

I principali funghi commestibili rinvenibili in primavera

(Pubblicato in versione integrale, con fotocolor, su *MicoPonte 2* - 2008: 30-37)

GIANFRANCO DI COCCO & SILVIO DI COCCO

INTRODUZIONE

Il tardo inverno e l'inizio della primavera rappresentano, per il cercatore di funghi inesperto e "classico", un periodo inutile per avventurarsi alla ricerca di qualche specie commestibile. Tradizionalmente i mesi tipici per la raccolta sono considerati fine maggio e giugno e tutto il periodo autunnale da settembre a novembre.

Chi invece conosce con passione i funghi ed è un assiduo frequentatore dei boschi, sa con certezza di poter trovare e gustare specie prelibate tutto l'anno.

Le condizioni climatiche tipiche dei mesi di gennaio e febbraio, caratterizzate da piogge e neve, contribuiscono fattivamente alla preparazione di alcuni miceli per le prossime e future fruttificazioni.

Durante il mese di marzo le temperature si alzano e la neve, che durante i mesi più rigidi ha protetto il terreno dalle gelate invernali, inizia a sciogliersi contribuendo così a mantenere il suolo umido. Iniziano le prime fioriture, le prime gemme si sviluppano così come i primi funghi fanno la loro comparsa dalle pianure e dalle valli in bassa quota fino ai 1000 m di altitudine.

Le prime specie commestibili e pregiate che possiamo incontrare sono quelle appartenenti al genere *Morchella*, dette *spugnole*, e l'*Hygrophorus marzuolus*, conosciuto come *dormiente*. Successivamente, nel mese di aprile, fa la sua apparizione il ricercatissimo *prugnolo*, la *Calocybe gambosa*.

Di seguito vengono presentate le schede delle specie sopra citate con una breve descrizione e alcune curiosità.

IL DORMIENTE

Hygrophorus marzuolus (Fr. : Fr.) Bres.

Sinonimi: *Fungus alpinus esculentus* P. Micheli, *Agaricus eryngii* var. *marzuola* Pers., *Clitocybe marzuola* Sacc., *Limacium marzuolum* (Fr.) Velen.

Nomi volgari: *dormiente*

Descrizione macroscopica

Si presenta con cappello liscio, gibboso, irregolare, inizialmente globoso poi convesso, da adulto pianeggiante e talvolta depresso, di color grigio metallico non uniforme, ma può essere anche totalmente bianco negli esemplari completamente interrati. Cuticola che da viscosa a tempo umido, diventa secca e sericea a tempo asciutto. Le lamelle sono bianche, larghe, di consistenza lardacea e decorrenti. Il gambo è cilindrico, con colore al cappello. Carne soda e compatta, con odore debole e sapore buono, delicato.

Habitat e periodo di crescita

Cresce in famiglie numerose sotto gli aghi delle abetine e sotto la lettiera dei boschi misti, oppure anche interrato per buona parte; per questa sua caratteristica è sempre stato comunemente chiamato *dormiente*, nome datogli originariamente da Pier Antonio Micheli.

L'epoca di crescita tipica è durante il mese di marzo, ma la fruttificazione può protrarsi fino a maggio. Se le condizioni climatiche sono favorevoli, con temperature miti anche d'inverno, la comparsa del *dormiente* può avvenire anche nei mesi di gennaio e febbraio.

Ricerca e raccolta

La ricerca del dormiente è allo stesso tempo affascinante e difficoltosa; infatti non si va a raccogliere i *dormienti*, bensì a scovarli e scoprirli sotto il loro "giaciglio". Un attento cercatore è abile a mettere a fuoco tutte le gibbosità del terreno sotto le quali potrebbero annidarsi i preziosi funghi. Durante la difficile ricerca può venire in aiuto qualche ghiotto roditore che ha lasciato involontariamente le tracce del suo pasto.

Commestibilità

Ottimo commestibile per la sua carne soda e polposa e per il suo gusto delicato tipicamente fungino. È utilizzato in cucina per prelibati risotti e squisite pastasciutte, trifolato per contorni e crostini oppure si può cuocere insieme a scaloppine e braciole in modo da integrare ed esaltare i rispettivi sapori.

LE SPUGNOLE

Il genere *Morchella* è sicuramente uno dei generi più affascinanti ed interessanti. Le *morchelle* (volgarmente dette *spugnole*) sono molto conosciute a livello popolare e tradizionalmente ricercate per le loro caratteristiche organolettiche e gastronomiche. Sono funghi primaverili ed hanno una modalità di fruttificazione particolare: infatti tendono a “venir fuori” quasi all’improvviso solo in determinate condizioni ambientali e altrettanto velocemente scompaiono senza lasciare traccia di sé.

Descrizione macroscopica

La struttura delle *morchelle* è molto semplice: il corpo fruttifero è formato da un “cappello”, detto *mitra*, e da un suo sostegno, il gambo. La mitra è di forma variabile, da sferica-ovoidale a conico-campanulata. Della mitra possiamo osservare le costolature che possono essere irregolari oppure ordinate, e gli alveoli, cavità delimitate dalle costolature dove avviene la produzione delle spore. La mitra, a seconda della specie, può avere colorazione dal bianco al beige, dal giallo-ocra al bruno-oliva, dal grigio-brunastro al nero. Il gambo ha consistenza più elastica della mitra, è cilindrico, ingrossato o all’apice o alla base, rugoloso o pruinoso; questo si attacca alla mitra direttamente senza interspazio oppure con vallecola più allungata che termina nella parte inferiore della mitra a circa metà della sua lunghezza. Il colore del gambo è sempre piuttosto pallido, dal bianco crema al beige. L’interno del fungo è completamente cavo, biancastro e pruinoso. La carne è sottile, fragile, con buon odore fungino.

Habitat e periodo di crescita

La maggior parte delle specie sono simbionti di frassini (*Fraxinus excelsior*), olmi (*Ulmus carpinifolia*), alberi da frutto, abeti (*Abies alba*, *Picea abies*) e pini (*Pinus* spp.). Il terreno deve essere sufficientemente sabbioso ed è per questo motivo che gli habitat di crescita tipici sono le sponde o le vicinanze di corsi d’acqua, dei ruscelli, sugli argini dei fiumi. Le *morchelle* sono funghi primaverili: il periodo di crescita è compreso tra febbraio-marzo (zone litoranee ed isole) fino a giugno.

Ricerca e raccolta

Durante la ricerca e la raccolta si consiglia sempre di pulire attentamente i funghi, prima di riporli nel cestino, per evitare lo spargersi all’interno degli alveoli del terreno sabbioso attaccato al gambo.

Commestibilità

Le *morchelle* sono tutte commestibili ma solo dopo cottura (con tempo non inferiore ai 15 minuti) che è indispensabile prima di consumarle; contengono infatti delle tossine termolabili, che vengono distrutte alle alte temperature. La conservazione avviene solo per essiccamento.

Le *morchelle* sono funghi eccellenti e si prestano a svariati usi in cucina, dai crostini, ai risotti e come contorno per arrostiti.

Specie

Le specie principali sono:

- *Morchella conica* Pers., con mitra conico-campanulata, alveoli e costolature ordinati verticalmente e con colore da bruno scuro a verdastro; è rinvenibile spesso su suolo precedentemente bruciato.
- *Morchella esculenta* (L.) Pers., con mitra più irregolare, globosa, con alveoli e costolature non ordinati e colore giallo-crema fino ad ocra.
- *Morchella esculenta* var. *vulgaris* Pers., con mitra più conica, costolature di colore grigio chiaro e alveoli color bruno.

IL PRUGNOLO

Calocybe gambosa (Fr. : Fr.) Singer

Sinonimi: *Tricholoma georgii* (L. : Fr.) Quél., *Lyophyllum georgii* (L. : Fr.) Kühner & Romagn.

Nomi volgari: *prugnolo*, *spinarolo*, *fungo della saetta*, *fungo di San Giorgio*

Descrizione macroscopica

Il cappello si presenta inizialmente campanulato o emisferico per poi diventare convesso e quasi appianato. La cuticola è separabile dalla carne del cappello, liscia, asciutta, di colore variabile, dal bianco al crema-ocra al giallo-paglierino. Le lamelle sono fittissime, basse, sottili, smarginate al gambo e di colore avorio fino a crema. Il gambo è cilindrico,

tozzo, spesso ingrossato alla base, qualche volta ricurvo e presenta una superficie piuttosto fibrillosa con colore al cappello.

La carne è spessa e soda in ogni parte, fibrosa nel gambo, con tipico e intenso odore di farina fresca appena macinata e sapore gustoso. Ottimo commestibile.

Habitat e periodo di crescita

L'epoca di comparsa va da inizio marzo, nelle aree più calde, per terminare a luglio in montagna; laddove le piogge sono frequenti e continue la fruttificazione si protrae per periodi abbastanza lunghi. Cresce nei prati e nelle aree incolte invase da arbusti dove forma lunghe strisce a zig zag o a "cerchi delle streghe" ben visibili in quanto formati da evidente erba più scura e brillante. È fattore costante, nei luoghi di crescita, la presenza di piante appartenenti alla famiglia delle *Rosaceae*, sia arbustive, come *Crataegus monogyna* (biancospino), *Prunus spinosa* (susino selvatico), *Rosa canina* (rosa selvatica), *Rubus spp.* (more di rovo), *Prunus avium* (ciliegio), *Pyrus pyraeaster* (pero selvatico), che erbacee, come *Potentilla sp.* e *Sanguisorba sp.*. Il *prugnolo* è un fungo fedelissimo al luogo di crescita e lo possiamo trovare nella stessa fungaia per molti anni.

Ricerca e raccolta

La ricerca dei *prugnoli* non è delle più agevoli in quanto sono di difficile individuazione quando si sviluppano nel paleo alto, mentre quando fruttificano all'interno delle macchie di *Rosaceae*, una volta avvistati, è necessaria una bella dose di coraggio e spirito di sacrificio per avventurarsi all'interno di fitti e spinosi intrecci di rovi. Se ne può quindi uscire con il panierino pieno, ma spesso con graffi, lividi e la compagnia di qualche zecca.

Commestibilità

Il "sacrificio" della ricerca e della raccolta viene ricompensato in cucina con ottimi crostini, pastasciutte, frittate ed arrostiti, principalmente di cacciagione.

BIBLIOGRAFIA DI APPROFONDIMENTO

AA.VV., 1983: *Il libro dei funghi*. Edit. Rizzoli Editore, Milano - I.

GALLI R.: *Le spugnone*. I Quaderni di "I funghi dove ... quando" n. 1. Edit. Edinatura, Ospiate di Bollate – Milano – I.

MEDARDI G., 2006: *Atlante fotografico degli Ascomyceti d'Italia*. Edit. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici, Bagnolo Mella – Brescia – I.

PAPETTI C., G. CONSIGLIO & G. SIMONINI, 2000: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*. Vol. 1. Edit. Fondazione Centro Studi Micologici A.M.B., Bagnolo Mella, Brescia – I.

PAPETTI C. & G. CONSIGLIO, 2001: *Atlante fotografico dei Funghi d'Italia*. Vol. 2. Edit. Fondazione Centro Studi Micologici A.M.B., Bagnolo Mella, Brescia – I.