

# L'ESAME PER IL PATENTINO DEI FUNGHI IN FRIULI VENEZIA GIULIA

TUTTO CIÒ CHE SERVE SAPERE  
PER RACCOGLIERE FUNGHI IN SICUREZZA  
E NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

CLAUDIO ANGELINI



funghi/4

**FUNGOMANIA**  
**CERCAR FUNGHI IN**  
**FRIULI VENEZIA GIULIA**

*Autore:* **Claudio Angelini**

Via Cappuccini, 78/8 - 33170 Pordenone (Italia)  
claudio\_angelini@libero.it

*Progettazione e stampa:* **Litostil s.a.s.**

Z.I. Via G.A. Pilacorte, 2  
33034 Fagagna (UD)  
Tel. 0432.800640 - Fax 0432.801241  
info@litostil.com - www.litostil.com

*Testi e foto di:* **Claudio Angelini**

Vietata la riproduzione senza il permesso scritto dell'Autore

*In copertina:* *Cyclocybe cylindracea* (DC) Vizzini & Angelini, (2014)

Nome popolare: Pioppino o Piopparello.

Fungo a commestibilità libera.

Fotografato su legno di pioppo  
a Fiume Veneto (PN) il 26 settembre 2008  
(foto: Claudio Angelini)

© Corvino Edizioni  
Proprietà letteraria riservata  
www.corvinoedizioni.com

Luglio 2018

Litostil® sas  
di Corvino Nicola e Michele & C.  
via G.A. Pilacorte, 2  
33034 Fagagna (Udine)  
Tel. +39 0432 800640  
Fax +39 0432 801241  
www.litostil.com

ISBN: 978-88-6955-048-5



# Presentazione

Esaurita da tempo la precedente edizione – Fungomania<sup>3</sup> – sollecitati da molti appassionati raccoglitori di funghi che ci chiedevano la ristampa del libro, attendendo che venissero effettuate le annunciate modifiche alla Legge regionale, siamo finalmente riusciti a pubblicare questa nuova edizione di Fungomania<sup>4</sup> che rappresenta l'evoluzione ampliata ed aggiornata delle precedenti edizioni. Testi e immagini sono sempre a cura dello stesso Autore, il micologo dott. Claudio Angelini, ma a quest'ultima edizione sono state aggiunte 10 nuove schede di funghi, cambiate alcune foto (sempre rigorosamente scattate

in ambienti naturali del Friuli Venezia Giulia) ritenute dall'Autore maggiormente rappresentative delle specie raffigurate e un nuovo capitolo relativo al confronto di alcune specie simili tra loro. Per quanto riguarda il testo, è stato aggiunto, a cura del micologo Severino Manias, un paragrafo relativo alla preparazione culinaria dei funghi con delle ricette originali, ampiamente "collaudate" ed adattate alla tradizione dei gusti e dei sapori propri del nostro territorio.

*Michele, Nicola e  
Gianfranco Corvino*



# Prefazione dell'autore



Il Friuli Venezia Giulia è una delle poche Regioni d'Italia ove per ottenere il cosiddetto "patentino di raccolta dei funghi" bisogna superare "un prova orale" nella quale il raccoglitore dimostri di possedere alcune conoscenze di base in merito al riconoscimento delle principali specie di funghi eduli e velenosi, al ruolo che essi svolgono nell'ambiente, alle modalità di raccolta e trasporto, nonché ai criteri per una corretta preparazione e conservazione dei funghi raccolti. Gli obiettivi che la Legge regionale intende raggiungere sono essenzialmente due: diminuire il numero degli avvelenamenti da funghi e far crescere la consapevolezza del rispetto per l'ambiente. Per il raggiungimento di tali obiettivi si è voluto puntare più ad elevare la cultura del raccoglitore che ad inasprire le sanzioni o a limitarne la raccolta in alcuni periodi o a poche giornate. **Questo libro vorrebbe costituire una sorta di manuale dove il raccoglitore appassionato di funghi possa trovare riunite in un solo testo tutte le nozioni di base necessarie e sufficienti per il superamento della prova orale prevista per legge.**

## Dedica

A mia madre Antonietta (†).



## Ringraziamenti

Un immenso grazie alla Casa Editrice Corvino Edizioni - Litostil di Fagagna (UD), con Gianfranco, Michele, Nicola e Marco, ché senza il loro sprone e disponibilità, difficilmente questo libro avrebbe visto la luce; ci rende particolarmente orgogliosi l'essere riusciti a pubblicare questo libro ove nessuno, al netto delle spese della pura stampa e rilegatura, ci guadagnerà qualcosa, frutto solamente dell'amicizia che ci lega e della comune passione per i funghi.

Ancora un grazie di cuore a tutte quelle persone, e sono veramente tante, che ho incontrato durante le lezioni di micologia che ho avuto modo di tenere un po' dovunque in Regione, che mi hanno sollecitato a pubblicare un libro "sui funghi nostrani" e, soprattutto, scritto in maniera semplice e comprensibile "ànca dai mòne".

*Claudio Angelini*

## Cosa sono i funghi?

Quello che la gente di solito chiama fungo, in realtà non è altro che una specie di “**frutto**” (organo che serve cioè solo per la riproduzione) prodotto da una specie di “pianta” molto particolare che vive sottoterra o nel legno di un albero.

In genere, queste specie di “frutti” spuntano dal terreno (funghi epigei), cosicché li possiamo vedere ed eventualmente raccogliere; in altri casi, invece, fruttificano sottoterra (funghi ipogei, come per esempio i tartufi) ed in questo caso non ci è possibile né vederli né raccoglierci senza ricorrere a particolari stratagemmi (osservazione del comportamento delle mosche) o senza l'aiuto di un cane appositamente addestrato che ne percepisce l'odore e indichi al raccogliatore dove scavare.

Per comodità, continueremo a chiamare questa specie di frutto con il nome di fungo, anche se il suo nome scientifico corretto sarebbe quello di carpoforo o, meglio ancora, di **sporòforo** (che significa organo portatore di spore).

**Micelio** è, invece, il termine esatto per indicare quella “specie di pian-

ta” sotterranea che produce il “frutto-fungo”. Lo possiamo immaginare come una grande ragnatela sotterranea costituita da un intreccio di migliaia di sottili e lunghi filamenti (singolarmente non visibili ad occhio nudo) chiamati **ife**, e che vive e si sviluppa negli strati più superficiali del terreno sotto il fogliame o più in profondità, a stretto contatto con le terminazioni più sottili delle radici degli alberi, oppure all'interno di tronchi e rami.

*Raccogliere funghi, quindi, non è come raccogliere castagne o mirtilli! I funghi, infatti, non sono dei veri e propri frutti del bosco (anche se, purtroppo, nel Codice Civile sono ancora considerati tali) perché non prodotti da una pianta vegetale dotata di fusto, foglie e radici, ma organi di riproduzione del tutto particolari prodotti da un micelio filamentoso di natura non vegetale che vive proprio sotto ai nostri piedi e che dobbiamo assolutamente evitare di danneggiare per l'importante funzione che esso svolge in natura.*



Il micelio fungino si manifesta come una fitta ragnatela biancastra. A destra lo stesso micelio fruttificato dopo una settimana con condizioni climatiche favorevoli.

## Cosa mangiano?

Mentre i vegetali si nutrono di sostanze inorganiche assorbite dal terreno (essenzialmente acqua e sali minerali) e dall'aria (soprattutto anidride carbonica) che, grazie al fatto che contengono la clorofilla, riescono a trasformarle in sostanze organiche (zuccheri, proteine, grassi, ecc.), i funghi, non essendo vegetali in quanto sprovvisti di clorofilla, sono costretti a nutrirsi di sostanze organiche già preformate. Per questo motivo i vegetali sono esseri viventi veramente autonomi e perciò detti organismi autòtrofi (cioè capaci di nutrirsi da soli), mentre tutti gli altri esseri viventi, funghi compresi, dipendono in qualche maniera dai vegetali e perciò sono detti **organismi eteròtrofi** (perché necessariamente si devono nutrire di altri organismi o di parti di essi). A seconda di ciò di cui si nutrono e di come se ne nutrono, i funghi vengono classificati in tre grandi gruppi: **SAPRÒTROFI**, **PARASSITI** e **SIMBIÓNTI**.

**Sapròtrofi** (o saprofiti) sono quei funghi il cui micelio si nutre di sostanze organiche morte (cellulosa e lignina di origine vegetale e chitina di

*I funghi sapròtrofi li possiamo considerare come gli “spazzini del bosco” in quanto, cibandosi dei rifiuti da esso stesso prodotti, lo mantengono pulito e libero di respirare.*

origine animale). Vivono cioè su resti di piante (foglie, rami, tronchi e cep-paie) e di animali (insetti, ragni, ecc.) o su rifiuti organici come lo sterco. Appartengono a questa categoria la maggior parte dei funghi esistenti in natura, sia microscopici come le muffe, i lieviti ed altre migliaia di specie che non si vedono ad occhio nudo, che macroscopici, più o meno visibili a seconda della taglia. Tra i funghi sapròtrofi troviamo sia funghi commestibili come Prataioli, Piopparelli, Chiodini, Imbutini, Mazze di tamburo, Vescie, Pleuroti, Coprini, Funghi della brina, Gambe secche, l'Agarico violetto ed il Fungo dell'olmo, sia funghi non commestibili, sospetti o velenosi come Micene, Leucoagaricus, Falsi prataioli e Falsi chiodini, o ancora funghi mortali come le Lepiote di piccola taglia e la Galerina margi-

*Gymnopus perforans*



*Lepiota clypeolaria*



Funghi sapròtrofi “Mangiatori di aghi di abete rosso (a sinistra) e di foglie (a destra)”.

nata. Il compito dei funghi saprotrofi è, come vedremo anche in seguito, quello di contribuire alla demolizione e/o decomposizione delle spoglie del mondo vivente per restituire di nuovo al terreno sotto forma di acqua e sali minerali.

**Parassiti** sono quei funghi che si nutrono a spese di esseri viventi ancora vivi e rappresentano quello che viene normalmente definito come il “male necessario”. In effetti, essi determinano delle vere e proprie malattie negli organismi che aggrediscono, fino a condurre spesso a morte la pianta o l’animale colpito. Infettano in genere gli organismi più deboli o già malati, contribuendo a quel processo di “selezione naturale”, per cui solo le piante e gli animali più forti sopravvivranno. Ne sono di esempio quasi tutti quei funghi cosiddetti a “mensola” che crescono a forma di ventaglio o di zoccolo di cavallo sui tronchi degli alberi, e, tra quelli mangerecci, il Piopparello ed il tanto ricercato Chiodino.

**Simbionti** (o micorrizici) sono quei funghi che, per nutrirsi, hanno scelto di “allearsi” con le piante. Il mico-

*I funghi parassiti li possiamo considerare come degli “assassini a fin di bene” in quanto, infettando e portando a morte gli organismi viventi più deboli o già malati, mantengono il bosco più sano selezionando in tal modo gli individui più sani e forti.*

lio del fungo, in questo caso, vive a stretto contatto con le radici più sottili sia di alberi che di molti altri vegetali, scambiando con essi sostanze nutritive: la pianta fornisce quelle sostanze che il fungo non riesce a sintetizzare (soprattutto zuccheri) ed il fungo, in cambio, fornisce alla pian-

*I funghi simbionti, li possiamo considerare come le “badanti” del bosco in quanto, fornendo acqua e sali minerali agli alberi quando questi non riescono a procurarsene a sufficienza con le loro radici, li mantengono più rigogliosi e più sani. In cambio, i funghi simbionti sottraggono agli alberi solo quelle sostanze che essi non possono produrre (zuccheri), ma senza recare loro alcun danno: anzi!*

*Cordyceps* sp. (forma conidica) su coleottero



*Torrubiella* sp. su aracnide



Funghi saprotrofi “mangiatori di insetti (a sinistra) e di ragni (a destra)”.





# FOTO E SCHEDE DEI FUNGHI

**Descrizione e commento  
di 113 specie di funghi presenti  
in Friuli Venezia Giulia**



OTTIMO

## CHAMPIGNON, PRATAIOLO COLTIVATO

# *Agaricus bisporus*

Dal latino: “con due spore”, per i basidi tipicamente bisporici

**Cappello** 6-10 cm, sodo, carnoso, dapprima globoso o emisferico con il centro sempre appiattito, poi convesso e alla fine più aperto, quasi spianato; superficie di colore bruno grigiastro pallido-bruno sporco, prima intera, in seguito dissociata in larghe squame fibrilliose appressate su fondo pallido. Margine spesso appendicolato per residui biancastri del velo parziale.

**Lamelle** fitte, strette, libere al gambo, di colore grigio-rosa carne negli esemplari giovani, viola brunastro in quelli maturi, con il tagliante che rimane sempre biancastro (filo lamellare sterile).

**Gambo** 4-8x1-2 cm, separabile, tozzo, cilindrico con base un po' ingrossata, strettamente midolloso; bianco, talvolta rosato nel tratto sopra l'anello, bianco e fioccoso altrove; anello solitamente ascendente (a volte anche discendente o misto con sezione triangolare), abbastanza consistente e sfrangiato al bordo.

**Carne** spessa, soda, bianca, con un leggero arrossamento all'aria negli esemplari più giovani, od un leggero imbrunimento in quelli maturi; odore e sapore gradevoli.

**Habitat** fungo saprotrofo terricolo, cresce fuori dai boschi dalla fine della primavera all'autunno, talvolta abbondantissimo, in prati, campi, orti, pascoli, specialmente nei luoghi concimati con sterco equino.

Da questa specie naturale si sono ottenute le varietà coltivate, i cosiddetti “champignon”. Se ne distinguono principalmente due tipi: quello bruno o “cream” o “chambrown”, con superficie del cappello colorata e abbastanza simile alla specie naturale qui rappresentata, si presta maggiormente per il consumo immediato in quanto più saporito, e quello interamente bianco, meno saporito e forse più adatto alla conservazione. Nonostante ciò, il consumatore italiano preferisce in ogni caso la forma bianca (var. *alba*), forse perché maggiormente attratto dal colore che evocherebbe meglio l'errata convinzione che i Prataioli debbano essere per forza bianchi.





# LE RICETTE DEI FUNGHI

a cura del micologo  
**Severino Manias**

## Cappelli di prataioli ripieni

### Ingredienti per 4 persone

24 prataioli piuttosto piccoli,  
1 cucchiata di prezzemolo tritato,  
1 spicchio d'aglio tritato,  
4 cucchi di panna,  
3 cucchi di Parmigiano grattugiato,  
1 uovo,  
olio,  
sale,  
pepe,  
pangrattato,  
burro q.b.

### Preparazione

Pulite i funghi eliminando la parte inferiore dei gambi e staccate con delicatezza i cappelli. Lavateli bene e mettete gambi e cappelli in una padella nella quale avrete fatto scaldare tre cucchi di olio. Lasciate insaporire per cinque minuti a fuoco vivo; salate leggermente, poi levate i gambi e tritateli; intanto proseguite la cottura dei cappelli per altri cinque minuti. Mettete il trito di gambi in una terrina, aggiungeteci l'uovo, il Parmigiano, la panna, il prezzemolo e l'aglio e tanto pangrattato da ottenere un impasto piuttosto morbido; amalgamate bene, aggiustate, se occorre, di sale e cospargi di pepe. Formate con il composto delle polpettine arrotondate e riempite con esse i cappelli rovesciati.

Imburrate una pirofila e disponete in essa i funghi ripieni, passateli al forno per circa 20 minuti a 180° C. e comunque fino ad ottenere una leggera doratura delle polpettine e serviteli ben caldi, accompagnati da un frizzante Prosecco.

## Crostata ai prataioli

### Ingredienti per 6 persone

1 confezione di pasta brisèe rotonda,  
500 g. di prataioli,  
3 scalogni,  
50 g. di burro,  
50 g. di panna,  
50 g. di Parmigiano grattugiato,  
sale e pepe q.b.

### Preparazione

Pulite e lavate i prataioli, tagliateli a fettine, conservando una dozzina di piccoli cappelli interi. Fate imbiondire in un tegame gli scalogni con il burro, versatevi i funghi e fateli saltare a fuoco vivo, in modo che perdano l'acqua di vegetazione. Salateli, pepateli e completate la cottura. Togliete il tegame dal fuoco, lasciate intiepidire ed incorporatevi la panna ed il formaggio, dopo aver recuperato i cappelli interi. Rivestite con la pasta una tortiera sganciabile dopo averla imburrata ed infarinata, formando tutt'intorno un bordo e punzecchiandola con una forchetta; distribuitevi dentro il composto di funghi e guarnite con i cappelli interi simmetricamente disposti in cerchio. Fate cuocere in forno già caldo a 180°C. per una quarantina di minuti. Servitela calda o tiepida accompagnando con un buon Traminer.