



Micologia

Genere *Lactarius*

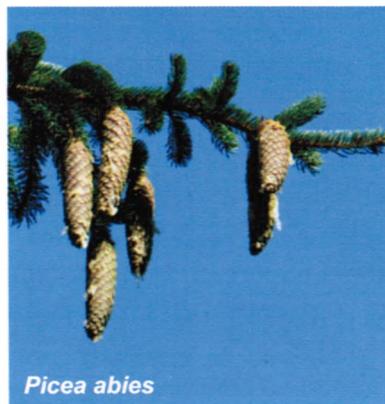
di Carmine Lavorato

Micologo

In questo numero parliamo dei lattari che appartengono al genere *Lactarius*. Si tratta di specie caratterizzate dalla carne gessosa che si rompe a pezzi come il polistirolo e non è fibrosa come la maggior parte degli altri funghi; alla manipolazione o rottura secerne un liquido simile a latte, il cosiddetto lattice o lattice.

Visto che in Calabria finora ne abbiamo già individuato numerose decine di specie, diverse delle quali consumate, riteniamo opportuno iniziare con i funghi delle specie più note, della Sezione *Dapetes*, conosciuti con i nomi: *rositi*, *sanguinelli*, nella Sila Greca *pinicudi*, ecc. Li riconosciamo per avere il lattice e la carne di sapore dolce, di colore arancione che resta immutabile o si colora di rossastro, verdastro o vinoso, mai di bianco o di giallo; crescono esclusivamente sotto conifere e sono tutti commestibili. Alcuni sono ritenuti pregiati, altri meno gustosi. Si tratta di funghi simbiotici che crescono a terra e che tramite il micelio sono collegati alle radici delle piante per lo scambio di sostanze con notevole vantaggio reciproco. Particolare importante per comprendere la necessità di una raccolta corretta per evitare di causare danni al bosco e all'ecosistema ambientale. Il nostro intento è quello di fornire le informazioni sulle principali specie presenti in Calabria, in modo semplice, che possa essere compreso da tutti, evitando il più possibile parole tecniche o scientifiche, anche se con i funghi non è sempre facile evitarle, proprio perché in alcuni casi sono minimi i particolari che differenziano le specie. Ecco perché con i funghi è importante usare i nomi scientifici, affiancati da quelli volgari, proprio per evitare pericolose confusioni. Qui adottiamo il sistema di fare la prima cernita tramite le piante cui la specie è legata.

Peccio o abete rosso (*Picea abies*) Abete bianco (*Abies alba*)
Il peccio (pianta alpina), in Calabria non è autoctona, presente solo nei rimboschimenti e nei giardini. È caratterizzato da una pigna slanciata e pendente, presente in tutta la sua altezza che cade a terra intera, l'abete bianco invece possiede le pigne solo nella parte superiore e rivolte verso l'alto, sono meno slanciate e cadono a terra a fogliette



Picea abies



Abies alba

mentre l'asso centrale resta nudo sul ramo (da non confondere con i cedri '*Cedrus*' che hanno la pigna a forma di barile). Le piante menzionate hanno gli aghi corti (da uno a cinque cm).



Lactarius salmonicolor

Lactarius salmonicolor, localmente detto *rositu 'e abeti*, cresce esclusivamente sotto peccio e abete bianco. Oltre all'ambiente di crescita si

distingue dagli altri per mantenere il colore salmone della carne e del lattice, cioè immutabile. La sua commestibilità è di scarsa qualità.

Lactarius deterrimus, localmente detto anche *rositu 'e abeti*, finora raccolto solo sotto peccio. Oltre all'ambiente di crescita si



Lactarius deterrimus

distingue per avere il cappello fortemente inverdente, le zonature del cappello limitate al margine, il colore arancione del lattice vira lentamente al rossastro. La sua commestibilità è di scarsa qualità.

I pini, a differenza dei precedenti peccio, cedri e abete hanno gli aghi lunghi (da 8 a 30 cm) e pigna differente.

**CENTRO OTTICA
PUPA**

P.zza Immacolata, 23 Tel. 0962.28498 - 88900 CROTONE

EDILCEREALI
dei F.lli Canobbio s.n.c.

- Materiale per l'edilizia
- Mangimi e molitura cereali
- Prodotti per zootecnia e concimi
- Ferramenta

punti vendita: Piazza Indipendenza, 3 - Loc. Giardino,
Via Circonvallazione - 88836 Cotronei (Kr)
Tel. 329.7054147 - 320.8057808 - Fax 0962.44320 -
e-mail: edilcereali.canobbio@libero.it

**TOMMASO
PARIANO**
orafo artigiano

Conso Garbaldi, 59 - Cotronei (Kr)
Tel. 0962.44338
Cel. 3277808337
pariano.tommaso@yahoo.it



In Calabria il più diffuso è il pino silano, spontaneo dalla Sila all'Aspromonte. Seguono: il pino d'Aleppo (nei rimboschimenti troviamo ibridi con il pino calabro *'Pinus brutia'* visto che i semi allora furono acquistati dalla Turchia); il pino domestico ed il pino marittimo. Troviamo spesso rimboschimenti di pino insigne proveniente dal Nord-America, senza dimenticare la zona del Pollino con il pino nero (*Pinus nigra*) ed il gioiello del pino loricato (*Pinus leucodermis*). Per distinguere i principali pini presenti in zona, proponiamo le pigne a confronto in un'unica foto.



Sopra da sinistra: Pino domestico (*Pinus pinea*), Pino insigne (*Pinus radiata*), Pino marittimo (*Pinus pinaster*). Sotto da sinistra: pino d'Aleppo (*Pinus halepensis x brutia*), Pino silano (*Pinus laricio ssp. calabrica*).

Lactarius deliciosus, localmente detto *rositu*, *pinicudu*. Cresce sotto pino silano, pino domestico e pino marittimo, meno diffuso



Lactarius deliciosus

sotto pino d'Aleppo e pino insigne. Si distingue per avere il cappello arancione, zonature piuttosto marcate, inverdendo molto lentamente, il colore arancione vivo del lattice è pressoché immutabile. La sua commestibilità è di alta qualità e fra questi risulta il più diffuso e ricercato della Calabria.



Lactarius quieticolor

Lactarius quieticolor, localmente detto *rositu*, *pinicudu*, in genere viene confuso con il precedente. Solitamente cresce sotto pino d'Aleppo,

più raro sotto altri pini. Si distingue per avere dimensioni minori del precedente; il cappello da arancione brunastro a grigio brunastro; zonature piuttosto marcate, inverdendo molto lentamente. Il colore arancione brillante del lattice inverdisce lentamente, a differenza degli altri ha carne con sapore amarognolo. La sua commestibilità è di medio-scarso qualità.

Lactarius vinosus, localmente detto *pinicudu sanguignu*, *sanguinellu*, *sambranciscanu*. Cresce sotto il pino d'Aleppo e pino insigne, localmente



Lactarius vinosus

anche sotto gli altri pini. Si distingue per avere il cappello con zonature molto marcate, inverdendo rapidamente, lattice già dall'inizio sanguigno. La sua commestibilità è di alta qualità.



Lactarius sanguifluus

Lactarius sanguifluus, solitamente i raccoglitori non lo distinguono dal precedente. In base alla nostra esperienza è meno diffuso dei precedenti.

anche se in alcune località cresce in numerosi esemplari. Si distingue per avere il cappello non o poco zonato, non o poco inverdente, lattice dall'inizio sanguigno. La sua commestibilità è di alta qualità.