

LA CULTURA DEI FUNGHI NEL TERRITORIO FAGNANESE

FINO ALLA PRIMA METÀ DEL NOVECENTO I BOSCHI DI ROBINIE DEL TERRITORIO FAGNANESE DURANTE LA STAGIONE INVERNALE VENIVANO RIPULITI DALL'ERBA SECCA "TREBIA", DAI CONTADINI PER RIFARE IL LETO DELLE STALLE PER RISPARMIARE LA PAGLIA. QUESTA PULITURA DEL SOTOBOSCO CON ASPORTAZIONE DI HUMUS NON DAVA ADDITO CHE ALLA CRESCITA DI POCHISSIME SPECIE DI FUNGHI COME LA MAZZA DI TAMBURO "GAMBI DA POLA", IN GERGO DIALETTALE O I CHIODINI "CIUDITI", NEI PRATI INVECE CONCIMATI ESCLUSIVAMENTE CON IL LETAME NASCEVANO COPIOSI I PRATAIOLI "TOBI": QUESTE QUALITÀ ERANO MOLTO BUONE E SICURE, IO NON HO MAI AVUTO MENZIONE DI AVVELENAMENTI O INTOSSICAZIONI. PER ALTRE SPECIE COME I PORCINI O LE RUSSOLE "RUSITI", SI DOVEVA ANDARE A PRELEVARLI NEL TRADATESE O NEL SEPRIO O PIÙ A NORD VERSO LE MONTAGNE DEL VAREOTTO - (FARE R)



LEPIOTA PROCERA Scop. ex Fr.

Da «procerus» (lat.) = alto, slanciato. Per l'aspetto

SINONIMI: Agaricus columbinus Bull.

NOMI VOLGARI: Bubbola maggiore - Maza da tamburo - Parasole

Habitat: nei boschi, nei luoghi erbosi, lungo i sentieri, soprattutto in terreno siliceo. Estate-autunno.

Commestibilità: commestibile di ottima qualità. raccolto in ogni regione. Si consuma il solo impanato.

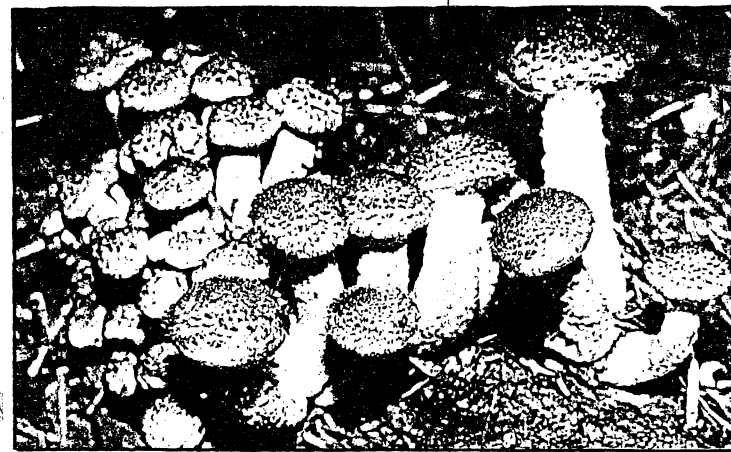
Mazza da tamburo

Si tratta di una specie molto comune specialmente nei boschetti di robinia, nei coltivi, lungo i sentieri e negli spiazzetti erbosi dove cresce dalla primavera inoltrata fino all'autunno, presentandosi quasi sempre isolata, o, tutt'al più, in compagnia di pochi altri individui della stessa specie nelle immediate vicinanze; una ricerca a più largo raggio nello stesso habitat, però, porta sovente al reperimento di numerosi altri esemplari. La Mazza da tamburo è così chiamata per l'aspetto iniziale dei carpofori, mentre non è raro sentire altri appellativi quali "Parasole" o "Ombrellone" per la forma che assume a maturità. Di dimensioni sempre considerevoli (in certi casi anche fino a 50 centimetri di diametro del cappello), questa specie è facilmente riconosciuta dai cercatori che ne fanno incetta per le sue ottime qualità commestibili.

Da giovane presenta un cappello molto chiuso, a forma di uovo, posto in cima a un lungo gambo sottile così da ricordare nell'insieme una vera mazza da tamburo, da cui appunto prende il nome. Il cappello poi si fa conico-campanulato e successivamente piano, con margine frangiato; presenta sempre al centro un umbone pronunciato e scuro. La superficie è vistosamente decorata-tigrata, con numerose squame di varia forma, più scure del fondo (bianco-giallastro o nocciola) su cui fanno spicco. Le lamelle sono fitte, piuttosto larghe, libere al gambo; di colore bianco, tendono però a divenire rosse o gialle con la maturazione. Il gambo è cavo, molto lungo, cilindrico, slanciato e ingrossato (a bulbo) alla base; la superficie è screziata con squame brunastre, simile alla pelle di un serpente. Porta un anello supero e ampio, membranoso, scorrevole sul gambo, bianco superiormente e bruno inferiormente. La carne è bianca e profumata, tenera nel cappello e fibrosa nel gambo.

I cappelli vengono utilizzati con notevoli risultati impanandoli "alla milanese" dopo averne asportato le squame e l'umbone; il gambo, tritato finemente, è più indicato per sughi e condimenti.

La *Macrolepiota rhacodes* è molto simile alla Mazza da tamburo, però è sconsigliabile; presenta carne arrossata e gambo non decorato così vistosamente.



Armillariella mellea

(Vahl. ex Fr.) Karst.
Sin.: *Armillaria mellea*
Buono, dopo cottura
Molto comune

Chiodino - Famigliola buona

Si tratta di un fungo molto comune e molto conosciuto che cresce in autunno, un po' dovunque sulle ceppaie e sui tronchi d'albero. Può presentarsi anche isolatamente, e allora raggiunge dimensioni maggiori; ma, in genere, cresce in gruppi numerosi, talvolta numerosissimi, tali da costituire, appunto delle "famigliole".

È un fungo che si comporta sia da parassita che da saprofito. Come parassita provoca il deperimento e la morte delle piante su cui si sviluppa. La raccolta indiscriminata da parte dei cercatori è quindi un bene: essi, involontariamente, recano così un certo beneficio alla pianta che ne è infestata. Il cappello del Chiodino assume colorazione

e ornamentazione della cuticola diverse a seconda delle piante su cui cresce. È grigio-giallastro quello del gelso, con cuticola poco squamosa; giallo-bruno quello delle querce, con cuticola poco squamosa; giallo-cannella quello del pioppo, con cuticola liscia; bruno-rossastro quello delle confiere, con squame brune. Il cappello dapprima ha forma di chiodo a testa conica (da cui il nome volgare), poi si fa convesso e quindi piano, con umbone al centro. La superficie del cappello negli esemplari maturi perde generalmente le squame.

Le lamelle sono poco decorrenti sul gambo, abbastanza fitte, biancastre con sfumature gialle o rossee, poi con chiazze rossastre.

Il gambo è lungo, slanciato, cilindrico, spesso ricurvo, ingrossato alla base. Il colore è variabile come quello del cappello (dal miele al cannella, dal grigio al bruno), più scuro alla base. È presente l'anello (in latino *armilla*) che è supero, membranaceo, bianco e striato sulla faccia superiore, mentre è giallastro e fioccoso sulla faccia inferiore.

La carne è bianca e soda nel cappello, mentre nel gambo è fibrosa, per cui si consiglia di scartarne i 3/4 inferiori per l'uso alimentare. Ha odore quasi nullo e sapore acidulo-amarognolo. I migliori Chiodini sono quelli della quercia, del pioppo e del salice; meno buoni quelli della robinia e del gelso; scadenti quelli dell'abete e del pino.

Il Chiodino è un buon commestibile, specialmente in umido (previa bollitura) con la polenta, tipico piatto novarese. È pure ottimo se conservato sott'olio, sott'aceto o in salamoia. Si consiglia la bollitura o una prolungata cottura di questo fungo per eliminare alcuni lievi principi tossici che potrebbero dare inconvenienti.

I FUNGHI PRATAIOLI I «TOBI»

QUESTI FUNGHI UN TEMPO NASCEVANO COPIOSAMENTE NEI NOSTRI PRATI CONCIMATI ESCLUSIVAMENTE COL LETAME



I TOBI

Carne: bianca, immutabile nel colore, odore e sapore gradevoli ma non molto pronunciati. commestibile.

Habitat: nell'erba dei prati e delle radure. Primavera-autunno.