

# I FUNGHI

guida al  
riconoscimento

Funghi a confronto

# Funghi a confronto

Per comodità, abbiamo messo a confronto alcune specie, tra le più comuni, che spesso hanno ingannato raccoglitori poco esperti.

## FUNGHI COMMESTIBILI

- 1 *Amanita caesarea* (Scop.: Fr) Pers.
- 1a *Amanita caesarea* (Scop.: Fr) Pers
- 6 *Agaricus arvensis* Schaeff. : Fr.
- 8 *Agaricus campestris* L. : Fr.
- 10 *Agaricus campestris* v. *squamulosus*
- 12 *Agaricus bisporus* v. *bisporus*
- 14 *Macrolepiota procera* Singer
- 17 *Clitopilus prunulus* P. Kumm.
- 20 *Clitocybe nebularis* P. Kumm. (1)
- 22 *Cantharellus cibarius* Fr.
- 24 *Cortinarius praestans* Gillet
- 26 *Tricholoma terreum* P. Kumm.

## FUNGHI TOSSICI

- 2 *Amanita phalloides* (Vaill. ex Fr.) Link
- 2b *Amanita phalloides* (Vaill. ex Fr.) Link
- 3 *Amanita aureola* (L. : Fr.) Pers.
- 4 *Amanita muscaria* (L. : Fr.) Pers.
- 5 *Amanita phalloides* (Vaill. ex Fr.) Link
- 6 *Amanita phalloides* v. *Alba* (Vaill. ex Fr.) Link
- 7 *Amanita verna* Link
- 8 *Amanita virosa* Link
- 9 *Amanita heterochroma* S. Curreli
- 7 *Agaricus xanthodermus* Genev.
- 9 *Agaricus xanthodermus* Genev.
- 11 *Agaricus xanthodermus* V. (*Agaricus griseus*)
- 13 *Agaricus romagnesii* (*Agaricus radicans*)
- 15 *Macrolepiota rhacodes* (Vitt.) Singer
- 16 *Macrolepiota venenata* Bon
- 18 *Clitocybe cerussata* P. Kumm e specie affini
- 19 *Clitocybe dealbata* Kummer e specie affini
- 21 *Entoloma sinuatum* P. Kumm.
- 23 *Omphalotus olearius* (DC. : Fr.) Singer
- 25 *Cortinarius infractus* (Pers. : Fr.) Fr.
- 27 *Tricholoma josserandii* Bon
- 28 *Tricholoma bresadolani* Cléménçon
- 29 *Tricholoma virgatum* (Fr. : Fr.) P. Kumm

(1) Impropriamente inserito tra i funghi mangerecci in quanto viene consumato o conservato sott'olio o sotto aceto in molte regioni italiane compresa la nostra Regione.



2

NOME SCIENTIFICO *Amanita caesarea* Pers.  
FAMIGLIA Agaricaceae (Amanitaceae)  
HABITAT Cresce nei boschi di castagno, di quercia e boschi cedui.  
COMMESTIBILITA' Commestibile ottimo

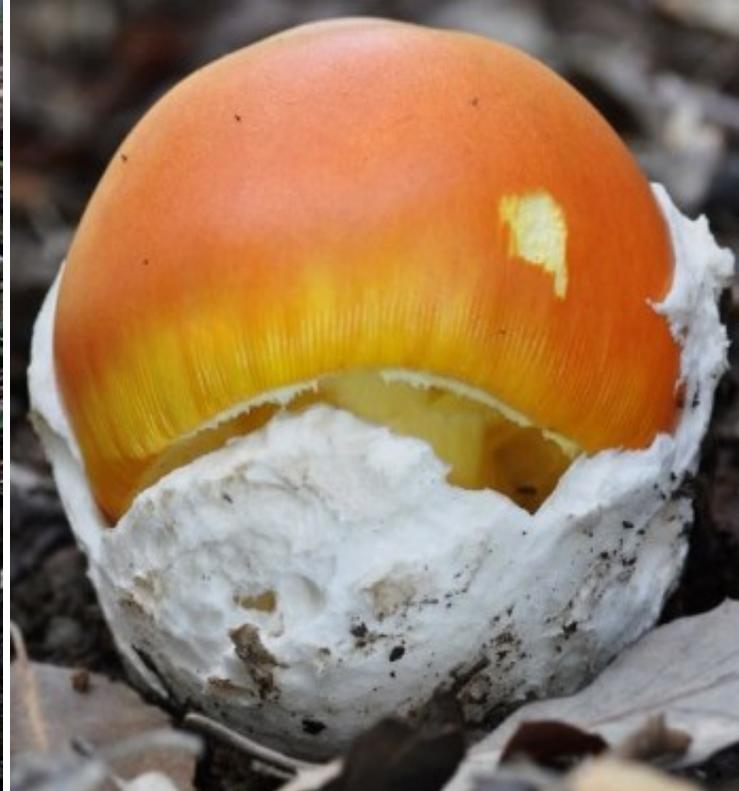
NOME SCIENTIFICO *Amanita phalloides* Link  
FAMIGLIA Agaricaceae (Amanitaceae)  
HABITAT Cresce nei boschi di latifoglie, più raramente conifere.  
COMMESTIBILITA' Velenoso mortale



Fungus qualiscumque  
sit semper malignus est  
(Seneca 1 sec. d.C.)



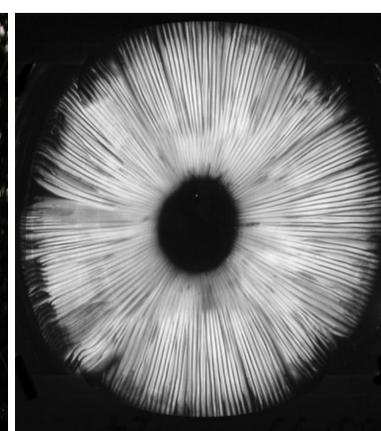






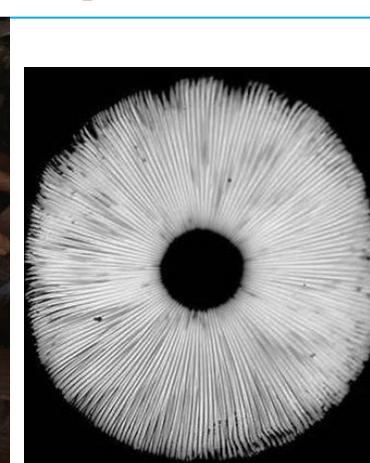


**NOME SCIENTIFICO** *Amanita aureola* (L. : Fr.) Pers.  
**FAMIGLIA** Agaricaceae (Amanitaceae)  
**HABITAT** Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere.  
**COMMESTIBILITA'** Tossico  
**NOTE** fungo abbastanza raro ma spesso in habitat con l'ovolo buono. Fungo tossico al pari dell'*Amanita muscaria*.



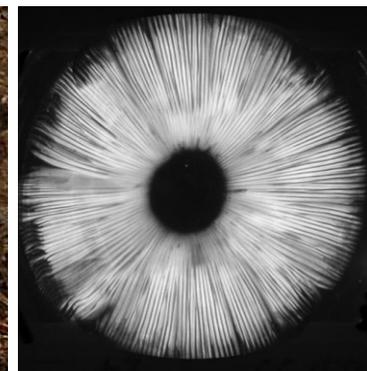


**NOME SCIENTIFICO** *Amanita muscaria* (L. : Fr.) Pers.  
**FAMIGLIA** Agaricaceae (Amanitaceae)  
**HABITAT** Cresce nei boschi di conifere e di latifoglie.  
**COMMESTIBILITA'** Tossico  
**NOTE** dopo una pioggia intensa il cappello può perdere le sue ornamentazioni e quindi trarre in inganno.

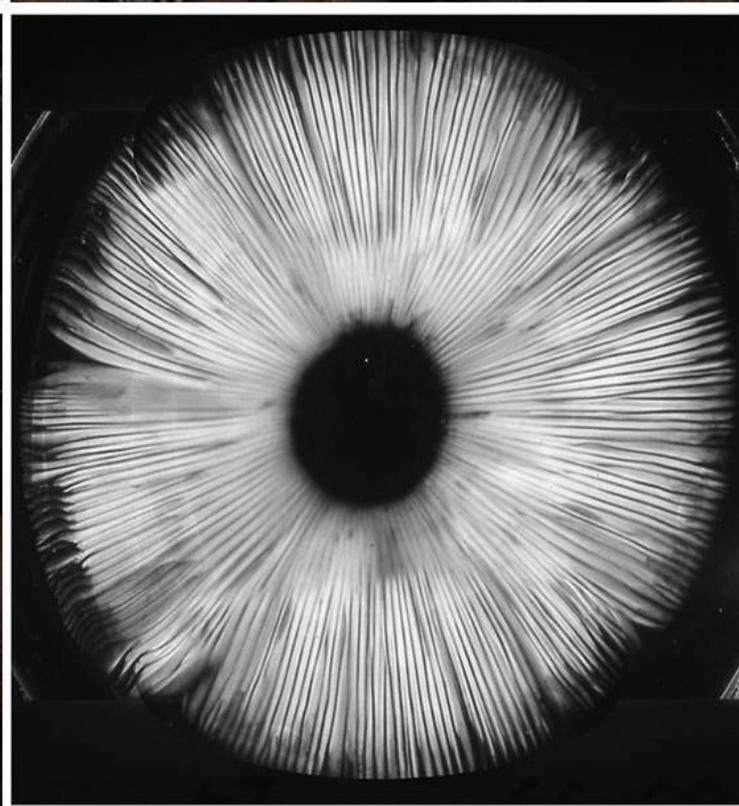




**NOME SCIENTIFICO** *Amanita heterochroma* S. Curreli  
**FAMIGLIA** Agaricaceae (Amanitaceae)  
**HABITAT** Cresce nei boschi misti mediterranei, nei giardini e parchi cittadini, più raramente nei boschi montani.  
**COMMESTIBILITA'** Tossico  
**NOTE** dopo una pioggia intensa, il cappello, può perdere le sue ornamentazioni e quindi trarre in inganno.



*Amanita phalloides* Link





*Amanita virosa* Link



*Amanita verna* Link





NOME COMUNE Prataiolo comune  
NOME SCIENTIFICO *Agaricus arvensis* Schaeff.  
FAMIGLIA Agaricaceae  
HABITAT Cresce nei pascoli, nei prati e nelle radure boschive.  
COMMESTIBILITA' Commestibile ottimo





**NOME SCIENTIFICO** *Agaricus xanthodermus* Genev.  
**FAMIGLIA** Agaricaceae  
**HABITAT** Cresce nei boschi sia di latifoglie che di conifere, nei prati, nei pascoli e nei giardini e parchi cittadini.  
**COMESTIBILITA'** Tossico  
**NOTE** Fungo dal caratteristico viraggio al giallo e dall'odore di fenolo (o inchiostro).





**NOME SCIENTIFICO** *Agaricus xanthodermus* Genev.

**FAMIGLIA** Agaricaceae

**HABITAT** Cresce nei boschi sia di latifoglie che di conifere, nei prati, nei pascoli e nei giardini e parchi cittadini.

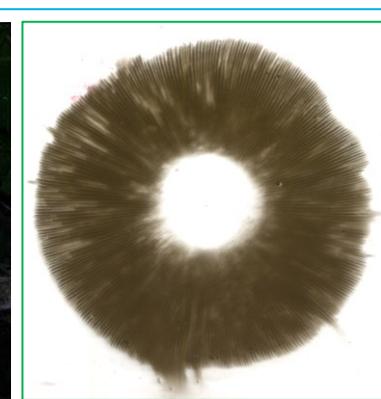
**COMMESTIBILITA'** Tossico

**NOTE** Fungo dal caratteristico viraggio al giallo e dall'odore di fenolo (o inchiostro).





NOME SCIENTIFICO *Agaricus campestris* L. : Fr.  
SINONIMI: -----  
FAMIGLIA Agaricaceae  
HABITAT Cresce nei luoghi erbosi, nei pascoli e nei prati.  
COMMESTIBILITA' Commestibile  
NOTE -----





**NOME SCIENTIFICO** *Agaricus campestris* v. *squamulosus*  
(Rea) Pilát  
**FAMIGLIA** Agaricaceae  
**HABITAT** Cresce nei luoghi erbosi, nei pascoli e nei prati.  
**COMMESTIBILITA'** Commestibile





**NOME SCIENTIFICO** *Agaricus xanthodermus* V. A. griseus (A. Pears.) Bon & Capp.

**FAMIGLIA** Agaricaceae

**HABITAT** Cresce nei boschi, nei prati e pascoli

**COMESTIBILITA'** Tossico

**NOTE** Fungo dal caratteristico viraggio giallo e dall'odore di fenolo (o inchiostro).





NOME SCIENTIFICO *Agaricus bisporus* (J.E. Lange) Imbach

FAMIGLIA Agaricaceae

HABITAT Cresce nei luoghi erbosi, negli orti, coltivato

COMMESTIBILITA' Commestibile



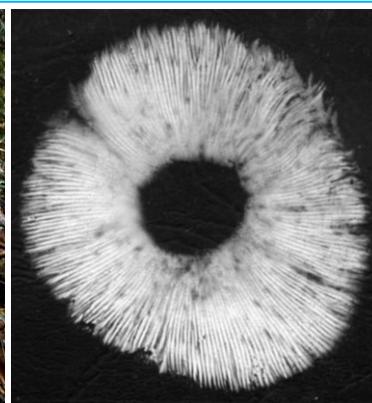


**NOME SCIENTIFICO** *Agaricus romagnesii* Wasser  
**SINONIMI** *Agaricus radicatus* (Vittad.) Romagnesi  
**FAMIGLIA** Agaricaceae  
**HABITAT** Cresce nei boschi, nei prati e nei pascoli.  
**COMESTIBILITA'** Tossico  
**NOTE** oltre al caratteristico odore di fenolo (o inchiostro), il fungo mostra una radice alla base del gambo.



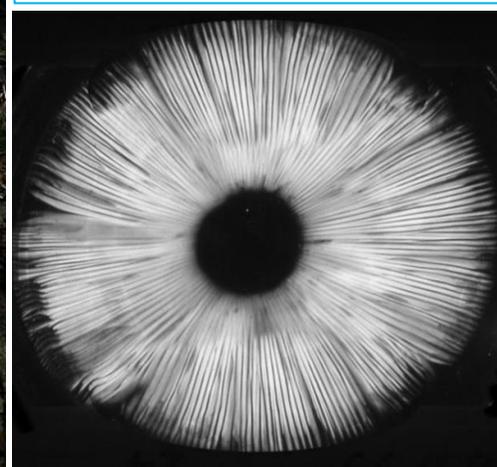


**NOME SCIENTIFICO** *Macrolepiota procera* Singer  
**SINONIMI** *Agaricus radicatus* (Vittad.) Romagnesi  
**FAMIGLIA** Agaricaceae  
**HABITAT** Cresce nei prati, pascoli e margini di boschi  
**COMMESTIBILITA'** Commestibile  
**NOTE** gambo con evidenti striature e odore di nocciole alla rottura del gambo.





**NOME SCIENTIFICO** *Macrolepiota rhacodes* (Vitt.) Singer  
**FAMIGLIA** Agaricaceae  
**HABITAT** Cresce nei prati, pascoli e margini di boschi.  
**COMMESTIBILITA'** **sospetto**. Si segnalano alcuni casi di intossicazione gastrointestinale, con vomito irrefrenabile, dolori addominali violenti e diarrea, specialmente se poco cotta.





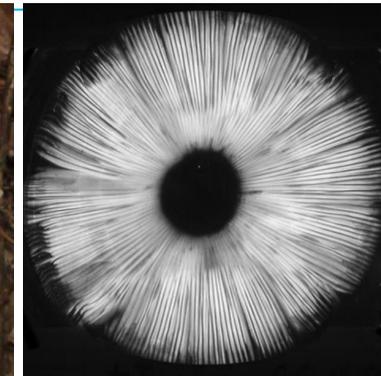
**NOME SCIENTIFICO** *Macrolepiota venenata* Bon  
**SINONIMI**

**FAMIGLIA** Agaricaceae

**HABITAT** Cresce nei prati, pascoli e margini di boschi.

**COMESTIBILITA'** tossico

**NOTE** tra le Macrolepiote è quella di sicura tossicità, al contrario della *M. rachodes* che viene solo sospettato di tossicità.





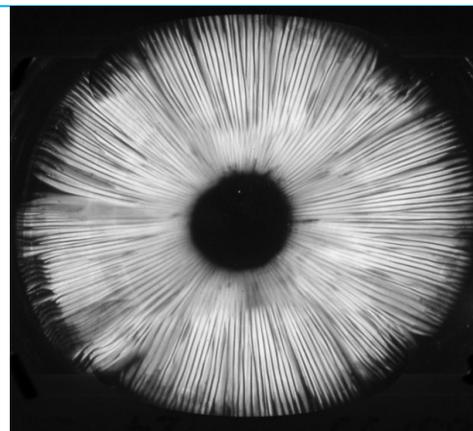
**NOME SCIENTIFICO** *Clitopilus prunulus* P. Kumm.  
**SINONIMI:**  
**FAMIGLIA** Tricholomataceae  
**HABITAT** Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere  
**COMMESTIBILITA'** Commestibile  
**NOTE** noto come *spion de bris*, ritenuto la spia del porcino.

Fungo caratterizzato dal forte odore di farina.....  
ci obbliga alla massima attenzione. Solo con la maturazione del fungo si evidenzia la colorazione *salmone* delle spore.



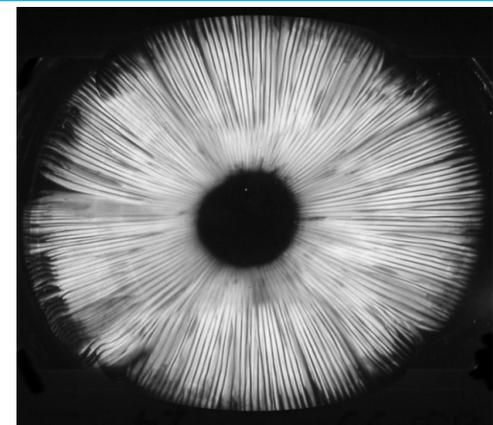


**NOME SCIENTIFICO** *Clitocybe cerussata*  
**SINONIMI** *Clitocybe pithyiphila* (Fr.) Gillet  
**FAMIGLIA** Tricholomataceae  
**HABITAT** Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere  
**COMMESTIBILITA'** Tossico  
**NOTE**



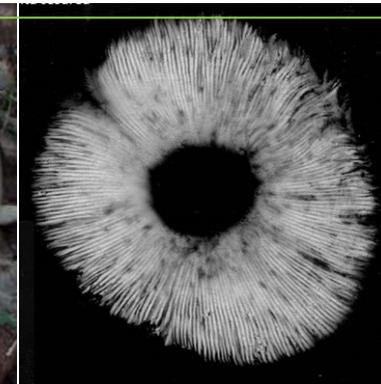


**NOME SCIENTIFICO** *Clitocybe dealbata*  
**SINONIMI** *Clitocybe pithyiphila* (Fr.) Gillet  
**FAMIGLIA** Tricholomataceae  
**HABITAT** Cresce nei prati, pascoli montani, boschi  
**COMMESTIBILITA'** Tossico  
**NOTE**





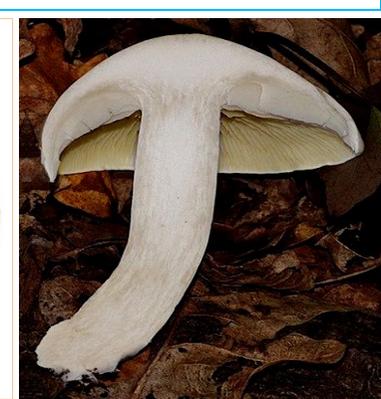
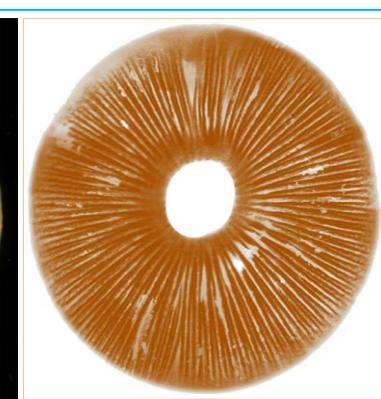
**NOME SCIENTIFICO** *Clitocybe nebularis* P. Kumm.  
**SINONIMI:**  
**FAMIGLIA** Tricholomataceae  
**HABITAT** Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere  
**COMESTIBILITA'** non è commestibile  
**NOTE** nonostante sia sconsigliato, viene consumato in molte regioni d'Italia. Noi ne sconsigliamo il consumo.



Nella casistica delle intossicazioni, risulta che sia stato scambiato spesso con il pericoloso *Entoloma sinuatum* con sporata color salmone.

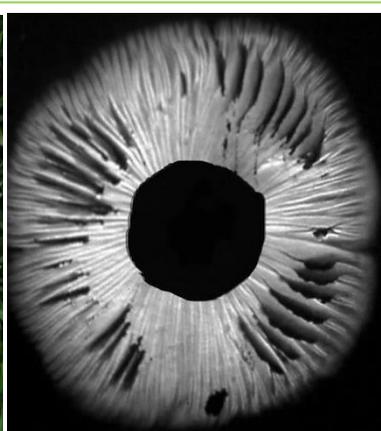


**NOME SCIENTIFICO** *Entoloma sinuatum* P. Kumm.  
**SINONIMI:** *Entoloma lividum* kumm.  
**FAMIGLIA** Entolomataceae  
**HABITAT** Cresce nei boschi di latifoglie  
**COMMESTIBILITA'** velenoso  
**NOTE** fungo pericoloso per l'odore di farina e l'assonanza morfo-cromatica con specie mangerecce.





NOME SCIENTIFICO *Cantharellus cibarius* (Fr. : Fr.) Fr.  
SINONIMI:  
FAMIGLIA Cantharellaceae  
HABITAT Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere  
COMMESTIBILITA' Commestibile ottimo  
NOTE:



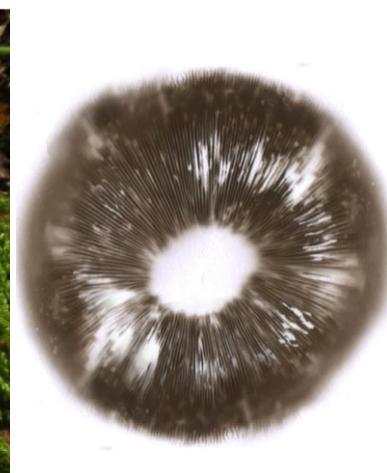


**NOME SCIENTIFICO** *Omphalotus olearius* Singer  
**SINONIMI:** *Clitocybe olearia* (Fungo dell'olivo)  
**FAMIGLIA** Tricholomataceae  
**HABITAT** Cresce alla base di ceppaie o di alberi di latifoglie, anche se spesso è stato associato solo all'olivo.  
**COMMESTIBILITA'** Tossico  
**NOTE** fungo visibile nell'oscurità per la sua luminescenza.



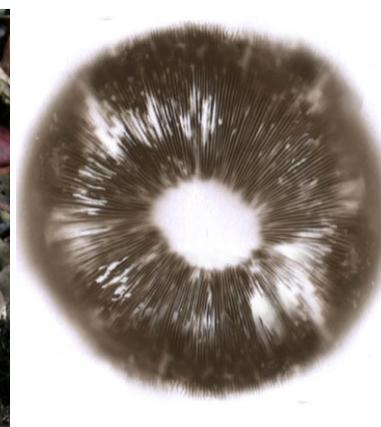


NOME SCIENTIFICO *Cortinarius praestans* Gillet  
FAMIGLIA Cortinariaceae  
HABITAT Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere  
COMMESTIBILITA' Commestibile  
NOTE cortinario tra i pochissimi commestibili.





**NOME SCIENTIFICO** *Cortinarius infractus* Fr.  
*Cortinarius infractus* Var. *obscurocyaneus* G. Garnier  
**FAMIGLIA** Tricholomataceae  
**HABITAT** Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere  
**COMMESTIBILITA'** Tossico  
**NOTE** *Cortinarius* che si presenta in diverse colorazioni.





**NOME SCIENTIFICO** *Tricholoma terreum* P. Kumm.

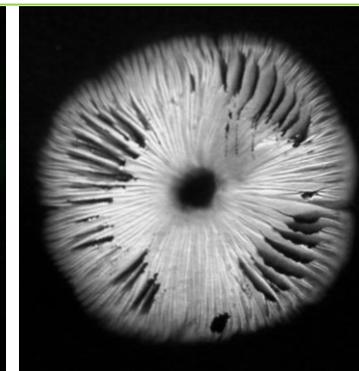
**SINONIMI**

**FAMIGLIA** Tricholomataceae

**HABITAT** Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere

**COMMESTIBILITA'** commestibile

**NOTE** nei boschi di latifoglie si trova spesso frammisto ad altri Tricholomi *T. squarrulosum*, *T. orirubens*, .....





Fungo con carne arrossante



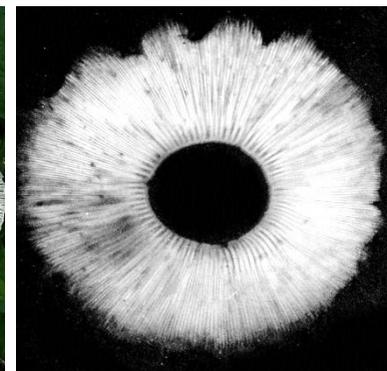
Fungo con carne amara e squame sul gambo

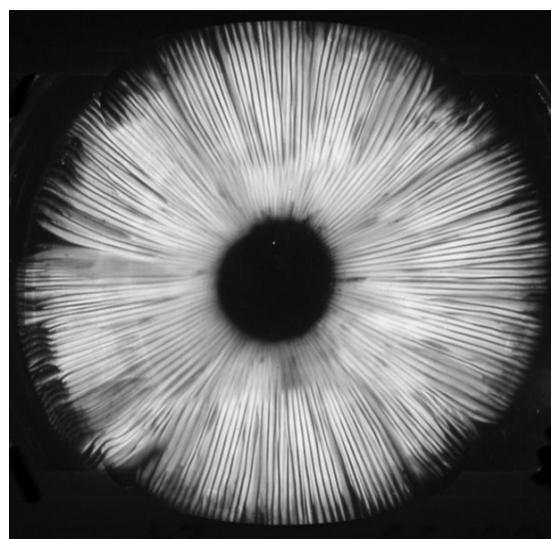


29

Fungo con carne piccante-amarognolo

**NOME SCIENTIFICO** *Tricholoma josserandii* Bon (=27)  
*Tricholoma bresadolani* Cléménçon (=28)  
*Tricholoma virgatum* P. Kumm (=29)  
**FAMIGLIA** Tricholomataceae  
**HABITAT** Cresce nei boschi di latifoglie e di conifere  
**COMMESTIBILITA'** tossici  
**NOTE** sono funghi a tossicità è di tipo gastrointestinale.





**NOME SCIENTIFICO** *Armillaria mellea* (Vahl:Fr.) P. Kumm.  
**FAMIGLIA** Tricholomataceae.  
**HABITAT** Cresce su legno nei boschi di latifoglie e misti.  
Commestibile dopo cottura con l'acqua buttata via.



**NOME SCIENTIFICO** *Armillaria tabescens* (Scop.) Emel.

**FAMIGLIA** Tricholomataceae

**HABITAT** Cresce su legno di latifoglie, specialmente querce.

**COMMESTIBILITA'** commestibile discreto.

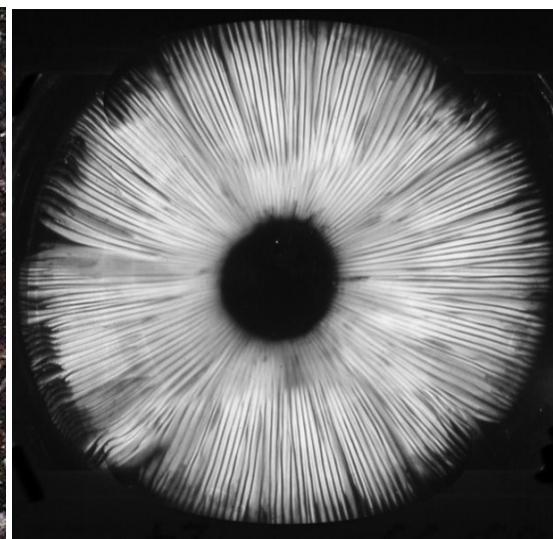
**NOTA** Si distingue dall'*A. mellea* per l'assenza dell'anello.



**NOME SCIENTIFICO** *Galerina marginata* (Batsch) Kühner  
**FAMIGLIA** Strophariaceae  
**HABITAT** Cresce nei boschi di conifere e boschi misti  
**COMMESTIBILITA'** Velenosa mortale  
**NOTE** Potenzialmente pericoloso come l'"*Amanita phalloides*".



NOME SCIENTIFICO *Pholiota mutabilis* (Schaeff. Fr.  
(*Kuehneromyces mutabilis* (Schaeff. Fr.) Singer & A.H. Sm.)  
FAMIGLIA Cortinariaceae  
HABITAT Cresce su legno di conifere e di latifoglie  
COMMESTIBILITA' Commestibile



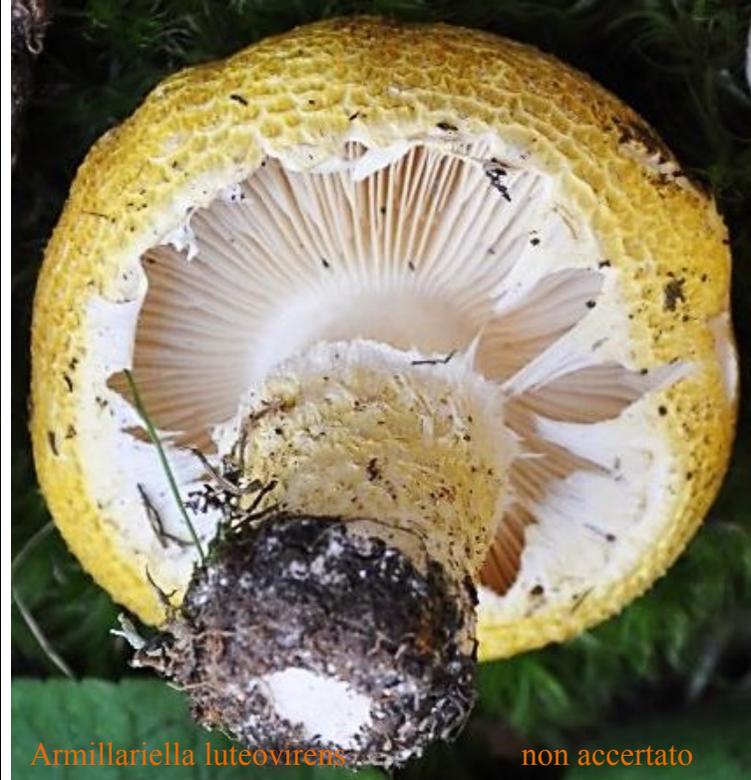
*Flammulina velutipes* (Curt. : Fr.) P. Karst.  
Tricholomataceae  
Cresce su legno di latifoglie  
Commestibile (Scartare il gambo)



*Armillariella mellea* commestibile dopo cottura



*Agrocybe aegerita*



*Armillariella luteovirens* non accertato

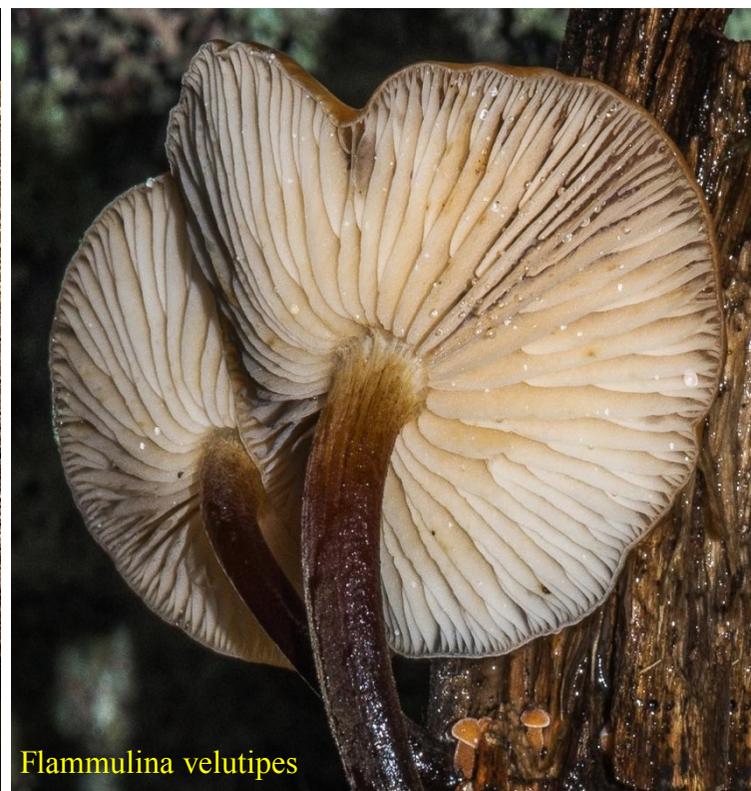


*Kuehneromyces mutabilis*



*Calerina marginata*

tossico



*Flammulina velutipes*

# INTOSSICAZIONI DA FUNGHI

## i consigli per prevenirli

1 Non raccogliere funghi se non si è in possesso del tesserino autorizzativo

2 Tutti i funghi raccolti, e non acquistati, vanno sottoposti al controllo di commestibilità degli ispettorati micologici della ASL disponibili su tutto il territorio nazionale.

3 Per la raccolta utilizzare contenitori idonei e areati come cesti. Non usare buste di plastica.

4 Non consumare funghi raccolti lungo le strade o luoghi che potrebbero essere contaminati (industrie, campi agricoli).



10 Non consumare funghi in gravidanza.

5 Non è vero che i funghi che crescono su gli alberi non sono tossici.

6 Consumare funghi in quantità moderate

7 Cuocere i funghi sempre senza coperchio.

8 Nei funghi sott'olio si può sviluppare la tossina botulinica: attenzione alla conservazione.

9 non somministrare funghi ai bambini in età pre-scolare, per la loro immaturità digestiva verso questo tipo di alimento.

## NOTE A FUNGHI A CONFRONTO

Abbiamo scelto di utilizzare una versione PDF per favorire la memorizzazione delle differenze che ci consentono di non confondere alcuni tra i funghi commestibili più comuni, con i loro sosia tossici.

Per ciascuna specie abbiamo inserito accanto alle foto una scheda didattica e la sporata.

Ricordiamo che per ottenere la sporata basta lasciare la parte inferiore del cappello (lamelle o tuboli) su carta trasparente acetata, da pochi minuti a diverse ore. Il tempo necessario per ottenere una sporata dipende dal tipo di fungo e dall'umidità dell'ambiente. Per i chiodini (*Agrocybe aegerita*) bastano pochissimi minuti, mentre per le russule e i lattari occorrono alcune ore. La presenza di umidità favorisce la sporata.

Probabilmente il fungo, seguendo le leggi della Natura, accelera il rilascio delle spore perché Sa “riconoscere” quando le condizioni esterne sono le più favorevoli per la riproduzione.

Per alcuni funghi abbiamo aggiunto delle note per evidenziare meglio i caratteri distintivi della specie.

Con l'occasione desideriamo ribadire che è buona regola raccogliere i carpofori quando sono giunti a maturazione. Appena spuntano i miceti non presentano tutte le caratteristiche tipiche della specie e si possono confondere più facilmente con specie simili, con conseguente pericolo di intossicazioni anche gravissime.

Cliccando sulla Nota si apre una finestra contenete le informazioni utili per la individuazione della specie.

### Nota A (pagg. 1-13)

L'*Amanita caesarea* è l'unica amanita che ha il gambo e le lamelle di colore giallo intenso sin dallo stadio di boccio. Questo è il tratto distintivo più importante oltre alle dimensioni ragguardevoli della volva.

### Nota B (pagg. 14- 21)

Le specie tossiche si contraddistinguono:

- 1) per il colore giallastro che assumono al tocco, sia sul cappello che sul gambo;
- 2) per l'odore sgradevole che emanano (fenolo o inchiostro);
- 3) in alcune specie per la presenza di una radichetta (peduncolo ) alla base del gambo.

Ricordiamo che il fungo va sempre raccolto intero.

### Nota C (pagg. 22-23)

La macrolepiota procera (mazza di tamburo) ha questi caratteri distintivi:

- 1) il gambo con evidenti striature;
- 2) odore di nocciole alla rottura del gambo;
- 3) al taglio non assume la colorazione rossastra dei sosia tossici;
- 4) ha un anello molto più importante delle specie simili non commestibili.

### Nota D (pagg. 25)

Il carattere distintivo del *Clitopilus prunulus* è la colorazione delle lamelle a maturazione: lilla tenue.

Tutte le altre specie simili non presentano mai questa caratteristica.

### Nota E (pagg. 27-28)

La *Clitocybe nebularis* presenta i seguenti caratteri distintivi:

- 1) le lamelle si staccano dalla carne del cappello se spinte lateralmente;
- 2) l'odore è intenso quasi nauseante, soprattutto in ambiente chiuso (esempio nell'abitacolo dell'auto).

L'*Entoloma sinuatum* (o *lividum*) (25) ha l'aspetto e l'odore molto simili a specie commestibili, con una peculiarità: a maturazione le lamelle diventano color salmone.

### Nota F (pagg. 30-31)

L'*Omphalotus olearius* è un fungo lignicolo (nasce sulle ceppaie e sulle radici di latifoglie), mentre il *Cantharellus cibarius* è terricolo.

### Nota G (pagg. 32-33)

Il *Cortinarius prestans* è l'unico cortinario che emana un lieve odore fungino. In tutti gli altri cortinari l'odore è piuttosto sgradevole, rafanoide o di foglie marce. Il gambo è panciuto, bulboso, attenuato nella parte inferiore e, negli esemplari giovani, presenta residui membranosi bianco-violacei della cortina.

Queste ultime caratteristiche sono ben visibili nelle foto.

### Nota H ( pagg 34-35)

Il *Tricholoma terreum* non ha carne arrossante non ha squame sul gambo (che a maturazione diventa cavo) e non ha carne piccante.



**A.M.E.P.**  **A.M.B.**

Ass.ne Micologica Ecologica Pescaresse E.T.S.



*fine*

grazie per la  
visualizzazione



Project  
nino Tieni  
2023©