

# FUNGHI COMMESTIBILI

<p><b>BOLETUS Aereus</b> (porcino nero)</p>		<p>Si differenzia dagli altri porcini per la cuticola asciutta e scura. Specie termofila, frequente sotto quercia, castagno e faggio dall'estate all'autunno.</p>
<p><b>MARCHELLE</b> (spugnole)</p>		<p>Crescono in primavera su terreno sabbioso, specialmente in vicinanze di olmi e frassini. Dai buongustai è considerata una primizia stagionale</p>
<p><b>BOLETUS Edulis</b> (porcino)</p>		<p>E' il classico porcino autunnale, si distingue bene dagli altri porcini per la cuticola normalmente di colore bruno chiaro, rugosa, quasi sempre vischiosa</p>
<p><b>FLAMMULINA velutipes</b></p>		<p>Cresce su legno morto, principalmente su ceppaie e radici. E' tra le poche specie fungine che si possono raccogliere anche in pieno inverno.</p>
<p><b>BOLETUS pinophilus</b></p>		<p>Riconoscibile per la colorazione rossastra della cuticola. Cresce sia nei boschi di conifere che in quelli di latifoglie. Carne molto soda bianca e immutabile al taglio.</p>

<p><b>AMANITA caesarea</b></p> <p>(reale)</p>		<p>Si tratta di una delle specie più ricercate ed apprezzate per il suo delicato sapore. Specie simbiote cresce da luglio a ottobre sotto querce faggi e castagni</p>
<p><b>MACROLEPIOTA procera</b></p> <p>(mazza di tamburo)</p>		<p>Fungo inconfondibile per la taglia e l'aspetto. Comune in autunno nei prati, nei pascoli e nelle radure dei boschi</p>
<p><b>LECCINUM quercinum</b></p> <p>(cravetta)</p>		<p>La cuticola feltrosa e colorata di bruno-rossastro e l'habitat di crescita (querce) sono gli elementi determinanti al suo riconoscimento.</p>
<p><b>FISTULINA hepatica</b></p> <p>(lingua di bue)</p>		<p>E' un fungo tipico dei boschi di latifoglie; lo si trova abitualmente su ceppaie marcescenti o tronchi di castagno</p>
<p><b>CANTHARELLUS cibarius</b></p> <p>(gallinaccio)</p>		<p>Fungo comune sotto latifolia, dalla collina alla montagna, dalla tarda primavera all'autunno. Odore fruttato, sapore dolce.</p>
<p><b>BOLETUS aestivalis</b></p> <p>(porcino estivo)</p>		<p>Si riconosce per la tendenza della cuticola a screpolarsi. Predilige i boschi caldi e asciutti di latifoglie.</p>

**BOLETUS  
erythropus**

(free)



**È un fungo  
commestibile  
dopo cottura,  
indispensabile per  
eliminare alcuni  
principi tossici  
termolabili**