



Micologia

Genere *Suillus*

di Carmine Lavorato
Micologo

I Funghi Vavusi, Bavosi

Continuiamo a parlare di funghi detti bavosi che appartengono al genere *Suillus*, molti dei quali noti e diffusi nelle pinete e rimboschimenti di douglasia, alcuni molto apprezzati sia dalla ristorazione che dalle famiglie perché commestibili. Il genere è caratterizzato dal cappello da viscido a glutinoso, solo una specie squamata, imenio poroso, carne da bianca a gialla. Si tratta di funghi simbiotici che crescono a terra e che tramite il micelio sono collegati alle radici delle piante. Alcune specie crescono solo sotto una specie di conifera, altre invece su diverse specie.

Visto che in Calabria finora ne abbiamo già individuato 16 diverse specie, alcune di queste vengono consumate, riteniamo opportuno fare il confronto di quelle commestibili con quelle che a volte causano lievi intossicazioni. Alcune specie sono molto diffuse in Calabria, altre sono poco presenti. Quasi in tutta la Calabria sono noti con il nome *Vavusi*, ci è nota solo la zona di Rossano che lo indicano con il nome locale di *funghi molli*. Sono tutti legati esclusivamente alle conifere. Il raccoglitore poco esperto, spesso ignora le diverse specie, li chiama tutti *vavusi* e si sorprende quando capita che alcuni dei commensali subiscono una gastroenterite, a volte anche acuta, con coliche e diarrea che persiste da uno a due giorni.

Anche per questo genere è importante per il raccoglitore conoscere il tipo di conifera, che per distinguerle, rimandiamo il lettore al numero 18 'Speciale Mesoraca' alla pagina 15, dove abbiamo pubblicato gli strobili dei 5 principali pini presenti in Calabria.

Suillus luteus, le sue caratteristiche sono: la crescita sotto



quasi tutti i pini, non lo abbiamo ancora reperito sotto il pino d'Aleppo, il gambo munito di anello bianco con la parte inferiore violacea che a maturità spesso volte si rompe e si nota solo qualche minuto residuo rimasto al margine del



cappello. Commestibile, si consiglia di eliminare la cuticola del cappello.

Ricordiamo che qualsiasi fungo che si consuma deve essere assolutamente cotto. **Siamo testimoni di numerosi avvelenamenti dopo aver consumato crudi in insalata porcini, ovuli, prugnoli, champignon, ecc.**

Suillus granulatus: i raccoglitori con un pò di conoscenze



in più lo chiamano *vavusu vedenusu*. Il paradosso è che questa specie è compresa nella lista dei funghi commerciabili. Infatti, viene commercializzato e consumato da giovane sia nel settentrione d'Italia che nel resto d'Europa. Tutti sanno che se consumato ipermaturo può causare lievi gastroenteriti. In Calabria, invece, siamo testimoni che anche da giovane, alcune volte causa forti gastroenteriti, non a tutti i commensali. Segnalammo questa anomalia al Ministero della Sanità e ci risposero che essendo un fungo consumato in tutta Europa non possono toglierlo dalla lista. Risulta in ogni caso opportuno avvisare chi lo acquista di questa anomalia. Si distingue per il colore del cappello giallo rosato pallido, da giovane con goccioline lattiginose sui pori, gambo coperto da granulazione minuta e gialla. Habitat lo stesso di *Suillus luteus*.

Suillus bellinii: cresce prevalentemente sotto pino d'Aleppo, ma anche sotto il pino marittimo e pino domestico. Non lo abbiamo ancora reperito sotto pino silano e pino insigne. Le caratteristiche di riconoscimento sono solamente su esemplari giovani che hanno ancora la carne bianca che da maturo diventa gialla, identica alle diverse specie vicine, di commestibilità incerta. Un altro particolare esclusivo di questa specie è il gambo coperto di grosse essudazioni prima rosa poi vinose su sfondo bianco, inoltre possiede un gambo corto. Dopo l'accertamento della presenza di questi tre particolari, non ci risultano



intossicazioni e può essere consumato.

Suillus obscurus: questa specie è stata descritta circa 40

anni fa in Grecia, non è menzionata in altri testi di letteratura europea, dovuto al fatto che si tratta di specie legata al pino d'Aleppo che è presente solo in zone calde. In Calabria cresce frequente, alcuni lo consumano regolarmente, non ci risultano casi d'intossicazioni. Anche questa specie la riconosciamo solo da esemplari giovani che hanno ancora la carne bianca, mentre da maturo diventa gialla. Il gambo solitamente corto e robusto coperto di granulazioni più piccole del precedente e i pori dell'imenio da giovani sono coperti di essudazione. Visto che le informazioni che riceviamo da chi li consuma, spesso risultano confuse, solitamente questi raccoglitori non sono in grado di separare fra loro le specie legate al pino d'Aleppo. In mancanza di studi approfonditi e per l'estrema variabilità troviamo difficoltà ad esprimerci con certezza, pertanto per prudenza ne sconsigliamo il consumo.

Douglasia (*Pseudotsuga menziesii*) strobilo giovane



Suillus lakei: specie legata alla douglasia, conifera americana che si trova nei rimboschimenti forestali oppure nei giardini. Il suo riconoscimento è facile, oltre al suo habitat specifico, per il cappello con squame non detersili, colore di base rossastro e gambo munito di anello.

Suillus collinitus var. velatipes: siamo convinti, anche se non abbiamo la certezza, che questa è la specie che ha causato migliaia di casi di gastroenteriti in tutta la Calabria. Sconosciuto alla scienza, l'abbiamo pubblicato nel 1998 da raccolte calabre come varietà nuova del *Suillus collinitus* (specie presente in Calabria, ma spesso confusa con *Suillus granulatus*). Lo riconosciamo bene da giovane per i pori color giallo limone, giovanissimo è tutto coperto da un sottile strato vischioso, con l'apertura del cappello a volte restano tracce dello strato vischioso sul gambo (di cui il nome *velatipes*), talvolta macchiato di rosa. Il cappello, già da giovane è vergato coperto di fibrille che si formano dentro



habitat specifico, per il cappello con squame non detersili, colore di base rossastro e gambo munito di anello.