



Funghi a confronto

Amanita caesarea e *Amanita phalloides*

di Carmine Lavorato

Uno dei funghi più apprezzati, sia in Calabria che nel resto d'Italia, è l'**Ovulo buono** (*Amanita caesarea*), in molte zone noto con il nome di "voita", nella Sila Greca acrese "**vrigliuocciudu**" (proviene dal napoletano *ovuluozzulu*, a sua volta da ovulo), nel basso Tirreno cosentino "**guvitu**", nell'Aspromonte "**russu d'ovi**". Apprezzato dalla popolazione a memoria d'uomo, dalla storia sappiamo che anche i romani ne erano ghiotti.

L'ovulo è un simbiote (cioè si scambia il nutrimento con le piante, attraverso le radici), cresce sotto latifoglie, specialmente in luoghi soleggiati con la presenza di castagno, talvolta anche nei terreni semicoltivati; siamo a conoscenza di alcune segnalazioni sotto conifere, ma ne siamo dubbiosi.

Si tratta di specie che in Calabria è piuttosto precoce, solitamente si sviluppa nel periodo estivo, eccezionalmente anche a fine primavera, raramente in autunno, cresce fino a circa 1200 m di quota. In passato era molto diffusa. Negli ultimi anni, sia per i cambiamenti climatici, che per la raccolta scorretta, specialmente da raccoglitori senza scrupoli, è sempre meno frequente. Questo è successo anche in altre regioni, che in diversi areali è divenuta specie rara e a rischio di estinzione. Facciamo appello alla popolazione, perché se si continua di questo passo, fra qualche decennio, i nostri figli, rischieranno di non vederla più. Perché ciò non succeda, basta attenersi alle regole imposte dalla legge nazionale e regionale. **È vietato raccogliero allo stato di ovulo chiuso** per due importanti motivi: il primo è quello di aspettare fino che ha raggiunto

il diametro orizzontale di 5 cm; che sia aperto in modo tale da essere evidente il colore giallo d'uovo delle lamelle e del gambo e con ciò si evitano anche avvelenamenti per rischio di scambio con le Amanite mortali che hanno lo stesso aspetto. Raccogliendolo allo stato di uovo, inoltre, le spore sono immature e senza sporulazione, che avviene dalle lamelle mature, e non daranno vita a nuovi miceli. Il secondo motivo è quello della raccolta scorretta: tagliandolo alla base si rischiano scambi letali; raccogliendolo intero e non coprendo il luogo di raccolta, si rischia che muore definitivamente il micelio e non ci saranno più fruttificazioni.

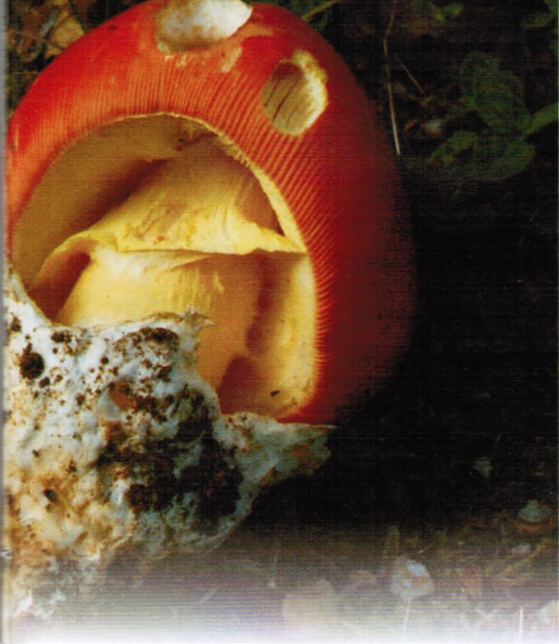
I particolari di questo fungo per separarlo da specie vicine sono: la presenza della volva a sacco alla base del gambo, il colore del **cappello arancione, lamelle, gambo e anello giallo d'uovo**, presenza di anello al gambo.

La mortale *Amanita phalloides*, nota nella Sila Greca acrese con il nome "**vrigliuocciudu mortadi**" nel basso Tirreno cosentino "**ovulu murtali**", si può dire che corrisponde al demone del bosco (solo verso l'uomo che la consuma, ma necessaria per una vita sana ed equilibrata dell'ecosistema forestale). Anche se, è doveroso dire, che nei boschi calabresi fra funghi piccoli e grandi, in totale abbiamo più di 50 specie che possono risultare letali. Molti di questi non sono conformi alle nostre abitudini culinarie, così si riducono i rischi di scambio, ma ne restano a sufficienza per mettere a rischio le persone



incaute, specialmente per gli incoscienti che vanno a *proverella*, usando metodi sbagliati come l'aggiunta dell'aglio che annerisce (l'aglio resta bianco), ferro rovente, mangiato dalla lumaca (la lumaca lo mangia senza nessuna conseguenza) e tanti altri metodi tutti sbagliati. La regola numero uno, se consumare o meno un fungo, è quella di conoscerlo con certezza! Oppure consultare persone qualificate, come micologi o presso l'ispettorato micologico delle aziende sanitarie. *L'Amanita phalloides*, con le sue sorelle, *A. verna*, *A. virosa*, *A. dunensis*, cresce in tutta Europa, talune anche nel resto del mondo, in altri continenti a volte aumenta la famiglia delle sorelle con altri nomi, ma con la stessa pericolosità. Si presume che, a livello globale, il 92% dei decessi di avvelenamento da funghi è dovuto a questo gruppo di sorelle.

Mi è stato detto, e lo ribadisco, che chi entra nel bosco per raccogliere funghi, prima dovrebbe conoscere bene *l'Amanita phalloides*. **Ricordo che, alla fine degli anni '70, il mio maestro di micologia diceva: quando trovate un'A. phalloides, non allontanatevi, ma osservatela e riosservatela bene, in modo che l'immagine si memorizzi bene. Estrema cautela nel toccarla, e se**



ciò avviene, prima di urtare qualsiasi mucosa del corpo lavare bene le mani. Come riconoscerla: necessita osservare la presenza della volva, appressata alla base del gambo; **il colore del cappello è molto variabile**, va dal **bianco al verdolino fino al marrone, lamelle, gambo e anello bianchi.**

Consigli pratici per la raccolta

Per il raccoglitore di funghi, capita spesso di sentire pareri differenti sul modo corretto della raccolta. Per i porcini e tutte le altre specie carnose e solide, il fungo va raccolto intero, esercitando sul gambo una lieve e delicata torsione. I chiodini ed altri funghi lignicoli vanno tagliati alla base, in modo che il cespo resti il più possibile intero. L'ovulo e tutte le altre specie meno consistenti non vanno assolutamente tagliati alla base, ma vanno raccolti interi. Il motivo è, che alla base il gambo contiene informazioni importanti per evitare errate determinazioni con spiacevoli conseguenze di intossicazioni. La rimozione del terreno per la raccolta del fungo intero, non è un danno se si copre con un po' di fogliame (anche con il piede), in modo che i nemici principali del micelio (pianta microscopica sotterranea del fungo) che sono il vento e i raggi solari non lo seccano. Così facendo, non si lascia traccia del passaggio dell'uomo, si mantiene integro

lo strato umifero e il luogo di ritrovo del fungo non sarà scoperto da altri. Non è raro trovare in alcuni testi di micologia che il fungo va tagliato alla base del gambo; in base a recenti ricerche, la raccolta fatta in questa maniera, ha portato peggiori risultati della raccolta a torsione, ma risulta notevolmente migliore dell'estirpazione.

I funghi, vanno puliti del terriccio sul luogo di raccolta. È proprio il terriccio attaccato alla base del gambo che è ricco di micelio pronto per la fruttificazione, è necessario che questo resti nel bosco e non finisca in una pattumiera. Un altro vantaggio è che riponendoli nel cesto già puliti, non si imbrattano di substrato reciprocamente.

Vanno raccolti solo gli esemplari adulti e sani. Gli esemplari troppo giovani vanno lasciati sul posto (la L. R. 30/2001 e successive modifiche contengono le misure minime di raccolta), il fungo sprigiona il suo aroma solo a maturità, le spore sono immature ed il ciclo biologico non è ancora compiuto. Gli esemplari vecchi sono pieni di larve e deteriorati, possono causare intossicazioni.

A questi consigli basilari, se ne possono aggiungere altri riguardanti la raccolta:

- rispetta la natura, del bosco sei

ospite:

- non danneggiare la flora e la fauna;
- non danneggiare i funghi che non conosci;
- in Calabria è obbligatorio avere il tesserino (chiederlo al comune di residenza); per i funghi destinati al commercio necessita la tessera professionale che si ottiene dietro apposito corso di formazione.
- non inquinare! a quella fontana in fondo al bosco un giorno potresti berci;
- non camminare inutilmente fuori dai sentieri, il calpestio danneggia il micelio;
- non usare rastrelli o altro che possa rovinare lo strato umifero;
- non lasciare traccia del tuo passaggio;
- in caso di improvvisi temporali evita di sostare vicino ad alberi o sotto i ponti per rischio d'improvvisi piene;
- raccogli i funghi in un cestello di vimini arieggiato;
- raccogli solo i funghi che conosci e la quantità necessaria per il tuo fabbisogno;
- non raccogliere i funghi vicino a discariche o luoghi inquinati;
- lascia o riporta i resti nel bosco;
- non raccogliere funghi già recisi dal terreno, di aspetto sano, ma probabilmente alterati;
- i funghi noti vanno puliti nel bosco;
- i funghi da studiare, in pochi esemplari, vanno separati dai funghi da consumare.

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



Fratelli MUTO s.r.l.

Distribuzione e Vendita:

INDUSTRIA SOLA TRALCORTI - MATERIALI EDILI
PRODOTTI SOEPURGO - LEGNAMI - SOLA PRECOMPRESSI
PELLET - GABBIONI - CERAMICHE

Loc. Bivio Lenza - Zona Industriale - 88842 CUTRO (KR)
Tel. 0962.779271 - Fax 0962.779118
e-mail: salvatore.m.muto5w4h@alice.it



CARBURANTI

di CARVELLI VERONICA & C. s.a.s.
Via V. Emanuele III, 98 - 88836 COTRONEI (KR)
Tel. 0962.44514