico* per il suo latte acerrimo, che agisce come vomitorio. È facile confonderlo col **Lapacendro buono** (Tav. LXIV), con cui cresce insieme, se si osserva soltanto la forma ed il colore del cappello. La nota per distinguerlo con sicurezza è il latte, che

nel **Lapacendro** è colore ranciato e nel **Peperino strisciato** è sempre bianco.



Tav. LXII — *Lactarius insulsus* Fr. (Pepino
strisciato) (SOSPETTO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario
grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato
verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

LACTARIUS AURANTIACUS Pers. Syn. p. 432.

(*Lactarius Porninae* Roll.) — Tav. LXIII.

Ital. Lattario ranciato. **Volg.** Fong del Lares.
Franc. Lactarie orangé.

Ha cappello da convesso piano-depresso o
ciatiforme, coi margini da prima rivolti verso le
lamelle e bianco-pruinati, viscoso a tempo umido,
di colore ranciato vivo con macchie o zone
igrofone di color più marcato, che dispariscono
nel fungo secco o asciutto; lamelle spesse, un

po' scorrenti sul gambo e attenuate o più sovente un po' rotondate al punto d'inserzione, da prima bianche, poi color ocraceo-ranciato; gambo subito cavo, cilindrico, da giovane pruinato, del color del cappello, ma più languido; carne bianca, vicino all'epidermide giallo-ranciata, di forte odore; latte bianco, immutabile, *molto acre*; spore quasi rotonde, echinulate, $7-8 \times 7 \mu$.

Si trova assai frequente in greggi nei luoghi erbosi, pascoli, nelle selve rade di larice in montagna dal luglio al novembre.

È fungo *pericolosissimo* mangiandone in quantità producendo diarree, vomiti e mal di capo; inoltre riesce d'un gusto sgradevole, quantunque venga anticipatamente bollito nell'acqua e poi ben preparato. Si confonde facilmente col **Lapacendro buono**, pel quale

anzi lo vidi raccogliere parecchie volte; e vengono certamente causati da questo fungo gli avvelenamenti o i disturbi che talora si attribuiscono al primo. Conviene quindi star attenti per non scambiare, il che riuscirà facile se si osserva che al taglio nel **Lattario ranciato** la carne ed il latte sono bianchi, mentre nel **Lapacendro** sono colore arancio.



Tav. LXIII — *Lactarius aurantiacus* Fl. D. (Lattario
ranciato) (SOSPETTO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Individuo sezionato verticalmente. *e* Spore.

LACTARIUS DELICIOSUS Linn. — Tav. LXIV.

Ital. Lapacendro buono. **Volg.** Fong dal Pin, Sanguignol. **Franc.** Le sanguin. **Ted.** Reissger, Brütling.

Ha cappello da convesso-ombelicato depresso o quasi imbutiforme, coi margini da prima rivolti verso le lamelle e pubescenti, un po' viscoso, di color rosso-ranciato più o meno vivo a seconda dell'età, sovente con zone più marcate, nel fungo adulto a macchie verde-rame: lamelle spesse, strette, color ranciato-languido, con macchie verdi in età; gambo subito cavo, cilindrico, del color del cappello, con piccole fossette ovali o

rotonde a tinta più marcata ed in età pure a chiazze verdi; carne granulosa, bianco-gialla e alla periferia colore ranciato, di buon odore; latte copioso, colore ranciato vivo, di sapore piperato che tramanda alla carne; basidii clavati, $40-45 \times 9-10 \mu$.; spore quasi rotonde, echinulate, $10 \times 8 \mu$.

Si trova in tutte le selve, specialmente ai margini erbosi sotto le piante conifere, dal luglio al novembre.

Il **Lapacendro buono** è uno dei funghi *più sicuri* e più in uso che si conoscano. Già i Romani ne apprezzarono le proprietà mangerecce. Plinio nella sua storia naturale lo mette a paro dell'Uovolo, e negli affreschi scoperti a Pompei si trova pure la figura di questo fungo. I metodi usati per prepararlo sono alla

graticola e al tegame. Onde riesca saporito conviene scegliere individui giovani e ben conservati. Nel fungo adulto la carne diventa grumosa e perde molto del primitivo sapore.



Tav. LXIV — *Lactarius deliciosus* (Linn.) Fr.
(Lapacendro buono)

B.^{ssa} Turco-Lazzari dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-d* Fungo in vario grado di sviluppo. *e* Fungo sezionato verticalmente. *f* Basidii. *g* Spore.

LACTARIUS SANGUIFLUUS Paul. — Tav. LXV.

Ital. Lapacendro sanguigno. **Volg.** Fong dal sangue, Sanguignol. **Franc.** Lactaire à suc rouge.

Ha cappello da convesso-ombelicato spianato-depresso o quasi imbutiforme, col margine da prima rivolto verso le lamelle e bianco-pruinato, viscoso, di color ranciato-vinoso, poi ranciato-aureo con macchie verde-rame, a zone più marcate che spariscono con l'età; lamelle spesse, sottili verso il gambo, attaccate e leggermente scorrenti sullo stesso, di color roseo, carnicino o violaceo-livido, volgenti al

ranciato nel fungo adulto e macchiate di verde; gambo pieno o raramente cavo, attenuato verso la base, rosso-sanguigno o roseo, poi del colore del cappello, da prima coperto d'una pruina bianca, sovente a fossette con tinta più forte e colle medesime macchie verde-rame del cappello e delle lamelle, prodotte dal latte che al contatto dell'aria cangia di colore; carne bianca, al taglio macchiata di rosso, d'odore grato da frutta e sapore acre-piperato; latte di colore sanguigno, piperato; basidii clavati, $35-40 \times 8-10 \mu$.; spore quasi rotonde, echinulate, $8-10 \times 8-9 \mu$.

Nasce nei pineti della zona della vite in famiglie numerose dall'agosto al novembre.

Il **Lapacendro sanguigno** ha le *medesime proprietà* e serve ai medesimi usi del **Lapacendro buono**, col quale generalmente si

confonde, specialmente quando è intieramente sviluppato e perde i bei colori giovanili; però il latte di color sangue lo conserva e da questo carattere può essere sempre distinto. Non cresce in montagna, nè nelle selve di conifere, ma esclusivamente nei boschetti di *Pino* nelle valli vitifere. Non si trova quindi in Val di Sole, in Val di Fiemme, Val di Rendena ecc. dov'è surrogato dal **Lapacendro buono**, il quale vegeta fin quasi al termine della vegetazione arborea.

È di gusto più delicato del **Lapacendro buono** e viene generalmente preferito a questo nei luoghi dove cresce in società.



Tav. LXV — *Lactarius sanguifluus* Paul.

(*Lapacendro sanguigno*)

B. SSA Turco-Lazzari dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-d* Fungo in vario grado di sviluppo. *e* Individuo sezionato verticalmente. *f* Basidii. *g* Spore.

LACTARIUS VOLEMUS Fr. — Tav. LXVI.

Ital. Peveraccio giallo. **Franc.** La vachette. **Ted.** Brätling.

Ha cappello da prima globoso poi spianato-depresso, con margine da prima rivolto verso le lamelle e bianco pubescente, secco, di colore giallo aranciato o giallo fulvo tendente al bruno nel centro, tutto screpolato in età; lamelle spesse, da prima bianche poi giallognole, attenuate alle due estremità, un po' decorrenti sul gambo; gambo solido, cilindrico, duro, del colore del cappello o un po' più languido; carne compatta, dura, bianca, al taglio bruna, di sapore dolce e

odore grato; latte copiosissimo, bianco, immutabile, di sapore dolce; spore bianche, rotonde, echinulate, 8-9 μ . di diametro.

Vegeta copioso tanto nelle selve di conifere che di piante frondose dal luglio all'ottobre, specialmente nei luoghi muscosi.

È fungo *assolutamente innocuo* e di buon gusto se viene ben cotto e condito.

Da noi non è conosciuto, ma in altri luoghi, specialmente nell'Austria inferiore, è ricercato a preferenza del **Lapacendro buono**. Colà si prepara dal popolo alla graticola facendo un taglio longitudinale al gambo e cospergendolo con molto sale, e dalle classi agiate alla casseruola con burro, brodo di carne, pepe, sale, prezzemolo e quando è presto cotto aggiungendovi del semolino (gries) quanto è

necessario ad assorbire l'intingolo, e poi a piena cottura si serve come contorno alla carne.



Tav. LXVI — *Lactarius volemus* Fr. (Peveraccio
giallo)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Individuo in vario grado di sviluppo. *c* Individuo sezionato verticalmente. *d* Spore.

LACTARIUS VELLEREUS Fr. — Tav. LXVII.

Ital. Lattario lanuto. **Franc.** Le poivré moutonné. **Ted.** Wollschwamm.

Ha cappello convesso-ombelicato, poi ad imbuto, assai carnoso, compatto, tutto coperto da una fina lanugine di colore bianco-calce; lamelle grossette, distanti, sovente ramosse, al gambo troncato-attaccate, bianche; gambo corto, obeso, bianco, pubescente; carne compatta, granulosa, acre; latte bianco, acre-piperato, diventante al

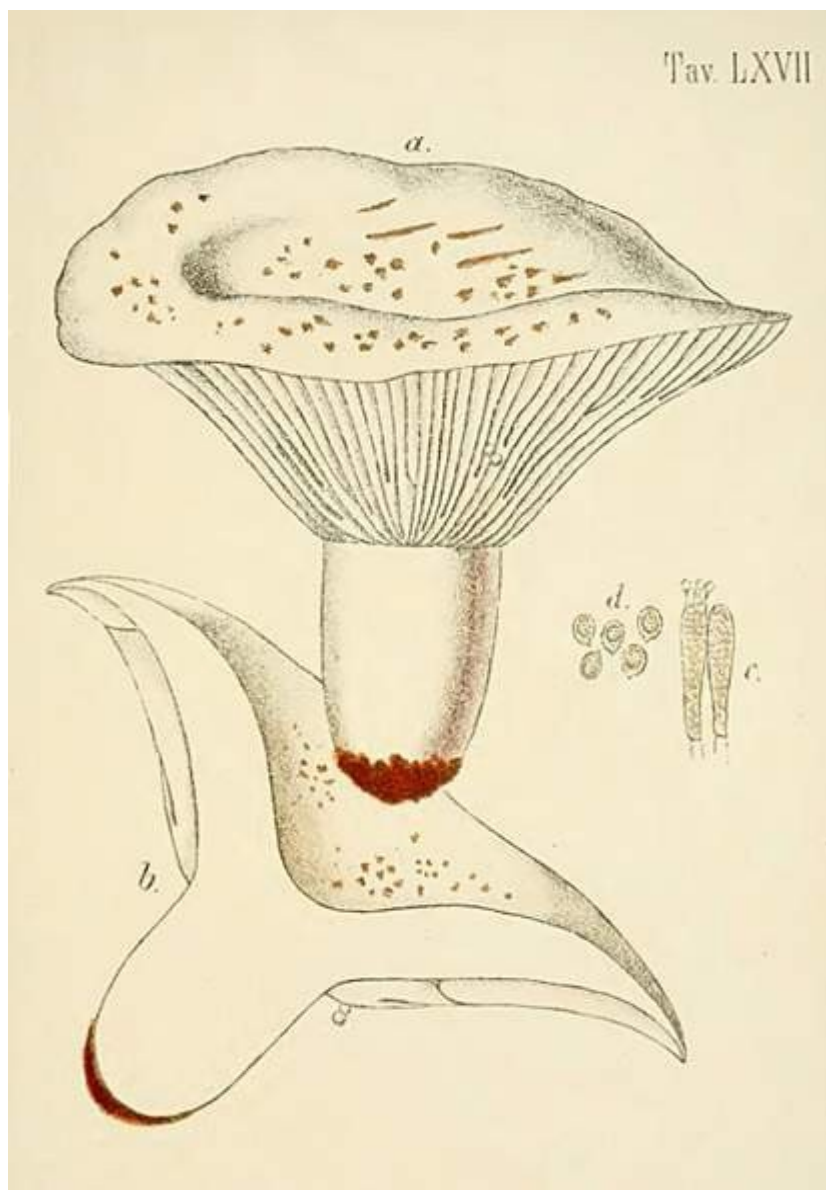
contatto dell'aria, dopo qualche tempo, color zolfino; basidii clavati, $40-50 \times 7-10 \mu$.; spore bianche, quasi rotonde, $6-8 \times 6 \mu$. minutamente asperule.

Cresce copioso in greggi nelle selve di conifere dal luglio all'ottobre.

Di questo fungo ho dato la figura perchè si distingua dalla **Rossola delica**, che è mangereccia e colla quale ha moltissima somiglianza. Pel suo latte riesce assai drastico e, se mangiato in quantità, agisce come vomitorio; perde però queste proprietà se viene prima bollito nell'acqua e poi, gettandola via, cucinato. In vari luoghi si usa prepararlo per l'inverno in salamoia cuocendolo quasi intieramente nell'acqua e poi, spremuto, polverizzandolo con sale e collocandolo in vasi di terra ponendovi

sopra un peso per tenerlo ben compresso.

Quando si vuol mangiarlo, se lo prende fuori e si cuoce alla graticola nel modo già altrove accennato. Trattandolo così riesce innocuo, ma non però buono.



Tav. LXVII — *Lactarius vellereus* Fr. (Lattario
lanuto) (SOSPETTO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo bene
sviluppato. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c*
Basidii. *d* Spore.

Genere *Russula*.

Funghi carnosi con cappello e gambo, senza
anello e volva; tessuto del gambo contiguo a
quello del cappello; lamelle rigide, fragili, senza
succo latteo, al gambo per lo più libere o soltanto
aderenti; carne granulosa; spore bianche o
giallognole, globose o quasi, con episporio
echinulato.

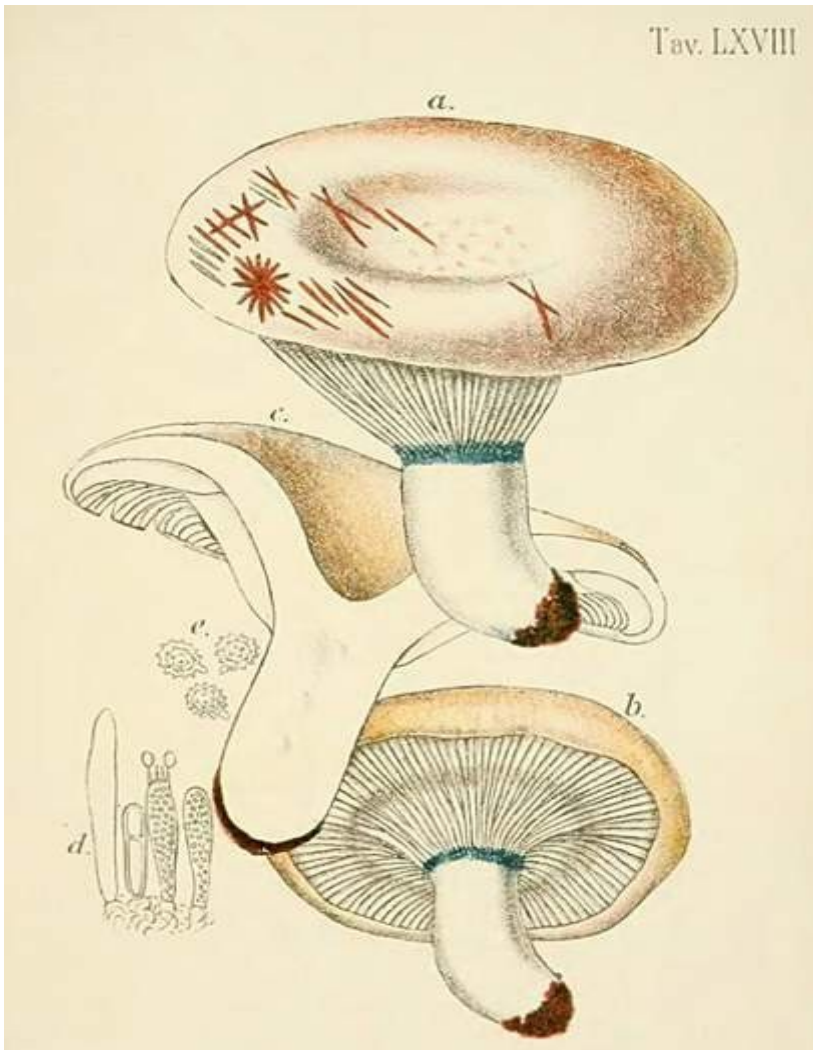
RUSSULA DELICA Fr. — Tav. LXVIII.

Ital. Rossola delica, Colombina bianca. **Franc.** Prévât.

Ha cappello convesso-depresso e poi quasi imbutiforme, coi margini da prima rivolti verso le lamelle, di colore bianco sporco, con tinta qua e là nocciuola, quasi sempre coperto dalla terra o dagli aghi delle conifere che smuove crescendo; lamelle abbastanza spesse, sovente forcate, un po' decorrenti sul gambo, bianche, sovente a riflesso glauco o verde-rame languidissimo; gambo eguale, cilindrico, glabro, bianco, sovente alla sommità con zona colore celestino o verde rame; carne granulosa, di odore non tanto marcato e di sapore un po' piccante nel fungo giovane; basidii clavati, $50-55 \times 12-15 \mu$.; spore bianche, rotonde, echinulate, $9-12 \times 9-11 \mu$.

È comune specialmente la varietà a lamelle glauche (**Russula chloroides** (Krombh.) Bres.) nelle selve tanto di conifere che di piante frondose dal giugno all'ottobre in famiglie di molti individui disposti per lo più in circoli.

È fungo *mangereccio* ma non della migliore qualità a motivo della carne troppo grossolana e dura. Conviene perciò cuocerlo molto bene e ben condirlo, affinchè riesca gradevole. È facile confonderlo col **Lattario lanuto**, dal quale diversifica specialmente per la mancanza di latte, pel colore meno bianco e per la carne meno acre.



Tav. LXVIII — *Russula delica* Fr. (*Rossola delica*)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Due individui in posizione diversa. *c* Individuo sezionato verticalmente. *d* Basidii e cistidii. *e* Spore.

RUSSULA VIRESCENS Schaeff. — Tav. LXIX.

Ital. Verdone, Colombina verde, macchiata.

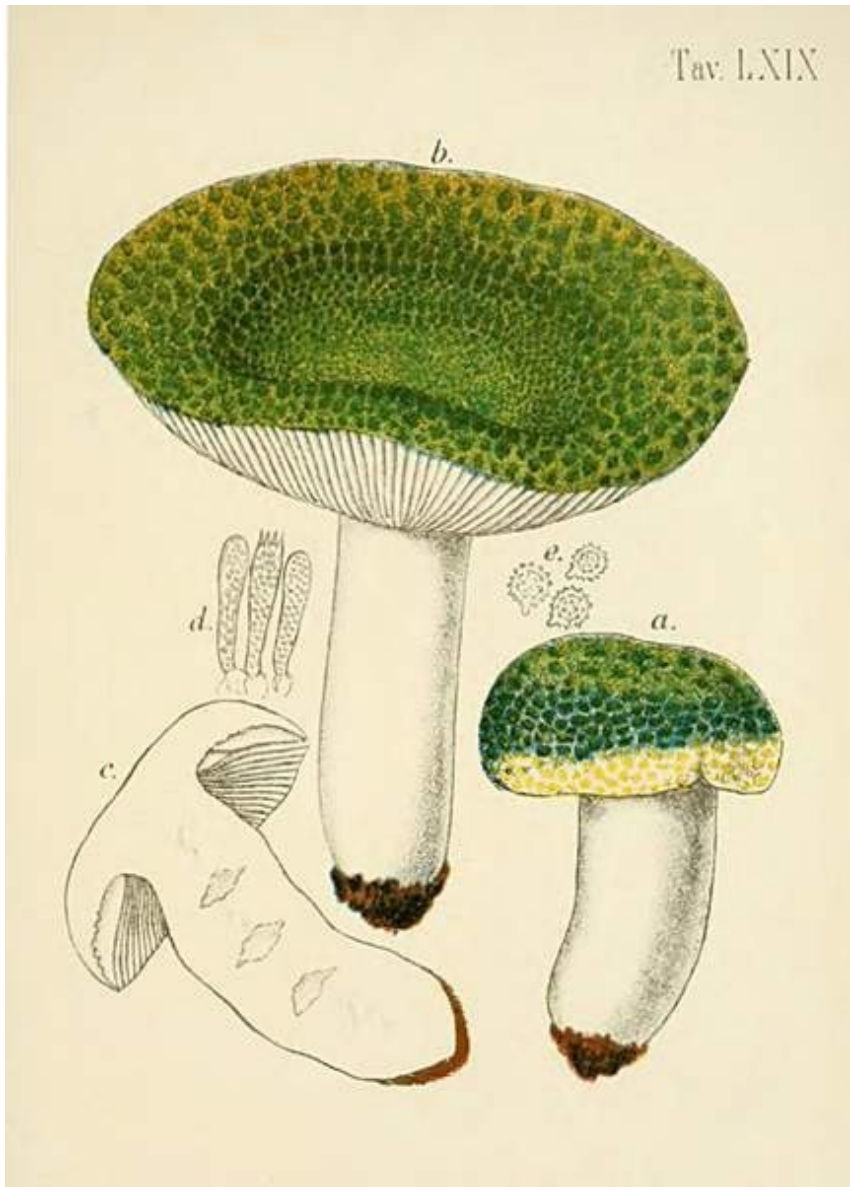
Franc. Palomet. **Ted.** Grünlicher Täubling.

Ha cappello carnoso, da prima quasi globoso, poi piano e depresso nel centro, secco, colla superficie subito screpolata in areole poligonali, di colore verde rame o glauco-azzurrognolo o anche giallo-verde su fondo paglierino; lamelle strette, eguali, spesse, bianche, fragili, al gambo attenuato-libere; gambo eguale, rugoso-strisciato, pieno d'una sostanza spugnosa, poi a cavità, bianco; carne compatta, un po' granulosa, bianca, al taglio diventante di tinta ontano-pallida,

di grato odore e sapore; basidii clavati, $36-40 \times 9-10 \mu$.; spore bianche, quasi rotonde, echinulate, $7-9 \times 7-7\frac{1}{2} \mu$.

Nasce nei boschi a foglia o misti dal luglio all'ottobre in famiglie.

È uno dei funghi *più squisiti*, e si può preparare tanto alla graticola che al tegame. Non è facile confonderlo con altre specie se si osserva alle screpolature del cappello, che non si verificano mai sotto questo aspetto in altre Rossole.



Tav. LXIX — *Russula virescens* Schaeff.

(Verdone)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Individuo sezionato verticalmente. *d* Basidii e cistidii. *e* Spore.

RUSSULA LEPIDA Fr. — Tav. LXX.

Ital. Rossola lepida, Colombina rossa di sapore dolce. **Franc.** Rougillon pourpre. **Ted.** Rosen-Täubling.

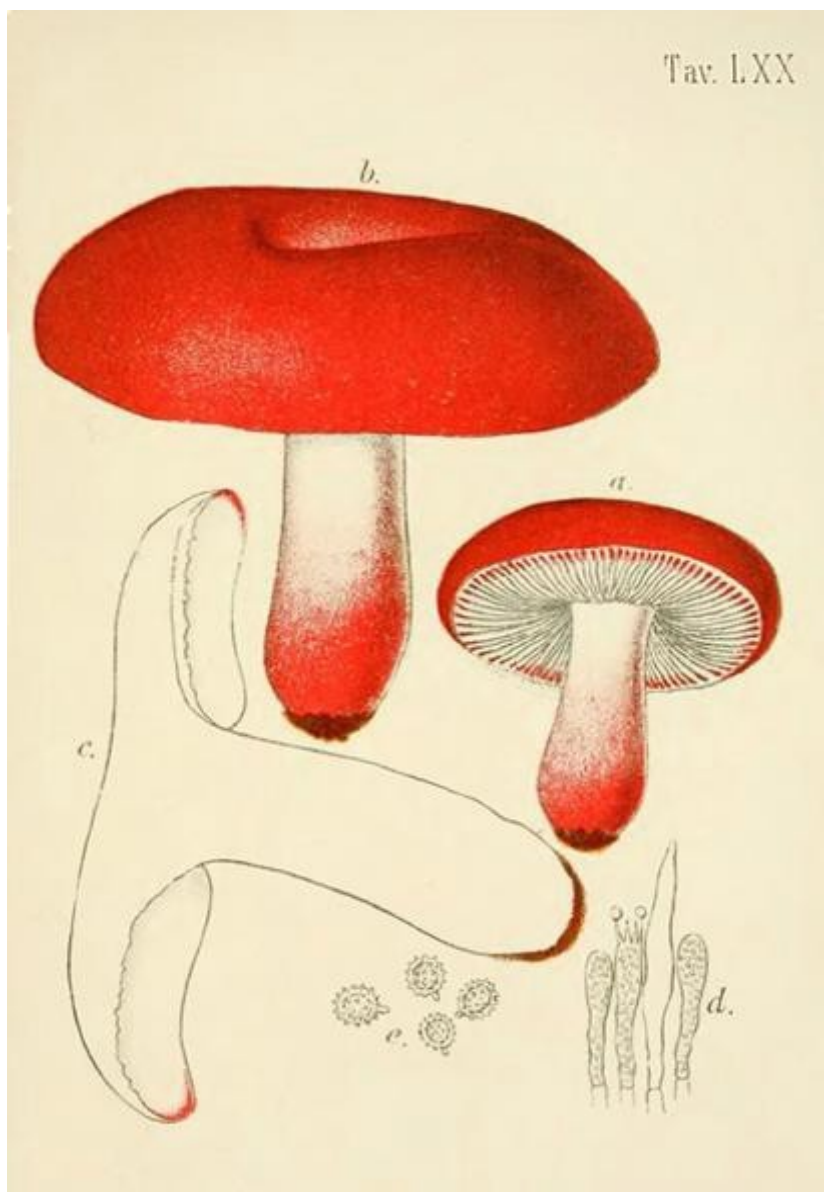
Ha cappello carnoso, compatto, da convesso spianato-depresso, secco, di colore roseo-sanguigno o rosso-aranciato, col centro in età biancheggiante e coll'epidermide screpolata in areole o squame; lamelle abbastanza spesse, grossette, qua e là forcate, al gambo rotondate, bianche, poi giallognole, verso il margine del cappello talora col taglio rosso; gambo robusto, solido, liscio o un po' rugoso, bianco, tinto in

parte di roseo; carne bianca, *mite*, compatto-granulosa, di sapore grato di nocciuola e odore non marcato; cistidii fusiformi, $70-80 \times 9-11 \mu$.; basidii $35-40 \times 8-10 \mu$.; spore bianche, echinulate, rotondate, $7-9 \mu$.

Cresce nei boschetti frondosi delle valli dal luglio all'ottobre in greggi.

Ha le *medesime proprietà* e il medesimo gusto del **Verdone**, e perciò merita d'essere conosciuta ed apprezzata. Osservandola solamente al colore, si può confonderla con altre specie di **Rossola** venefiche o sospette, come la **Russula emetica** (Tav. LXXIII), **Russula rubra**, **Russula sanguinea** ecc.; ma, oltre i caratteri specifici quivi indicati, una nota pratica sicura per distinguere questa specie, come pure tutte le **Rossole** mangerecce dalle **Rossole** venefiche e

sospette, si è il sapore della carne, il quale nelle prime è dolce, mite, caseoso, e nelle seconde è acre e piperato. Basta quindi, nel dubbio che un esemplare di **Rossola** sia o no venefico o sospetto, assaggiarne la carne; se questa è mite si può senza nessun pericolo mangiarne, se è acre si deve rifiutare. Nè tale assaggio riesce di danno stante la tenuità della materia e poi perchè appena assaggiata si può tosto rigettare.



Tav. LXX — *Russula lepida* Fr. (*Rossola lepida*)
Bresadola dis. — *Lit. G. Zippel Trento*

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Sezione verticale d'un individuo. *d* Basidii e cistidii. *e* Spore.

RUSSULA CYANOXANTHA Schaeff. — Tav. LXXI.

Ital. Rossola iridescente, Rossola maggiore, Colombina maggiore. **Franc.** Charbonnier. **Ted.** Graublauer Täubling.

Ha cappello carnoso, compatto, da prima ovale, poi spianato-depresso, glabro, striato, a tempo umido viscoso, di vario colore, bruno ceruleo, con centro giallastro, lilacino-violaceo, violaceo-porporino, grigio ardesia o piombino, con tinta qua e là lilacino-cianea a seconda dell'età o del tempo umido o secco; lamelle spesse, larghe, fragili, sovente forcate e con lamellette, al gambo attenuato-attaccate,

bianche; gambo robusto, verso la base per lo più attenuato, bianco o con tratti a tinta lilacino-violacea o anche tutto lilacino, pieno, poi lacunoso; carne compatto-granulosa, bianca, sotto l'epidermide lilacino-violacea, di sapore *mite* e odore non marcato; basidii clavati, spore quasi rotonde, bianche, $7-9 \times 7-8 \mu$., echinulate.

Vegeta per lo più nelle selve conifere di montagna in famiglie dal giugno all'ottobre.

Anche questa **Rossola** è *squisita*, del medesimo gusto del **Verdone** e della **Rossola lepida**. Non è facile confonderla con altre se si osserva la sua robustezza; pei colori si avvicina molto alla **Rossola grigia** (Tav. LXXVII), che è più fragile e con lamelle colorate, ma anche questa è mangereccia, per cui nessun danno ne deriverebbe dallo scambio.



Tav. LXXI — *Russula cyanoxantha* Schaeff.

(Rossola maggiore)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Individuo sezionato verticalmente. *d* Parte dell'imenio per vedere la disposizione delle lamelle. *e* Basidii e cistidii. *f* Spore.

RUSSULA VESCA Fr. — Tav. LXXII.

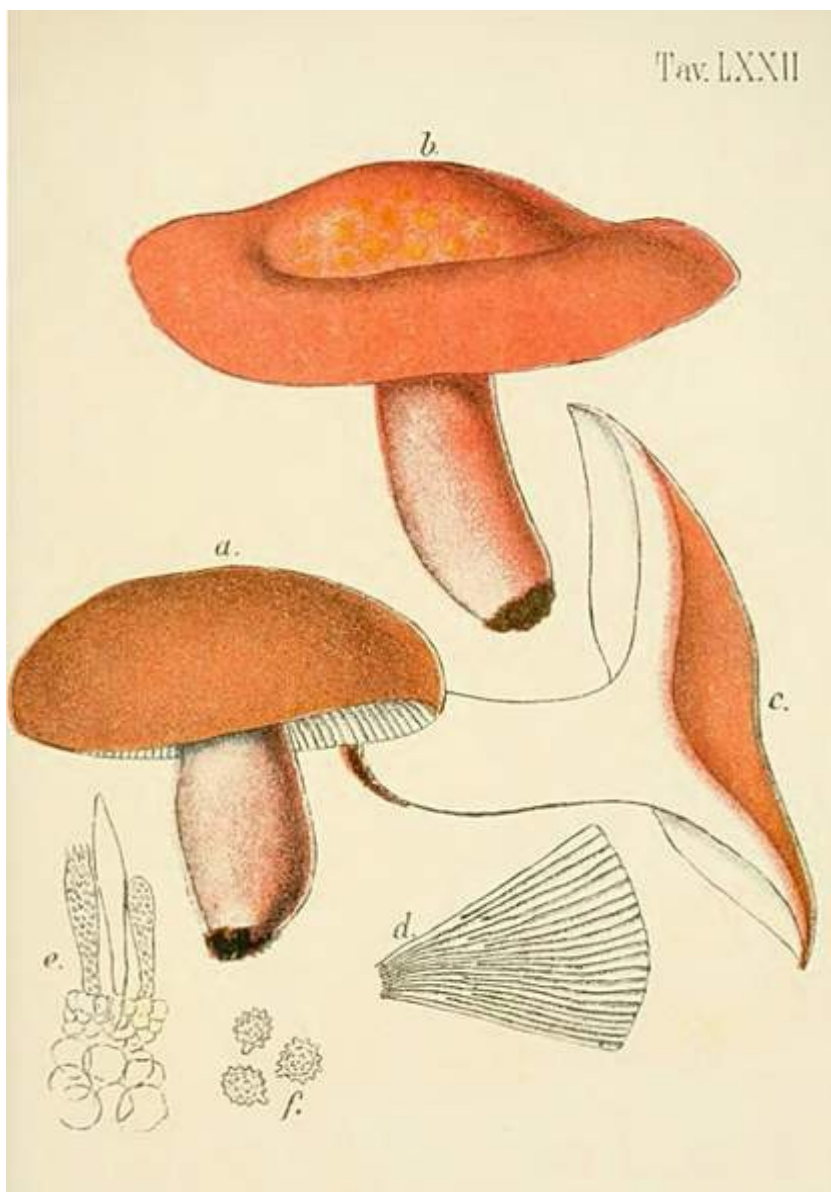
Ital. Rossola edule. **Volg.** Panarola fumola (Veneto). **Franc.** Rougillon comestible. **Ted.** Essbaren Täubling.

Ha cappello carnoso, da convesso spianato-depresso, glabro, a tempo umido un po' viscoso, presto secco, di colore bruno-carnicino, più languido nel centro, che assume coll'età una tinta giallo-lurida; lamelle spesse, strette, nel fungo giovane verso il piede rotondato-attaccate, poi un po' decorrenti, bianche, a tempo umido ploranti,

indi a macchie gialliccie, prodotte dal disseccamento delle gocce; gambo solido, un po' ventricoso, rugosetto, bianco, con tinta a tratti carnicina ed alla base ocracea; carne bianca, *mite*, compatta, granulosa, di nessun odore e sapore speciale; cistidii fusoidi, $65 \times 8 \mu$.; basidii clavati, $40-50 \times 7-8 \mu$.; spore rotonde, bianche, echinulate, $7-8 \times 7 \mu$.

Vegeta copiosa nelle selve di conifere dal luglio all'ottobre.

Per la consistenza e compattezza della carne è molto affine alla **Rossola iridescente**, della quale ha pure il gusto e le *qualità nutritive*. Non è facile confonderlo con altre specie.



Tav. LXXII — *Russula vesca* Fr. (Rossola edule)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Individuo sezionato verticalmente. *d* Pezzetto d'imenio per vedere la disposizione delle lamelle. *e* Basidii e cistidii. *f* Spore.

RUSSULA EMETICA Fr. — Tav. LXXIII.

Ital. Rossetta, Colombina rossa. **Volg.** Panarola rossa (Veneto). **Franc.** L'Emétique. **Ted.** Speitäubling.

Ha cappello da convesso spianato-depresso, viscoso, glabro, color roseo, roseo-sanguigno, qua e là biancheggiante o anche a chiazze gialle, col margine in età solcato; lamelle un po' distanti, eguali, al piede rotondato-libere, bianche, poi paglierine; gambo solido, duro indi molle, rugosetto, bianco o con tinta del colore del

cappello; carne bianca, sotto l'epidermide rosea, *acerrima*; cistidii fusoidei, $50-60 \times 8-10 \mu$.; basidii clavati, $35-40 \times 8-10 \mu$.; spore quasi rotonde, echinulate, bianche, $8-10 \times 8 \mu$.

Cresce a preferenza nei boschi frondosi, ai margini erbosi, dal luglio all'ottobre.

Questo fungo si considera *venefico* e si citano dagli autori dei casi di avvelenamento. Quanto per mia propria esperienza posso dire si è che in dosi piccole è certamente innocuo, ma, per la carne molto acre e amara, riesce un cibo poco gustevole. Anche se preparato in unione ad altri funghi mangerecci di buon gusto li rende molto meno gradevoli.



Tav. LXXIII — *Russula emetica* Fr. (Rossetto)
(VELENOSO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii e cistidii. *e* Spore.

RUSSULA INTEGRA Linn. — Tav. LXXIV.

Ital. Rossola buona. *Franc.* Rougillon bâtard.
Ted. Rother Täubling.

Ha cappello carnoso, convesso, poi spianato-depresso, leggermente viscoso a tempo umido, colore rosso-porpora, con centro più languido o talvolta bianco-giallognolo, al margine da prima liscio, poi solcato-tubercoloso; lamelle abbastanza spesse, molto larghe, nel fondo congiunte a vene, al gambo rotondato-aderenti e bifide, nel fungo giovane bianche, poi tosto con tinta giallo-alutacea; gambo quasi eguale o attenuato alla base, striato-rugosetto, pieno, poi

lacunoso, bianco; carne bianca, *mite*, di sapore grato, quasi di cacio e odore non marcato; cistidii rari, fusoidei, $60 \times 9 \mu$.; basidii clavato-subventricosi, $45-50 \times 9-12 \mu$.; spore quasi rotonde, echinulate, gialliccie, $7-9 \times 7-8 \mu$.

Cresce a preferenza nei querceti e boschi di alberi frondosi al basso delle valli, già dalla fine di maggio o dai primi di giugno in famiglie.

È una delle **Rossole migliori** pel gusto e per la carne tenera, presto cotta. È facile confonderla colla **Rossola languente** (Tav. LXXV) che è indicata venefica. Per poterla con sicurezza distinguere conviene osservare il gusto della carne, che nella **Rossola buona** è *mite*, mentre nella **Rossola languente** è *molto acre*. Inoltre quest'ultima **Rossola** si trova per lo più soltanto in autunno e nelle selve di conifere.



Tav. LXXIV — *Russula integra* Fr. (Rossola
buona)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii e cistidii. *e* Spore.

RUSSULA VETERNOSA Fr. — Tav. LXXV.

Ital. Rossola languente. **Franc.** Rougillon languissant.

Ha cappello carnoso, da convesso spianato-depresso, a tempo umido un po' viscoso, di colore roseo carico o carnicino, presto impallidente al centro, che resta biancastro o giallo-paglia, col margine nel fungo adulto solcato-tuberculato; lamelle spesse, al gambo rotondato-aderenti o libere, fragili, da prima bianche, poi giallastro-isabelline; gambo spongioso-pieno, poi lacunoso, rugosetto, eguale o un po' dilatato all'apice, per lo più bianco o con

tinta rosea verso la base; carne bianca, caseoso-spongiosa, *acerrima*; cistidii fusoidei, $60-80 \times 7-10 \mu$.; basidii clavato-capitati, $35-40 \times 10-12 \mu$.; spore gialle, echinulate, quasi rotonde, $8-10 \times 8-9 \mu$.

Vegeta nelle selve di conifere in montagna dalla fine di agosto all'ottobre.

Questa **Rossola** è considerata *venefica* dagli autori forse più per il sapore acre della sua carne che per fatti constatati di avvelenamento. Da noi è molto rara, ed io la trovai sempre in pochissima quantità. Dall'aspetto esterno sembra affatto eguale alla **Rossola buona**, dalla quale però si può subito distinguere per l'acredine.



Tav. LXXV — *Russula veternosa* Fr. (Rossola languente) (SOSPETTO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii e cistidii. *e* Spore.

RUSSULA ALUTACEA Fr. — Tav. LXXVI.

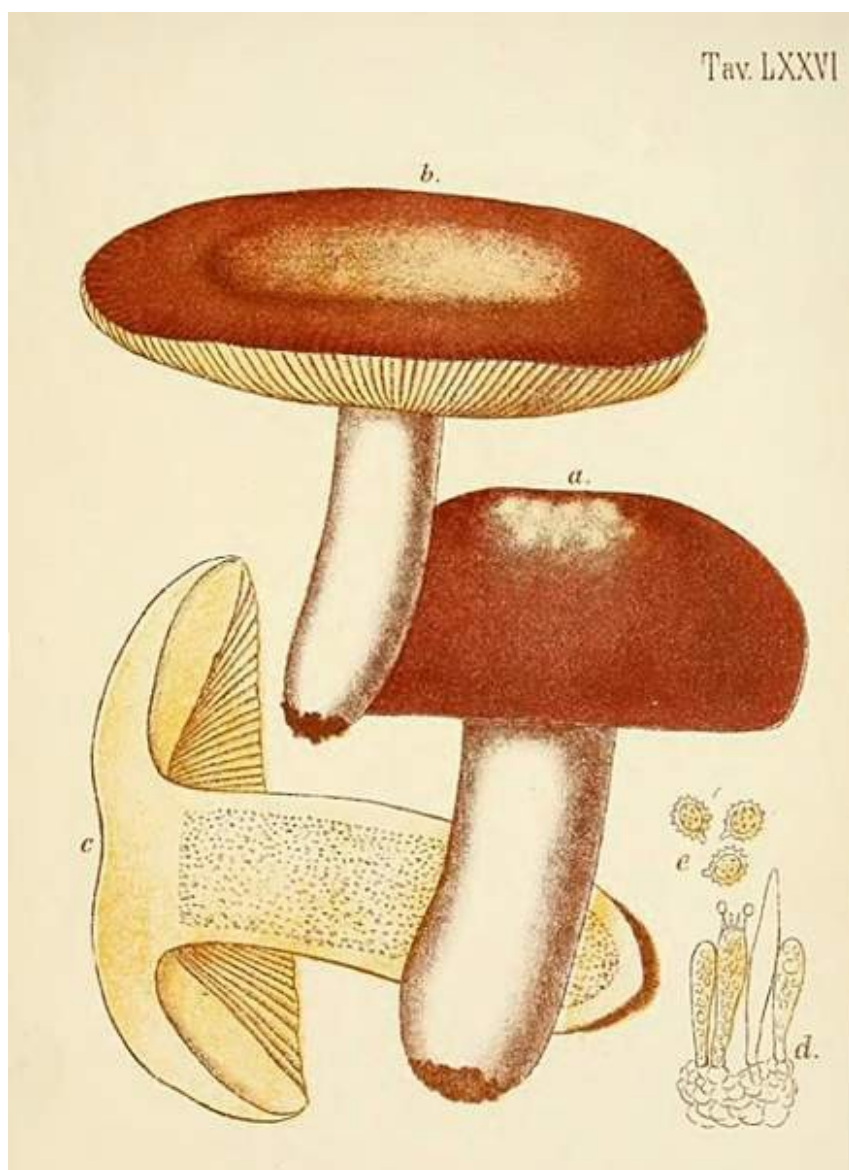
Ital. Rossola alutacea. **Volg.** Colombina rossa e gialla. **Franc.** Rougillon. **Ted.** Ledergelber Täubling.

Ha cappello da convesso piano-depresso, carnoso, a tempo umido viscoso, col margine in età appena solcato-tubercoloso, di colore fosco-porpora o rosso, con centro quasi nero o anche pallido e a chiazze giallastre; lamelle spesse, grossette, nel fondo congiunte a vene, eguali, al piede sinuato-aderenti o rotondato-libere, da bianche ocracee; gambo robusto, rugosetto, bianco o qua e là tinto di rosso o anche tutto

rosso, pieno d'una sostanza in età spongiosa; carne bianca, grumosa, al taglio diventante paglierina sotto l'epidermide, *mite*; cistidii fusoidi, $70-80 \times 9-10 \mu$.; basidii clavati, ventricosi, $45-50 \times 11-13 \mu$.; spore quasi rotonde, gialle, echinulate, $10-11 \times 9-10 \mu$.

Si trova a preferenza nei boschi di quercia dall'agosto al novembre.

È fungo di *ottima qualità*, a carne più compatta di quella della **Rossola buona**, alla quale molto somiglia.



Tav. LXXVI — *Russula alutacea* Fr. (Rossola
alutacea)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Sezione verticale d'un individuo. *d* Basidii e cistidii e tessuto sottoposto. *e* Spore.

RUSSULA GRISEA Pers. — Tav. LXXVII.

Ital. Rossola grigia. **Franc.** Rougillon gris. **Ted.** Grauer Täubling.

Ha cappello da convesso piano-depresso, glabro, a tempo umido viscoso, col margine tenue, da vecchio un po' striato-solcato, di colore molto vario nel medesimo individuo, lilacino, celestino, grigiastro, olivaceo, glauco-cesio, talora nel primo sviluppo quasi bianco, poi va colorandosi e nel fungo vecchio presenta una tinta uniforme grigio-acciaio con qualche sfumatura di giallo-sporco o olivaceo; lamelle

spesse, eguali, sottili, al gambo attenuato-
attaccate, bianche, poi nel fungo sviluppato color
cera vergine; gambo pieno, lacunoso, un po'
ventricoso, duro, rugosetto, bianco; carne bianca,
mite, sapida; cistidii fusoidei, $50-65 \times 10-12 \mu$.;
basidii clavati, $30-35 \times 7-8 \mu$.; spore quasi
rotonde, echinulate, ocroleuche, $7-8 \times 6-7 \mu$.

Si trova molto frequente tanto nelle selve di
conifere che nei boschi a foglia dal luglio
all'ottobre.

È una delle **Rossole** *più gustevoli*. Ha carne
tenera, di sapore dolce, da cacio, ed è subito
cotta. Non si può confondere con **Rossole** acri.
Pei colori si avvicina alla **Rossola maggiore**,
pure mangereccia, ma è di statura minore, più
gracile e fragile in tutte le sue parti.



Tav. LXXVII — *Russula grisea* Pers. (Rossola
grigia)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Fungo sezionato verticalmente. *e* Basidii. *f* Spore.

RUSSULA AURATA Fr. — Tav. LXXVIII.

Ital. Rossola dorata. **Franc.** Rougillon doré.
Ted. Goldfarbener Täubling.

Ha cappello da convesso piano-depresso, glabro, a tempo umido viscoso, col margine nel fungo sviluppato solcato-tubercoloso, di colore giallo-uovo o dorato, con tinta qua e là rossa o porporina, raramente tutto unicolore giallo, nel centro talora anche bruno-porpora; lamelle spesse, eguali, al piede rotondato-libere, da bianco gialle, col taglio giallo-uovo; gambo quasi eguale o ventricoso, bianco o con tinta gialla, rugosetto, pieno, poi cavo o lacunoso; carne

bianca, sotto l'epidermide di color citrino, *mite*; cistidii fusoidei, $55-60 \times 9-12 \mu$.; basidii clavati, ventricosi, $45-50 \times 13-15 \mu$.; spore quasi rotonde, gialle, echinulate, $10 \times 8-9 \mu$.

Cresce a preferenza nelle selve di **Abete bianco** in greggi numerose in luglio ed agosto; raramente nell'autunno.

È forse la *migliore specie* di **Rossola**. Ha carne tenera delicata, di squisito sapore e subito cotta. Anche pei caratteri distintivi speciali è difficile confonderla con altre; merita quindi d'essere ben conosciuta.



Tav. LXXVIII — *Russula aurata* Fr. (Rossola
dorata)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Fungo sezionato verticalmente. *e* Basidii. *f* Spore.

RUSSULA LUTEA Fr. — Tav. LXXIX.

Ital. Rossola gialla. **Franc.** Rougillon jaune.
Ted. Gelber Täubling.

Ha cappello poco carnoso, da convesso piano-depresso, a tempo umido viscoso, col margine soltanto negli individui vecchi solcato, quantunque tenue, d'un bel colore uniforme in tutta la superficie giallo-uovo; lamelle spesse, attenuato-libere al gambo, eguali, fragili, da prima bianche, poi giallo-isabelline, nel fondo congiunte a vene; gambo per lo più un po' ventricoso, bianco, vuoto, molle, fragile, rugosetto-reticolato; carne bianca, *mite*; cistidii rari, fusoidei, 60-70 ×

6-7 μ .; basidii clavati, 35-40 $\times$ 12-15 μ .; spore gialle, quasi rotonde, echinulate, 8-9 $\times$ 7-9 μ .

Si trova gregaria tanto nelle selve conifere che frondose, però sempre in poca quantità, dal luglio all'ottobre.

È specie *mangereccia* molto delicata, gustosissima e per la carne tenera subito cotta. Anche questa specie, come la **Rossola dorata**, offre caratteri speciali da non potersi confondere con altre, per cui la raccolta non può essere pericolosa.



Tav. LXXIX — *Russula lutea* Fr. (Rossola gialla)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Fungo sezionato verticalmente. *e* Basidii e cistidii. *f* Spore.

Genere Cantharellus.

Funghi carnosi con cappello e gambo o cappello soltanto, senza anello e volva; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; lamelle grosse, carnoso-ceracee, veniformi, ramosse e reticolate, col taglio ottuso, scorrenti sul gambo; spore bianche o paglierine, ellittiche, ovate o ovato-allungate; basidii a 4-8 sterimmi.

CANTHARELLUS CIBARIUS Fr. — Tav. LXXX.

Ital. Gallinaccio, Capo gallo. **Volg.** Finferlo, Galetto, Zaldi (Lombardia). **Franc.** Chanterelle. **Ted.** Pfifferling.

Ha cappello carnoso, convesso, poi depresso-concavo, finalmente ad imbuto, coi margini irregolari, lobati, sinuato-ondulati, crespi ecc., secco, glabro o da giovane appena pubescente, di colore giallo-dorato o giallo-ranciato più o meno vivo, raramente bianco con tinta ai margini canarino o lilacino-carnea; lamelle assai decorrenti sul gambo, da prima a forma di vene, poi rialzate, ma sempre ottuse al taglio, reticolate, ripetutamente forcate, del colore del cappello; gambo solido, per lo più attenuato alla base, glabro, pure del medesimo colore; carne bianca, ai lati gialla, fibrosa, di buon sapore ed odore; basidii $60-100 \times 7-11 \mu$.; spore color paglia, ellittiche, $8-12 \times 4\frac{1}{2}-7 \mu$.

È comunissimo in tutte le selve dal giugno all'ottobre in grandi famiglie, per lo più disposto in cerchi o macchie.

Il **Gallinaccio** è fungo *mangereccio* sommamente apprezzato, ed è raccolto e mangiato dovunque. Offre un cibo oltrechè gustoso, anche molto nutriente, essendo constatato che contiene il 24% di sostanze azotate ed il 9% di sali nutritivi. Benchè di assoluta innocenza conviene però raccogliere individui sani, non troppo sviluppati, giacchè nel fungo vecchio la carne diventa molle, perde le proprietà nutritive ed assume un odore forte, nauseante.

Non si può confondere con qualità venefiche. La specie che gli è molto somigliante e che anzi sembrerebbe una varietà piccola è il **Cantharellus Quèletii** Fr., ma anche questo, del resto rarissimo, è mangereccio. Il **Cantharellus aurantiacus** Wulf, poi è affatto diverso, nè si può

commutare col **Gallinaccio**, e chi asserisce il contrario non deve certamente conoscerlo.



Tav. LXXX — *Cantharellus cibarius* Fr.
(Gallinaccio)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-d* Fungo in vario grado di sviluppo. *e* Fungo sezionato verticalmente. *f* Basidii. *g* Spore.

CANTHARELLUS LUTESCENS Pers. (*Craterellus*
Aut.) — Tav. LXXXI.

Ital. Cantarello giallo. **Volg.** Finferla. **Franc.**
Chanterelle jaunâtre. **Ted.** Gelblicher
Faltenschwamm.

Ha cappello membranaceo, da convesso-ombelicato espanso-imbutiforme, chiuso o aperto e comunicante colla cavità del gambo, a margine irregolare, ondulato-repando e lobato, fioccoso-squamosetto e in età glabrescente, colore fosco-

ombrino impallidente; imenio di color giallo, cangiante in rosso-aureo o roseo-cesio, da prima liscio, poi coperto da vene turgide, dicotomo-ramose; gambo compresso o canaliculato, nella parte inferiore ingrossato, cavo, di colore arancio vivo; carne tenace, di color giallo, di odore forte, un po' nauseante e di sapore non marcato; basidii clavati, $70-100 \times 6-7 \mu$.; spore giallognole, ovate, $10-12 \times 6-8 \mu$.

Cresce tanto nelle selve conifere che a foglia in famiglie o a cespugli, dall'agosto al novembre, e preferisce le località umide.

È fungo *mangereccio* di conosciuta innocenza, ma molto inferiore al **Gallinaccio** per la carne più tenace e meno sapida. Per la manifesta affinità e per la sua gracilità in confronto dell'antecedente,

il volgo lo distingue col nome femminile di
Finferla.



Tav. LXXXI — *Cantharellus lutescens* (Pers.) Fr.
(Cantarello giallo)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di funghi.
b Sezione verticale d'un individuo. *c* Basidii. *d*
Spore.

CANTHARELLUS CLAVATUS Pers. — Tav. LXXXII.

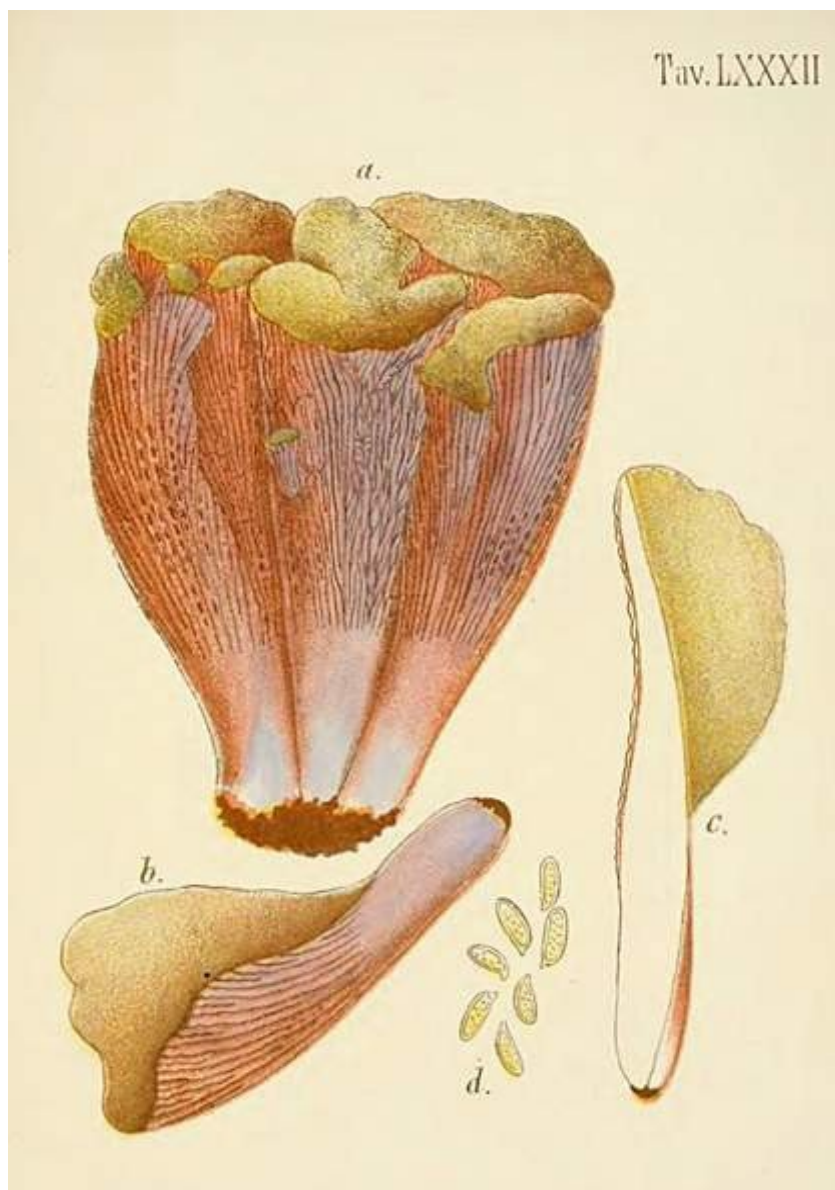
Ital. Cantarello violaceo. **Franc.** Chanterelle
pourpre. **Ted.** Hasenöhrl.

Ha forma assai variabile; da prima si presenta come una clava troncata all'apice, poi si dilata e prende l'aspetto di trottolo o di ventaglio coi margini per lo più lobati. La parte superiore che rappresenta il cappello è nel fungo giovane color violaceo, poi passa al colore olivastro; la parte laterale o imeniale è di colore viola carnicino, da

prima liscia, indi percorsa da vene turgide, ramosse e reticolate; il gambo è breve, obeso, si unisce alla parte imeniale senza segno di distinzione, e ne ha il medesimo colore. La carne è bianca, di sapore un po' acidulo nel fungo adulto. Le spore sono gialliccie, a forma di mandorla, allungate, $10-13 \times 4-5 \mu$.

Cresce per lo più a cespi e in lunghe file nelle selve di conifere in montagna dall'agosto all'ottobre.

Il **Cantarello violaceo** è specie *mangereccia* di buon gusto, purchè si scelgano esemplari giovani; il fungo adulto diventa troppo acido e perciò si deve rigettare. Per la sua forma singolare e pei colori che lo distinguono non si può confondere con altra specie.



Tav. LXXXII — *Cantharellus clavatus* Fr.

(Cantarello violaceo)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di funghi.
b Individuo isolato a forma di ventaglio. *c*
Individuo sezionato verticalmente. *d* Spore.

Genere Craterellus.

Funghi carnosio-membranacei, con cappello e gambo, senza anello e volva; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; cappello aperto nel gambo; imenio liscio, senza lamelle o vene, ma talora con qualche rugosità; spore *bianche*, ellittiche; basidii a due sterimmi.

CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES Pers. — Tav.

LXXXIII.

Ital. Trombetta da morto. **Franc.** Trompette des morts. **Ted.** Todtentrompete.

Ha cappello carnoso-membranaceo, aperto nel gambo a forma di imbuto, coi margini convessi, lobati e ondulato-sinuosi, di colore fuligginoso, con piccole squamette di tinta più carica; imenio o parte inferiore del cappello liscia e con qualche ruga in età, di colore cenere-fuligginoso; gambo cavo, glabro, con lacune longitudinali, attenuato verso la base; carne concolore, di odore un po' marcato nel fungo adulto; basidii cilindraceo-clavati, all'apice forcati (bisterimmi), $65-75 \times 8-9 \mu$.; spore ellittiche, $10-15 \times 7-9 \mu$.

Vegeta a preferenza nei luoghi umidi tanto nelle selve di conifere che di alberi a foglia dall'agosto al novembre.

La **Trombetta da morto** ha quasi il *medesimo gusto*, la medesima consistenza della carne ed il medesimo odore, quando è bene sviluppato, del

Cantarello giallo, e perciò merita d'essere preso in considerazione quantunque il colore triste, che gli fece aggiungere al suo nome l'appellativo *da morto*, non ne lusinghi troppo la raccolta. Non si può confondere con specie venefiche.



Tav. LXXXIII — *Craterellus cornucopioides* Pers.

(Trombetta da morto)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Fungo sezionato verticalmente. *e* Basidii e ife. *f* Spore.

Genere Marasmius.

Funghi aridi, carnosio-tenaci, membranaceo-cartilaginosi, con cappello e gambo, senza anello e volva; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; lamelle tenaci, al gambo libere, sinuate o aderenti; spore *bianche*, ovate o ovato-allungate, lisce.

MARASMIUS OREADES Bolt. — Tav. LXXXIV.

Ital. Fungo color d'Isabella, Oreade. **Volg.** Gambe secche. **Franc.** Faux mousseron. **Ted.** Herbstmousseron.

Ha cappello carnoso-tenace, da convesso-campanulato spianato e umbonato, col margine in età striato, glabro, a tempo umido un po' lubrico, di colore isabella carico, poi invecchiando nocciuola o alutaceo o anche biancastro; lamelle distanti, al gambo rotondato-libere, nel fondo congiunte a vene, di colore bianco-acquoso, poi quasi del color del cappello; gambo pieno, quasi eguale o appena ingrossato alla base, tomentoso, di tessuto fibroso, da prima bianco poi con tinta nocciuola; carne bianca, in età tenace, di buon sapore e odore; basidii clavati, $45-60 \times 5-6 \mu$.; spore bianche, obovate, $8-10 \times 5-6 \mu$.

Vegeta nei luoghi erbosi selvatici, al margine delle strade, nei pascoli ecc. in lunghe file dall'aprile al novembre.

L'**Oreade** va annoverato tra le specie *mangerecce* più gustevoli, approssimandosi per l'aroma al **Prugnuolo**. Però in vista della carne, che tende al coriaceo, e per la durata abbastanza lunga della sua vita, si devono sempre scegliere individui giovani di mezzo sviluppo, e rigettare inoltre la parte inferiore del gambo, troppo fibrosa, onde riesca veramente gradevole e di facile digestione. Si può facilmente disseccare e usare come condimento, invece delle droghe, alla guisa del **Prugnuolo**, del **Prataiuolo**, del **Cicciolo** ecc. conservando egli pure, anzi aumentando l'aroma colla disseccazione. Per questa sua proprietà si trova in commercio, specialmente in Francia e Germania, e si apprezza al pari dei funghi suddetti. Non si può confonderlo con specie venefiche, essendo tutte

quelle che gli assomigliano o mangerecce o almeno innocue.



Tav. LXXXIV — *Marasmius oreades* Bolt. (Fungo
color d'Isabella)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di funghi
in vario grado di sviluppo. *b* Sezione verticale di
un individuo. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere Volvaria.

Funghi carnosi con cappello e gambo, forniti di
volva, ma senza anello; tessuto del gambo
distinto da quello del cappello; lamelle al piede
libere, di color roseo o carnicino; spore ovate o
ellissoidee, lisce, di tinta *rosea*.

VOLVARIA SPECIOSA Fr. — Tav. XLIV.

Ital. Volvaria bianca. **Franc.** Volvaire blanche.
Ted. Ansehnlicher Blätterschwamm.

Ha cappello da campanulato espanso-gibboso o largamente umbonato, glabro, *viscoso*, di colore biancastro con tinta paglierina ai margini e grigia al centro; lamelle spesse, nel fungo giovanissimo bianche, poi roseo-carnicine, col taglio finamente fimbriato, verso il gambo rotondato-libere; gambo pieno, alto, all'apice attenuato, fibrilloso, bianco, ingiallentesi coll'età, alla base fornito di volva membranacea, libera, biancastra, col margine lobato; carne bianca, molle, di odore sgradevole; basidii clavati, 40-45 × 11-13 μ .; spore obovate, color carnicino, 15-18 × 8-10 μ .

Nasce negli orti, nei prati, ai margini delle vie, nei ruderali ecc. da maggio in ottobre.

È specie *venefica* che si potrebbe confondere, osservandola superficialmente, colla **Tobbietta**

bianca (Tav. XV) o colle forme più elevate del **Prataiuolo** (Tav. LII-LIV), dai quali però subito si distingue per la *mancaanza dell'anello* e per la *presenza della volva*. Si abbia cura quindi, alla raccolta, di osservare bene le parti sovra indicate e di farne i confronti colle tavole citate.



Tav. XLIV — *Volvaria speciosa* Fr. (*Volvaria*
bianca) (VELENOSO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo quasi intieramente sviluppato. *b* Sezione verticale. *c* Basidii. *d* Spore.

VOLVARIA GLOJOCEPHALA De C. — Tav. XLV.

Ital. Volvaria fuliginosa. **Franc.** Volvaire grise.

Ha cappello campanulato, poi espanso-umbonato, col margine in età striato, *viscoso*, di color fuliggine o bruno-marrone; lamelle spesse, larghe, verso il gambo rotondato-libere, da bianche carneo-rossastre, al taglio sottilmente dentate; gambo solido, lungo, attenuato all'apice, bianco, poi diventante fuliginoso, alla base cinto da una volva membranacea, bianca, lobata al margine; carne bianca, di odore nauseante; basidii clavato-subfusoidei, $45-50 \times 14-15 \mu$.; spore obovate, rosee, $13-16 \times 8-9 \mu$.

Nasce nei medesimi luoghi e nella medesima stagione della **Volvaria bianca**, della quale ha pure le *proprietà venefiche*. Si può confondere colle forme grigio scure dell'**Amanita vaginata** (Tav. XII), specie mangereccia. Per distinguerla con sicurezza si osservino le lamelle, le quali nella **Volvaria glojocephala** sono *rossastro-carnicine* e nella **Amanita vaginata** sempre *bianche* o con *leggera tinta grigiastra* nel fungo molto sviluppato.



Tav. XLV — *Volvaria glojocephala* De C. (*Volvaria fuliginosa*) (VELENOSO)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Due individui in vario grado di sviluppo. *c* Sezione verticale d'un individuo. *d* Basidii. *e* Spore.

Genere Entoloma.

Funghi carnosio-fibrosi, con cappello e gambo, senza anello e volva; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; lamelle smarginate, di colore roseo; spore poligonali, pentagone o esagone, *rosee*.

ENTOLOMA CLYPEATUM Linn. — Tav. XLVI.

Ital. Agarico clipeato. **Franc.** Mousseron des haies.

Ha cappello convesso-subcampanulato, poi piano-umbonato, con margine sinuato-repando, secco, sericeo, di colore fuligginoso-grigiastro

rischiarantesi nel fungo adulto; lamelle non tanto spesse, larghe, sinuato-uncinate al gambo, bianco-grigiastre nel fungo giovane, indi carnicino-sporco, al taglio irregolarmente crenulate; gambo eguale, fibrilloso, bianco, all'apice pruinato, pieno, poi cavo; carne bianco-grigiastra, fibrosa nel gambo, di odore e sapore poco marcato, gradevole; basidii clavato-fusoidei, $30-40 \times 10-12 \mu$.; spore carnicine, angolate, per lo più di forma pentagonale, del diametro di $8-10 \mu$.

Nasce nei prati dove si trovano alberi o nei luoghi erbosi, pascoli ecc. coperti da alberi a foglia, nell'estate e autunno, solitario o a cespi, per lo più in lunghe file.

È *mangereccio* e di buonissimo gusto. Basta una mezza ora o poco più per la cottura. È

facilmente invaso dagli insetti, per cui conviene scegliere con accuratezza gli esemplari sani e non corrosi. Non si può confondere con specie nocive.



Tav. XLVI — *Entoloma clypeatum* Linn. (Agarico clipeato)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di Funghi.
b Individuo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere Clitopilus.

Funghi carnosi con cappello e gambo, senza volva e anello; tessuto del gambo omogeneo con quello del cappello; lamelle scorrenti sul gambo, colorate, con tinta rosea o carnicina; spore lisce o angolate, *rosee*.

CLITOPILUS PRUNULUS Scop. (*Agaricus Orcella*
Bull.) — Tav. XLVII.

Ital. Grumato grigio, Prugnuolo bastardo. **Volg.**
Paste, Pastine, Fungo del lievito, Lievitato,
Oladivo. **Franc.** Mousseron d'automne. **Ted.**
Orcellas Blätterschwamm.

Ha cappello da convesso spianato-depresso, cogli orli arrotondati verso le lamelle, di color cinereo o cinereo-biancastro o anche quasi bianco, talora con zone concentriche più scure, secco e morbido come pelle di guanto; lamelle spesse, strette, scorrenti sul gambo, da prima bianche o grigiastre, poi carnicino pallido; gambo solido, eguale o ingrossato alla base o anche ventricoso, bianco, centrale o eccentrico, talora anche laterale, al piede coperto da bianca lanuggine; carne bianca, pastosa, di sapore dolce e di odore assai marcato di pasta lievitata; basidii clavati; spore fusoidee, rosee, $10-13 \times 5-6 \mu$.; con nervature longitudinali a perfetta maturanza.

Nasce dovunque tanto nelle selve di conifere che nei boschi a foglia dal giugno all'ottobre, sparso qua e là senza disposizione speciale.

Questa specie è senza dubbio una delle *più gustevoli*. Possiede una carne tenera, delicata, presto cotta e gradevolissima. Il modo migliore di prepararlo è ad uso frittura, come ho indicato al n. 3° del paragrafo che tratta della cucinatura dei Funghi. Riesce buonissimo anche disseccato, aumentando di aroma, e serve pure come condimento. Non si può confondere con specie nocive, ed inoltre per il suo speciale odore di lievito è facilissimo il riconoscerlo anche dai meno pratici.



Tav. XLVII — *Clitopilus prunulus* Scop. (Grumato
grigio)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo nei vari gradi di sviluppo. *d* Fungo sezionato verticalmente. *e* Basidii. *f* Spore.

Genere Pholiota.

Funghi carnosi con cappello e gambo, forniti di anello, ma generalmente senza volva; tessuto del gambo omogeneo con quello del cappello; lamelle al gambo generalmente smarginate, colorate, di tinta ocracea, ferruginea o ombrina; spore lisce, obovate o ellissoidee, *ocracee* o *ombrine*.

PHOLIOTA CAPERATA Pers. — Tav. XLVIII.

Ital. Agarico grinzoso. **Franc.** Agaric ridé. **Ted.** Runzlinger Blätterschwamm.

Ha cappello da convesso-emisferico espanso, da prima coperto da squamette bianche, pelose, poi glabro e rugoso specialmente verso il margine, di colore giallo-paglierino, qua e là più o meno marcato; lamelle spesse, al gambo smarginate e col taglio seghettato, di colore da prima giallo-pallido, poi ocraceo; gambo solido, sopra l'anello bianco e squamuloso, sotto fibrilloso con tinta paglierina, eguale o verso la base ingrossantesi; anello membranaceo, distante, sovente obliquo, bianco, con zona ocracea; volva tenue come pellicula, all'apice libera, bianca o con tinta gialla, presto svanente e visibile soltanto negli individui giovani; carne color paglia, di odore e sapore leggero, grato; basidii clavati, $40-45 \times 12 \mu$.; spore allungate, quasi a forma di mandorla, di color ocraceo, $13-15 \times 7-8 \mu$.

Nasce copioso in circoli fra il muschio nelle selve alpine di conifere, come in Val di Sole, Rabbi, Andalo, Rumo, Paneveggio ecc.

L'**Agarico grinzoso** è fungo *mangereccio* ma non dei migliori. La carne del gambo è piuttosto tenace e fibrosa e perciò deve essere ben cotta. Negli esemplari più sviluppati sarebbe meglio rigettare la parte del gambo sotto l'anello. Preparato bene riesce abbastanza saporito e certamente più gradevole di altre specie che si reputano buone. Merita quindi di essere conosciuto ed utilizzato negli usi culinari. Non vi sono specie venefiche colle quali può essere confuso; ha invece molta somiglianza con diverse specie di **Cortinarii** o insipide o sospette, dalle quali si potrà facilmente distinguere per l'anello e la volva. I **Cortinarii** non posseggono volva, nè hanno anello membranaceo, ma

soltanto una cortina fibrillosa come tela di ragno
o bambagiosa da simulare un anello.



Tav. XLVIII — *Pholiota caperata* Pers. (Agarico
grinzoso)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Due individui in vario grado di sviluppo. *c* Individuo veduto dalla parte lamellare. *d* Individuo sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

PHOLIOTA PRAECOX Pers. — Tav. XLIX.

Ital. Agarico primaticcio, Marzuolo. **Volg.** Fonghi marziori (Veneto), Ciodeti. **Franc.** Le précoce. **Ted.** Frühschwamm.

Ha cappello da convesso-spianato, depresso o anche leggermente umbonato, umido e un po' viscido a tempo piovoso, di colore da prima bianco sporco o bianco con sfumatura fuliginosa, indi gialliccio nel centro e biancastro

al margine; lamelle spesse, verso il gambo smarginate e uncinato, di colore bianco-acquoso nel fungo giovane e canella-scuro nel fungo adulto; gambo eguale o ingrossato alla base, internamente midolloso, poi vuoto, pubescente, bianco e in età oscurantesi, fornito di anello membranaceo, supero, lacerato, che svanisce nel fungo intieramente sviluppato; carne bianca, molle; basidii clavati, $30 \times 8 \mu$.; spore di colore ferruginoso, ovato-allungate, $9-11 \times 5-6 \mu$.

Nasce nei luoghi erbosi lungo le strade, al margine delle selve, dei campi, prati ecc. dall'aprile all'estate, solitario o a pochi individui qua e là sparsi.

È specie *affatto innocua*, ma per la carne troppo molle e di sapore appena marcato riesce di qualità ordinaria. È da preferirsi, quindi, invece

che solo, di usarlo in unione ad altre specie. Non si può confondere con funghi velenosi.



Tav. XLIX — *Pholiota praecox* Pers. (Agarico primaticcio)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo giovane con brandelli di anello attaccati al margine del cappello. *b-c* Due individui di pieno sviluppo. *d* Individuo sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

PHOLIOTA AEGERITA (Porta) Brig. (Ag. *cylindraceus et attenuatus* De C. Ag. *pudicus* Fr. vix Bull. Ag. *Brigantii* Fr. Ag. *Pioparello* Viv.) —
Tav. L.

Ital. Pioppino, Piopperello. **Volg.** Fungo di pioppo, Fong de albera, Fong de salgar. **Franc.** Champignon du peuplier, Pivoulade.

Ha cappello da convesso o quasi campanulato spianato, sovente umbonato o gibboso, nel fungo giovane rugoso e crespato, nel fungo adulto liscio, a epidermide come pelle di guanto che poi si screpola in areole poligonali (fig. c), di colore

da prima fuliginoso-chiaro, poi giallo-fulvente al centro e pallido al margine; lamelle spesse, larghe, verso il gambo troncato-aderenti ed uncinatae, da pallido-giallastre canella scuro; gambo solido, eguale o attenuato alla base o anche ingrossato, bianco, oscurantesi coll'età, sopra l'anello fibrilloso, sotto squamosetto-lacero; carne bianca o pallida, tenace, nella parte inferiore del gambo giallo-fosca, di sapore mite ed odore molto marcato e gradevole; basidii clavati, $23-25 \times 7-9 \mu$.; spore ellittiche o reniformi, giallognole, $9-11 \times 6-7 \mu$.

Nasce in primavera ed autunno sui tronchi vivi o sulle ceppaglie di pioppo, salice, sambuco, robinia ecc. Nei dintorni di Trento si trova frequente in Campo Trentino sui salici e sul pioppo nero e lungo il passeggio del Fersina sul

pioppo piramidale; a Rovereto, Ala, Sarche sul pioppo nero.

È specie *mangereccia* molto delicata, già conosciuta come tale e stimata dai Greci e dai Romani, presso i quali anzi si coltivava artificialmente. Mattioli nei suoi *Commentari di Dioscoride* ci narra il metodo di coltura di questo fungo, usato dai Greci, che consisteva nel tagliare i tronchi del pioppo rasente terra e poi irrorarli con acqua calda in cui fosse sciolto del fermento. Con tale trattamento si ottenevano i funghi dopo quattro giorni². Plinio celebra le varie specie di pioppo pei funghi squisiti che producono³; e la riproduzione artificiale praticata dai Romani è ancora in uso in qualche luogo d'Italia, anzi meriterebbe di essere introdotta

² MATTHIOLUS, editio Francof. 1592, pag. 768.

³ *Hist. Nat.* libr. XVI, cap. 35.

dovunque essendo assai semplice e poco costosa. Consiste nel tagliare a pezzi dei ceppi o tronchi di pioppo e collocarli in luogo umido tenendoli di frequente bagnati con acqua tepida, oppure nel porre dei frammenti di legno o di scorza di pioppo nella terra commista a letame di stalla, onde agevolarne la putrefazione e procurare di conservarla sempre umida. Crescendo questa specie anche sul salice, ritengo che si otterrebbe il medesimo risultato sottoponendo allo stesso trattamento anche pezzi di legno di questo albero.



Tav. L — *Pholiota aegerita* Brig. (Pioppino)
Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Due individui completamente sviluppati. *c* Due individui con cappello areolato a cagione del tempo secco e dell'età. *d* Individuo sezionato. *e* Spore.

PHOLIOTA MUTABILIS Schaeff. — Tav. LI.

Ital. Famigliuola gialla, buona. **Volg.** Broche, Brochete (Veneto). **Franc.** Agaric changeant. **Ted.** Wandelbarer Blätterschwamm.

Ha cappello da convesso-gibboso spianato-umbonato, igrofano, allo stato vegeto di colore nel centro fulvo e al margine giallo, a tempo secco tutto uniformemente giallastro o canella; lamelle spesse, verso il gambo attaccate allo stesso e talora un po' decorrenti, da prima giallognole, poi fosco-canella; gambo pieno, poi cavo, tenace, sopra l'anello pallido, sotto tutto

coperto da eleganti squamette scabrose, fosco-ferruginee; anello membranaceo, esteriormente fioccoso-scaglioso, del medesimo colore; carne bianco-giallastra nel cappello, giallastro-scura nel gambo, di odore grato da frutta; basidii clavati, $20-25 \times 6-7 \mu$.; spore di colore ferruginoso, obovate, $6-7 \times 4 \mu$.

Nasce dalla primavera all'autunno sulle ceppaglie in putrefazione di alberi a foglia, specialmente di ontano e tiglio, in famiglie numerose d'individui, riuniti tra loro alla base in cespi.

È fungo *molto saporito* come lo sono quasi tutti i funghi primaverili. Conviene però raccoglierlo non troppo sviluppato e rigettare la parte del gambo sotto l'anello, perchè è troppo fibrosa e tenace ed inoltre ha un leggier sapore di legno

che non perde colla cottura. Vi sono molte altre specie, o insipide o sospette, che crescono in famiglie sui ceppi, come la **Pholiota mutabilis** e che, osservando il solo modo di crescere, potrebbero confondersi colla stessa; però se si confronteranno i caratteri qui sopra esposti, specialmente il gambo fornito di anello e di squame, non vi sarà pericolo di ingannarsi e di prendere una specie per l'altra. Crescendo già in primavera, merita d'essere a preferenza conosciuto pel motivo che in questa stagione i funghi mangerecci sono più rari.



Tav. LI — *Pholiota mutabilis* Schaeff. (Famigliuola
gialla, buona)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di funghi. *b* Fungo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere Cortinarius.

Funghi carnosio-fibrosi con cappello e gambo, senza volva, ma con velo a guisa di tela di ragno che unisce il margine del cappello alla sommità del gambo; tessuto del gambo omogeneo con quello del cappello; lamelle colorate, cerulee o cinnamomee, al piede per lo più smarginate; spore *gialle*, generalmente a forma di mandorla, con episporio granulato o puntato-scabro, raramente lisce.

CORTINARIUS FIRMUS Fr. — Tav. LVII.

Ital. Cortinario compatto. **Franc.** Agaric araigneux.

Ha cappello da emisferico piano-depresso coi margini rilevati, secco, da giovane di color pallido-canella col margine lilacino, poi tutto canella-carico, a tempo secco sovente colla epidermide areolato-screpolata; lamelle spesse, da prima pallido-lilacine, indi canella-ocracee, verso il gambo attaccate o smarginate; gambo solido, fibrilloso, alla base bulboso, lilacino-cinereo, poi nel fungo adulto pallido-canella; carne biancastra, compatta, di sapore grato ed odore forte non disagiata; basidii clavati, $30-35 \times 8-9 \mu$.; spore quasi a forma di mandorla, gialle, con episporio granulato, $10-12 \times 6 \mu$.

Nasce in circoli o in file nelle selve di conifere a mezza montagna, assai copioso nei mesi di giugno e luglio.

Il **Cortinario compatto** deve annoverarsi fra le specie *mangereccie* più saporite. Per la compattezza della carne e per l'aroma si avvicina molto al **Prugnuolo** (Tav. XXVIII). Come questo si presta anche per essere disseccato e quale condimento. Nel prepararlo, onde riesca veramente gradevole, si deve aver cura di cuocerlo bene a motivo della carne che è piuttosto tenace. — Vi sono parecchie specie di **Cortinari** che gli assomigliano tanto per la forma che per il colore, le quali però crescono soltanto in autunno ed inoltre hanno il cappello da vegeto viscoso. Del resto anche queste non sono venefiche, ma soltanto insipide o di difficile digestione.



Tav. LVII — *Cortinarius firmus* Fr. (Cortinario
compatto)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Individui in vario grado di sviluppo. *d* Individuo sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

Genere Psalliota.

Funghi carnosi con cappello e gambo, forniti di anello ma senza volva; tessuto del gambo distinto da quello del cappello; lamelle libere, da bianche rosee, poi nere; spore lisce, *fosco-porporine*, ellittiche.

PSALLIOTA ARVENSIS Schaeff. (*Ag. exquisitus* Vitt.)

Tav. LII.

Ital. Prataioulo maggiore. **Franc.** Boule de neige. **Ted.** Ehegürtel.

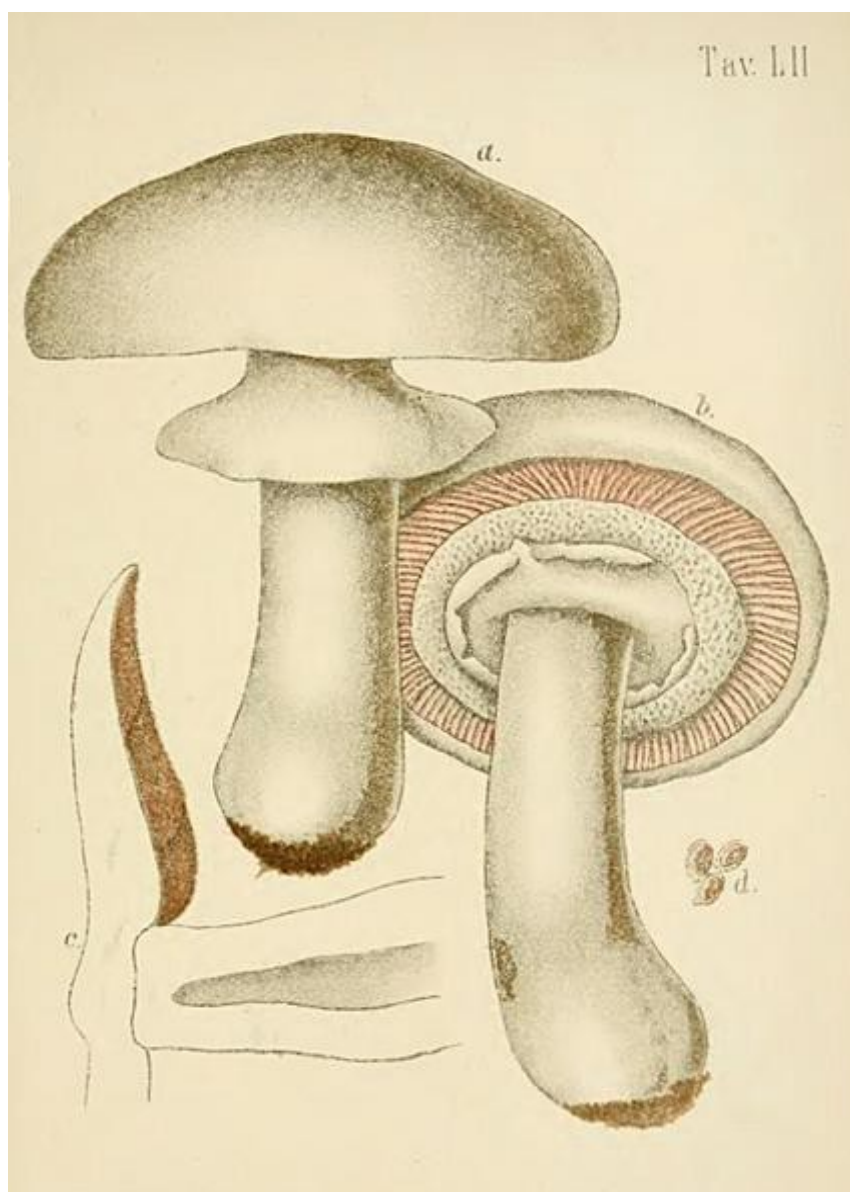
Ha cappello da conico-campanulato convesso-espanso, fioccoso-farinoso, poi glabro o

subsquamuloso al margine, dov'è pure, almeno nel fungo giovane, a rialzi e cune, di colore bianco; lamelle spesse, al gambo rotondate-libere, da bianche pallido-roseo, indi nere; gambo pieno, poi vuoto, alla base bulboso, bianco; anello espanso, revoluto, esteriormente coperto da squame raggianti che simulano un secondo anello; carne bianca, appena tinta di rosso vicino alle lamelle nel fungo adulto, di grato odore e sapore; spore color fosco-porporino, obovate o subreniformi, $7 \times 4 \mu$.

Nasce gregario nei luoghi campestri al margine dei boschi dall'estate all'autunno.

È uno dei funghi *mangerecci* più delicati e di gusto veramente squisito. La sua carne è tenera e subito cotta. Disseccato si presta ottimamente come condimento per l'aroma particolare che

comunica alle vivande. Non è facile confonderlo con specie venefiche se si attende alle note specifiche quivi esposte. Il fungo pericoloso che gli si avvicina, specialmente nel primissimo sviluppo, è la **Bubbola di primavera** (*Amanita verna*, Tav. IV), ma si scorgerà subito la differenza se si porrà mente alla volva che questo fungo possiede e che manca sempre nel **Prataiuolo maggiore**; nel fungo sviluppato poi appariranno maggiormente le altre note, tra le quali le lamelle di color rosa che poi diventano nerognole.



Tav. LII — *Psalliota arvensis* Schaeff. (Pratajuolo
maggiore)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Individuo veduto di profilo. *b* Individuo veduto dalla parte inferiore. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

PSALLIOTA CAMPESTRIS Linn. (tipo) — Tav. LIII.

Ital. Prataiuolo. **Volg.** Fong de la rosada, Fong de prà, Puinòn (Verona), Fungo della Rosa (Valsugana). **Franc.** Champignon de Couche. **Ted.** Gemeiner Champignon.

Ha cappello da globoso convesso-espanso, secco, bianco-grigiastro, coperto da squamette scure, con fondo che si tinge in roseo, indi in nerognolo, specialmente al margine coll'età; lamelle spesse, al piede rotondato-libere, color roseo-carnicino, diventanti nere nel fungo a perfetta maturanza; gambo solido, un po' fioccoso, poi glabro, eguale o ingrossato alla

base, bianco, munito di un anello membranaceo-fioccoso che presto sparisce; carne bianca che al taglio assume una tinta leggermente vinata, di odore e sapore grato e penetrante; basidii clavati, a due spore; spore ellittiche, fosco-porporine, 7-9 × 5-6 μ.

Nasce nei luoghi incolti, specialmente sulla terra impinguata con concime cavallino, nei campi, prati, pascoli, al margine dei boschi, sui campigoli delle malghe in montagna ecc. per lo più gregario, dall'estate all'autunno.

È fungo di *buonissimo gusto* e di facile digestione. Per le sue ottime qualità divenne d'uso generale nell'economia domestica, anzi si può dire l'unico fungo che già da tempo immemorabile sia coltivato alla guisa degli altri vegetali. La coltura del **Prataiuolo** è molto diffusa

nell'Inghilterra, Germania, Francia, Belgio ecc. Dei tratti abbastanza grandi di terreno vengono a questo scopo impiegati, specialmente nel Belgio, dove costituisce per alcuni giardinieri un ramo quasi principale di commercio, giacchè disseccato si vende a carissimo prezzo sotto il nome di *Champignon*, e costituisce uno dei condimenti più ricercati. Tale coltura si può fare anche in piccolo, per le singole famiglie, tanto nella stagione calda all'aria aperta, come nella fredda, nelle serre, cantine ecc. con fungaie di poca spesa dietro il seguente metodo.

Si preparano delle cassette di legno, lunghe da 1½ a 2 metri e profonde 1 metro circa, si riempiono di concime cavallino vecchio, ma che non abbia ancora finita la fermentazione, mescolato con paglia tagliuzzata, e si lascia riposare per una quindicina di giorni, affinchè la

paglia putrefacendosi si unisca al concime e si sodi. Allora vi si pone sopra uno strato di terra grassa di lettiera dello spessore dai 2 ai 3 centimetri e vi si sotterra il *micelio* che costituisce le radici del Prataiuolo. Preparata così la fungaia si deve frequentemente irrorare con acqua in cui vi sia sciolto un po' di salnitro. Affinchè l'umidità si conservi meglio e agevoli la propagazione del micelio nella lettiera, è bene tenere coperte le casse per alcuni giorni. Se poi vi si sviluppano altri funghi, questi si devono tosto estirpare. Quando s'incomincia la raccolta del **Prataiuolo** non si devono sradicare i funghi ma toglierli a uno a uno, non tagliando il gambo alla base, ma contorcendolo su se stesso di modo che si stacchi tutto intiero dal micelio senza asportarne di questo alcuna parte, altrimenti la fungaia verrebbe parzialmente distrutta e resa meno

produttiva. Il metodo poi in uso da prima di tagliare il gambo alla base, per evitare l'inconveniente di estirpare parte del micelio, fu comprovato dannoso perchè il pezzetto di gambo che rimane sulla fungaia si marcisce e comunica il marciume anche al micelio distruggendolo almeno nelle vicinanze. Le fossette che si formano colla raccolta dei funghi devono essere subito riempite di terra. La fungaia però dopo un'abbondante produzione per parecchio tempo si esaurisce da sè, e allora conviene rinnovarla, secondo il metodo sopra indicato, avendo cura di prendere il *micelio* della fungaia vecchia per porlo nella nuova.

Il *micelio* per la prima fungaia si può procacciarselo da sè prendendo della terra nei luoghi dove il **Prataiuolo** cresce spontaneamente, e precisamente quella che sta

alla base del gambo dei singoli individui. Ivi si osserveranno facilmente radici bianche che si intralciano e conglomerano in massa compatta parte del terreno. Il complesso di tali filamenti è appunto quello che si dice *micelio* radice del **Prataiuolo**. Tale *micelio* si trova anche in commercio sotto il nome di *Bianco di Champignon*.

Si osserva che gli individui coltivati riescono inferiori nel gusto a quelli che nascono spontaneamente nei luoghi aperti; anche il colore si modifica ed assume una tinta generale scura, brunastra. (Vedi Tav. LIII b.) Onde non perdano troppo l'aroma si devono raccogliere quando sono giovani e non abbiano oltrepassato il medio sviluppo. Tale norma deve pure seguire nella raccolta del **Prataiuolo** spontaneo. Si devono sempre scegliere esemplari colle lamelle rosee o

porporine, trascurando affatto quelli aventi le
lamelle già nereggianti, perchè troppo vecchi.

Tav.



LIII — *Psalliota campestris* Linn. typicus

(Prataiuolo)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Individuo bene sviluppato. *b* Individuo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

PSALLIOTA CAMPESTRIS Linn. var. ALBA — Tav. LIII

a.

Ital. Prataiuolo bianco, Bianchetto.

Questa varietà differisce dal tipo per il cappello bianco-sericeo, con appena qualche squametta al margine, per l'anello medio, più tenue e più presto scompaiente e per i basidii a 4 spore.

Nasce nei medesimi luoghi della specie ed ha le medesime proprietà mangereccio.



Tav. LIII a — *Psalliota campestris* Linn. var. *alba*.

(Pratajuolo)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Individui di vario sviluppo. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

PSALLIOTA CAMPESTRIS Linn. Var. UMBRINA —

Tav. LIII b.

Ital. Prataiuolo color d'ombra. **Ted.** Zucht-Champignon.

Ha cappello convesso-espanso con margine eccedente le lamelle e fimbriato, color fuliginoso-ombrino, da prima sericeo-fibrilloso, poi squamoso; lamelle spesse al piede rotondato-libere, color carnicino-sporco, poi fosco-tabacino; gambo pieno, internamente a carne bambagiosa, poi cavo, sopra l'anello biancastro e polveroso, sotto del color del cappello, a fibrille o squamette; anello distante,

infero, talora anche ripiegato in giù, sopra bianco, sotto a fiocchi ombrini; carne bianco-sporca, al taglio con tinta color quadrello languido, di odore fungino e sapore dolciastro; basidii clavati, a quattro spore, $24-26 \times 6-7 \mu$.; spore ellittiche, $6-7 \times 4-4\frac{1}{2} \mu$.

Nasce sulle concimaje nei luoghi concimati a sterco cavallino, più sovente nei luoghi chiusi, come nelle serre, cantine ecc.

Questa varietà si presta a preferenza delle altre per essere coltivata nelle fungaie artificiali, ma è di gusto inferiore per la carne meno sapida, più tenace e fibrosa.



Tav. LIII b — *Psalliota campestris* Linn var.
umbrina (Prataiuolo)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Individui variamente sviluppati. *d* Individuo sezionato. *e* Basidii e tessuto lamellare. *f* Spore. *g* Cellule del bordo delle lamelle.

PSALLIOTA CAMPESTRIS Linn. var. EDULIS Vittad.

— Tav. LIV.

Ital. Prataiuolo edule.

Ha cappello da globoso piano-convesso ed un po' depresso nel mezzo, coi margini rivolti verso le lamelle, di colore bianco, talora qua e là tinto di giallo, in età sovente longitudinalmente screpolato anche areolato; lamelle da bianche rosee, poi bruno-nereggianti, col taglio bianco, al gambo rotondato-libere; gambo solido, corto e grosso, biancastro, alla base radicato, munito di anello ampio, infero, riflesso, sotto tomentoso,

sopra glabro e striato e di volva membranacea, vicina all'anello, colore biancastro-sporco, in età rivolta in giù da sembrare un secondo anello; carne bianca, al taglio leggermente vinosa, d'odore e sapore assai grato; basidii clavati, $25\text{--}30 \times 6\text{--}8 \mu$.; spore fosco-porporine, ellittiche, $7\text{--}8 \times 5\text{--}6 \mu$.

Nasce per lo più gregario nei luoghi sabbiosi, ai lati delle strade ecc. dal maggio all'ottobre. A Trento si trova sotto gli ippocastani al passeggio del Fersina e nei viali ai giardini della Stazione, dal Seminario al ponte di S. Lorenzo.

Ha le medesime proprietà *mangerecce* del **Prataiuolo**, del quale si considera come varietà, e si adopera pei medesimi usi. Tanto il **Prataiuolo** comune, che questa sua *varietà* non possono essere confusi con altre specie se si

osserva il colore delle lamelle. Nel primissimo sviluppo vi sono delle **Amanite**, p. es. l'**Amanita verna** (Tav. IV), le quali hanno la medesima forma, ma queste, sviluppate, conservano le lamelle bianche o biancastre, per cui non può nascere dubbio sulla specie.



Tav. LIV — *Psalliota campestris* Linn. var. *edulis*

Vitt. (Pratajuolo)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo giovane con volva manifesta ed anello ancora attaccato ai margini interni del cappello. *b* Gruppi di due funghi veduti dalla parte inferiore, in cui apparisce la volva in forma di anello e le lamelle. *c* Fungo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

PSALLIOTA PUDICA Viv. — Tav. LV.

Ital. Prataiuolo pudico.

Ha cappello da convesso-subemisferico spianato, liscio, biancastro, qua e là con tinta giallognola e verso il margine scura; lamelle spesse, rosee, poi carneo-fosche, al gambo rotondato-libere, al taglio finamente crenulate; gambo fistoloso, verso la base attenuato o raramente un po' bulboso, bianco oscurantesi coll'età, sopra l'anello fibrilloso-furfuraceo, sotto a

piccole squame che spariscono al tatto o nel fungo adulto; anello distante, tenue, tomentoso-submembranaceo, presto svanente; carne bianca e diventante rosea al taglio nel cappello ed ocracea alla base del gambo; basidii clavati, 25-30 × 6-8 μ .; spore ellittiche, fosco-porporine, 7-8 × 5-6 μ .

Nasce nei luoghi erbosi, al margine dei campi, prati, lungo le vie ecc. dal maggio all'ottobre. Nei dintorni di Trento si trova a Gocciadoro.

È specie *mangereccia* di buon gusto, poco diversa dal Prataiuolo, col quale è anche facile confonderla quando gli esemplari sono vecchi.



Tav. LV — *Psalliota pudica* Viv. (Pratajuolo
pudico)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Funghi in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

Genere Hypholoma.

Funghi carnosi con cappello e gambo, senza volva, ma con velo membranaceo o più raramente a guisa di tela di ragno, aderente al margine del cappello come una frangia; tessuto del gambo omogeneo con quello del cappello; lamelle da prima bianche, poi colorate, con tinta carnicina o fosco-violacea oscurantesi nel fungo maturo, attaccate al gambo; spore ellittiche, lisce, fosco-porporine, lisce.

HYPHOLOMA FASCICULARE Huds. — Tav. LV a.

Ital. Agarico fasciculato. **Franc.** Agaric doré, Agaric en touffe. **Ted.** Schwefelkopf.

Ha cappello carnoso, da globoso convesso-spianato o umbonato, color giallo-zolfino, col centro ocraceo-fulvo; lamelle molto spesse, strette, sinuato-attaccate al gambo, color zolfino, poi verdeggianti; gambo cilindrico, fistoloso, giallo-citrino, fibrilloso o a piccoli fiocchi, presto svanenti; velo fibrilloso, sovente appendicolato al margine del cappello e lasciando un circolo annulare intorno al gambo; carne gialla, al taglio talora con tinta carnicina, di sapore amaro forte ed odore non grato; basidii clavati, $20-25 \times 6-7 \mu$.; spore ellittiche, fosco-violacee, $6-8 \times 3\frac{1}{2}-4 \mu$.

Cresce in grandi cespi sui tronchi degli alberi o in vicinanza sulla terra, dall'aprile al novembre.

È specie ritenuta *venefica*, benchè casi di avvelenamento letali, prodotti da questo fungo, non se ne conoscano. Dalle esperienze finora

fatte si ebbe a constatare che mangiato in quantità produce vomito e mal di capo. Per chi lo considera superficialmente può essere confuso coll'*Armillaria mellea* (Tav. XX) la quale è affatto innocua e ricercata come cibo; consideransi quindi bene le figure e le diagnosi per non confonderli.



Tav. LV a — *Hypholoma fasciculare* Huds.

(Agarico amaro)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di funghi. *b* Individuo staccato e visto dalla parte inferiore. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

Genere Coprinus.

Funghi con cappello e gambo, molto tenui, esilissimi, veliformi, con anello o senza, ma non volvati; tessuto del cappello distinto da quello del gambo; lamelle membranacee che tosto si sciolgono in un succo nero simile a inchiostro; spore generalmente obovate, lisce, *nere*.

COPRINUS ATRAMENTARIUS Bull. — Tav. LVI.

Ital. Coprino atramentario. **Volg.** Fong del salgar, Fong della salezza (Trentino), Pisciacani (Rimini). **Franc.** Agaric atramentaire. **Ted.** Falten-Tintling.

Ha cappello da obovato campanulato-espanso, colore grigiastro-cinereo, coperto al centro di squame viscosi, fulvi, col margine da prima lobato, poi lacerato-solcato; lamelle spesse, larghe, verso il gambo attenuato-libere, ventricose, di colore da prima bianco-sporco, poi carnicino-fosco, indi nereggiante, sciogliendosi in un lattice nero; gambo cavo, sopra l'anello bianco e fibrilloso, sotto l'anello concolore, glabro o più spesso a piccole squamette del colore di quelle del cappello; anello incompleto, molto basso, verso la base del gambo nel fungo perfettamente sviluppato, manifesto per un circolo rilevato; carne del cappello con tinta carnicino-fosca, del gambo bianca, di sapore ed odore grato; basidii clavati; spore ovato-allungate, di colore fuliginoso, $10-12 \times 6-7 \mu$.

Nasce a grandi cespi in suolo pingue, per lo più vicino alla radice degli alberi, lungo le strade di campagna, gli argini dei campi, dei prati ecc. Nei dintorni di Trento è molto frequente in Campo Trentino e Briamasco, agli argini dei campi sotto i pioppi e salici dalla primavera all'autunno.

È specie considerata *mangereccia* ed ha veramente buonissimo gusto. La carne è tenera, subito cotta e di facile digestione, ma conviene scegliere individui giovani, escludendo assolutamente quelli che incominciano a sciogliersi in un succo nerastro, i quali sono pericolosissimi e producono avvelenamenti.

L'egregio signor d.r Fr. Rigos, medico distrettuale superiore in Cles, mi riferiva che questo fungo causò dei sintomi d'avvelenamento assai intensi e del tutto speciali in varie persone.

Anche il d.r Cadonna e il d.r Catoni mi assicurarono di avere essi talvolta sofferto dei gravi incomodi col cibarsene, specialmente quando al pasto facevano uso di vino nuovo, mentrechè non ebbero mai a soffrire bevendo soltanto acqua.

L'analisi chimica del *Coprino atramentario*, per quanto mi consta, non fu ancora fatta, e perciò non posso asserire se contiene elementi velenosi o meno: però visto che da molti si mangia impunemente e che dagli autori fu finora considerato esculento senza menomamente indicarlo sospetto o pericoloso in qualche circostanza, ritengo che i casi di avvelenamento indicati più sopra debbano attribuirsi a formazioni tomainiche prodotte dal principio di decomposizione del fungo, il quale incomincia a dissolversi in un lattice nero ancora prima del

completo sviluppo. Deve essere quindi facile riscontrare nello stesso tracce dei veleni delle sostanze putrefatte, che appartengono appunto alla tomaina, dalla quale dipendono certamente i sintomi di avvelenamento riscontrati nelle persone che se ne cibarono senza dubbio quando era già subentrato un inizio di putrefazione.

Tutto considerato però, è da sconsigliarsi affatto l'uso di questo fungo per la difficoltà di conservarlo anche per breve tempo senza che entri in dissoluzione.



Tav. LVI — *Coprinus atramentarius* Bull. (Coprino
atramentario)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di due individui in vario grado di sviluppo. *b* Individuo sezionato a cui fu tagliata la parte inferiore del gambo. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere Gomphidius.

Funghi carnosi con cappello e gambo, senza anello e volva; gambo munito alla sommità d'un velo fioccoso-viscoso da sembrare un anello; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; lamelle mucilaginoso, di colore fuligginoso, scorrenti sul gambo; spore a mandorla, molto allungate, lisce, di *color ombrino*.

GOMPHIDIUS VISCIDUS Linn. — Tav. LVIII.

Ital. Chiodello. **Volg.** Ciodo, ciodeto, ciodeti.

Franc. Gros-clou-rouge. **Ted.** Klebiger

Blätterschwamm.

Ha cappello da ovato conico-convesso, indi piano-umbonato, coi margini nel fungo giovane involti verso le lamelle e coperti da un velo filamentoso che li unisce al gambo, leggermente viscoso a tempo umido, glabro, liscio, di colore quadrello scuro, con tinta sovente rosso-vinata e poi macchiato di nero, in età tutto color terra d'ombra; lamelle assai distanti, scorrenti sul gambo, forcate o ramosse, di colore rossastro, annerantesi; gambo solido, eguale o attenuato alla base, del colore del cappello o giallastro, fibrilloso o coperto da piccole squame nel fungo giovane; carne del cappello giallastra e ai lati rosso-quadrello, del gambo pure giallastra e alla base colore rabarbaro, senza odore o sapore

speciale; cistidii allungati, $100-130 \times 15-17 \mu$.;
basidii clavati, $50-55 \times 8-10 \mu$.; spore $16-18 \times 6-7 \mu$.

Nasce dovunque, ma a preferenza nelle pinete, sparso qua e là senza ordine speciale, dall'agosto al novembre.

È specie *mangereccia* e di buon gusto. La carne, benchè un po' fibrosa nel gambo, è tenera e presto cotta. Non si può confondere con qualità venefiche. Anche le altre specie del genere **Gomphidius**, come il **Gomph. glutinosus**, **Gomph. roseus** e **Gomph. maculatus** sono innocue, ma non raccomandabili perchè troppo coperte di glutine, il quale riesce indigesto.



Tav. LVIII — *Gomphidius viscidus* Linn. minor.

(Chiodello)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Individuo sezionato verticalmente. *e* Cistidii. *f* Basidii. *g* Spore.

Famiglia delle Poliporacee

Genere **Boletus**.

Funghi carnosi, muniti di cappello e gambo, con anello o senza, ma non volvati; imenio, cioè la parte inferiore del cappello, formato da uno strato di tubetti saldati insieme, facilmente staccabile dalla carne del cappello; bocche dei tubetti, che si chiamano pori, rotonde o angolate; spore *giallognole*, per lo più a forma di mandorla allungata e lisce; raramente globose o ovate e con episporio granuloso o aculeato.

BOLETUS LUTEUS Linn. — Tav. LXXXV.

Ital. Boletto giallo. **Volg.** Fong delle caure, Brisa falsa. **Franc.** Cèpe jaune. **Ted.** Butterpilz.

Ha cappello da emisferico piano-convesso, da prima coperto di un glutine fosco-cioccolata o violaceo-scuro, poi giallastro più o meno carico a seconda dell'età o del tempo umido o asciutto; tubi gialli, cogli orifizii (pori) del medesimo colore ma che si oscurano nel fungo adulto; gambo solido, cilindrico, talora un po' ingrossato alla base, fornito di anello membranaceo, bianco o con tinta violaceo-cioccolata nella parte inferiore, che poi svanisce lasciando un circolo scuro intorno al gambo, il quale è giallo sopra l'anello e punteggiato di granelli oscuri e sotto l'anello brunastro; carne molle, bianco-giallognola, tinta di carnicino al taglio nel fungo giovane, di odore e sapore appena sensibili; basidii clavati, 24-27 ×

6-8 μ .; spore gialle, a forma di mandorla, allungate, $6-8 \times 2\frac{1}{2}-3 \mu$.

Vegeta a preferenza nelle pinete della zona delle valli e montana; a Trento si trova a S. Antonio, S. Rocco, dall'agosto al novembre.

Il **Boleto giallo** è poco conosciuto nel Trentino, mentre in Germania, Boemia ecc. viene recato in gran quantità sui mercati e considerato come specie *mangereccia* molto apprezzabile.

Convien però raccoglierlo a tempo asciutto, quando la viscosità del cappello è sparita, e prepararlo per la cottura levando l'epidermide del cappello, lo strato dei tubetti che formano la parte inferiore dello stesso, l'anello e la parte inferiore del gambo.



Tav. LXXXV — *Boletus luteus* Linn. (Boleto giallo)

B.^{ssa} *Turco-Lazzari* dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

BOLETUS ELEGANS Schum. — Tav. LXXXVI.

Ital. Boletto elegante. **Franc.** Cèpe élégant.
Ted. Gelber Röhrenschwamm.

Ha cappello da emisferico piano-convesso, viscoso, di colore giallo più o meno vivo, sovente con macchie color ruggine; tubi giallo-zolfino, con orifizzii del medesimo colore, coll'età oscurantisi, di forma rotonda o sinuata; gambo cilindrico, alla base talora ingrossato, munito verso la sommità d'anello bianco, poi giallastro che svanisce presto lasciando un circolo giallo-brunastro intorno al gambo, sopra l'anello talora reticolato o granuloso, sotto fibroso, del colore del cappello;

carne molle, gialla, che al taglio nel fungo giovane assume una tinta lilacino-rosea, di odore appena marcato e di sapore un po' acido; basidii clavati, $25-30 \times 6-8 \mu$.; spore gialle, allungate, $8-10 \times 3\frac{1}{2}-4 \mu$.

Cresce a grandi famiglie nelle selve alpine di larice dal luglio al novembre.

Possiede le *medesime qualità* del **Boletto giallo**, e si devono usare le medesime precauzioni per la raccolta e per la preparazione alla cottura.



Tav. LXXXVI — Boletus elegans Schum. (Boleto elegante)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Due funghi uniti a cespo in vario grado di sviluppo. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

BOLETUS GRANULATUS Linn. — Tav. LXXXVII.

Ital. Boleto granuloso, Pinuzzo buono. **Volg.** Fong delle vacche (Trentino). **Franc.** Cèpe pleureur. **Ted.** Kreispilz, Kùhpilz.

Ha cappello da emisferico piano convesso, viscoso, di colore brunastro-ferruginoso, diventante giallastro coll'età; tubetti corti, giallo-zolfini, con orifizii quasi rotondi, del medesimo colore, segreganti un umore latteo che apparisce all'esterno in gocce bianche; gambo solido, eguale o un poco ingrossato alla base, senza anello, giallo, coperto, specialmente all'apice, da granulazioni del medesimo colore che in età si

oscurano; carne molle, gialla, mite, di odore non marcato; basidii clavati, $25-30 \times 8 \mu$.; spore a mandorla, allungate, gialle, $8-10 \times 3-3\frac{1}{2} \mu$.

Vegeta a greggi numerosi, specialmente nelle pinete o negli erbosi e pascoli di montagna in vicinanza delle selve, dall'agosto al novembre.

Ha le *medesime proprietà* del **Boleto giallo**, al quale somiglia molto, distinguendosi quasi unicamente per la mancanza di anello e per la statura generalmente più piccola. Anche per questa specie sono da osservarsi le norme indicate pel **Boleto giallo** e **Boleto elegante**.



Tav. LXXXVII — *Boletus granulatus* Linn. (Boleto granuloso)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di funghi in vario grado di sviluppo. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

BOLETUS EDULIS Bull. — Tav. LXXXVIII.

Ital. Porcino, Ceppatello buono. **Volg.** Brisa (Trentino), Fong ferrè, Bolè porcin, Legorsela, Pressanella, Brisotto, Carpanote (Italia). **Franc.** Cèpe. **Ted.** Herrenpilz, Steinpilz.

Ha cappello da prima emisferico, poi guancialiforme, glabro, umido, non viscoso, di colore castagno-chiaro, castagno-nocciola o terra d'ombra; tubetti verso il gambo rotondato-liberi, bianchi, poi gialli, indi giallo-verdognoli, con orifizii del medesimo colore, per lo più rotondi; gambo da ventricoso allungato e cilindrico, solido, senza anello, color bianco-grigiastro,

coperto da una reticolazione bianca, regolare; carne compatta, bianca, sotto l'epidermide del cappello con tinta carnicina, assai gustosa e di odore grato; basidii clavati, $40-50 \times 10-12 \mu$; spore giallo-verdognole, a mandorla, molto allungate, $15-17 \times 4-5 \mu$.

Cresce in tutte le selve dal giugno al novembre più o meno numeroso a seconda delle condizioni climateriche.

Il **Porcino** è uno dei funghi *mangerecci* più conosciuti e stimati; offre un alimento sano e nutriente, e disseccato si presta eminentemente come condimento aumentando di aroma. Per questa sua qualità è posto in commercio assieme all'**Uovolo**, al **Prugnuolo**, al **Prataiuolo** ecc. sotto il nome generico di *Funghi secchi*. In questo stato era già assai ricercato fino dal tempo dei

Romani, i quali lo ritiravano in gran copia dalla Bitinia e lo conoscevano sotto il nome di *Funghi suilli*; anzi molti lo preferivano all'**Uovolo** stesso, conosciuto sotto il nome di *Boletus*, donde quel verso di Martiale:

Sunt tibi boleti; fungos ego sumo suillos. —
Epigr. Lib. III, 60.

Il modo di prepararlo per la cottura è quello degli altri **Boleti**, cioè togliere l'epidermide del cappello, lo strato dei tubetti e la parte infima del gambo.



Tav. LXXXVIII — *Boletus edulis* Bull. (Porcino)
Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

BOLETUS AEREUS Bull. — Tav. LXXXIX.

Ital. Porcino nero. **Volg.** Brisa, Brisa mora (Trentino), Carpanote, Fong ferrè (Italia). **Franc.** Cèpe bronzé. **Ted.** Bronzpilz.

Ha cappello da emisferico guancialiforme, da giovane tutto grinzoso, poi liscio, di colore castagno carico con fondo quadrello, indi traente al fulvo con macchie giallastre, non viscoso; tubetti verso il gambo rotondato-liberi e aderenti alla sommità, da bianchi giallo-verdognoli, con orifizii del medesimo colore e di forma quasi rotonda; gambo da ovato-bulboso allungato-cilindrico, alla base per lo più ingrossato, solido,

di colore carnicino che diventa giallastro nel fungo adulto, reticolato come nel **Porcino**; carne bianca, sotto l'epidermide carnicina, di buon sapore ed odore; basidii clavati, $35-40 \times 10-12 \mu$.; spore a mandorla, allungate, $13-18 \times 5 \mu$.; giallo-verdognole.

Cresce a grandi famiglie, specialmente nelle selve di Pino e Abete a mezza montagna, dal giugno al novembre, ma non dovunque.

Il **Porcino nero** ha le *medesime proprietà* del **Porcino**, col quale viene comunemente confuso. Da noi è frequentissimo nella valle di Pinè e più raro nelle altre vallate. Sul mercato di Trento, dove concorrono a preferenza i Pinetani, è quasi sempre il Porcino nero che viene posto in vendita.

Tav. LXXXIX



Tav. LXXXIX — *Boletus aereus* Bull. (Porcino
nero)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo di mezzo
sviluppo. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c*
Basidii. *d* Spore.

BOLETUS SATANAS Lenz. — Tav. XC.

Ital. Boleto Satana, Porcino malefico. **Volg.**
Brisa matta. **Franc.** Cèpe du diable. **Ted.**
Satanspilz.

Ha cappello da emisferico espanso-
guancialiforme, secco, glabro, pubescente
osservato alla lente, di colore biancastro-alutaceo
con tinta olivastro-pallida; tubetti gialli, poi
verdastri, cogli orifizii rosso-sanguinei e coll'età
rosso-ranciati; gambo solido, da prima

ventricoso-tuberoso, poi allungato, giallastro con chiazze rosse, coperto da una reticolazione di colore miniato; carne biancastra, al taglio diventante cerulea, di odore e sapore non marcato; spore allungate, gialle, $12-13 \times 6-7 \mu$.

Cresce nelle selve, non tanto frequente nel Trentino, dall'estate all'autunno.

Il **Boleto Satana** è fungo *velenoso* di effetto quasi immediato, manifestandosi i sintomi d'avvelenamento poco dopo averlo mangiato. Nell'acqua calda il veleno precipita, per cui se viene bollito e poi si getta via l'acqua, perde la forza deleteria e si può mangiare senza pericolo.



Tav. XC — *Boletus Satanas* Lenz. (Boleto
Satana)

B.^{ssa} *Turco-Lazzari* dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Due funghi aggruppati in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Spore.

BOLETUS LURIDUS Schaeff. — Tav. XCI.

Ital. Boletto lurido. **Volg.** Brisa matta. **Franc.** Cèpe perfide. **Ted.** Judenschwamm, Hexenschwamm.

Ha cappello da emisferico espanso-convesso, a tempo umido un poco viscoso, di colore vario, ombrino-olivaceo, rosso-fuligineo o più sovente alutaceo-giallastro con margine rossigno; tubetti verso il gambo rotondato-liberi, gialli, poi verdognoli, con orifizii di colore cinabro-scuro o ranciato-miniato; gambo solido, alla base ovato-bulboso, giallastro, con macchie rossastre nella parte inferiore, coperto d'un reticolo con tinta

rosea o carmino; carne nel fungo giovane quadrello-pallida, poi gialla e alla base del gambo rossa, al taglio ceruleo-verdastra, di sapore dolcigno ed odore appena marcato; basidii clavati, $45-50 \times 12-14 \mu$.; spore gialle, a mandorla, $11-15 \times 6-7 \mu$.

Cresce copioso dal giugno al novembre tanto nelle selve a foglia che di conifere.

Il **Boleto lurido** è specie *velenosa*: contiene la medesima qualità di veleno che si trova nel **Moscario** e nella **Tignosa bigia**, conosciuta sotto il nome di **Moscarina**. Se però viene cotto nell'acqua salata e poi, gettata l'acqua, si condisce secondo i metodi indicati, si può mangiare impunemente. Io lo vidi parecchie volte usato in questo modo senza produrre il minimo disturbo.



Tav. XCI — *Boletus luridus* Pers. (Boleto lurido)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Individuo quasi intieramente sviluppato. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

BOLETUS SCABER Fr. — Tav. XCII.

Ital. Porcinello, Alberello, Boletto scabro. **Volg.** Brisa, Brisot, Legorat. **Franc.** Cèpe gris. **Ted.** Kapuzinerpilz.

Ha cappello da emisferico convesso, molto meno carnoso degli altri **Boleti** sopra descritti, a tempo umido un po' viscoso, di colore bruno-grigiastro o bruno-quadrello; tubetti verso il gambo rotondato-liberi, bianchi, poi grigio-foschi, con orifizii del medesimo colore; gambo solido, sovente molto allungato, eguale o appena ingrossato alla base, di colore biancastro o cenerognolo con tinta paglierina e sovente alla

base con macchie bluastre, tutto coperto da piccole squamette granulose; carne bianca, molle, al taglio diventante da prima leggermente vinata, poi verde-bluastro, di odore e sapore grati; basidii clavati, $30-35 \times 9-12 \mu$.; spore fusoides, paglierine, $13-18 \times 5-6 \mu$.

Cresce a individui solitari nelle selve e nei boschetti a foglia, specialmente di Bètula e di **Tremola**, raramente nelle selve di conifere, dal luglio all'ottobre.

Il **Porcinello** è fungo di *assoluta innocenza* ed anche di buon gusto; conviene però raccogliere esemplari giovani, in cui la carne sia compatta, e togliere lo strato dei tubetti e la parte inferiore del gambo che è troppo fibrosa. Colla cottura diventa quasi nero, ma ciò non toglie che si possa

egualmente cibarsene senza timore che riesca dannoso.



Tav. XCII — *Boletus scaber* Fr. (Porcinello)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo

perfettamente sviluppato. *b* Fungo sezionato

verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

BOLETUS VERSIPELLIS Fr. — Tav. XCIII.

Ital. Porcinello ranciato, Alberello. **Volg.** Brisa rossa, Rossin. **Franc.** Cèpe orangé. **Ted.** Rothkopf.

Ha cappello da emisferico espanso-guancialiforme, secco, un po' tomentoso, poi glabro, col margine membranaceo rivolto verso i pori da sembrare una cortina appendicolata, di colore giallo-arancio; tubetti verso il gambo rotondato-liberi, bianchi, indi grigio-bruni, con orifizii del medesimo colore; gambo solido,

robusto, ingrossato verso la base,
longitudinalmente rugoso-solcato e coperto da
piccole squame fibroso-granulose, bianche o
rossigno-scure; carne compatta, poi molle,
bianca, al taglio diventante colore pallido-vinato,
indi con tinta bluastra, mite e di buon sapore;
basidii clavati, $30-35 \times 10-12 \mu$.; spore
giallognole, fusoideo-allungate, $14-18 \times 4-6 \mu$.

Cresce a famiglie nei boschi di piante frondose,
specialmente di pioppi e tremule, dall'agosto
all'ottobre.

Il **Porcinello ranciato** ha il medesimo gusto
del *Porcinello*, ma è più ricercato a motivo della
carne più compatta ed abbondante. Per la
raccolta e la preparazione si devono seguire le
norme indicate per i **Boleti** in generale. Anche
nel **Porcinello ranciato** la carne annerisce colla

cottura, specialmente se gli individui scelti sono troppo sviluppati.



Tav. XCIII — *Boletus versipellis* Fr. (Porcinello
ranciato)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario
grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato
verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

Genere Polyporus.

Funghi carnosì, carno-tenaci, coriacei,
sugherosi o legnosi, con cappello e gambo o
cappello soltanto attaccato posteriormente ai
tronchi d'albero, senza anello e volva; imenio
formato d'uno strato di tubetti non separabile
dalla carne del cappello; pori in varia forma e
grandezza; spore bianche o giallognole,
cilindriche, obovate o ellittiche.

A questo genere sono da riferirsi la maggior parte dei funghi legnosi coriacei che crescono sui tronchi degli alberi o sui legni marciti; pochissime sono le specie carnose e quindi mangerecce.

POLYPORUS OVINUS (Schaeff.) Fr. — Tav. XCIV.

Ital. Poliporo ovino. **Franc.** Croquette de sapinières. **Ted.** Schafeuter.

Ha cappello da convesso-spianato, al margine irregolare, largamente lobato sinuato, secco, glabro, con epidermide rotta coll'età in areole quadrilaterali o squame, di colore bianco-grigiastro, con tinta qua e là giallo-zolfino o quadrello; tubi nella parte inferiore del cappello molto corti, decorrenti sul gambo, bianchi, poi citrini, con orifizii quasi rotondi, piccoli, del medesimo colore; gambo solido, irregolare, per lo

più eccentrico, verso la base tuberoso o eguale o anche attenuato, bianco, poi con macchie color citrino; carne bianca, poi color citrino, di grato odore e sapore da mandorla, basidii clavati, $20 \times 5-6 \mu$.; spore bianche, con nucleo oleoso, quasi globose, $3-4 \mu$. di diametro.

Cresce a grandi famiglie nelle selve di conifere di montagna, sovente a cespi di due o tre individui saldati al piede, dall'agosto all'ottobre.

Il **Poliporo ovino** è fungo *d'assoluta innocenza* e di abbastanza buon gusto. Si usa anche in certe regioni alla guisa dei rapani, cioè tagliato a fette ancora crudo e condito con olio, sale e pepe, quale appresso alla carne, al pane ecc.



Tav. XCIV — *Polyporus ovinus* (Schaeff.) Fr.
(Poliporo ovino)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo veduto dalla parte inferiore. *d* Fungo sezionato verticalmente. *e* Basidii. *f* Spore.

POLYPORUS SCOBINACEUS (Cum.) Bres.

(*Polyporus Pes-caprae* Pers., *Pol. asprellus* Lev.)

— Tav. XCV.

Ital. Lingua di brughiera. **Volg.** Fongo barbòn, Barbon (Italia). **Franc.** Pied de mouton noir.

Ha cappello laterale, dimezzato, a forma di ventaglio, di colore castagno scuro, tutto coperto da piccole squamette della medesima tinta; tubetti (nella parte inferiore del cappello) corti, decorrenti sul gambo, di colore bianco-citrino, con orifizii molto larghi, a 4-6 angoli, allungati; gambo laterale, difforme, di colore citrino

oscurantesi; carne bianca, compatta, diventante giallognola, di sapore ed odore appena sensibili; basidii clavati, $30-35 \times 9-10 \mu$.; spore bianche, con nucleo oleoso, ovali, $9-9\frac{1}{2} \times 6\frac{1}{2}-7 \mu$.

Cresce in famiglie specialmente nelle pinete fra l'erica in autunno. Nei dintorni di Trento si trova a S. Antonio, S. Rocco e nella pineta di Povo.

La **Lingua di Brughiera** è molto stimata come fungo *mangereccio*, e nel Veneto (Friuli), dove è copioso, si usa prepararlo come il fegato alla veneziana.



Tav. XCV — *Polyporus scobinaceus* (Cum.) Bres.

(Lingua di brughiera)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo di perfetto sviluppo. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

POLYPORUS CONFLUENS (Alb. et Schw.) Fr. — Tav.
XCVI.

Ital. Griffone, Poliporo confluyente. **Volg.** Fongo del pan. **Franc.** Polypore groupé. **Ted.** Semmelpilz.

Cresce sempre a cespi; da un ceppo comune si sviluppano i gambi deformi, corti e bianchi che portano i cappelli di varia forma e dimensione, per lo più a ventaglio o irregolari, sovrapposti sovente l'uno all'altro a embrice. I cappelli sono glabri, coll'epidermide in età screpolata in areole poligonali, del colore di pane cotto; i tubetti corti, decorrenti sui gambi, bianchi, con orifizzii del

medesimo colore, da prima rotondi e piccoli, poi, a fungo bene sviluppato, larghi fino a due millimetri e mezzo, con margine frangiato; carne compatta, bianca, immutabile, di nessun odore speciale e sapore un po' amarognolo; basidii clavati, $12-15 \times 4-5 \mu$.; spore bianche, con nucleo oleoso, quasi globose, $4 \times 3 \mu$.

Cresce a grandi famiglie, sempre cespitoso, nelle selve di conifere a mezza montagna dal luglio all'ottobre.

Il **Griffone** è fungo *mangereccio* di qualità molto ordinaria per il sapore amaro che non perde neppure colla cottura e per la carne che diventa nel fungo bene sviluppato un po' tenace. Se però si raccolgono esemplari giovani e si leva l'epidermide del cappello, riesce abbastanza gustoso. Conviene tuttavia farne uso con

moderazione, giacchè se si mangia in quantità
agisce come un potente drastico.



Tav. XCVI — *Polyporus confluens* Fries.

(Griffone)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di funghi. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

POLYPORUS FRONDOSUS (Fl. D.) Fr. (*Polyporus*
Barellieri Viv.) Tav. XCVII e XCVII bis.

Ital. Griffo, Griffone, Poliporo frondoso. **Volg.** Fungo imperiale (Roma), Ciate d'ors de castagnar, Spongiola de castagnar (Trentino), Fong gato (Veneto), Barbescin (Genova). **Franc.** Polypore en bouquet. **Ted.** Klapperschwamm.

Questo micete si presenta sotto la forma di un cespuglio di varia dimensione; ha origine da un ceppo comune dal quale si sviluppano parecchi

ordini di rami che sono i gambi, i quali vanno a finire nei cappelli a forma di ventaglio e disposti in serie concentriche da assomigliare ai vari petali di una rosa doppia. I cappelli sono di color bruno-fuliginoso, longitudinalmente rugosi e sottilmente fioccosi; i tubetti sono bianchi, corti, con orifizii del medesimo colore, da prima rotondi e piccoli, poi nel fungo perfettamente sviluppato abbastanza grandi, angolati allungati; la carne è compatta, un po' fibrosa, di grato sapore e odore forte, un po' nauseante; i basidii sono clavati, $25-30 \times 9-8 \mu$.; le spore quasi globose o ovali, $5-6 \times 4\frac{1}{2}-5 \mu$.

Cresce in autunno sui tronchi di castagno ancora vivo dove si sono formate delle cicatrici.

Il **Griffo** è fungo *assai squisito*, di assoluta innocenza; ma a cagione della carne fibroso-

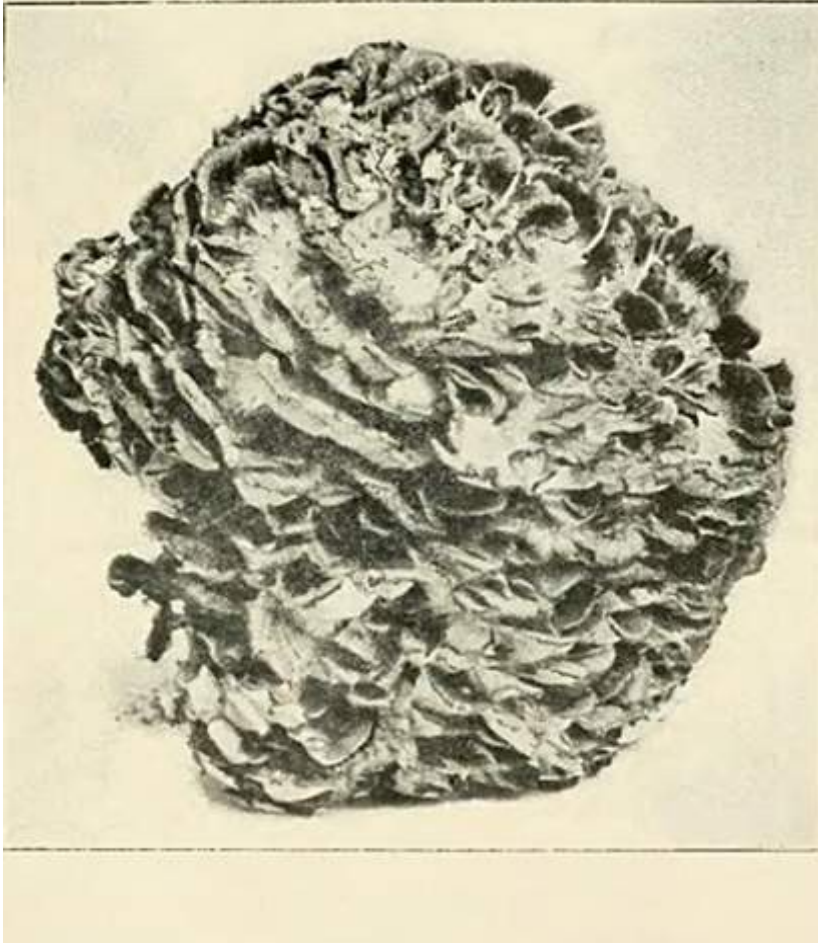
tenacella conviene cuocerlo molto bene. Non si può confondere con specie venefiche.



Tav. XCVII — Polyporus frondosus (Fl. D.) Fr.
(Griffo)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Tav. XCVII bis



Tav. XCVII bis — *Polyporus frondosus* (Fl. D.) Fr.
(Griffo) 1/2 grandezza naturale.

Da fot. G. Bendelli-Trento — Tip. Lit. G. Zippel
Trento

Spiegazione delle figure: Tav. XCVII. *a* Cespo di funghi. *b* Sezione verticale di alcuni individui. *c* Basidii. *d* Spore. Tav. XCVII bis. Cespo di funghi veduto di fronte.

Famiglia delle Idnacee

Genere Hydnum.

Funghi carnosì, carnosò-coriacei, coriacei o legnosi, con cappello e gambo o gambo soltanto, senza anello e volva; imenio, cioè la parte inferiore del cappello, formato da aculei di forma conico-appuntita, liberi uno dall'altro; spore per lo più colorate, *fosche*, globoso-angolate, con episporio tuberculato, più raramente lisce.

Ital. Steccherino falso, Steccherino bruno, Gallinaccio squamoso. **Volg.** Barbon mato (Veneto). **Franc.** Hérisson gris. **Ted.** Hirschschwamm.

Ha cappello da convesso-ombelicato espanso-ciatiforme, con margine irregolare repando-lobato, di colore grigio-ombrino, poi brunastro, tutto coperto da larghe squame concentriche più rilevate al centro, di colore più scuro del fondo del cappello, la parte inferiore del quale è tutta fornita di aculei fragili, decorrenti sul gambo, di colore bianco-sporco, poi cinereo-brunastro; gambo robusto, eguale o bulboso alla base, fibrilloso, grigiastro, oscurantesi coll'età; carne bianco-grigiastra, di nessun odore e di sapore un po' acido; basidii clavati, $25-30 \times 7-8 \mu$.; spore

poligonali con episporio granuloso, giallastre, 5-6
× 5 μ.

Cresce in file o semicerchi assai abbondante
nelle selve conifere di montagna dall'agosto
all'ottobre.

Lo **Steccherino bruno** è fungo di *qualità
ordinaria* per il poco gusto che ha la sua carne,
per cui dev'essere bene condito. Nel prepararlo
convien levare le squame del cappello, gli aculei
e la parte inferiore del gambo.



Tav. XCVIII — *Hydnum imbricatum* Linn.

(*Steccherino falso*)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

HYDNUM REPANDUM Linn. — Tav. XCIX.

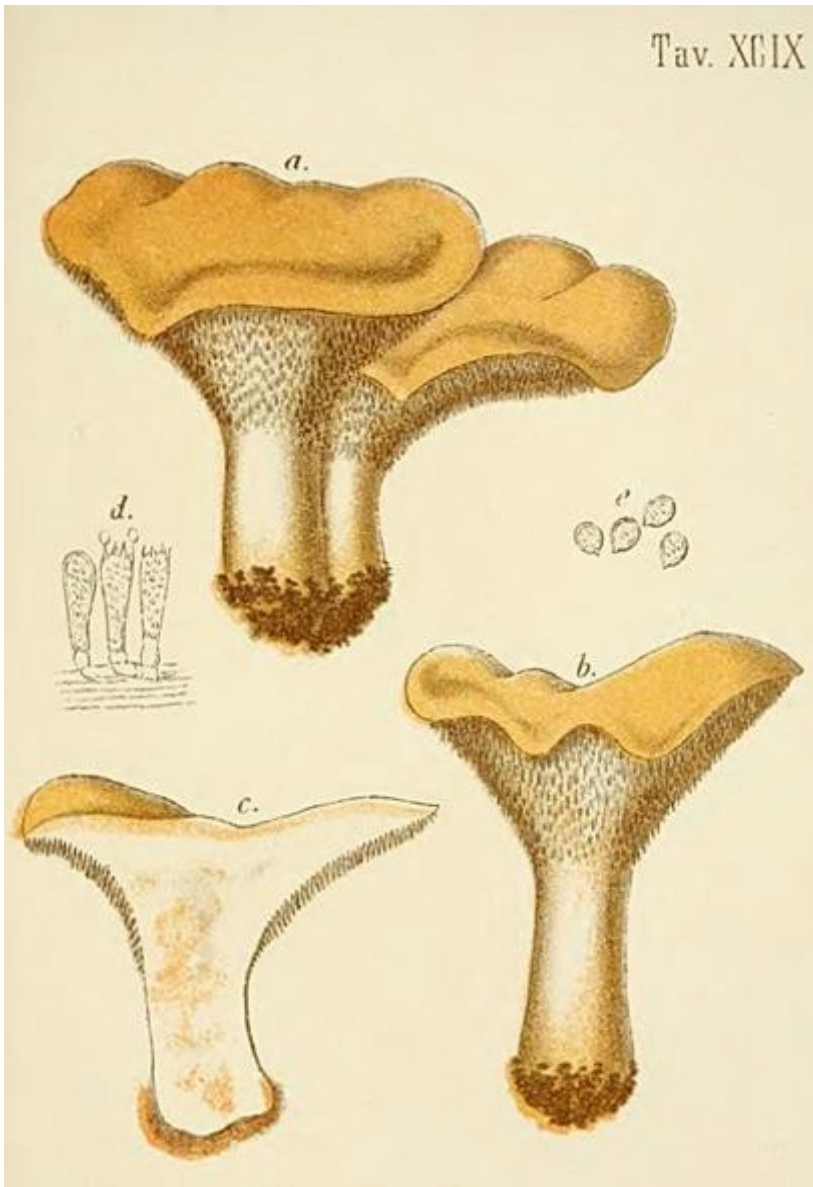
Ital. Steccherino dorato, Gallinaccio spinoso.
Volg. Barbon bianco (Veneto). **Franc.** Hérisson.
Ted. Stoppelpilz, Süssling.

Ha cappello da convesso spianato, irregolare, a margine sinuato-lobato, pubescente, bianco-alutaceo o più spesso colore d'Isabella o di pan cotto; aculei decorrenti sul gambo, più o meno lunghi a seconda dell'età, da prima bianchi, poi del colore del cappello; gambo solido, irregolare, alla base eguale o tuberoso, sovente connato con altri individui, bianco, poi del colore generale del fungo; carne bianca, al taglio giallognola, di

sapore acidetto ed odore non marcato; basidii clavati, $25-30 \times 7-8 \mu$.; spore paglierine, ovali o quasi rotonde, $6-8 \times 6 \mu$.

Cresce a grandi famiglie, sovente in serie allungate, tanto nei boschi di foglia che nelle selve di conifere dall'agosto al novembre.

Lo **Steccherino dorato** è delle specie *più delicate*, ha buonissimo gusto ed è presto cotto. Non si può confondere con specie venefiche. Somiglia molto al **Gallinaccio** per il colore e la forma, ma è subito distinto per gli aculei, onde il suo nome di **Gallinaccio spinoso**.



Tav. XCIX — *Hydnum repandum* Linn.

(*Steccherino dorato*)

Bresadola dis. — *Lit. G. Zippel Trento*

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

HYDNUM ERINACEUS Bull. — Tav. XCIX a.

Ital. Riccione. **Volg.** Fung barbis o barbin, Barbesin. **Franc.** Houpe des arbres. **Ted.** Gewöhnlicher Igelschwamm.

Il **Riccione** si presenta da prima sotto la forma di un tubercolo di forma ovale o rotonda che va gradatamente sviluppandosi e raggiunge una dimensione dai 15 ai 20 cm. di diametro. Alla estremità è tutto coperto da aculei, lunghi da 1½ a 2½ cm. e alla base grossi circa 1 mm. Il colore è bianco, poi va tingendosi di giallo con riflesso fulvastro; la carne è bianca, tenace, un po' fibrosa, di odore forte, fungino e sapore

dolciastro; le spore sono bianche, globose, $5-6 \times 5-7 \mu$.; i basidii molto lunghi, bacillari all'apice, $6-9 \mu$. larghi.

Cresce sui tronchi degli alberi a foglia, specialmente sul Castagno, gelso, pruno ecc. fra i crepacci, le cicatrici o cavità.

È fungo *mangereccio* molto saporito, ma conviene scegliere esemplari giovani perchè nel fungo adulto la carne si indurisce e tende a divenire coriacea, per cui riuscirebbe di difficile digestione. Non può essere confuso con funghi velenosi.



Tav. XCIX a — *Hydnum erinaceus* Bull.

(Riccone)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo bene sviluppato. *b* Basidii. *c* Spore.

Famiglia delle Clavariacee.

Genere Clavaria.

Funghi carnosì o carnosò-fibrosi, ramificati, a forma di cespuglio o più raramente semplici, cilindrici o a foggia di clava; rami alla base uniti a cespo o sviluppantisi da un tronco comune, deforme, talvolta sottile a guisa di gambo; imenio contiguo alla sostanza del fungo, disteso sopra tutta la superficie dei rami, tranne le punte; spore bianche o giallognole, ovate, globose o più frequentemente a forma di mandorla allungata, lisce, raramente con episporio granuloso o echinato.

Ital. Ditola gialla. **Volg.** Manine gialle, Ciate d'ors, Didele. **Franc.** Coralloïde jaune. **Ted.** Gelber Stengelschwamm.

Da un tronco grosso 3-4 cm. circa di colore bianco si sviluppano parecchi rami o piccoli tronchi, i quali si dividono in varie serie di ramoscelli dando al fungo un aspetto di piccolo cespuglio. I rami sono per lo più cilindrici, un po' scanalati al punto di divisione che è disposto ad arco o ad angolo molto ottuso; i ramicelli terminano generalmente in 2-3 punte ottuse o raramente dentati. Tanto i rami che i ramoscelli sono di colore zolfino, più o meno carico, e il tronco è sovente chiazzato di rosso-vinato. La carne è bianca, tenera, di buon gusto e di odore

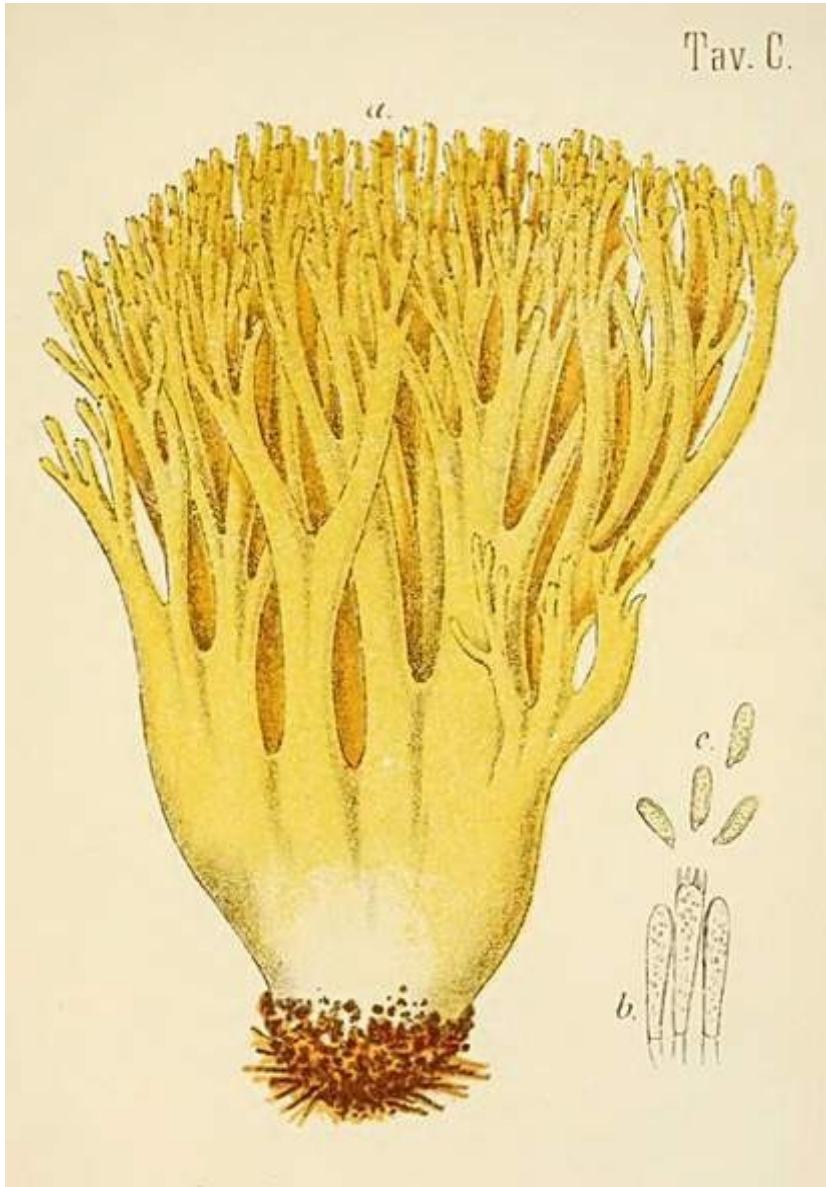
fungino. Le spore sono giallognole, allungate o quasi cilindriche, da $10-14 \times 4-5 \mu$.

Cresce a grandi famiglie tanto nelle selve frondose che conifere dal luglio al novembre.

La **Ditola gialla** è la *più pregevole* di questo genere per la carne compatta, tenera e non fibrosa. Convien però scegliere individui giovani pel motivo che la carne coll'età diventa acidetta e perciò meno gustosa, ed inoltre sviluppa un sugo abbondante, che agisce come drastico, per cui mangiandone in abbondanza potrebbe recare dei disturbi gastrici, i quali però si possono evitare dando al fungo una mezza cottura nell'acqua salata e poi, gettata l'acqua, col condirlo nel solito modo.

Queste norme sono da seguirsi anche per le altre specie di **Ditola** le quali sono tutte

mangereccie benchè più o meno saporite;
cogliere cioè esemplari, in cui i rami e i ramoscelli
non sieno ancora bene sviluppati; e se poi si vuol
cibarsi anche di esemplari ormai maturi, purchè
sieno sani, non corrosi dagli insetti nè patiti,
sottoporli ad una mezza cottura come è indicato
sopra.



Tav. C — *Clavaria flava* Schaeff. (Ditola gialla)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo perfettamente sviluppato. *b* Basidii. *c* Spore.

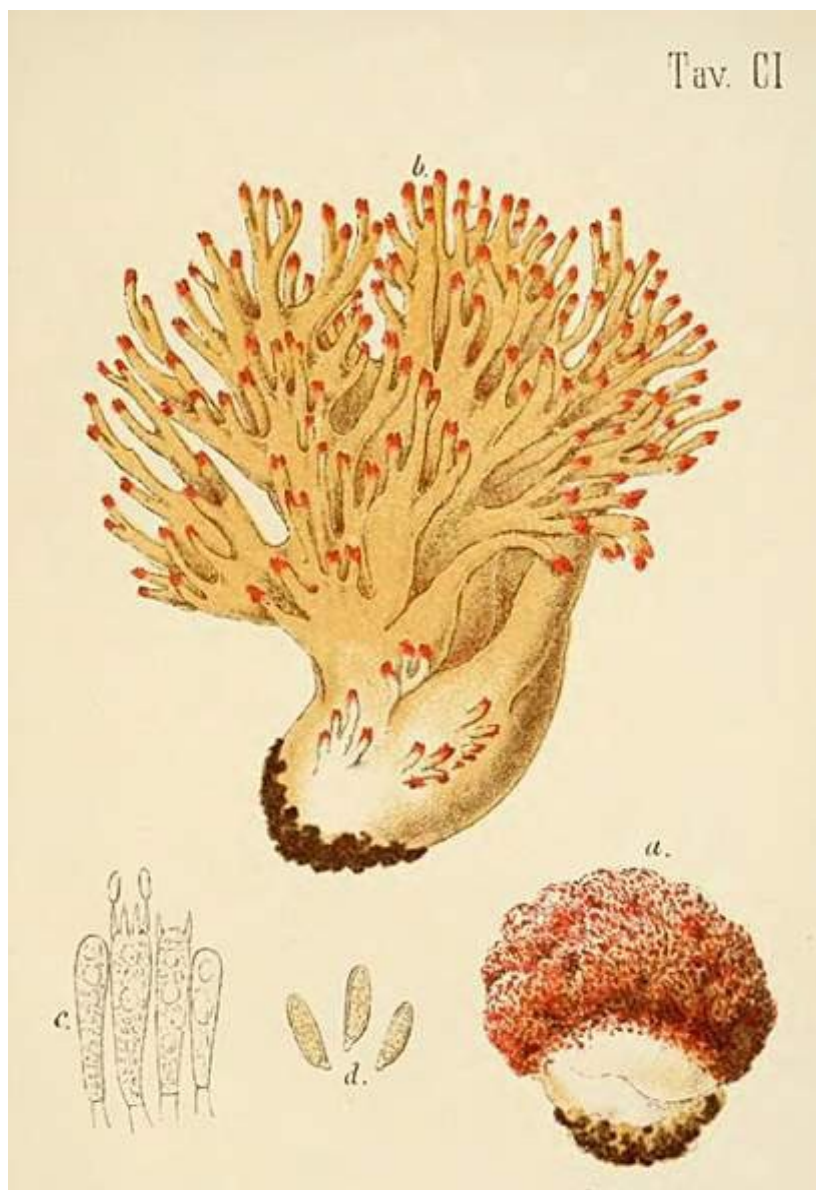
CLAVARIA BOTRYTIS Pers. — Tav. Cl.

Ital. Ditola rosso-gialla, Clavaria botrite. **Volg.** Ciate d'ors, Didele, Manine rosse, Tajadelle. **Franc.** Coralloïde pourpre. **Ted.** Röthliche Bärentatze.

Sviluppo e forma della **Ditola gialla**; tronco bianco; rami e ramicelli di colore da prima biancastro, poi ocraceo-pallido o cera-vergine; punte dei ramicelli più o meno rosso o granato; carne bianca, un po' amara, basidii clavati, 40-50 × 6-8 μ.; spore allungate, 15-18 × 4-6 μ.

Cresce copiosa in famiglie, a preferenza nelle selve di faggio o foglia e raramente nelle selve di conifere, dal luglio al novembre.

La **Ditola rosso-gialla** è di *buon gusto*, ma meno stimata della **Ditola gialla** per la carne più fibrosa e tenace. Tanto per la raccolta che per la cottura si devono seguire le norme indicate per quest'ultima.



Tav. CI — *Clavaria botrytes* Pers. (Ditola rosso-gialla)

B.^{ssa} Turco-Lazzari dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo nel primo sviluppo. *b* Fungo completamente sviluppato. *c* Basidii. *d* Spore.

CLAVARIA AUREA Schaeff. — Tav. CII.

Ital. Ditola dorata. **Volg.** Ciate d'ors, Manine gialle, Didele ecc. **Franc.** Coralloïde ocracée.

Ted. Goldgelber Korallenschwamm.

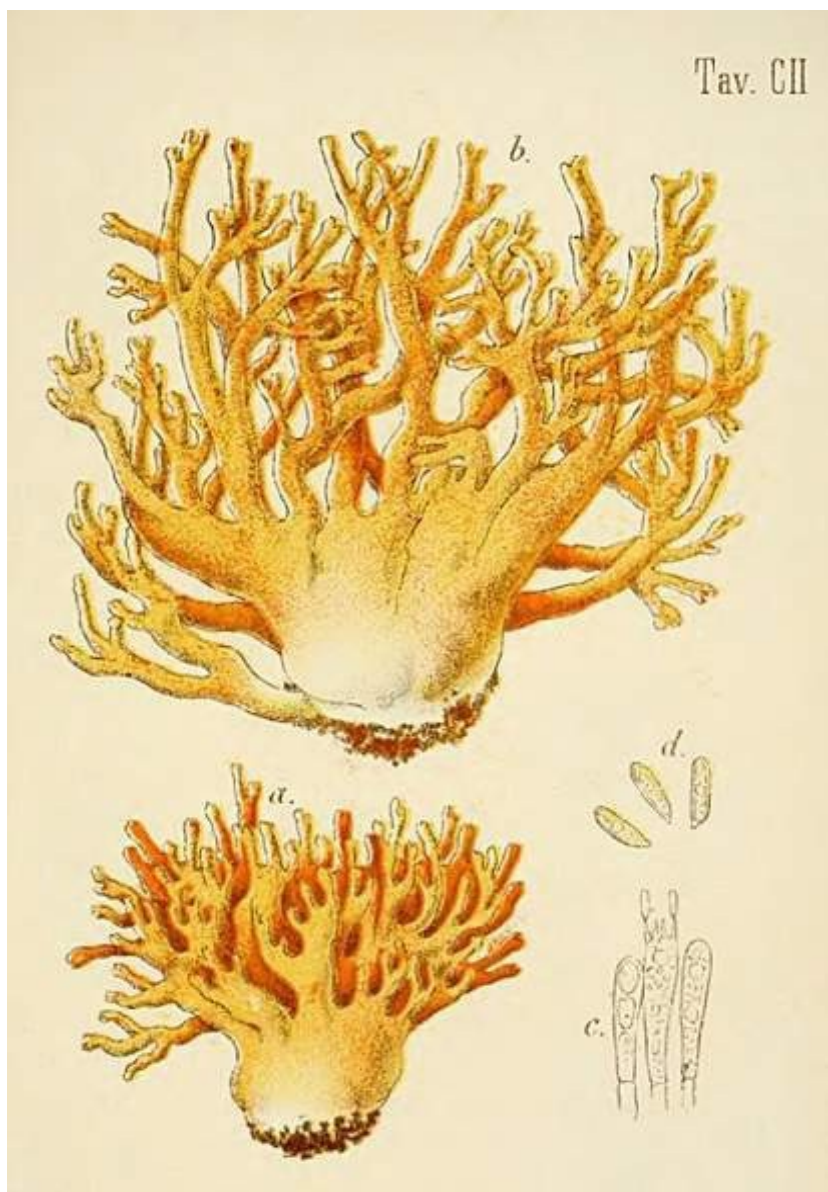
Sviluppo e forma della **Ditola giallo-rossa**; differisce pel tronco meno sviluppato, pei rami più grossi, uniti e pei ramicelli meno alti, colle punte più ottuse, dentate e pel colore generale giallo d'oro; basidii clavati, $35-40 \times 6-8 \mu$.; spore color paglierino, allungate, $10-12 \times 5 \mu$.

Cresce meno copiosa delle precedenti e sempre a pochi individui tanto nelle selve conifere che frondose dall'estate all'autunno.

È *mangereccia* ed ha le *medesime proprietà* dell'antecedente, per cui si devono seguire le medesime norme per la raccolta e cottura.

Nelle selve si trovano molte altre specie di **Ditola**, ma ad eccezione della **Clavaria rufescens** Schaeff. e della **Clavaria pallida** Schaeff. sono molto più piccole, meno carnose e meno buone. Tutte però, come già osservai, sono mangereccie, ma in genere di sapore piuttosto amarognolo. Ho dato il disegno soltanto delle tre più frequenti e più gustose. La **Clavaria rufescens** ha la forma e il colore della **Clavaria botrytis**, è però generalmente più grande e le punte dei rametti invece di essere di color rosso

vivo granato sono d'un rosso scuro, come di sangue grumato; la **Clavaria pallida** ha da prima una tinta generale carnicino-pallida, poi biancastro-alutacea, del resto ha la dimensione delle precedenti.



Tav. CII — *Clavaria aurea* Schaeff. (*Ditola dorata*)

B.^{ssa} Turco-Lazzari dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Basidii. *d* Spore.

Famiglia delle Tremellacee

Genere Guepinia.

Funghi gelatinoso-cartilaginei a forma di spatula, di petalo o di orecchio, alla base ristretti in una specie di gambo; imenio da un sol lato della spatula con basidii da prima globosi, poi ovati e divisi mediante un setto verticale in due semmenti a sterimmi molto lunghi; *spore bianche*, cilindriche, curvate.

GUEPINIA RUFA (Iacq.) Pat. — Tav. CIII.

Ital. Guepinia rossastra, Fungo di gelatina.

Volg. Reclagne, Reccia de lever (Trentino).

Franc. Guepinie rougeâtre. **Ted.** Rotbrauner Gallertpilz.

Ha la forma di spatula; sovente però la spatula è incartocciata e prende la forma di imbuto; nella parte superiore è liscia, nella parte inferiore o esterna, dove ha sede l'imenio, è rugosetta, tutta di colore uniforme incarnato-arancio o rosa-ranciato; carne gelatinoso-cartilaginea, quasi trasparente, del medesimo colore dell'esterno, ma più pallido; basidii ovati, divisi longitudinalmente, $10-11 \times 5 \mu$.; spore jaline, cilindrico-curve, $9-11 \times 5-6 \mu$.

Cresce a cespi in grandi famiglie nelle selve abietine per lo più in luoghi umidi dall'agosto all'ottobre.

È specie di *assoluta innocenza*, ma di poco gusto ed un po' indigesta se venisse mangiata in quantità a motivo della carne gelatinoso-tenace.



Tav. CIII — *Guepinia rufa* (lacq.) Pat. (Fungo di gelatina)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo perfettamente sviluppato. *c* Individuo sezionato verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

II. GASTEROMICETEE

Famiglia delle *Licoperdacee*

Genere *Lycoperdon*.

Funghi di forma globosa, ovata o piriforme, con peridio semplice o doppio, di consistenza papiracea, liscio o aculeato; gleba (interno) da prima compatta, caseoso-molle, poi polveracea, contenente l'imenio, nella parte basale per lo più

cellulosa e sterile; imenio costituito da basidii clavati che generano le spore all'apice degli sterimmi; spore globose, *gialle*, con episporio generalmente granuloso o aculeato.

LYCOPERDON BOVISTA Linn. — Tav. CX.

Ital. Vescia maggiore. **Volg.** Sloffa d'ors (Trentino), Petto di lupo, Pettino, Pett de loff, Loffa, Vessa (Italia). **Franc.** Lycoperdon géant. **Ted.** Der grösste Staubpilz.

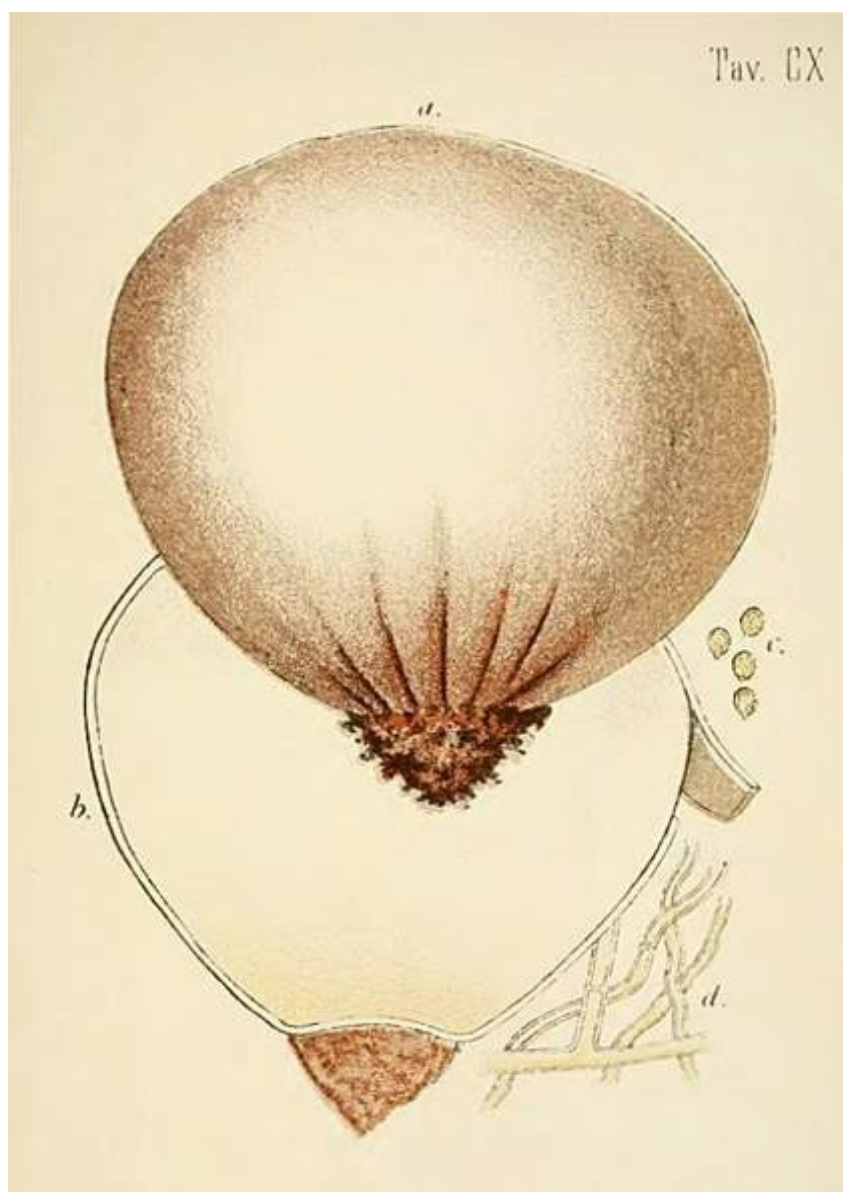
Ha forma globosa, un po' ristretta e lacunosa alla base; la superficie è da prima un po' pubescente, poi liscia come pelle di guanto ed è formata da uno strato corticale, membranaceo, bianco o paglierino traente al nocciola, che coll'età screpola e si separa in areole e poi cade; sotto lo stesso c'è una seconda membrana molto

più sottile, persistente, e l'interno è formato da una sostanza compatta, omogenea, carnosa, bianca che maturando diventa gialla e molle-poltacea, che finalmente si dissecca e si scioglie in una polvere con fiocchi (capillizio) di colore olivaceo-fosco o tabacino. Questa polvere è costituita dalle sementi del fungo o spore, che sono globose, di colore giallo sotto il microscopio e che misurano dai 4-4½ µ. di diametro.

Cresce in estate e più rara in autunno nei prati o pascoli di montagna.

La **Vescia maggiore**, la più grande del genere, che raggiunge talvolta la dimensione d'una testa d'uomo e può pesare fino ai 3-4 chilogrammi, è uno dei funghi *più delicati*. Si presta a tutti i modi di cucinatura, ma a preferenza riesce gradita friggendola nel burro col metodo indicato al N.º 3

della cucinatura dei funghi. Convieni però scegliere individui giovani, in cui la polpa interna sia ancora compatta e bianca; quando incomincia ad ingiallire non serve più allo scopo. Non si può confondere con specie venefiche, giacchè tutte le **Vescie** sono buone e di facile digestione.



Tav. CX — *Lycoperdon Bovista* Linn. (Vescia
maggiore)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo

perfettamente sviluppato. *b* Sezione verticale dello stesso. *c* Spore. *d* Ife del capillizio.

LYCOPERDON CAELATUM Bull. — Tav. CXI.

Ital. Vescia areolata. **Volg.** Sloffa, Sloffa d'ors, Pett de loff. **Franc.** Lycoperdon ciselé. **Ted.** Hasenstaubpilz.

Ha sovente la medesima forma e dimensione della **Vescia maggiore**, ma generalmente è molto più ristretta alla base dove termina talvolta in una specie di gambo. È circoscritta da una sola membrana, attaccata alla polpa interna e non libera come nella **Vescia maggiore**; la superficie è coperta da piccoli fiocchi foggianti a punta da sembrare degli aculei, che poi scompaiono ed appaiono in loro vece delle

areole quadrangolari, fioccosi, che resistono finché il fungo si scioglie; l'interno non è tutto omogeneo, ma la parte superiore che corrisponde alla testa del fungo è carnosa, compatta e fertile, mentre la parte inferiore dove si restringe è fioccosa, sterile, tutta disposta a cellule o piccole cavità. La parte carnosa nel fungo giovane è bianca, poi diventa gialla e molle, indi si scioglie in una polvere fioccosa di colore olivaceo-tabacino. Le spore sono globose, lisce, gialle, dai 4-5 μ . di diametro; i basidii clavati, 15-22 $\times$ 8-9 μ .; le ife del capillizio gialle, ramosi, larghe fino ai 12 μ .

Cresce in file, sovente assai numerosa, nei prati di montagna, pascoli, in estate e più rara in autunno.

La **Vescia areolata** si presta ai medesimi usi della **Vescia maggiore**, ma è di qualità inferiore mancandole il gusto squisito della medesima. Nella scelta degli individui si deve aver riguardo all'età, quando la polpa è bianca; inoltre si deve togliere la parte cellulosa che forma la base del fungo, la quale è insipida, tenace ed indigesta.

Molte altre specie di **Vescie** vi sono, tutte più piccole delle due qui descritte e disegnate; talune anche fornite di un gambo abbastanza lungo che porta all'apice il ricettacolo di forma globosa: tutte, come già dissi, sono mangereccie, basta soltanto che vengano raccolte giovani, quando la polpa interna è ancora bianca e che nelle specie in cui la base è sterile, cioè composta di tessuto fioccoso e celluloso, venga tolta detta parte, servendosi pel cibo soltanto della parte compatta, omogenea e carnosa.



Tav. CXI — *Lycoperdon caelatum* Bull. (*Vescia areolata*) 1/3 grand. nat.

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: a Fungo

perfettamente sviluppato, un esemplare però con base più ristretta a forma di gambo. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore ed ife del capillizio.

Famiglia delle Imenogastracee

Genere Rhizopogon.

Funghi carnosio-tenaci o coriacei, globosi, tuberiformi, con peridio membranaceo coperto da una reticolazione miceliale; gleba compatta, cellulosa, da prima bianca, poi colorata; imenio disteso nelle cellule della gleba e formato da basidii clavati o cilindrici, che generano all'apice dalle 2-8 spore; spore guttulate, di tinta paglierina e di forma ellittico-allungata.

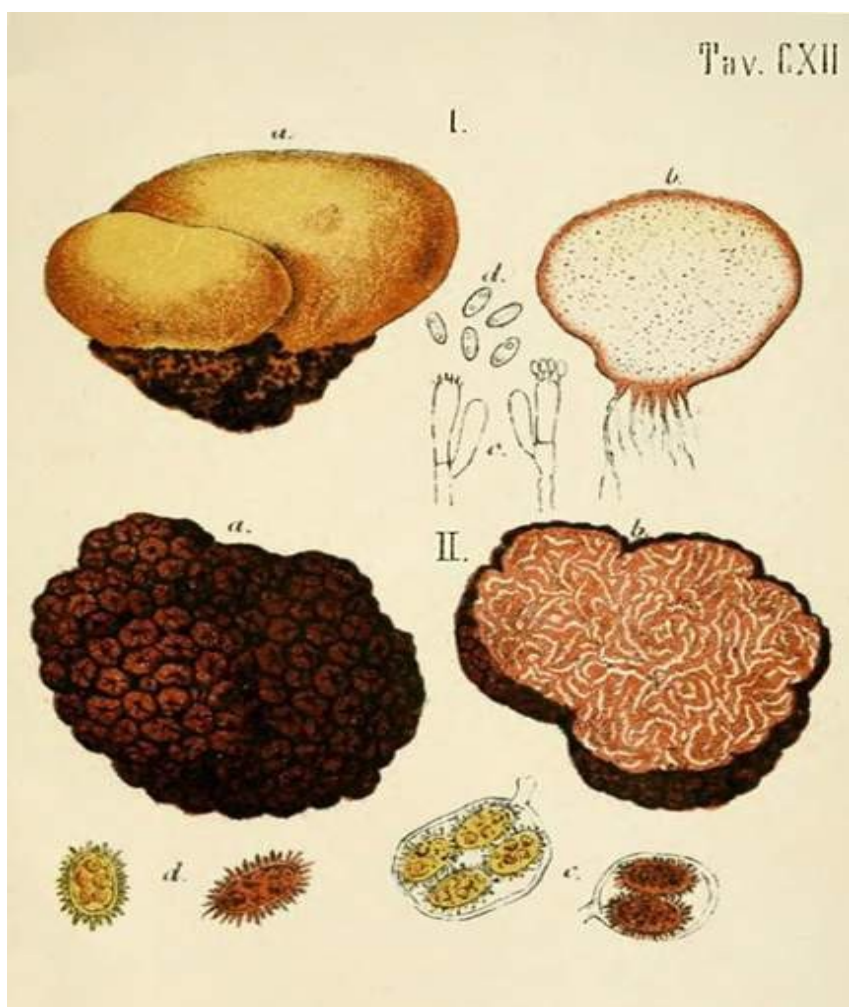
RHIZOPOGON RUBESCENS Tul. — Tav. CXII. f. 1.

Ital. Trifola falsa. **Volg.** Panedei, Panediei (Val di Non). **Ted.** Röthliche falsche Trüffel.

Ha forma ovale o globosa, circoscritta da una corteccia (peridio) tenue, di colore da prima bianco, poi giallastro, con tinta qua e là olivacea, al tatto o anche all'aria diventante rossastra, percorsa specialmente alla base da fibrille o vene e in età screpolata o areolata; sostanza interna compatta, duretta, cellulosa, da prima bianca, poi citrina, indi olivacea; le cellule sono rivestite dai basidii, di forma clavata, $20-25 \times 7-9 \mu$.; portanti all'apice dalle due alle otto spore allungate, $7-9 \times 3-3\frac{1}{2} \mu$.

Cresce a grandi famiglie, da prima sotto terra, poi quasi intieramente allo scoperto, nei boschi di pino (*Pinus silvestris*), dal maggio al novembre.

È fungo *mangereccio* d'assoluta innocenza, ma di qualità ordinaria per la carne poco gustosa e piuttosto tenace. Da noi generalmente viene mangiato crudo dai ragazzi che vanno al pascolo o a raccogliere legne.



Tav. CXII — I. *Rhizopogon rubescens* Tul. (Trifola falsa) II. *Tuber melanosporum* Vitt. (Tartufo nero)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di due funghi perfettamente sviluppati. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

III. DISCOMICETEE

Famiglia delle Elvellacee

Genere Morchella.

Funghi carnosso-ceracei, con mitra (cappello) e gambo, senza anello e volva; mitra internamente vuota, attaccata al gambo o saldata allo stesso per una piccola vallicella, di forma obovata, alveolata; alveoli di varia grandezza, rivestiti

dall'imenio; gambo centrale, vuoto; aschi cilindrici, a otto spore, con parafisi; spore di tinta giallognola, lisce, ellittiche.

MORCHELLA ROTUNDA Pers. — Tav. CIV.

Ital. Spugnola gialla, Tripetto, Bucherello. **Volg.** Spongiola, Spongigneura, Spunzola. **Franc.** Morille ronde. **Ted.** Runde Speisemorchel.

Ha mitra (cappello) di forma globosa, ovata o più raro ovato conica, tutta coperta di alveoli poligonali, di colore giallo-ocra più o meno carico, internamente cava, attaccata al gambo, il quale è cilindrico, alla base sovente bulboso e scanalato, di colore bianco pallido, internamente cavo e cosperso di fiocchi farinosi come pure l'interno del cappello; la carne è bianca, ceracea, fragile, di sapore ed odore non marcato; aschi (teche)

cilindrici, pedicellati: $350-400 \times 16-24 \mu$.; parafisi ramosi, coll'apice clavato, $14-16 \mu$. largo; spore ellittiche, ialine, $20-23 \times 12-15 \mu$.

Cresce al margine dei boschi, agli argini dei campi, specialmente in terreno sabbioso, nella primavera. A Trento si trova al Desert, a S. Nicolò, S. Antonio, Gocciadoro ecc. ma in poca quantità.

La **Spugnola gialla** è uno dei funghi *più delicati* e saporiti, per cui merita d'essere conosciuta e introdotta sul mercato.



Tav. CIV — *Morchella rotunda* Pers. (Spugnola
gialla)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Aschi o teche con 8 spore e parafisi. *e* Spore libere.

MORCHELLA VULGARIS (Pers). Boud. — Tav. CIV a.

Ital. Spugnola comune. **Volg.** Spongiola, Sponziola, Spongigneura. **Franc.** Morille brune. **Ted.** Gemeine Speisemorchel.

Ha mitra obovata o subglobosa, ottusa all'apice, attaccata intieramente al gambo senza vallecola alla base, internamente cava, tutta coperta da alveoli irregolari, disposti senza ordine, sinuati o obovato-oblonghi, nel fondo sovente rugoso-venosi, di color nerognolo, poi cinereo-olivaceo pallido, circondati da coste pubescenti, bianche, qua e là, specialmente

all'apice con tinta fulvastra; gambo bianco, glabro o leggermente pruinato, all'apice un po' dilatato, alla base ingrossato e solcato-lacunoso; carne bianca, sapida, tenera, poi tenace coll'età; teche cilindracee, alla base attenuato-pedicellate e sinuate, $280-360 \times 16-88 \mu$.; parafisi più brevi delle teche ramosi, all'apice fusoideo-ventricose; spore ellittiche, $18-21 \times 10-12 \mu$.

Cresce in famiglie in aprile e maggio, specialmente ai margini erbosi dei boschetti frondosi.

La **Spugnola comune** ha il medesimo gusto e serve ai medesimi usi della **Spugnola gialla**, della quale viene considerata come la forma più precoce, essendo la prima delle **Morchelle** che appaia in primavera.



Tav. CIV a — *Morchella vulgaris* Pers. (Spugnola
comune)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Due individui bene sviluppati. *c* Individuo sezionato. *d* Teche e parafisi. *e* Spore.

MORCHELLA DELICIOSA Fr. — Tav. CV.

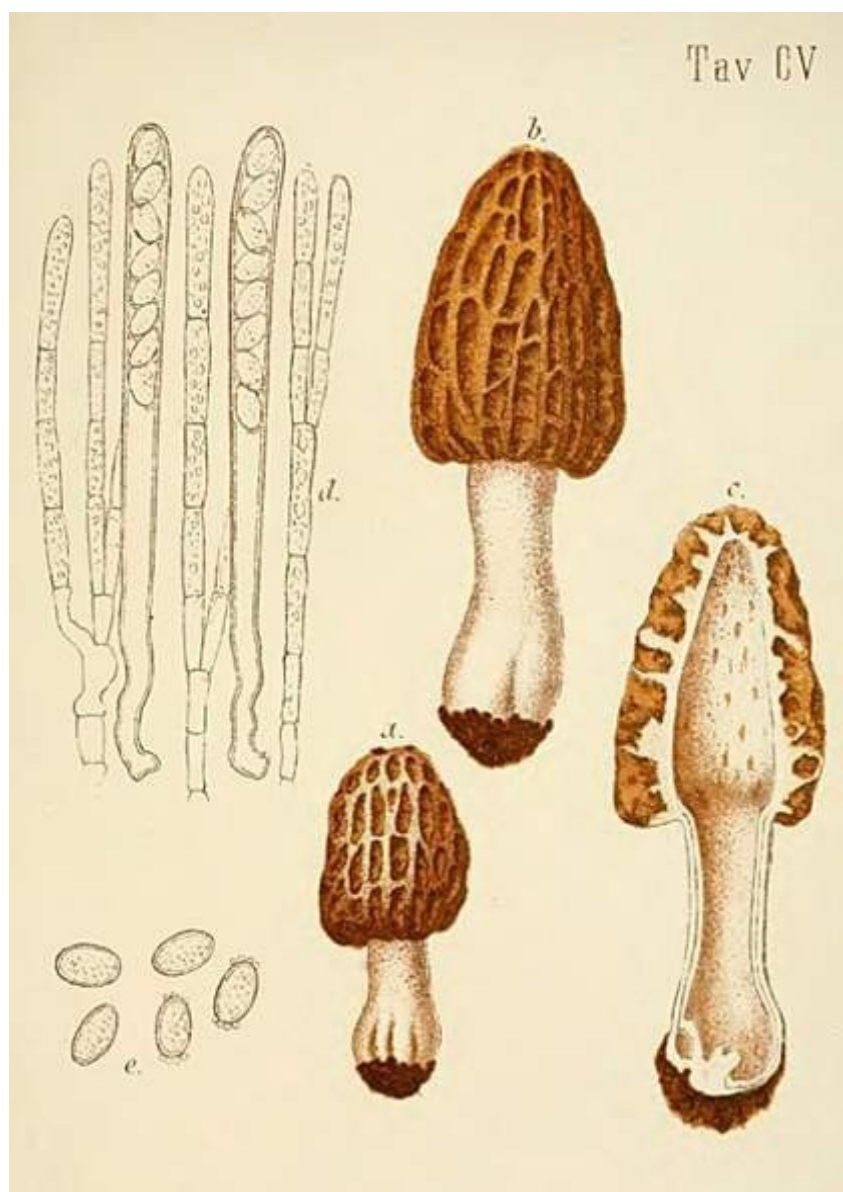
Ital. Spugnola deliziosa. **Volg.** Sponziola, Spongiola. **Franc.** Morille délicateuse. **Ted.** Köstliche Morchel.

Ha mitra ovale o ovato-conica, con alveoli allungati di varia dimensione, formati da coste longitudinali, pubescenti, che anneriscono coll'età, di colore grigio-fuligginoso o carnicino o giallescente, unita al gambo mediante una piccola vallicella, internamente cava e fioccosa; gambo bianco, eguale, coperto di squamette o fuffure che svanisce nel fungo adulto, cavo e fioccoso nell'interno; carne ceracea, fragile,

bianca, di odore e sapore appena sensibile;
teche cilindriche, pedicellate, $300-350 \times 16-20 \mu$.;
con parafisi ramosse; spore ellittiche, $20-26 \times 13-16 \mu$.

Cresce a grandi famiglie nelle selve di conifere, specialmente nei luoghi erbosi, poco coperti, in primavera.

La **Morchella deliziosa** si avvicina molto pel gusto e per la tenerezza della carne alla **Morchella rotonda**; però conviene scegliere esemplari giovani o non ancora del tutto anneriti, altrimenti diventa un po' tenace e indigesta.



Tav. CV — *Morchella deliciosa* Fr. (Spugnola
deliziosa)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Teche e parafisi. *e* Spore.

MORCHELLA CONICA Pers. — Tav. CVI.

Ital. Spugnola bruna. **Volg.** Spongiola, Spongigneura, Sponziola ecc. **Franc.** Morille conique. **Ted.** Spitzmorchel.

Ha mitra ovato-conica, di colore castagno-fosco o fuligginoso-olivaceo, con alveoli allungato-contorti, nel fondo percorsi da vene trasversali, divisi da coste longitudinali tomentose, di colore fuligginoso, poi nero, internamente cava, fioccosa e scura, alla base congiunta al gambo mediante una vallicella; gambo robusto, pallido, furfuraceo o a piccole squame, rugoso, qua e là solcato, alla base lacunoso,

internamente cavo e fioccoso; carne del cappello scura, del gambo bianca, di odore e sapore non marcati; aschi cilindrici, alla base tortuoso-pedicellati, $320-400 \times 18-24 \mu$.; con parafisi ramosi; spore ellittiche, $24-30 \times 14-17 \mu$.

Cresce a famiglie nelle selve di conifere in primavera.

La **Spugnola bruna** è di *buon gusto*, ma inferiore alla **Spugnola gialla** e **Spugnola deliziosa**. Nel fungo troppo sviluppato la carne diventa tenace, e perciò si devono sempre raccogliere esemplari giovani, ancora intieramente vegeti, e rigettare quelli in cui il cappello incomincia ad appassire alla sommità o il gambo prende una tinta giallastra.



Tav. CVI — *Morchella conica* Pers. (Spugnola
bruna)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di due individui in vario grado di sviluppo. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Aschi e parafisi. *d* Spore.

MORCHELLA ELATA Fr. — Tav. CVII.

Ital. Spugnola maggiore. **Volg.** Spongiola, Sponziola, Spongigneura. **Franc.** Morille élevée. **Ted.** Hohe Morchel.

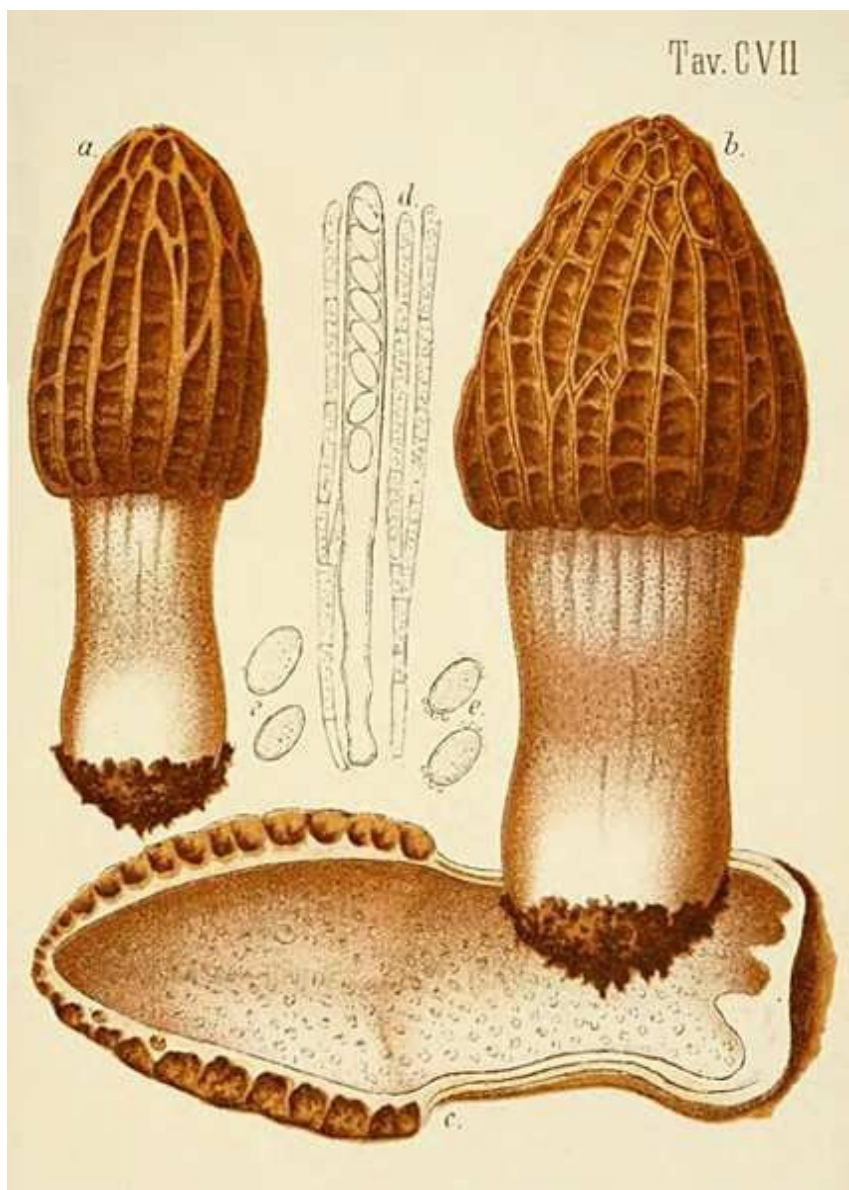
Ha mitra cilindrica od ovale, ottusa alla sommità, con alveoli grandi, allungati, sovente quadrangolari, nel fondo percorsi da vene trasversali, divisi da coste quasi parallele, tomentose, annerantesi nel fungo adulto, di color isabella-sporco o bruno-alutaceo, attaccata al gambo mediante una vallicella, internamente cava e fioccosa; gambo sovente molto grande,

eguale, longitudinalmente a solchi o grinze rugose, furfuraceo-squamosetto, di colore pallido o carnicino-lurido, internamente cavo e fioccoso, alla base lacunoso; carne ceracea, di sapore mite ed odore un po' nauseante nel fungo adulto; teche cilindriche, alla base tortuoso-pedicellate, $280-400 \times 18-30 \mu$.; con parafisi ramosi; spore ellittiche, $22-32 \times 13-18 \mu$.

Cresce a famiglie nelle selve di conifere di montagna in primavera.

La **Spugnola maggiore** è fungo *d'assoluta innocenza*, inferiore però per la carne un po' tenace e per l'odore meno grato alla **Spugnola gialla** ed alla **Spugnola deliziosa**, ma ciò non ostante devesi enumerare tra i funghi mangerecci della migliore qualità, come lo sono tutte le altre specie del genere **Morchella** che qui non

descrivo, perchè hanno il medesimo abito e colore e perchè non si possono confondere con specie venefiche.



Tav. CVII — *Morchella elata* Fr. (Spugnola
maggiore)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Aschi e parafisi. *e* Spore.

Genere *Mitrophora*.

Funghi carnosio-ceracei, con mitra e gambo; mitra campanulata o conica, attaccata al gambo soltanto nella metà superiore, inferiormente libera, alveolata, con alveoli allungati rivestiti dall'imenio come nel genere ***Morchella***; gambo vuoto, centrale; aschi cilindrici, a otto spore, con parafisi; spore ellittiche, lisce, di color paglierino.

Dal genere *Morchella* differisce per la mitra semilibera.

MYTROPHORA HYBRIDA (Sow.) Boud. (*Morchella semilibera* e *Morchella rimosipes* De C.) — Tav.

CVIII.

Ital. Spugnola minore. **Volg.** Spongiola, Spongiole, Bissacan. **Franc.** Morille batârde. **Ted.** Bastard-Lorchel.

Ha mitra conica, ottusa o appuntata all'apice, sotto la metà libera dal gambo, con alveoli di forma irregolare, quadrangolare o allungata, nel fondo a vene rialzate, di colore nocciola-scuro, colle coste nereggianti nel fungo adulto; gambo bianco, con tinta paglierina a pieno sviluppo, eguale o bulboso-lacunoso alla base, furfuraceo-squamosetto, longitudinalmente in età grinzoso-solcato, internamente cavo e fioccoso; carne bianca, ceracea, presto molle, acquosa, senza odore e sapore speciale; teche cilindriche,

tortuoso-pedicellate, $270-320 \times 17-19 \mu$.; parafisi ramosi; spore ellittiche, $23-28 \times 13-15 \mu$.

Cresce a famiglie nei vigneti, agli argini dei campi, nei boschetti a foglia, da marzo a maggio nella zona della vite.

La **Spugnola minore** è di qualità inferiore alle altre **Spugnone** per la carne molle, acquosa, e perciò si devono scegliere a preferenza esemplari molto giovani. Il miglior modo di cucinarla si è di friggerla con burro, pepe, sale, prezzemolo e uova.



Tav. CVIII — *Mytrophora hybrida* (Sow.) Boud.
(*Spugnola minore*)

Bresadola dis. — *Lit. G. Zippel Trento*

Spiegazione delle figure: *a* Fungo perfettamente sviluppato. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Teche e parafisi. *d* Spore libere.

Genere Gyromitra.

Funghi carnosio-ceracei, con mitra e gambo; mitra irregolare, quasi globosa, con superficie ondulato-cresputa, alla base lobata, coi lobi saldati sul gambo; gambo solido, deforme; imenio disteso su tutta la superficie della mitra, con aschi cilindracei, a otto spore e parafisi; spore ellissoidee biguttulate, ialine.

GYROMITRA ESCULENTA (Pers.) Fr. (*Helvella suspecta* Krombh). Tav. CIX.

Ital. Spongino, Spugnola bastarda. **Volg.** Spongiola o Sponziola (Trentino), Spongigneura falsa (Milanese), Muneghete (Veneto). **Franc.**

Gyromitre comestibile. **Ted.** Speiselorcher,
Verdächtige Lorchel.

Ha mitra irregolare, per lo più di forma rotondata, divisa alla base generalmente in 3 lobi, raramente 4-5, rivolti verso il gambo e saldati allo stesso; la superficie è percorsa da coste tortuose, più o meno rilevate, che si intrecciano dando luogo a lacune o fossette di varia forma, di colore ocraceo-bruno o bruno-rosseggiante; gambo corto, tuberoso, per lo più compresso, lacunoso, coperto da pruina o pelurie, di colore da prima biancastro, poi con tinta carnicina; carne ceracea, di odore grato e sapore meno marcato; aschi cilindrici, pedicellati, $350-450 \times 15-20 \mu$., con parafisi ramosi; spore ellittiche, a due nuclei oleosi, $20-25 \times 11-14 \mu$.

Vegeta a grandi famiglie nelle selve di conifere, specialmente in luoghi un po' umidi, sabbiosi, nell'aprile e maggio.

Lo **Spongino** è fungo di finissimo gusto ed è assai ricercato dai buongustai. Nel Trentino è l'unico fungo che si mangia sotto il nome di **Spongiola**, ma ne fu proibita la vendita sul mercato di Trento per i casi di avvelenamento da esso prodotti. Ora si vende di nascosto e perciò ogni qual tratto i detti casi si rinnovano.

Dall'analisi chimica fatta sul fungo fresco si constatò che lo **Spongino** contiene un *veleno* solubile nell'acqua bollente, nell'alcool e nell'etere, che venne chiamato *acido elvellico* ($C_{12} H_{20} O_7$), dal quale derivarono gli avvelenamenti successi. L'effetto del veleno si manifesta soltanto 5-7 ore dopo il cibo con

vomito, diarrea, decadimento corporale, e dopo il primo giorno con itterizia generale ed emoglobinuria, per la decomposizione dei globuli rossi del sangue, cui succede la morte per uremia. I casi letali però sono rari, potendosi facilmente sospendere l'azione del veleno coi soliti rimedii, specialmente se le persone colpite sono sane e di complessione abbastanza robusta.

Siccome il veleno è solubile nell'acqua bollente, si può cibarsi dello **Spongino** senza pericolo facendolo da prima bollire nell'acqua e poi, gettata l'acqua, condirlo e cucinarlo coi metodi in uso per gli altri funghi. Seguendo tale norma io non ebbi mai a soffrire disturbi, quantunque ogni anno ne abbia mangiato, anche in sufficiente quantità. Disseccato riesce pure innocuo, ma conviene conservarlo in luoghi

asciutti, giacchè se subentra umidità incomincia a marcire ed allora si sviluppano i veleni che si riscontrano nelle sostanze in putrefazione e ritorna perciò ad essere venefico. Avvelenamenti prodotti dal fungo disseccato ne furono pure constatati, non già prodotti dall'*acido elvellico*, ma da formazioni tomainiche e precisamente dalla *Neurina*, potente veleno che si riscontra appunto nelle sostanze che vanno dissolvendosi. Per questo motivo è da raccomandarsi nuovamente di non raccogliere mai esemplari di funghi che incominciano a marcire, di conservare sempre i funghi disseccati in luoghi molto asciutti e quando si prendono per cucinarli rigettare tutti quelli che segnassero un principio di decomposizione.



Tav. CIX — *Gyromitra esculenta* Pers.

(Spongino)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Teche e parafisi. *e* Spore libere.

Genere *Helvella*.

Funghi carnosio-ceracei o membranacei, con mitra e gambo, senza anello e volva; mitra irregolare, riflessa, ondulato-sinuata, lobata, libera o attaccata al gambo, raramente nel fungo giovane a forma di coppa, superiormente fertile, al di sotto pubescente e sterile; gambo centrale, liscio o lacunoso, vuoto o ripieno di un midollo bombagioso; aschi cilindracei, a otto spore con parafisi; spore ellittiche, ialine.

HELVELLA CRISPA Scop. Fr. — Tav. CIX a.

Ital. Elvella crespà, Pasta sciringa. **Volg.**

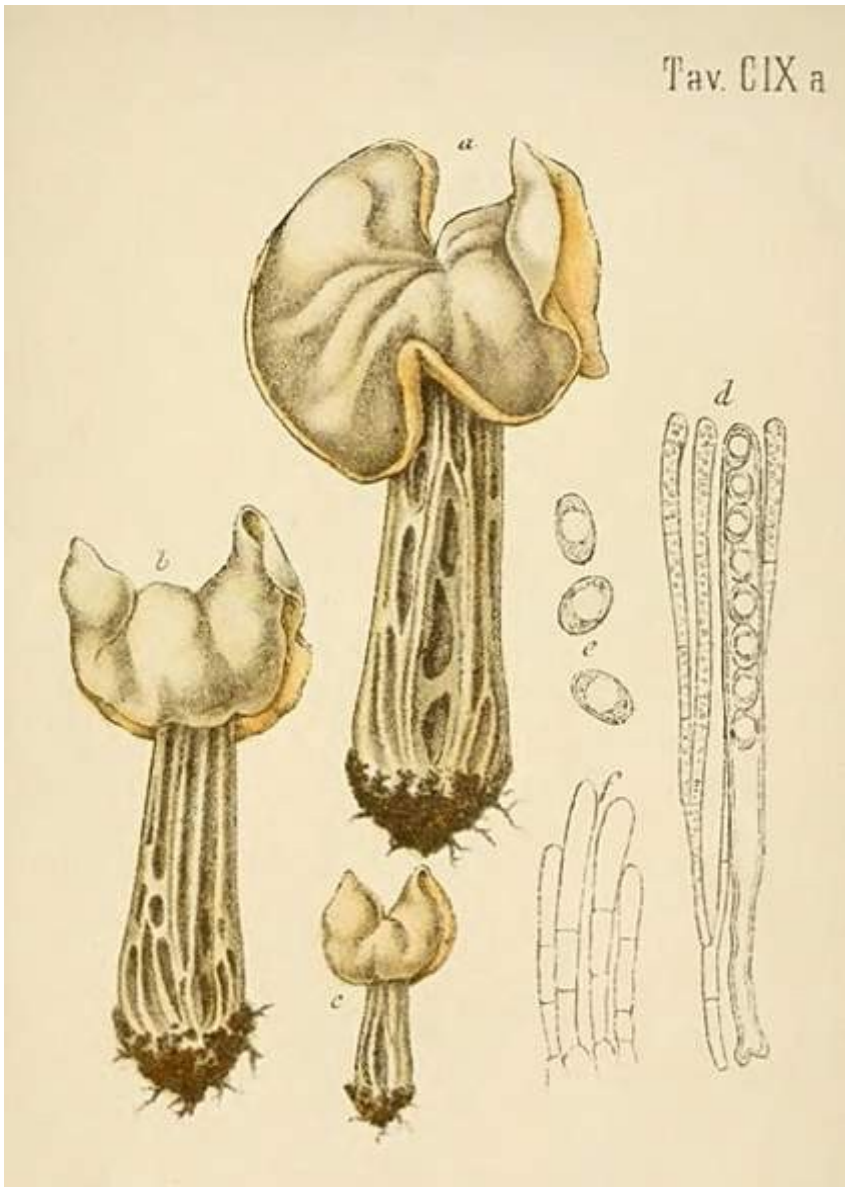
Sponziola d'autun. **Franc.** Morillette blanche.

Ted. Herbstlorchel.

Ha mitra di forma rigonfia, ondulato-lobata, da prima aderente al gambo, poi libera e coi margini rivolti all'in su, superiormente glabra, rugosa o lacunosa, di color pallido, al di sotto pubescente di color nocciuola più o meno carico; gambo bianco, eguale o leggermente ventricoso, percorso da rialzi o coste fra loro congiungentisi a rete larga e irregolare e racchiudenti dei solchi o lacune profonde e allungate; teche cilindracee, alla base pedicellate, $270-310 \times 14-18 \mu$.; con parafisi ramosi; spore ellittiche, ialine, con grande goccia oleosa, $17-20 \times 10-11 \mu$.

Cresce solitaria o gregaria, tanto nelle selve di conifere che a foglia, dall'agosto al novembre.

L'**Elvella cresp**a è fungo mangereccio di buon gusto, ma inferiore alle **Morchelle** per la carne più tenace, tendente al coriaceo negli esemplari pienamente sviluppati.



Tav. CIX a — *Helvella crispa* Scop. (Pasta
sciringa)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Teche e parafisi. *e* Spore. *f* Peli della parte inferiore della mitra.

IV. TUBEROIDEE

Famiglia delle Tuberacee.

Genere Tuber.

Funghi sotterranei, carnosio-ceracei, di forma globosa, più o meno irregolare, con peridio tuberculato o liscio; gleba (interno) compatta, di diverso colore giusta l'età, marmorata da vene bianche formate da un tessuto a cellule allungate; spazio tra le vene costituito dall'imenio con aschi otricolari, contenenti da 1-8 spore;

spore globose, quasi globose o ellittiche,
giallastre, con episporio, aculeato reticolato.

TUBER MELANOSPORUM Vittad. — Tav. CXII. fig. 2.

Ital. Tartufo nero, Trifola nera. **Volg.** Tartufole, Tartrifole (Trentino), Asteng (Milanese). **Franc.** Truffe noire. **Ted.** Gemeine Trüffel, Schwarze Trüffel.

Ha forma globosa o reniforme, sovente lobata o gibbosa, con superficie coperta di verruche poligonali, quasi nere a macchie ferruginose; la sostanza interna è carnosa, da prima bianca, poi rosseggiante, finalmente brunastra o nero-rossastra, marmorata da vene bianche, ramificate, tramandante un odore forte, piccante, abbastanza grato, che aumenta colla maturità e che persiste anche nel fungo disseccato. Detta

sostanza è costituita da ife alle cui estremità si sviluppano delle teche o aschi di forma otricolare, della dimensione di $60-75 \times 60-63 \mu$, le quali contengono da 1-4 spore ellittiche, aculeate, gialle, poi brune, $27-52 \times 23-33 \mu$.

Cresce a famiglie nei boschi di quercia sotto terra a profondità variabile, e viene scavato dall'autunno alla primavera.

È il **Tartufo** più frequente nel Trentino e uno dei più prelibati.

Molte sono le specie *mangerecce* di tartufo e nessuna ve n'ha che sia veramente comprovata venefica. Sul mercato di Trento ne vidi portate soltanto cinque, cioè il **Tuber aestivum**, **Tuber brumale**, **Tub. mesentericum**, **Tub. melanosporum** e **Tub. uncinatum**. Ho dato la figura di una sola specie, ritenendola più che

sufficiente ad offrirci una idea di codesti distinti miceti che giustamente furono chiamati il *diamante della cucina*, perchè hanno aroma perfetto, inimitabile, sapore squisito, riescono di digestione facile ed offrono una nutrizione più completa che qualunque altro vegetale. La composizione chimica ci dà nel **Tartufo nero**: azoto 1.350, carbonio 9.450, grasso 0.560, acqua 72.000. Per coteste loro qualità furono in pregio già dall'antichità. Gli Ateniesi li stimarono al punto di conferire il diritto di cittadinanza, onore altissimo, ai figli di Cherippo per avere costui inventato una nuova maniera di cucinare questi preziosi commestibili. I Romani li ritiravano in gran copia dalla Libia, e Celio Apicio nel suo trattato *De obsoniis et condimentis* ci insegna come venivano conservati e preparati per le mense luculliane dei dominatori del mondo.

Ora i metodi di cucinatura furono in parte modificati conforme i gusti e le usanze nazionali. Ne accenneremo qui alcuni dei più pratici.

Ragout di Tartufi. Si lavano bene i Tartufi con spazzolino per poter estrarre la terra che c'è tra le verruche, (non si devono mai mondare, perchè perdono molto di sapore che è specialmente prodotto dalla corteccia), poi si collocano nell'olio e si lasciano finchè ne sono imbevuti, indi si tagliano a fette della grossezza d'una schiena di coltello e si pongono in una casseruola con olio o burro, sale, pepe, un poco di vino bianco e si mettono al fuoco. Alcuni vi aggiungono anche sardella e cipolla. Dopo un'ora circa di cottura vi si aggiunge del sugo di limone e si servono.

Tartufi cotti sotto la cenere. I Tartufi ben lavati e spazzolati si cospergono di sale e pepe,

poi si involgono in fette di lardo, indi in fogli di carta duplicati e un po' bagnati e si fanno cuocere per un'ora sotto la cenere ben calda. Quando si prendono fuori, si leva loro la carta, si nettano e si servono in tavola sopra una salvietta piegata.

Tartufi all'italiana. Puliti i Tartufi si tagliano a fette e si pongono in una casseruola con olio, sale, pepe, prezzemolo, porro o aglio. Si lasciano un po' sopra della cenere calda indi si cuociono a lento fuoco e prima di servirli si cospergono con sugo di limone. Alcuni vi aggiungono del vino bianco e del brodo, a cui sia levato il grasso.

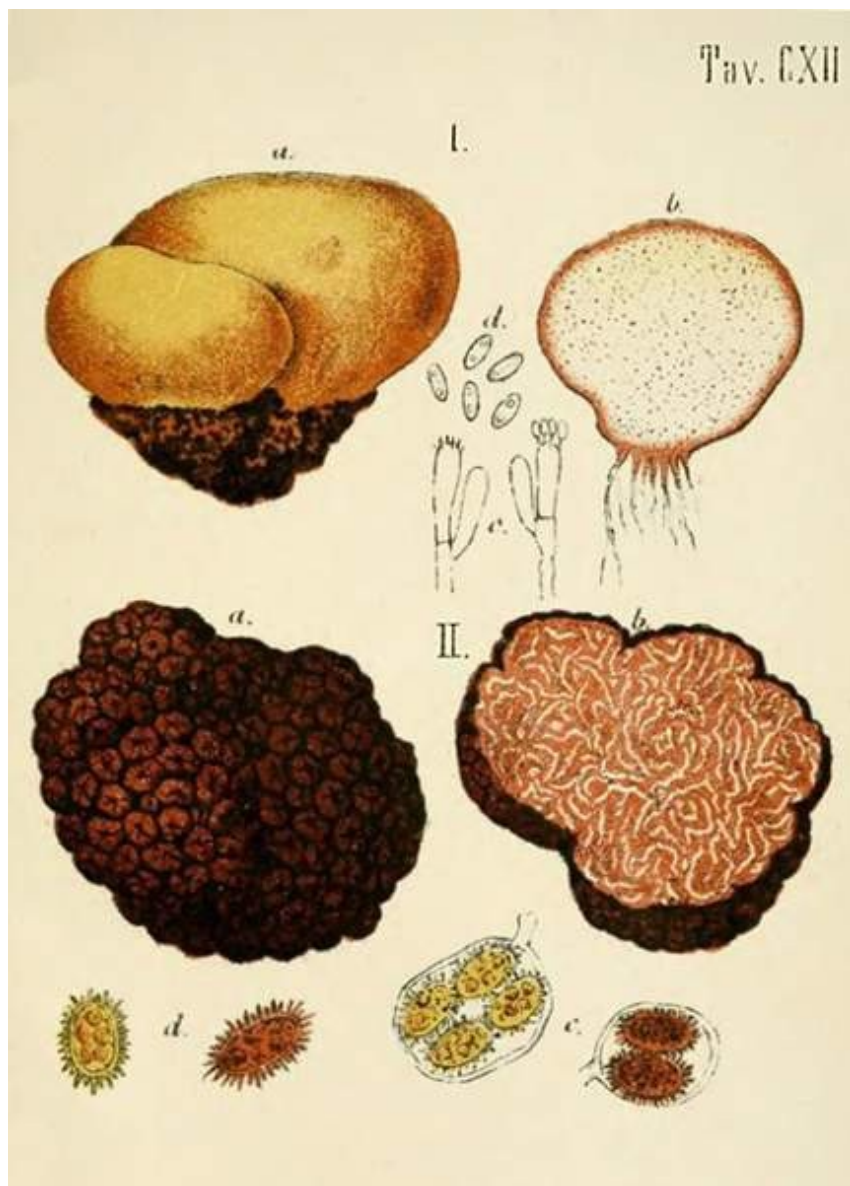
Tartufi alla piemontese. Si pongono i Tartufi nell'olio e vi si lasciano finchè ne sono imbevuti, indi si tagliano a fette e si collocano a strati in un piatto d'argento; ogni strato si cosperge d'olio,

sale, pepe e formaggio parmigiano grattugiato, indi si mette il piatto sopra cenere molto calda. Un quarto d'ora basta per la cottura.

Tartufi alla parmigiana. Si pongono i Tartufi affettati in teglia con olio e burro in parti eguali e si lasciano soffriggere cinque minuti; vi si aggiunge sale, pepe e parmigiano grattugiato, e si fan cuocere altri cinque minuti e si servono all'istante.

Tartufi alla Rossini. Si mette in una insalatiera dell'olio fino, senape, aceto, sale, pepe e un po' di sugo di limone e si sbatte il tutto bene fino alla perfetta combinazione, indi vi si aggiungono i Tartufi finamente tagliati che si mescolano insieme e si servono. Quest'insalata riesce a preferenza col **Tartufo bianco** (*Tuber magnatum*

Pico), il quale non fu finora ritrovato nel Trentino, ma invece è comune in Lombardia e Piemonte.



Tav. CXII — I. *Rhizopogon rubescens* Tul. (*Trifolia falsa*) II. *Tuber melanosporum* Vitt. (Tartufo nero)

Bresadola dis. — Lit. G. Zippel Trento

Spiegazione delle figure: *a* Fungo di grandezza naturale, perfettamente sviluppato. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Aschi o teche. *d* Spore libere.

Indice alfabetico dei nomi scientifici e delle tavole

	Pa g. ⁴	Tav.
Agaricus albellus De C.	51	XXVIII
Agaricus attenuatus De C.	90	L
Agaricus Brigantii Fr.	90	L
Agaricus Cardarella Fr. var.	64	XLII
Agaricus caussetta Barla.	44	XVI
Agaricus coalescens Viv.	59	XXXIV
Agaricus cylindraceus De C.	90	L
Agaricus effocatellus Viv.	60	XXXVI

4 [nota Edizione Manuzio] La numerazione delle
pagine è riferita all'edizione originale.

Agaricus Eryngii De C.	64	XLII
var.		
Agaricus exquisitus Vitt.	93	LII
Agaricus fulvus Schaeff.	41	XII
Agaricus gambosus Fr.	55	XXVIII
Agaricus grammopode	56	XXXI
Bull.		
Agaricus laevis Krombh.	43	XV
Agaricus leucothites Vitt.	43	XV
Agaricus nebrodensis Fr.	64	XLII
Agaricus Orcella Bull.	88	XLVII
Agaricus pioparello Viv.	90	L
Agaricus plumbeus	41	XII
Schaeff.		
Agaricus pudicus Fr.	90	L
Agaricus Schulzeri	43	XV

Kalchbr.

<i>Amanita aspera</i> Fr.	40	XI
<i>Amanita caesarea</i> Scop.	33	I
<i>Amanita Mappa</i> Batsch	36	V
<i>Amanita muscaria</i> Linn.	37	VI
<i>Amanita ovoidea</i> Bull.	34	II
<i>Amanita phalloides</i> Fr.	35	VII
<i>Amanita pantherina</i> De C.	38	III
<i>Amanita rubescens</i> Fr.	39	IX
<i>Amanita solitaria</i> Bull.	38	VII
<i>Amanita spissa</i> F.	40	X
<i>Amanita strobiliformis</i> Vitt.	38	VIII
<i>Amanita vaginata</i> Bull.	41	XII
<i>Amanita verna</i> Bull.	36	IV
<i>Armillaria aurantia</i>	45	XVIII

Schaeff.

<i>Armillaria caligata</i> Viv.	44	XVII
---------------------------------	----	------

Armillaria imperialis Fr.	46	XIX
Armillaria mellea Wahl.	47	XX
Armillaria robusta Alb. et Schw.	44	XVI
Boletus aereus Bull.	10	LXXXIX
	5	
Boletus edulis Bull.	10	LXXXVI
	4	II
Boletus elegans Schum.	10	LXXXVI
	3	
Boletus granulatus Linn.	10	LXXXVI
	4	I
Boletus luridus Schaeff.	10	XCI
	6	
Boletus luteus Linn.	10	LXXXV
	2	
Boletus Satanas Lenz.	10	XC

	6	
Boletus scaber Fr.	10	XCII
	7	
Boletus versipellis Fr.	10	XCIII
	8	
Cantharellus aurantiacus	82	—
Wulf.		
Cantharellus cibarius Fr.	81	LXXX
Cantharellus clavatus	83	LXXXII
Pers.		
Cantharellus lutescens	82	LXXXI
Pers.		
Cantharellus Quèletii Fr.	82	—
Clavaria aurea Schaeff.	11	CII
	5	
Clavaria botrytis Pers.	11	CI
	5	

Clavaria flava Schaeff.	11	C
	4	
Clavaria pallida Schaeff.	11	—
	6	
Clavaria rufescens	11	—
Schaeff.	6	
Clitocybe candida Bres.	62	XL
Clitocybe cartilaginea	60	XXXVI
Bull.		
Clitocybe cinerascens	59	XXXV
Bull.		
Clitocybe conglobata Vitt.	59	XXXIV
Clitocybe connata Schum.	61	XXXVII
Clitocybe ericetorum Fr.	67	—
Clitocybe geotropa Bull.	62	XXXIX
Clitocybe infundibuliformis	61	XXXVIII
Bull.		

Clitocybe nebularis	58	XXXIII
Batsch.		
Clitopilus prunulus Scop.	88	XLVII
Collybia dryophila Bull.	63	XLI
Coprinus atramentarius	10	
		LVI
Bull.	0	
Cortinarius firmus Fr.	92	LVII
Craterellus		
	84	LXXXIII
cornucopioides Pers.		
Entoloma clypeatum Linn.	87	XLVI
Gomphidius glutinosus	10	
		—
Schaeff.	2	
Gomphidius maculatus	10	
		—
Scop.	2	
Gomphidius roseus Fr.	10	
		—
	2	
Gomphidius viscidus Linn.	10	LVIII

	1	
Guepinia rufa (Iacq.) Pat.	11	CIII
	6	
Gyromitra esculenta	12	CIX
(Pers.) Fr.	6	
Helvella crispa (Scop.) Fr.	12	CIX a
	8	
Helvella suspecta	12	CIX
Krombh.	6	
Hydnum imbricatum Linn.	11	XCVIII
	2	
Hydnum repandum Linn.	11	XCIX
	2	
Hydnum Erinaceus Bull.	11	XCIX a
	3	
Hygrophorus erubescens		
Fr.	50	—

Hygrophorus niveus Scop.	67	—
Hygrophorus pratensis Pers.	66	LIX
Hygrophorus virgineus Wulf.	66	LX
Hypholoma fasciculare Huds.	99	LV a
Lactarius aurantiacus Pers.	69	LXIII
Lactarius controversus Pers.	67	LXI
Lactarius deliciosus Linn.	70	LXIV
Lactarius insulsus Fr.	68	LXII
Lactarius piperatus Linn.	63	—
Lactarius Porninae Roll.	69	LXIII
Lactarius sanguifluus	70	LXV

Paul.

Lactarius vellereus Fr.	72	LXVII
Lactarius volemus Fr.	71	LXVI
Lepiota excoriata Schaeff.	42	XIV
Lepiota naucina Fr.	43	XV
Lepiota procera Scop.	42	XIII
Lycoperdon Bovista Linn.	11	CX
	8	
Lycoperdon caelatum	11	CXI
Bull.	9	
Marasmius oreades Bolt.	84	LXXXIV
Mytrophora hybrida	12	CVIII
(Sow.) Boud.	6	
Morchella conica Pers.	12	CVI
	4	
Morchella deliciosa Fr.	12	CV
	3	

Morchella elata Fr.	12	CVII
	5	
Morchella rimosipes De	12	CVIII
C.	6	
Morchella rotunda Pers.	12	CIV
	2	
Morchella semilibera De	12	CVIII
C.	6	
Morchella vulgaris (Pers.)	12	CIV a
Boud.	3	
Pholiota Aegerita (Porta)	90	L
Brig.		
Pholiota caperata Pers.	89	XLVIII
Pholiota mutabilis	91	LI
Schaeff.		
Pholiota praecox Pers.	89	XLIX
Pleurotus fuscus (Batt.)	64	XLII

Bres.

Pleurotus ostreatus lacq.	65	XLIII
Polyporus asprellus Lev.	10	XCV
	9	
Polyporus Barellieri Viv.	111	XCVII
Polyporus confluens (Alb.	11	XCVI
et. Schw.) Fr.	0	
Polyporus frondosus (Fl.	111	XCVII
D.) Fr.		
Polyporus frondosus (Fl.	»	XCVII
D.) Fr.		
		bis
Polyporus ovinus	10	XCIV
(Schaeff.) Fr.	9	
Polyporus Pes-caprae	10	XCV
Pers.	9	
Polyporus scobinaceus	10	XCV
(Cum.) Bres.	9	

Psalliota arvensis	93	LII
Schaeff.		
Psalliota campestris Linn.	94	LIII
Psalliota campestris var.	96	LIII a
alba.		
Psalliota campestris var.	97	LIII b
umbrina.		
Psalliota campestris var.	97	LIV
aedulis Vitt.		
Psalliota pudica Viv.	98	LV
Rhizopogon rubescens	12	CXII, f.
Tul.	0	1
Russula alutacea Fr.	79	LXXVI
Russula aurata Fr.	80	LXXVIII
Russula cyanoxantha	75	LXXI
Schaeff.		
Russula delica Fr.	73	LXVIII

Russula emetica Fr.	77	LXXIII
Russula grisea Pers.	79	LXXVII
Russula integra Linn.	77	LXXIV
Russula lepida Fr.	74	LXX
Russula lutea Fr.	80	LXXIX
Russula rubra Fr.	75	—
Russula sanguinea Bull.	75	—
Russula vesca Fr.	76	LXXII
Russula veternosa Fr.	78	LXXVI
Russula virescens Schaeff.	74	LXIX
Tricholoma acerbum Bull.	49	XXI
Tricholoma album Schaeff.	56	—
Tricholoma cnista Fr.	56	XXXI
Tricholoma colossus Fr.	49	XXI a
Tricholoma columbetta Fr.	51	XXIII

Tricholoma georgii Clus.	54	XXVIII
Tricholoma georgii var. flavida.	55	XXVIII a
Tricholoma goniospermum Bres.	55	XXIX
Tricholoma grammopodium Bull.	57	XXXII
Tricholoma graveolens Pers.	55	—
Tricholoma nudum Bull.	56	XXX
Tricholoma russula Schaeff.	50	XXII
Tricholoma sulphureum Bull.	53	XXVII
Tricholoma terreum Schaeff.	51	XXIV
Tricholoma tigrinum	52	XXV

Schaeff.

Tricholoma virgatum Fr.	53	XXVI
Tuber aestivum Vitt.	13	—
	0	
Tuber brumale Vitt.	13	—
	0	
Tuber melanosporum Vitt.	12	CXII, f.
	9	2
Tuber mesentericum Vitt.	13	—
	0	
Tuber uncinatum Chat.	13	—
	0	
Volvaria glojocephala De		
C.	86	XLV
Volvaria speciosa Fr.	85	XLIV

INDICE ALFABETICO

dei nomi italiani, volgari, francesi e tedeschi.

	Pag. ⁵
Acerbe	49
Agaric araigneux	92
Agaric atramentaire	100
Agaric cartilagineux	60
Agaric changeant	91
Agaric cinerescent	59
Agaric doré	99
Agaric drapé noir	51
Agaric en touffe	99
Agaric ficoïde	66
<u>Agaric géotrope</u>	62

⁵ [nota Edizione Manuzio] La numerazione delle pagine è riferita all'edizione originale.

Agaric grammopode	57
Agaric nebuleux	58
Agaric nu	56
Agaric rameux	61
Agaric ridé	89
Agaric tigré	52
Agaric vergeté	53
Agarico acerbo	49
Agarico a cespuglio	59
Agarico amaro	48
Agarico a piede striato	57
Agarico a spore angolate	55
Agarico avvinato	50
Agarico bianco	57
Agarico calzato	44
Agarico candido	62

Agarico cartilaginoso	60
Agarico cenerognolo	59
Agarico clipeato	87
Agarico colombetta	51
Agarico colosso	49
Agarico conglobato	59
Agarico connato	61
Agarico drio filo	63
Agarico fascicolato	99
Agarico geotropo	62
Agarico grinzoso	89
Agarico imbuto	61
Agarico imperiale	46
Agarico montano	56
Agarico nebuloso	58
Agarico nudo	56
Agarico primaticcio	89

Agarico ranciato	45
Agarico robusto	44
Agarico terreo	51
Agarico tigrato	52
Agarico vergato	53
Agarico zolfino	53
Alberello	107,
	108
Ampezzanerschwämme	64
Ansehnlicher Blätterschwamm	85
Asteng	129
Avvinato	50
Barbescin	111
Barbesin	113
Barbon	109
Barbon bianco	112

Barbon mato	112
Bastard-Lorchel	126
Bianchetto	96
Bisette	43
Bissacan	126
Bolè porcìn	104
Bolèt	33
Boleto elegante	103
Boleto giallo	102
Boleto granuloso	104
Boleto lurido	106
Boleto Satana	106
Boleto scabro	107
Boule de neige	93
Bragaldo rosso	33
Brasca	67
Brauner Wulstblätterschwamm	41

Brätling	71
Brisa	104, 105, 107
Brisa falsa	102
Brisa matta	106
Brisa mora	105
Brisa rossa	108
Brise matte	46
Brisoto	104, 107
Broche	91
Brochete	91
Bronzpilz	105
Brütling	70
Bubbola buona	42
Bubbola maggiore	42

Bubbolina rigata	41
Bucherello	122
Butterpilz	102
Calzetta	44
Cantarello giallo	82
Cantarello violaceo	83
Capo gallo	81
Cardella	65
Carnio	49
Carniol roàn	50
Carpanote	104,
	105
Caussetta	44
Caussetta de Nice	44
Cavarese	51
Ceppatello buono	104

Cèpe	104
Cèpe bronzé	105
Cèpe du diable	106
Cèpe élégant	103
Cèpe gris	107
Cèpe jaune	102
Cèpe orangé	108
Cèpe perfide	106
Cèpe pleureur	104
Cerrena	65
Champignon de Couche	94
Champignon du peuplier	90
Chanterelle	81
Chanterelle jaunâtre	82
Chanterelle pourpre	83
Charbonnier	75
Chiodello	101

Ciate d'ors	114,
	115
Ciate d'ors de castagnar	111
Ciodeti	89,
	101
Ciodeto	101
Ciodini de morer	47
Ciodo	101
Citronengelber Blätterschwamm	36
Clavaria botrite	115
Coch bianch	34
Coco bon	33
Colombetta	51
Colombette	51
Colombina	41
Colombina bianca	73
Colombina maggiore	75

Colombina rossa	77
Colombina rossa e dolce	74
Colombina rossa e gialla	79
Colombina verde	74
Colosse	49
Coprino atramentario	100
Coralloïde jaune	114
Coralloïde ocracée	115
Coralloïde pourpre	115
Cortinario compatto	92
Croquette des sapinières	109
Coucoumelle grise	41
Coucoumelle orangée	41
Coulemelle chauve	42
Couleuvrelle	42
Coupe bocagère	61

Didele	114, 115
Ditola dorata	115
Ditola gialla	114
Ditola rosso-gialla	115
Doga	66
Drehling	65
Ehegürtel	93
Elvella crespa	128
Emétique	77
Erdfarbiger Blätterschwamm	51
Essbaren Täubling	76
Falso farinaceo	41
Falten-Tintling	100
Famiglia buona	46

Famigliuola gialla	91
Farinaceo	34
Farinon	34
Faux Mousseron	84
Fausse Oronge	37
Fausse Souchette	63
Felengo	64
Finferla	82
Finferlo	81
Fliegenschwamm	37
Fong dal Pin	70
Fong dal sangue	70
Fong de albera	90
Fong del Lares	69
Fong della rosada	94
Fong della salezza	100
Fong delle caure	102

Fong delle vacche	104
Fong de prà	94
Fong de salgar	90, 100
Fong ferrè	104, 105
Fong gato	111
Fonghi del morar	47
Fonghi della saetta d'auton	57
Fonghi marzioi	89
Fongo barbòn	109
Fongo della doga	66
Fongo del Monte Brione	62
Fongo del pan	110
Fongo di Penede	55
Fongo Ovo	33
Frühschwamm	89

Fung barbin	113
Fung barbis	113
Fungo color d'Isabella	84
Fungo della Bellamonte	64
Fungo della Ferula	64
Fungo della Rosa	94
Fungo della rugiada	42
Fungo della saetta	54
Fungo del lievito	88
Fungo d'Ampezzo	64
Fungo di gelatina	116
Fungo di pioppo	90
Fungo imperiale	111
Fungo Mugnaio	66
Galetto	81
Gallinaccio	81

Gallinaccio spinoso	112
Gallinaccio squamoso	112
Gambe secche	84
Gelber Röhrenschwamm	103
Gelber Stengelschwamm	114
Gelber Täubling	80
Gelber Trichterschwamm	61
Gelblicher Faltenschwamm	82
Gelone	65
Gemeiner Champignon	94
Gemeine Speisemorchel	123
Gemeine Trüffel	129
Geschundener Blätterschwamm	42
Getiegender Blätterschwamm	52
Gewöhnlicher Igelschwamm	113
Goldfarbener Täubling	80
Goldgelber Korallenschwamm	115

Graublauer Täubling	75
Grauer Täubling	79
Griffo	111
Griffone	110, 111
Grisette	41
Gros-clou-rouge	101
Grösste Staubpilz	118
Grumato grigio	88
Grünlicher	35
Knollenblätterschwamm	
Grünlicher Täubling	74
Guepinia rossastra	116
Guepinie rougeâtre	116
Gyromitre comestible	126
Hallimasch	47

Hasenöhrl	83
Hasenstaubpilz	119
Herbstmousseron	84
Hérisson	112
Hérisson gris	112
Herbstlorchel	128
Herrenpilz	104
Hexenschwamm	106
Hirschwamm	112
Hohe Morchel	125
Houpe des arbres	113
Igroforo pratense	66
Imbuto	61
Judenschwamm	106
lungferschwamm	66

Kaiserling	33
Kapuzinerpilz	107
Klapperschwamm	111
Klebiger Blätterschwamm	101
Knollenblätterschwamm	36
Köstliche Morchel	123
Kreispilz	104
Kühpilz	104
Lactaire à suc rouge	70
Lactaire orangé	69
Lactaire rubanné	68
Lapacendro buono	70
Lapacendro sanguigno	70
Lattario lanuto	72
Lattario ranciato	69
Ledergelber Täubling	79

Legorat	107
Legorsela	104
Lievitato	88
Lingua di brughiera	109
Loffa	118
Lycoperdon ciselé	119
Lycoperdon géant	118
Maggengo	54
Maischwamm	54
Manine gialle	114,
	115
Manine rosse	115
Marzuolo	89
Mazza da tamburo	42
Morette	51
Morille batârde	126

Morille conique	124
Morille délicieuse	123
Morille élevée	125
Morille ronde	122
Morillette blanche	128
Moscario	37
Mousseron	54
Mousseron d'automne	88
Mousseron des haies	87
Muneghete	126
Musseron	54
Nackter Blätterschwamm	43
Nackter Blätterschwamm	56
Ockerbrauner Blätterschwamm	63
Oeuf bianch	34

Oladivo	88
Orcellas Blätterschwamm	88
Oreade	84
Oreille de peuplier	65
Orgel	65
Orletto	49
Oronge âpre	40
Oronge blanche	34
Oronge citrine	36
Oronge panthère	38
Oronge perlée	40
Oronge printanière	36
Oronge solitaire	38
Oronge verte	37
Oronge vineuse	39
Oronge vraie	33

Padoan bianco	49
Padoan rosso	50
Palomet	74
Panarola fumola	76
Panarola rossa	77
Panedei	120
Pantherschwamm	38
Parasole	42
Parasolschwamm	42
Pasta sciringa	128
Paste	88
Pastine	88
Pellicione	42
Pepino strisciato	68
Perlenschwamm	39
Pett de lof	118
Pettino	118

Petto di lupo	118
Peveraccio	67
Peveraccio giallo	71
Peverone	67
Pfifferling	81
Pied de mouton noir	109
Pinuzzo buono	104
Piopperello	90
Pioppino	90
Pisciacani	100
Pivoulade	90
Poivré moutonné	72
Poivré rose	67
Poliporo confluyente	110
Poliporo frondoso	111
Poliporo ovino	109
Polypore en bouquet	111

Polypore groupé	110
Pomona-Blätterschwamm	55
Porcinello	107
Porcinello ranciato	108
Porcino	104
Porcino malefico	106
Porcino nero	105
Prataiuolo	94
Prataiuolo bianco	96
Prataiuolo edule	97
Prataiuolo maggiore	93
Prataiuolo color d'ombra	97
Prataiuolo pudico	98
Précoce	89
Pressanella	104
Prévat	73
Prugnuolo	54

Prugnuolo bastardo	88
Prugnuolo giallo	55
Prugnuolo nostrale	54
Reccia de lever	116
Reccia de morar	65
Reclagna	116
Reissger	70
Ricchione	65
Riccione	113
Rieser Ritterling	49
Robuste	44
Rosen-Täubling	74
Rossetta	77
Rossin	108
Rossling	54
Rossola alutacea	79

Rossola buona	77
Rossola delica	73
Rossola dorata	80
Rossola edule	76
Rossola gialla	80
Rossola grigia	79
Rossola iridescente	75
Rossola languente	78
Rossola lepida	74
Rossola maggiore	75
Rotbrauner Gallertpilz	116
Rother Täubling	77
Rothkopf	108
Röthliche Bärentatze	115
Röthliche falsche Trüffel	120
Rouget	50
Rougillon	79

Rougillon bâtard	77
Rougillon comestible	76
Rougillon doré	80
Rougillon gris	79
Rougillon jaune	80
Rougillon languissant	78
Rougillon pourpre	74
Runde Speisemorchel	122
Runzlicher Blätterschwamm	89
Satanspilz	106
Sanguignol	70
Sanguin	70
Schafeuter	109
Schuppiger Fliegenschwamm	40
Schwarze Trüffel	129
Schwefelkopf	99

Seidenglänzender	51
Blätterschwamm	
Semmelpilz	110
Sfogatello	60
Sloff	118,
	119
Sloff d'Ors	118,
	119
Sottana	67
Speiselorchel	126
Speitäubling	77
Spinarolo	54
Spongino	126
Spitzmorchel	124
Spongigneura	122,
	123,
	124,

	125
Spongigneura falsa	126
Spongiola	122,
	123,
	124,
	125
Spongiola de castagnar	111
Sponziola	122,
	123,
	124,
	125,
	126
Sponziola d'autun	128
Spugnola bastarda	126
Spugnola bruna	124
Spugnola comune	123
Spugnola deliziosa	123

Spugnola gialla	122
Spugnola maggiore	125
Spugnola minore	126
Spunzola	122, 123
Starker Blätterschwamm	44
Steccherino bruno	112
Steccherino dorato	112
Steccherino falso	112
Steinpilz	104
Stocktäubling	50
Stoppelpilz	112
Sulphurin puant	53
Süssling	112
Tajadelle	115
Tartrifole	129

Tartufole	129
Tartufo nero	129
Tête de Méduse	47
Tignosa aspra	40
Tignosa bianca	38
Tignosa bigia	38
Tignosa di primavera	36
Tignosa dorata	37
Tignosa pagliata	36
Tignosa screziata	40
Tignosa verdognola	35
Tignosa vinata	39
Tobbia	42
Tobbietta	42
Tobbietta bianca	43
Todtentrompete	84
Trifola falsa	120

Trifola nera	129
Tripetto	122
Trombetta da morto	84
Trompette des morts	84
Truffe noire	129
Uovolo	33
Uovolo buono	33
Uovolo malefico rosso	37
Vachette	71
Verdächtige Lorchel	126
Verdone	74
Vescia areolata	119
Vescia maggiore	118
Vessa	118
Virginal	66

Volvaire blanche	85
Volvaire grise	86
Volvaria bianca	85
Volvaria fuliginosa	86
Wandelbarer Blätterschwamm	91
Weisser Knollenblätterschwamm	36
Weissmilchender Gift-Reizker	68
Wiesenschwamm	66
Wollschwamm	72
Zaldi	81
Zonati	59
Zucht-Champignon	97