

MUSEO CIVICO DI STORIA NATURALE DI BRESCIA

NINO ARIETTI

**I FUNGHI  
DEL TERRITORIO BRESCIANO  
NELLA TERMINOLOGIA DIALETTALE**

Note per un vocabolario  
dei nomi del dialetto bresciano  
riferiti ai funghi

MONOGRAFIE DI «NATURA BRESCIANA»

N. 2 - 1978

MUSEO CIVICO DI STORIA NATURALE DI BRESCIA

---

NINO ARIETTI

**I FUNGHI  
DEL TERRITORIO BRESCIANO  
NELLA TERMINOLOGIA DIALETTALE**

Note per un vocabolario  
dei nomi del dialetto bresciano  
riferiti ai funghi

Publicato col contributo della Regione Lombardia  
Assessorato ai Beni e alle Attività Culturali

MONOGRAFIE DI «NATURA BRESCIANA»  
N. 2 - 1978

«NATURA BRESCIANA»  
Direttore responsabile U. VAGLIA  
Autorizzazione del Tribunale di Brescia N. 233 del 10.V.1965  
TIPOGRAFIA QUERINIANA - BRESCIA - 1978

*alla memoria*  
dello scomparso amico  
Giovanni Carini  
preziosa e inoblabile guida  
nelle serene esperienze  
della disciplina micologica



## PREMESSA

Sulla base di elementi forniti dall'antropologia e dall'etnologia si giudica oggi acquisito che ai primordi della sua evoluzione l'uomo, benché fisiologicamente onnivoro, abbia tratto sostentamento soprattutto dal mondo vegetale. Agli elementi di cui riconobbe l'utilità — più tardi non solamente sotto l'aspetto della commestibilità, ma anche per quant'altro gli poteva in vario modo offrire qualche vantaggio oppure arrecare danno — si ingegnò di dare un nome da tramandare ai successori in uno con le cognizioni acquisite.

Da ciò il graduale incremento delle terminologie volgari che, in diretto rapporto con l'estendersi delle conoscenze, andarono via via sviluppandosi fino a costituire dei veri e propri lessici popolari. Questi poi, superati i ristretti limiti dell'esigenza primaria di consentire agli individui di comunicare fra loro, sono divenuti nel tempo singolo patrimonio dei diversi gruppi etnici, a cui tuttora attingono non solo la filologia e l'etimologia, ma anche la storiografia nella ricerca degli originari ceppi linguistici assorbiti o alterati dalla sovrapposizione di differenti culture.

Il campo dei funghi non è rimasto estraneo a tale processo evolutivo del linguaggio popolare, sebbene con connotazioni più recenti e di frequente con radici autonome da luogo a luogo. I termini volgari, nella maggioranza dei casi e qui come per altre materie, venivano conati in modo da ricordare determinati caratteri del fungo: colore, forma, luoghi di crescita o somiglianza con oggetti d'uso comune, prescindendo quasi sempre da riferimenti a quei particolari analitici che sono invece alla base dell'ordinamento sistematico. Di qui una terminologia che non di rado tende ad accumulare o avvicinare specie fra loro strutturalmente ben diverse, con il risultato di scambi anche pericolosi e talora esiziali.

Sotto tale aspetto, il vernacolo bresciano non fa eccezione. L'estensione del territorio che dà origine a differenze anche rimarchevoli nella composizione della flora fungina, le inflessioni dialettali varianti da luogo a luogo, le deformazioni dovute alla ripetizione orale che non di rado finiscono con il travisare il concetto del sostantivo, l'influsso di altri dialetti e la traduzione dei relativi termini secondo la fonetica locale, sono alla base di numerose incertezze interpretative. Si hanno così per una stessa specie diversi nomi o loro sfumature, oppure l'attribuzione del medesimo sostantivo a specie anche macroscopicamente ben differenti passando da luogo a luogo.

Attualmente, con l'estendersi dell'uso della lingua italiana non solo come base culturale comune all'intero Paese ma anche quale necessario strumento a favore dei nuovi rapporti dovuti al fenomeno migratorio delle popolazioni, il diffondersi dei mezzi di larga informazione a livello di mass-media, il maggiore stimolo verso ulteriori acquisizioni anche in campo naturalistico con il favore di una vasta editoria a carattere divulgativo e, infine, il dilagante interesse per quello strano mondo dei funghi un tempo riservato dominio di pochi privilegiati o di interessati pratici, sono tutti elementi che concorrono a deformare ulteriormente la terminologia volgare, che rischia di perdere viepiù l'originaria validità.

Da questa constatazione è nato lo stimolo a raccogliere finché in tempo le voci dialettali riferite ai funghi, nell'intento di tramandare un patrimonio culturale sia pure modesto ma ugualmente degno, a nostro avviso, di attenzione e considerazione.

## LE FONTI E I LIMITI

La raccolta, la catalogazione e lo studio di tali termini non risale a lungo nel tempo, e può anzi dirsi un campo di indagine affrontato solo in periodo relativamente recente.

Ben poco è risultato difatti il materiale sicuramente utilizzabile tratto da G.B. MELCHIORI (1817). Altrettanto può dirsi del modesto contributo ricavato da G. ZANTEDESCHI (1823-24), da G. BENDISCIOLI (1817), da L. BALARDINI (1843) e da A. AGOSTINI (1917). Lo stesso A. VENTURI (1845) che per primo diede buon assetto alla conoscenza della flora micologica bresciana, ne trattò la terminologia dialettale in modo poco più che incidentale, né sempre le sue notizie ci sono parse attendibili. Successivamente anche U. UGOLINI (1903) si interessò brevemente alla materia in un saggio servito poi di base per la compilazione dell'elenco delle specie fungine ammesse alla vendita in Brescia, in uno con le «Norme» emanate in data 23.6.1923, su cui si è lungamente basato il servizio di vigilanza e controllo da parte del locale Ufficio d'Igiene e Sanità.

Inedito era rimasto invece il contributo recato da C. ABENI (1928), consultato tuttavia — così come le già citate fonti minori — prima di noi dallo scomparso amico Giovanni Carini (Brescia, 1883-1943) che ci fu maestro nella materia, e con il quale collaborammo in vario modo anche negli esperimenti su talune specie, riguardo alle quali era discorde l'opinione degli AA. circa l'edulità o la pericolosità.

Si deve infatti al Carini, accanto alla catalogazione dei funghi rinvenuti nel Bresciano, la prima e metodica raccolta dei loro nomi volgari, con l'annotazione della conoscenza o meno vuoi dell'edulità che della pericolosità a seconda delle zone. Il tutto nell'intenzione di adunare il materiale per un'aggiornata flora micologica del nostro territorio, oppure — in subordine — di dare alle stampe un vocabolario dei termini dialettali, da affiancare a quello relativo all'avifauna (cfr. G. CARINI, 1907).

L'immatura dipartita non gli consentì di portare a termine i propositi, ma già un suo primo saggio aveva figurato in una pubblicazione curata dal Comitato Onoranze Bresadoliane (cfr. G. BRESADOLA, 1932-33). Delle varie specie considerate e raffigurate sono indicati anche i nomi dialettali correnti nelle varie regioni italiane, tratti per lo più da O. PENZIG (1924), che a sua volta per la Lombardia s.l. aveva attinto in parte da C. VITTADINI (1844). Per la provincia di Brescia figura invece un più vasto repertorio con l'indicazione delle varie località in cui le voci erano state raccolte, e ciò sulla base di note conferite dal Carini a Luigi Fenaroli, membro del predetto Comitato.

Ancora due decenni durò l'attività del Carini, ordinando in taccuini una vasta messe di notizie, commenti e dirette osservazioni, e conservando in essiccata le specie fungine catalogate. Tuttavia la sua fatica non andò perduta, poiché provvide a darvi autorevole concretezza — procedendo pure alla revisione critica e tassonomica delle raccolte — il cattedratico concittadino Valerio Giacomini (cfr. V. GIACOMINI, 1947).

Da parte nostra abbiamo poi continuato nel compito a cui in un certo senso ci aveva indirizzato il Maestro, ed è con tali integrazioni che oggi possiamo dare veste a un ragionato elenco, in ordine alfabetico, dei nomi dialettali della provincia bresciana riferiti ai funghi. Naturalmente vi predominano quelli delle specie più o meno note come eduli; per quelle venefiche o ritenute tali i termini sono invece frequentemente compendiosi e si prestano poco alla esatta identificazione del soggetto designato. Ad ogni modo, ovunque ci è parso utile ed è stato possibile abbiamo provveduto ad op-

portuno esame critico, facendo seguire ogni opportuna notizia circa la conoscenza dell'edulità o asserita tossicità della specie considerata.

Non ci illudiamo che tutto possa essere completo od esatto. Sfumature fonetiche, deformazioni nella ripetizione orale, l'accennata e ammessa «confusione delle lingue», l'attribuzione del medesimo termine a specie fungine diverse con il variare delle località, il trasferimento da luogo a luogo tanto di raccoglitori quanto dei nomi da essi appresi in quello d'origine, sono tutti elementi di dubbio e d'incertezza. Non potranno quindi mancare emendamenti o ulteriori contributi, specie se il campo della ricerca andrà estendendosi anche sotto questo aspetto solo apparentemente secondario, e la collaborazione si farà più larga. Il che sinceramente ci auguriamo, perché vorrà significare che non ci eravamo illusi circa l'effettivo interesse della materia.

## GRAFIA DEL DIALETTO BRESCIANO

Così come per precedenti lavori (N. ARIETTI, 1965 e 1974), abbiamo ritenuto opportuno adottare per la grafia dei termini dialettali un sistema semplificato che, pure discostandosi dalle rigide norme delle discipline glottologiche, risultasse accessibile anche a un pubblico non specializzato nella materia. Ne riassumiamo di seguito le norme.

La fonìa è riprodotta con i suoni delle consonanti e vocali secondo l'ortografia e le regole fonetiche della lingua italiana, salvo le seguenti eccezioni.

### CONSONANTI

Le doppie consonanti nel dialetto bresciano sono sempre semplificate.

La *z* non ha pronunzia e la lettera viene perciò usata in luogo della *s* sonora; scriveremo quindi *spuza* per rendere il suono italiano di «sposa».

Di contro la *s* viene usata solo per il suono sordo, e così *casète* avrà la pronunzia della parola italiana «cassette» a consonanti semplificate.

Il dittongo *sc* ha suono disgiunto di *s* sorda e *c* anche dinnanzi alle vocali *e* e *i*; a meglio indicarne il suono disgiunto viene messo l'apostrofo tra le due consonanti. Così *s'ciòpa* suona come l'italiano 'schioppo' e non come 'scialbo'.

In fine di parola i dittonghi *ch* e *gh* hanno suono duro come in *spach* (spago), mentre hanno suono dolce le consonanti semplici *c* e *g* come in *vèc* (vecchio).

### VOCALI

La *ö* suona come la *ö* tedesca e le 'eu' ed 'eou' francesi.

La *ü* equivale alla 'u' francese.

La *e* non accentata ha suono stretto, e largo invece se con l'accento grave.

Analogamente la *o* non accentata ha suono stretto, e largo invece se accentata.

### ACCENTO TONICO

Richiedendosi per un'esatta pronunzia l'indicazione dell'accento tonico, è stato scelto il sistema di usare il carattere minuscolo per la vocale su cui cade, mentre le altre lettere sono in grassetto maiuscolo. Di conseguenza e indipendentemente dagli accenti o dieresi che stabiliscono la pronunzia delle vocali, l'accento tonico cadrà su quella che nel corso della parola è stampata in minuscolo es.: (SALVADÈGH e SBRÜSIÒT).

Tale diversità dei caratteri manca nei monosillabi, e nei termini la cui pronunzia corrisponde a quella italiana delle parole piane.

Le voci dialettali vengono indicate al plurale, che è il più significativo e schietto nella parlata bresciana in quanto riferite a «funghi». La trasposizione al singolare è facile, ma può in qualche caso tradire la corretta accentazione se non addirittura il significato.

## REPERTORIO ALFABETICO DEI TERMINI DIALETTALI

Le località indicate nel repertorio sono quelle in cui l'uso vivo del termine è stato accertato. Non si esclude però che possa o potesse ricorrere entro un raggio più o meno ampio e anche in altre zone, poiché solitamente le voci non si estinguono con le migrazioni da luogo a luogo delle popolazioni rurali e montane maggiormente conservatrici del proprio retaggio culturale.

L'acquisizione di termini estranei è invece più facile nei maggiori centri urbani, per il fatto che in questi s'è perduto gradualmente l'uso delle voci originarie; nei contatti con il mondo rurale l'accettazione della sua terminologia costituisce bensì uno strumento utile al colloquio, ma ne consegue pure un inquinamento del lessico. Inoltre, allorché i funghi ammessi al mercato nel capoluogo abbracciavano un ventaglio di specie assai più largo dell'attuale, i venditori — i quali, così come oggi, raramente erano al tempo stesso i diretti raccoglitori — usavano indicarli con nomi generici se non addirittura arbitrari o di fantasia, che gli acquirenti adottarono e, pure se in parte si persero con l'estinguersi del commercio di talune specie, certamente non giovarono alla fedeltà del dialetto. Comunque anche queste voci vengono registrate, poiché in qualche caso potrebbero servire a focalizzare la genesi di talune generalizzazioni o storpiature.

In corrispondenza al termine più diffuso o significativo, della specie trattata vengono fornite notizie sulla commestibilità o meno, sui luoghi ed epoche favorevoli all'apparizione, e anche sui caratteri morfologici che la contraddistinguono o la contrappongono ad altre. È però chiaro che, pur con tutto ciò, il presente trattato non intende né potrebbe assumere le funzioni d'un testo di micologia sia pure a livello divulgativo, e l'intenzione resta solo quella di fornire qualche elemento orientativo, compatibile con i limiti posti dalle stesse finalità del lavoro.

### A

#### ALBARÈI

*Agrocybe aegirita*\* nel dialetto centrale (Brescia, Volta, Castelmella, Stocchetta, ecc.). Cfr. ALBARÈLE.

#### ALBARÈLE

*Agrocybe aegirita* Brig. nelle medesime località dianzi citate. La voce, così come la precedente e la successiva, si riferisce al fatto che questo fungo cespitoso cresce di preferenza sul Pioppo (*Populus nigra*), chiamato in dialetto ALBARA o ALBERA. È generalmente noto come fungo edule, apprezzato specialmente in ottobre-novembre, mesi nei quali è meno frequentemente attaccato dalle larve; nello stadio avanzato vanno eliminati i gambi che diventano legnosetti. Si mostra da fine aprile, talora anche prima, sino a dicembre salvo pause più o meno larghe nei periodi a decorso siccitoso, particolarmente lungo le rive dei fossi in pianura, sui tronchi di diverse latifoglie

\* Per brevità e snellezza al binomio latino dei funghi citati non vengono fatte seguire le sigle o nomi dei nomenclatori che figurano però allorquando si danno elementi descrittivi particolareggiati delle singole specie, e nel relativo indice finale.

(Pioppo, Gelso, Platano, Ippocastano, Sambuco) ad altezza anche di parecchi metri; meno di frequente a terra su ceppi marcescenti talora nascosti alla vista, e perciò apparentemente terricolo. La sua coltura, che si ottiene infossando in terreno favorevole vecchi ceppi già attaccati dal fungo e annaffiandoli con acqua calda mescolata a vino, era già nota fin dai Romani, e ne accennano Plinio e Dioscoride. Ha cappello carnoso (6-14 cm) dapprima emisferico e poi spianato, a cuticola non asportabile liscia e secca, setosa, nella fase iniziale di colore bruno-ocraceo che si attenua gradualmente con l'età fino al biancastro, e sovente si screpola formando areole poligonali; lamelle dapprima pallide, poi di colore da cannella scuro fino al brunastro opaco; gambo centrale da bianco a bruniccio, munito in alto di anello membranaceo riflesso e persistente; carne compatta e piuttosto tenace, bianca o pallida, di sapore mite, con odore gradevole che ricorda insieme il ravanello e la frutta acerba. Cfr. ALBARÈ, ALBARILÌ, CIODÈI (voce impropria), FONS BASTARC, FONS PEERU.

*Boletus rufus* a Gussago e Brione, probabilmente perché questo fungo ivi noto come edule cresce di preferenza sotto il Pioppo tremolo, detto in dialetto ALBARÈLA. Cfr. SÜRILÌ e le molte altre voci riferite a questa specie generalmente oggetto di raccolta a scopo culinario.

## ALBARILÌ

*Agrocybe aegirita* secondo il VENTURI, ma senza indicazione di località. Cfr. ALBARÈLE.

## ALBRIZÌ

*Boletus edulis* ad Adro (voce però poco in uso e da riferire forse più attendibilmente al *Boletus rufus*). Cfr. LEGORSÈLE e le molte altre voci riferite a questo noto e ricercatissimo fungo commestibile.

## ANARCHÌ

*Lepiota mastoidea* a Botticino Sera, termine però con cui si indica più frequentemente la specie seguente, e quindi forse per confusione con la stessa. Cfr. CULUMBINE.

*Psalliota arvensis* pure a Botticino. Cfr. CUCU BIANCH.

Entrambe le specie sono note come eduli e oggetto di raccolta sia nei luoghi indicati che altrove, ma non dovunque.

## ANARCOI

*Psalliota arvensis* a San Gallo di Botticino, ove è nota come edule; la voce è evidente deformazione di LUNARCOI. Cfr. CUCU BIANCH.

## ANTANÈI

*Tricholoma georgii* a Polaveno, e siccome da qui in maggior copia affluiva sul mercato di Brescia questo fungo non a torto considerato di pregio, il termine — peraltro poco diffuso — era entrato in uso anche nel capoluogo. Cfr. FONS D'ANTANA.

*Psalliota arvensis* a Concesio, comprendendo nella stessa voce l'alquanto simile *Psalliota silvicola* da vari AA. considerata una semplice varietà della prima, e con questa raccolta promiscuamente come edule. Cfr. CUCU BIANCH.

## ARLi

*Cantharellus cibarius* in Valtenesi a Maguzzano. Termine poco in uso, e uno dei molti attribuiti a questo noto funghetto mangereccio. Cfr. GALÜSI.

## AVINÈI

*Hygrophorus russula* (Schaeff. ex Fr.) Quél. a Gardone Riviera. Soprattutto se l'autunno ha decorso piovoso, questa specie appare da settembre a novembre in vistosi gruppi nei boschi radi a Rovere e Castagno, ma anche in quelli di conifere frammiste al Nocciolo, di preferenza su terreno calcareo-argilloso o poco acido: media valle Camonica (Borno), valle Trompia (Marmentino, Irma, Pezzeda), alture della cerchia collinare esterna (Punta dell'Orto verso il lago d'Iseo, Costalunga presso Brescia, riviera benacense) e colli morenici della Valtenesi. Non dovunque è noto come edule (ammesso un tempo sul mercato di Brescia non ha incontrato soverchio favore), ma dove lo è viene giustamente apprezzato a motivo della carne soda e perché attaccato dalle larve solo nello stadio avanzato, e si presta ottimamente anche alla preparazione sotto aceto e sott'olio. Allo stato crudo la carne ha sapore un poco amaro che però si perde con la cottura; esistono però anche soggetti a carne più decisamente amara, che vanno naturalmente scartati. Presentandosi di norma in torme, la raccolta è sempre proficua. Cfr. anche CASTAGNER ROS, CASTEGNÒC, ÈMBREAGU, FONS VINAC, SANGUANI.

## B

## BAGIRI

*Cantharellus cibarius* a Bagolino; è uno dei molti termini con cui viene designato questo noto e apprezzato funghetto edule. Cfr. GALÜSI.

## BALANSÖLE

*Morchella rotunda* in valle Trompia a Sarezze, termine probabilmente esteso alle altre specie più o meno prossime. Cfr. SPONZIÖLE.

## BARBI

*Polyporus frondosus* Fl. D. ex Fr. a Belprato di Pertica Alta (avvertendo però che nel vicino capoluogo, Livemmo, l'analogo termine di FONS BARBI designa invece il *Polyporus squamosus*, di ben diverso aspetto). Grosso fungo composto e cespitoso, poco frequente né dovunque noto come edule, ma molto apprezzato invece in alcune località (Lumezzane, Irma, Belprato, Vestone) soprattutto in ragione delle notevoli dimensioni cui può giungere: eccezionalmente fin quasi 8 kg, non di rado fra i 6 e i 4, in masse di oltre 50 cm di diametro. Buon commestibile da giovane, seppure a carne piuttosto fibrosa e di odore un poco graveolente ma di sapore grato; se adulto può essere utilizzato per la conservazione sott'aceto o sott'olio, e sono questi in effetti gli usi più seguiti nel contado dove, talora, se viene scoperto un cespo all'inizio dello sviluppo, lo si ricopre con foglie onde sottrarlo alla vista di altri cercatori, per poterlo cogliere quando abbia raggiunto conveniente volume. Parassita su vecchi ceppi di latifoglie (particolarmente Roveri, Castagni, Carpini) si sviluppa dall'agosto a ottobre. La sua var. *intybaceus* Fr., di colore grigio scuro e odore più francamente di

farina, è stata rinvenuta più raramente ad altitudini maggiori su ceppi marcescenti di Abete rosso. Cfr. anche GALINA, FOÈTA, RÖZA DE PI, VOLPI, VOLPI CASTAGNER.

## BARBU

Voce generica che, secondo i luoghi, designa specie fra loro ben diverse, né sempre aventi i caratteri di tomento o di imenio «a barba» che potrebbero giustificare il termine.

*Armillaria imperialis* a Tremosine, termine però poco in uso. Cfr. GRÜGN.

*Lactarius torminosus* a Toscolano, per il rivestimento lanoso del cappello. Cfr. TORTIRÖI.

*Rhodopaxillus glaucocanus* Bres. in Valtenesi a Muscoline (ma forse per confusione con il *Cortinarius praestans* Cord., cfr. FARAU). È uno dei diversi *Rhodopaxillus* commestibili benché di scarso valore e generalmente poco noti. Si mostra in cerchi nel tardo autunno (sembra che abbia bisogno di una gelata per svilupparsi) particolarmente nei boschi di conifere ma — seppure più raramente — anche in quelli di latifoglie, Faggio e Rovere. Tra le specie di colore azzurro-violaceo sia nel cappello che nella carne — e di cui è rappresentante tipico il *Rhodopaxillus nudus* Bull. ex Fr. — è il più pallido. È commestibile discreto, noto come tale in Valtenesi, ma da pochi e per lo più trascurato.

*Cortinarius praestans* a Gargnano. Cfr. FARAU.

*Polyporus pescaprae* sulla riviera del Garda da Salò a Toscolano, a Tremosine e Inzino. Secondo il CARINI a Tremosine designerebbe anche l'*Armillaria imperialis* così come a Lumezzane, ma riteniamo per errore. Cfr. LÈNGUE DE BRÜCH.

*Dryodon erinaceus* secondo l'UGOLINI ma senza indicazione di località. Cfr. PÈ DE PASERA.

## BARBU BIANCH

*Cortinarius claricolor* Fr. a Gargnano, (perché di colorazione più chiara del *Cortinarius praestans* detto localmente BARBU NEGHÈR, cfr. FARAU).

Commestibile discreto, ma poco noto e trascurato dai più anche a Gargnano, è specie autunnale (settembre-ottobre) delle schiarite nei boschi montani particolarmente a conifere o misti. Ha caratteri abbastanza appariscenti, ma può anche essere confuso con altre specie di questo Genere abbastanza intricato, che conta anche talune specie notevolmente tossiche fra quelle a cappello di colore tendente al rosso mattone.

## BARBU NEGHÈR

*Cortinarius praestans* a Gargnano, ivi noto come edule e oggetto di raccolta. Cfr. FARAU.

## BARBUNSI

*Sarcodon repandum* L. ex Fr. a Toscolano, ivi noto come edule. Il termine si richiama all'imenio sottostante al cappello, che è una sorta di rivestimento ispido costituito da fragili aculei appuntiti dall'aspetto di «barba». Specie estivo-autunnale, si rinviene abbastanza di frequente e talora in gruppi numerosi fino ai primi geli, nei boschi sia di latifoglie che di conifere, su qualsiasi terreno, dai colli fino al limite della vegetazione arborea. Presenta alcune varietà distinte dalla colorazione, che va dal bianco-giallognolo [var. *albidum* (Peck) Bres.] all'arancione (var. *rufescens* Pers. da taluni AA. considerato specie autonoma). Commestibile abbastanza saporito, di odore e sapore gradevoli nello stadio giovanile; un poco meno da adulto, divenendo da acidetto ad amarognolo, oltre che fibroso. Si consiglia in questo stadio di cuocerlo lungamente, ed è buona norma buttare l'acqua di bollitura per eliminare ogni

traccia di amarume. La var. *albidum*, solitamente tardo-autunnale, ci è parsa maggiormente amara; la var. *rufescens* è la migliore come sapore e anche la più tenera. Cfr. FONS DÈI DÈNC, FRIZU, LÈNGUE DE BÒ.

## BEREGoLC

*Russula delicata* a Lonato, ivi nota come edule. Cfr. BRIGoLC.

## BÈRTu

*Boletus luridus* a Cellatica, termine esteso però anche ad altre specie di Boleti con la superficie dell'imenio mutevole di colore alla pressione e la carne virante al blu se tagliata ed esposta all'aria. Cfr. CAMBIA CULUR.

## BIANCHI

*Tricholoma columbetta* Fr. in Valtinesi a Soprazocco, ivi noto come edule ma considerato di pregio secondario, benché diversi AA. lo dicano di sapore delicato. In effetti se cucinato da solo ha sapore un poco terroso, mentre dà tono sapido alla mistura con altri. Il termine deriva dal colore bianco di tutto il fungo, compreso il gambo che talora si macula leggermente di azzurro-verdastro alla base, mentre il cappello negli esemplari adulti presenta di frequente qualche macchiolina rosata. Specie autunnale, si mostra da settembre (nelle località elevate anche in agosto) a novembre e di solito in copia, nei boschi montani e submontani di latifoglie, in particolare a Castagno, su terreno siliceo o decalcificato, soprattutto dopo abbondanti piogge. È noto come mangereccio in alcune località della Valtinesi, mentre altrove è del tutto trascurato. Può essere confuso con le forme decolorate del *Tricholoma sejunctum* (cfr. VÈRDÖI) che comunque è anch'esso commestibile benché scadente a cagione dell'amarume. È pure simile al *Tricholoma album* Schaeff. ex Fr., immangiabile a motivo dell'odore nauseabondo e del sapore acre-amaro, ma non tossico, che però finora non è stato rinvenuto nella nostra provincia. Cfr. LARDER, MOI DE TÈRA.

## BILSèC

*Amanita vaginata* secondo l'ABENI al confine fra il Bresciano e il Mantovano. È una delle molte voci riferite a questo elegante fungo edule, non però dovunque noto come tale, anzi generalmente trascurato. Cfr. CULUMBINE.

## BIRÖLE

*Amanita caesarea* nello stadio giovanile involucreto a ovolo, in Valtinesi: Castrezzone, Villa di Salò, Padenghe. È uno degli alquanti termini con cui è noto questo principe dei funghi eduli. Cfr. CUCU.

## BIÛSCu

Voce piuttosto generica usata per designare vari funghi, anche sistematicamente ben distinti e diversi, aventi in comune il carattere di una pronunciata vischiosità, particolarmente a tempo umido ma che il secco non elimina del tutto. In senso più stretto e in modo più generalizzato il termine indica le seguenti specie:

*Tricholoma albobrunneum* Pers. ex Fr. a Gardone Riviera. Fungo abbastanza appariscente e sufficientemente distinguibile tra le molte specie di questo intricato Genere,

è comune da ottobre a novembre in gruppi di numerosi individui disposti di solito a semicerchio, nei boschi tanto di latifoglie quanto di conifere, anzi particolarmente in questi ultimi, dai bassi colli fino all'orizzonte montano. Da noi è normalmente scartato. Diversi AA. lo danno per mangereccio, sia pure raccomandandone una preventiva sobbollitura per asportarne il pronunciato amarume; però per diretta esperienza dobbiamo soggiungere che malgrado tale precauzione è risultato ugualmente immangiabile. L'unico uso possibile è quello di riporlo sott'aceto previa bollitura in acqua salata, completando poi la cottura in metà acqua e metà aceto, e ponendolo in vasi con aceto puro dopo la scolatura.

*Russula foetens* Pers. ex Fr. a Bedizzole. Si mostra da giugno all'agosto (talora in settembre se il corso della stagione è stato siccitoso) in gruppi di pochi esemplari, nelle radure dei boschi tanto di latifoglie quanto di conifere, dai bassi colli fino all'orizzonte montano. È uno dei funghi maggiormente presi a pedate avendo il torto, nella fase giovanile, di sporgere dal terreno il cappello emisferico ben foggato e spesso intaccato dalle limacce, di colore giallo-ocraceo sporco, richiamante il ricercato Porcino. Specie non velenosa, però immangiabile perché di sapore amaro, ma soprattutto nella fase adulta per l'odore nauseoso di funghi marci, che permane a lungo sulle mani se la si tocca.

### BOaSE

*Boletus edulis* a Lumezzane, termine spregevole (BOASA nel dialetto bresciano è l'escremento bovino) usato per designare questo notissimo fungo edule allorché è in via di flaccida putrescenza, e quindi inutilizzabile. Cfr. LEGORSÈLE.

### BOASINE

*Boletus granulatus* L. ex Fr. a Lumezzane, perché.... di dimensioni minori della specie precedente. Appartiene ai Boleti a carne tendente al giallo e di colore immutabile al taglio. Si mostra talora già ai primi di giugno, raramente in luglio, più frequentemente in settembre-ottobre, in file o gruppi particolarmente nei rimboschimenti a Pino nero nei cui popolamenti va quindi cercato il fungo, che in minor copia si incontra tuttavia anche sotto il Pino silvestre e altre conifere o latifoglie, in terreni calcarei o sabbiosi, dai bassi colli fino all'orizzonte montano. Generalmente trascurato, è invece noto come edule e raccolto sia in Valtenesi che altrove, essendo in effetti fungo gustoso sebbene poco profumato. Per apprezzarlo appieno conviene buttare il gambo, spogliare il cappello della pellicola che è piuttosto vischiosa, cuocerlo in padella unta d'olio d'oliva e con uno spicchio d'aglio a fuoco vivo, ponendo sul rovescio — cioè sulla superficie imeniale — una noce di burro, aggiungendo prezzemolo tritato a cottura quasi ultimata, e infine salando opportunamente. Cfr. anche PINARÖLE, PINETE.

### BOLa

*Amanita caesarea* nello stadio sviluppato a cappello espanso, sia in Valtenesi (Castrezzone, Villa di Salò, Padenghe, Soprazocco, ecc.) che sulla riviera del Garda a Salò e Gardone. È uno degli alquanti termini con cui si designa questo notissimo e apprezzato fungo commestibile che sul mercato spunta sempre i prezzi più elevati. Cfr. CUCU.

*Amanita muscaria* L. ex Fr. a Toscolano (da «bollato», per accenno alle verruche che ne ornano il rosso cappello) dove è comunemente oggetto di raccolta per la conservazione in salamoia previa asportazione della cuticola, sebbene qualcuno ometta tale precauzione, peraltro raccomandabile poiché in essa sono maggiormente concentrati i principi attivi di questo fungo, giustamente classificato tra i velenosi. Preparazione e conservazione sono quelle usate per altre specie eduli: bollitura in acqua per un paio di minuti, sgocciolatura e asciugatura per una giornata, quindi i funghi si pongono in

vaso con sale (50 gr ogni kg di funghi), aglio e salvia. Si consumano dopo qualche mese previa dissalatura, conditi con olio o cucinati in vari modi, ma possono conservarsi alquanto a lungo senza spappolarsi. Lo stesso uso se ne fa a Gargnano, benché sia notorio che allo stato fresco il fungo è velenoso. In Valcamonica ad Angolo (CARRINI) viene da taluno essiccato, quindi per l'uso lo si pone a mollo in acqua tiepida cambiata di frequente per un paio di giorni, e poi consumato nei modi consueti: risulta un poco amaro ma non arreca disturbi, e pare anche che lo si consumi appena colto previa bollitura. È la specie più decorativa e raffigurata, indicata di frequente — ma a torto — come il prototipo dei funghi velenosi, benché possa dare luogo, senza le accennate precauzioni, a intossicazioni non sempre di lieve entità e che hanno alimentato una casistica piuttosto sconcertante in campo micotossicologico. È assai comune nei boschi di conifere in montagna, benché sia rinvenibile anche a minor quota e sotto latifoglie, dalla metà d'agosto fino a tutto ottobre o talora un poco oltre. Cfr. BOLE MAC, BOLE C BASTARC, BOLE C VILINUS, BULE, BULER DE LA RÒGNA, BULI, CÒCHI BASTARC, CÒCHI MAC, CUCU ROS, CUCU DE PAGHERA, CUCU MAC, FONS OVO, GAMBE LONGHE VILINUSE, ÖF MAC.

### **BOLE**

*Amanita caesarea* nello stadio sviluppato a cappello espanso, a Brescia, Cfr. CUCU.

### **BOLE BIANCH**

*Psalliota arvensis* a Sant'Eufemia, ivi noto quale commestibile e oggetto di raccolta Cfr. CUCU BIANCH.

### **BOLE DE L'òIO**

*Amanita caesarea* in Brescia, agli esemplari sviluppati ma deformati, tumidi e lubrifici per infestazione da *Mycogone rosea* Link., e dai buongustai ritenuti in questo stato di maggior pregio. Cfr. CUCU.

### **BOLE MAC**

*Amanita muscaria* a Vestone, con il significato di ovolo falso e velenoso. Cfr. BOLEA.

### **BOLE C \***

*Amanita caesarea* nello stadio sviluppato a cappello espanso, in Brescia e dintorni. Cfr. CUCU.

---

\* BOLE C — al singolare BOLET — e le diverse voci affini che permangono non solo nel Bresciano ma anche nei dialetti di diverse regioni settentrionali, discendono chiaramente dal latino *boletus* con cui già i Romani designavano l'attuale *Amanita caesarea*. Il termine *Boletus* fu poi usato da Linneo per raggruppare nella famiglia delle Boletacee quel numeroso gruppo di funghi caratterizzati dall'imenio costituito da tuboli e di cui il rappresentante più noto è il Porcino (*Boletus edulis*, cfr. LEGORSÈLE). Riteniamo che per tale motivo, e quindi da tempo relativamente recente, alcune voci di evidente uguale derivazione siano state trasferite dall'Ovolo a questa ben diversa specie. Cfr. CUCU.

## **BOLeC BASTaRC**

*Amanita muscaria* a Paitone e altrove, con il significato di Ovolo falso di cui è nota la velenosità. Cfr. BOLA.

## **BOLeC BIANCH**

*Amanita ovoidea* Bull. ex Fr. secondo il VENTURI senza indicazione di località, termine però che non riteniamo attendibile oppure dovuto a scambio con altra specie così come l'altra voce CUCU BIANCH indicata dallo stesso A. Bella, robusta e soda specie, una delle più grandi del Genere, interamente bianca salvo la tenace volva che è di colore ocraceo, con il gambo e l'orlo del cappello ornati di granulazioni fioccosse facilmente detersibili, ha distribuzione prevalentemente meridionale ed è propria dei terreni calcarei; perciò preferisce da noi i boschetti a Rovere radi e soleggiati di collina, dove si mostra dall'agosto (eccezionalmente in maggio) all'ottobre. La sua appartenenza alla flora micologica bresciana era stata posta in dubbio dal Carini (in GIACOMINI) che nei molti anni delle sue ricerche non l'aveva mai rinvenuta, sì da fargli ritenere inattendibili le notizie riportate dal VENTURI. È invece di apparizione saltuaria, anche se talora copiosa come sul monte Peso presso Urago Mella (nostro reperto del 12.IX.1944), ove era raccolta come edule dai contadini, però per confusione con altre specie del Genere *Psalliota* e perciò indicata con gli stessi termini: CASTAGNARÖI, CARBUNI, OSPANÈI, cfr. le voci relative. Maggiormente costante nell'apparizione, ma in scarso numero di esemplari, ci è nota delle colline della Valtenesi, nei radi boschetti a Rovere fra Soprazocco e Muscoline a m 350 ca. (23.X.1960 e 18.V. 1963). Vi è localmente nota come edule con in termine di PIDSU, cioè dal piede, nel senso di gambo, ben sviluppato; riteniamo però per scambio con altra specie, perché l'affine voce PILISU designa, proprio a Soprazocco e Muscoline, la *Psalliota arvensis* e in altri luoghi la *Lepiota procera*, cfr. rispettivamente CUCU BIANCH e GAMBE LONGHE. Come si vede la terminologia dialettale non sorregge sempre nell'identificazione delle specie. È commestibile eccellente, di poco inferiore all'*Amanita caesarea*, con il solo difetto che il fungo riposto in recipiente o ambiente chiusi emana rapidamente un disgustoso odore putrido.

## **BOLeC FALS**

*Amanita muscaria* a Paitone, con il significato di Ovolo falso di cui è nota la velenosità. Cfr. BOLA.

## **BOLeC FRER**

*Boletus edulis* a Zone; è uno dei molti termini con cui si designa questo ottimo e ben noto fungo. Cfr. LEGORSÈLE.

## **BOLeC GRAS**

*Amanita caesarea* in Brescia agli esemplari sviluppati e deformati per infestazione da *Mycogone rosea* Link. Cfr. cucu.

## **BOLeC VILINuS**

*Amanita muscaria* in Brescia, termine che afferma la conoscenza del potere velenoso del fungo. Cfr. BOLA.

## **BOLeR**

*Amanita caesarea* nello stadio sviluppato a cappello espanso, a Vestone. Cfr. cucu.

## BOLer DE LA SAÈTA

*Amanita phalloides* Fr. in Valsabbia ad Agnosine, essendo ivi credenza diffusa che questo fungo cresca dove l'erba è divenuta più scura perché colpita dalla folgore. In effetti il micelio di diversi funghi e in particolare del *Tricholoma georgii* (cfr. FONS D'ANTANA) si dispone sotterra in linee a zig-zag, e l'erba che vi cresce sopra assume un colore più scuro perché sovralimentata; da ciò la credenza, diffusa anche altrove e a cui fanno cenno altre voci dialettali. È fungo generalmente noto come tossico, appartenente a una triade veramente nefasta, e mortale nell'impressionante misura nell'80% dei casi di avvelenamento. Ha azione citotossica sul fegato e i reni, da cui l'insorgere dell'ipoglicemia, e risulta tanto più pericoloso per il fatto che i sintomi si manifestano solo dopo lunga incubazione, da 8 a 14 ore o anche più, quando cioè il veleno ha avuto campo di entrare in circolo. L'inconfondibile colore verdiccio tra l'olivastro e il giallognolo della cuticola del cappello e la presenza di anello sul gambo dovrebbero essere caratteri distintivi di abbastanza facile percezione da parte di chi abbia un poco di pratica. Più pericolosi sono invece gli esemplari decolorati, fortunatamente abbastanza rari, per il possibile scambio con altri funghi di forme eleganti confusi con il termine generico di CULUMBINE (cfr.). Peraltro non sono mancati anche casi — da noi controllati — di avvelenamento per ingestione della forma tipica, alcuni purtroppo con esito letale, particolarmente nel piovoso autunno del 1963. Non è fungo raro dai primi d'agosto a tutto ottobre, nelle boscaglie di latifoglie dai bassi colli all'orizzonte submontano con Castagno, Nocciolo, ecc., ma anche a livelli maggiori nelle peccete. I caratteri distintivi della specie devono essere tenuti ben presenti per evitare perniciosi scambi.

È parimenti mortale e ad uguali effetti l'*Amanita verna* Bull. ex Fr., assai simile alle forme decolorate della precedente, da cui si distingue per il gambo non tigrato né lanoso-fibrilloso ma interamente bianco e altri caratteri minori del cappello, ma anche per la precocità apparendo in giugno e forse già in maggio, sebbene da noi si comporti piuttosto da estivo-autunnale. È fortunatamente di apparizione poco frequente e piuttosto saltuaria sui colli poco a occidente della città, presso Provaglio d'Iseo e sul Montisola. Altre indicazioni sono da ritenersi dubbie, così come quelle di presunti termini dialettali che le sono stati attribuiti: CULUMBINE a Gargnano e Toscolano, PISACA e SBROFI secondo il VENTURI, FONS CALARI e FONS MAC sui Ronchi di Brescia secondo notizie non direttamente controllate, cfr. le voci relative.

## BOLer DE SÒCA

*Armillaria mellea* a Lumezzane, uno dei molti termini con cui viene designato questo popolare fungo cespitoso, noto dovunque come mangereccio. Cfr. CIODÈT.

## BOLer DÜR

*Boletus aereus* a Polavento e in alta Valtrompia a S. Colombano; è uno dei molti termini con cui si designa questo ben noto fungo edule, generalmente però non ritenuto distinto dall'affine *Boletus edulis* Bull. ex Fr. Cfr. LEGORSÈLE.

## BOLer NeGHÈR

*Boletus aereus* in Valtrompia a Polavento, Gardone V.T., S. Colombano, con le osservazioni di cui alla voce precedente. Cfr. LEGORSÈLE.

## BORÈLE

*Amanita caesarea* nello stadio giovanile del tutto involucrato (BORÈLA è voce bresciana che designa qualsiasi pallottola di materia solida) in Valtrompia a Concesio. Cfr. CUCU.

## BORLE

*Amanita caesarea* nello stadio giovanile involuocrato, a Brescia. Il termine è evidentemente semplice deformazione del precedente. Cfr. CUCU.

## BORSE

*Morchella rotunda* in Valtrompia a Inzino, con estensione a diverse altre congeneri. Cfr. SPONZIÖLE.

## BREGoLC

*Russula delicata* a Padenghe. Cfr. BRIGOLC.

## BRIGoLC

*Amanita caesarea* secondo il PENZIG senza indicazione di località, e per noi termine dubbio. Cfr. CUCU.

*Lactarius deliciosus* secondo l'UGOLINI senza indicazione di località, ma anche questo è termine dubbio per noi. Cfr. FONS DEL SANG.

*Lactarius controversus* Pers. ex Fr. secondo il VENTURI senza indicazione di località, ma dovuto probabilmente a scambio con altra specie (cfr. di seguito). È uno dei diversi Lattari di colore fundamentalmente bianco, e a lattice bianco immutabile all'aria di sapore acre-pepato. Abbastanza prossimo al più noto e comune *Lactarius piperatus* (cfr. LATÈR) se ne distingue per le dimensioni maggiori, il cappello imbutiforme piuttosto vischioso talora cosperso di macchioline rossastre disposte in cerchi concentrici, e le lamelle che nel fungo adulto divengono rosate o giallo-carnicine. Cresce da settembre a novembre nelle radure erbose delle alture della cerchia collinare esterna, specialmente nelle vicinanze dei Pioppi dove compone grandi cerchi. È commestibile mediocre e indigesto, oltre che acre per il sapore del lattice; malgrado ciò viene consumato sulla riviera occidentale del Garda. Può essere utilizzato previa sobbollitura per asportarne l'acredine, preparandolo quindi sott'aceto o sott'olio, oppure conservato in salamoia. Nella fase giovanile, quando le lamelle sono ancora bianche, può confondersi con la *Russula delicata* (cfr. di seguito) benché questa sia facile da riconoscere non gemendo lattice; da ciò deriva probabilmente l'attribuzione di uguale termine alle due specie.

*Russula delicata* Fr. in Valtenesi e a Bedizzole, nonché sul Garda a Tremosine qui comprendendovi però forme pallide di *Russula alutacea* cfr. di seguito. La *Russula delicata* è comunque il legittimo BRIGOLT, che può assomigliare ad alcuni Lattari di colore fondamentalmente bianco con il quale talora cresce promiscua. La distinzione non è però difficile: oltre che, come già detto, essere priva di lattice, ha la carne di sapore solo lievemente pepato e non acre. Sulla riviera del Garda la *Russula delicata* e il *Lactarius controversus* vengono raccolte promiscuamente, e da ciò forse le discordanti opinioni: taluni vantano i funghi come ottimi, altri mediocri per la durezza della carne anche dopo prolungata cottura, e per diretta esperienza noi concordiamo con il giudizio non positivo anche per la legittima *Russula delicata*. È fungo abbastanza frequente da luglio (eccezionalmente da fine maggio) a ottobre o, più di rado, fino ai primi di novembre nei boschi tanto di latifoglie quanto di conifere, dai bassi colli fino all'orizzonte montano; è comune in particolare sulle colline moreniche della Valtenesi, in gruppi o in cerchi. Si mostra di frequente imbrattato di terra o residui di foglie che smuove e trascina seco crescendo, e così lo raffigurano di solito le iconografie. Cfr. BEREGOLC, BRIGÒS, PEERÒC.

*Russula alutacea* Pers. ex Fr. a Tremosine, ma solo alle forme decolorate e per evidente confusione con la *Russula delicata*. In effetti lo scambio è possibile nella fase gio-

vanile; meno invece in quella adulta, perché le lamelle sotto il cappello rimangono bianche nella *Russula delica* mentre passano al giallo-paglierino nella *Russula alutacea*. Quest'ultima è una bella e robusta specie, assai variabile nel colore della cuticola del cappello per cui ne sono state fatte diverse varietà o forme, con la conseguenza che le iconografie aiutano poco nell'individuazione, sicché conviene ricorrere alle buone descrizioni. Predomina comunque il colore cuoio chiaro variante anche zonalmente dal verde-olivaceo al rosso vinoso (da noi prevale la var. *vinoso-brunnea* Bres.), benché talvolta le tinte siano alquanto slavate e quasi nulle. Cappello vischioso a tempo umido, cuticola non separabile, lamelle che da giallo-pallido diventano ocracee nel fungo adulto, carne soda, inodora e con sapore come di nocciola, sono gli altri caratteri principali. È comune nei boschi tanto di latifoglie quanto di conifere (anzi in questi ultimi è talora assai copiosa come in Vaghezza e in Pezzeda), dai bassi colli fino all'orizzonte montano, su terreno calcareo, da agosto a novembre. Commestibile di buon gusto, può essere consumata anche cruda e si presta a svariate preparazioni. È nota e raccolta specialmente in Valtinesi (ove però è tenuta in scarsa considerazione per la carne piuttosto dura) e sulla riviera del Garda, sia pure confondendola con altre specie anche nei termini dialettali; altrove è invece trascurata. Cfr. CULMBINE, DORÈI, DÜRÈI, MOLENERE, ROSAC, ROSOLE, RUSI.

*Cortinarius praestans* secondo il VENTURI senza indicazione di località, per noi termine dubbio. Cfr. FARAU.

## BRIGÒS

*Russula delica* a Toscolano, termine noto a pochi e semplice deformazione da ripetizione orale della voce precedente.

## BROCHITI

*Armillaria mellea* a Cunettone presso Salò, uno dei molti termini con cui si designa questo popolare fungo cespitoso, noto dovunque come mangereccio. Cfr. CIODÈI.

## BRÖGHÈI

*Boletus scaber* e *Boletus rufus* in val di Scalve ad Angolo, senza distinzione fra le due specie. Cfr. SÜRLI.

## BROSCU

*Hygrophorus olivaceoalbus* Fr. sulla riviera del Garda a Portese, voce derivata da «scivoloso» per il rivestimento glutinoso del cappello, che è di colore da bistro-olivaceo a biancastro. Specie tardiva solitamente di modeste dimensioni e legata in particolare ai boschi di conifere, è commestibile ma pressoché ignota come tale. È tuttavia possibile che lo stesso termine venga esteso a diverse altre congeneri più o meno prossime nell'aspetto e nella vischiosità.

## BRUCHITÌ

*Armillaria mellea* a Manerba. Cfr. CIODÈI.

## BRÜGARÖI

*Boletus scaber* e *Boletus rufus* secondo il VENTURI senza indicazione di località. Cfr. SÜRLI.

## BRÜGHèI

*Boletus scaber* e *Boletus rufus* in valle Camonica ad Angolo. Il termine, come i due precedenti analoghi e il seguente, deriva dal fatto che questi funghi si mostrano di norma nelle formazioni brughierose acide a *Calluna vulgaris* (L.) Hull, detta in bresciano BRÜCH. Cfr. SÜRLI.

## BRÜGHI

*Boletus scaber* e *Boletus rufus* pure ad Angolo. Cfr. SÜRLI.

## BRÜNèI

*Russula cyanoxantha* Sch. ex Fr. sulla riviera del Garda da Salò a Gargnano; però a Gardone Riviera il termine viene esteso alla *Russula virescens*, cfr. di seguito, che malgrado il ben diverso aspetto non è considerata specie distinta. È tra le poche Rossole popolarmente note come eduli in buona parte della provincia sia pure sotto voci anche ben diverse, soprattutto nella Valtenesi e sulla riviera benacense ove, ad esempio a Gardone e Gargnano, la si conserva anche in salamoia. Bella e robusta specie, appartiene a un gruppo a cappello vischioso, con cuticola untuosa che si asporta facilmente in larghi lembi concentrici al bordo (e si appiccicano tenacemente alle dita) di colore variante dal violetto cupo all'olivastro. Il cappello arriva a 10-15 cm di diametro, ha il margine liscio, lamelle sempre bianche, carne soda di consistenza un poco elastica, inodora e di sapore grato che ricorda un poco quello delle nocciole. Si mostra, talora in buona copia, da giugno a settembre e oltre, nelle schiarite erbose dei boschi tanto di latifoglie quanto di conifere, dai bassi colli fino all'orizzonte montano. È delle migliori, tra le Rossole, sotto l'aspetto della commestibilità, apprezzabile in particolare alla graticola o in padella. Nella fase adulta il colore tende al verdastro più o meno uniforme, e in questo stadio può confondersi con la *Russula heterophylla* Fr. (cfr. VÈRDÖI), che assume dimensioni anche maggiori e si mostra di preferenza nei boschi di conifere; in questa il colore verde è però più pronunciato fin dall'inizio, e la carne del cappello sotto l'azione del solfato di ferro si colora di rosa-arancione, mentre nella precedente rimane bianca. D'altra parte è parimenti commestibile, e la raccolta promiscua in certi siti è quasi di norma, come ad esempio ad Agnosine. Cfr. CULUMBINE, DÖRÈI, DÖRÈI MORI, DÖRÈI MURÈGN, DÜRÈI, MORÈLE, MURITINE.

*Russula virescens* Schaeff. ex Zant. a Gardone Valtrompia, e anche a Gardone Riviera, qui però comprendendovi anche la *Russula cyanoxantha* come detto in precedenza. È specie altrettanto nota e forse più della precedente con la quale viene di frequente confusa. Di buona taglia, appariscente e alquanto soda, con il cappello mai viscido e la cuticola non asportabile, è piuttosto decolorata nella fase giovanile mentre in quella adulta prende un tipico colore verde-rame, però non uniforme perché dissociato in placchette poligonali più cariche e da screpolature chiare: è anzi questo il carattere distintivo più evidente. Abbastanza comune, ha distribuzione analoga a quella della congenera precedente, però raggiunge di rado l'orizzonte montano dei boschi di conifere, preferendo le radure siccitose e maggiormente aperte a Rovere e Castagno, in particolare attorno alle Betulle; si mostra da giugno (talora anche ai primi di maggio) ad agosto, e nelle località basse anche in settembre. Commestibile eccellente, a nostro avviso è la migliore delle Rossole, benché non sia dovunque nota come tale. Si presta ai vari usi già indicati per la precedente. Cfr. CULUMBINE, DÖRÈI, DÜRÈI MORÈI, FONS RÜZINI, MOLENERE, MOLINERE, MORÈTE, MORETINE, MULINÈR, PIUMBI, ROSAC, ROSOLE, RUSI, RUSULINE, RUZINI, VÈRDÖI, VERDU, VIRDÖI.

*Russula vesca* a Provaglio d'Iseo, con estensione della voce anche alla *Russula cyanoxantha*. Cfr. ROSAC.

### **BRUSIèC**

*Hygrophorus olivaceoalbus* a Tremosine. Cfr. BROSCU.

### **BULe**

*Amanita muscaria* a Gargnano. Cfr. BOLA.

### **BULeC**

*Amanita caesarea* nello stadio involuocrato, a Brescia e dintorni. Cfr. CUCU.

### **BULeR**

*Amanita caesarea* tanto nello stadio involuocrato che in quello espanso, ad Agnosine. Cfr. CUCU.

### **BULeR DE LA RoGNA**

*Amanita muscaria* ad Agnosine, voce estesa però anche ad altre congeneri a cappello ornato da verruche, tutte scartate come venefiche. Il termine si riferisce alla presenza di tali verruche, paragonate alle pustole della scabbia, in dialetto RóGNA. Cfr. BOLA.

### **BULi**

*Amanita muscaria* a Gargnano per le verruche del cappello: BULi indica in dialetto ogni macchiolina tonda. Cfr. BOLA.

### **BURLE**

*Amanita caesarea* nello stadio involuocrato, a Serle, Brescia e dintorni. Cfr. CUCU.

### **BÜRLE**

*Amanita caesarea* nello stadio involuocrato, in Brescia e dintorni. Cfr. CUCU.

### **BURLu**

*Amanita caesarea* nello stadio giovanile del tutto involuocrato, in Brescia e dintorni. Cfr. CUCU.

## **C**

### **CADENaS**

*Boletus luridus* in Valtenesi a Padenghe, Soiano e Bedizzole, termine esteso però alle diverse specie di Boleti a carne che, tagliata, cambia di colore virando all'azzurro o al verdastro, tutte considerate altamente velenose. È termine spregiativo, così

come lo è figuratamente il corrispondente sostantivo italiano di «catenaccio». Cfr. la voce seguente.

## CaMBIA CULuR

A Brescia e dintorni (Concesio, Villa Cogozzo) questo termine designa come il precedente diverse specie di Boleti a carne di colore mutevole e tutte ritenute velenose anche se ciò non corrisponde alla realtà. In particolare si indicano:

*Boletus luridus* Schaeff. ex Fr., che ha la superficie dei tuboli di colore tipicamente rosso-mattone, cappello variante dal marrone all'ocra e al giallastro, gambo nettamente reticolato di rosso che nella porzione inferiore, tagliato, si colora di un rosso-ciliegia cupo. La superficie dei tuboli si macchia di verde-nerastro al tocco; la carne al taglio vira prontamente dapprima all'azzurro e quindi al verdognolo con fiammeggiature rosate. Malgrado la pressoché generale avversione e l'opinione di taluni AA., è fungo mangereccio apprezzabile, a carne soda, di sapore poco dissimile da quello del Porcino pur senza possederne il tipico profumo. È raccomandabile scegliere esemplari giovani e sodi, gettandone il gambo coriaceo e presto attaccato dalle larve, provvedendo a preventiva sbollentatura prima della cucinatura. Con ciò si asportano i prodotti di ossidazione: l'acqua si colora di bruno, mentre la carne del fungo diviene di un invitante giallo chiaro, dopo di che lo si può ammannire in vari modi e riesce particolarmente gradito cucinato alla guisa delle costolette alla milanese. Si presta anche all'essicazione. È talora mangiato dai contadini, ad esempio a Nave, ma questi dai più sono ritenuti degli immunizzati, come se avessero raggiunto una sorta di mitridatismo, tant'è diffusa l'opinione che il cambiamento di colore sia indice di velenosità. A Gargnano veniva conservato in salamoia, dopo di che era considerato edule. Allo stato crudo può invece provocare qualche lieve accidente. Gli scoiattoli lo ricercano per cibarsene. È comune nelle schiarite dei boschi anche di conifere, ma in particolare a Rovere e Castagno su terreno calcareo o neutro, dai bassi colli fino all'orizzonte submontano; abbastanza precoce, si mostra fin dal giugno per rendersi copioso in settembre, quasi sempre in anticipo sull'apparizione dei Porcini. Cfr. BERTU, CADENAS, FONTS MAC, LEGOR FALSE, MASACA, MATU, PETASE, PISACA, SURLU.

*Boletus erythropus* Pers. ex Fr., abbastanza simile al precedente ma con il cappello solitamente più scuro e tipicamente vellutato, con il gambo non reticolato ma ricoperto di granulazioni rosse. È specie delle schiarite aeree nei boschetti radi e soleggiati sia a Rovere e Nocciolo nella zona collinare, sia — e ancor più — in quelle dei boschi di aghifoglie nell'orizzonte montano, frequente tanto sull'altopiano di Cariadeghe che nelle peccete dell'alta Valtrompia, ove si mostra da giugno a ottobre. Di solito confuso con il precedente, è altrettanto buon commestibile previa sbollentatura per asportarne i prodotti ossidanti.

*Boletus satanas* Lenz, robusto e sodo fungaccio dal cappello emisferico solitamente deforme, di colore pallido dal grigiastro all'olivastro; ha la superficie dei tuboli color-rosso-carminio (nelle due specie precedenti è rosso-mattone), il gambo tozzo e ventruato ornato da un fine reticolo rosso. Cresce nelle schiarite aeree dei boschetti radi e soleggiati dai bassi colli all'orizzonte submontano, ma non è molto frequente malgrado la diffusa credenza dei cercatori, dovuta però a facile scambio con altre specie. Si mostra talvolta fin da giugno, di norma in settembre-ottobre. È l'unico Boletus veramente velenoso anche dopo preventiva bollitura, non mortale ma capace tuttavia di intossicazioni abbastanza ingenti ad azione gastrointestinale; la sua pessima reputazione è stata poi estesa a tutte le altre specie a carne cangiante. Cfr. CADENAS, PESACA.

*Boletus calopus* Pers. ex Fr., che si distingue facilmente dai precedenti per la superficie dei tuboli di color giallo, che come gli altri si macchia tosto di verde scuro al tocco. Ha il cappello finemente vellutato di colore variabile dal grigio-olivastro al castano, gambo giallo in alto e rosso porporino in basso. È uno dei funghi maggiormente

presi a pedate dai cercatori, che si vendicano così della disillusione se a prima vista lo scambiano per un Porcino. Abbastanza frequente nei boschi tanto di latifoglie che di conifere dai bassi colli fino all'orizzonte montano, si mostra da giugno a settembre. Non è velenoso, ma immangiabile per il pronunciato sapore amaro che si conserva anche se preventivamente sbollentato. Da fresco ha odore sgradevole.

*Boletus subtomentosus* L, ex Fr., specie più piccola delle precedenti, con la superficie dei tuboli gialla. Ha il cappello di colore tendente al marrone, opaco nella fase giovanile per una sorta di lanuggine olivastra che con lo sviluppo si perde, e la superficie che a tempo secco tende a screpolarsi; gambo pallido leggermente reticolato in rosso-bruno. La carne, di uniforme colore giallognolo, tagliata e a contatto con l'aria assume tosto una tinta lievemente azzurrognola o verdognola (da ciò l'estensione della voce CAMBIA CULUR in Brescia e dintorni anche a questa specie che invero ne è assai poco meritoria), ma riprende poi subito il suo colore normale. Cresce in individui isolati nei boschi tanto di latifoglie che di conifere dai colli all'orizzonte montano, eccezionalmente in giugno-luglio dopo lunghe piogge, di norma e in maggior copia da settembre a novembre. Fungo edule apprezzato sui mercati tedeschi, ma per diretta esperienza e contro il parere di taluni AA., poco profumato e di scarso pregio. Cfr. LE GORSÈLE MATE, MASACA.

## CANARÖS

*Lactarius deliciosus* secondo l'UGOLINI, senza indicazione di località. Cfr. FONS DÈL SANGH.

## CAPÈI DE PRET

*Helvella lacunosa* Afz. ex Fr. a Chiesanuova, Fornaci e vicinanze. Appartiene al gruppo delle cosiddette «spugnone d'autunno», che differiscono dalle più note e precoci Spugnone di primavera per il cappello (il termine esatto è in questo caso «mitra») costituito da una sorta di membrana di consistenza ceroso-cartilaginea ripiegata e accartocciata in modo curioso: da ciò l'appellativo volgare che si richiama alla forma del berretto da prete. Il gambo, di uguale consistenza del cappello, è percorso in senso verticale da costole intrecciate fra loro, delimitanti profondi alveoli o lacune penetranti nella cavità centrale. Nelle vere spugnone invece la «mitra» è alveolata come una spugna a grossi pori, e il gambo conico-cilindrico non costolato, oppure con costole poco rilevate e non penetranti nella cavità. La specie in questione è facilmente riconoscibile per il colore della «mitra», bruno talora tendente al nero-azzurroastro, mentre il gambo è bianco. Si mostra in scarsa copia di solito in settembre-ottobre, più di rado da verso fine maggio a luglio se la stagione ha decorso piovoso, nel folto dei boschetti soprattutto di latifoglie, dalla bassa pianura all'orizzonte submontano. È fungo mangereccio di buon sapore; manca però del caratteristico aroma delle vere Spugnone e ha la carne di consistenza piuttosto ceroso-elastica. Tutte le congeneri così come le diverse Spugnone vanno però consumate solo ben cotte, poiché contengono sostanze venefiche termolabili.

*Helvella crispa* Mich. ex Fr. secondo il VENTURI senza indicazione di località. Di dimensioni maggiori della precedente e di colore bianco tanto nel gambo quanto nella «mitra» che assume tutt'al più una tinta lievemente crema, è più tardiva mostrandosi in novembre-dicembre su terreno argilloso. È parimenti commestibile con le osservazioni già fatte. Cfr. ORICINE.

## CAPELE

*Amanità caesarea* nello stadio sviluppato a cappello espanso, a Concesio. Cfr. CUCU.

*Lepiota procera* a Desenzano, Pezzoro, Breno e Brescia, in queste località abbastanza nota come mangereccia ma non da tutti raccolta. Cfr. GAMBE LONGHE.

## CAPELE BIANCHE

*Psalliota arvensis* presso Brescia alla Bornata. Cfr. CUCU BIANCH.

## CAPELÈC

*Lepiota mastoidea* secondo il VENTURI senza indicazione di località. Cfr. CULUMBINE.

## CAPELE DE L'ANÈL

*Lepiota procera* in Valcamonica a Vione, ivi nota come edule e oggetto di raccolta. Cfr. GAMBE LONGHE.

## CAPELE ROSE

*Amanita caesarea* nello stadio sviluppato a cappello espanso, a Brescia e Gargnano. Cfr. CUCU.

## CAPILi DE PRET

Cfr. l'analogo voce successiva.

## CAPILI

*Lepiota procera* a Leno, voce però incerta e da riferire probabilmente a qualche congenere di minori dimensioni. Cfr. GAMBE LONGHE.

## CAPILINE

*Amanita vaginata* a Tremosine. Cfr. CULUMBINE.

## CAPILINE DE PRET

*Helvella monachella* Scop. ex Fr. Come l'analogo precedente era attribuito sul mercato di Brescia a esemplari che un tempo vi affluivano dai prossimi Ronchi, e sono da riferire anche queste alla forma della «mitra», costituita da tre lobi ripiegati sul gambo. Prossima nell'aspetto all'*Helvella lacunosa* (cfr. CAPÈI DE PRET), ne differisce soprattutto per il gambo liscio o appena solcato in basso, ma non forato. Assai più precoce, appare già in aprile-maggio nelle radure erbose e sui margini delle stradette, in particolare vicino ai Pioppi, su terreno calcareo o sabbioso, dalla pianura alla zona collinare. Come le specie già nominate è commestibile abbastanza buono, tenendo conto delle osservazioni fatte sull'esigenza d'una prolungata cottura.

## CAPILINE VILINUZE

*Coprinus atramentarius* Bull. ex Fr. a Tremosine, comprendendo nel termine anche altre minuscole congeneri più o meno prossime aventi in comune il carattere della deliquescenza, a raggiunta maturità, delle lamelle e dell'intero cappello, colando un liquido nero paragonabile a un denso inchiostro. In questa fase si producono tossine venefiche, mentre il fungo fresco con le lamelle ancor bianche o appena volgenti al roseo-violaceo è commestibile di buon gusto e rapida cottura, con l'avvertenza tuttavia

di non eccedere nella quantità né accompagnare il pasto con vino o altre bevande alcoliche, potendosi produrre altrimenti allergie individuali con fenomeni tossici che vanno dall'eretismo agli ingorghi intestinali con sudorazioni e palpitazioni cardiache. È fungo di apparizione primaverile e autunnale che cresce in cespi anche voluminosi nei siti concimati in vicinanza degli abitati rurali, al margine delle stradette, al piede degli alberi negli orti e frutteti su radici e ceppaie. Di modesta taglia (4-6 cm di diametro), nella fase giovanile ha cappello campanulato segnato verso il margine da evidenti solchi spaziatati, di colore dal bianco sporco al paglierino così come il gambo che è cavo e reca alla base brevemente ingrossata un rilievo circolare. Non risulta sia oggetto di raccolta e consumo, salvo che da parte di preparati micofili.

## CARBONERI

*Psalliota campestris* nei dintorni di Brescia. Cfr. la voce seguente.

## CARBUNI

Come la precedente, la voce si richiama al colore nero che le lamelle assumono nel fungo adulto, e secondo i luoghi viene estesa a più specie, ma in particolare alle seguenti.

*Psalliota campestris* L. ex Fr. presso Brescia sui Ronchi, a Botticino e Urigo Mella, talora con estensione del termine alla *Psalliota arvensis* (cfr. CUCU BIANCH) o eccezionalmente all'*Amanita ovoidea* (cfr. BOLEC BIANCH). Ha cappello del diametro massimo di 15 cm, fondamentalmente bianco più o meno ornato da squamette scure maggiormente fitte verso il centro, con il margine sempre ripiegato verso le lamelle, che sono di color roseo-carnicino carico già dall'inizio ma volgono poi prestamente al nero con riflessi violacei. Gambo pure bianco provvisto di anello semplice membranoso-fiocoso, fragile e prestamente caduco; odore fungino debole e gradevole. Si mostra già ai primi di aprile, si segue una stasi, con una seconda e più prolungata apparizione dal tardo agosto a tutto settembre. Esclusiva delle schiarite erbose e dei prati ricchi di sostanze organiche, va dalla pianura alla zona collinare, ma può arrivare anche a notevoli altitudini; è specie gregaria, con ricche colonie disposte non di rado in cerchio. Una sua sottospecie (*Psalliota hortensis* C.ke) di dimensioni solitamente minori, è il noto «prataiolo» da coltura che tuttavia appare anche spontaneo e in gran numero negli erbosi ove sia stato sparso concime pollino. È popolarmente nota la sua commestibilità, ma una sua varietà (*Psalliota radicata* Vitt.) caratterizzata da un prolungamento del gambo in forma di cordone rizomatoso e dall'odore piuttosto sgradevole, che sembra preferire la vicinanza di conifere ornamentali anche esotiche nei parchi e giardini, può dare luogo a coliche. Cfr. CARBONERI, CASTAGNARÖI, COLOMBARÖI, CULUMBINE, FONTS D'ANTANA, LÛNARCOI, MANARCOI, OSPANËI, PEËRU, PLARÖI, PRADIRÖI, SBRÛSIÖC, SFRIS, SPRIS.

*Psalliota arvensis* a S. Eufemia con probabile estensione alla specie precedente. Cfr. CUCU BIANCH.

## CaRÈGN DE CASTÈGNA

*Fistulina hepatica* a Gargnano, con il significato di «carne del castagno». Cfr. LÈNGUE DE CASTÈGNA.

## CARNARIÖLE

Cfr. la voce seguente.

## CARNARÖLE

*Cantharellus cibarius* a Nave, come la precedente. Cfr. GALÜSI.

## CARNEZÈLE

*Cantharellus cibarius* a Edolo. Cfr. GALÜSI.

*Fistulina hepatica* secondo il PENZIG, senza indicazione di località. Cfr. LÈNGUE DE CASTÈGNA.

## CARNIZINE

*Cantharellus cibarius* a Lumezzane. Cfr. GALÜSI.

## CASTAGNARÖI

*Amanita ovoidea* presso Urago Mella, per scambio con altre specie. Cfr. BOLEC BIANCH.

## CASTAGNeR

*Tricholoma acerbum* Bull. ex Fr. a Paitone e sulla riviera benacense da Salò a Toscolano. Fungo di media taglia (8-12 cm di diametro) robusto e carnoso anche nello stadio adulto, completamente di colore giallastro, cappello rigato al margine che è sempre ripiegato verso il gambo e dalla spessa cuticola facilmente asportabile, carne bianca e soda con buon odore fungino e sapore amarognolo-astringente. Di apparizione autunnale (settembre-novembre, talora anche dicembre), cresce solitamente in gruppi nei boschi di latifoglie soprattutto a Castagno, donde le varie voci che vi si riferiscono. Piuttosto amarognolo anche dopo prolungata cottura, si presta invece ottimamente alle preparazioni sott'olio o sott'aceto. Cfr. CASTAGNER BIANCH, CASTAGNER FALS, CASTAGNÖI, CASTAGNER, CASTEGNÒC CASTEGNÖI.

## CASTAGNeR BIANCH

*Tricholoma acerbum* a Gargnano. Cfr. CASTAGNER.

## CASTAGNeR FALS

*Tricholoma acerbum* presso Brescia alla «Margherita», probabilmente per distinguo dalla specie seguente giudicata di maggior pregio. Cfr. CASTAGNER.

## CASTAGNeR ROS

*Hygrophorus russula* (Schaeff. ex Fr.) QuéL a Gargnano. In effetti assomiglia nella taglia, portamento e consistenza della carne al *Tricholoma acerbum* (cfr. CASTAGNER), da cui lo distingue soprattutto il colore roseo-incarnato con punteggiature vinose che interessano tanto la superficie del cappello quanto il gambo e le lamelle nella fase adulta. Carne che al taglio diviene rosa tornando poi al bianco, odore che ricorda un poco quello delle pesche, sapore alla lunga amarognolo ma talora anche decisamente amaro, che però si perde con la cottura. Noto non dovunque come edule, dove lo è viene invece apprezzato prestandosi anche a preparazioni sott'olio o sotto aceto. Per altri particolari vedi AVINÈI. Cfr. pure CASTAGNER ROS, CASTEGNÒC, ÈM-BREAGU, FONS VINAC, SANGUANI.

## CASTAGNÖI

*Tricholoma acerbum* a Provaglio d'Iseo. Cfr. CASTAGNER.

## CASTEGNÒC

*Tricholoma acerbum* a Rezzato e Tremosine. Cfr. CASTAGNER.

*Hygrophorus russula* sul Garda a Portese. Cfr. AVINÈI, CASTAGNER ROS.

## CASTEGNÖI

*Tricholoma acerbum* nella bassa Valtrompia alla Stocchetta e Campagnola. Cfr. CASTAGNER.

## CICIARUNE

*Scleroderma aurantium* L. ex Pers. in Valtrompia a Villa Cogozzo, ove è ritenuta specie velenosa. Il carpoforo assomiglia grosso modo a un tubero globoso-depresso, duro, di colore giallo sporco e granuloso, percorso da solchi che ne dividono la superficie in areole. In sezione la gleba, compatta e delimitata da una cuticola (esosperidio) piuttosto spessa e biancastra, è dapprima grigiognola per divenire poi scura con intrecciate venature chiare. Cresce in settembre-ottobre (talora anche in novembre) sia nei boschi di Castagno che nelle vicine schiarite erbose su terreno acido. Se consumato in quantità può dare luogo a forme di intossicazione gastrointestinali, a piccole dosi è invece innocuo. Anzi in Valtenesi a Soprazocco e S. Quirico di Muscoline, così come a Botticino Sera, da taluno è considerato di pregio e usato anche crudo tagliato a sottili fettine sul risotto alla guisa dei tartufi, il che ci è accaduto di notare anche a Brescia in una trattoria dove questi falsi tartufi erano stati recati appositamente da alcuni avventori. Inutile dire che, del Tartufo, non ha né sapore né aroma. Cfr. TRIFOLE.

## CIOARI

*Armillaria mellea* a Provaglio Valsabbia. Cfr. CIODÈI.

## CIOC

*Armillaria mellea* presso Brescia sui Ronchi. Cfr. CIODÈI.

## CIODARI

*Armillaria mellea* a Calvagese. Cfr. CIODÈI.

## CIODARÖI

*Armillaria mellea* secondo il VENTURI, senza indicazione di località. Cfr. la voce seguente.

## CIODÈI

*Armillaria mellea* Fl. D. ex Fr. a Brescia e un poco dovunque nella zona centrale della provincia. La voce fa riferimento, come diverse delle precedenti, alla forma «a chiodo» che assumono gli esemplari nella prima fase dello sviluppo, ed è forse la più legittima e diffusa per designare questo ben noto fungo mangereccio (avendo cura, nei

soggetti adulti, di eliminare i gambi che divengono fibroso-coriacei), la cui estesa e popolare conoscenza ci esime dal darne una descrizione. Cresce in cespi anche assai voluminosi sulle ceppaie già degradate di diversi alberi, o sulle loro radici occultate nell'erba con l'apparenza in tale caso di fungo terricolo. Nella distribuzione va dalla pianura alla zona montana, e si mostra normalmente in autunno, però con alquante variazioni secondo l'andamento stagionale, essendoci nota anche qualche apparizione primaverile. Più che la pioggia, il suo sviluppo richiede temperature basse con nebbie e brinate. Nelle peccete d'altitudine, dove arriva fin verso i 1800 m, compare non di rado a metà agosto a seguito di forti burrasche con discesa della temperatura verso lo zero e successiva risalita. È parassita dannoso alle piante ospiti, e sulle Querce il suo spesso micelio è responsabile dei guasti noti nelle campagne come MAL DÈL FALCHÈT. Forme e colori sono assai variabili a seconda delle piante ospiti, e si distingue in particolare il tipo che cresce sulle ceppaie dell'Abete rosso, dal cappello tipicamente bruno-rossastro, il gambo di uguale colore sovente ingrossato a clava verso la base e anello giallo carico, che taluni AA. considerano specie autonoma. Del resto molti raccoglitori sanno distinguere a vista le diverse forme, e le giudicano più o meno appetibili, come si può rilevare da alcune delle voci che seguono. Cfr. BOLER DE SÒCA, BROCHITÌ, BRUCHITÌ, CIOARI, CIODARÒI, CIODÈI DE MUR, CIODÈI DE RÛBI, CIODÌ, FAMEÒI, FAMIÒI, FARNIÒI, FONS DE SÒCA.

*Armillaria tabescens* Scop. ex Fr. in Brescia sul mercato, dove il Carini (in GIACOMINI) l'ha notata in vendita promiscuamente alla specie precedente. Ne condivide d'altra parte la commestibilità, la crescita cespitosa, i caratteri morfologici e la colorazione, tanto che potrebbe essere definita un'*Armillaria mellea* priva di anello sul gambo. Appare nei boschi collinari di latifoglie, ma sul terreno anziché su ceppaie, in agosto e settembre.

### CIODÈI DE MUR

*Armillaria mellea* in Brescia al tipo che cresce sui ceppi di Gelso (in dialetto MUR), con il cappello tipicamente di colore giallo-miele, cosparso di squamette forforacee scure soprattutto nella fase giovanile, e considerato il migliore. In Costalunga abbiamo raccolto la credenza, del tutto errata, che siano velenosi gli esemplari cresciuti al piede di un Gelso in cui siano stati infissi chiodi o altri arnesi metallici. Cfr. CIODÈI.

### CIODÈI DE RÛBI

*Armillaria mellea* a Sarezzo al tipo che cresce sulle ceppaie di Robinia (in dialetto RÛBI), di colore gialliccio e scarsa consistenza, considerato di minor pregio rispetto alle forme di altre piante ospiti. Cfr. CIODÈI.

### CIODÈI MAC

*Nematoloma fasciculare* Huds. ex Fr. in Brescia e dintorni, nel senso di «chiodini falsi», perché morfologicamente abbastanza prossima alla specie precedente. Cresce difatti in cespi serrati e molto ricchi nei siti ombrosi su ceppaie marcescenti o alla base di numerose latifoglie già degradate, dalla pianura alla zona submontana, al pari dell'*Armillaria mellea* (cfr. CIODÈI), che tende di frequente a sostituire nelle medesime stazioni allorché la persistente raccolta ne ha indebolito il tessuto miceliare, e talvolta addirittura vi si frammischia. È però fungo meno carnoso e di minori dimensioni, di colore giallo-solfino con tinte più cariche fino a ocraceo-fulvastre verso il centro; lo distinguono però in particolare l'assenza di anello sul gambo e le lamelle che, da gialle all'inizio, passano rapidamente al verde-olivaceo e al nerastro. La carne ha odore sgradevole un poco iodato e sapore marcatamente amaro, il che vale a escludere questo fungo dagli usi culinari, evitandosi così anche il rischio di disturbi gastrointestinali con vomiti e forti coliche. Siano quindi guardinghi i raccoglitori di «chiodini».

## CIòDI

*Cortinarius praestans* in Valcamonica a Borno. Cfr. FARAU.

## CIODì

*Armillaria mellea* a Desenzano. Cfr. CIODÈI.

*Hygrophorus agathosmus* in Valcamonica a Borno, dove lo si comunica promiscuamente alla specie precedente. Cfr. SCARPULI.

## CIòSE

*Clavaria botrytis* in Valcamonica a Bienno, nel senso di «chiocce» ma non sappiamo a quale titolo. Cfr. MANINE.

## CÒCHI

*Amanita caesarea* a Tremosine, nel senso di «uova». Cfr. CUCU.

## CÒCHI BASTaRC

*Amanita muscaria* nell'alta valle Camonica. Cfr. BOLA.

## CÒCHI MAC

*Amanita muscaria* pure nell'alta valle Camonica. Cfr. BOLA.

## CÒCHI VELENuS o VILINuS

*Amanita muscaria* a Tremosine e nell'alta valle Camonica; la pronuncia varia secondo l'inflessione fonetica. Cfr. BOLA.

## CòCOLE

*Amanita caesarea* nello stadio giovanile involucrato a Provaglio d'Iseo. Cfr. CUCU.

## COLoMB

*Amanita vaginata* in Valcamonica ad Angolo. Cfr. CULUMBINE.

## COLOMBARöI

*Psalliota campestris* in vari luoghi della Valcamonica. Cfr. CARBUNI.

## COLOMBE

*Lepiota procera* a Lumezzane. Cfr. GAMBE LONGHE.

## COLOMBi

*Amanita vaginata* in Valcamonica ad Angolo. Cfr. CULUMBINE.

## COLOMBINE

*Amanita vaginata* a Gargnano e in alta Valcamonica a Stadolina. Cfr. CULUMBINE.

*Lepiota naucina* a Nave e Flero. Cfr. CULUMBINE.

*Russula cyanoxantha* secondo l'ABENI, quindi probabilmente in Valtrompia dove l'A. risiedeva. Cfr. BRÜNÈI.

## COLOMBINE DE MONT

*Lepiota excoriata* Schaeff. ex Fr. a Nave. Come le diverse congeneri è caratterizzata nel fungo adulto dall'elegante portamento quasi a foggia di ombrellino giapponese, dal gambo slanciato, ingrossato alla base e ornato da un anello che dopo la fase giovanile diviene mobile scorrendovi liberamente. È di dimensioni piuttosto modeste (5-8 cm di diametro), con il gambo abbreviato rispetto alle altre specie, cappello con la prominenza centrale (umbone) quasi nulla, di colore nocciola pallido più marcato verso il centro e ornato solo verso il bordo da squame poco rilevate e di tinta lievemente più carica disposte in cerchi. Appare in gruppi anche numerosi da fine estate a tutto autunno nei prati ed erbosi scoperti, nelle radure tra castagni da frutto, soprattutto in collina e nella zona montana inferiore, arrivando però fin verso i 1500 m nell'alta Valcamonica a Vione. Commestibile di buon gusto (gettato il gambo che è fibroso), non è però noto dovunque come tale. Cfr. CULUMBINE, FONGINE, FONZINE, OMBRELINÈ, OMBRILINÈ.

## COLUMBINE

Lo stesso che CULUMBINE (cfr.) secondo l'inflessione fonetica nei diversi luoghi.

## CRÜELu

*Amanita citrina* a Villa di Salò, con probabile estensione della voce ad altre congeneri aventi in comune la presenza di placche, pustole o verruche sul cappello. Cfr. CULUMBINE DE LA RÒGNA.

## CRÜILI DE LA PRIMAVERA

*Amanita junquillea* Quél. in Valtenesi a S. Quirico di Muscoline, dove è oggetto di raccolta per uso culinario, così come sui Ronchi di Brescia dove però non sembra distinta da specifica voce dialettale. È specie tipicamente primaverile (aprile-maggio, raramente con una seconda apparizione in ottobre), che fra le diverse congeneri si distingue per il cappello poco carnoso e di modeste dimensioni (4-8 cm) d'un giallo-citrino tendente talora al dorato, ornato di sparse e irregolari placche bianche e con il margine brevemente rigato-scanalato; gambo bianco apparentemente privo di volva perché costituito da un semplice e debole ingrossamento circonciso e concolore, provvisto nella porzione inferiore di anello sottile e lacero, prestamente caduco. Cresce in sparsi gruppetti di pochi individui su suolo acido sotto latifoglie (Castagno in particolare) o anche nei rimboschimenti a Pino nero. È commestibile di gusto delicato ma poco redditizio per la scarsa consistenza. In Valtenesi l'abbiamo vista cogliere promiscuamente all'*Amanita eliae* Quél., specie ignota per l'Italia e il Bresciano fino a pochi anni addietro, abbastanza simile ma di dimensioni un poco maggiori, colore del cappello più vivo verso l'incarnato, gambo più slanciato apparentemente privo di volva perché profondamente infossata ed estraibile solo mediante scasso del terreno, con anello persistente un poco carnicino anziché bianco. D'altra parte anche questa è commestibile di gusto delicato come abbiamo sperimentato anche collettivamente.

## CRÙIL<sub>u</sub>

Voce piuttosto generica derivata da «crivello» con la quale a Soprazocco e Muscoline si indicano le diverse *Amanita* dal cappello ornato di pustole e verrucche. Cfr. CULUMBINE DE LA RÒGNA.

## CUCHI

*Amanita caesarea* in Franciacorta a Monterotondo. Cfr. CUCU.

*Boletus edulis* nell'alta Valtrompia a S. Colombano, al fungo nello stadio iniziale con il cappello emisferico ancora aderente mediante l'orlo al gambo. Cfr. LEGORSÈLE.

## CuCOLE

*Boletus edulis pure* a S. Colombano al fungo nel medesimo stadio. Cfr. LEGORSÈLE.

## CUC<sub>u</sub>

*Amanita caesarea* Scop. ex Fr., soprattutto al fungo involuocrato o poco espanso, in Brescia e dintorni, a Serle, sulla riviera benacense da Salò a Gargnano, ecc. È il pregiatissimo Ovolo (i Romani lo chiamavano addirittura «cibo degli dei») che sul mercato spunta sempre i prezzi più elevati rispetto agli altri funghi, e ben noto anche polarmente così da rendere superflua una particolareggiata descrizione. Nei luoghi collinari soleggiati si mostra talvolta già ai primi di maggio, ma l'epoca più favorevole va dal ferragosto a ottobre. Si rinviene soprattutto nelle schiarite dei castanili fra la Calluna (BRÜCH) o anche nei querceti radi, in particolare nei punti dove la cotica erbosa è interrotta. Specie termofila, non si eleva in altitudine oltre il limite di coltura della Vite che da noi si aggira sugli 800 m, o eccezionalmente verso i 1000. Le numerose voci dialettali, seppure non sempre, tendono a distinguere i vari stadi di sviluppo del fungo, oppure la sua infestazione da parte della crittogama *Mycogone rosea* Link. Cfr. BOLA, BOLE, BOLE DE L'ÒIO, BOLEC, BOLEC GRAS, BOLEC ROS, BOLER, BOLER ROS, BORÈLE, BORLE, BRIGOLC (voce dubbia), BULEC, BURLE, BÜRLE, BURLU, CAPÈLE ROSE, CÒCHI, CÒCOLE, CUCHI, CUCU ROS, CUCU ZALC, FONS ROS, FONS ZALC, GRASÈI, GRASU, ÒF, ROS, TAIRÌ.

## CUC<sub>u</sub> BIANCH

*Amanita ovoidea* secondo il VENTURI senza indicazione di località. Cfr. BOLEC BIANCH.

*Psalliota arvensis* Schaeff. ex Fr. in Brescia sul mercato, in Costalunga e sui Ronchi, a Gargnano. Sebbene non di rado la si accumulino anche in alcune voci dialettali alla *Psalliota campestris* (cfr. CARBUNI), ne è chiaramente distinta dal colore bianco-niveo di tutte le sue parti, e in particolare dall'odore di anice (pronunciato all'atto della raccolta e negli esemplari giovani, debole alla lunga e nel fungo adulto) che manca alla congenera. Cappello dapprima ovoideo-campanulato e fioccoso al margine, poi convesso-espanso fino a spianato con superficie secca e sericea, fase in cui può arrivare al diametro di oltre 20 cm, sebbene di norma si mantenga fra gli 8 e i 15; gambo robusto provvisto verso l'alto di un anello persistente costituito da due falde sovrapposte; lamelle varianti nel tempo dal bianco iniziale al grigio-rosato pallido e infine al bruno seppia a completa maturità. Solitamente gregaria, cresce a gruppi o in cerchi negli erbosi scoperti, nelle schiarite dei boschi sia di latifoglie che di conifere, nei parchi e nei giardini, soprattutto su terreno ricco di concime organico. Appare anche precocemente, talvolta già a metà aprile, ma più copiosamente in autunno da settembre a novembre e talora anche oltre. È commestibile buono e apprezzato, abbastanza noto

come tale anche popolarmente. Cfr. ANARCHI, ANARCOI, ANTANET, BOLE BIANCH, CARBUNI, FENÒC, FONTS D'ANTANA, FONTS PÜINER, OSTANÈI, PEERUNE, PILISU, PRIS, SFRIS, TOTI.

*Psalliota silvicola* Vitt. in Brescia sul mercato, ma solo per confusione con la precedente, con la quale talvolta arriva promiscua. In effetti le è alquanto prossima sia nell'aspetto che in via sistematica, ha però dimensioni minori, cappello che si macula di giallo più o meno carico allo sfregamento, gambo più slanciato e cavo fin dall'inizio ampio anello persistente ma sottile e fragile, odore anisato più forte. Inoltre è di apparizione estivo-autunnale (raramente in maggio) e maggiormente legata al sottobosco sia di latifoglie che di conifere. Cfr. ANTANÈI e FONTS D'ANTANA (a Concesio). Anche questa è commestibile, però bisognerà guardarsi da scambi con la *Psalliota xanthoderma* Gen., capace di provocare disturbi gastrointestinali; questa nella fase giovanile ha il cappello in sezione di forma tipicamente trapezoidale che — come il gambo — si tinge in giallo-cromo al minimo contatto, è maggiormente gregaria e cresce nei prati in gruppi assai stipati; il più facile segno di riconoscimento è però il suo sgradevole odore di acido fenico.

### CUCU DE PAGHERA

*Amanita muscaria* in Valcamonica a Piancamuno dove manca il legittimo cucu, cioè l'*Amanita caesarea*. Cfr. BOLA.

### CUCU DE LEGORSÈLE

*Boletus edulis* agli esemplari giovanissimi con il cappello quasi indistinto dal gambo, a Concesio. Cfr. LEGORSÈLE.

### CUCU FARAU

*Cortinarius praestans* a Nave e Lumezzane, ivi noto come edule. Cfr. FARAU.

### CUCU MAC

*Amanita muscaria* a Salò e Gardone Riviera, dove la si giudica velenosa. Cfr. BOLA.

### CUCU NeGHÈR

*Cortinarius praestans* in Valtrompia a Ombriano di Marmentino, ivi noto come edule e oggetto di raccolta. Cfr. FARAU.

### CUCU ROS

*Amanita caesarea* nella fase giovanile, in Brescia e a Gargnano. Cfr. cucu.

*Amanita muscaria* nell'alta Valcamonica dove manca la congenere precedente, dondela possibilità di non innocui scambi da parte di chi si basasse soltanto sulla locale terminologia dialettale. Cfr. BOLA.

### CUCU ZALC

*Amanita caesarea* a Gargnano. Cfr. cucu.

### CULUMBi

*Lepiota naucina* a Lumezzane. Cfr. CULUMBINE.

## CULUMBi BU

*Amanita vaginata* a Lumezzane, dove ne è nota la commestibilità. Cfr. CULUMBINE.

## CULUMBINE

È tra le voci più controverse del dialetto bresciano, designando secondo i luoghi numerose specie fra loro anche chiaramente diverse. È sufficiente che un fungo abbia portamento slanciato, foggiato a ombrellino non importa di che colore, prediliga i siti erbosi scoperti e talora addirittura campi e vigneti, perchè nel lessico popolare vi si ravvisi la CULUMBINA; né sempre innocuamente, dato che la confusione delle voci può (ed è capitato) favorirne l'estensione anche a specie mortali come le *Amanita phalloides* e *A. verna* (cfr. BOLÈR DE LA SAÈTA). Tra le specie così designate figurano in particolare le seguenti.

*Amanita citrina* a Toscolano, termine però alquanto incerto perché esteso non solo alla *Amanita phalloides* e *A. verna* (cfr. BOLÈR DE LA SAÈTA), ma anche alle *Lepiota* in genere (cfr. CULUMBINE DE LA ROGNA).

*Amanita phalloides* a Gargnano, secondo noi termine dubbio o quanto meno generico come si rileva dalla voce precedente. Cfr. BOLÈR DE LA SAÈTA.

*Amanita solitaria* secondo il VENTURI senza indicazione di località. Cfr. FARINU.

*Amanita vaginata* Bull. ex Fr. a Salò, Gardone Riviera, Gargnano (qui però voce generica) e in Valtenesi a Soprazocco. È l'unica tra le congeneri sprovvista di anello, di modesta taglia, elegante nel portamento a ombrellino, poco carnosa e fragile; cappello (diametro 4-10 cm) solitamente di colore grigio-plumbeo a riflessi argentei (esistono però anche forme quasi bianche o giallognolo-ocracee) con il margine marcatamente rigato (rilevabile anche negli esemplari ancora involucriati scalfendo con l'unghia la volva, il che vale a distinguerla dalla mortale *Amanita phalloides* che non è rigata); lamelle bianche poco fitte; gambo slanciato sempre cavo come una cannuccia e perciò cedevole sotto la pressione delle dita, con la base inguainata in una volva membranacea stretta e allungata, persistente. Si mostra di maggio a ottobre (raramente più tardi) soprattutto nelle schiarite dei boschi sia di latifoglie che di conifere, di preferenza su terreno decalcificato e un poco umido con erba rasata o muschio. Commestibile di buon gusto e rapida cottura, non è nota dovunque come tale, anzi è talora guardata con sospetto, anche perché un'entità molto affine, l'*Amanita strangulata*, reca sul cappello lembi della volva in forma di placche o pustole, e viene perciò relegata tra le CULUMBINE DE LA RÒGNA. Cfr. BILSÈC, CAPILINE, COLOMB, COLOMBI, COLOMBINE, CULUMBi BU, CULUMBINE GRIZE, FONS PÈTÈGN, GAMBE LONGHE, GAMBÌ, PÈTÈGN BU, PETINÌ.

*Lepiota excoriata* a Mompiano. Cfr. COLOMBINE DE MONT.

*Lepiota gracilentia* Fr. ex Kromb. pure a Mompiano, perchè non distinta dalla precedente. Le sue maggiori affinità sono però con la *Lepiota mastoidea* (cfr. di seguito) da cui si distingue per essere più gracile, con il cappello decolorato e quasi senza umbone, ornato di granulosità color nocciola come il gambo, che è molto slanciato, lateralmente compresso e scanalato, provvisto di anello esile. Cresce d'autunno sui colli negli erbosi scoperti e brughierosi. Data per commestibile, a noi è parsa di sapore amarognolo.

*Lepiota mastoidea* Fr. sui Ronchi di Brescia e a S. Eufemia. Di forma slanciata ed elegante, ha il cappello (6-12 cm di diametro) rilevato al centro in un marcato umbone brunastro e la rimanente superficie sparsa di piccole papille squamulose su fondo biancastro; gambo gracile di colore terreo, tigrato da piccole squame puntiformi sotto l'anello. Specie autunnale (settembre-novembre o poco oltre) è la più comune da noi negli erbosi scoperti e nelle schiarite dei boschetti radi di collina dove si mostra anche in gruppi, mentre è quasi sporadica ad altitudini maggiori ed ecce-

de di rado gli 800 metri. È commestibile accettabile il cappello cotto alla griglia o in padella, mentre il gambo va buttato — come del resto in quasi tutte le diverse congeneri — perché fibroso. Cfr. ANARCHI, CAPELÈC, CULUMBINE DE MONT, PAGNÒCHE, PATÈRNÈLE.

*Lepiota naucina* Fr. a Collebeato e altrove nei pressi di Brescia. Di taglia modesta (diametro del cappello 4-10 cm) e di confidente aspetto perché interamente bianca salvo le lamelle che nella fase adulta volgono al roseo-carnicino pallido, ha il cappello dapprima ovoidale, poi campanulato, infine spianato e provvisto in tale fase di umbone poco pronunciato; gambo poco elevato e ingrossato alla base, con anello stretto e fragile facilmente caduco. Specie estivo-autunnale (agosto-novembre), può mancare anche per diverse annate, ma quando fa apparizione si mostra in gran copia particolarmente nelle vigne, nei coltivi dopo il taglio delle messi, negli erbosi su terreno soffice, dalla pianura fino alla media collina. Abbastanza noto nelle campagne come edule, è in effetti di buon gusto, si presta a varie preparazioni e può essere utilizzato anche il gambo. Cfr. COLOMBINE, FONZINE, OMBRELINE, OMBRILINE, PATÈRNÈLE.

*Lepiota procera* a Villa Cogozzo, ivi nota come mangereccia. Cfr. GAMBE LONGHE.

*Psalliota campestris* in Valtrompia a Sarezzo. Cfr. CARBUNI.

*Russula alutacea* in Valtenesi a Soiano. Cfr. BRIGOLC.

*Russula virescens* in Valtrompia a Zanano, termine però alquanto generico e attribuito a diverse altre congeneri. Cfr. BRÜNÈI.

## CULUMBINE DE LA RÒGNA

Voce altrettanto generica, attribuita alle diverse *Amanita* con il cappello più o meno ornato di residui della volva sotto forma di placche, granulosità o pustole (RÒGNA nel dialetto bresciano è la scabbia), e tutte ritenute velenose. In particolare il termine viene riferito alle seguenti specie.

*Amanita aspera* Fr. a Gardone Riviera. Di apparizione estivo-autunnale (settembre-ottobre, talora già ai primi di giugno) ha diffusione nei boschi di latifoglie specialmente nelle zone collinari e submontane a substrato calcareo, mentre manca ad altitudini maggiori. Ha il cappello di dimensioni medie (4-8 cm di diametro) di colore giallo-olivastro, ornato di verruche piuttosto fitte, verso il centro di forma piramidale e ridotte a placchette chiare alla periferia; gambo bianchiccio ingrossato alla base in un bulbo ovoideo, con ampio anello nella porzione superiore, ricadente, bianco e striato. Ritenuta un tempo venefica, fu Giovanni Carini ad accertarne per primo l'innocuità, dandone comunicazione ufficiale nel 1932. C'è tuttavia da aggiungere, per diretta esperienza di altri e nostra, che anche dopo cottura conserva un sapore terroso poco invitante. Cfr. EGHÈN.

*Amanita citrina* Schaeff. ex Fr. pure a Gardone Riviera. È ben riconoscibile dal grosso bulbo basale, globoso e tronco con un collareto che ne corona il margine, da cui fuoresce il gambo bianco o leggermente citrino, ornato verso l'alto da un ampio anello ricadente e striato; cappello (6-10 cm) da conico-emisferico a spianato con l'età, a margine liscio (mai rigato), di colore sul giallo-citrino pallido talora con sfumature verdoline e ornato da placche irregolari più chiare, da cui emergono in rilievo piccole verruche fiocose e appuntite; carne bianca, di sapore nauseoso e odore fra la patata cruda e la rapa. Specie autunnale (ci è noto un solo reperto a fine giugno) è abbastanza comune dal tardo settembre a novembre nei boschi sia di latifoglie che di conifere su terreno piuttosto soffice e con preferenza per i substrati calcarei, dai bassi colli fin verso i 1000 metri. Contrariamente all'opinione generale del contado anche per la somiglianza con forme pallide della mortale *Amanita phalloides* (cfr. BOLER DE LA SAÈTA) è innocua, però non commestibile per lo sgradevole sapore rapaceo. Cfr. CRÜELU, PISACA.

*Amanita rubescens* Pers. ex Fr. sempre a Gardone Riviera. Fungo di taglia talvolta superiore alla media, ha cappello (6-12 cm) abbastanza carnoso, da emisferico a spianato con l'età, a margine liscio (mai rigato); di colore tipicamente rossastro-vinoso pur se talvolta sbiadito, cosperso di placche scagliose chiare alternate a piccole verruche ocracee rilevate talora raggruppate sulle placche medesime; gambo robusto con la base a bulbo scaglioso-granuloso senza orlo distinto, da bianchiccio a debolmente vinoso più accentuato nei punti erosi, provvisto in alto di ampio anello ricadente; carne soda e bianca, di odore debole e non tipico, sapore debole ma poco gradevole e talora fugacemente acre. Carattere distintivo è il colore rosso-vinoso della carne sotto la cuticola (sottile ma facilmente asportabile) e del bulbo basale solitamente verminoso fin dallo stadio giovanile. Specie estivo-autunnale con qualche rara apparizione a metà maggio, ha larga distribuzione nei boschi sia di latifoglie che di conifere dai bassi colli fin verso i 1600 metri. In genere è ritenuto velenoso; ci è stato indicato come edule solo a Rezzato e da pochi, che lo sapevano distinguere dalla pericolosa *Amanita pantherina* (cfr. di seguito) soprattutto in base alla forma e disposizione delle verruche sul cappello. È specie commestibile che non ha nulla da invidiare all'*Amanita caesarea* (cfr. cucu) ma, a differenza di questa, non va consumata cruda, contenendo una emolisina tossica, che è però termolabile e viene distrutta superando con la cottura i 60 gradi. Cfr. CRÜLU, SBRUFI.

*Amanita pantherina* DC. ex Fr. sempre a Gardone Riviera. Tra le specie finora citate di questo eterogeneo gruppo è l'unica veramente pericolosa, capace di intossicazioni alquanto gravi e talora mortali. Ha cappello (6-15 cm) poco carnoso, da ovoideo-campanulato a spianato o lievemente depresso con l'età, di colore caffè-latte o castano-bruno, con il margine brevemente ma pronunciatamente rigato fin dapprincipio, cosperso di numerose verruche bianche anche grandette e irregolari, fragili e farinose, facilmente detersibili e che possono essere asportate dalla pioggia; gambo precocemente cavo, bianco o pallido, provvisto in alto di anello pendulo a margine talora raddoppiato, inserito obliquamente e precocemente fugace, con la base ingrossata a bulbo avviluppato in una volva bianca a rilievi moniliformi e margine sottile foggiate a collaretto, al disopra del quale si forma di frequente un secondo anello sovente elicoidale ma fragile e caduco; carne bianca di sapore quasi nullo e lieve odore acre-nauseoso. Specie autunnale (settembre-ottobre, più raramente in agosto e novembre) è abbastanza comune nei boschi di latifoglie della zona collinare e lungo le vallate, mentre si fa sporadica nelle peccete oltre i 1000 metri. Cfr. CRÜELU, CRÜLU, GAMBE LONGHE DE LA RÒGNA, PAGNÒCHE (voce dubbia), PÈTÈGN VILINUS, PISACA, SBROFI, SBRUFI.

*Amanita strangulata* Fr. a Gardone Riviera e in alcuni luoghi della Valtenesi. Alquanto prossima all'*Amanita vaginata* (cfr. CULUMBINE), se ne distingue per la taglia maggiore; cappello (12-20 cm) a margine rigato, di colore da grigio-bruno a bruno-ocraceo, privo di lucentezza e ornato soprattutto verso il centro di verruche rilevate e angolose, grigiognole e persistenti; gambo privo di anello e cavo, grigio-ocraceo pallido e tigrato da fioccosità più cariche, provvisto alla base di volva spessa ma di consistenza farinosa e friabile. È di apparizione estiva nei boschi anche di latifoglie, al coperto. Commestibile quanto l'*Amanita vaginata*, è guardata con sospetto per la diffusa opinione, di cui s'è già detto, che le verruche siano indice di velenosità.

## CULUMBINE DE MONT

*Lepiota mastoidea* a Cellatica. Cfr. CULUMBINE.

## CULUMBINE GRIZE

*Amanita vaginata* secondo il VENTURI senza indicazione di località. Cfr. CULUMBINE.

## D

### DEDELE

*Clavaria flava* a Lumezzane, voce estesa però a diverse congeneri. Cfr. MANINE.

*Clavaria botrytis* in varie località della Valtrompia. Cfr. MANINE.

### DEÈLE

*Clavaria botrytis* in Valtenesi a Calvagese, con probabile estensione ad altre congeneri. Cfr. MANINE.

### DIDÈLE

*Clavaria flava* a Brescia e in Valcamonica a Stadolina. Cfr. MANINE.

*Clavaria botrytis* in varie località per la generalizzata confusione tra le diverse specie. Cfr. MANINE.

### DORÈI

*Russula alutacea* in Valtenesi a Puegnago. Cfr. BRIGOLC.

*Russula cyanoxantha* pure a Puegnago. Cfr. BRÜNÈI.

*Boletus edulis* nello stadio giovanile, a Sulzano. Cfr. LEGORSÈLE.

### DÖREI

*Armillaria imperialis* a Lumezzane. Cfr. GRÜGN.

*Russula lepida* a Bedizzole. Cfr. DÜRÈI.

*Russula cyanoxantha* a Lumezzane. Cfr. BRÜNÈI.

*Boletus edulis* nello stadio giovanile, a Sulzano. Cfr. LEGORSÈLE.

### DORÈI MORI

*Russula cyanoxantha* in Valtenesi a Puegnago. Cfr. BRÜNÈI.

### DORÈI MuREGN

*Russula cyanoxantha* pure a Puegnago per diversa inflessione fonetica della voce, che si riferisce come la precedente al colore scuro (MORO) del cappello del fungo, noto come edule e oggetto di raccolta. Cfr. BRÜNÈI.

### DORMIÈNTI

*Hygrophorus marzuolus* (Mich. ex Fr.) Bres. a Belprato. È il nome italiano con cui la specie viene designata in Toscana, e adottato tal quale dagli abitanti di questa frazione della Pertica Alta a cui, verso il 1930, lo aveva insegnato sottolineando pure l'edulità del fungo, un ispettore forestale che a sua volta l'aveva appreso a Val-lombrosa dove la facoltà di agraria dell'Università di Firenze ha una tenuta sperimentale. Da quel tempo la cerca dura tuttora, e il raccolto ha alimentato dapprima il mercato di Brescia, mentre in seguito veniva assorbito a condizioni più vantaggio-

se dagli alberghi della men lontana riviera benacense, che se l'accapparravano come primizia di pregio. All'infuori di pochi micofili bresciani, la raccolta è rimasta appannaggio dei cercatori di Belprato che, purtroppo, non esitano a fare uso del rastrello per scoprire gli esemplari ancora occulti sotterra, danneggiandone il micelio con la conseguenza di una graduale rarefazione. Fungo carnoso e sodo, ha il cappello (4-10 cm) dapprima emisferico e quindi da spianato a depresso, ondulato e deformato in vari modi, a superficie biancastra finché occultato sotto le foglie o i detriti, per assumere quando ne emerge tonalità grigio-plumbee o bruno-ardesia; lamelle spaziate, e sinuose, di colore dal bianco sporco al cenerognolo con l'età; gambo sodo e tozzo biancastro; carne compatta, senza sapore né odore particolari. Assai precoce, si mostra in gruppi anche numerosi talora già verso la fine di febbraio al limite della neve fondente e può continuare sino a metà maggio, con qualche rara riapparizione autunnale (10 ottobre 1965, con il favore della stagione piovosa e temperatura piuttosto elevato per aria sciroccale). È caratteristico di una fascia al solivo intorno agli 800-1000 metri fra Marmentino e Belprato, su terreno decalcificato nel sottobosco ad Abete rosso con Faggio e Agrifoglio. Scoiattoli e topi campagnoli ne avvertono all'olfatto la presenza sotterra, li scavano e se ne cibano lasciando in sito, accuratamente ripulita, la sola cuticola bianca che di frequente costituisce l'indizio della presenza di altri esemplari occultati o rilevabili da lievi protuberanze del terreno.

## DÜRèI

*Russula lepida* Fr. a Salò e Gardone Riviera. Fungo carnoso e duro, ha il cappello (5-12 cm) da arrotondato a più o meno convesso-spianato con l'età, di un rosso vivace frequentemente decolorato per zone fino al biancastro, caratterizzato dalla superficie vellutato-pruinosa della cuticola, che non è separabile; lamelle bianche al pari del gambo pieno e duro, che può a volte presentare tenui sfumature rosate; carne bianca e dura, a frattura netta, di sapore mite fra l'amarognolo e il pepato. Di apparizione estivo-autunnale (da fine giugno ad agosto, quindi in ottobre-novembre), predilige il sottobosco dei castagneti radi. È anche consumato nel contado, ma con la cottura prende un sapore terroso che non sparisce neppure nelle preparazioni sotto aceto. Esiste poi la var. *amara* Maire, immangiabile per il pronunciato amarume, sicché tutto sommato non se ne consiglia l'uso culinario. Cfr. CASTAGNÖR, RUSI (voce dubbia), ROSAC, RUSULINE.

*Russula alutacea* in Valtenesi a Polpenazze. Cfr. BRIGOLC.

*Russula cyanoxantha* in Valsabbia ad Agnosine e in Valtenesi a Soprazocco. Cfr. BRÜNÈI.

*Russula heterophylla* in Valsabbia ad Agnosine non venendo distinta dalla specie precedente. Cfr. BRÜNÈI.

*Boletus edulis* nel primissimo stadio, a Sulzano. Cfr. LEGORSÈLE.

*Boletus aereus* nello stadio giovanile, in Valtrompia a Inzino. Cfr. LEGORSÈLE.

## DÜRèI MORèI

*Russula virescens* in alcuni luoghi della Valtenesi. Cfr. BRÜNÈI.

## E

## EDÈLE ROSE

*Clavaria botrytis* presso Brescia alla Bornata; la voce è semplice aferesi di DEDÈLE. Cfr. MANINE.

## EDÈLE ZALDE

*Clavaria flava* pure alla Bornata. Cfr. MANINE.

## eGHÈN

*Amanita aspera* in Valtrompia a Marmentino. Cfr. CULUMBINE DE LA RÒGNA.

## ENCARNARINE

*Cantharellus cibarius* a Belprato di Pertica Alta. Cfr. GALÜSI.

## ENCARNARÖLE

*Cantharellus cibarius* a Idro. Cfr. GALÜSI.

## ENCARNEZÈLE

*Cantharellus cibarius* in Valcamonica a Edolo. Come le due precedenti, la voce fa riferimento a «carne» in ragione del valore alimentare attribuito a questo ben noto funghetto. Cfr. GALÜSI.

## ENFARINaC

*Lactarius deliciosus* in Valtrompia a Collio, ma non sappiamo a quale titolo dato che il fungo non è farinoso né pruinoso. Cfr. FONS DEL SANG.

## ENVÈRSi

*Boletus edulis* nel primissimo stadio, in vari luoghi della Franciacorta. Cfr. LEGORSÈLE.

## ENVÈRSiS

*Boletus edulis* nel primissimo stadio, a Gussago. Cfr. LEGORSÈLE.

## ENVÈRZi

*Boletus edulis* nel primissimo stadio, in vari luoghi della Franciacorta. La voce, come le analoghe precedenti, si riferisce al fatto che, nel primo stadio, il margine del cappello del fungo sembra «arrovesciato» sul gambo. Cfr. LEGORSÈLE.

## F

## FALÒPE

*Lycoperdon caelatum* in Valcamonica a Cedegolo, termine esteso però alle diverse congeneri. Cfr. LÒFE.

## FAMEÖI

*Armillaria mellea* sulla riviera benacense da Salò a Toscolano. Cfr. CIODÈI.

## FAMIÖI

Come la voce precedente di cui è solo una variante per diversa inflessione fonetica. Entrambe accennano alla crescita cespitosa del fungo, cioè a «famigliole».

## FARAU

*Cortinarius praestans* Cord. a Nave e Lumezzane. Bella e robusta specie dal cappello (10-25 cm) sodo e carnoso, da globuloso a spianato-guancialiforme con l'età, il margine brevemente ripiegato verso le lamelle e scanalato-rigato almeno nella fase adulta, di colore da bruno-rossastro a cuoio tintecciato di violaceo verso il bordo, nel fungo giovane con la superficie irregolarmente cosparsa di placche membranacee bianchicce che poi scompaiono; gambo robusto, pieno, ingrossato a bulbo alla base, con residui del velo che nella fase giovanile compone una cortina ragnatelosa e appiccicosa tra la parte superiore del gambo stesso e il margine del cappello; carne soda, biancastra con sfumature violaceo-bluastrae, che con l'età emana un odore poco gradevole come di cuoio tenuto a mollo nell'acqua, da cui talune voci dialettali che vi accennano. Di apparizione estiva (agosto-ottobre) si mostra in gruppi numerosi o in cerchi nei boschi anche di conifere ma soprattutto di latifoglie (querceti e castagne) dai bassi colli fin verso i 1000 metri. È l'unico Cortinario apprezzabile sotto l'aspetto della commestibilità, e come tale gode di una certa fama tra le popolazioni rurali, sia per la pronta cucinatura che per la conservazione sott'aceto o in salamoia, con l'avvertenza di cogliere solo esemplari giovani perché nella fase adulta la carne diviene scipita e indigesta. Cfr. BARBU, BARBU NEGHÈR, BRIGOLC, CUCU FARAU, CUCU NEGHÈR, FONS LAZAGNU, LAZAGNU, LAZARÒC, LAZARU, PEÈRU, SAVATI.

## FARINU

*Amanita solitaria* Bull. ex Fr. a Calcinato e Castiglione delle Stiviere. Bella specie robusta e vistosa, interamente di un bianco sporco appena sfumato di grigio; cappello (8-20 cm) da convesso a spianato con l'età, ornato al margine da una frangiatura ricadente e farinosa che si perde nel fungo adulto, e la superficie con sparse ma grosse verruche rilevate che poi si spianano assumendo la forma di placche scagliose poligonali; gambo pieno e robusto terminante in un bulbo ovato-conico quasi del tutto infossato nel terreno, ornato di scaglie rilevate di consistenza farinosa e detersibili (dove il nome dialettale), provvisto in alto di anello ricadente frangiato e farinoso, prestamente caduco. Di rado «solitaria» come vorrebbe il nome, più di frequente in 2-3 esemplari concresciuti alla base, appare saltuariamente da luglio a settembre e talora fino a novembre, nei boschi radi di ripa a Farnia e Pioppo lungo il Mella, sui colli morenici con Cerro e Roverella, sotto annosi castagni (a Siviano sul Montisola e in Valcamonica ad Angolo) o tra cespugli di Faggio (in Valtrompia a Marmantino). Buon commestibile soprattutto il cappello alla graticola o al burro, però poco noto come tale e oggetto di raccolta solo nelle zone prossime al confine con Mantova.

## FARNIÖI

*Armillaria mellea* secondo il VENTURI senza indicazione di località, ma probabile errore di trascrizione della voce FAMIÖI. Cfr. CIODÈI.

## FENòC

*Psalliota arvensis* ad Adro dove il fungo è noto come edule; da «finocchio» per l'odore anisato che emana. Cfr. CUCU BIANCH.

## FERe

*Boletus edulis* nell'alta Valcamonica. Cfr. LEGORSÈLE.

## FEReR

In tutto come per il termine precedente. Entrambe le voci risentono del dialetto milanese e fanno riferimento a «ferraiolo» per il colore del fungo che ricorda quello sul nocciola-fulviccio del mantello a ruota usato dai pastori. Cfr. LEGORSÈLE.

## FiNFÈR

*Cantharellus cibarius* secondo il VENTURI senza indicazione di località. Cfr. GALÜSI.

## FiNFÈRLI

*Cantharellus cibarius* a Gardone V.T. e Tremosine, qui comprendendovi anche la specie seguente; è voce trentina con cui si designa esclusivamente l'entità in capitolo. Cfr. GALÜSI.

*Cantharellus lutescens* Pers. ex Fr. a Pieve di Tremosine e Toscolano. La specie — nota nel Trentino come FiNFÈRLA per distinguerla da FiNFÈRLO con cui si designa invece il *Cantharellus cibarius* — non ha molta somiglianza con quest'ultimo. È un caratteristico funghetto poco carnoso e piuttosto membranaceo, dal leggero e ondulato cappello (2-5 cm) foggiato a imbuto e che comunica con la cavità del lungo gambo compresso e canalicolato; superficie interna del cappello di colore bruno fosco e squamettata; quella esterna, lamellata da pieghe superficiali e ramificate, da giallo-arancione a rosa-salmone così come il gambo; carne elastica e gialla con forte odore come di prugne. Di apparizione estivo-autunnale (luglio-ottobre) si mostra per lo più in gruppi anche serrati nei boschi misti ad Abete rosso e Faggio in siti muscosi un poco umidi, fra 500 e 1500 metri. È fungo noto come edule in taluni luoghi del Bresciano, come ad esempio a Tremosine dove lo si considera di pregio; in effetti, benché poco carnoso e piuttosto tenace, ha sapore e aroma invitanti, prestandosi alla preparazione di sughi anche previa essiccazione e riduzione in polvere.

## FIUR DE BOLE

*Russula aurata* With. ex Fr. a Vestone. Tra le numerose Rossole è facilmente riconoscibile per l'inconsueto colore da citrino a giallo dorato sia del cappello (5-10 cm) che per zone e irregolarmente può assumere toni più carichi verso l'arancione-rossastro, sia delle lamelle e del gambo. Ricorda in ciò la colorazione dell'*Amanita caesarea* (cfr. CUCU) e di qui la credenza, nei luoghi dove è nota e raccolta a scopo culinario, che sia una forma primaticcia (FIUR) oppure la «madre» (MARE) dell'Ovolo, di cui non possiede l'aroma ma è tuttavia ottimo commestibile. Fa apparizione — talora anche in gruppi cospicui nei boschi di conifere, in pochi o isolati esemplari in quelli di latifoglie — nelle zone collinari in giugno-luglio e in quelle montane da agosto a settembre. È però poco nota come edule. Cfr. MARE DE CUCU.

## FLER

*Boletus edulis* in Valtrompia a Polaveno, semplice deformazione della voce FRER.  
Cfr. LEGORSÈLE.

## FOèTE

*Polyporus frondosus* in Valtrompia a Lavone e Irma; la voce, che significa «fogliette», si riferisce alla forma del fungo, simile a una grossa palla da cui si irradiano lateralmente come piccole foglie numerosi elementi dell'aspetto di minuscole spatole grigiastre verso il margine che è frastagliato, e bianche nella porzione interna.  
Cfr. BARBi.

## FONGINE

*Lepiota excoriata* a Gussago. Cfr. CULUMBINE DE MONT.

## FONS ANTANI

*Tricholoma georgii* a Serle e Paitone. Cfr. FONS D'ANTANA.

## FONS BARBi

*Polyporus squamosus* a Livemmo. Cfr. SCAGNÈI DÈL CUCO.

## FONS BARBiS

*Dryodon erinaceus* secondo l'UGOLINI senza indicazione di località. Cfr. PÈ DE PASERA

## FONS BASTaRC

*Agrocybe aegirita* a Nuvolento, dove non è oggetto di raccolta. Cfr. ALBARÈLE.

## FONS BOTeR

*Sarcodon repandum* a Zone. Cfr. BARBUNSi.

## FONS CALARi

*Amanita verna* sui Ronchi di Brescia secondo notizie non direttamente controllate.  
Cfr. BOLER DE LA SAÈTA.

## FONS D'ANTANA

*Tricholoma georgii* Clus. ex Fr. in Valtrompia (Marmentino, Inzino), a Brescia e dintorni. È la voce in certo senso più legittima e abbastanza diffusa per designare questo ben noto e precoce fungo mangereccio. In dialetto si dicono ANTANE le striscie per lo più a zig-zag o in semicerchio che, soprattutto nei prati montani a prevalente *Poa pratensis* L., si distinguono per il maggiore rigoglio dell'erba di un verde più scuro perché sovralimentata dal sottostante micelio; costituiscono così una sorta di pista che i cercatori seguono attentamente. La specie, gregaria e di frequente in file

o gruppi numerosi, predilige i siti scoperti e le vicinanze dei boschetti di latifoglie dai bassi colli fin verso i 1300 metri; si mostra talora già verso la fine marzo ma è più abbondante in aprile-maggio (il nome specifico *georgii* gli deriva dal fatto che la festività di S. Giorgio cade il 23 aprile), in luglio-agosto lo si rinviene solo nelle stazioni più elevate e può fare qualche sporadica riapparizione in ottobre. È fungo carnoso a cappello (3-10 cm) da convesso a spianato con l'età, il margine di frequente ondulato e sempre ripiegato verso le lamelle, di colore variabile dal bianco-crema al giallo-isabellino così come il gambo pieno e ventricoso; carne bianca di sapore fungino gradevole e pronunciato odore di farina fresca che però nell'età avanzata o dopo le piogge si fa nauseoso. Cfr. ANTANÈI, FONS ANTANI, FONS DE CONTRADA, FONS DE STRADÈLA.

### FONS DE CONTRADA

*Tricholoma georgii* a Serle e Cariadeghe, S. Gallo di Botticino e Paitone. Cfr. FONS D'ANTANA.

### FONS DÈI DÈNC

*Sarcodon repandum* per l'imenio costituito da brevi dentini appuntiti, in Valtrompia a Sarezzo, dove è noto come edule. Cfr. BARBUNSI.

### FONS DE LA GAMBA LONGA

*Lepiota procera* secondo il VENTURI senza indicazione di località, voce ripresa poi dal PENZIG e dall'UGOLINI. Cfr. GAMBE LONGHE.

### FONS DE LA CIÒCA

*Lyophyllum aggregatum* (Schaeff. ex Fr.) Kühn. a Toscolano, dove è noto come edule. Il fungo è caratterizzato da una massa carnosa e biancastra da cui si ramificano brevemente e verso l'alto numerosi gambi incurvati o irregolari a supporto di cappelli (5-10 cm, raramente più) convessi e di frequente umbonati, di consistenza elastica, l'orlo ripiegato verso le lamelle, di colore grigio-brunastro o bruno-sepia; carne biancastra di buon sapore fungino e odore forte. Commestibile di scarso valore, adatto peraltro alle preparazioni sott'aceto o sott'olio, è di apparizione autunnale (settembre-ottobre) intorno alle ceppaie o su radici infossate (CIÒCA significa ceppo) sia di conifere che di latifoglie; è poco frequente ma copioso nelle sue stazioni. Cfr. PEERINE.

### FONS DE LA SAÈTA

*Clitocybe geotropa* a Toscolano; la voce fa riferimento alla crescita del fungo in file a semicerchio, in uno con l'abbastanza diffusa credenza che certe specie si sviluppino laddove l'erba è più scura perché colpita dal fulmine. Cfr. GALINÈLE.

### FONS DÈL LARÈS

*Ungulina officinalis* Vill. ex Fr. a Bagolino. È un grosso fungo di consistenza suberosa, parassita dei tronchi del Larice da cui sporge a mensola in forma dapprima globosa, poi a zoccolo di cavallo, che può raggiungere l'altezza di 50 cm per 30 di larghezza; superficie secca, rugosa e screpolata, biancastra con sfumature grigiastre o giallastre; carne spugnoso-stoppa di sapore amaro persistente ma alla lunga aromatico e gradevole. Un tempo tenuto in gran conto per vari usi medicinali (dove il ter-

mine specifico), ha trovato poi impiego per dare il particolare amaro, meno forte di quello genzianaceo, a certi apertivi. Spuntava prezzi assai elevati, ma in ragione di ciò per l'intensa raccolta è oggi meno frequente e la cerca non ha quasi più luogo.

### FONS DÈL SANGH

La voce viene estesa in diversi luoghi alle seguenti due specie, entrambe caratterizzate dall'abbondante lattice rosso-arancione o vinoso e lievemente pepato.

*Lactarius deliciosus* L ex Fr. a Gargnano. Fungo di media taglia dal cappello (5-12 cm) abbastanza carnoso, di colore rosso arancione talora con cerchi concentrici più carichi, nello stadio adulto depresso-imbutiforme al centro; sono pure rosso-arancione le lamelle, e il gambo che è precocemente cavo e verminoso; lattice abbondante, arancione, che all'aria prende poi una tinta verdastra così come al taglio la carne, pallida all'interno ma di un giallo-carota verso l'esterno e la cavità del gambo, di sapore un poco acido e odore di frutta acerba. Variamente giudicato quanto a commestibilità (ottimo secondo alcuni alla graticola, ma in guazzetto di sapore dolciastro non a tutti gradito), è di apparizione estivo-autunnale nei boschi di Abete rosso fra 1000 e 1800 metri dove, soprattutto nelle esposizioni protette a tramontana, è di frequente assai copioso. Conviene tagliarne il gambo all'atto della raccolta, per accertare se non sia verminoso e quindi da gettare. Cfr. BRIGOLC (voce dubbia), CANARÖS, ENFARINAC, FONS SANGUANER, SANGUANI, SANGUANI ENFARINAC.

*Lactarius sanguifluus* Paul. ex Fr. pure a Gargnano, non venendo distinto dalla specie precedente, da cui tuttavia lo differenziano: il colore più pallido sia del gambo segnato di frequente da fossette rossastre, sia del cappello precocemente colorato da macchie verde-rame e maggiormente depresso in forma di coppa; le lamelle che sono arancione-incarnato a riflessi violacei; il lattice poco abbondante e di un rosso-vinoso che all'aria vira verso il violaceo. Di uguale apparizione estivo-autunnale, ha distribuzione più meridionale del precedente, sembra preferire i terreni calcarei nei boschi a Pino silvestre, e in particolare nei rimboschimenti a Pino nero. Quanto a edulità, è decisamente migliore del precedente. Cfr. FONS DE PAGHERA, SANGUANI.

### FONS DÈL ZENeR

*Polyporus pescaprae* a Bovezzo, dove è noto come mangereccio, perché in sito viene cercato nei pressi dei cespugli di Ginepro a cui si ritiene che il fungo sia legato. Cfr. LÈNGUE DE BRÜCH.

### FONS DE NèBIA

*Pleurotus ostreatus* a Montichiari, perché fungo di apparizione tardo-autunnale quando si sviluppano maggiormente le nebbie. Cfr. GARGANÈLE.

### FONS DE PAGHERA

*Lactarius sanguifluus* in val Degagna a Eno, voce forse estensibile al *Lactarius deliciosus* che cresce appunto nei boschi di Abete rosso, detto in dialetto PAGHERA. Cfr. FONS DÈL SANGH.

### FONS DE REGOGNA

*Polyporus pescaprae* sui Ronchi di Brescia, perché cresce fra la *Calluna vulgaris* detta localmente REGOGNA. Cfr. LÈNGUE DE BRÜCH.

## FONS DE SANT'ANA

*Tricholoma goniospermum* Bres. a Ospitaletto Bresciano dove, piuttosto stranamente, è noto come buona specie edule e oggetto di raccolta; difatti la sua presenza nel territorio bresciano era passata inosservata fino al 1973, e di conseguenza doveva mancare la cognizione della commestibilità a livello popolare, così come l'attributo di «fungo di S. Anna» non si spiega né con l'apparizione del fungo in corrispondenza con la ricorrenza della Santa, né con la prossima presenza di sacelli ad essa dedicati. Segnalata per poche località del Lazio e del Trentino, è generalmente ritenuta rara ma fedele alle sue stazioni dove cresce in numerose famiglie. Nell'aspetto può ricordare il *Tricholoma georgii*; il cappello (4-15 cm) mostra tinte giallo-isabella o fulvastre e varia nella forma con l'età da globoso a emisferico fino a spianato-convesso, con il margine sempre brevemente ripiegato verso le lamelle che sono molto fitte e di un tenue colore rosa-lillacino-grigiastro; gambo non elevato, in alto bianco e pruinoso, in basso concolore al cappello; carne biancastra e soda, di sapore leggermente acidulo e forte odore farinaceo-rancido. Lo specifico carattere differenziale, nel vasto raggruppamento dei *Tricholoma*, è costituito dalle spore angolose, apprezzabile però solo al microscopio. È indicato di apparizione primaverile e autunnale nei prati di mezza montagna e loro boschetti; a Ospitaletto sembra invece mostrarsi solo in autunno, e soprattutto nel mese di ottobre è copioso lungo le ripe erbose dei fossatelli irrigui.

## FONS DE SÒCA

*Armillaria mellea* ad Agnosine. Cfr. CIODÈI.

## FONS DE STRADÈLA

*Tricholoma georgii* a Serle, S. Gallo di Botticino e Paitone, per la crescita del fungo in file che danno l'impressione di stradicciole. Cfr. FONS D'ANTANA.

## FONS DÛR

*Boletus edulis* nello stadio giovanile quando il fungo è più sodo, a Gardone V.T. Cfr. LEGORSÈLE.

## FONS FLER

*Boletus edulis* in Valcamonica a Breno e Vione. Cfr. LEGORSÈLE.

## FONS FRER

*Boletus edulis* in Valtrompia a Polaveno, per diversa inflessione fonetica della più legittima voce FRER. Cfr. LEGORSÈLE.

## FONS GALOSI

*Cantharellus cibarius* a Gardone V.T. Cfr. GALÛSI.

## FONS LÈNGUA

*Fistulina hepatica* secondo il VENTURI senza indicazione di località. Cfr. LÈNGUE.

## FONS MAC

Voce generica estesa popolarmente a tutti i funghi velenosi o ritenuti tali, e comunque non giudicati commestibili. Pare si vogliano designare soprattutto le specie seguenti.

*Amanita verna* sui Ronchi di Brescia secondo notizie non direttamente controllate. Cfr. BOLER DE LA SÀETA.

*Boletus luridus* a Concesio, benché commestibile. Cfr. CAMBIA CULUR.

## FONS NÉGHÈR

*Boletus edulis* agli esemplari con il cappello di colore più scuro, non distinti popolarmente da specie affini e sistematicamente separate, a Gardone V.T. Cfr. LEGORSÈLE.

## FONS OVI

*Amanita muscaria* a Ponte di Legno, dove manca l'*Amanita caesarea* per la quale il termine sarebbe più appropriato. Cfr. BOLA.

## FONS PEERÙ

*Agrocybe aegirita* a Bedizzole. Cfr. ALBARÈLE.

## FONS PÈTÈGN

*Amanita vaginata* ad Alone, dove è nota come mangereccia e oggetto di raccolta. Cfr. CULUMBINE.

## FONS PUINÈR

*Psalliota arvensis* nella bassa pianura verso il Mantovano; da PUINA, cioè «ricotta», per la carne bianca e tenera. Cfr. BOLEC BIANCH.

## FONS ROS

*Amanita caesarea* in Valtrompia a Inzino. Cfr. CUCU.

## FONS RUZINI

*Russula virescens* a Nave, per il cappello le cui pustole nella fase adulta si marginano di tonalità rugginose. Cfr. BRÜNÈI.

## FONS SANGUANÈR

*Lactarius deliciosus* in Valsabbia ad Alone. Cfr. FONS DÈL SANGH.

## FONS ZALC

*Amanita caesarea* in Brescia, voce poco in uso. Cfr. CUCU.

*Cantharellus cibarius* secondo il VENTURI, senza indicazione di località. Cfr. GALÜSI

## FONZINE

*Lepiota excoriata* a Gussago. Cfr. CULUMBINE DE MONT.

*Lepiota procera* a Erbusco, voce probabilmente estesa alla specie precedente. Cfr. GAMBE LONGHE.

*Lepiota naucina* a Provezze presso Iseo. Cfr. CULUMBINE.

## FRER

*Boletus edulis* a Sulzano e in quasi tutta l'alta Valcamonica (Stadolina Vione), ma a Breno con possibile estensione della voce al *Boletus aereus*, Cfr. LEGORSÈLE.

## FRERE

*Boletus edulis* in Valcamonica a Borno. Cfr. LEGORSÈLE.

## FRER NeGHÈR

*Boletus aereus* in Valcamonica ad Angolo. Cfr. LEGORSÈLE.

## FRiTOLE

*Boletus cavipes* Opat. in Valcamonica a Borno, da «frittelle» (FRiTOLE) perchè floscio. Rientra nei pochi *Boletus* anulati, fra i quali è facilmente distinguibile per il gambo cavo fin dalla fase giovanile — e perciò cedevole sotto la pressione delle dita — piuttosto breve, munito di grosso e ispessito anello membranaceo; cappello (4-10 cm) carnoso ma precocemente flaccido, con l'età da conico-campanulato a spianato e anche incavato, frequentemente provvisto di umbone centrale, a superficie da feltrata a peloso-scagliosetta, di colore giallo-ocraceo o bruno-cannella, con il margine rivolto verso lo strato imeniale costituito da tuboli giallastri con larghi pori ovali e angolosi decorrenti sul gambo, difficilmente separabili dalla carne; questa, piuttosto elastica, giallo-citrina, di colore immutabile, ha odore quasi nullo e sapore debolmente dolciastro. E di apparizione estivo-autunnale, abbastanza comune e solitamente in gruppi nei boschi ombrosi ad Abete rosso e Larice nella zona montana. Commestibile scadente, non è raccolto a scopo culinario né a Borno né altrove.

## FRIZu

*Sarcodon repandum* in Valtrompia a Sarezzo. Cfr. BARBUNSI.

## FUNZi DE LEGORSÈLE

*Clitopilus prunulus* a Mompiano, perché si ritiene che la loro comparsa preluda quella dei Porcini. Cfr. PASTINE.

## FUNZINE

*Clitopilus prunulus* a Mompiano. Cfr. PASTINE.

*Polyporus ovinus* Schaeff. ex Fr. nell'alta Valtrompia a Bovegno, dove è noto come edule. Fungo cespitoso a carpofori appressati che si sovrappongono e talora si saldano come embrici; cappello (4-10 cm) con l'età da convesso a espanso con gibbosità tondeggianti, a margine ondulato e increspato, nella fase adulta con la superficie

divisa verso il centro in areole quadrangolari da screpolature poco profonde, fondamentalmente bianco salvo una lieve tinta come di crosta di pane; strato imeniale bianco a tuboli assai corti e pori minutissimi, decorrenti sul gambo che è corto e irregolare, eccentrico e di frequente concresciuto alla base; carne soda ma facile alla frattura, bianca ma volgente al giallognolo con l'età soprattutto nel gambo, di odore fungino gradevole e sapore come di nocciola. Gregario, è talora assai abbondante in luglio-agosto nei boschi montani di Abete rosso fin verso i 1700 metri. È commestibile apprezzabile anche da crudo nello stadio giovanile (nel fungo adulto la carne diviene dura e indigesta) e come tale abbastanza noto nelle alte valli da cui un tempo affluiva pure al mercato cittadino. Non è dovunque apprezzato allo stesso modo, ma per probabile confusione con l'assai somigliante *Polyporus constuens* A. & S. ex Fr., a carne di sapore amaro-acidulo che si accentua con la bollitura e prende allora una tinta rossastro-vinosa, mentre nella specie precedente diviene giallognola. Se ne distingue inoltre per i cappelli più screpolati e maggiormente coloriti verso il nocciola; cresce nei medesimi ambienti e nella stessa epoca, con cespi anche più voluminosi e, a parte il sapore, consumato in quantità ha pronunciati effetti purgativi.

## G

### GALARi

*Cantharellus cibarius* a Sale Marasino. Cfr. GALÜSi.

### GALADi

*Cantharellus cibarius* a Gussago. Cfr. GALÜSi.

### GALèC

*Cantharellus cibarius* a Gargnano. Cfr. GALÜSi.

### GALi

*Cantharellus cibarius* a Paitone. Cfr. GALÜSi.

### GALILi

*Cantharellus cibarius* in alta Valcamonica a Stadolina e Vione. Cfr. GALÜSi.

### GALINA

*Polyporus frondosus* a Lumezzane. Cfr. BARBi.

### GALINèI

*Cantharellus cibarius* in vari luoghi della Valcamonica. Cfr. GALÜSi.

### GALINÈLE

*Clitocybe geotropa* Bull. ex Fr. in Valtenesi a Soprazocco e Muscoline. Ha cappello (6-15 cm e talora più) da convesso a spianato fino a depresso con l'età, sempre caratterizzato da un pronunciato umbone al centro e il margine rivolto verso le lamelle,

di colore giallo-isabella; lamelle dapprima bianche e poi crema, piuttosto spesse, decorrenti sul gambo, che è eretto, solido, ingrossato alla base, concolore al cappello. Di apparizione autunnale (ottobre-novembre), si dispone in file a semicerchio con esemplari in stadi e misure decrescenti (donde l'attributo di «gallinelle» che seguono la chioccia), nei siti erbosi e nelle radure dei boschi di Castagno e Rovere. La carne soda, biancastra, con debole sapore fungino e forte odore come di mele acerbe, lo rende appetibile saporito, sebbene non da tutti apprezzato allo stesso modo a causa del forte aroma.

*Clitocybe maxima* A. & S. ex Fr. nei medesimi luoghi, dove non è distinta dalla precedente, possedendo le medesime qualità commestibili, fatta salva la consistenza piuttosto tenace-gommosa degli esemplari adulti. E però di maggiori dimensioni con cappello (25-30 cm e più) di colore chiaro sul paglierino, imbutiforme e quasi senza umbone al centro, gambo breve e tozzo, biancastro; manca inoltre del caratteristico odore della specie precedente. E pure di apparizione autunnale, ma meno tardiva; si mostra in isolati o pochi esemplari nei medesimi ambienti, ma preferisce il sottobosco agli erbosi scoperti.

## **GALITI**

*Cantharellus cibarius* a Sulzano. Cfr. GALUSI.

## **GALITINE**

*Hygrophorus pratensis* Pers. ex Fr. a Soprazocco, per la leggerezza del fungo che l'ha fatto paragonare al bozzolo del filugello, in dialetto GALÈTE. Ricorda il *Cantharellus cibarius* (cfr. GALÜSI) sia nella forma che nel colore giallo-arancione lucido di tutte le sue parti. Cappello (3-8 cm) da campanulato a spianato-umbonato con l'età; lamelle sinuose di colore un poco meno carico, grosse e rade, decorrenti sul breve gambo così da dare al fungo una forma quasi di trottola; carne gialla di sapore gradevole, che con la cottura emana un buon odore come di mele. E di apparizione autunnale (ottobre-dicembre) con esemplari anche numerosi sparsi irregolarmente nelle larghe schiarite erbose fresche e piuttosto umide dei boschi di latifoglie e talora anche di conifere, dai bassi colli fin verso i 1200 metri. Seppure precocemente attaccato dalle larve, è commestibile di buon gusto, ma non è noto come tale neppure laddove ha nome volgare.

## **GALISÈT**

*Cantharellus cibarius* a Gardone V.T. Cfr. GALÜSI.

## **GALOSÈT**

Dove e come per la voce precedente, di cui è solo una variante fonetica.

## **GALOSI**

*Cantharellus cibarius* a Gardone V.T. Cfr. GALÜSI.

## **GALUSI**

*Cantharellus cibarius* a Paitone. Cfr. la voce seguente.

## GALÜSi

*Cantharellus cibarius* Fr. È la voce più diffusa soprattutto nel dialetto centrale (Brescia, Serle, Rezzato, Bedizzole, ecc.) per designare questo simpatico funghetto ben noto dovunque e popolarmente come edule. Il termine, che si riallaccia tanto al nome botanico «cantarello» quanto all'italiano «gallinaccio», vuole richiamarsi alla forma della cresta dei galli che nei soggetti giovani è ancora gialla. Ha cappello carnoso (1-12 cm), nella fase adulta irregolarmente depresso e con il bordo sinuoso arrotolato, di colore variabile dal giallo tuorlo d'uovo all'arancione; lamelle concolori in forma di pieghe spaziate e forcuti congiunte a rete da piccole venature, decorrenti sul breve gambo del medesimo colore; carne gialla, di sapor dolce e odore che ricorda un poco quello delle pesche immature. È specie estivo-autunnale, con qualche apparizione fin dalla primavera e che poi si prolunga fino a novembre, dai bassi colli fin verso i 1600 metri; nei siti ombreggiati muscosi o fra il basso cespugliame assume dimensioni abbastanza vistose, mentre in montagna nelle radure scoperte dei boschi di Abete rosso è sovente gregaria con esemplari piccoli e stipati o conati che occupano larghi spazi. È commestibile tra i più stimati anche per l'aroma, ma richiede cottura piuttosto prolungata. Le numerose voci con cui è noto fanno riferimento tanto alla forma quanto al colore e al profumo del fungo. Cfr. ARLI, BAGIRI, CARNARIÖLE, CARNARÖLE, CARNIZINE, ENCARNARINE, ENCARNARÖLE, FINFÈR, FINFÈRLI, FONS GALOSI, GALADI, GALARI, GALÈC, GALI, GALILI, GALINÈI, GALINÈTE, GALISÈC, GALITI, GALOSÈC, GALUSI, QRICINE, PÈRSIGHI, URICINE, URIGINE, ZALDI.

## GAMBÈC

*Boletus rufus* a S. Eufemia. Cfr. SÜRLI ROS.

## GAMBE LONGHE

*Amanita vaginata* a Paitone, dove è assai apprezzata come edule. Cfr. CULUMBINE.

*Lepiota procera* Scop. ex Fr. a Rezzato, Calvagese e Polpenazze. È fra le *Lepiota* la più interessante sotto l'aspetto della commestibilità in ragione della taglia. Nella fase giovanile il cappello è ovoideo, serrato con il margine al gambo elevato e bulboso alla base, sicché il fungo assume l'aspetto di una «mazza da tamburo» (che è difatti uno dei suoi nomi italiani), poi si spiana e allarga; di colore nocciola chiaro, è ornato da grosse squame brunicce a bordo rilevato ed eroso, che attorno al pronunciato umbone centrale si uniscono a formare una zona circolare e uniforme bruno-marrone, mentre si dispongono regolarmente e con frequenza decrescente verso il margine, che è marcatamente frangiato; lamelle spesse e piuttosto spaziate, bianche all'inizio ma con l'età volgenti al giallognolo con qualche sfumatura rossastra, e che lasciano una marcata depressione anulare intorno al gambo; questo è elevato e slanciato, fibroso e cavo, concolore al cappello e tigrato da screziature brunicce, provvisto in alto di un vistoso anello staccato e scorrevole; carne tenera e bianca che esposta all'aria prende tonalità rosate, con odore e sapore di nocciola. Si mostra da agosto a ottobre, in pianura nei pioppeti presso i corsi d'acqua, in collina nei boschetti radi soleggiati, più in alto nelle chiarite tra le conifere e negli erbosi scoperti, con preferenza per i terreni calcicarenti. Scartato il gambo fibroso, i cappelli risultano ottimi alla griglia o al burro; si possono anche essiccare interi infilati in uno spago, e per l'uso si fanno quindi rinvenire in acqua tiepida. Cfr. CAPÈLE, CAPILI (voce dubbia), COLOMBE, CULUMBINE, MARTILI (voce dubbia), OMBRÈLE, PANARÈC, PARASUL, PELISER, PELISU, PELIZU, PILISU, SIGNURINE, UMBRILI.

*Lepiota rhacodes* Vitt. con i medesimi termini in alcuni luoghi, perché non distinta dalla precedente. È però di taglia minore, con il cappello (5-1-5 cm) senza umbone e la cuticola screpolata in larghe scaglie, gambo cilindrico non tigrato, carne

che al taglio vira verso il rosso cupo cui succede una colorazione brunastra. Commestibile come la precedente, è pure di apparizione estivo-autunnale; si eleva meno in altitudine, e la si rinviene allo scoperto anche presso i campi e coltivati su terreno ricco di humus o concime.

### GAMBE LONGHE VILINUZE

*Amanita muscaria* a Paitone. Cfr. BOLA.

### GAMBE LONGE DE LA RÒGNA

*Amanita aspera* a Paitone.

*Amanita pantherina* pure a Paitone. Cfr. per entrambe CULUMBINE DE LA RÒGNA.

### GAMBi

*Amanita vaginata* in Valsabbia ad Agnosine, in riferimento all'esile gambo. Cfr. CULUMBINE.

*Boletus rufus* a S. Gallo di Botticino. Cfr. SÜRLI ROS.

### GARGANELE

*Pleurotus ostreatus* Jacq. ex Fr. nella bassa pianura a Milzano e Pavone Mella. È fungo arboricolo delle ceppaie o tronchi, anche a sensibile altezza dal suolo, di diverse latifoglie in via di deperimento (Gelso, Bagolaro, Platano, Rovere, ma soprattutto Pioppo) da cui sporge orizzontalmente la carnosa massa dei suoi cespi talora assai voluminosi, costituiti da cappelli foggianti quasi a conchiglia e sovrapposti in varia guisa; hanno superficie liscia e umido-viscidetta di colore variabile dal castano scuro al grigio fosco talora con sfumature bluastre; lamelle di tonalità più chiare e decorrenti sui brevi gambi disposti lateralmente e concresciuti alla base; carne soda ed elastica di consistenza tenace-gommosa con l'età, dall'odore forte e sapore gradevole come di farina. Cresce in novembre-dicembre con qualche riapparizione da febbraio ad aprile, dalla pianura fino all'ambiente collinare o poco oltre. Nel Bresciano è considerato commestibile di pregio e in effetti lo sono i cappelli, purché giovani, cotti alla griglia. Nelle campagne non è raro che vengano sacrificate le piante su cui il fungo è stato rinvenuto per portarsene i ceppi nell'orto dove, almeno per un paio d'anni, si riproduce regolarmente fino a esaurimento delle sostanze nutritive del supporto. Un tempo sulla riviera del Garda veniva coltivato utilizzando come letto le bacche di *Laurus nobilis* dopo la loro spremitura nei locali oleifici per trarne il profumato grasso di Lauro; da qualche anno, più razionalmente, le colture vengono fatte mediante inoculazione del micelio su tronchetti di Pioppo. Cfr. FONS DE NÈBIA, MIGNINE, MININE, PEERUNE.

### GARZENE

*Clitocybe nebularis* Batsch ex Fr. in Valtenesi a Soprazocco e Muscoline, ivi nota come edule e oggetto di raccolta. Bel fungo di media taglia con cappello (7-12 cm., talora fino a 20) convesso e di un grigio variabile dal chiaro al brunastro-ocraceo un poco sbiadito verso il margine, che è segnato da rade e brevi rigature e solitamente ripiegato verso le lamelle, fitte e arcuate-decorrenti, a maturità di un grigio-giallastro sporco; gambo grigiastro e striato un poco ingrossato alla base. Cresce da settembre a novembre nei boschi piuttosto folti e ombrosi sia di latifoglie che di conifere, dai bassi colli fin verso i 1200 metri, in gruppi talora numerosi ma con esemplari singoli, mai ce-

spitosi. È commestibile abbastanza apprezzabile seppure di sapore forte, un tempo ammesso anche al mercato cittadino. Ha fatto registrare qualche inconveniente di natura gastrointestinale, da ascrivere però almeno in tesi generale a casi di allergia individuale, e ciò soprattutto per la consumazione di esemplari cresciuti sotto conifere montane, che emanano odore più pronunciato. Bisognerà invece prestare attenzione a non confondere gli esemplari meno colorati con il venefico *Entoloma lividum* Bull. ex Fr. che ne condivide sia il portamento sia l'epoca della comparsa e gli ambienti di crescita, capace di causare ingenti intossicazioni gastrointestinali; è però di tinte generalmente più chiare, addirittura grigiognolo-biancastre o lievemente giallognole sul gambo, ha odore alla lunga graveolente (anziché complesso come di fieno e farina ammuffita), ed è caratterizzato soprattutto dalle lamelle subito soffuse di giallo e poi tipicamente rosee. Cfr. PEERUNE, SGARZENE, SOCHETINE.

### GRASèI

*Amanita caesarea* agli esemplari attaccati dalla *Mycogone rosea*, in Brescia. Cfr. CUCU.

### GRASu

In tutto come per la voce precedente e sempre in Brescia.

### GRIGoI

*Russula delica* in Valtenesi a Puegnago, per probabile deformazione di BRIGoLC (cfr.).

### GRÜGN

*Armillaria imperialis* Fr. in Valcamonica a Borno. Nel primo stadio, quello cioè in cui può essere in qualche modo utilizzato, il fungo, carnoso e assai sodo, è quasi completamente avviluppato da una tenace e spessa membrana biancastra, difficilmente staccabile e talora parzialmente lacerata in corrispondenza dell'apice del cappello, assumendo l'aspetto di un grosso ovolo piuttosto fusiforme verso la base. Poi la membrana (velo generale) si rompe e svanisce, si sviluppa il cappello (10-12 cm), convesso, a superficie secca color castano, ricoperta soprattutto al centro dai resti chiari e fioccosi del velo; il margine è sempre ripiegato verso le lamelle, di color dal bianco-crema a caffè-latte, assai fitte e decorrenti sul gambo, che è piuttosto breve e affusolato verso la base, provvisto di un anello brunastro e membranaceo-tenace formato da due falde sovrapposte; carne bianca, dapprima soda e poi tenace, con marcato odore di farina e sapore amarognolo. Cresce in estate-autunno nei boschi montani di Abete rosso fra 1000 e 1600 metri circa, di solito in gruppi di diversi individui. Commestibile mediocre anche da giovane, si presta invece bene alle preparazioni sott'olio e sott'aceto, mentre a Borno veniva conservato in salamoia per l'inverno. Cfr. BARBU, DÖRÈI.

### GUERi

*Hebeloma crustuliniforme* Bull. ex Fr. a Prevalle. Fungo estivo-autunnale, fa copiosa apparizione soprattutto in ottobre-novembre nelle schiarite erbose dei boschi sia di latifoglie che di conifere dai bassi colli fin verso i 1400 metri, componendo lunghe file più o meno serrate e scomposte come di truppe («guerrieri», donde il nome volgare secondo il Carini) che si incrociano e combattono. Ha cappello carnoso (6-15 cm), spianato, ottuso od oscuramente umbonato, un poco viscido, a superfi-

cie ondulata e irregolare, colore crosta di pane più carico al centro e pallido verso il margine sempre ripiegato verso le lamelle; queste vanno dal biancastro a ocracee e bruno-sepia con l'età, e trasudano goccioline lattiginose che asciugandosi lasciano delle piccole tacche; gambo cilindrico, pieno e fibroso, solitamente bulboso alla base, biancastro, nella porzione superiore coperto di fioccosità pruinosi; carne biancastra, molliccia, con odore di rapa cruda e sapore tra l'amaro e il rapaceo. Veniva consumato dai contadini in alcuni luoghi della Valtenesi; il Carini ne fece prova dopo preventiva sobbollitura e sgocciolatura, dicendolo accettabile seppure un poco piccante; altrettanto abbiamo fatto noi, senza però condividere il predetto giudizio perché il pronunciato sapore rapaceo veniva soltanto attenuato.

## I

### INVERSI

*Boletus aereus* agli esemplari giovani con il cappello ancora «arrovesciato» (EN-VÈRSAT) sul gambo, a Gussago. Cfr. LEGORSÈLE.

## L

### LARDeR

*Tricholoma columbetta* in Valtenesi a Cazzago e sul Garda a Toscolano. Cfr. BIANCHI.

### LATARòC

Termine piuttosto generico con il quale secondo i luoghi si designano diversi Lattari tutti a sapore acre-amaro-pepato più o meno pronunciato, di cui diamo qualche cenno orientativo sotto la voce LATÈR.

*Lactarius piperatus* a Bedizzole.

*Lactarius porninis* a Tremosine.

*Lactarius scrobiculatus* pure a Tremosine, benché sensibilmente diverso dalla specie precedente.

### LaTÈR

*Lactarius piperatus* Scop. ex Fr. sulla riviera benacense da Salò a Toscolano. È sempre presente — anche se l'andamento stagionale è avverso alla comparsa di altre specie — nei boschi di latifoglie soprattutto a Castagno e in gruppi di più esemplari, da giugno a ottobre dai bassi colli fin verso i 1000 metri. Fondamentalmente bianco in tutte le sue parti, ha il cappello (9-15 cm) a superficie secca e glabra non di rado screpolata, da convesso a depresso-imbutiforme con l'età, il margine strettamente arrotolato verso le lamelle, fitte, con macchioline grigio-verdastre, decorrenti sul gambo piuttosto corto, pieno e duro; carne soda, facile alla frattura, senza odore, con pronunciato sapore acre-pepato; lattice copioso, bianco e immutabile, assai acre. Indicato come edule assai mediocre e indigesto, sono passabili i cappelli degli esemplari giovani alla loro prima apparizione cucinati alla graticola così da farne colare il

latice, ed è questo l'uso che ne vien fatto in vari luoghi del contado, segnatamente verso il Garda. Cfr. Lатарòc, SLATÈR.

*Lactarius vellereus* Fr. Nei luoghi di raccolta del precedente è spesso confuso con il medesimo e gli si attribuiscono gli stessi termini. Se ne differenzia per il cappello a superficie un poco vellutato-pruinosa e di un bianco più sporco, le lamelle meno fitte a riflessi cerei, e il latice che più o meno rapidamente volge dal bianco al solfino. Predilige i boschi montani di conifere dove può rinvenirsi anche in giugno, mentre nelle località più basse è meno frequente e di apparizione autunnale.

*Lactarius controversus*. Cfr. BRIGOLC.

*Lactarius scrobiculatus* Scop. ex Fr. presso Desenzano a Rivoltella. Si mostra da metà luglio a tutto settembre, è caratteristico dei boschi di conifere nella zona montana fin verso i 1600 metri, ma se l'inizio dell'autunno ha decorso piovoso lo si rinviene copioso anche nei boschetti radi a quercioli dei colli della Valtenesi a circa 300 metri dove, malgrado la violenta acredine, lo abbiamo visto cogliere in quantità da cercatori del basso Garda che ce ne hanno pure indicato l'uso culinario: cappelli cucinati alla graticola dopo averne tolto la cuticola, serviti cosparsi di salsa verde a base di prezzemolo e olio d'oliva. Ma il sapore acre-pepato non ci ha convinti benché uso analogo se ne faccia talvolta a Tremosine, e per noi rimane fungo da non consumare. Specie di buona taglia, ha il cappello (7-20 cm) di un giallo pallido sporco, non sempre con deboli e interrotte fasce concentriche lievemente di tinta più carica, superficie glutinosa, orlo pronunciatamente arrotolato verso le lamelle: gambo breve, duro ma cavo, ornato da molte fossette nettamente disegnate e di colore giallo sul fondo biancastro; carne compatta, biancastra ma giallognola verso i margini, odore come di frutta e sapore assai acre; latice abbondante, bianco, ma che a contatto con l'aria si colora tosto di giallo-solfino. Cfr. Lатарòc.

*Lactarius zonarius* Bull. ex Fr. a Manerba. Simile al precedente, se ne distingue per il cappello viscoso (5-15 cm) a fondo giallastro-paglierino con più fasce concentriche regolari di colore arancione scuro, il gambo senza fossette, la carne bianca che al taglio tende lentamente ad arrossire passando poi alla lunga al grigio-ardesia, di sapore più pepato che acre e debole odore come di mentolo e di laudano. Appare in esemplari isolati da giugno a ottobre nelle schiarite erbose dei boschi radi di latifoglie soprattutto su terreno calcareo, dai bassi colli fin verso gli 800 metri. Benché consumato in alcuni luoghi del Bresciano (Lonato, Pozzolengo, ecc.) dal punto di vista culinario condivide del precedente i difetti piuttosto che i pregi. Cfr. Lатарòi, PEARI, PEERU.

*Lactarius porninis* Roll. a Tremosine come per il *Lactarius scrobiculatus*. È abbastanza simile alla specie precedente ma di dimensioni minori (5-8 cm); cappello sempre depresso-umbilicato e di colore arancione con serrate fasce concentriche di tinta più carica; lamelle da biancastre a giallo-arancione con l'età; gambo pieno e poi cavo, più pallido del cappello; carne con forte odore fungino e sapore leggermente amaro-astringente; latice sempre bianco di sapore tardo-acre. Si mostra in gruppi talora assai numerosi nella zona montana sotto i Larici, da luglio a ottobre. Benché sospetto secondo taluni AA., a Tremosine lo si consuma cucinato alla graticola come altri Lattari, ma per noi rimane fungo da scartare.

## LATERÖI

*Lactarius zonarius* sul Garda a San Felice.

## LAZAGNU

*Cortinarius praestans* in Valsabbia a Vestone, dove è considerato commestibile di pregio. Cfr. FARAU.

## LAZARU

Lo stesso a Gavardo e Prevalle, e in Valsabbia ad Agnosine. Cfr. FARAU.

## LAZARòC

Lo stesso a Salò e Gardone Riviera. Cfr. FARAU.

## LAZARU SALVaDèGH

*Cortinarius fulmineus* Fr. in Valsabbia ad Agnosine per distinguerlo dal precedente. Non molto frequente, è fungo autunnale delle radure erbose nei boschi collinari e submontani di latifoglie, soprattutto a Castagno. Nella variopinta schiera dei Cortinari spicca per la vivace colorazione del cappello (6-12 cm) dapprima semigloboso e poi spianato a superficie viscosa e fibrillosa, giallo-arancione al margine e via via più carico fino al marrone lucido verso il centro; lamelle inizialmente giallo-solfine e poi ocracee a maturità delle spore; gambo piuttosto elastico e ingrossato alla base in un bulbo a margine rilevato, color cannella per la caduta delle spore, con lunghe fibrille bruno-rugginose che tendono a formare un'anulazione verso l'alto, lasciando al disopra un breve collare giallo pallido dello stesso colore della primitiva cortina; carne piuttosto tenace, giallo sporco tendente all'ocraceo marginalmente e che al taglio tende a impallidire, con sapore dolciastro e sapore pressoché nullo. Comestibile mediocre, ad Agnosine non è raccolto preferendosi il LAZARU (*Cortinarius praestans*) che è decisamente migliore.

## LeGOR

*Boletus edulis* a Paitone. Cfr. LEGORSÈLE.

## LeGOR FALSE

*Boletus luridus* a Paitone per distinguerlo dalla specie precedente, e scartato ritenendolo venefico. Cfr. CAMBIA CULUR.

## LEGORINE

*Boletus edulis* a Serle, agli esemplari piccoli nel primo stadio. Cfr. la voce seguente.

## LEGORSÈLE

È la voce più diffusa nel dialetto centrale (Brescia, Concesio, Inzino, Castrezzone, Bedizzole, ecc.) e riservata per lo più ai Porcini nella fase giovanile dalla carne ancora soda. Va peraltro rilevato che il termine «porcini» abbraccia più specie tassonomicamente separate, che non sempre i raccoglitori e le voci dialettali distinguono. Diviene quindi ardua l'assegnazione dei molti termini alle singole specie, da cui la loro promiscuità rilevabile nel repertorio. Il nome LEGORSÈLE si deve al colore fulvo, come quello del pelo della lepre (in dialetto LEGOR) del cappello della specie seguente.

*Boletus edulis* Bull. ex Fr. È il Porcino classico insidiatissimo per l'ottima commestibilità, dal cappello (5-25 cm e talora più) carnoso e sodo, solitamente un poco rugoso, dapprima emisferico e poi convesso fino a guancialiforme con l'età, di colore

assai variabile dal nocciola al castano con il margine nettamente più chiaro; superficie dei tuboli biancastra nella prima fase, poi giallognola e infine verde-oliva scuro nella senilità; gambo pieno e sodo, ingrossato alla base e tendente al cilindrico nella porzione apicale, ornato solo nella parte superiore da un fitto reticolo di piccole vene più chiare del fondo; carne soda e immutabile, bianca o con lieve colorazione grigiastra, con tipico e pronunciato odore fungino. Si mostra da fine estate sino all'autunno avanzato nei boschi tanto di latifoglie quanto di conifere, e dai bassi colli arriva fin dove giungono gli ultimi Abeti rossi. La terminologia dialettale distingue talora i vari stadi: CUCU DE LEGORSÈLE, ENVERSI, ENVERZI, LEGORINE, VERSIF, VERZI agli esemplari giovanissimi; ZIE a quelli dal cappello già espanso ma con la superficie dei tuboli non oltre il giallo-verdognolo; NONE e VÈCE quando volgono alla senilità e i tuboli si fanno flaccidi divenendo verde-oliva scuro, fase in cui taluni la ritengono specie diversa. Cfr. inoltre: BOLEC FRER, BOLER FRER, FERER, FERE, FLER, FONS FLER, FONS FRER, FRE, FRER, LEGOR, LIGORSÈLE, LIGORSÈLE SAMMARTINE, LIGURSÈLE.

*Boletus reticulatus* Sch. ex Boud. È più precoce del precedente apparendo, dicono non a torto i contadini, quando stanno per maturare le prime ciliege, in maggio. Di dimensioni minori della sua prossima congenere, se ne distingue per il cappello (10-20 cm) privo del margine chiaro e cedevole sotto la pressione delle dita ricevendone l'impronta, il gambo slanciato con più marcato reticolo, la superficie dei tuboli che varia con l'età dal bianchiccio al giallo senza giungere al verdastro. Inoltre il cappello tende facilmente a screpolarsi soprattutto con tempo secco. È facilmente attaccato dalle larve e perciò si presta meno del precedente all'essiccazione. Si mostra nei boschi di latifoglie a iniziare da maggio e ricompare anche d'autunno nelle faggette chiare. Non è distinto con specifici termini dialettali.

*Boletus aereus* Bull. ex Fr. È il Porcino nero dal cappello (6-20 cm) da emisferico a convesso e aperto con l'età, la superficie lievemente vellutata quasi nera nella fase giovanile, quindi da caffè-latte a bruno-rossiccio con zone irregolari più cariche; gambo duro e massiccio con fine reticolatura a piccole vene chiare più colorate nel fungo adulto; superficie dei tuboli da bianca a giallastra con l'età e che non arriva mai al verdastro. Preferito allo stesso *Boletus edulis* per la carne più soda, predilige i boschi di latifoglie soprattutto a Castagno e Rovere, dove appare da fine maggio a ottobre. Noto di frequente con le medesime voci riferite al *Boletus edulis*, gli si attribuiscono secondo i siti in maniera più specifica le seguenti: BOLER DÛR, BOLER NEGHER, CUCHI, CUCULE, DÛRÈI, DÛRÈI, DÛRÈLE, FONS DÛR, FONS NEGHER, FRERE NEGRE, INVERSI, LEGORSÈLE CARBUNERE, LIGORSÈLE NEGRE.

*Boletus pinicola* Vitt. Molto prossimo al precedente nelle dimensioni e nel portamento, se ne distingue per la colorazione del cappello su toni tra il rosso-bruno e il rosso-granata, il gambo dal reticolo rossastro anche assai marcato, e la colorazione rossa della carne sotto la cuticola. Apprezzato quanto il precedente, sembra prediligere il bosco misto a Faggio e conifere; è la specie più precoce che, avuto riguardo ai livelli altitudinali, anticipa la sua comparsa sulle altre prossime congeneri dalla primavera all'autunno. Non è distinto con specifici termini dialettali perché confuso con il precedente.

## LEGORSÈLE CARBUNERE

*Boletus aereus* a Villanuova sul Clisi, cfr. la voce precedente.

## LEGORSÈLE DE PAGHERA

*Boletus luteus* L. ex Fr. presso Brescia a S. Eufemia, voce di recente conio da quando, durante l'ultimo conflitto bellico, nei rimboschimenti a Pino nero sulle pendici

meridionali del monte Maddalena, il fungo cominciò a proliferare in larga copia e veniva raccolto per gli usi di cucina, trascurando invece il *Boletus granulatus* (cfr. PINARÖLE) giudicato scadente. Nelle vallate montane la voce PAGHERA è riferita all' Abete rosso, mentre qui si tratta di Pini, ma con il corrispondente termine di PI nel dialetto centrale si abbracciano le conifere in genere non escluse le ornamentali esotiche, sicché ANDA AI PI significa defungere perché il viale del cimitero di Brescia è fiancheggiato da Cipressi, e le peccete montane diventano PINETE. Tornando al fungo, generalmente copioso nelle sue stazioni legate in prevalenza al Pino nero quando le piante hanno raggiunto i 10-15 anni, ma che non difetta nei boschi a Pino silvestre mentre è meno frequente nelle peccete, vi appare dall'estate all'autunno. È commestibile saporito purché colto a tempo asciutto e previa asportazione della cuticola, scartando invece gli esemplari adulti troppo acquosi. Il cappello (5-12 cm) da emisferico a convesso con l'età e talvolta umbonato, ha la cuticola spessa e mucillaginosa facilmente asportabile, di colore bruno-cioccolato lucido a cui la viscosità dà un leggero tono violaceo; superficie dei tuboli gialla che non muta di colore sotto la pressione delle dita; gambo sodo e pieno, da biancastro a giallo-pallido, ornato in alto da un anello membranaceo bianco slavato di violaceo, dapprima aderente al margine del cappello e poi ricadente a brandelli fin quasi a scomparire; carne molliccia e spugnosa, bianco-giallastra, immutabile, con debole odore fungino e sapore mite dolciastro. Cfr. PINARÖLE, PINERÖLE.

### LEGORSÈLE MATE

*Boletus subtomentosus* nei dintorni di Brescia, nel senso di falsi porcini. Cfr. CAMBIA CULUR.

### LEGORSÈLE PÈRSIGHINE

*Boletus rufus* a Lonato. Cfr. SÜRLI.

*Polyporus pescaprae* nell'alta Valtrompia. Cfr. LÈNGUE DE BRÜCH.

*Fistulina hepatica* in Valcamonica e Stadolina, sul Sebino a Pilzone, a Nave, presso Brescia, in Valsabbia ad Agnosine, sul Garda a Salò e Toscolano. Cfr. LÈNGUE DE CASTÈGNA.

### LÈNGUE BASTARDE

*Polyporus cristatus* Pers. ex Fr. sui Ronchi di Brescia, per distinguere questa specie dalle altre LÈNGUE commestibili. Richiama nella forma e nel portamento il *Polyporus confluens* (cfr. FUNZINE). È però meno cespitoso, con cappelli sovrapposti ma non concresciuti, piuttosto piccoli (5-12 cm) e meno carnosi, irregolarmente lobati a forma di ventaglio, con la superficie leggermente squamata e di solito fortemente screpolata, di colore da nocciola a olivastro, più chiaro e verdastro verso l'orlo; tuboli brevissimi e bianchi; gambo eccentrico e corto; carne compatta e dura, facile alla frattura, di odore fungino gradevole ma di sapore prontamente amaro. Si mostra in autunno nei boschi collinari a Rovere e Castagno, ma anche nelle peccete montane dove è talora frequente in ottobre. Non è commestibile sia per il sapore che per la consistenza coriacea. Cfr. LÈNGUE FALSE.

### LÈNGUE BIANCHE

*Polyporus ovinus* in Valtrompia a Bovegno da cui un tempo il fungo affluiva al mercato di Brescia e veniva venduto con il medesimo appellativo dialettale. Cfr. FUNZINE.

## LÈNGUE DE BÒ

*Fistulina hepatica* a Tremosine. Cfr. LÈNGUE DE CASTÈGNA.

*Sarcodon repandum* in Valsabbia a Belprato (cfr. BARBUNSI) comprendendovi però anche la specie seguente.

*Sarcodon imbricatum* L. ex Fr. in Valsabbia a Belprato e sul Garda a Toscolano. È la voce più appropriata perchè riferita allo strato imeniale del fungo, costituito da dentini corti e fitti che ricordano la superficie scabra a mò di raspa della lingua dei bovini. È fungo di grossa taglia dal cappello (6-30 cm) carnoso, da spianato a depresso-imbutiforme con l'età, grigio-scuro e ornato da caratteristiche scaglie di colore più carico del fondo, disposte in regolari cerchi concentrici; strato imeniale decorrente sul gambo ad aculei carnosi e fragili, fitti, dapprima biancastri poi grigi e infine brunastri; gambo breve e tozzo, di solito ingrossato alla base, da grigio a bruno; carne soda e tenace, di un bianco sporco, con forte odore fungino e sapore debolmente amarognolo nella fase giovanile, poi più pronunciato. Di frequente gregario e copioso nelle schiarite erbose dei boschi montani a conifere fin oltre i 1600 metri, vi si mostra da fine luglio a novembre inoltrato; è invece scarso nelle zone collinari e nei rimboschimenti a Pino nero. È commestibile mediocre conservando anche dopo cottura un sentore terroso; in alcuni luoghi viene conservato in salamoia; essiccato e macinato, la polvere acquista invece un gradevole aroma e può essere usata quale condimento in certe vivande e nei ragù. Cfr. LÈNGUE DE CA, SCAIU.

## LÈNGUE DE BRÜCH

*Polyporus pescaprae* Pers. ex Fr. nel dialetto centrale a Brescia, Botticino, ecc. È la voce più appropriata crescendo il fungo soprattutto nei calluneti (in dialetto BRÜCH), seppure non manchi fra i detriti vegetali del sottobosco tanto di latifoglie che di conifere dove arriva fin verso i 1800 metri, sempre su terreno acido. Gregario-cespitoso o in più esemplari ravvicinati e talora sovrapposti a embrici, appare da fine maggio a novembre con maggiore frequenza in agosto-settembre. È a forma di paletta piegata più o meno pronunciatamente a gomito rispetto al breve gambo eccentrico e tozzo, da biancastro a ocreaceo; cappello (7-12 cm) di forma irregolare e talvolta bipartito come l'impronta del piede di una capra (da cui il nome specifico latino), da convesso ad appiattito, di modesto spessore, superiormente color crosta di pane con squame rilevate brunastre che ne ornano tutta la superficie, e l'inferiore con strato imeniale decorrente sul gambo a tuboli corti bianco-giallognoli; carne pure bianco-giallognola, nella fase adulta talora a riflessi verdognoli, con pronunciato odore fungino e sapore come di nocciola. Mangereccio di buon gusto, ma non dovunque noto come tale, si usa solitamente cucinarlo alla graticola (scartato il gambo coriaceo), ma può consumarsi anche crudo tagliato a fettine e condito con olio, sale, pepe e limone. Cfr. BARBU, FONTS DÈL ZENER, FONTS DE REGOGNA, PALÈTE DE BRÜCH.

## LÈNGUE DE CA

*Fistulina hepatica* a Paitone. Cfr. LÈNGUE DE CASTÈGNA.

*Polyporus squamosus* presso Brescia alle Fornaci. Cfr. SCAGNÈI DÈL CUCO.

*Sarcodon imbricatum* a Lumezzane. Cfr. LÈNGUE DE BÒ.

## LÈNGUE DE CASTÈGNA

*Fistulina hepatica* Huds ex Fr. secondo il VENTURI senza indicazione di località. È tuttavia la voce più appropriata: cresce difatti nelle cavità o alla base di vecchi tronchi soprattutto di Castagno, meno di frequente su Querce e Faggi, da cui spor-

ge a paletta o mensola aderendovi senza un vero e proprio gambo ma con una sorta di ingrossamento calloso di consistenza e colore uguale al cappello; questo, che può raggiungere i 20 cm di larghezza alla base con uno spessore di 2-7, è carnosio, superiormente di colore rosso-fegato attenuato nel primo stadio da papille che ne rendono la superficie un poco vellutata mentre più tardi diviene molliccia e quasi viscido-gelatinosa, al disotto giallognola con imenio costituito da tuboli che si formano tardivamente e, stropicciati, diventano rossi macchiando le dita; carne elastica, in sezione rossa con venature più chiare che ricordano un pezzo di muscolo sanguinolento, senza odore particolare e sapore acidulo non sgradevole. E specie estivo-autunnale abbastanza comune ma non abbondante. Commestibile nello stadio giovanile ma indigesto in quello adulto, è variamente apprezzato: scadente per taluno rimanendo acidulo anche dopo cottura, da altri è paragonato addirittura alla carne di fegato e come questa viene tagliata a fette cucinate alla graticola o in padella con olio e burro. Può essere consumato anche crudo a sottili fettine in insalata, non spiacevole in questo caso il sapore acidulo e conservando il suo elevato contenuto in vitamina C. Cfr. CARÈGN DE CASTÈGNA, CARNEZÈLE, FONTS LÈNGUA, LÈNGUE, LÈNGUE DE BÒ, LÈNGUE DE CA, LÈNGUE ROSE, SÛSINE.

### LÈNGUE DE GALÛSI

*Pleurotus eryngii* presso Brescia a S. Eufemia per una certa rassomiglianza nel portamento, ma non nella colorazione e nell'habitat, al *Cantharellus cibarius*. Cfr. PEERINE.

### LÈNGUE DE MUR

*Xanthochorus hispidus* Bull. ex Fr. in alcune località della Valtenesi. È specie lignivora, cioè che distrugge il legno delle piante (soprattutto Gelso, in dialetto MUR, ma anche alberi da frutta) nelle quali il micelio si insedia, conducendole al deperimento e alla morte. Talvolta enorme (può pesare anche 5 kg) sporge a mensola la sua massa; il cappello (8-25 cm con uno spessore di 9 nel punto di attacco) è di un vivace giallo rugginoso, poi bruno e alla fine nerastro, reso ispido da una feltratura di peli ruvidi; di sotto lo strato imeniale ben distinto dalla carne, dapprima giallo-fulvo e poi bruno, è costituito da tuboli assai appressati; carne fibrosa e succulenta molto intrisa d'acqua, gialla e poi tendente al bruno-rugginoso; non commestibile a motivo della consistenza coriacea-suberosa. Cfr. PA DE LUF, SCAGNÈI DE LUF, SCAGNITI DE LUF.

### LÈNGUE DE SÒCA

*Fistulina hepatica* presso Brescia a S. Eufemia. Cfr. LÈNGUE DE CASTÈGNA.

### LÈNGUE FALSE

*Polyporus cristatus* presso Brescia sul monte Maddalena. Cfr. LÈNGUE BASTARDE.

### LÈNGUE ROSE

*Fistulina hepatica* secondo il VENTURI senza indicazione di località. Cfr. LÈNGUE DE CASTÈGNA.

## LIGORSÈLE

*Boletus edulis*; la voce, benché ricorra anche in Valtrompia a Sarezzo, sembra prevalere nel settore orientale della provincia: Rezzato, Valtenesi, Salò, Gardone Riviera, Toscolano, Tremosine. È semplice deformazione fonetica di LEGORSÈLE, cfr.

## LIGORSÈLE DE iLÈS

*Boletus crocipodius* Letell. ss. Gilb. a Toscolano, dove è assai apprezzato come fungo edule, nel senso di Boletto del Leccio (in dialetto iLÈS), crescendo di preferenza e quasi esclusivamente nelle boscaglie di *Quercus ilex*; nei querceti caducifogli collinari a Rovere e Roverella è invece del tutto sporadico, il che faceva scrivere al Carini (in GIACOMINI) «esser troppo raro perché valga la pena di ricercarlo per cibo». Del resto anche nell'immediato retroterra gardesano può mancare per diversi anni consecutivi, per poi apparire anche assai copioso in settembre-ottobre o poco più tardi secondo l'andamento stagionale. È fungo di media taglia con il cappello (6-15 cm) assai piccolo nella prima fase sul gambo già bene sviluppato, poi da emisferico a convesso, a superficie feltrato-vellutata di colore da giallo-olivastro a giallo-ocraceo, da adulto con screpolature che lasciano intravedere la carne grigiastra e lucida; superficie dei tuboli giallo-citrina che allo sfregamento tende lievemente a imbrunire; gambo lungo e rigonfio ma affusolato alla base, giallo-pallido o un poco citrino, ornato di granulosità scure disposte in linee longitudinali; carne da soda a molliccia con l'età, di un grigio pallido che, sezionata ed esposta all'aria, assume toni rossastri per poi divenire bruno-ardesia. È commestibile apprezzabile e il migliore dei SÜRLI (cfr.) al cui raggruppamento appartiene.

## LIGORSÈLE NEGRE

*Boletus aereus* sul Garda da Salò a Toscolano, per distinguerlo dal *Boletus edulis*. Cfr. LEGORSÈLE.

## LIGORSÈLE SAMMARTINE

*Boletus edulis* in Valtenesi a Soprazocco e Muscoline ai Porcini che, dopo la sosta ottoberina, fanno un'ultima e talora copiosa apparizione nelle tiepide giornate e in assenza di vento della breve estate di San Martino, intorno all'11 novembre ricorrenza del Santo. Cfr. LEGORSÈLE.

## LÒFE

Voce del dialetto centrale (Brescia, Paitone, ecc.) con cui si indicano le diverse specie di Vescie ma in particolare quelle che, per dimensioni e buona consistenza della carne, si prestano più delle altre agli usi di cucina, cioè le seguenti.

*Lycoperdon caelatum* Bull. ex Fr., che si presenta come una grossa palla (7-15 cm) bianca, dapprima ricoperta di grosse granulosità piramidate e poi dissociata in areole poligonali, sostenuta da un falso gambo breve e assai duro. In queste fasi giovanili allorché la carne (gleba) è completamente bianca e soda, risulta commestibile apprezzabile soprattutto tagliata a fette, impanata e fritta come le costolette; va però levata la grossa scorza (esosperidio) prolungantesi nel falso gambo, che è tenace e difficile da asportare. Più tardi (il processo è comune a tutte le Vescie) la carne si fa giallognola ed emana un pronunciato odore di acido fenico, la gleba si dissolve, il ricettacolo scoppia liberando a nuvola miriadi di spore brune, e sul terreno ne

rimane la porzione basale a forma di coppa e di consistenza cartilaginea. Cresce salutareo o in gruppi di pochi esemplari nei pascoli scoperti di collina e di montagna soprattutto in primavera dall'aprile all'agosto secondo le altitudini, con qualche sporadica riapparizione autunnale.

*Lycoperdon giganteum* Batsch. ex Pers. Più voluminoso del precedente (può arrivare al peso di 5 kg con un diametro anche di 30 cm), se ne distingue per l'assenza del falso gambo sicché il carpoforo, sferico o ellissoide in senso trasversale, poggia direttamente sul terreno. La «scorza» ha superficie vellutata, variante dal bianco all'ocraceo con l'età, piuttosto spessa e cartilaginosa ma sotto la pressione delle dita cedevole e sfaldabile in larghi lembi, mettendo allo scoperto la gleba, bianca e con buon odore fungino. Anche per questa facilità di mondatura, oltre che per il sapore, si presta maggiormente agli usi di cucina, con le stesse avvertenze fatte per la specie precedente. Di queste condivide pure l'epoca di apparizione dalla primavera all'agosto, ma predilige i pascoli elevati e si mostra anche sul nudo terreno dove la cortica erbosa è scomparsa. Voci comuni alla due specie (cfr.) sono inoltre: FALÒPE, SCORÈZE DE LUF, SOPIARÖI, SLÖFE.

## LÛNARCOI

*Psalliota campestris* a San Gallo di Botticino. Cfr. CARBUNI.

## M

## MANARCOI

*Psalliota campestris* secondo il VENTURI senza indicazione di località, per deformazione di LÛNARCOI, attribuendosi generalmente all'influsso delle lunazioni l'apparizione di questa specie e dei funghi in generale. Cfr. CARBUNI.

## MANINE

*Cantharellus cibarius* in Valcamonica a Saviore. Cfr. GALÛSI.

La voce è però usata estesamente e in modo più appropriato per indicare piuttosto promiscuamente le varie *Clavaria* ramose, di aspetto coralloide, delle quali citiamo le più comuni e maggiormente note anche in ragione delle loro dimensioni.

*Clavaria botrytis* Pers. ex Fr. nell'alta Valcamonica a Cané. Il carpoforo (5-20 cm) ha il ceppo basale biancastro come le molte ramificazioni che ne dipartono, caratterizzate da brevi apici di un colore rosso vinoso evidente già nel primissimo stadio; carne bianca e soda, un poco acidula. Circa la commestibilità è la migliore del gruppo, e la più facile a riconoscere in base ai colori. È specie estivo-autunnale, poco copiosa ma non rara nei boschi sia di latifoglie che di conifere. Cfr. CIÒSE, DEDELE, DEÈLE, EDÈLE ROSE.

*Clavaria flava* Schaeff. ex Fr. a Brescia e Rezzato, in Valcamonica a Breno e Vione, in Valtrompia a Inzino, sul Garda a Tremosine. Abbastanza simile nel portamento alla precedente, è però solitamente di maggiori dimensioni (15-20 cm), con ramificazioni tortuose e allungate, interamente di colore giallo-solfino salvo il ceppo basale più chiaro, che sotto la pressione delle dita tende a macularsi di rosso vinoso; carne piuttosto fragile e di sapore acidulo-amarognolo. Commestibile scadente, cresce nei boschi sia di latifoglie che di conifere ma soprattutto in questi ultimi, da maggio a ottobre. Cfr. DIDÈLE, EDÈLE ZALDE, MANSARINE, MANSINE, RÖDELE, SGRAFI, SGRAFINE, SMANSARINE, SPUNGHINE, voci estese però secondo i luoghi anche alla specie seguente.

*Clavaria aurea* Schaeff. ex Fr., dai carpofori (8-14 cm) con il ceppo basale biancastro, corto e sodo; ramificazioni di un caldo giallo-arancione erette e tortuose, assai divise e con gli apici brevemente forcuti; carne più soda e meno acquosa non soggetta a macularsi al tocco, con sapore leggermente amaro ma non acido. Sotto l'aspetto della commestibilità è migliore della precedente. È di apparizione estivo-autunnale nei boschi sia di latifoglie che di conifere, e rispetto all'altra si mantiene a quote meno elevate. Per l'immediato uso culinario è opportuno scegliere gli esemplari giovani; quelli più maturi, recise le ramificazioni minori, possono utilizzarsi sott'aceto o sott'olio. Occorrerà invece guardarsi dalle due specie che seguono.

*Clavaria formosa* Pers. ex Fr., di dimensioni anche maggiori delle precedenti (8-30 cm), che può essere definita «tricolore»: ceppo biancastro, ramificazioni piuttosto grosse di colore da giallo-arancione a roseo-salmone con brevi apici biforcuto-denticolati tipicamente giallo-citrini (ciò almeno nello stadio giovanile mentre più tardi i colori tendono a uniformarsi sul giallo dorato, e anche per tale motivo vale la raccomandazione di raccogliere solo gli esemplari giovani in cui le differenze cromatiche sono più evidenti); carne bianca che alla frattura assume tonalità vinose, di sapore un poco amaro che si fa più pronunciato con la cottura. È specie estivo-autunnale dei boschi di latifoglie.

*Clavaria pallida* Schaeff. ex Fr., facilmente riconoscibile dal colore grigio-cinereo chiaro di tutte le sue parti, salvo un'accentuazione verso il lillacino negli apici. Di taglia media (6-8 cm), è legata in particolare ai boschi di conifere, dove non è infrequente in estate-autunno; ha carne acetoso-amarognola, piuttosto acquosa e prestamente deperibile. Entrambe, ma in particolare la precedente, producono diarree persistenti e dolorose.

## MANSARINE

*Clavaria flava* secondo il VENTURI senza indicazione di località. Cfr. MANINE.

## MANSINE

*Clavaria flava* in Valcamonica a Borno. Cfr. MANINE.

## MARE DE CUCù

*Russula aurata* nel retroterra di Gargnano a Liano, nel senso di «madre degli Ovoli» per accostamento cromatico al giallo e al rosso-arancione caratteristici della *Amanita caesarea*. Cfr. FIUR DE BOLE.

## MARE DEÌ FRER

*Clitopilus prunulus* presso Brescia a Mompiano nel senso di «madre dei Porcini», essendo diffusa opinione che la comparsa di questo funghetto preluda alla loro apparizione. Cfr. PASTINE.

## MARTILI

*Lepiota procera* a Leno, nel senso di «piccolo martello», agli esemplari nel primissimo stadio quando il fungo si presenta come una sorta di arnese atto a battere. Cfr. GAMBE LONGHE.

## MASACa

*Boletus subtomentosus* da taluno a Brescia, ritenendolo fungo velenoso capace di «ammazzare i cani», mentre è invece commestibile sia pure di moderato pregio. È però voce alquanto generica riferita senza troppe distinzioni ai diversi *Boletus* la cui carne vira verso l'azzurro o il verde alla frattura. Cfr. CAMBIA CULUR.

*Boletus luridus* in Valtenesi a Muscoline, con le medesime osservazioni fatte per la specie precedente. Anche in questo caso cfr. CAMBIA CULUR.

## MASA DE TAMBÜRO

*Lepiota procera* a Toscolano, per diretta derivazione dal nome italiano «mazza di tamburo». Cfr. GAMBE LONGHE.

## MATu

*Boletus luridus* in Valtrompia a Concesio, nel senso spregiativo di «fungo falso» da cui occorre guardarsi. Cfr. CAMBIA CULUR.

## MèNGOI

*Morchella hybrida* in Brescia sul mercato dove un tempo affluiva con altre congeneri. Cfr. SPONGIÖLE.

## MININE

*Pleurotus ostreatus* nella pianura a Manerbio e S. Gervasio. Cfr. GARGANÈLE.

## MIGNINE

*Pleurotus ostreatus* pure in pianura a Cignano, semplice deformazione orale della voce precedente. Cfr. GARGANÈLE.

## MOI DE TÈRA

*Tricholoma columbetta* in Valtenesi a Soprazocco e Muscoline, dove da taluno è raccolto come edule. Cfr. BIANCHI.

*Tricholoma saponaceum* Fr. Nei medesimi luoghi la voce viene estesa a questa specie, benché ne differisca notevolmente. È fungo carnoso con il cappello (4-10 cm) da campanulato a convesso e anche spianato con l'età, talora irregolarmente lobato, di colore assai variabile dal grigio all'ocraceo-brunastro sovente con tonalità sul verde-olivastro, a margine sottile ripiegato verso le lamelle che sono poco fitte e quasi untuosette, pallide con riflessi verdastri; gambo sovente difforme, chiaro o del colore del cappello, carne biancastra che al taglio prende una leggera tinta rossastra con inizio alla base del gambo dove è più marcata; sapore acidulo-amarognolo a masticazione prolungata, odore disgustoso come di sapone e olio rancido. Non è infrequente, in gruppi di diversi esemplari anche aggregati, da settembre a novembre e pure in periodi di siccità, nei boschi anche folti sia di latifoglie che di conifere dai bassi colli fin verso 1500 metri. Malgrado l'odore disgustoso e sapendolo talora consumato a Muscoline, lo abbiamo sperimentato: anche dopo cottura conserva un sapore agro-amaro che non ci consente di consigliarne l'uso, benché possa risultare accettabile nelle preparazioni sott'aceto.

## MOLENERE

*Russula virescens* a Paitone e in Valtenesi (Carzago, Soprazocco, Muscoline), da «mugnaio» per il cappello che, sul fondo verdastro, presenta granulosità come fosse imbrattato di farina; in luogo è giustamente assai apprezzato. Cfr. BRÜNÈI.

*Russula alutacea* sempre a Soprazocco e Muscoline dov'è raccolta per gli usi di cucina promiscuamente alla precedente ma senza approfondirne la diversità e di qui l'impropria attribuzione della medesima voce. Cfr. BRÜNÈI.

## MOLINERE

*Russula virescens* a Paitone e Carzago, per deformazione fonetica della voce precedente. Cfr. BRÜNÈI.

## MORÈLE

*Russula cyanoxantha* in Valcamonica a Borno, con riferimento al colore scuro del cappello come per la voce seguente. Cfr. BRÜNÈI.

## MORELU

*Russula cyanoxantha* sul Garda a Tremosine. Cfr. BRÜNÈI.

## MORÈTE

*Russula virescens* alla Stocchetta, probabilmente perché non distinta nella raccolta dalla congenera di cui alla voce precedente. Cfr. BRÜNÈI.

## MORETINE

*Russula virescens* secondo il VENTURI senza indicazione di località; anche per questa voce valgono le considerazioni dinanzi esposte. Cfr. BRÜNÈI.

## MULINERE

*Russula virescens* a Lonato per deformazione orale di MOLINERE. Cfr. BRÜNÈI.

## MURITINE

*Russula virescens* nei dintorni di Brescia su Ronchi, con le stesse osservazioni fatte per la voce MORÈLE. Cfr. BRÜNÈI.

## MURITINE MOLENERE

*Russula virescens* nei dintorni di Brescia sui Ronchi, con le stesse osservazioni fatte accenna alla conoscenza della diversità fra le due specie. Cfr. BRÜNÈI.

## N

### NAaRCOI

*Clitopilus prunulus* a Nave, dove è noto come fungo edule. La voce, deformazione di LÛNARCOI da ripetizione orale, sembra accennare a confusione con la *Psalliota arvensis* (cfr. CUCU BIANCH) per l'uguale colore bianco.. Cfr. PASTINE.

### NeGUS

*Boletus porphyrosporus* Fr. in Valcamonica presso Pontedilegno, voce alquanto curiosa dovuta all'accostamento del colore nerastro di questo fungo alla pelle del Negus d'Abissinia, e forse dovuta a reminiscenze della prima guerra d'Africa. Rientra nel gruppo dei SÛRLI (cfr.); cappello (6-15 cm) molto carnoso, da emisferico a convesso con l'età ma quasi mai spianato, bruno-fuliginoso talora con riflessi violastri dovuti alla superficie finemente vellutata; gambo pieno e solido un poco panciuto, non molto più pallido del cappello a motivo della minuta pruina bruna che lo ricopre; superficie dei tuboli grigio-scura con tonalità rosate; carne sola che, al taglio, vira leggermente verso il rosa-violaceo per diventare infine bruno-ardesia, con odore fungino marcato e sapore un poco acidulo. Poco diffuso, è tuttavia di apparizione abbastanza costante, fra l'estate e l'autunno, nei boschi di Abete rosso da Pontedilegno verso il Passo del Tonale, dove i locali lo cercano per gli usi di cucina; è difatti commestibile (meno il gambo) nello stadio giovanile, quando la carne non è ancora fibrosa.

### NONE

*Boletus scaber* in Valcamonica a Sonico, dove non viene raccolto. Cfr. SÛRLI.

*Boletus edulis* in Brescia, a Inzino, Bedizzole, sul Garda da Salò a Toscolano, ecc., agli esemplari stramaturi con la carne piuttosto flaccida e la superficie dei tuboli già verdastra. Cfr. LEGORSÈLE.

*Boletus satanas* sul Garda a Tremosine, dove è noto come fungo velenoso. Cfr. CAMBIA CULUR.

## O

### ÖF

*Amanita caesarea* sul Garda a Tremosine, agli esemplari giovani ancora involucri nella volva. Cfr. CUCU.

### ÖF MAC

*Amanita muscaria* sul Garda a Gargnano, nel senso di «ovoli falsi», per distinguerla dalla specie precedente. Cfr. BOLA.

### OMBRELE

*Lepiota procera* in Valsabbia a Belprato, da «ombrello» per la forma del fungo a completo sviluppo. Cfr. GAMBE LONGHE.

## OMBRELINÉ

*Lepiota excoriata* in vari siti della zona collinare presso Brescia dov'è generalmente nota come edule, perché di dimensioni minori della precedente. Cfr. COLOMBINE DE MONT.

*Lepiota naucina* secondo l'ABENI senza indicazione di località, ma probabilmente nella media Valtrompia. Cfr. CULUMBINE.

## OMBRILINÉ

*Lepiota excoriata*, variazione fonetica della voce precedente e nei medesimi siti. Cfr. COLOMBINE DE MONT.

## ORÈCE DE LeGOR

*Coprinus comatus* Fl. Dan. ex Fr. a Paitone, per le squamature del cappello paragonate al pelo delle orecchie della lepre malgrado il ben diverso colore. È fungo di taglia da piccola a media, d'aspetto decorativo: cappello nella fase giovanile ovoideo-allungato (2-4 cm di diametro per 5-9 d'altezza), bianco ma tendente all'oraceo nella calotta apicale, e da questa fin presso il margine, che è rigato e tende subito al roseo-brunastro, ornato di grosse scagliosità fibrillose rialzate; lamelle dapprima bianche ma che volgono rapidamente dal roseo al violaceo scuro fino al nero inchiostro nella deliquescenza caratteristica di tutti i *Coprinus* a raggiunta maturità; gambo slanciato, cavo, nettamente ingrossato a bulbo alla base, bianco, ricoperto di peluria, provvisto di un sottile anello che si stacca dal margine del cappello e cade poi libero verso la base; carne bianca, poco consistente, senza odore né sapore particolari. Cresce dall'inizio dell'estate fino all'autunno in gruppi di più esemplari nei campi e giardini su terreno sabbioso, meglio se concimato, dalla pianura alla zona submontana. Pochissimo noto come edule, è invece commestibile delicato e di rapida cottura nello stadio giovanile allorché le lamelle non vanno oltre il roseo-lilacino. Può essere buona avvertenza, all'atto della raccolta, spiccare il cappello dal gambo mediante leggera torsione, perché in tale modo se ne rallenta la maturazione.

## ORECINE

*Clitopilus prunulus* a Civine di Gussago, dove non viene raccolto ma se ne osserva la presenza quale indizio di prossima apparizione dei Porcini. Cfr. PASTINE.

## ORGELE

*Pleurotus eryngii* a Lonato dove è noto come fungo commestibile. Cfr. PEERINE.

## ORICINE

*Cantharellus cibarius* in Valcamonica a Edolo, perché il fungo ricorda talora nella forma un «orecchio». Cfr. GALÜSI.

*Helvella crispa* secondo il VENTURI senza indicazione di località. Cfr. CAPÈI DE PRET.

## OSTANÈI

*Amanita ovoidea* a Urago Mella, da «agostani» per l'epoca della prima apparizione. Cfr. BOLEC BIANCH.

*Psalliota arvensis* nel medesimo luogo e per confusione con la specie precedente. Cfr. CUCU BIANCH.

## P

### PA DE LUF

*Xanthochrous hispidus* in Brescia per accostamento alla voracità del lupo, che può utilizzare come «pane» anche ciò che non conviene all'uomo. Cfr. LÈNGUE DE MUR.

### PAGNÒCHE

*Amanita pantherina* a Castrezone, chiamandosi in luogo con lo stesso termine le ciambelle dolci ornate sulla crosta da zollette di zucchero; così secondo il Carini (in GIACOMINI), ma per noi voce dubbia perché in località abbastanza prossima si indica con lo stesso nome la specie che segue. Cfr. CULUMBINE DE LA RÒGNA.

*Lepiota mastoidea* in Valtinesi a Soprazocco, dove è nota come edule. Cfr. CULUMBINE DE MONT.

### PALÈTE

*Polyporus pescaprae* a Mompiano e Nave, per la forma a «paletta» del fungo. Cfr. LÈNGUE DE BRÜCH.

### PALÈTE DE BRÜCH

*Polyporus pescaprae* ancora a Mompiano, in riferimento alla crescita del fungo nel «brugo». Cfr. LÈNGUE DE BRÜCH.

### PANERÈC

*Lepiota procera* a Lumezzane, forse per il colore e l'aspetto del cappello del fungo che possono ricordare vagamente la crosta del pane. Cfr. GAMBE LONGHE.

### PATÈRNÈLE

*Lepiota mastoidea* ad Adro, dov'è nota come mangereccia. Cfr. CULUMBINE DE MONT.

*Lepiota naucina* pure ad Adro, non venendo distinte le due specie malgrado le diversità morfologiche e i diversi luoghi di raccolta: la prima sulle pendici del monte Alto a ridosso del paese, e la seconda nelle vigne. Cfr. CULUMBINE.

### PARASuL

*Lepiota procera* in vari luoghi della Valcamonica, per la forma a «parasole» del fungo sviluppato. Cfr. GAMBE LONGHE.

### PASTINE

*Clitopilus prunulus* Fr. nei dintorni di Brescia, ed è la voce più appropriata per questo simpatico funghetto che potrebbe definirsi un Gallinaccio (cfr. GALUSI) bianco anziché giallo, per il suo caratteristico odore come di farina da pane impastata e lievitata. Ha cappello (3-13 cm) dapprima pruinoso, convesso e bombato al centro, poi glabro e da spianato a depresso con il margine arrotolato verso le lamelle e di

frequente ondulato o assai irregolare, di colore bianco o al massimo grigio-cenere chiaro; lamelle fitte, sottili e decorrenti sul gambo, dapprima bianco-avorio e poi da rosee a ocracee; gambo breve e fragile a tessuto granuloso al pari della carne, che ha sapore dolce o lievemente tardo-amarognolo. Se i cappelli sono sovrapposti, su quelli sottostanti si depositano le spore cadute formandovi una macchia ocraceo-ferruginea a contorni netti. Appare da fine giugno a novembre nelle schiarite erboso-muscose dei boschi sia di latifoglie che di conifere, in gruppi di numerosi ma modesti esemplari nei punti piuttosto siccitosi, in minor copia ma di dimensioni maggiori in quelli ombroso-umidicci. Pochissimo noto come fungo edule, è tra i migliori per sapore e profumo; di rapida cottura, si presta in particolare alla preparazione di risotti. Cfr. FUNZI DE LEGORSÈLE, FUNZINE, MAME DÈI FRER, NAARCOI, ORECINE. Occorrerà però guardarsi da possibili confusioni con le piccole *Clitocibe* bianche altamente tossiche, in particolare la *Clitocybe rivulosa* Pers. ex Fr. che non di rado si mostra nei medesimi siti. Questa ha però carne non fragile, anzi tenace e che nel gambo si lacera in lunghe fibre; lamelle poco decorrenti e sempre bianche al pari delle spore; odore complesso ma poco marcato con un certo sentore di anisato.

## PEARi

*Lactarius zonarius* a Pozzolengo a motivo del sapore pepato. Cfr. LATÈR.

## PE DE PaSERA

*Dryodon erinaceus* Bull. ex Fr. in Valtrompia a Ponte Zanano e Marcheno, e in pianura a Quinzano d'Oglio e Seniga qui comprendendovi anche la specie che segue. È fungo tanto singolare nell'aspetto quanto raro nelle apparizioni, sicché diverse delle voci che gli si riferiscono sono state raccolte sulla base di descrizioni fatte agli interpellati senza conforto di esemplari e possono in qualche caso considerarsi dubbie. In autunno dai cavi di ceppaie o vecchi tronchi (per lo più Querce, ma anche Castagno e Gelso) il fungo sporge a spatola o calotta la sua massa carnosa bianco-gialliccia da cui pendono, più o meno saldati fra loro all'inizio, copiosi e lunghi aculei, di consistenza carnosa, cilindrici nel primo tratto e poi conici, bianchi, che possono raggiungere i 5 cm; carne soda ed elastica, di odore fungino gradevole e sapore dolce. Spogliata degli aculei la massa carnosa è commestibile, ma data la rarità e il singolare aspetto il fungo è piuttosto oggetto di curiosità. Cfr. BARBU, FONS BARBIS, SGARZENE, SGRAFE O SGRÈFE DE GALINA.

*Dryodon coralloides* (Scop. ex Fr.) QuéL. negli stessi luoghi citati per la specie precedente a cui in effetti assomiglia. In questa però la bianca massa carnosa si ramifica in lobi irregolari sovrapposti a tegolo o intrecciati fra loro, tutti ornati nella superficie inferiore da aculei ricadenti a frangia e saldati fra loro alla base, lunghi 1-2 cm, appuntiti e arcuati a lesina, bianco-crema con sfumature lievemente rosate. Di apparizione autunnale, la massa del fungo può svilupparsi notevolmente e ricoprire lunghi tratti della pianta attaccata (di solito ceppi marcescenti o tronchi abbattuti di Querce e Gelsi, ma anche Frassini e Olmi) fino a raggiungere sia pure eccezionalmente il peso di 20 kg. La carne ha sapore un poco acidulo-amaro. Benchè indicato come fungo edule nello stadio giovanile e previa subbollitura per eliminarne il tono amaro, data la rarità valgono le considerazioni fatte per la congenera precedente.

## PEERINE

Voce piuttosto generica che, assieme all'analogha PEERUNE, dovrebbe accennare al sapore pepato del fungo, ma esteso anche ad altri che ne sono privi e sensibilmente diversi nei caratteri morfologici, sicché la terminologia dialettale risulta di scarso ausilio nell'individuazione delle specie, prestandosi anzi a grossolani errori. Elenchiamo comunque le varie entità così designate secondo i luoghi.

*Rhodopaxillus panaeolum* presso Brescia a S. Eufemia. Cfr. PEERUNE.

*Lyophyllum aggregatum* a Brescia sul mercato, dove un tempo il fungo era ammesso alla vendita sotto tale nome piuttosto arbitrario. Cfr. FONS DE LA CIÒCA.

*Clitocybe cinerascens* pure a Brescia sul mercato non venendo distinta dalla precedente a cui è abbastanza prossima anche sotto l'aspetto sistematico. Cfr. SUCHITINE.

*Pleurotus spodoleucus* Fr. pure a Brescia dove un tempo era ammesso al mercato, perché di dimensioni solitamente minori delle PEERUNE, vale a dire il *Pleurotus ostreatus* (cfr. GARGANÈLE), a cui è molto affine. Se ne distingue perché i singoli cappelli — meno vistosi, di forma ovale e depressi al centro, di colore pallido dal grigio-cenerino all'ocraceo — sono portati da gambi sensibilmente allungati e glabri anziché pelosovellutati. Cresce in ottobre-novembre su ceppaie di Rovere nella zona collinare; è commestibile nello stadio giovanile, ma meno pregiato della specie affine perché precocemente tenace.

*Pleurotus eryngii* DC. ex Fr. a Mompiano. È fungo di modesta taglia con il cappello (4-7 cm) carnoso, da convesso a spianato fino a depresso e quasi imbutiforme con l'età, però con il margine sempre ripiegato verso le lamelle, di colore variabile dal grigiastro-paglierino all'ocraceo-fosco; lamelle da bianche a paglierine, non fitte, decorrenti sul gambo un poco eccentrico e biancastro; carne piuttosto tenace, con odore tenue ma gradevole, sapore che ricorda insieme quelli del pepe e del caffè e si esalta con la cottura e l'essiccazione. Vive sulle radici dell'*Eryngium campestre* la nota Ombrellifera dalle foglie e infiorescenze spinescenti frequente nei siti aridi collinari e della pianura; si mostra in piccoli gruppi e talora con esemplari concresciuti tanto in primavera, (seconda metà di aprile) quanto in autunno (settembre-ottobre), raramente in estate e solo se ha decorso piovoso; commestibile nello stadio giovanile, è però meno pregiato della specie che segue perché precocemente tenace.

*Pleurotus nebrodensis* Inz., che può considerarsi una varietà del precedente ma è di dimensioni maggiori (5-14 cm), robusto e di colorazione più marcata. Vive sulle radici di altre grandi Ombrellifere: particolarmente *Peucedanum cervaria* sui colli soleggati con scarsa vegetazione erbaceo-arbustiva, e *Ferulago galbanifera* comune nei medesimi luoghi ma anche negli aridi ghiaiosi della «campagna» di Montichiari da dove un tempo il fungo affluiva in discreti quantitativi al mercato di Brescia. Più frequente del precedente, sembra di apparizione solo autunnale fra settembre e novembre. Entrambi sono commestibili di ottimo gusto; si prestano anche all'essiccazione e alla riduzione in polvere per aromatizzare le vivande. Non distinti l'uno dall'altro dai cercatori, hanno in comune le diverse voci: LÈNGUE DE GALÛSÌ, ORGÈLE, PEERUNE (termine molto generico), PEERUNE DE LA CAMPAGNA DE MONTICIAR, PIERUNE (idem), SGARZENE (altrove con diverso significato).

## PEERINE DE MONT

*Clitocybe cinerascens* a Brescia sul mercato dove un tempo la specie era ammessa. Cfr. SUCHITINE.

## PEERÒT

*Russula delicata* a Desenzano, benché anche per questa il sapore non giustifichi il termine. Cfr. BRIGOLC.

## PEERÙ

*Lactarius zonarius* a Lonato, a motivo del sapore pepato. Cfr. LATÈR.

*Cortinarius praestans* secondo il VENTURI senza indicazione di località. Cfr. FARAU.

*Psalliota campestris* a Rezzato, per distinguerla dalle PEERUNE, cioè dalla *Psalliota arvensis*, sebbene nessuna delle due specie abbia sapore pepato. Cfr. CARBUNI.

## PEERUNE

Sulla genericità ed estensione del termine a diverse specie non tutte caratterizzate dal sapore pepato della carne, valgono le considerazioni già fatte per la voce PIERINE. Va poi soggiunto che un tempo sul mercato di Brescia le specie ammesse alla vendita erano in numero assai maggiore di quelle elencate nell'attuale regolamento dell'Ufficio d'igiene e sanità e succedeva di frequente che i rivenditori, perplessi circa la identificazione di certi funghi — soprattutto se somiglianti o utilizzabili in ugual modo nelle preparazioni culinarie — ricorressero ad arbitrarie denominazioni di comodo o fantasia. Ciò va tenuto presente nella valutazione o scarsa attendibilità delle voci che nel corso del testo vengono indicate per «Brescia sul mercato». Ciò detto elenchiamo le specie più o meno note come PEERUNE.

*Pleurotus eryngii* e *Pl. nebrodensis* a S. Eufemia dove le due specie sono note come eduli ma non distinte l'una dall'altra. Cfr. PIERINE.

*Pleurotus ostreatus* a Caionvico e Calvisano. Cfr. GARGANÈLE.

*Psalliota campestris* a Rezzato. Cfr. CARBUNI.

*Psalliota arvensis* pure a Rezzato dove non sempre le due specie vengono distinte. Cfr. CUCU BIANCH.

*Tricholoma terreum* Schaeff. ex Fr. a Brescia sul mercato, ove nel passato ne è affluito qualche quantitativo (novembre 1933 come ebbe ad annotare il Carini) con regolare visto sanitario, ricevendone l'estensivo appellativo con cui era più nota la specie che segue. È fungo di modesta taglia con cappello (4-8 cm) poco carnoso, da convesso a spianato ma conservante al centro un accenno di umbone a maturità, con superficie color grigio-topo interamente ricoperta da squamule sericee di tinta più carica; lamelle fragili, spaziate e piuttosto grosse, da bianchicce a grigio-cenere con l'età; gambo pieno ma facile alla frattura, bianco o grigiastro; carne leggermente grigia, con odore e sapore pressoché nulli. Si mostra da settembre a novembre in gruppi di numerosi esemplari o in cerchi nei boschi sia di latifoglie che di conifere (e maggiormente in questi ultimi) dai bassi colli fin verso i 1600 metri. Buon commestibile ma scarsamente noto come tale, l'abbiamo visto raccogliere sui colli della Valtenesi promiscuamente alla specie che segue, con la quale veniva confusa e indicata con il medesimo termine.

*Rhodopaxillus panaeolus* Fr. in Brescia e suoi dintorni, e nella Valtenesi a Soprazocco e Muscoline. Di taglia modesta, ha cappello (3-10 cm) solitamente irregolare, da convesso a spianato e talora anche un poco depresso al centro con l'età, di colore dal grigio-cinereo al grigio-bruno soffuso di rossastro, a superficie pruinosa e quasi farinosa al margine che è più chiaro e ondulato; lamelle fitte, un poco decorrenti nel fungo adulto, dapprima bianco-grigiastre e poi brunicce con sfumature rossastre; gambo breve e sovente arcuato o storto, un poco più pallido del cappello; carne grigiognola con pronunciato odore di farina fresca e sapore un poco pepato dopo lunga masticazione, che si fa poi più pronunciato con la cottura così da legittimare la sua voce dialettale. Si mostra da settembre ai primi di dicembre in gruppi di numerosi esemplari disposti a semicerchio negli erbosi scoperti della zona collinare e submontana, soprattutto nelle radure soleggiate dei querceti, ma anche ai margini erbosi dei coltivi di collina, ed è fedele alle sue stazioni. È commestibile ottimo e sapido, ma scarsamente noto come tale. Cfr. PEERINE, PIERINE, PIERINE FALSE.

## PEERUNE DE aLBERA

*Pleurotus ostreatus* in Valtenesi a Soprazocco, perché il fungo attacca di preferenza i ceppi o i tronchi del Pioppo nero, in dialetto ALBERA. Cfr. GARGANÈLE.

## PEERUNE DE LA CAMPAGNA DE MONTICIAR

*Pleurotus eryngii* e *Pl. nebrodensis* a Brescia sul mercato dove un tempo erano

ammesse alla vendita, per la loro provenienza dagli aridi allora incolti fra Castenedolo e Montichiari. Cfr. PEERINE.

*Clitocybe cinerascens* pure a Brescia sul mercato, benché in questo caso il riferimento al luogo di provenienza sia errato. Cfr. SGARZENE.

## PEERUNE DE MONTAGNA

*Clitocybe nebularis* ad Adro, e a Brescia in taluni mercatini ortofrutticoli rionali, qui comprendendovi anche la specie che segue (cfr. SUCHITINE), dove talora se ne fa vendita promiscua, benché entrambe non figurino nell'elenco dei funghi ammessi di cui all'ordinanza 5.2.1971 del Comune di Brescia. Cfr. SGARZENE.

*Clitocybe cinerascens* come per la precedente, e con questa messa promiscuamente in vendita a Brescia su taluni mercatini. Cfr. SUCHITINE.

## PEERUNE MATE

*Tricholoma saponaceum* in Valtenesi a S. Quirico di Muscoline, nel senso di «false» rispetto alle PEERUNE buone, cioè il *Pleurotus ostreatus*. Cfr. MOI DE TÈRA.

## PELISer

*Lepiota procera* in Valtenesi a Puegnago, per accenno alle scagliosità del cappello il cui insieme può ricordare un rustico e sporco pellicciotto. Cfr. GAMBE LONGHE.

## PELISi

*Volvaria bombycina* Schaeff. ex Fr. nei dintorni di Brescia, in riferimento al rivestimento peloso del fungo. Poco comune, appare saltuariamente fra luglio e settembre su ceppi marcescenti o tronchi in deperimento di varie latifoglie: Gelsi, Aceri, Olmi. Il cappello (8-12 cm) è dapprima emisferico-ovoideo, quindi campanulato e infine espanso-convesso, di colore bianco-grigiognolo o bruciccio con sfumature giallastre, caratterizzato da un rivestimento setoso-fibrilloso; lamelle fitte, dapprima pallide e poi rosa-carnicine; gambo pieno, bianco, piuttosto elevato, inguainato alla base in una volva bianco-bruciccia, ampia e consistente; carne molliccia, con odore forte alla fine graveolente e sapore fungino gradevole. Commestibile apprezzabile, è generalmente ignota come tale o talora consumata per confusione con la *Psalliota arvensis* (cfr. CARBUNI), malgrado la diversità degli habitat; d'altra parte è di apparizione troppo sporadica per offrire interesse economico.

## PELISu

*Lepiota procera* in vari luoghi della Valtenesi, per deformazione di PELISER. Cfr. GAMBE LONGHE.

## PELIZu

*Lepiota procera* in alcuni luoghi della Valtenesi, sempre in relazione al rivestimento del cappello. Cfr. GAMBE LONGHE.

## PÈRSEGHì

*Cantharellus cibarius* a Zone, per accenno all'odore del fungo che ricorda un po' quello della pesca, in dialetto PÈRSÈCH. Cfr. GALÜSI.

## PÈRSIGHi

*Cantharellus cibarius* ancora a Zone per deformazione fonetica della voce precedente, e in Valcamonica da Borno fino a Pontedilegno. Cfr. GALÜSi.

## PESACa

*Boletus satanas* a Botticino, con probabile estensione ad altre specie più o meno prossime dalla carne mutevole di colore al taglio. Cfr. CAMBIA CULUR.

## PETASE

*Boletus luridus* a Gargnano in senso spregiativo, pure con probabile estensione ad altre specie come per la voce precedente. Cfr. CAMBIA CULUR.

## PètÈGN

*Amanita vaginata* a S. Gallo di Botticino dove è nota come edule; la voce si deve alle rigature del margine del cappello, paragonate ai denti di un pettine. Cfr. CULUMBINE.

## PètÈGN BU

*Amanita vaginata* in Valsabbia a Mura e Savallo, a conferma della conoscenza della commestibilità del fungo. Cfr. CULUMBINE.

## PètÈGN VILINuS

*Amanita pantherina* pure a Mura e Savallo, perché anche questa specie ha il margine del cappello brevemente rigato («pettinato»), ma se ne conosce la velenosità. Cfr. CULUMBINE DE LA RÒGNA.

## PETINi

*Amanita vaginata* in Valsabbia a Belprato, sempre con riferimento a «pettine» e in questo caso piccolo. Cfr. CULUMBINE.

## PICINi ROS

*Russula fragilis* Pers. ex Fr. in Valtrompia a Villa Cogozzo, dove non è raccolta a cagione del sapore fortemente pepato, e con probabile estensione anche alla sua prossima congenera che segue. È fungo di piccola taglia e assai fragile, con il cappello (3-5 cm) spianato o anche un poco depresso, il margine brevemente rigato, colore assai variabile dal rossastro al rosso-violaceo slavato, a cuticola lucida e umido-viscosa, facilmente asportabile, sotto la quale la carne appare bianca; lamelle bianche che tendono a ingiallire un poco con l'età; gambo bianco, allungato e assai facile alla frattura; carne da bianca a lievemente giallognola nella fase adulta, con odore che sta fra l'acetato e quello delle mandorle amare, sapore prontamente acre-pepato ma poco durevole. Si mostra da metà giugno a novembre, ed è tra le più diffuse nei boschi sia di latifoglie che di conifere dai bassi colli fino all'orizzonte montano. Cfr. ROSAC, ROSOLE, RUSI.

*Russula emetica* Schaeff. ex Fr., generalmente indicata con i medesimi termini per confusione con la precedente, della quale condivide la fragilità, ma riconoscibile dai seguenti caratteri: taglia un poco maggiore con cappello (2-11 cm) variabile dal rosso-vermiglio al rosa slavato, a cuticola lucida e separabile sotto la quale la carne appare rossa; lamelle bianche piuttosto spaziate; gambo gracile e bianco; carne con odore che ricorda un poco quello del latte di cocco, sapore acre che si manifesta dopo qualche istante e persiste a lungo. Meno frequente della precedente, cresce da giugno a ottobre-novembre nei boschi sia di latifoglie che di conifere dai bassi colli fin verso i 1600 metri, su terreno piuttosto sabbioso e nei luoghi elevati anche nei siti aperti acquitrinosi a Sfagni. Entrambe sconsigliabili per la loro pronunciata acredine, in taluni luoghi della riviera benacense (es. Toscolano) si usa metterne qualche esemplare nella mistura di altri funghi commestibili perché — dicesi — il piatto risulta più digeribile; in effetti il sapore pepato può avere azione stimolante sulla mucosa intestinale, a condizione di avere lo stomaco ben sano. Consumate da sole e in certa quantità possono invece produrre disturbi gastroenterici anche acuti. Cfr. ROSOLE, RUSI.

## PIDISu

*Amanita ovoidea* in Valtenesi a Padenghe e Soprazocco, dove il fungo, di apparizione poco frequente sulle pendici collinari a Rovere, è noto come edule. La voce è probabilmente deformazione di PILISU, nel senso di «impellicciato». Cfr. BOLEC BIANCH.

## PIERINE

*Rhodopaxillus panaeolus* presso Brescia a S. Eufemia. Cfr. PEERUNE.

## PIERUNE

*Pleurotus eryngii* e *Pl. nebrodensis* pure a S. Eufemia. Cfr. PEERINE.

## PIERUNE FALSE

*Rhodopaxillus panaeolus* nei dintorni di Brescia e a S. Eufemia, semplice variante fonetica di PEERUNE FALSE. Cfr. PEERUNE.

## PILISu

*Lepiota procera* in alcuni luoghi della Valtenesi, semplice variante fonetica di PELISU che ricorre nei medesimi siti. Cfr. GAMBE LONGHE.

*Psalliota arvensis* a Soprazocco e Muscoline. Cfr. CUCU BIANCH.

## PINARÖLE

*Boletus granulatus* in Valtenesi a Soprazocco dov'è oggetto di raccolta e apprezzato. Cfr. BOASINE.

*Boletus luteus* a Toscolano, ma con estensione del termine alla congenera precedente Cfr. LEGORSÈLE DE PAGHERA.

## PINERÖLE

*Boletus luteus* a Gargnano, semplice variante fonetica della voce precedente. Cfr. LEGORSÈLE DE PAGHERA.

## PISACa

Voce piuttosto generica con cui, alludendo in senso dispregiativo alla non utilizzazione dei soggetti, secondo i luoghi designa specie anche assai dissimili fra loro. Ne clenchiamo le più note.

*Amanita citrina* secondo il VENTURI senza indicazione di località, voce estesa però anche ad altre congeneri più o meno prossime e tutte caratterizzate dalla presenza di verruche sul cappello. Cfr. CULUMBINE DE LA RÒGNA.

*Amanita verna* pure secondo il VENTURI e anche in questo caso senza indicazione di località. Cfr. BOLER DE LA SAËTA.

*Boletus luridus* presso Brescia a Mompiano. Cfr. CAMBIA CULUR.

*Boletus piperatus* Bull. ex Fr. in Valtrompia a Ombriano di Marmentino. Piccolo e gracile, ha il cappello (2-6 cm) da emisferico a convesso di colore dall'ocraceo a cannella o cuoio, a superficie secca o un poco viscosetta a tempo molto umido; superficie dell'imenio un poco più chiara del cappello e che con l'età volge al rugginoso, con tuboli a pori grandi e angolosi, decorrenti mediante brevi pieghe lamellari che formano una sorta di collareto all'inserzione sul gambo; questo è fragile e gracile, cilindrico o assottigliato verso la base, giallo in basso e del colore del cappello in alto; carne tenera e giallognola, rosea sotto la cuticola, e che al taglio assume toni rossastri; odore debole, sapore immediatamente e fortemente pepato. Si mostra da agosto a ottobre in esemplari isolati nei boschi di Abete rosso o sotto Betulle. È immangiabile a causa del sapore che si accentua con la cottura, e ancor più con la essiccazione al punto da provocare lo starnuto annusandolo.

## PINETE

*Boletus granulatus* in Valtenesi a Soprazocco e Muscoline, per la sua apparizione nei rimboschimenti a Pino nero. Cfr. BOASINE.

## PIUMBI

*Russula virescens* in Valsabbia a Mura e Savallo, ma forse per mancata distinzione dalla *Russula cyanoxantha* e con riferimento alla tonalità grigio-piombo che assume talora il cappello di questa specie. Cfr. BRÜNÈI.

## PLARÖI

*Psalliota campestris* nella media Valcamonica, deformazione di PRADIRÖI, vale a dire «prataioli». Cfr. CARBUNI.

## PÖLE

*Boletus rufus* a Provaglio d'Iseo, nel senso di «chioccia» perché il fungo si mostra abbastanza di frequente in gruppi con esemplari nei vari stadi di sviluppo. Cfr. SÜRLLI.

## POLPÈTE

*Boletus chrysenteron* Bull. ex Fr. in Valtenesi a Calvagese della Riviera dove è

noto e stimato come fungo commestibile. Assomiglia assai a *Boletus subtomentosus* (cfr. CAMBIA CULUR), da cui si distingue per il cappello (3-8 cm) brunastro generalmente e precocemente screpolato sicché la superficie si dissocia in placchette scagliose; le crepe si colorano ai margini di rosso vivo, colore che anche la carne mostra sotto la pellicola scalfita con l'unghia; gambo giallastro punteggiato di rosso verso la base; carne molle e giallastra che al taglio assume dapprima un tono bluastro e volge poi al rossastro. Poco frequente, si mostra da agosto a settembre nelle schiarite erbose e soleggiate soprattutto a Castagno nella zona collinare, ma anche in quella montana a conifere dove è però sporadico, generalmente su terreno acido. È commestibile discreto, scartando il gambo fibroso-tenace. Cfr. PULPÈTE, PULPITINE.

## PRADIRÖI

*Psalliota campestris* nella media Valcamonica, nel senso di «prataioli». Cfr. CARBUNÌ.

## PRIS

*Lepiota naucina* a Bedizzole, comprendendovi anche la specie che segue Cfr. CULMBINE.

*Psalliota arvensis* pure a Bedizzole evidentemente per confusione con la specie precedente, in Valtenesi a Calvagese della Riviera, a Rezzato e a Lumezzane. Cfr. CUCU BIANCH.

## PULPÈTE

*Boletus luteus* a Toscolano, con estensione del termine alla specie seguente. Cfr. LEGORSÈLE DE PAGHERA.

*Boletus granulatus* a Toscolano, non venendo differenziate le due specie. Cfr. BOASINE.

*Boletus chrysenteron* in Valtenesi a Puegnago. Cfr. POLPÈTE.

## PULPITINE

*Boletus chrysenteron* pure a Puegnago. Cfr. POLPÈTE. La voce, così come le altre varianti registrate, fa riferimento alla forma e consistenza molliccia del cappello del fungo, paragonato a una «polpetta».

## PÜPi

*Boletus rufus* a Lumezzane (cfr. SÜRLI), termine esteso talora anche alla specie seguente.

*Boletus viscidus* L. ex Fr. pure a Lumezzane. È fungo di media taglia con il cappello (5-12 cm) da molto convesso all'inizio fino a quasi spianato ma con un accenno di ummbone al centro e margine sottile da cui pendono sovente brandelli del velo; cuticola molto viscosa, dapprima bruno-rossastra ma che impallidisce sollecitamente verso il grigio-verdastro; superficie dell'imenio giallo-citrina tendente poi al grigiastro, con pori grandi e angolosi; gambo cilindrico bianco-verdastro sporco coperto di granulazioni o squamosità biondo-grigie, provvisto poco sotto il cappello di un anello ampio ma fragile e piuttosto fugace; carne molliccia, molto acquosa, biancogiallognola e che al taglio sfuma lievemente verso il rosa, sapore fungino poco marcato e lieve odore come di mela. È comune in estate-autunno negli erbosi piuttosto umidi sotto i Larici, di cui però non è esclusivo come affermano alcuni AA., essendo stato rinvenuto anche sotto l'Abete rosso e il Pino silvestre. Commestibile scadente, può anche dare luogo a lievi indisposizioni o fatti diarroici piuttosto intensi.

## PÜPi ROS

*Boletus rufus* a Lumezzane. La voce, come la meno specifica precedente e le analoghe successive, vale in particolare per il fungo nel primissimo stadio, allorché la forma richiama quella di un fantolino (PÜPi o PÜTi) avvolto in bianche fasce secondo le vecchie usanze lasciandone sporgere solo la testa, cioè il globuloso e rosso cappello superante di poco il diametro del gambo a cui è strettamente applicato. Cfr. SÜRLI.

## PÜTi

*Boletus scaber* secondo il VENTURI senza indicazioni di località. Cfr. SÜRLI.

*Boletus rufus* sul Garda a Toscolano e Gargnano. Cfr. SÜRLI.

## PÜTINE

*Boletus rufus* in Valsabbia ad Agnosine e Odolo, limitatamente agli esemplari assai giovani. Cfr. SÜRLI.

## R

## RÖDELE

*Clavaria flava* in Franciacorta a Rodengo e Saiano, e a Serle in Cariadeghe, probabilmente con estensione del termine alle altre specie affini; la voce è deformazione da ripetizione orale di DEDÈLE, a cui corrisponde il nome italiano di «ditole». Cfr. MANINE.

## RÖDE DE PI

*Polyporus frondosus* in vari luoghi della Valgobbia (Lumezzane). La voce si richiama ai lobi del carpoforo sovrapposti come le penne della coda del tacchino (PI) quando fa la ruota (RÖDA). Cfr. BARBI.

## ROS

*Amanita caesarea* a Gussago e Rezzato, con chiaro riferimento al colore del cappello. Cfr. CUCU.

## ROSaC

Voce piuttosto generica con la quale si designano e confondono diverse Rossole a cappello più o meno colorato di rosso, tra cui le seguenti.

*Russula alutacea* a Tremosine. Cfr. BRIGOLC.

*Russula lepida* pure a Tremosine. Cfr. DÜRÈI.

*Russula emetica* ancora a Tremosine. Cfr. PICINI ROS.

*Russula vesca* Fr. in alcuni luoghi della riviera del Garda tra S. Felice e Moniga. Ha il cappello (6-11 cm) da spianato a più o meno depresso; cuticola facilmente aspor-

tabile di colore da rosato a nocciola-ocraceo fino a bruno-vinoso più carico al centro, che nel fungo adulto tende a lasciare scoperto il margine; lamelle piuttosto fitte e fragili, bianche all'inizio e volgenti al crema con l'età, che tendono a macchiarsi di rugginoso; gambo un poco ingrossato a botte, bianco ma con tonalità brunicce verso la base; carne granulosa e facile alla frattura, bianca con tendenza a lieve arrossamento nello stadio adulto, odore quasi nullo e pronunciato sapore di nocciola. Buon commestibile, appare da maggio a settembre-ottobre ed è la più comune nei boschi radi a Rovere dei bassi colli su terreno acido o calcicarente, mentre si fa più rara in quelli di conifere dove si arresta verso i 900 metri. Cfr. BRÜNÈT, ROSI, ROSOLE.

## ROSi

*Russula vesca* secondo il Carini (in GIACOMINI) senza indicazione di località. Cfr. ROSAC.

## RoSOLE

Voce altrettanto generica attribuita a diverse Rossole aventi in comune il carattere della colorazione rossastra del cappello e che i cercatori raramente riescono a distinguere l'una dall'altra fra quelle elencate di seguito, che però non coprono la gamma delle possibili confusioni in questo campo abbastanza intricato anche per lo specialista.

*Russula lepida* sul Garda da Salò a Toscolano, ma con estensione ad altre specie più o meno somiglianti. Cfr. DÜRÈT.

*Russula alutacea* in Valsabbia ad Agnosine, ma forse non a questa sola specie. Cfr. BRIGOLC.

*Russula vesca* sul Garda da Salò a Toscolano, ma non a questa sola specie. Cfr. ROSAC.

*Russula emetica* nei medesimi luoghi indicati per le precedenti e per confusione con le medesime. Cfr. PICINI ROS.

## RUSi

Con le stesse osservazioni già fatte circa la genericità dei termini riferiti alle Rossole, indichiamo le seguenti.

*Russula lepida* a Lonato e sul Garda a S. Felice. Cfr. DÜRÈT.

*Russula alutacea* sul Garda a S. Felice, per estensione della voce anche a questa specie. Cfr. BRIGOLC.

*Russula emetica* in vari luoghi della Valtenesi. Cfr. PICINI ROS.

*Russula fragilis* a Lumezzane. Cfr. PICINI ROS.

## RUSULINE

*Russula lepida* a Gardone Riviera, ma in senso generico ed estensivo ad altre specie. Cfr. DÜRÈT.

## RUZINi

*Russula virescens* a Nave, per i motivi indicati alla voce FONS RUZINI. Cfr. BRÜNÈT.

## S

### SAMMARTi

*Boletus aereus* a Carcina e in altri luoghi della media Valtrompia, ai piccoli esemplari che talora appaiono copiosi e stipati durante la breve estate novembrina detta di San Martino. Cfr. LEGORSÈLE.

### SAMMARTINE

*Boletus aereus* nei siti e per i motivi di cui all'analogia voce precedente. Cfr. LEGORSÈLE.

### SANGUANi

*Hygrophorus russula* in Valtenesi a Soprazocco e Muscoline dove è noto come edule, in ragione del colore vinoso del fungo. Cfr. AVINÈI.

*Lactarius sanguifluus* a Tremosine. Cfr. FONS DÈL SANGH.

*Lactarius deliciosus* a Toscolano, comprendendovi però anche la specie precedente da cui i raccoglitori non la distinguono. Cfr. FONS DÈL SANGH.

### SANGUANi ENFARINaT

*Lactarius deliciosus* in Valtrompia a Collio, benché il fungo non sia né farinoso né pruinoso. Cfr. FONS DÈL SANGH.

### SANGUENeR

*Lactarius deliciosus* in Valsabbia ad Alone; come le precedenti, la voce si riferisce al lattice arancione o vinoso del fungo. Cfr. FONS DÈL SANGH.

### SAVATi

*Cortinarius praestans* a Toscolano, dove è noto come edule; da «ciabattino», per l'odore del fungo adulto come di cuoio tenuto a mollo nell'acqua. Cfr. FARAU.

### SBRIZE

*Fistulina hepatica* secondo il VENTURI senza indicazione di località; voce per noi dubbia, poiché nel confinante Trentino con il termine «briza» si indica il *Boletus edulis*. Cfr. LÈNGUE DE CASTÈGNA.

### SBROFi

*Amanita verna* secondo il VENTURI senza indicazione di località, termine con cui l'A. indica anche altre specie, ma che secondo noi va riferito alle *Amanita* dal cappello ornato di pustole o verruche. Cfr. BOLER DE LA SAÈTA.

### SBRUFi

*Amanita rubescens* a Rezzato, dove è nota come edule solo a pochi, che dicono sa-

perla distinguere dalla vefenica *Amanita pantherina* per la diversa disposizione delle verruche piuttosto che dal suo colore abbastanza variabile. La voce deriva dalle verruche paragonate alla geometrica foratura dell'imbuto dell'annaffiatoio, in dialetto SBRUFi; questo ci induce a ritenere che, in loco o nei dintorni, si designino con il medesimo termine anche altre *Amanita* a cappello verrucoso. Cfr. CULMBINE DE LA RÒGNA.

## SBRÛSÌD

*Psalliota campestris* a Tremosine, voce che registriamo con qualche dubbio richiemandosi a qualcosa di «scivoloso», carattere che la specie in questione non presenta. Cfr. CARBUNI.

## SBRÛSu

Come la voce precedente, il termine si richiama alla superficie scivoloso-mucosa dei soggetti; viene perciò estesa a più specie aventi in comune tale carattere, e soprattutto ai *Cortinarius* della sez. *Mysacium*, di cui è tipico rappresentante il seguente.

*Cortinarius trivialis* Langue a Toscolano, con le estensioni cui si è già accennato. È fungo di media taglia a cuticola lucida e molto glutinosa di colore fra l'ocraceo-terroso e l'olivastro, dal cappello carnoso (3-10 cm) nel primo stadio arrotondato-campanutato e congiunto al gambo da una cortina ragnatelosa grigio-sericea piuttosto spessa e mucillaginosa, poi convesso ma con il margine sempre fortemente ripiegato verso le lamelle, che sono piuttosto spaziate, all'inizio con sfumature violacee e poi da cannella a rugginose; gambo slanciato e cilindrico, molto glutinoso e cerchiato da numerosi anelli più o meno interrotti o irregolari, anch'essi assai mucilluginosi; carne soda, da bianco-giallastra a ocracea con sfumature violacee all'inserzione fra gambo e cappello, quasi inodora e con sapore dolciastro. Comune e talora in consistenti gruppi, si mostra da settembre ai primi geli negli erbosi dei boschi collinari a latifoglie soprattutto su terreno siliceo o argilloso. Commestibile scadente, pare che in qualche luogo venga consumato.

## SBURSE

*Morchella rotunda* e altre congeneri a Lumezzane. Cfr. SPONZIÖLE.

## SBÛSE

Dove la precedente e per la medesima specie, ma forse per imperfetta dizione.

## SCAGNÈI DEL CUCO

*Polyporus squamosus* Huds. ex Fr. a Roncadelle, Fornaci e nella bassa pianura bresciana, nel senso di «sgabelli del cuculo», sebbene né questo né altri uccelli gradiscano un tal genere di posatoio. È fungo parassita e lignivoro che attacca molte latifoglie (Platani, Olmi, Pioppi, Querce, ecc.) nei punti feriti da tagli o strappi e solitamente presso le ramificazioni del tronco. Ne sporge a mensola pressoché sessile e in forma di ventaglio gli ampi cappelli, talora anche sovrapposti, che possono raggiungere un diametro di oltre 40 cm e un peso superiori ai 5 kg; sono dapprima carnosotenaci e poi da coriacei a legnosi, giallognoli, superiormente ornati da squame concentriche ocraceo-brunastre, di sotto con lo strato dei tuboli molto fitti da bianco a nocciola-pallido con l'età; carne bianca con sapore dolciastro e aroma fungino invi-

tante che però verso la senilità assume sentore come di farina rancida. È comune in marzo-aprile, più sporadico invece in giugno o all'inizio dell'autunno. In qualche luogo (es. Roncadelle) gli esemplari primaverili molto giovani sono consumati e anche apprezzati sia per l'aroma che si esalta con la cottura, sia perché costituiscono una sorta di primizia; diventano però precocemente coriaceo-legnosi e quindi immaniabili. Cfr. BARBI, FONS BARBIS, LÈNGUE DE CA.

### SCAGNÈI DÈL LUF

*Xanthochrous hispidus* in Valtrompia a Concesio, «sgabello» non certo comodo per il «lupo» Cfr. LÈNGUE DE MUR.

### SCAGNITI DÈL LUF

*Xanthochrous hispidus* a Iseo, cfr. la voce precedente.

### SCAIu

*Sarcodon imbricatus* in Valsabbia a Odolo, nel senso di «scaglioso» per le pronunciate squame del cappello. Cfr. LÈNGUE DE BÒ.

### SCaMBIA CULuR

*Boletus luridus* a Brescia e in Valtrompia a Concesio, con probabile estensione del termine ad altre congeneri dalla carne mutevole di colore al taglio. Cfr. CAMBIA CULUR.

### SCARPULi

*Hygrophorus agathosmus* Fr. a Gargnano, secondo il Carini (in GIACOMINI) per l'odore che richiamerebbe quello delle botteghe dei calzolai, ma impropriamente perché ben diverso. È fungo di modesta taglia con il cappello (4-7 cm) da arrotondato a convesso e poi spianato con l'età, umidiccio e viscido, di colore grigio-pallido o cinereo un poco più carico al centro; lamelle spaziate e decorrenti sul gambo, biancastre; gambo slanciato, sodo, biancastro, punteggiato in alto da granulazioni brunice; carne bianca, tenera, di sapore dolce ma alla lunga amarognolo, con pronunciato odore come di mandorle amare. Cresce in copiose famiglie da settembre a ottobre nei boschi freschi di conifere, meno di frequente a minor quota sotto latifoglie e in particolare attorno ai boschetti di Nocciolo. Viene talora consumato sia nell'alta Valtrompia che in Valcamonica (es. a Borno), benché sia commestibile mediocre e non a tutti gradito a causa dell'odore. Cfr. CIODI.

### SCODELINE

*Acetabula vulgaris* Fuch. secondo il VENTURI senza indicazione di località. Il fungo ha effettivamente forma di coppa o «scodellina» del diametro di 2-6 cm, poco carnosa e tenace, sottile, a margine irregolarmente sinuoso o lobato, internamente di colore da ocraceo a fuliginoso, all'esterno grigiastro così come il gambo breve e tozzo, percorso da pronunciate coste che si prolungano e ramificano brevemente nella parte inferiore del cappello con cui fa corpo; carne bianca piuttosto tenace, senza sapore né odore. Poco frequente, appare saltuariamente in primavera (aprile-maggio) se la stagione ha decorso molto piovoso, soprattutto sui residui delle carbonaie. Risulta commestibile dopo prolungata cottura, ma non offre pratico interesse.

## SCORÈZE DE LUF

*Lycoperdon* sp. pl. in Valtrompia a Sarezzo e Inzino; termine spregiativo riferito al «soffio» con cui i carpofori, a maturità, si lacerano disperdendo a nuvoletta nerastra le spore. Per le specie di maggiore interesse cfr. LÒFE.

## SFRIS

*Psalliota arvensis* a Serle e in Cariadeghe, con estensione del termine alla congenera seguente. Cfr. CUCU BIANCH.

*Psalliota campestris* ove la precedente. Cfr. CARBUNI.

## SGARZENE

*Clitocybe nebularis* a Soprazocco e in altri luoghi della Valtenesi. Cfr. GARZENE.

*Pleurotus ernyngii* e *Pl. nebrodensis* a Lonato. Cfr. PEERINE.

*Dryodon erinaceus* secondo l'AGOSTINI nelle zone verso il Mantovano presso Castiglione delle Stiviere. Cfr. PÈ DE PASERA.

## SGARZENE DE MONT

*Sarcodon repandum* secondo l'AGOSTINI nelle stesse zone di cui alla specie precedente. Cfr. BARBUNSI.

## SGRAFE DE GALINA

*Dryodon erinaceus* in pianura a Dello, voce accolta dubitativamente dal Carini (in GIACOMINI); il termine, che significa «zampe di gallina», si richiama probabilmente agli aculei imeniali del fungo paragonati ai segni lasciati sul terreno dal raspiamento dei volatili da cortile. Cfr. PÈ DE PASERA.

## SGRAFi

*Clavaria flava* in Valcamonica ad Angolo, con probabile estensione ad altre specie più o meno note come eduli. Cfr. MANINE.

## SGRAFINE

Semplice variante della voce precedente, nel medesimo luogo. Cfr. MANINE.

## SGRÈFE DE GALINA

*Dryodon erinaceus* a Dello, voce dubbia come detto per l'analoga SGRAFE DE GALINA di cui è semplice variante fonetica. Cfr. PÈ DE PASERA.

## SIGNURINE

*Lepiota procera* a Rezzato e in Valtrompia a Inzino, per la forma slanciata ed elegante del fungo. Cfr. GAMBE LONGHE.

## SLaTÈR

*Lactarius piperatus* in Brescia, da «latte», per il lattice bianco emesso dal fungo. Cfr. LATÈR.

## SLOFE

*Lycoperdon* sp. pl. nei dintorni di Brescia, a Rezzato, in Valtrompia a Villa Cogozzo, in Valcamonica a Breno. Cfr. LÒFE.

## SÖBIÒC

*Morchella hybrida* in Brescia sul mercato, per la forma allungata e il breve cappello conico del fungo, all'interno completamente cavo, paragonato perciò a uno «zufolo». Cfr. SPONZIÒLE.

*Morchella hybrida* a Brescia sul mercato e in pianura a S. Gervasio Bresciano; in quest'ultima località è però trascurata perché di minor pregio, per il sentore un poco terroso, delle altre congeneri. Cfr. SPÖNZIÒLE.

## SOCHÈTE

*Clitocybe cinerascens* a Vallio, nel senso di «piccolo ceppo» per la crescita cespitoso-aggregata del fungo. Cfr. SUCHITINE.

## SOCHETINE

*Clitocybe nebularis* a Paitone, con probabile estensione del termine alla congenera precedente. Cfr. GARZENE.

## SOPARÒI

*Lycoperdon* sp. pl. sulla riviera benacense da Salò a Toscolano, a motivo del «soffio» con cui i carpofori a maturità scoppiano espellendo le spore. Cfr. LÒFE.

## SÖRLE

*Boletus scaber* in Valcamonica a Stadolina. Cfr. SÜRLLI.

## SÖRLI

*Boletus scaber* in Brescia, semplice variante fonetica di SÜRLLI, cfr.

## SPÖLE

*Boletus rufus* a Iseo. Cfr. SÜRLLI.

## SPÖLINE

*Boletus rufus* pure a Iseo, come diminutivo della voce precedente. Cfr. SÜRLLI.

## SPONGE

*Morchella rotunda* a Paitone e in Valtenesi a Padenghe, da «spugne». Cfr. SPONZIÖLE.

## SPONGIÖLE

*Morchella rotunda* e congeneri affini a Brescia e in Valcamonica a Stadolina. Cfr. SPONZIÖLE.

## SPONGIÖLE CARBUNERE

*Morchella elata* a Brescia sul mercato, per il colore nerastro del cappello. Cfr. SPONZIÖLE.

## SPONGIÖLE NEGRE

*Morchella hybrida* nella campagna a sud di Brescia e a Chiesanuova. Cfr. SPONZIÖLE.

## SPONZIGNÖLE

*Morchella rotunda* e congeneri affini a Ghedi. Cfr. SPONZIÖLE.

## SPONZIÖI

*Morchella hybrida* in pianura a S. Gervasio Bresciano. Cfr. SPONZIÖLE.

## SPONZIÖLE

*Morchella* sp. pl. in Brescia e sulla riviera benacense da Salò a Toscolano, semplice variante fonetica di SPONGIÖLE, nel senso di «piccole spugne» così come l'equivalente termine italiano Spugnole. Solitamente le varie specie non vengono distinte né dai cercatori né dai venditori, salvo qualche attributo riferito al colore o alla forma. Sono tutte di apparizione primaverile e di ottime qualità commestibili (un poco meno la *M. hybrida* per un certo sentore terroso), che allo stato crudo possono risultare tossiche contenendo piccole quantità di acido elvellico, il quale è però termolabile e viene distrutto dalla normale cottura. Diamo cenno delle specie oggetto di raccolta e di consumo nel Bresciano, tutte caratterizzate dal cappello (mitra) alveolato a nido d'ape o spugna a grossi pori, saldato al gambo bianchiccio ed entrambi completamente cavi all'interno.

*Morchella vulgaris* Pers. ex Fr. dell'altezza di 8-15 cm; mitra dapprima ovoidea e poi generalmente oblunga, di colore ferrugineo tendente a schiarire con l'età, a costole principali disposte longitudinalmente e raccordate da altre trasversali senza una precisa direzione, delimitando così alveoli irregolari e cerebriformi; gambo pressoché cilindrico ingrossato alla base, di colore ocraceo pallido, attaccato alla mitra senza che questa ne sporga con l'orlo inferiore; carne con odore debole ma grato. È la più precoce: appare in aprile dopo le piogge primaverili su terreno calcareo presso le prode dei fossati e negli erbosi umidi dalla pianura alla zona collinare (eccezionalmente in giugno sul morbido letto di foglie aciculari nei boschi radi di Abete rosso fin verso i 1600 m). Per altre voci cfr. la specie seguente.

*Morchella rotunda* Mich. ex Fr. Di taglia generalmente maggiore, può raggiungere i 20-30 cm di cui circa la metà spettano alla mitra di forma tondeggiante o un poco

conica, di colore da biondo a giallo-ocraceo, con alveoli molto ampi delimitati da costole flessuose irregolarmente disposte; gambo bianco e poco ingrossato alla base. Meno precoce ma più frequente, si mostra fra aprile e maggio nelle schiarite erbose dei boschi, sia di ripa a latifoglie al piano e in collina, sia in quelli montani a conifere, talora in consistente numero di esemplari. Ha in comune con la precedente i vari termini (cfr.) di BALANSÖLE, BORSE, SBURSE, SBÜSE, SPONGHE, SPONZIGNÖLE, SPÜGNÖLE.

*Morchella elata* Fr. Di taglia minore delle precedenti (6-14 cm) se ne differenzia per la mitra cilindraceo-appuntita, di colore da bruno-olivastro a ocraceo-brunastro talora con sfumature lillacine, più scuro sulle costole principali disposte longitudinalmente e raccordate da altre minori pressoché trasversali, delimitanti alveoli da rettangolari a romboidali; gambo biancastro coperto di granulazioni forforacee, ineguale, ingrossato in alto ma che lascia sporgere brevemente a collareto la base della mitra. Poco frequente, appare in primavera nei boschi montani a conifere, Faggio e Nocciolo. Oltre ai termini comuni alle congeneri, torna appropriato per questa, in ragione del colore, la voce SPONGIÖLE CARBUNERE, cfr.

*Morchella conica* Pers. ex Fr. È la minore, raggiungendo al più l'altezza di 10 cm, ed è caratterizzata dalla mitra breve in forma di cono tipicamente acuminato, di colore grigio-brunastro, quasi nero lungo le costole verticali raccordate da altre trasversali che delimitano alveoli da rettangolari a romboidali e allungati procedendo dalla base verso l'apice; gambo breve e tozzo, ocraceo pallido e vellutato, attenuato alla base e allargato in alto, dove lascia un'anulazione libera e rientrante all'inserzione con la mitra. Legata ai boschi montani di conifere, vi si mostra in aprile-maggio sul letto di foglie aciculari impregnato d'umidità, per lo più in gruppetti di pochi esemplari. Non è distinta con termini particolari diversi da quelli generici già citati.

*Morchella hybrida* Sow. ex Pers. Si distingue agevolmente dalle precedenti per la forma slanciata del gambo alto fino a 15 cm, in contrasto con la breve mitra irregolarmente conica, di colore bruno-olivastro, a costole longitudinali nerastre intrecciate irregolarmente con quelle trasversali; gambo cilindraceo, biancastro, coperto da una sorta di pruina che lo rende vellutato, nella parte superiore segnato da solchi. La caratteristica principale è costituita dalla mitra saldata al gambo a circa metà della sua lunghezza, sicché la parte inferiore ne sporge libera a gronda. Buon commestibile sebbene meno pregiato delle precedenti, è pure di apparizione primaverile, abbastanza frequente e talora copiosa negli erbosi umidi o freschi e nei parchi, soprattutto al piede di Ontani e Pioppi. Oltre che con i termini generici già citati, è nota con le voci MÈNGOI, SPONGIÖLE NEGRE, SPONZIÖI (cfr.).

## SPRIS

*Psalliota arvensis* a Serle e in Cariadeghe. Cfr. CUCU BIANCH.

*Psalliota campestris* ove la precedente, venendo confuse le due specie. Cfr. CARBUNÌ.

## SPÜGNÖLE

*Morchetta rotunda* a Rezzato. Cfr. SPONZIÖLE.

## SPUNGHINE

*Clavaria flava* e congeneri affini a Lumezzane. Cfr. MANINE.

## STROFI

*Amanita pantherina* secondo il BALLARDINI senza indicazione di località; evidente storpiatura di SBROFI. Cfr. CULUMBINE DE LA RÒGNA.

## SUCHITINE

*Clitocybe cinerascens* Bull. in Valtinesi a Soprazocco e Muscoline dove è nota come edule e oggetto di raccolta. I suoi caratteri la accostano al *Lyophyllum aggregatum* (cfr. FONS DE LA CIÒCA) di cui secondo le recenti vedute sarebbe una varietà. Ha però cespi meno voluminosi, con numerosi e stipati esemplari solitamente modesti con cappelli sui 5 cm di diametro ma anche assai più minuscoli, portati da brevi gambi biancastri, talora ramificati e di frequente piegati a gomito, emergenti da un unico ceppo infossato non di rado vistoso ma poco carnoso, bianco-grigiastro; cappelli sovente difformi, di consistenza elastica, lucidi, di colore dal cinereo all'ocraceo-brunastro; lamelle fitte, non sempre decorrenti, grigiognole; carne bianco-grigiastra, tenace, senza odore e sapore un poco amarognolo che però svanisce con la cottura. Appare solitamente in ottobre-novembre su radici infossate nei boschi di latifoglie anche folti a Castagno e Carpino nero, dai bassi colli fin verso gli 800 metri. È commestibile di buona qualità, abbastanza noto e come tale ammesso al mercato in Brescia dove trova largo favore pure richiedendo cottura piuttosto prolungata; ha inoltre il vantaggio di non prestarsi a confusione con specie venefiche. Cfr. PEERINE, PEERINE DE MONT, SOCHÈTE, SOCHETINE.

## SUCHITINE CHE PIA

*Tricholoma sejunctum* in Valtinesi a Soprazocco, dove non viene raccolto a causa del sapore amarognolo. Cfr. VÈRDÖI.

## SÜRLE

*Boletus scaber* secondo il VENTURI senza indicazione di località, a Salò e in alta Valcamonica a Stadolina. Cfr. SÜRLI.

*Boletus rufus* in Valsabbia ad Agnosine e sul Garda a Salò. Cfr. SÜRLI.

## SÜRLEc

*Boletus scaber* in Valtinesi a Padenghe. Cfr. SÜRLI.

## SÜRLI

Termine che tanto nel dialetto centrale (Brescia inclusa) quanto altrove (Gardone Valrompia, Paitone, ecc.) viene esteso ai diversi Porcinelli. Talora però anche negli stessi luoghi si tende, mediante aggettivi, a distinguerli in due gruppi secondo il colore dominante del cappello, in «bruni» e «rossi». Sono in genere abbastanza noti come eduli e anche oggetto di commercio, ma non dovunque apprezzati allo stesso modo per la tinta nerastra che prendono sia con la cottura, sia con l'essiccazione e nelle preparazioni sott'olio o sott'aceto. Nei Porcinelli bruni il gambo va interamente scartato perché fibroso già dall'inizio; in quelli rossi può essere utilizzato almeno in parte e quasi interamente negli esemplari giovanissimi. Diamo cenno dei due gruppi iniziando dai Porcinelli bruni.

*Boletus scaber* Auct. pl. È la specie collettiva che raggruppa i Porcinelli a cappello più o meno bruno, in cui si possono distinguere i seguenti tipi.

*Boletus carpini* Schulz. È il più comune e caratteristico, legato in particolare al Carpino bianco, e siccome questo veniva largamente utilizzato per formare i paretai dei roccoli a motivo della sua folta ramificazione fin dal basso, è nelle loro vicinanze che lo rinviene in discreto numero in poco spazio, dall'estate all'autunno inoltrato. Il cappello (4-15 cm) mantiene a lungo la forma emisferica e diviene convesso-guancialiforme solo con la siccità, e varia nel colore dal bruno-giallastro al bruno-argilla fino al

nerastro, a superficie assai rugosa e con tendenza a screpolarsi; strato imeniale elevato e rapidamente di consistenza molliccia, al centro fortemente depresso a formare un marcato cerchio rientrante intorno al gambo; superficie dei tuboli dapprima bianco-giallastra poi giallo-paglierino sporco e infine grigiastro, che sotto la pressione delle dita si macula di bruno; gambo slanciato ingrossato alla base e assottigliato in alto, più o meno solcato-striato longitudinalmente, di colore bianco-sporco punteggiato da fibrille o squamette che diventano nerastre con l'età; carne molliccia cedevole sotto la pressione delle dita, biancastra o un poco giallognolo sotto i tuboli, che al taglio vira lentamente al rosa-violaceo e infine al bruno-ardesia, con odore e sapore fungino gradevoli.

*Boletus leucophaeus* Pers. Preferisce le vicinanze dei cespugli di Noccioli, sebbene possa rinvenirsi anche sotto i Castagni. Il cappello (4-12 cm) varia nel colore dal bruno-giallastro al bruno-rossastro fino al nerastro senza toni olivacei, a superficie secca e vellutata; la carne, più soda che nel precedente, al taglio rimane lungamente bianca e poi nella parte superiore assume tonalità rosate. È anche questo estivo-autunnale, ma meno precoce del precedente.

*Boletus oxydabilis* Sing. Cresce in estate-autunno nei boschi radi di latifoglie varie, in particolare il Nocciolo, su terreno siliceo o del tutto decalcificato. Il cappello è di dimensioni un poco minori (4-10 cm), a superficie secca e vellutata come il precedente ma di colore più scuro verso il nerastro-fulgineo, per zone con qualche chiazza ocraceo-cupo; carne bianca che al taglio vira assai lentamente verso il rosa-arancione da cui passa lentamente al grigio, assumendo tonalità verdastre o bluastre alla base del gambo.

*Boletus durisculus* Schulz. ex Kalchb. Legato al Pioppo tremolo e talora al Pioppo bianco, si mostra da giugno a tutto settembre e sale dai bassi colli fino alla zona montana. È fungo di buona taglia con cappello (6-15 cm) globuloso-emisferico appiattito al centro, a superficie tomentosa di colore uniforme grigio-bistro o baio-bruno, che si screpola facilmente; gambo sodo e un poco ventricoso, sovente macchiato di verdastro alla base, per il resto biancastro e ricoperto di granulazioni bruno-nerastre; carne soda e bianca, che al taglio prende abbastanza rapidamente una tinta salmone per poi diventare violaceo-ardesia. Quanto a commestibilità è il migliore del gruppo, a cui si riferiscono i diversi termini talora estesi alle specie successive (cfr.): BRÜGARÖI, BRÜGHÈI, NONE (altrove con diverso significato), PÜTI, SÖRLI, SÜRLI, SÜRLI NEGHËR, (quest'ultimo più appropriato degli altri).

Il gruppo dei Porcinelli rossi, di migliori qualità commestibili e più conservabili, appartiene alla specie collettiva *Boletus rufus* Schulz. e comprende le seguenti due entità.

*Boletus aurantiacus* Bull. ex Fr., legato in particolare al Pioppo tremolo e alle Betulle, ma rinvenibile anche fra Noccioli e Roveri su terreno acido a Brugo, e diffuso nella zona collinare. Il cappello (6-16 cm), nella prima fase serrato al gambo di cui eguaglia o supera di poco il diametro e poi regolarmente emisferico, ha la superficie vellutata di un vivace colore da rossastro-arancione a fulvo-mattone, con la cuticola che sopravanza il margine ornato perciò da un sottile orlo ricadente e frastagliato; superficie dei tuboli da bianca a grigiognola con l'età, che sotto la pressione delle dita si macula di bruno; gambo robusto, pieno e carnoso anziché fibroso, ornato di numerose e piccole squamule da bianchicce a ocraceo-rossastre; carne abbastanza soda, che al taglio si colora di rosa-lilacino passando poi al bruno-ardesia, mentre alla base il gambo si macula di verde-azzurro talora evidente anche all'esterno, con odore e sapore fungino gradevoli. Appare da maggio a ottobre.

*Boletus rufescens* Konr. Sostituisce il precedente nelle zone montane fino a circa 1700 metri, dove è talora frequente nelle schiarite dei boschi misti a Faggio e Abete rosso. È più voluminoso, con cappello tomentoso (15-20 cm e oltre) di colore da giallo-arancione opaco fino a tabacco; superficie dei tuboli grigio-olivastro sporco; squamosità del gambo fitte e nerastre fin dall'inizio; carne che al taglio assume prontamente un bel colore rosso-ciliegia per poi impallidire verso il grigio senza diventare bruno-ardesia, e solitamente senza le maculature verdi-azzurre alla base del gambo.

Per entrambe le specie valgono i termini in parte comuni e in parte no ai Porcinelli grigi: BRÜGARÖI, BRÜGHÈI, BRÜGHÌ, GAMBÈC, GAMBÌ, LEGORSÈLE PÈRSIGHINE, PÖLE, PÜPI, PÜPI ROS, PÜTINE, SPÖLE, SPÖLINE, SÜRLE, SÜRLEC, SÜRLÍ, SÜRLI ROS (cfr.)

## SURLi

*Boletus scaber* e *B. rufus* a Brescia. Cfr. SÜRLI.

## SÜRLI NeGHÈR

*Boletus scaber* sulla riviera benacense da Salò a Toscolano. Cfr. SÜRLI.

## SÜRLI ROS

*Boletus rufus* a Vestone e sul Garda da Salò a Toscolano. Cfr. SÜRLI.

## SÜRLu

*Boletus luridus* in Valtenesi a Puegnago dove è ritenuto velenoso. Cfr. CAMBIA CULUR.

## SÜSINE

*Fistulina hepatica* in Valcamonica ad Angolo. Cfr. LÈNGUE DE CASTÈGNA.

## T

## TAIRi

*Amanita caesarea* a Cellatica, agli esemplari con il cappello già spianato, nel senso di «piccolo tagliere» di cui il fungo ricorda la forma e il colore se la polenta vi è stata scodellata. Cfr. CUCU.

## TARTiFOLE

*Tuber* sp. pl. a Rezzato, per fusione dell'italiano «tartufo» con il dialettale TRiFOLE, cfr.

## TITINE DE VACA

*Clavaria pistillaris* L. ex Fr. in Valsabbia a Vestone, nel senso di «capezzoli di mucca» per la forma del fungo, foggiate a clava dell'altezza di 7-25 cm e la massima larghezza di 2-5, con la parte assottigliata in basso, a cuticola spessa di colore uniformemente giallo sporco e sovente rugoso-solcato longitudinalmente; carne bianca piuttosto molliccia che al taglio vira subitamente verso il bruno-vinoso, senza odore e di sapore un poco amarognolo. Specie estivo-autunnale dei boschi ombrosi di latifoglie, vi si mostra in sparsi gruppetti di pochi esemplari. È commestibile mediocre anche dopo preventiva bollitura che ne elimina l'amarume.

*Clavaria truncata* Fr. I pochi raccoglitori che ne usano la considerano tutt'una

con la precedente a causa della spiccata somiglianza. Quest'ultima è però di dimensioni minori (6-15 x 2-8 cm) ed ha la parte sommitale nettamente troncata, talora anche un poco depressa al centro e irregolarmente venata a raggiera; inoltre la carne non è amara, quindi migliore agli effetti della commestibilità. Sostituisce la precedente nei boschi montani, pressappoco nella medesima epoca.

### TORTIRÖI

*Lactarius torminosus* Schaeff ex Fr. a Gargnano, per il cappello depresso al centro in forma di «imbuto», in dialetto TORTIRÖL. Assomiglia abbastanza al *Lactarius zonarius* (cfr. LATÈR) tanto nelle dimensioni quanto nella colorazione del cappello, però di un giallastro-ocraceo più pallido e a fasce meno marcate o quasi assenti; il suo carattere distintivo è costituito dal rivestimento di peli abbastanza lunghi formanti sul cappello un vello un po' arruffato. Il lattice è bianco e immutabile, la carne biancastra e assai acre. Malgrado ciò, e benché gli AA. lo dicano capace di provocare disturbi gastrointestinali, in qualche luogo (es. Gargnano) lo si mangia cucinato alla graticola. Si mostra in settembre-ottobre nelle schiarite dei boschi su terreno acido, dai bassi colli fin verso i 1000 metri particolarmente in presenza delle Betulle. Cfr. BARBU.

### TOTI

*Psalliota arvensis* a Lonato, ai giovani esemplari con il cappello tronco-conico ancora serrato sul gambo e che si presentano in file a guisa di «burattini». Cfr. CUCU BIANCH.

### TRIFOLE

È il termine generico con cui, a Brescia e nel dialetto centrale, si designano i Tartufi. Delle poche specie rinvenibili nel Bresciano, facciamo cenno della più nota.

*Tuber aestivum* Vitt. È un Tartufo globuloso difforme che può superare le dimensioni d'un uovo di gallina, di colore bruno-nerastro, ornato di verruche piramidali assai marcate; in sezione la carne va dall'argillaceo al brunastro, intrecciata da numerose vene meandriciformi più chiare. A differenza dei più pregiati congeneri non vegeta decisamente infossato nel terreno, anzi di frequente tende ad affiorare, e lo si rinviene nel tardo autunno sia sotto diverse latifoglie compreso il Castagno, sia nei parchi sotto conifere ornamentali (es. il Tasso). A completa maturità risulta abbastanza profumato e apprezzabile, mentre se raccolto in anticipo è del tutto scipito e inodoro. Cfr. TARTIFOLE.

## U

### UMBRILI

*Lepiota procera* a Serle dove è nota come edule e oggetto di raccolta, da «ombrellino» per la forma del fungo a sviluppo completo. Cfr. GAMBE LONGHE.

### URICINE

*Cantharellus cibarius* in Valcamonica a Lozio, richiamando la forma del padiglione dell'orecchio le pieghe del cappello del fungo. Cfr. GALÜSI.

## URIGINE

*Cantharellus cibarius* in Valcamonica a Breno e Vione, semplice variante fonetica della voce precedente. Cfr. GALÜSI.

## V

### VÈCIE

*Boletus edulis* a Lumezzane agli esemplari in fase di senilità, cioè LEGORSÈLE (cfr.) «vecchie».

### VERDÈI

*Russula virescens* a Provaglio d'Iseo, in ragione del colore verdognolo del cappello del fungo. Cfr. BRÜNÈI.

### VÈRDÖI

*Russula virescens* nei dintorni di Brescia (Costalunga) e in Valsabbia ad Agnosine sempre in riferimento al colore. Cfr. BRÜNÈI.

*Russula heterophylla* pure ad Agnosine, avendo in comune con la precedente la tinta dominante. Cfr. BRÜNÈI.

*Tricholoma sejunctum* Sow. ex Fr. sulla riviera benacense da Salò a Toscolano, dove non viene consumato allo stato fresco ma solo dopo conservazione in salamoia che ne elimina l'amarume. È fungo di media taglia con cappello (5-10 cm) abbastanza sodo e carnoso, da convesso a spianato con l'età, a cuticola leggermente viscosa raggiata da sottili fibrille brune, di colore dal giallo-citrino al verdastro, bruno scuro verso il centro e biancastro presso il margine irregolarmente sinuoso; lamelle spaziate, bianche o tendenti al giallognolo; gambo pieno e sodo, di frequente sinuoso; carne bianca ma citrina sotto la cuticola, con odore di farina rancida e sapore tardivamente tra l'acerbo e l'amaro. È abbastanza frequente in ottobre-novembre nei boschi sia di latifoglie che di conifere dai bassi colli fin verso i 1000 metri e di solito su terreno acido, in gruppetti di pochi esemplari.

### VERDÙI

*Russula virescens* a Lumezzane e in Valtenesi a Soprazocco e Muscoline in ragione del colore verdognolo. Cfr. BRÜNÈI.

### VERSi

*Boletus edulis* a Collebeato, agli esemplari giovani con il cappello ancora serrato sul gambo. Cfr. LEGORSÈLE.

### VERSiS

*Boletus edulis* in Franciacorta, semplice variante fonetica della voce precedente Cfr. LEGORSÈLE.

## VERZi

*Boletus edulis* a Coccaglio, altra variante dei termini precedenti. Cfr. LEGORSÈLE.

## VIRDöI

*Russula virescens* in Valsabbia ad Agnosine, variante fonetica di VERDÖI e come questa voce riferita al colore verdastro del cappello del fungo. Cfr. BRÜNÈI.

## VOLPi

*Polyporus intybaseus* in Valsabbia a Vestone. Cfr. BARBI.

## VOLPi DE CASTÈGNA

*Polyporus frondosus* a Vestone perché lo si rinviene solitamente al piede dei Castagni, per distinguerlo dal congenere precedente che cresce di preferenza presso le conifere. Cfr. BARBI.

## Z

## ZAGN

*Boletus cyanescens* Bull. ex Fr. in Valtinesi a Padenghe, Soiano, Muscoline e Soprazocco, dove è noto come edule e considerato di pregio. È fungo di media taglia con cappello (6-10 cm) da emisferico a convesso, sodo, a superficie rugosa e pubescente, di colore opaco dal giallo-brunastro al bruno-fosco; superficie dai tuboli da bianca a crema con l'età, che sotto la pressione delle dita si macula immediatamente di azzurro; gambo sodo e tozzo ma fragile, internamente lacunoso-cavernoso, all'esterno da biancastro a giallo pallido, squamuloso nella parte inferiore; carne soda e bianca ma che al taglio diviene immediatamente di un azzurro-indaco intenso, che però tende poi a sbiadire e svanire. Poco frequente, si mostra in estate-autunno nelle schiarite graminose arsicce e sabbiose dei boschi radi collinari a Rovere e Carpino nero. Malgrado la repulsione per il repentino e violento viraggio, è commestibile di ottima qualità.

*Boletus castaneus* Bull. ex Fr. in Valtinesi a Soprazocco e Muscoline. Lo si indica con lo stesso termine del congenere precedente, benché siano appariscenti i diversi caratteri e la preferenza per due distinti habitat: schiarite dei boschetti radi a Rovere il primo, boschi a Castagno nelle formazioni acide a Brugo il secondo; anche questo è di apparizione autunnale, poco frequente, e legato agli ambienti collinari. Ha dimensioni un poco minori, con cappello (4-8 cm) a superficie finemente vellutata di colore da cannella a castano, dapprima leggermente convesso, poi spianato e infine non di rado a margine irregolarmente rialzato a coppa; superficie dei tuboli candida, alla fine un poco giallognola; gambo di colore un poco più chiaro del cappello, a superficie indurita segnata da lievi strozzature anulari, dapprima internamente spugnoso e poi quasi del tutto cavo; carne soda ma fragile, bianca e immutabile o al più slavata di rosa al taglio, senza odore ma con sapore grato come di nocciola. Scartato il gambo, è commestibile abbastanza buono, seppure meno saporito del precedente.

## ZALDi

*Cantharellus cibarius* nell'alta Valcamonica e sul Garda a Toscolano, da «giallognolo» per il colore del fungo. Cfr. GALÜSI.

## ZIE

*Boletus edulis* in Valtrompia a Concesio, agli esemplari già sviluppati ma non ancora NONE, cioè «nonne». Cfr. LEGORSÈLE.

## BIBLIOGRAFIA CITATA

- ABENI, C., 1928 - *I Calamangiarì coltivati e spontanei più noti ed altri vegetali affini*. Ms. di complessivi 14 quaderni, non datati, conservati in Brescia presso la Civica Biblioteca Queriniana. Le specie considerate sono elencate in ordine alfabetico; i macromiceti figurano sotto la voce «Funghi» nei quaderni n. 6 e 7. Mancano notizie sull'epoca della stesura, che potrebbe essere compresa fra il 1920 e il 1928, ultimo anno in cui il nome dell'ing. Crescenzo Abeni figura nell'albo professionale per Gardone V.T.
- AGOSTINI, A., 1917 - *Prospetto delle piante e degli animali più comuni e noti a Castiglione delle Stiviere*. Castiglione delle Stiviere.
- ARIETTI, N., 1965 - *Flora medica ed erboristica del territorio bresciano*. Suppl. ai «Comm. Ateneo di Brescia» per il 1965. Brescia.
- ARIETTI, N., 1974 - *La flora economica e popolare del territorio bresciano*. Suppl. ai «Comm. Ateneo di Brescia» per il 1973. Brescia.
- BALARDINI, F., 1843 - *Tavole rappresentanti al naturale i funghi velenosi e sospetti più comuni*. Brescia.
- BENDISCIOLI, G., 1827 - *Collezione dei funghi commestibili, velenosi e malsani della provincia di Mantova*. Milano.
- BRESADOLA, G., 1932-33 - *Funghi mangerecci e velenosi*, I-II. A. Scotoni, Trento. Pubblicazione postuma a cura del Comitato Onoranze Bresadoliane, con tavole tratte dall'opera massima e anch'essa quasi interamente postuma del celebre micologo trentino, *l'Iconographia Mycologica*.
- CARINI, G., 1907 - *Appunti per un vocabolario ornitologico bresciano*. F. Apollonio, Brescia. In ristampa anastatica a cura della Sintesi S.p.A., Brescia 1973.
- GIACOMINI, V., 1947 - *Flora Micologica dell'Agro Bresciano*. Ist. Bot. Lab. Critt. dell'Univers. di Pavia. Suppl. agli Atti, s. 5 vol. C. Pavia (edizione mimeografata).
- MELCHIORI, G. B., 1817 - *Vocabolario Bresciano-Italiano*, I-II. Franzoni & Socio, Brescia.
- PENZIG, O., 1924 - *Flora popolare italiana*, I-II Ist. Sordomuti, Genova. In ristampa anastatica a cura dell'Edagricole, Bologna 1974.
- UGOLINI, U., 1903 - *Elenco descrittivo dei funghi della Provincia di Brescia*. Giorn. Istituz. Agrarie Bresciane, n. 16-17. Brescia.
- VENTURI, A., 1845 - *I Miceti dell'Agro Bresciano descritti e illustrati con figure tratte dal vero*. Pio Ist. in S. Barnaba, Brescia.
- VITTADINI, C., 1844 - *Funghi*: in C. CATTANEO, *Notizie naturali e civili sulla Lombardia*, I, p. 345-348. G. Bernardoni, Milano.
- ZANTEDESCHI, G., 1823-24 - *Descrizione dei funghi della provincia bresciana*. Estr. Giorn. Fis. Chim., 2, 4, 5, 6, 7. Pavia.

## INDICE DELLE SPECIE DESCRITTE

ACETABULA  
vulgaris: 78

AGROCYBE  
aegirita: 8

AMANITA  
aspera: 33  
caesarea: 30  
citrina: 33  
eliae: 29  
junquillea: 29  
muscaria: 13  
ovoidea: 15  
pantherina: 34  
phalloides: 16  
rubescens: 34  
solitaria: 38  
strangulata: 34  
vaginata: 32  
verna: 16

ARMILLARIA  
imperialis: 50  
mellea: 26  
tabescens: 27

BOLETUS  
aereus: 54  
aurantiacus: 84  
calopus: 21  
carpini: 83  
castaneus: 88  
cavipes: 45  
chrysenteron: 72  
crocipodius: 58  
cyanescens: 88  
duriusculus: 84  
edulis: 53  
erythropus: 21  
leucophaeus: 84  
luridus: 21  
luteus: 54  
oxidabilis: 84  
pinicola: 54  
piperatus: 72  
porphyrosporus: 63  
reticulatus: 54  
rufus: 84  
rufescens: 84  
satanas: 21  
scaber: 83

subtomentosus: 22  
viscidus: 73

CANTHARELLUS  
cibarius: 48  
lutescens: 39

CLAVARIA  
aurea: 60  
botrytis: 59  
flava: 59  
formosa: 60  
pallida: 60  
pistillaris: 85  
truncata: 85

CLITOCYBE  
cinerascens: 83  
geotropia: 46  
maxima: 47  
nebularis: 49  
rivulosa: 66

CLITOPILUS  
prunulus: 65

COPRINUS  
atramentarius: 23  
comatus: 64

CORTINARIUS  
claricolor: 11  
fulmineus: 53  
praestans: 38  
trivialis: 77

ENTOLOMA  
lividum: 50

DRYODON  
coralloides: 66  
erinaceus: 66

FISTULINA  
hepatica: 56

HEBELOMA  
crustuliniforme: 50

HELVELLA  
crispa: 22  
lacunosa: 22  
monachella: 23

HYGROPHORUS

agathosmus: 78  
marzuolus: 35  
olivaceoalbus: 18  
pratensis: 47

LACTARIUS

controversus: 17  
deliciosus: 42  
piperatus: 51  
porninis: 52  
sanguifluus: 42  
scrobiculatus: 52  
terminosus: 86  
vellereus: 52  
zonarius: 52

LEPIOTA

excoriata: 29  
gracilentata: 32  
mastoidea: 32  
naucina: 33  
procera: 48  
rhacodes: 48

LYCOPERDON

caelatum: 58  
giganteum: 59

LYOPHYLLUM

aggregatum: 41

MORCHELLA

conica: 82  
elata: 82  
hybrida: 82  
rotunda: 81  
vulgaris: 81

NEMATOLOMA

fasciculare: 27

PLEUROTUS

eryngii: 67  
nebrodensis: 67  
ostreatus: 49  
spodoleucus: 67

POLYPORUS

confluens: 46  
cristatus: 55  
frondosus: 10  
intybaceus: 10  
ovinus: 45  
pescaprae: 56  
squamosus: 77

PSALLIOTA

arvensis: 30  
campestris: 24  
hortensis: 24  
radicata: 24  
silvicola: 31  
xanthoderma: 31

RHODOPAXILLUS

glaucochanus: 11  
panaeolus: 68

RUSSULA

alutacea: 17  
amara: 36  
aurata: 39  
cyanoxantha: 19  
delica: 17  
foetens: 13  
emetica: 71  
fragilis: 70  
heterophylla:  
lepida: 36  
vesca: 74  
virescens: 19

SARCODON

imbricatum: 56  
repandum: 11

SCLERODERMA

aurantium: 26

TRICHOLOMA

acerbum: 25  
albobrunneum: 12  
columbetta: 12  
georgii: 40  
goniospermum: 43  
saponaceum: 61  
sejunctum: 87  
terreum: 68

TUBER

aestivum: 86

UNGULINA

officinalis: 41

VOLVARIA

bombycina: 69

XANTHOCHORUS

hispidus: 57

