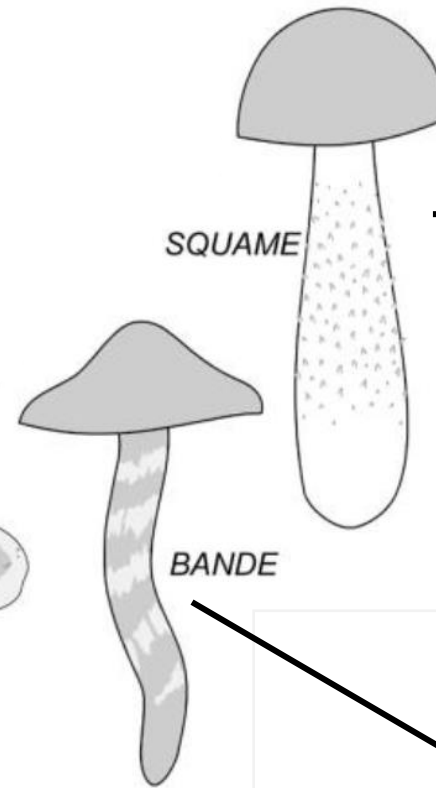
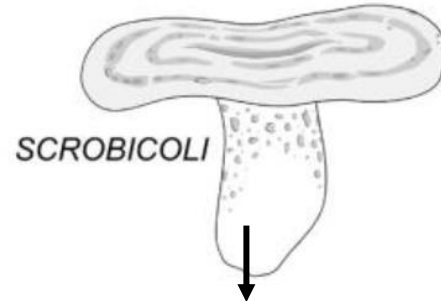
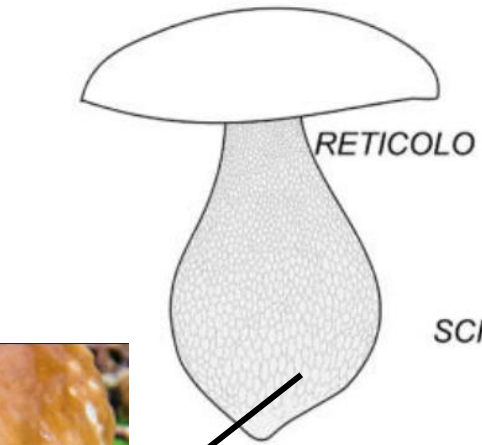
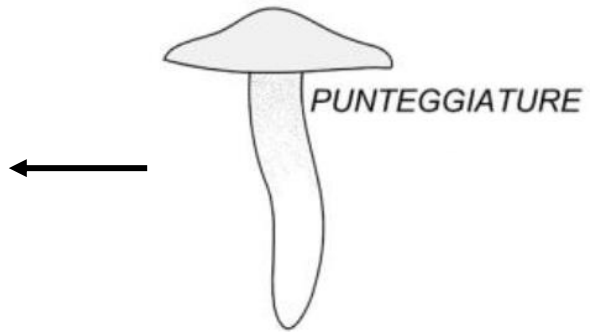


Lezione 3

Ornamenti del gambo



Anello



Suillus viscidus



Phaeolepiota aurea



Agaricus sylvicola

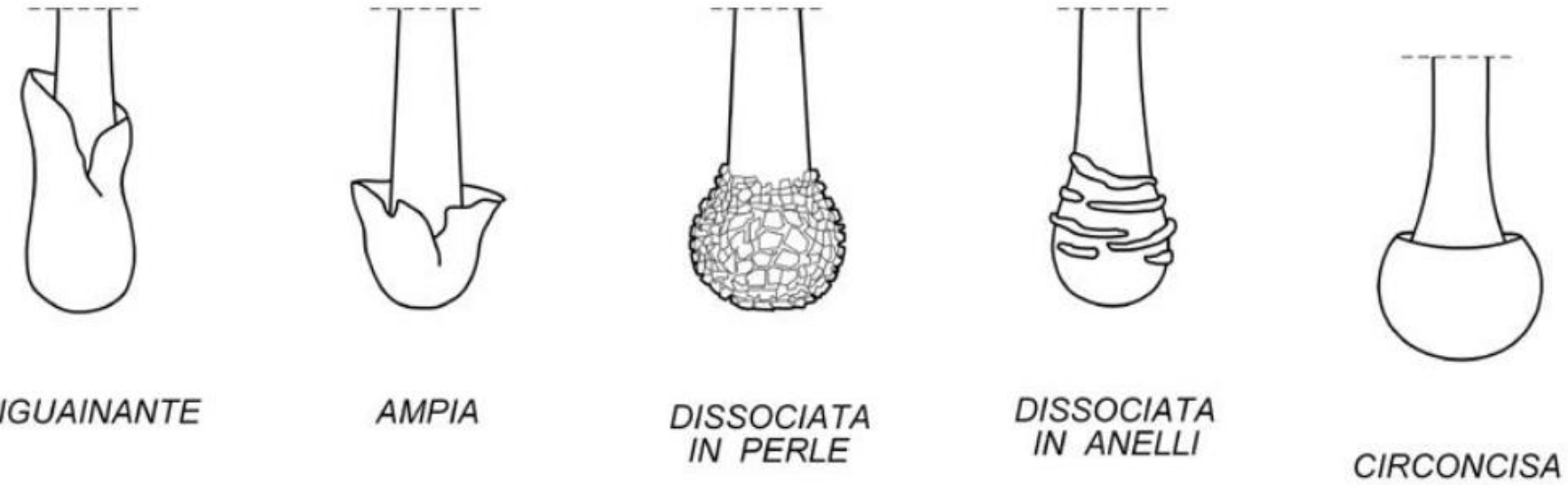


Agaricus arvensis

Anello - esempi



Volva



Viraggio della carne



Eterogenei e omogenei



Eterogenei

Esempio: Amanite e Macrolepiote



Macrolepiota procera



Omogenei

Esempio: Cantharellus e Boletus



Attaccatura gambo-cappello

Macrolepiota excoriata



Macrolepiota racodes



Attaccatura gambo-cappello (aggiunta)

Agaricus arvensis



Macrolepiota procera



Attaccatura gambo-cappello (aggiunta)

Coprinus atramentarius



Condizioni ambientali influiscono su alcuni caratteri distintivi

Siccità e pioggia abbondante possono modificare:

- Colore cappello
- Scaglie sul cappello
- Anello
- Odore

Ma anche lumache voraci ...

- Cambiano morfologia fungo

Effetti di pioggia abbondante



Effetti di pioggia abbondante

Placche rimosse

Russula aurea



Amanita muscaria



Effetti di pioggia abbondante

Sarcodon imbricatus



Effetti di pioggia abbondante

Macrolepiota procera

Placche parzialmente rimossa



Zebratura parzialmente rimossa



Odori

A cluster of several white, rounded mushrooms growing on a bed of dry grass and green foliage. One mushroom is shown from the side, revealing its gills and stem.

farina

Three mushrooms with brown, slightly flattened caps and thin stems, growing in a grassy area. The caps have a fine, hair-like texture.

spermatico

A group of light blue mushrooms with gills, growing on a forest floor covered with pine needles and green leaves. One mushroom is shown from the side.

anice

Several white mushrooms with gills, growing in a forest setting with dry leaves and twigs on the ground. One mushroom is shown from the side.

mandorle

Two bright orange mushrooms with gills, growing on a forest floor with pine needles. One mushroom is shown from the side.

fruttato

A large, brown mushroom with a smooth cap and a thick, white stem, growing in a grassy area. The cap has a small white spot.

fungino

A mushroom with a light-colored, textured cap and a thick stem, growing in a forest setting with pine needles and twigs on the ground. The cap has a small white spot.

nocciola

A yellowish mushroom with a textured cap and a thick stem, growing in a forest setting with pine needles and twigs on the ground. The cap has a small white spot.

rapanello

Odori 2

pere



Russula queletii

aglio



Mycetinis alliacea



origano



Lactarius picinus

Thricoloma terreum = Moretta

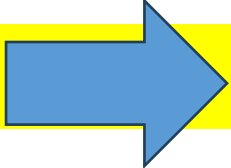


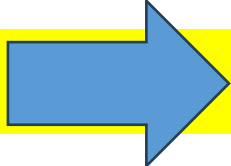
Nessun odore

Sapore - Meno importante dell'odore



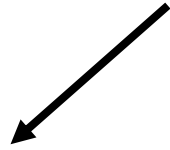
Odore per discriminare tossici /commestibili

Odore sgradevole  **non commestibile**

Odore gradevole  **???**

Il sapore è importante solo per le Russule

Sapore **acre: non commestibile**



Russula firmula

Sapore **mite: commestibile**



Russula aurea

Vale solo per le Russule !!

Tipo di rottura della carne: è un carattere distintivo

Tipo di rottura della carne

- Cassante (si rompe come il gesso o il polistirolo): **Russule e Lattari**
- Non cassante, fibrosa, filacciosa, ecc.: tutti gli altri generi

Colore latice: è un carattere distintivo

Vale solo per i Lattari

- Rosso (carota, sangue, ..): commestibile
- Biancastro: generalmente non commestibile



Oggi oltre il 90% dei cercatori raccoglie meno di 5 funghi



Consumazione dei funghi – Prudenza!

- Funghi: condimento non alimento
- Evitare di consumare funghi per due pasti consecutivi
- Il consumo massimo di funghi per un adulto sano è di 300-400 gr per settimana

Funghi non commestibili

- **Sgradevoli**: amari, acidi, piccanti, odore nauseabondo, coriacei, privi di consistenza, ...
- **Funghi a commestibilità ignota**: non ci sono informazioni
- **Funghi sospetti**: hanno dato problemi gastrointestinali ad alcune persone (allergie, intolleranze).

Se li mangi continua a mangiarli.
Ma non consigliarli ad altri !

Macrolepiota rachodes



Leucoagaricus leuchotites



Clitocybe nebularis



Definizione di commestibilità

- **Funghi commestibili**: funghi che non danno fastidi ad un adulto sano se **cotti bene e consumati in quantità modiche**

Commestibilità condizionata

Gambo coriaceo e fibroso



Sbollentare per eliminare
tossine termolabili



Lunga cottura



Commestibilità soggettiva

Viscido, acquoso e insapore



Odore forte legno di cedro



Famiglia agaricacee

Agaricus (prataioli) ottimi



Agaricus sylvicola



Agaricus campestris



Agaricus augustus



Sosia: Agaricus sylvicola con Amanita phalloides

Agaricus sylvicola
Ottimo commestibile



Amanita phalloides
Velenoso mortale



Sosia: Agaricus augustus con Lepiota aspera

