

di Carmine Lavorato



Clitocybe geotropa

Con i funghi il nome locale è importante, ma c'è il rischio di confusione se si parla con persone di altre località. Il fungo in questione, nel crotonese e nelle zone del Pollino, è noto con il nome di "natalino", nell'Alto Tirreno e Catena Costiera cosentina, con questo nome si indica la tossica *Clitocybe nebularis*. Nella Sila Greca acrese viene detto "fungo di literno" oppure "ordinato di literno" (literno è il nome locale della pianta dell'ilatro comune o *Phyllirea latifolia*), nei paesi del cosentino di lingua arbereshe lo chiamano "miretta".

Si tratta di una specie che in Calabria è abbastanza diffusa, piuttosto tardiva; solitamente si sviluppa nel periodo di Natale (da cui deriva il nome locale natalino), ma specialmente a basse quote alcuni anni la si raccoglie fino all'inizio di marzo. Cresce più che altro saprofita (cioè si nutre di sostanze organiche in decomposizione) sotto la pianta dell'ilatro comune, ma anche sotto leccio e altre latifoglie, come anche

sotto conifere ma meno frequente. Fungo commestibile, da alcuni molto apprezzato specialmente per il suo odore gradevole che fa ricordare il miele, da altri meno gustato per la sua consistenza piuttosto fibrosa. Chi conosce molti funghi, naturalmente sceglie le specie più gradite, mentre il raccoglitore occasionale, più sprovveduto, conosce solo pochi funghi e molti buoni li lascia nel bosco. Non è raro incontrare nel bosco raccoglitori che si lamentano che non ci sono funghi, mentre l'esperto ritorna con il cesto pieno.

I particolari di questo fungo, per riconoscerlo da specie con cui si può confondere, sono: la parte centrale del cappello a maturità assume una forma che ricorda un imbuto con al centro un piccolo tubercolo detto umbone; il colore è giallo cuoio uniforme; le lamelle molto decorrenti sul gambo slanciato e fibroso e il suo odore di miele distintivo.



Clitocybe nebularis

Clitocybe nebularis

Il nome locale è “ordinato” sia nel crotonese che in molte altre zone della Calabria, invece nell’Alto Tirreno e Catena Costiera cosentina, con questo nome si indica la citata *Clitocybe geotropa*. Nella Sila Greca acrese viene detto “ordinato della Sila” per distinguerla da quello del literno. Trattandosi di un fungo carnoso, che di norma cresce in qualsiasi bosco, purtroppo constatiamo che in alcune zone, sia della Regione Calabria che nel resto d’Italia, viene ancora consumato. Mentre è ormai noto da tempo che tale fungo risulta velenoso. La mia esperienza sui problemi che questo fungo può causare iniziò nel

1985 in Svizzera, dove mi trovavo per ragioni di lavoro e dove, come seconda attività, insieme a mia moglie, facevo il controllo dei funghi per conto delle aziende sanitarie locali ed avevo il compito di fare la cernita e dare il via libera sia per il commercio che per la sicurezza del consumo familiare. Di conseguenza ci pervenivano le lamentele di alcune persone che subito dopo averlo consumato o con ritardo stavano male, anche se a quei tempi, pur non essendo ancora dimostrata la sua tossicità, le autorità nazionali competenti ci indicavano di dare a chi lo consumava alcuni accorgimenti

come: asportargli la cuticola del cappello, farli cuocere a lungo ed eliminare l’acqua di cottura ed inoltre avvisare i consumatori che non era da tutti tollerato. Oggi sappiamo che non è assolutamente consigliato consumarlo, dimostrato innanzitutto dalla scoperta del contenuto di una sostanza altamente tossica detta **nebularina** che solitamente non ha effetti immediati ma di accumulo. Attualmente la ricerca sui principi biologicamente attivi sono ancora in pieno svolgimento. Anche il nostro Ministero della Sanità con il Decreto 376/95 lo ha ufficialmente eliminato dalla lista dei funghi commerciabili contenuti nella Legge 352/93. Al riguardo, è stata pubblicata una ricerca del dott. Ernesto Marra dell’ASP di Cosenza, nella “Rivista di Micologia” 54.1:59-66 del 2011. E’ possibile riceverla facendone richiesta alla mia

e-mail: carlav46@libero.it
I particolari per distinguerlo sono: cappello a forma convessa, mai imbutiforme, piuttosto carnoso, grigiastro (bianco nella sua forma albina); lamelle decorrenti e l’odore forte e tipico farinoso.

Ricorda

*Il fungo va consumato con moderazione.
L’Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)
raccomanda di non superare - per settimana -
250 grammi di funghi freschi
oppure
25 grammi di funghi secchi*