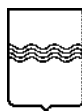


**OSVALDO E ROSARIO TAGLIAVINI**

**Atlante  
dei funghi commestibili  
della Basilicata**

CON LA COLLABORAZIONE DI  
**GIAN LUIGI RANA**



Consiglio Regionale della Basilicata

Prima edizione: agosto 2001  
Ristampa: febbraio 2002  
Seconda edizione: dicembre 2003

#### AVVERTENZA

Questo volume, pur avendo finalità divulgative, conserva una veste prettamente scientifica. È stata adottata la classificazione di Kirk *et al.* (2001) con alcune piccole modifiche. Sono stati seguiti l'AINSWORTH & BISBY'S, "Dictionary of the fungi". IX ed. CABI Bioscience, CAB international, di KIRK P.M., P.F. Cannon, J.C. David & J.A. Stalpers, la "Guida alla determinazione dei funghi" di Moser, "I funghi dal vero" di Bruno Cetto, l'"Atlante fotografico dei funghi d'Italia", I vol., di Papetti, Consiglio e Simonini, il II vol. dello stesso di Consiglio e Papetti, ed alcuni studi monografici. In particolare, sono stati consultati i seguenti testi: per gli *Agaricus*, "*Agaricus*" di Cappelli; per i *Boletus*, "I Boleti" di Merlo, Rosso e Traverso e "I funghi Boleti" di Foiera, Lazzarini, Snabl e Tani; per i *Tricholoma*, "*Tricholoma*" di A. Riva; per le *Lepiota*, "*Lepiota*" di Candusso e Lanzoni.

Le ricerche geo-morfologiche ed agro-vegetazionali sono state condotte da Antonio Motta.

La traduzione dall'inglese è stata curata da Ersilia Tagliavini.

Le fotografie riportate nel testo, oltre che degli autori, sono di Licia Alpago, Mauro Angarano, G. Apolloni, Mattia Bencivenga, Alberto Bizzi, Antonio Brigo, Ottavio Chiaradia, Maurizio Chiari, Giovanni Consiglio, Donelli, Marco Macchione, Giorgio Marasca, Gianfranco Medardi, Pierre Neville, Carlo Papetti, Silvano Pizzardo, Gian Luigi Rana, Giampaolo Simonini e dell'archivio dell'Associazione Micologica "G. Bresadola", sezione di Potenza, nonché di quello dell'A.P.T. di Basilicata.

È stato preso in considerazione non soltanto il territorio della Basilicata, ma anche quello ricadente nelle zone circostanti, per ovvi motivi di contiguità, accessibilità, o per comunanza floristica, e riguardante soprattutto quella sua parte che si identifica con l'antica Lucania.

Le specie biologiche ignorano i confini fisici e politici di una regione: la denominazione "Atlante dei funghi commestibili della Basilicata" ha solo valore formale.

*Dimmi Cielo ed anche tu o Terra  
perché l'albero solenne e maestoso s'innalza  
ed umile e timido il fungo  
tra i suoi seni compare.*





## Premessa

Questa seconda edizione dell' "Atlante dei funghi commestibili della Basilicata", ampliata ed aggiornata, è nata per venire incontro ancor più alle esigenze della gran parte dei lettori, che, in un manuale scientifico-divulgativo, desiderano trovare, soprattutto, i funghi che si rinvencono più frequentemente nei prati e nei boschi della nostra o di altre regioni.

Sono state, infatti, inserite in questo nuovo lavoro, altre 28 schede di specie fungine commestibili, presenti sul nostro territorio, non solo interessanti dal punto di vista scientifico, ma facilmente rinvenibili nelle varie escursioni infrasettimanali o domenicali. Specie che, sommate a quelle pubblicate precedentemente, portano il numero dei taxa illustrati e descritti in questa nuova pubblicazione, a ben 278. Parallelamente sono state eliminate le specie fungine "sub iudice". La prima di esse, *Tricholoma equestre*, in esecuzione del decreto del Ministero della Salute del 28 agosto 2002 con il quale sono state vietate sia la raccolta che la vendita di questo micete. Un fungo non solo consumato tranquillamente, da oltre 200 anni, dai cittadini di tutta Europa, ma incluso anche nella tabella ministeriale delle specie ammesse al commercio. Una decisione, quella presa dal nostro Ministero (ma non da quello francese più direttamente interessato), a seguito dei 3 casi di avvelenamento verificatisi in Francia negli ultimi 9 anni e degenerati in rabdomiolisi, una malattia che porta alla necrosi delle fibre muscolari. Il *T. equestre*, in verità, non veniva né raccolto, né venduto nella nostra regione, non solo perché di non facile reperimento, ma anche e soprattutto perché non fa parte delle specie tradizionalmente utilizzate a scopo culinario.

La seconda eliminazione si è resa necessaria in virtù dell'altra disposizione del Ministero della Sanità (D.P.R. 376/95) con la quale è stata stralciata dall'elenco delle specie commestibili ammesse alla vendita anche la *Clitocybe nebularis*, fungo apprezzato da sempre e largamente consumato in Basilicata. Una commestibilità,

quella di questo fungo, gravata da un particolare indice di sospetto da noi già evidenziato nella prima edizione dell'”Atlante”.

Insieme con questi due miceti si è pensato poi di traslare in una sezione particolare di un altro volume, in via di pubblicazione, quello sui funghi sospetti e velenosi della Basilicata, anche alcune specie eduli la cui commestibilità è, per qualche verso, ancora controversa, cioè non sempre condivisa da tutti, anche se vi sono larghe schiere di micologi che ne sono assertori convinti, e raccoglitori che li consumano normalmente.

In questa seconda edizione dell'Atlante, ampliata ed aggiornata, non si poteva non tenere conto dei cambiamenti apportati negli ultimi anni alla classificazione dei funghi da Kirk *et al.* (2001), i quali, per il posizionamento sistematico delle specie, si sono basati sui risultati delle analisi molecolari (PCR e RFLP) oggi disponibili (vedi il capitolo “Tassonomia dei funghi”).

È stata arricchita, poi, la parte introduttiva con l'aggiunta di altri termini dialettali di funghi, l'inserimento di un glossario dei termini scientifici più usati, l'introduzione di nuovi capitoli inerenti non solo alla parte strettamente sistematica, ma anche a quella prettamente legata all'alimentazione (tabelle di confronto riguardanti il valore nutritivo ed energetico di alcuni di essi in rapporto agli alimenti più comuni presenti sulla nostra tavola, consumo dei funghi, caratteri organolettici, ecc.).

Sono stati aggiunti, inoltre, altri riferimenti bibliografici e un'appendice legislativa rinnovata, mentre le singole schede micologiche sono state corredate di note esplicative aggiuntive per una migliore individuazione e distinzione dei singoli miceti presi in considerazione. Si è cercato, infine, di migliorare iconograficamente l'opera anche mediante splendide immagini di habitat lucani anche in rapporto con le specie illustrate, sempre fotografate nel loro ambiente naturale, ma selezionate principalmente per la loro valenza divulgativa e funzionale.

Gli autori

## Presentazione

La conservazione del patrimonio naturalistico e la sua valorizzazione, nell'ottica dello sviluppo sostenibile, sono gli obiettivi che la Regione Basilicata sta perseguendo mediante il promulgamento di una serie di atti legislativi indirizzati alla tutela delle risorse naturali esistenti, ma nello stesso tempo alla loro corretta fruizione. Si colloca in questo panorama legislativo il testo coordinato della L.R. del 14 dicembre 1998 n. 48 e successive modifiche ed integrazioni, che disciplina "...la raccolta, l'incremento e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei freschi e conservati". La normativa consente, nel rispetto della natura, la raccolta dei funghi, preservandone il perpetuarsi delle specie nel tempo ed evitandone una raccolta indiscriminata ed indisciplinata.

A corredo di quest'azione legislativa, sono state attuate una serie di azioni divulgative, tra le quali la pubblicazione di un'opera, quale l'Atlante dei Funghi Commestibili della Basilicata, che ha ottenuto un notevole consenso. Il successo dell'opera è da ricercare sicuramente nell'elevato rigore scientifico osservato nella stesura del testo, ma anche nella veste divulgativa semplice, fruibile e nello stesso tempo completa, che solo la professionalità e l'esperienza dei due autori, Osvaldo e Rosario Tagliavini, hanno saputo esprimere.

L'interesse del pubblico verso questo tipo di letteratura è dovuto alla particolare attrazione che i funghi hanno, da sempre, esercitato sull'uomo. Certo non si può collegare questo interesse alle sole "moderne" e sempre più apprezzate qualità organolettiche dei funghi, o alla serenità che una passeggiata nei boschi possa garantire al nostro spirito, o ancora al piacere e alla soddisfazione che si può provare nello scrutare tra le foglie secche il prezioso cappello. Le motivazioni sono da ricondurre a credenze ancestrali che da sempre hanno circondato "il regno" dei funghi, assegnando loro un alone di mistero. Remote culture sia orientali che occidentali collegavano i funghi a forze soprannaturali. In Cina, presso la dinastia Tsin del 221 a. C.,

si consideravano i funghi un mezzo per raggiungere l'immortalità, mentre presso i Maya venivano venerati come Dei e utilizzati nei loro riti cerimoniali. I Romani e i Greci ponevano rimedio ad alcune malattie o ferite con il *Fomes Officinalis*, ma già Plinio il vecchio (23-79 d.C.) ne sconsigliava il consumo alimentare nella sua *Historia naturalis*, descrivendoli come "i cibi meno raccomandabili". Altri autori li collegavano, invece, all'azione dei fulmini caduti nei boschi oppure al "cattivo fermento della terra". Una pozione, costituita da funghi velenosi e bacche di belladonna, era utilizzata dagli sciamani dell'America del Nord, per evocare gli spiriti ed effettuare, durante il rito, tatuaggi indolori.

Il moderno uso dei funghi nel campo della farmacologia e della tossicologia, ha portato ad approfondire sempre di più la fisiologia e la morfologia dei miceti, alla continua ricerca dei principi attivi, grazie anche alla microscopia elettronica, alla biochimica e alla biologia molecolare, che ne hanno consentito un continuo aggiornamento della classificazione. L'enorme richiesta da parte dei lettori, congiuntamente all'esigenza degli autori di riaggiornare il testo, le novità apportate dal Decreto del Ministero della Salute del 28 agosto 2002 e del D.P.R. 376/95 del Ministero della Sanità e il continuo aggiornamento della sistematica hanno portato alla formulazione di questa nuova edizione, che sono ben lieto di presentare a tutti coloro che amano scoprire questa nostra regione, anche attraverso la raccolta intelligente, oculata e sicura dei funghi.

L'Atlante dei funghi commestibili della Basilicata di Oswaldo e Rosario Tagliavini, documenta uno sforzo verso la ricerca dell'identità di una regione, quella lucana, in cui le conoscenze micologiche, fino a pochi anni fa non erano né approfondite, né note nei suoi aspetti specifici.

Questo lavoro, come quello precedente, costituisce, dunque, un passo verso la conoscenza e la valorizzazione di una terra, che sente fortemente la necessità di allargare le proprie connotazioni culturali in una dimensione extraterritoriale. Va anche annotato come questo originale contributo, al di là della semplice divulgazione, possa aprire spazi ad ulteriori ricerche scientifiche.

ALDO MICHELE RADICE  
Presidente del Consiglio Regionale della Basilicata



## Prefazione\*

È la prima volta che la Basilicata si affaccia alla bibliografia micologica con un volume-atlante dedicato interamente alla regione di cui sono descritti i singoli aspetti dell'ambiente, del territorio e della vegetazione. Si tratta di un viaggio appassionato e meraviglioso nel mondo della natura che inizia dal Vulture, scorre lungo le varie Comunità Montane, attraversa il cuore antico della Lucania, raggiunge il Lagonegrese e si conclude sulla costa Jonica, nel Metapontino. Il volume si compone di due parti ben distinte per argomento. La prima tratta brevemente le generalità sui funghi, la loro classificazione e la loro distribuzione nelle varie zone di ritrovamento indicate da una piccola cartina geografica che rappresenta la porzione di territorio considerata.

La seconda parte, la più corposa, è costituita da schede descrittive di ogni singola specie trattata, corredata da fotocolor riprese nell'habitat originale. Le specie considerate sono soltanto quelle commestibili indicate con il binomio scientifico per evitare di commettere pericolose confusioni con nomi in volgare che hanno valore soltanto in un circoscritto territorio. Di ogni specie sono indicate le caratteristiche macroscopiche e brevemente quelle microscopiche in modo che chi desidera approfondire la diagnosi del fungo lo possa fare con l'aiuto di un buon microscopio. E così, gradualmente, il dilettante micologo può salire di un gradino nella conoscenza dei funghi. L'insieme delle schede è seguito da un'appendice che riporta le leggi regionali che regolano la raccolta dei funghi, sia epigei sia ipogei, ed è completato da una bibliografia essenziale di carattere generale. Lo ritengo un volume ben fatto e ben organizzato che sarà di utile consultazione per chi vorrà addentrarsi nei diversi ambiti territoriali della regione Basilicata per raccogliere funghi eduli. Lo raccomando a tutti i micologi ed aspiranti tali. Sarà un buon vademecum che certamente eviterà pericolose confusioni tra funghi eduli e non.

GILBERTO GOVI

Professore di Micologia nell'Università di Bologna

\* Si è preferito mantenere inalterata la presente prefazione, anche in questa edizione, per motivi affettivi ed in riconoscimento del grande valore scientifico del Prof. Govi venuto a mancare improvvisamente nello scorso anno.

## Introduzione

I funghi eduli, capricciose creature del bosco, figure policrome e seducenti, entrano in un notevole numero di generi e specie, non sempre facilmente accessibili per la loro straordinaria complessità, specialmente se ci si addentra nelle infinite varietà e forme che la micoflora lucana offre. Una matassa spesso inestricabile, mutevole e ingannevole, che abbiamo affrontato da più anni nel corso di escursioni, mostre, seminari di studio, comitati scientifici in varie località della Basilicata.

L'area sottoposta ad indagine copre tutta la nostra regione, territorio di straordinaria importanza naturalistica e vegetazionale. Un'indagine estesa non solo alle aree boschive, ambienti ideali dal punto di vista micologico, e a tutti quegli habitat particolarmente ricchi di sostanza organica, ma anche a quelle zone dove si registra, a volte, quasi l'affioramento del litosuolo (pascoli rocciosi) e a quegli areali situati lungo i corsi d'acqua e i litorali marini. Un lavoro conoscitivo che ha preso in esame specie caratterizzate da carpofori più o meno carnosi, cioè funghi di una certa consistenza, escludendo quelle specie che, pur essendo eduli, hanno scarso valore alimentare in quanto caratterizzate o da carne prettamente inconsistente o da dimensioni del cappello minime, inferiori, cioè, ai 2 centimetri di diametro o da sapore eccessivamente amaro o acre. Indagine che ha riguardato le diverse fasce altimetriche nei periodi più favorevoli alla crescita dei miceti, soprattutto fine primavera, estate ed autunno.

Il dato che emerge da questa sorta di censimento, ovviamente ancora incompleto, è che la Basilicata rappresenta un territorio di notevole interesse scientifico per la presenza di un ricco contingente micologico e di alcuni taxa rari. Dei 424 miceti eduli finora censiti, ne presentiamo, in questo lavoro, 276 ascrivibili a 72 generi diversi, a 259 specie, 15 varietà e 2 forme. 161 specie sono risultate più comuni, perché trovate più costantemente negli anni, 32 sono da considerare rare

e 83 non comuni. Miceti da mettere in rapporto, per lo più, con la micoflora europea, con la quale condividono habitat e caratteri macroscopici salienti.

Dei 72 generi illustrati, 66 appartengono ai basidiomiceti. Le famiglie più rappresentate sono le *Tricholomataceae*, le *Russulaceae*, le *Boletaceae*, le *Agaricaceae*, le *Hygrophoraceae*, le *Amanitaceae*, le *Polyporaceae*, le *Cortinariaceae*. Invece soltanto 6 sono i generi appartenenti agli Ascomiceti, le cui famiglie con maggior numero di specie sono risultate quelle delle *Tuberaceae* e delle *Morchellaceae*.

Di questa gamma vastissima di miceti eduli presenti nella nostra regione, solo poco più di una ventina hanno nomi dialettali, che gli abitanti delle nostre zone si tramandano da generazioni. Funghi che sono serviti nei secoli a insaporire il povero piatto quotidiano che Dio comandava. Da questo lavoro abbiamo escluso le numerose specie appartenenti al genere *Lactarius* a lattice bianco, pepato o amaro, perchè la loro commestibilità è ancora controversa e la pratica empirica ne sconsiglia il consumo, anche se molte di queste, in alcuni nostri paesi, vengono consumate regolarmente senza apparenti danni. Abbiamo escluso anche la maggior parte delle specie del genere *Ramaria*, caratteristiche per i rami a mo' di corallo e per i colori straordinari, conosciute e consumate da sempre col nome di "manuzze". Ne abbiamo riportate soltanto 4 commestibili, anche se in Basilicata ne sono presenti più di 10, perchè le altre sono facilmente confondibili con quelle la cui ingestione provoca intossicazioni gastrointestinali.

Abbiamo posto l'accento soprattutto sulle specie appartenenti ai generi *Amanita*, *Boletus*, *Lactarius* (soprattutto quelle a lattice color carota), *Tricholoma*, *Pleurotus*, *Agaricus*, *Macrolepiota*, *Clitocybe* e *Russula*, che, pur essendo molto diffuse e consistenti, sono spesso mal conosciute o poco studiate.

Il genere *Amanita* forse è quello più intrigante. Ad esso appartiene anche l'*Amanita caesarea*, il fungo per eccellenza a parere dei buongustai, conosciuto ed apprezzato fin dall'antichità e largamente consumato dai Cesari nei loro sontuosi convivi. Ne abbiamo riportate 17 specie, includendo anche quelle del sottogenere *Vaginata*, più conosciute come *Amanitopsis*. Spesso avvolti da un alone di magica poesia, questi funghi offrono alla nostra tavola un tocco di raffinatezza.

E poi ci siamo soffermati su molte specie del genere *Boletus*, soprattutto quelle della sezione *Edules*: il *B. aereus*, il *B. edulis*, il *B. reticulatus*, funghi ricercatissimi per il profumo, le dimensioni e il sapore, qualità che li rendono estremamente pregiati. Questi meravigliosi carpofori sono frutto della simbiosi, soprattutto, con querce, castagni e faggi, e "fioriscono" abbondantemente nei nostri boschi di latifoglie non soffocati da arbusti o da erbe troppo alte, posti a media altitudine, in zone, cioè, collinari e pedemontane, ma anche in quelle montane dove il clima è più umido e non eccessivamente caldo. Preferiscono periodi stagionali diversi: il *B. aereus* e il *B. reticulatus*, ad esempio, quelli caldi, il *B. edulis* e il *B. pinophilus* quelli più freschi.

Ma in annate eccezionali, cioè con condizioni metereologiche estremamente favorevoli, può accadere che l'inizio della "fioritura" degli uni coincida con la fine di quella degli altri, per cui la raccolta si può protrarre anche per lunghi periodi.

Il *B. aereus*, che in alcune regioni del Nord Italia è assente o tutt'al più sporadico o occasionale, da noi è comune ed abbondante, perchè come sopra detto, è un boleto termofilo, cioè che ama il caldo ed ha un comportamento xerofilo, cioè preferisce il secco, anche se moderato. Infatti esso compare più abbondantemente dopo piogge propizie in luoghi caldi, ma non eccessivamente umidi. In località più fresche, soprattutto nei boschi di faggio, s'incontrano invece il *B. edulis* e, più raramente, il *B. pinophilus*, preferibilmente all'inizio dell'autunno, allorchè la temperatura non è né troppo rigida e né troppo elevata e c'è un certo grado di umidità. Nelle zone più alte appare già nella seconda metà di agosto; in altre, in settembre ed ottobre con code, a volte, anche a novembre inoltrato.

In questo nostro lavoro non abbiamo tralasciato le specie ascrivibili ai generi *Ixocomus*, *Xerocomus*, *Gyroporus*, *Chalciporus*, *Aureoboletus* e *Suillus*, tutti boleti commestibili, anche se non sempre eccezionali, alcuni dei quali fruttificano abbondantemente più di una volta all'anno. Come non abbiamo dimenticato le specie del genere *Boletus* vero e proprio appartenenti alla sezione *Luridi*: il *B. queletii*, il *B. luridus* e il *B. erythropus* che sono da ritenersi eduli, anche se hanno i pori rosso-arancio e al taglio assumono una colorazione verde-azzurra. Funghi che non vanno, però, consumati crudi, ma solo dopo lunga cottura, perchè contengono veleni termolabili che scompaiono, cioè, solo col calore. Il consumo dopo lunga cottura è un accorgimento che occorre adottare anche per molte altre specie e soprattutto per quelle appartenenti ai generi *Morchella*, *Verpa*, *Helvella*, *Peziza*, *Armillaria*, e per il *Chroogomphus rutilus*, il *Paxillus filamentosus* e l'*Amanita rubescens*.

È bene ricordare che la commestibilità dei funghi non può essere più stabilita sulla base di pregiudizi e luoghi comuni, ma dietro rigorosa indagine scientifica. La ricerca ha dimostrato che non è una discriminante ai fini della commestibilità, ad esempio, il viraggio della carne all'azzurro a causa dell'ossidazione all'aria come nel caso delle specie del genere *Boletus* prima citate.

A prescindere dal colore della carne o dal maggiore o minore pregio dovuto spesso anche all'ambiente di crescita, le specie appartenenti al genere *Boletus* sono da sempre prodotti ricercati, oggetto di un mercato fiorente. Ma accanto ai tradizionali boleti europei, è presente in Basilicata una specie della micoflora esotica, una entità rara, poco nota o addirittura sconosciuta in altre parti d'Italia, il *Suillus lakei*, simbiote della *Pseudotsuga menziesii* o *P. douglasii*, una elegante e profumata conifera, originaria della costa occidentale del Nord America. Detto micete viene da noi raccolto sistematicamente nel mese di novembre in contrada

Sciffra di Pignola, ma è presente anche in altri rimboschimenti effettuati dal Corpo Forestale dello Stato nella nostra ed in altre regioni.

Un altro genere molto apprezzato e, quindi, da annoverare tra i taxa più preziosi della nostra regione, è quello cui fanno capo il comune *Pleurotus ostreatus* e i prelibati *Pleurotus eryngii* var. *eryngii* e *Pleurotus eryngii* var. *ferulae*, miceti tra i più conosciuti anche dai non esperti col nome volgare di “pennelle” e di “cardoncelli”, carpofori straordinari che da secoli allietano le nostre tavole. E poi i più comuni e deliziosi agarici, ricercati nei prati col nome popolare di “prataioli”, “funghi rossi”, “cupp”, “nocchie” o “tariddi”.

Un genere che si presenta numeroso nei nostri areali, ma non molto apprezzato, è quello che va sotto il nome di *Russula*. Genere a cui appartengono specie tra le più belle e spettacolari che sia dato d'incontrare nei nostri boschi. Vi sono pochi gruppi di macromiceti che hanno la stessa estesissima variabilità di colori e la stessa vastissima gamma di tonalità. Oltre alle 12 specie descritte nelle schede micofloristiche avremmo voluto riportarne tante altre, alcune delle quali rare ed interessanti, come la *Russula parazurea* var. *ochrospora* trovata tra i cespugli e i lentischi della macchia di Campomaggiore o la *Russula puellaris*, una specie di taglia media caratterizzata da tonalità versicolori dei cappelli e dalla fragilità dei carpofori, poco conosciuta e spesso confusa con taxa affini. Anche un posto avrebbe meritato, a nostro giudizio, il rarissimo *Entoloma bloxani*, un fungo elegante e inconfondibile per il cappello e il gambo color acciaio e per la forma tipicamente campanulata, la cui commestibilità è stata accertata solo di recente. Una delle tante entità su cui lo spazio tiranno non consente di soffermarci.

Abbiamo riportato, però, un altro fungo interessante, un micete straordinario e rarissimo, la *Phaeolepiota aurea*, che rinveniamo da una decina d'anni nello stesso areale alla Sellata, a quota 1500-1600 m s.l.m, in una luminosa radura di faggi. E, tra le specie più apprezzate, che si presentano puntualmente e abbondantemente negli anni, non potevamo non riportare la *Calocybe gambosa*, più comunemente conosciuta come *Tricholoma georgii*, molto ricercata come primizia di primavera.

In questo viaggio avvincente e suggestivo in un mondo meraviglioso, policromo e prezioso, ci siamo soffermati solo su alcune entità più comuni e interessanti, ma sufficienti per evidenziare la straordinarietà e la rarità di alcuni miceti della nostra regione.

## Il nome scientifico di un fungo

La prima cosa che colpisce il visitatore d'una mostra micologica o il lettore occasionale d'un libro sui funghi, anche di quelli che comunemente si vendono sulle bancarelle, sono i nomi strani (il "cognome" e il "nome") che accompagnano queste splendide creature dei boschi. È un impatto che, a volte, può sconcertare o infastidire il cittadino che non ha molta dimestichezza con il mondo scientifico. Si tratta di due parole scritte in latino: la prima con la lettera iniziale maiuscola designa il genere a cui possono essere ascritti più funghi che hanno in comune un certo numero di caratteri, ad esempio *Pleurotus*; la seconda con l'iniziale minuscola indica, preceduta dalla prima, la specie, cioè una ben precisa unità tassonomica, ad esempio *Pleurotus eryngii*. Talvolta, dopo questo binomio, si può trovare un terzo termine indicante la varietà o forma della specie, ad esempio var. *ferulae*, oppure fo. seguito da un aggettivo (*alba*, *uncinatum*, per es.). Ai due o tre termini scritti nella lingua di Cicerone, viene, di norma, aggiunto un cognome di persona (anche abbreviato) che è quello del micologo che, per primo, ha descritto e classificato correttamente la specie.

Quindi, in pratica, ogni fungo viene identificato e distinto in campo scientifico con la denominazione binomia di Linneo, cioè con il binomio nomenclatoriale latino che sta ad indicare e ad identificare inequivocabilmente una specie fungina inserita nel sistema tassonomico in base a norme rigorose contenute nel Codice Internazionale di Nomenclatura Botanica. Grazie alla lingua di Cicerone, che è stata destinata a lingua internazionale delle Scienze Naturali, essendo ormai non soggetta a neologismi, il nome d'un fungo può essere letto e compreso in qualunque parte del mondo.

"Ogni specie, sottolinea Emma Maria Chiapponi in un suo scritto\*, ha un suo nome personale che racchiude la storia, più o meno affascinante, d'un micete, d'un individuo effimero e misterioso, nella grande famiglia delle Scienze Naturali. Un

nome sepolto nelle pieghe della terra antica, ricreato dopo averlo studiato ed amato fino all'inverosimile, cesellato perché risplendesse nei secoli

Il nome scientifico d'un fungo (come quello d'un fiore o di un'alga o di una diatomea), è, in fondo, un capolavoro di letteratura vissuta. È un corredo inesauribile di sensi, di esperienze, di battaglie perdute e di conquiste travagliate che hanno coinvolto il micologo nella sua scoperta.

Ogni termine scientifico reca in sé, dunque, qualcosa di sacrale. È poesia, arte, intuizione, divinazione subitanea e gratuita, a ben pochi concessa: è sintesi e culmine, a volte, di una sola e unica gioia intellettuale, fra innumeri dolori. Esso conosce le veglie, le contraddizioni, gli scoramenti, gli scontri, le euforie di chi ha lottato per la ricerca della verità scientifica, sempre partecipe della verità trascendentale e che, finalmente, dopo una lunga e paziente fatica, l'ha raggiunta, pur relativa che sia. Un nome che sa la costanza eroica della ricerca silenziosa e indefessa dell'uomo, il calore dolcissimo e la luce radiosa dell'approdo, del traguardo raggiunto dopo anni e secoli di buio.

Questo nome, prezioso come un monile, è un sentiero luminoso tracciato nei secoli e lasciato ai posteri dai grandi micologi. A noi non resta altro che batterlo solerti e silenziosi, senza preconcetti, vibranti di quella attenzione calda ed appassionata che ci permetterà di cogliere trepidamente la vita che pulsa e che sfugge, che preme e si moltiplica, che si nasconde e si concede, (oh quanto stupendamente), a chi l'ama con la riverenza dello spirito che si china, non umiliato, ma stupefatto, verso l'immensamente piccolo, ma, a volte o sempre, tanto diverso da noi e squisitamente dotato d'ogni forma d'incredibile bellezza.

Forse verrà un giorno solenne, appassionato lettore, anche per te. Quel giorno sarà di gioia. In quel momento capirai la forza interiore formidabile che aleggia nelle opere che ci hanno lasciato nel tempo i grandi micologi, non fosse altro che con la stupenda creazione d'un nome scientifico.

Allora soltanto t'inchinerai silenzioso e commosso, senza secondi fini, a raccogliergli la suprema eredità. A qualunque costo”.

---

\* La seconda parte di questo testo è stata tratta da “Il nome di un fungo” di Gemma Maria Chiapponi, Bollettino del Gruppo Micologico Bresadola di Trento, numero 5-6 del settembre-dicembre 1980, pag. 148-149, e poi da noi liberamente adattata.

## Glossario dei termini più usati

**Aculeato:** munito esternamente di aculei, asperità coniche o piramidali simili a spine.

**Aculeo** (di spora o dell'apparato imeniale): asperità simile ad aculeo o ad una spina, conica o piramidale.

**Adnata:** (riferito ad una lamella) inserita al gambo per la maggior parte della sua altezza.

**Alveolo:** piccola cavità, sorta di celletta per lo più chiusa.

**Alutaceo:** colore giallo pallido tendente al grigio incarnato.

**Amigdaliforme** (spore): a forma di mandorla.

**Amiloide:** riferito alle spore che diventano grigio-bluastré a contatto con reattivi allo iodio.

**Anastomizzate:** lamelle fittamente intervenose, ovvero unite tra loro da venature trasversali.

**Anello:** residuo di velo parziale, cioè di una membrana più o meno consistente, che, del carpofaro giovane, congiunge il margine del cappello al gambo di alcune specie di *Agaricales*, e, poi, si lacera e ricade sul gambo, cingendolo.

**Annessa:** riferito alla lamella che raggiunge il gambo e, quindi, può essere sia adnata sia decorrente.

**Apicale:** posto alla sommità, all'apice del gambo.

**Appianato** (cappello): disteso, spianato.

**Appendicolato:** si dice di frangia fioccosa formata da residui velari debordanti dal margine del cappello. Se riferito al gambo, indica che esso ha la base assottigliata, radicante o fittonante.

**Appressate:** si dice di lamelle molto strette, avvicinate, appunto appressate.

**Araneoso:** simile alla ragnatela.

**Arcuato:** taglio delle lamelle nettamente concavo.

**Areolato:** screpolato, rotto in areole, cioè, in disegni geometrici a mosaico, a tassello, spesso a causa della siccità.



**Armilla:** anello, bracciale, proprio di alcuni Basidiomiceti nei quali é presente un solo velo (generale) che avvolge tutto il cappello e parte del gambo e, lacerandosi, lascia sulla parte alta di quest'ultimo una sorta di collare.

**Asco:** una sorta di sacco, organo microscopico che contiene le spore degli Ascomiceti.

**Ascomiceti:** funghi caratterizzati dagli aschi nel cui interno sono formate le spore.

**Attenuato:** assottigliato.

**Base:** parte inferiore del gambo.

**Basidio:** cellula microscopica dalla quale sono prodotte esternamente le spore nei Basidiomiceti.

**Basidiomiceti:** funghi le cui spore sono prodotte all'esterno dei basidi.

**Biforcate:** lamelle che in prossimità del gambo o del bordo del cappello, si sdoppiano.

**Bulbo:** rigonfiamento alla base del gambo a forma di tubero o di cipolla più o meno radicante.

**Bulboso:** gambo con bulbo al piede.

**Caduco:** poco resistente.

**Campanulato** (cappello): a forma di campana, parabolico.

**Canalicolato:** (gambo) con depressioni parallele abbastanza profonde, simili a canali.

**Cappello** o **pileo:** parte superiore del carpoforo.

**Carne:** pseudotessuto interno o polpa del carpoforo.

**Carnoso:** si dice della carne del gambo o del cappello che si rompe facilmente senza mostrare una trama fibroso-resistente.

**Carpoforo:** corpo fruttifero dei funghi superiori che è sede degli organi di riproduzione aschi e basidi), impropriamente chiamato fungo o micete.

**Cartilagineo:** consistente ed elastico come il tessuto cartilagineo.

**Cassante:** carne gessosa.

**Caulocistidi:** cistidi posti sulla superficie del gambo.

**Cavernoso:** con piccole cavità irregolari interne, a guisa di caverne.

**Cavo:** vuoto.

**Cercine:** anello sovrapposto ad altri, formato da residui velari.

**Cespitoso:** attaccato alla base di altri esemplari, a cespi.

**Cheilocistidio:** cellula sterile dell'imenio disposta sul filo delle lamelle.

**Cianofila:** riferita a parete cellulare che si colora di blu a contatto di reattivi tipo il blu-cotone.

**Ciliato:** munito di ciglia, di peli.

**Cingolato** (anello): a ruota dentata.

**Cistidio:** cellula sterile di forma e funzione diverse.

**Citriforme:** a forma di limone.

**Clavato** (gambo): con rigonfiamento a forma di clava.

**Columella:** colonnetta sterile che parte dalla base della gleba dei Gasteromiceti e si insinua nella stessa.

**Colore** (del carpoforo o di una parte di esso): uno dei caratteri macroscopici importanti per l'identificazione della specie.

- Connato:** nato insieme ad altri carpofoori, cespitoso.
- Concolore:** del medesimo colore.
- Convesso:** si dice di cappello emisferico, ma con curvatura non molto accentuata.
- Coprofilo:** che ama crescere sugli escrementi degli animali.
- Coralloide:** a forma di corallo, cioè ramificato come un corallo.
- Cortina:** velo parziale simile ad una ragnatela.
- Corticato:** si dice di un gambo che ha la parte esterna della carne più compatta rispetto a quella interna.
- Crenulato:** appena dentellato, lievemente e irregolarmente seghettato.
- Cuticola:** pellicola che riveste il cappello dei funghi; a volte si stacca, si toglie facilmente dalla carne sottostante. Allora si parla di cuticola separabile. Quando non è possibile staccarla, si tratta di cuticola adnata.
- Decorrente** (lamella): che decorre lungo il gambo.
- Deliquescente:** tessuto che non marcisce, ma si dissolve in una sorta di liquido nerastro.
- Depresso:** cappello con depressione centrale.
- Disco:** zona superiore del cappello più o meno centrale.
- Dissociato:** (cuticola) rotto in frammenti più o meno regolari.
- Eccentrico:** non proprio centrale, riferito in genere al gambo.
- Echinulato:** ornato di verruche appuntite.
- Ellissoide:** a forma di ellisse.
- Endoperidio:** membrana interna del peridio, che si trova a contatto con la gleba.
- Epigeo:** carpofooro che cresce sulla superficie del terreno.
- Esoperidio:** membrana esterna del peridio.
- Farinaceo:** di odore simile a quello della farina.
- Farinosa:** si dice di superficie ricoperta da un leggero pulviscolo, come di farina
- Feltrato:** si dice di superficie ricoperta da fini peli intrecciati tra loro.
- Festonato:** orlo con frangia, ondulato.
- Fibrille:** piccole fibre adnate, sottili come capelli, che rivestono la superficie del carpofooro, il cappello o il gambo di alcuni funghi.
- Fibrilloso:** ricoperto da fibrille.
- Fibroso:** si dice di carne che, anziché rompersi facilmente, tende a lacerarsi e a fendersi secondo una trama fibro-filamentosa.
- Filo:** taglio o bordo delle lamelle.
- Fimicolo:** coprofilo, che ama, si sviluppa, cresce sullo sterco.
- Fioccoso:** cosparso da fiocchi simili a quelli di cotone.
- Fistoloso:** attraversato da canale. Si dice fistoloso un gambo, che ha il centro percorso da un sottile canale.
- Flabelliforme:** a forma di ventaglio.
- Fugace:** un organo che scompare con l'età (velo).
- Fungino:** si dice dell'odore proprio di un fungo.
- Frangiato:** ornato di residui simili a frange.
- Furfuraceo:** coperto da una sorta di forfora.

**Fusiforme:** a forma di fuso.

**Gambo** o **stipite:** la parte del carpoforo che sorregge il cappello o l'imenio in genere.

**Gelatinoso:** come ricoperto di gelatina.

**Gessosa:** dicesi di una carne che alla frattura si comporta come il gesso, una caratteristica delle specie appartenenti ai generi *Russula* e *Lactarius*.

**Gibboso:** fornito di protuberanze più o meno vistose e simili a piccole gobbe.

**Glabro:** nudo, privo di peli o di altre ornamentazioni, ma non propriamente liscio.

**Gleba:** parte interna (fertile) del peridio dei Gasteromiceti.

**Glutinoso:** coperto da glutine, molto vischioso.

**Gregario:** associato ad altri esemplari, ma non connati.

**Guttulato:** (spora) contenente goccioline di olio.

**Habitat:** il luogo, l'ambiente in cui si sviluppa un organismo e, quindi, anche di crescita di una determinata specie fungina.

**Ialino:** trasparente e incolore.

**Ifa:** unità strutturale, filiforme, che, intrecciata ad altre, forma il micelio o la trama del carpoforo.

**Igrofano:** carpoforo capace di trattenere l'acqua, quindi portato ad impallidire con la disidratazione ed ad imbrunire con l'umidità.

**Imbutiforme:** si dice di cappello a forma d'imbuto.

**Imbricato:** cappelli o squame disposti uno sull'altro, a guisa di embrici.

**Imenio** o **imenoforo:** parte del carpoforo preposto alla riproduzione, quindi, contenente i basidi e gli aschi.

**Infero** (riferito all'anello): ascendente o rivolto verso l'alto. L'opposto di supero.

**Innata:** dicesi di ornamentazione non asportabile.

**Involuto:** si dice del margine del cappello arrotolato su se stesso, rivolto verso l'imenoforo.

**Ipogeo:** sotterraneo.

**Irsuto:** coperto di peli irti.

**Labirintiforme:** tortuoso, ad andamento irregolare.

**Lacunoso:** cavernoso, si dice di un tessuto o superficie che, sezionato, presenta al suo interno grosse lacune o cavità.

**Lamella:** struttura simile a una lama di coltello, disposta con le altre a raggiera sotto il cappello e sulla cui superficie vengono ospitati i basidi e, quindi, la polvere sporeale delle *Agaricaceae*.

**Lamellula:** struttura analoga alla lamella, ma più corta, più breve per cui non raggiunge mai il gambo.

**Lanuginoso:** ricoperto da peluria morbida, simile alla lana.

**Latice:** siero emesso dalle lamelle o dalla carne per lo più di un *Lactarius* al taglio: può essere bianco, simile al latte o acquoso, colorato, immutabile o virante, acre o mite.

**Libera:** si dice di lamella non attaccata al gambo.

**Lignicolo:** cresce su legno.

**Lobato:** munito di lobi, cioè di piccole protuberanze.

**Maculato:** cosparso di macchie.

**Marezzato:** variegato, striato o venato.

**Marginato:** si dice di base del gambo ingrossata, con una forma, cioè, a cono rovesciato.

**Margine:** area periferica del cappello, orlo, bordo.

**Membranacea:** si dice di struttura sottile come una membrana e più o meno tenace.

**Mensoliforme:** (carpofori sessili) che sporgono a mensola da un substrato verticale.

**Micelio:** parte vegetativa del fungo, formata da un intreccio di ife che, tra l'altro, producono il carpoforo.

**Micologia:** scienza che studia i funghi.

**Micorrizia:** simbiosi tra funghi e radici di piante verdi superiori.

**Micron:** unità di misura microscopica corrispondente a 1/1000 di mm.

**Mitra:** parte apicale, simile alla mitra di un vescovo, rappresentata dal cappello di alcuni Ascomiceti.

**Mucillaginoso:** ricoperto di muco semifluido-gelatinoso.

**Nudo:** si dice di cappello o di gambo liscio, sprovvisto, cioè, di qualsiasi forma di ornamentazione.

**Ombelico:** cappello con minuta e profonda depressione centrale a forma di ombelico.

**Orlo:** margine.

**Papillato:** munito di papilla, piccolo umbone ben delimitato.

**Parabolico:** a forma di parabola.

**Parassita:** individuo che vive alle spalle di altri organismi viventi danneggiandoli.

**Peridio:** strato esterno che avvolge la gleba dei Gasteromiceti.

**Peristoma:** piccolo cratere conico situato all'apice dell'ostiolo.

**Pigmento:** sostanza presente nelle ife che dà colorazione.

**Poro:** orifizio, parte terminale di un tubulo di un boleto o di un poliporo.

**Praticolo:** che cresce sul prato.

**Pruinato:** spolverato di pruina, una sorta di cipria asportabile, formata da aggregati di cellule, solitamente bianca. Incipriato.

**Pubescente:** munito di peluria corta e morbida.

**Pulvinato** (riferito al cappello): a forma di guancia.

**Radicante:** si dice della base di un gambo che affonda nel terreno a mo' di radice.

**Rastremato:** attenuato.

**Resupinato:** carpoforo aderente completamente al substrato con la parte dorsale.

**Reticolato:** ornato di reticolo.

**Reticolo:** una sorta di impronta lasciata dai pori sul gambo.

**Revivescenza:** capacità di alcuni carpofori essiccati di riprendere il loro aspetto primitivo a seguito di reidratazione.

**Revoluto:** rivolto, accartocciato verso l'esterno, riferito in genere al margine del cappello.

**Rimoso:** munito di una fitta serie di fibrille che porta alla fessurazione e quindi ad intravedere i tessuti sottostanti.

**Rizomorfa:** formazione miceliare organizzata in lunghi fasci di ife, simile ad una radice e atta alla diffusione, del fungo nel terreno.

**Sclerozio:** ammasso compatto e duro di ife strettamente riunite a formare dei corpi sferoidali o allungati in grado di sopravvivere a lungo, anche in presenza di condizioni atmosferiche non sempre favorevoli.

**Scrobicolato:** segnato da scrobicoli, ossia piccole fossette.

**Scrobicolo:** piccola fossetta.

**Sericco:** simile ad una stoffa di seta, cioè di aspetto lucente.

**Sessile:** senza gambo.

**Sferocisti:** cellule sferiche presenti o sulla cuticola del cappello, nel velo o in ammassi nella carne delle Russule.

**Sinuoso:** ondulato, flessuoso.

**Smarginata:** lamella che poco prima di inserirsi sul gambo risale verso l'alto e ridiscende subito dopo per collegarsi ad esso.

**Smarginato** (riferito al gambo): bulbo ingrossato a forma di cipolla, di cuore, di rapa o di trottola.

**Spatoliforme:** forma del carpoforo più o meno simile ad una lingua o ad una spatola.

**Spermatico:** riferito non solo all'odore di sperma umano, ma anche a quello emanato da crosta di formaggio, da farina umida, dagli insaccati.

**Sporata:** deposito in massa delle spore emesse dal fungo.

**Spora:** elemento proposto alla riproduzione dei funghi le cui dimensioni vanno, in genere, da 3 a 20 micron.

**Squamuloso:** munito di minute squame.

**Squame:** scaglie piatte, costituite da ife, che ornano il carpoforo.

**Stipite:** gambo del fungo.

**Striato** (per trasparenza): si dice di margine di cappello che lascia intravedere le lamelle sottostanti.

**Subgleba:** parte sottostante la gleba, di solito di consistenza spugnosa, sterile.

**Substrato:** materiale sul quale vive, si nutre e si sviluppa un micelio.

**Taxon:** categoria tassonomica.

**Terricolo:** che cresce nella terra e non su legno.

**Tomentoso:** coperto di fine e breve peluria, ma non proprio vellutato.

**Trama:** lo pseudotessuto che forma il carpoforo.

**Tubercolo:** piccola protuberanza posta su di una superficie (in genere sul cappello o sul gambo).

**Tubulo:** tubicino all'interno del quale sono disposti i basidi e, quindi, le spore. Si apre all'esterno nel poro.

**Turbinato:** a forma di trottola o di cipolla.

**Ubiquitario:** crescente in qualunque posto e su qualsiasi substrato.

**Umbonato:** cappello con protuberanza piuttosto pronunciata in corrispondenza del disco.

**Umbone:** una sorta di rialzamento più o meno pronunciato al centro del cappello.

**Uncinato:** attaccato al gambo e decorrente per un breve tratto.

**Velo generale:** velo (membrana sottile) che avvolge il carpoforo nei primi stadi di crescita.

**Velo parziale:** velo membranaceo con funzione protettiva dell'imenio.

**Venoso-congiunto:** si dice di lamella unita ad un'altra da nervature trasversali; anastomizzato.

**Ventricoso:** si dice di gambo panciuto, ingrossato nella zona mediana o di lamella bombata.

**Verruca:** placca appiattita e farinosa o minuta putula globosa, piramidale o a forma di tronco di cono presente sul cappello, residuo del velo generale o universale.

**Villoso:** peloso, irto di peli.

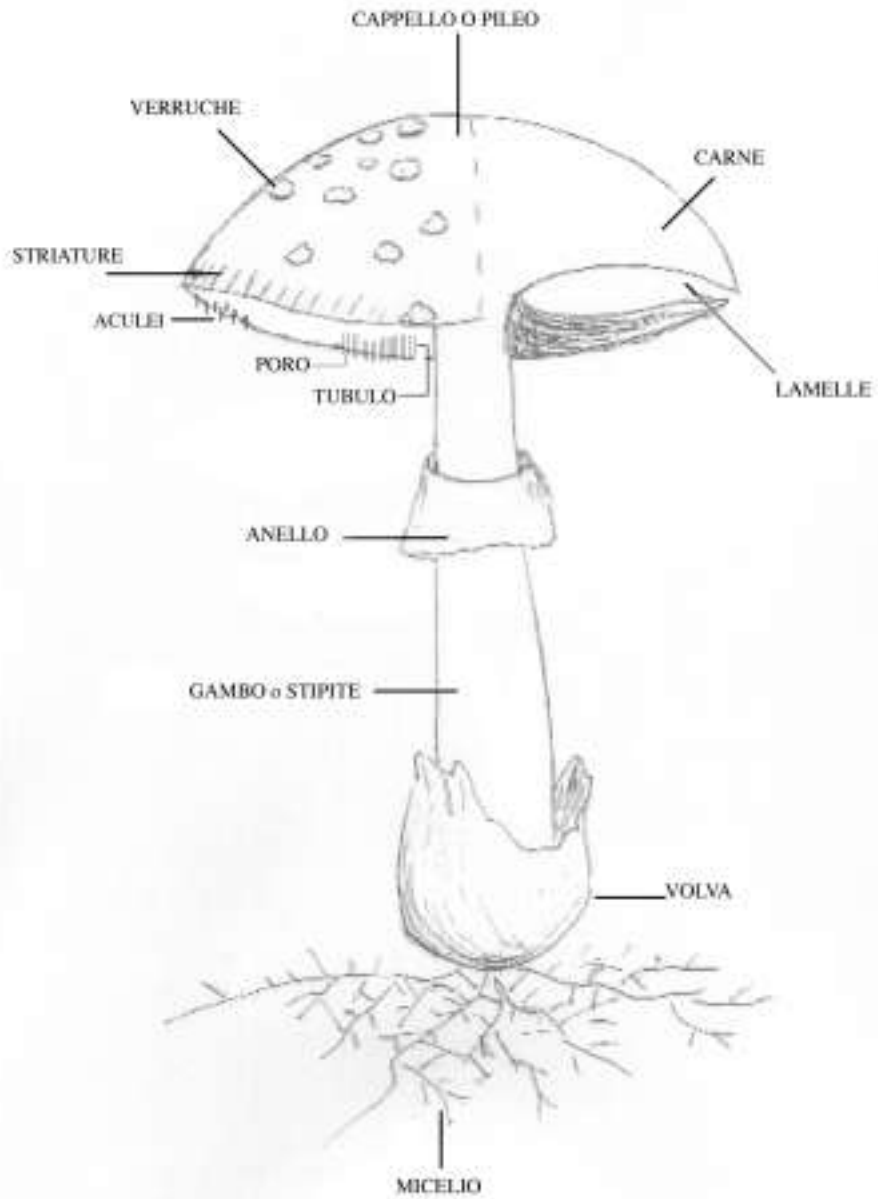
**Virante:** carne che muta colore a contatto con l'ossigeno dell'aria.

**Vischioso:** coperto da uno strato di glutine.

**Volva:** residuo del velo generale posto alla base del gambo. Si presenta, in genere, sotto forma di involucro membranoso, di sacchetto inguainante.

**Xerofilo:** che ama i terreni e i climi asciutti.

## Tavola nomenclatoria



## Generalità sui funghi

Il termine fungo deriva dalla parola greca  $\uparrow\blacklozenge\downarrow\text{Σ}\text{ϛ}$  (spugna) e viene usato per indicare organismi eucariotici aventi per corpo un tallo mono o pluricellulare, caratterizzati dalla riproduzione per spore, dall'essere sprovvisti di clorofilla ossia eterotrofi come gli animali ed inclusi, in gran parte, in uno dei cinque regni degli organismi viventi, *Fungi* o *Mycetae*.

Se ne conoscono circa 150.000 specie, raggruppate in oltre 2.500 generi, ma ne esisterebbero, secondo Carlile e Watkinson (1994) più di 1,5 milioni. Essi non comprendono più né i cosiddetti mixomiceti (ex funghi mucilluginosi), spostati tra i Protozoi, né gli attinomiceti, che da molti anni sono più correttamente denominati attinobatteri ed inclusi tra i Procarioti.

I funghi si differenziano dalle piante, oltre che per essere eterotrofi, ossia per svolgere al pari di molti batteri e altri organismi, il ruolo di decompositori della sostanza organica della biosfera (attività indispensabile, quanto quella degli organismi produttori, per la continuità della vita sulla terra), anche perché immagazzinano glicogeno come gli animali e non amido ed hanno, in genere, tra i costituenti principali della parete cellulare la micosina e, in qualche caso, la cellulosa.

Il tallo dei macrofunghi è composto da filamenti (ife) cellularizzati e più o meno strettamente intrecciati in pseudotessuti, ed assume, nelle parti destinate a svolgere le funzioni riproduttive (i carpofori o sporofori), forme varie (per esempio, a mensola, a zoccolo di cavallo, a cervello, a corallo, a sfera, a pera, a coppa, a sella, ad imbuto, a clava, ad ombrello, ecc.), colori meravigliosi (verde psittacino, rosso laccato, bianco candido, giallo intenso, arancione, ametista, marrone screziato, ecc.) ed altrettanto gradevoli (ma non sempre) odori (di frutta, di anice, di farina, di fungo, ecc.). È da ricordare, a questo ultimo proposito, che un buon odore, al pari di un sapore invitante, non è sinonimo di commestibilità.

I carpofori producono a maturità una miriade di spore (ascospore, basidiospore),



dalle quali si originano ife costituite da cellule quasi sempre provviste di un solo nucleo (ife primarie), la cui fusione (plasmogamia) dà luogo alla formazione delle ife secondarie (con cellule binucleate o dicariotiche), che, dopo aver svolto una fase di vita più o meno lunga di tipo parassitario, saprotrofico o simbiote, costituiranno i nuovi corpi fruttiferi.

È bene sottolineare, infine, che alcuni funghi, essendo organismi decompositori, arrecano spesso danni alle attività dell'uomo, attaccando i tessuti, i cartoni, il cuoio, il legno in opera e sulle piante ancora vive, le pellicole fotografiche, i dipinti, le vernici e perfino il cherosene, o causando il deterioramento delle derrate alimentari, rilasciando, a volte, nelle stesse delle sostanze cancerogene come le aflatossine.

Per fortuna, alcune specie di funghi micro- e macroscopici sono utili all'uomo: basti pensare ai lieviti, usati nelle fermentazioni o come produttori di vitamine, ai funghi produttori di antibiotici o di sostanze con attività antitumorale ed immunostimolante, ai funghi coltivati ed a quelli simbiotici, che formano le benefiche micorrize con la maggior parte delle piante di interesse agrario e forestale o danno luogo, con le alghe o i cianobatteri, ai licheni, organismi duali capaci di vivere in condizioni climatiche estreme, divenendo in alcune zone nordiche nutrimento vernino-primaverile insostituibile per alcuni animali quali le renne e i caribù.

## Tassonomia dei funghi

Coloro che si occupano o si sono interessati di classificazione tassonomica fungina hanno sempre cercato di raggruppare in modo razionale e sistematico tutti i miceti via via studiati, pur sapendo di non poter mai porre la parola fine a tale immenso lavoro. È bene ricordare che classificare tassonomicamente un'entità fungina vuol dire collocarla entro raggruppamenti o *taxa* (*taxon* al singolare), dei quali i principali, in ordine di rango con crescente importanza, sono la Specie, il Genere, la Famiglia, l'Ordine, la Classe, la Divisione ed il Regno. *Taxa* sottospecifici sono la Varietà e/o Forma, mentre più ampi della specie sono, la Sezione, il Sottogenere e, oltrepassato il Genere, la Subtribù, la Tribù, la Subfamiglia, ecc.

Lo scopo principale della classificazione tassonomica fungina è identificare in modo il più possibile oggettivo i vari miceti per poterne seguire l'eventuale evoluzione nel tempo e nello spazio e permetterne lo studio comparativo da parte di studiosi di varie parti del mondo. Pertanto, la lingua usata per indicare in modo definitivo una specie fungina è il latino, ormai non più passibile di modifiche e neologismi con il passare del tempo. Inoltre, per rendere il lavoro di classificazione tassonomica utilizzabile dagli studiosi di tutto il mondo ci si è dovuti attenere alle regole dettate dal Codice Internazionale di Nomenclatura Botanica, che ha ormai una vita ultracentenaria. Recentemente Papetti *et al.* (1999) hanno ricordato alcune delle suddette regole riguardanti il binomio specifico e la posizione del/i nome/i del/degli Autore/i che hanno descritto, sanzionato, completato la descrizione di una specie o, addirittura modificato il suo posizionamento tassonomico. Lo stesso Codice Internazionale definisce i suffissi obbligatori per i *taxa* di superiore importanza rispetto al Genere e stabilisce che le singole Famiglie ed ogni Genere e Specie devono avere un *typus* di riferimento ossia, rispettivamente, il Genere da cui ha preso il nome la Famiglia, la Specie più rappresentativa e, infine, il carpoforo (se macromicete) o alcuni carpofori usati per descrivere originariamente una certa Specie.

Dando una rapida scorsa alla nona edizione dell'Ainsworth & Bisby's Dictionary of the fungi (Kirk *et al.*, 2001), ci si accorge che la classificazione tassonomica dei funghi ha subito notevoli cambiamenti negli ultimi 10 anni ed è tuttora in notevole sobbollimento.

I criteri morfologico, fisiologico ed immunologico seguiti in passato per identificare e posizionare sistematicamente una specie fungina, sono stati affiancati e spesso sostituiti da quello dell'analisi molecolare (PCR, RFLP, sequenziamento delle basi del DNA) che hanno consentito una più sicura determinazione dell'identità dei funghi via via studiati e del grado di parentela esistente tra i membri dei vari raggruppamenti tassonomici. In particolare, i risultati delle analisi della sequenza delle basi puriniche e pirimidiniche del DNA, hanno permesso, non sempre in accordo con i caratteri morfologici e per la prima volta dopo il 1971, di revisionare la classificazione degli Ascomiceti e di suddividerli in Classi e Sottoclassi.

Anche l'inquadramento tassonomico dei Basidiomiceti ha subito sostanziali modifiche: i Gastromiceti sono stati raggruppati con gli Imenomiceti (per esempio, le *Lycoperdaceae* sono state poste nell'Ordine *Agaricales*, le *Sclerodermataceae* nei *Boletales*, le *Gomphaceae* nei *Phallales* e le *Stereaceae* nei *Russulales*).

Attualmente i micro- e i macroorganismi considerati funghi sono stati suddivisi nei Regni, Divisioni e Classi del Super Regno EUKARIONTA (Kirk *et al.*, 2001), come riportato nella pagina seguente.

Nel testo, le specie dei funghi eduli reperiti in Basilicata vengono trascritte ed illustrate seguendo l'ordine alfabetico degli Ordini, Famiglie e Generi dei Basidiomiceti ed Ascomiceti riportato dai suddetti Autori, ricordando al lettore che esse ricadono in 8 Ordini (*Agaricales*, *Auriculariales*, *Boletales*, *Cantharellales*, *Phallales*, *Russulales*, *Polyporales* e *Tremellales*) dei Basidiomiceti e nel solo ordine *Pezizales* degli Ascomiceti.

<b>REGNO</b>	<b>DIVISIONE</b>	<b>CLASSE</b>
<b>Chromista</b>	<i>Hyphochytriomycota</i>	<i>Hyphochytriomycetes</i>
	<i>Labyrinthulomycota</i>	<i>Labyrinthulomycetes</i>
	<i>Oomycota</i>	<i>Oomycetes</i>
<b>Fungi</b>	<i>Ascomycota</i>	<i>Ascomycetes</i>
		<i>Neoelectomycetes</i>
		<i>Pneumocystidomycetes</i>
		<i>Saccharomycetes</i>
		<i>Schizosaccharomycetes</i>
		<i>Taphrinomycetes</i>
	<i>Basidiomycota</i>	<i>Basidiomycetes</i>
		<i>Urediniomycetes</i>
		<i>Ustilaginomycetes</i>
	<i>Anamorphic Fungi*</i>	<i>Hyphomycetes</i>
<i>Agonomycetes</i>		
<i>Coelomycetes</i>		
<i>Chytridiomycota</i>	<i>Chytridiomycetes</i>	
<i>Zygomycota</i>	<i>Rumpomycetes</i>	
	<i>Trichomycetes</i>	
	<i>Zygomycetes</i>	
<b>Protozoa</b>	<i>Acrasiomycota</i>	<i>Acrasiomycetes</i>
	<i>Myxomycota</i>	<i>Dictyosteliomycetes</i>
		<i>Myxomycetes</i>
		<i>Protosteliomycetes</i>
<i>Plasmodiophoromycota</i>	<i>Plasmodiophoromycetes</i>	

\* Non è un taxon formalmente riconosciuto, perché comprende per lo più le forme conidiche (anamorfi) di funghi le cui forme perfette (teleomorfi) appartengono agli Ascomiceti e ai Basidiomiceti.

# Inquadramento sistematico\* dei generi considerati

DIVISIONE **BASIDIOMYCOTA**

SOTTODIVISIONE **BASIDIOMYCOTINA**

Classe **Basidiomycetes**

Sottoclasse **Agaricomycetidae**

Ordine **Agaricales**

Famiglia **Agaricaceae**

Genere *Agaricus*

*Leucoagaricus*

*Lepiota*

*Macrolepiota*

Famiglia **Bolbitiaceae**

Genere *Agrocybe*

Famiglia **Coprinaceae**

Genere *Coprinus*

Famiglia **Cortinariaceae**

Genere *Cortinarius*

Famiglia **Entolomataceae**

Genere *Clitopilus*

*Entoloma*

*Rhodocybe*

Famiglia **Fistulinaceae**

Genere *Fistulina*

Famiglia **Hydnangiaceae**

Genere *Laccaria*

Famiglia **Lycoperdaceae**

Genere *Bovista*

*Calvatia*

- Langermannia*  
*Lycoperdon*
- Famiglia **Marasmiaceae**  
Genere *Armillaria*  
*Flammulina*  
*Marasmius*  
*Oudemansiella*
- Famiglia **Pleurotaceae**  
Genere *Hohenbuebelia*  
*Pleurotus*
- Famiglia **Pluteaceae**  
Genere *Amanita*  
*Pluteus*  
*Volvariella*
- Famiglia **Strophariaceae**  
Genere *Stropharia (Psilocybe)*
- Famiglia **Tricholomataceae**  
Genere *Calocybe*  
*Clitocybe*  
*Collybia*  
*Hygrocybe*  
*Hygrophorus*  
*Lepista*  
*Lyophyllum*  
*Melanoleuca*  
*Phaeolepiota*  
*Pseudoclitocybe*  
*Tricholoma*
- Ordine **Auriculariales**  
Famiglia **Auriculariaceae**  
Genere *Auricularia (Hirneola)*
- Ordine **Boletales**  
Famiglia **Boletaceae**  
Genere *Aureoboletus*  
*Boletus*  
*Chalciporus*  
*Leccinum*  
*Strobilomyces*
- Famiglia **Xerocomataceae\*\***  
Genere *Xerocomus (Boletus)*
- Famiglia **Gyroporaceae\*\*\***  
Genere *Gyroporus*
- Famiglia **Suillaceae\*\*\***

- Genere *Suillus*
- Famiglia **Gomphidiaceae**
- Genere *Chroogomphus*
- Famiglia **Paxillaceae**
- Genere *Paxillus*
- Ordine **Cantharellales**
- Famiglia **Cantharellaceae**
- Genere *Cantharellus*
- Famiglia **Craterellaceae**
- Genere *Craterellus*
- Famiglia **Hydnaceae**
- Genere *Hydnum*
- Ordine **Phallales**
- Famiglia **Gomphaceae**
- Genere *Clavariadelphus*
- Gomphidius*
- Famiglia **Ramariaceae**
- Genere *Ramaria*
- Ordine **Polyporales**
- Famiglia **Meripilaceae**
- Genere *Grifola*
- Famiglia **Polyporaceae**
- Genere *Laetiporus*
- Panus*
- Poliporus*
- Ordine **Russulales**
- Famiglia **Hericiaceae**
- Genere *Hericium*
- Famiglia **Russulaceae**
- Genere *Lactarius*
- Russula*
- Sottoclasse **Tremellomycetidae**
- Ordine **Tremellales**
- Famiglia **Exidiaceae**
- Genere *Pseudohydnum*
- (Tremellodon)*

## DIVISIONE **ASCOMYCOTA**

### SOTTODIVISIONE **ASCOMYCOTYNA**

#### Classe **Ascomycetes**

#### Sottoclasse **Pezizomycetidae**

#### Ordine **Pezizales**

#### Famiglia **Helvellaceae**

Genere *Helvella*

Famiglia **Morchellaceae**

Genere *Morchella*

*Verpa*

Famiglia **Pezizaceae**

Genere *Peziza*

Famiglia **Pyronemataceae**

Genere *Aleuria*

Famiglia **Tuberaceae**

Genere *Tuber*

\*Classificazione secondo *Kirk et al.*,2001.

\*\* Si é preferito, non rispettando l'ordine alfabetico, mantenere la famiglia delle **Xerocomataceae**, ora confluita in quella delle **Boletaceae**, in contrasto con la classificazione adottata, per non confondere il lettore della prima edizione dell'opera.

\*\*\* Per scopi prettamenti pratici si é preferito far seguire le **Gyroporaceae** e le **Suillaceae** alle **Boletaceae**, a discapito dell'ordine alfabetico.

Si é preferito mantenere i generi **Dryodon** e **Stropharia** ora divenuti, rispettivamente, **Hericium** e **Psilocybe** per non creare ulteriori confusioni nei lettori del precedente testo.



## Valore alimentare dei funghi

I funghi, pur appartenendo ad un regno a se stante (*Fungi* o *Mycetae*), vengono considerati, dal punto di vista nutrizionale, come “verdure ed ortaggi”. In realtà non hanno un grande valore alimentare, soprattutto se si considerano le quantità relativamente ridotte che, generalmente, se ne consumano. I principi alimentari in essi contenuti s’identificano principalmente nei grassi (circa lo 0,3-1%), negli zuccheri (circa 4,5%) e nelle proteine (circa 5% o, al massimo, 8% nei tartufi) (Tab.1).

I funghi contengono, anche lo 0,8-1,2% di elementi minerali (P, K, Ca, Fe, Mg, Cu, Zn, Si ed altri), molta acqua, “veicolo necessario a tutti gli scambi vitali” ed esigue quantità di vitamine. Come è noto le sopraccitate tre sostanze alimentari hanno potere termodinamico (grassi e zuccheri) e plastico (proteine), e forniscono le calorie di cui l’organismo umano ha bisogno per l’esplicazione delle sue necessità vitali nonché per provvedere alla crescita dei tessuti e alla loro riparazione. È bene specificare che i carboidrati contenuti nei funghi comprendono composti solubili, quali glucosio, xilosio, ramnosio, saccarosio e trealosio e polisaccaridi complessi non assorbibili (non disponibili) dall’organismo umano quali la chitina delle loro pareti cellulari, indicati comunemente come “fibra” e un polisaccaride utilizzabile dallo stesso e cioè il glicogeno. Le proteine fungine hanno un alto valore biologico, pari all’80,4%: si pensi che per i fagioli secchi e la carne di vitello esso è rispettivamente, di 50 e 74,3%. L’azoto che le costituisce viene, cioè, in tale alta percentuale trattenuto ed utilizzato dall’organismo umano. Ciò accade perché il contenuto in amminoacidi essenziali\* e nobili\*\* (acido aspartico, acido glutammico, ecc.) delle proteine fungine è anch’esso elevato. Anche la digeribilità delle stesse (cioè la percentuale di proteine, espressa come azoto, assorbita dall’organismo umano) è molto alta (90,1) e supera quella dei fagioli, avvicinandosi a quella della carne animale.

Per quanto riguarda i grassi, va ricordato che i macrofunghi, pur accumulandone nel proprio tallo una modesta percentuale (0,4-0,6), sono in grado di sintetizzarne

tutti i tipi. In particolare, tra quelli detti grassi “essenziali,” i funghi formano l’acido linoleico, che viene trasformato dal nostro organismo insieme con l’acido arachidico in altri acidi grassi polinsaturi (prostaglandine, prostaciline, leucotrieni, trombossani) che svolgono attività molto importanti quali quella vasopressoria, di aggregazione delle piastrine, immunitaria ed infiammatoria.

Le principali vitamine sintetizzate dai funghi sono la C (7-8 mg/100 g di fungo fresco), la B2 (0,7-0,8 mg/ 100 g f.f.), la B6 (1 mg/ 100g f.f.), la PP (4,9 mg /100 g f.f.), la K (7 mg/ 100 g f.f.) e la D (3,8 mg/100g f.f.).

Si può concludere affermando che i funghi vanno senza alcun dubbio introdotti frequentemente nell’alimentazione umana. Infatti, pur essendo assimilabili ai vegetali dal punto di vista nutrizionale (presenza di fibra, scarsità di proteine, alta percentuale d’acqua, contenuto di vitamine e sali minerali), li superano per il maggiore valore biologico delle proteine e la qualità dei loro grassi. I funghi hanno, inoltre, un discreto valore nella regolazione delle funzioni intestinali, non contengono colesterolo e non fanno ingrassare. Secondo recenti statistiche il consumo annuo medio pro capite di funghi in Italia nell’ultimo decennio si è aggirato sugli 800-850 g, quantità notevolmente inferiore a quella di altri Stati Europei (2000-2500 g). Ma fin dall’inizio del terzo millennio si è registrato nel nostro Paese un sensibile aumento di tale consumo. Prova ne sono la crescente domanda di certi funghi (Porcino, Cardoncello, Pioppino, e, più di recente, *Lentinula edodes*) sul mercato ed il miglioramento tecnologico delle tecniche di coltivazione. Certamente non si deve pensare di soddisfare le esigenze nutrizionali del nostro corpo mangiando solo funghi. Basti considerare, infatti, che essendo pari a 70 g il fabbisogno proteico minimo giornaliero di un uomo di 70 Kg di peso, lo stesso dovrebbe consumare circa 1800 g di funghi freschi (tipo porcino) al giorno per soddisfarlo.

Anche se da circa un decennio è possibile trovare in commercio un concentrato di proteine fungine, (denominato Quorn) prodotto industrialmente utilizzando il micromicete *Fusarium graminearum* (Deacon, 2000), è sempre vero che i macrofunghi vanno considerati come uno dei tanti componenti della corretta alimentazione umana, che si fonda sulla “varietà” dei cibi e sulla “moderazione” nel loro consumo (Fidanza & Liguori, 1995).

---

\*treonina, valina, isoleucina, leucina, fenilalanina, istidina, lisina, metionina e triptofano sono detti “essenziali” perché non sono sintetizzati dall’organismo umano e devono, perciò, essere introdotti con la dieta.

\*\* vengono utilizzati nella sintesi di proteine nobili quali, ad esempio, le leptoproteine del tessuto nervoso.

Trealosio: disaccaride, tipico dei funghi giovani e responsabile di un tipo d’intolleranza alimentare, che si manifesta, in alcuni soggetti incapaci di sintetizzare l’enzima intestinale trealasi, con fenomeni di diarrea dopo l’ingestione di funghi.

**Valore energetico e composizione degli alimenti più comuni e di alcuni funghi\***

ALIMENTO	CALORIE	PROTEINE	LIPIDI	GLUCIDI
Olio (semi e oliva)	900	0	100	0
Lardo	891	0	99	0
Burro	758	0,8	83,4	1,1
Maionese	655	4,2	70	2,2
Noci	582	10,5	57,7	5,5
Coppata	494	17,1	47,3	0
Mascarpone	453	7,6	47	0
Emmental	403	28,5	30,6	3,6
Zucchero	392	0	0	104,5
Groviera	388	30,6	29	1,5
Parmigiano-Reggiano	374	36	25,6	-
Pecorino	366	28,5	28	0
Gorgonzola	358	19,4	31,2	-
Prosciutto crudo	370	22,2	31,2	0
Mortadella	344	13,7	31,4	0
Porcini secchi(*) ( <i>B. edulis</i> ed altri)	316	36,7	2,7	34,5
Miele	303	0,6	0	80,3
Pane 00	290	8,2	0,4	67,5
Maiale	268	17,2	22,1	-
Tonno (senza olio, sgocciolato)	258	22,8	18,5	0
Mozzarella	243	19,9	16,1	4
Prosciutto crudo sgrassato	218	28,6	11,5	0
Manzo	214	18,8	15,4	-
Pollo	175	19,1	11	-
Vitello	160	19,1	9,3	0
Uovo (uno)	156	13	11,1	1
Maiale (carne magra)	141	19,9	6,8	-
Coniglio (c. magra)	138	22,1	5,3	0,5
Manzo (c. magra)	129	20,7	5,1	-
Vitello (c. magra)	113	21,3	3,1	0
Fagioli freschi	104	6,4	0,6	19,4
Trota fresca	86	14,7	3	-
Patate	85	2,1	1	18
Uva	81	0,5	0,1	15,6
Palombo fresco	80	16	1,2	1,3
Banane	66	1,2	0,3	15,5
Latte di mucca intero	61	3,1	3,4	4,8
Mele	45,0	2,0	3	11
Misto funghi freschi	42	5,1	0,3	4,3
Arance	34	0,7	0,2	7,8
Carote	33	1,1	0	7,6
Spinaci	31	3,4	0,7	3
<i>Boletus edulis</i> (fresco)	22	3,9	0,7	0
<i>Agaricus bisporus</i> (coltivato)	20	2,3	0,4	1,9
Lattuga	19	1,8	0,4	2,2
Pomodori	19	1	0,2	3,5
<i>Amanita caesarea</i> (fresca)	11	2	0,3	0

(\*) 100 g di porcini secchi equivalgono a un kg di porcini freschi;

(1) Dati dell' Istituto Nazionale della Nutrizione riferiti a 100 g di parte edibile.



## Questi i funghi più conosciuti in Basilicata

### NOME SCIENTIFICO

*Agaricus arvensis* e *A. albertii*  
*Agaricus campestris*

*Agrocybe cylindracea*

*Amanita caesarea*

*Armillaria mellea*

*Armillaria ostoyae*

*Armillaria tabescens*

*Boletus aereus* e *B. edulis*

*Calocybe gambosa*

*Cantharellus cibarius*

*Clitocybe geotropa*

*Clitocybe gibba*

*Clitocybe nebularis*

*Coprinus comatus*

*Dryodon cyrrhatum*

*Dryodon coralloides*

*Fistulina hepatica*

*Grifola frondosa*

*Hydnum repandum*

*Lactarius deliciosus*

*Lactarius piperatus* e *L. vellereus*

*Laetiporus sulphureus*

*Lycoperdon perlatum* e altri

*Macrolepiota procera*

*Marasmius oreades*

*Morchella* (specie varie)

*Pleurotus eryngii*

*Pleurotus ostreatus*

*Pleurotus cornucopiae*

*Ramaria* (specie varie)

### NOME VOLGARE

fung' taurin', musciaron', crupanill'<sup>9</sup>

canocchia o canucchiell' o fung' ross' o

taridd' o coppola o pecorino<sup>7</sup> o picuriedd'<sup>8</sup>

piopparello o fung' r chiupp'

ovolo o v' lozz o fung' Vit'

chiodino o chiuvariell' o fung' i strumbon'<sup>7</sup>

peluciedd'<sup>12</sup>

chiodino senza cravatta o fung' i strumbon'<sup>7</sup>

porcino nero o moneta o monaciello o cumeta

musciaron'

galletto o gall'tiell' o scialinicch'<sup>12</sup>, o gadd'

tiedd'<sup>3</sup> o gall'nazz'<sup>7</sup> o gadd'nazz'<sup>8</sup>

fung' a ordin' o natalin'<sup>3</sup>

mutidd' o fung' r' frasch' o fraschino

natalino o palummella, musciaron'<sup>14</sup>

monachino o monachicch'

barb' r' crap'

p'nnell' rizz'<sup>7</sup>

fung' carn'<sup>1-13</sup>

pane del faggio o c'nt'fung'<sup>7</sup>

trippa di vacca o trippa di pecora<sup>1</sup> o galletto

coi baffi o spinariell' o gallinaccio maschio<sup>7</sup>

rosito o sanguinello

lattarul' o bavuso o p'p'r't'

fungo del carrubo<sup>11</sup> o c'tturrin'<sup>8</sup>

pir't' di lupo o pir't' d' ciucc' o tabacchera o

viss'n' i up'<sup>7</sup> o viss'nicch'<sup>8</sup>

mazza di tamburo o cappello del Negus

silfilz'<sup>5</sup>

sponz'<sup>13</sup> o spunzal' o spunzariell'

cardoncello

pennella o p'nella<sup>7</sup> o p'nedd'<sup>8</sup>

fungo di cerro

manuzza o fung' ricc' o capelli d'angeli o

cent' fung' o sponz'<sup>3</sup> o manicella o manicedd'

o r'zzi'ti'dd'<sup>8</sup>

*Russula aurea*

rissuc'dd'<sup>8</sup>

*Tricholoma populinum*

fung' r' l'albanella'<sup>6</sup>

*Volvaria gloyocephala*

fong' pagliarin'<sup>5</sup>

1) Tito; 2) Muro Lucano; 3) Balvano e Baragiano; 4) Iagonegrese; 5) Vaglio; 6) Acerenza; 7) Val Sarmento; 8) Senise; 9) Noepoli; 10) San Severino Lucano; 11) Maratea; 12) Comunità Montana del Melandro; 13) Brienza.

## Caratteri organolettici dei funghi

### L'ODORE

L'odore di un fungo è la percezione sul piano olfattivo dell'esalazione prodotta dal suo "corpo fruttifero" o, meglio sporoforo. L'appassionato micologo dilettante che si serve, per la determinazione delle specie fungine, dei soli caratteri macroscopici, lasciando allo studioso l'uso del microscopio e dei reagenti chimici, troverà, nell'odorato, un valido e determinante ausilio. A volte l'odore, da solo e quando è costante, è sufficiente a determinare inequivocabilmente una specie. E, quindi, è un carattere di reale valore specifico per un certo tipo di micologo.

Accanto a un gran numero di specie dotate soltanto di un caratteristico odore fungino, inodori o pressoché tali, esiste una cospicua gamma di funghi che possiedono dei piani olfattivi particolari e tipici, diversi dal comune odore fungino. Alcuni di essi sono facilmente identificabili, poiché si possono rapportare a quelli analoghi di fiori, piante o di altre sostanze comuni o caratteristiche. Altri sono difficilmente determinabili, essendo più complessi. Anche perché essi presentano, a volte, sensibili variazioni nell'intensità, nelle tonalità (aromatiche), a seconda dell'influenza di fattori non solo intrinseci o di natura prettamente biologica, ma anche estrinseci. Sappiamo che il secco, il freddo, la pioggia, lo stadio di crescita, influiscono in una certa misura sull'intensità aromatica la cui determinazione sarà quanto meno più problematica, se l'odore sarà scarso in tutto o in alcune parti del carpoforo. Il micologo che possiede ciò che volgarmente si dice "un buon odorato", si troverà, quindi, alquanto facilitato nella determinazione delle specie fungine.

Occorre prestare molta attenzione alla determinazione degli odori dei miceti; proprio perché ogni individuo ha una propria sensibilità olfattiva, è molto facile cadere nelle interpretazioni soggettive che sono fuorvianti per una corretta determi-

nazione di un micete. È necessario, quindi, che il micologo eserciti all'uopo il proprio naso con una continua azione di allenamento pratico.

Per apprezzare al meglio l'odore di un fungo è buona norma operare prima su esemplari appena raccolti, su quelli giovani e poi sui carpofori nei vari stadi di maturazione, sezionando o stropicciando tra le dita, quando occorre, l'intero cappello o le sue varie parti, soprattutto, le lamelle e la carne. Avendo, però, sempre cura di aspirare brevemente l'odore del soggetto e di ripetere l'operazione due o più volte a brevi lassi di tempo. Nei casi più difficili, cioè quando il profumo o aroma di un fungo fosse molto tenue, sarebbe opportuno serrarne in una scatoletta di plastica o in un barattolo di vetro pulitissimo alcuni esemplari per qualche minuto, per poterne concentrare e percepire più facilmente l'odore all'apertura del contenitore.

Occorre subito chiarire che non si può giudicare dal solo odore, come pensa qualcuno, se una specie è velenosa o commestibile. Sappiamo tutti che esistono alcuni funghi velenosi che hanno odori simili a quelli emanati da specie mangerecce.

Qui di seguito sono state raggruppate non tutte, ma alcune specie fungine più comuni nelle quali si possono riscontrare le medesime essenze od odori tipici.

#### **ANICE**

*Clitocybe odora*

*C. fragrans*

*Agaricus sylvicola*

*A. arvensis*

*A. essettei*

*Calodon suaveolens*

#### **AGLIO**

*Marasmius alliaceus*

*M. scorodoni*

#### **FRUTTA MATURA**

*Clitocybe geotropa* (misto a mandorle amare e miele)

*Cantbarellus lutescens*

*C. cibarius* (albicocche, pesche)

*C. cinereus* (prugne secche)

*Craterellus cornucopioides*

*Boletus appendiculatus*

*B. fragrans*

*Lactarius sanguifluus*

*Lepista nuda*

*L. panaeola*

*Russula delica*

*Tricholoma caligatum*



**FRUTTA ACIDA**

*Russula sardonia*

**MANDORLE AMARE**

*Hygrophorus agathosmus*

**NOCCIOLA**

*Macrolepiota procera*

*Marasmius oreades*

**MIELE**

*Clitocybe geotropa*

*Hygrophorus camarophyllus* var. *atromentosus*

*R. melliolens*

## IL SAPORE

Il sapore d'un fungo è “la percezione sul piano gustativo delle sensazioni prodotte da determinate sostanze presenti in una o più parti del corpo fruttifero”. È un carattere organolettico di una certa importanza per la distinzione e la determinazione di una specie fungina, anche e soprattutto perché il gusto è un senso meno soggettivo dell'olfatto.

Occorre, tuttavia, tenere presente “alcune possibili variazioni nel sapore di una medesima specie” dovute ad elementi che, spesso, sfuggono alla nostra conoscenza come quelli legati alla natura del suolo, alla pianta simbiote, ecc. Anche l'età, l'habitat, le condizioni meteorologiche (tempo secco o umido) possono influenzare in una certa misura l'intensità del sapore. In certe specie si possono riscontrare sapori diversificati, localizzati nelle varie parti di uno stesso carpoforo (carne del gambo e del cappello, lamelle, latice, cuticola, ecc.). Per esempio, la *Russula acrifolia* ha le lamelle acri e la restante parte mite. A volte si può riscontrare, addirittura, un sapore amaro nella cuticola e dolce nella carne del cappello (*Cortinarius causticus*, ad esempio).

Per individuare il sapore d'un fungo occorre ricorrere all'assaggio. Si tratta di un'operazione che si effettua masticando (senza inghiottirlo!) un frammento di carpoforo per un lasso di tempo di almeno 30 secondi; dopo di che, occorre sciacquarsi la bocca con acqua fresca. È bene sempre tener presente che vi sono sapori che si manifestano precocemente ed altri che impiegano più tempo e, quindi, richiedono una masticazione piuttosto prolungata. Un sapore, ad esempio, inizialmente mite può mutarsi in sapore acre o pepato dopo lunga masticazione e, quindi, col passar d'un certo lasso di tempo. È il caso, ad esempio, della *Lepista piperita*, della *Russula sororia*, ecc.

Una volta effettuata la prova, si sputa il pezzettino di fungo assaggiato. La poca saliva che si è formata durante la masticazione, non comporta alcun rischio, a meno che non si tratti di specie prettamente mortali.

L'individuazione del sapore d'un fungo è particolarmente importante nel genere *Russula*, in quanto consente di distinguerne le specie commestibili, a sapore mite, da quelle a sapore acre, ritenute dalla tradizione non commestibili o tossiche, rendendo non indispensabile ricorrere alla determinazione tassonomica. Ma anche qui c'è un'eccezione: la *Russula olivacea*, a sapore mite, ritenuta fino a qualche anno fa commestibile tout cour, pare che abbia procurato qualche lieve intossicazione consumata non ben cotta.

Anche se sono possibili “variazioni di intensità e molteplici combinazioni intermedie”, in generale, i sapori fungini possono essere distinti nei tipi seguenti:

**SAPORI MITI** (dolciastro, di nocciola, fungino, erbaceo, ecc.) come in *Clavariadelphus truncata*, *Macrolepiota procera*, ecc.

**SAPORI ACIDULI** (acidulo, acido, asprigno, ecc.) come in *Boletus queletii*, *Boletus erythropus*, *Meripilus giganteus*, ecc.

**SAPORI ACRI** (piccante, pepato, rancido-acre, ecc.) come in *Chalciporus piperatus*, *Russula spp.*, *Lactarius spp.*

**SAPORI AMARI** (amarognolo, amaro, amarissimo) come quelli di *Tylopilus felleus*, *Leucopaxillus gentianeus*, *Tricholoma populinum*, ecc.

**SAPORI ASTRINGENTI** come per esempio, quello di *Meripilus giganteus*, ecc.

**SAPORI PARTICOLARI** (aglio, farina, ravanello, anice, ecc.) si riscontrano, infine, in *Marasmius scorodoni*, *M. alliaceus*, *Clitopilus prunulus*, *Tricholoma portentosum*, *Entoloma aprile*, *Calocybe gambosa*, *C. ionides*, *Clitocybe sinopica*, *Mycena pura*, *Amanita citrina*, *A. strobiliformis*, *Volvariella speciosa* fo. *glojocephala*, *Pluteus cervinus*, *Clitocybe odora*, *Agaricus essettei*, ecc.

## Funghi commestibili: a tavola ad ogni costo?

Il consumo dei funghi ad uso alimentare ha radici lontanissime, si perde nel buio dei secoli. Da sempre, quindi, questi prodotti non costituiscono per gli uomini soltanto dei semplici condimenti, ma rappresentano, a tutti gli effetti, dei veri e propri alimenti, anche se possiedono un valore nutritivo ed energetico non proprio elevato in rapporto ad altri cibi che compaiono sulla nostra tavola.

Una specie s'intende commestibile se è ritenuta tale dagli studiosi che con varie ricerche hanno verificato l'assenza in essa, sia in senso assoluto che relativo, di principi tossici. E sempre a condizione che gli esemplari destinati all'alimentazione umana siano assolutamente sani, freschi e debitamente cotti. Non tutte le specie commestibili, però, hanno lo stesso valore dal punto di vista gastronomico. Senza voler entrare nel merito delle varie graduatorie, in cui il grado di eccellenza, molto spesso, è commisurato non tanto a dati oggettivi quanto al gusto personale ed alle inclinazioni naturali di ognuno di noi, occorre dire che, tra le varie specie fungine, esistono differenze sostanziali. Ve ne sono alcune con particolari qualità organolettiche che le rendono più appetibili e, quindi, anche più richieste sul mercato, ve ne sono altre, invece, che non conferiscono aroma e sapore alle vivande, tanto da essere ritenute mediocri o addirittura cattive da alcuni buongustai, ma che vengono considerate buone o addirittura prelibate da altri consumatori. Molto spesso sui funghi si registrano giudizi contrastanti o addirittura opposti. Ciò accade anche perché i gusti variano, spesso, da regione a regione, da paese a paese, a seconda delle abitudini, delle tradizioni e del loro uso in cucina: crudi in insalata o saltati al burro, alla graticola o in padella, in umido o impanati, in un misto di altre specie o al pomodoro, a purea o in fricassea, a frittata o a minestra, ripieni o in polvere da usare a mo' di spezie, in crema e a paté, come contorno a pesci e a carni o come condimento per intingoli e salse, conservati sott'olio o sott'aceto, al naturale o essiccati, ecc. In cucina, sono, da sempre, degli alimenti duttili e versatili e si prestano, quindi, a infinite preparazioni.

Abbiamo pubblicato in questo lavoro le schede di centinaia di specie di funghi ritenuti “commestibili” da vari micologi italiani e stranieri, ma “se per consumare alcuni di esse -sostiene qualche buongustaio- occorre correggerli del tutto o insaporirli, facendo ricorso ad altri aromi e condimenti (salse, spezie ed erbe aromatiche), quei funghi non dovrebbero essere né raccolti, né consumati”. Senza essere così tassativi, occorre dire che la gran parte delle specie, pur essendo considerate commestibili, non sempre sono molto appetibili, e, quindi, per molte di esse sarebbe più opportuno lasciarle nel loro ambiente di crescita, a tutto vantaggio dell’ecosistema naturale.

È opinione comune che il vero fungo commestibile, quello ottimo ed eccellente dal punto di vista delle qualità organolettiche, non ha bisogno di alcuna sorta di artificio per diventare gradito al palato. “Ma non sempre avere a disposizione un fungo eccellente porta ad ottenere una pietanza eccellente”. Occorre rispettare alcune norme (e alcuni segreti) dell’arte culinaria come conoscere le specie adatte, le quantità giuste, il rispetto delle operazioni necessarie e la loro corretta sequenza, senza dimenticare i tempi di cottura occorrenti per ogni tipo di fungo. Saper scegliere ed associare tra loro i funghi giusti ed essere in grado di cucinarli in modo corretto ed armonico, esaltandone i vari sapori e la gamma dei profumi, non è da tutti e richiede, a chi si cimenta in questa attività, oltre a doti non comuni e fantasia, buon gusto e tanta esperienza. Il risultato non può non essere che un insieme di “piatti” inediti e raffinati che trasmettono al cuore un calore particolare e procurano al palato una gioia straordinaria.

Per lo studioso o per il micologo dilettante, invece, riuscire a riconoscere e a determinare scientificamente un fungo, nel vibrante silenzio del bosco o davanti ai fluidi magici colori evidenziati dai reagenti chimici e al trepido scintillio delle trame arabesche delle spore viste al microscopio, può riservare un altro tipo di piacere, una soddisfazione ineguagliabile, una gioia unica che appartiene agli strati più profondi dell’esistenza. Accanto ai preziosi profumi e ai sapori intriganti, agli splendidi colori e alle leggi meravigliose che regolano la vita dei miceti, lo studioso e il poeta ritrovano lo spirito delle cose e l’anima delle essenze che operano all’interno della natura, un universo che cristallizza il tempo e lo rende sempre attuale, unificandolo con l’eternità.

## Commestibili, ma con cautela

I funghi considerati commestibili non solo possono essere causa di intolleranze alimentari, di vere e proprie allergie e di reazioni spiacevoli, ma sono da ritenersi, in linea generale, un alimento alquanto difficile da digerire. Le fibre dell'impalcatura dei miceti sono simili alla chitina, la stessa che sappiamo comporre l'esoscheletro degli insetti e, addirittura, il carapace dei granchi. Solo alcuni di essi, quindi, possono essere consumati allo stato crudo e in modiche quantità senza generare inconvenienti di natura digestiva. Tra questi, i più noti e diffusi sono l'ovolo buono (*Amanita caesarea*), alcuni prataioli (anche quelli che sono frutto della coltivazione industriale): *Agaricus bisporus*, *A. blazer* Murril, *A. macrosporus*, *A. sylvicola*, *A. bitorquis*, *A. campestris*) ed alcune russule (*Russula vesca*, *R. cyanoxantha*, *R. virescens*) e la *Fistulina epatica*.

Alcuni funghi tradizionalmente ritenuti commestibili possono causare malessere in certe persone; finanche i pregiati porcini vengono, spesso, imputati di causare disturbi digestivi, se consumati crudi, ma, purtroppo, anche dopo cottura (il 10% dei casi di intossicazioni fungine è da imputarsi a specie appartenenti al genere *Boletus*, "gruppo *edulis*", secondo la tabella 6 dell'Ufficio Micologico del P.M.I.P.-ASL città di Milano). Esistono anche alcune specie considerate commestibili e oggetto, spesso, di un'accanita ricerca, per non dire di una vera e propria caccia, che sono state indicate come causa di alcune intossicazioni talvolta anche gravi, fortunatamente mai letali. Fra queste segnaliamo l'*Armillaria mellea* (il chiodino) e il *Leucoagaricus leucothites*. I motivi per cui queste specie hanno provocato fenomeni di intossicazione non sono ancora del tutto noti, per cui, chi consuma funghi, anche se da sempre ritenuti commestibili, deve essere molto cauto e, soprattutto, deve mangiarne, ben cotti e in modica quantità, esemplari integri che non abbiano subito in natura pericolosi fenomeni di congelamento.

È noto che alcune specie sono tossiche se vengono consumate crude o insufficientemente cotte, come spesso accade quando vengono arrostiti frettolosamente sulla

graticola o fritte o impanate in padella, utilizzando esemplari interi o tagliati a fette grosse, invece che sottili. È il caso, ad esempio, della *Russula olivacea*, a carne dolce e, quindi, ritenuta da sempre commestibile, che pare abbia procurato molti episodi, fortunatamente non gravi, d'intossicazione.

Vi sono, poi, funghi che contengono, in quantità più o meno rilevante, (tossine) veleni termolabili che vengono distrutti solo a seguito di prolungata cottura. Si parla di alcune specie di *Amanita* (*A. rubescens*, *A. vaginata* e suo gruppo), di parecchi *Boletus* a carne virante (*B. luridus*, *B. erythropus*, *B. caucasicus*, ecc.) della *Leptista nuda* e pressoché di tutte le specie dei generi appartenenti agli Ascomiceti come *Peziza*, *Morchella* ed *Helvella*, ecc. (le spugnole, in particolare, per il contenuto di acido elvellico). Infine va ricordato che i funghi invasi dalle larve o troppo stagionati e male conservati, ad esempio, fuori dal frigorifero, anche se ottimi commestibili, possono risultare tossici se interessati da processi di decomposizione, cosa non proprio difficile se si tiene conto della struttura non compatta e ricca di acqua che ne caratterizza la carne.

## Intossicazione da funghi

Ancor oggi molto poco si sa “circa i principi tossici” contenuti anche nella gran parte dei funghi ritenuti commestibili, di quelle specie fungine, cioè, che noi abitualmente raccogliamo e portiamo in tavola.

Può sembrare un paradosso, ma è pura verità.

Vengono riportati qui di seguito i dati degli Ispettorati Micologici della Lombardia, riferiti agli ultimi anni, che mettono in evidenza come la gran parte dei casi di intossicazioni da funghi sono legati al consumo dei più comuni miceti commestibili, quali i *Boletus* spp., i cosiddetti porcini, le *Armillaria* spp., i chiodini, ecc.:

GENERE E SPECIE DI FUNGHI RESPONSABILI	N. EPISODI E %				
	1996	1997	1998	1999	2000
ARMILLARIA MELLEA	29 (30%)	10 (24%)	46 (26%)	35 (25%)	37 (24%)
CLITOCYBE NEBULARIS	12 (12%)	1 (5%)	17 (9,7%)	19 (14%)	15 (10%)
BOLETUS spp.	12 (12%)	4 (33%)	14 (8%)	19 (14%)	23 (15%)
AMANITA PHALLOIDES e VIROSA	7 (7%)	1 (5%)	5 (2,8%)	8 (6%)	20 (13%)
LEPIOTA (di piccola taglia)	4 (4%)	3 (7%)	16 (9%)	3 (2%)	6 (4%)



## Consigli utili

Ecco alcuni consigli da tener sempre presenti:

consumare soltanto funghi la cui commestibilità sia stata controllata ed accertata dagli Ispettorati Micologici o da esperti qualificati e di sicura fama (non fidarsi mai dei praticoni);

non conservare mai i funghi nei sacchetti di plastica, soprattutto d'estate, perché in essi possono andare incontro ad alterazione e, quindi, diventare tossici;

provvedere ad un'attenta ed adeguata pulizia dei carpofori raccolti o acquistati, anche e soprattutto di quelli destinati alla conservazione sott'olio per evitare possibili contaminazioni da microrganismi vari e pericolosi come il *Clostridium botulinum*, batterio notoriamente sporigeno ed anaerobio;

consumare solo esemplari freschi ed eliminare tutti quei funghi intrisi d'acqua o che abbiano subito processi di congelamento per il freddo molto intenso o che siano troppo maturi o attaccati da larve o parassiti (Ditteri micetofili) che, come è noto, li predispongono ad un deterioramento precoce, o ancora che siano stati trovati staccati dal terreno, anche se in apparenza integri e sani, perché potrebbero essere in corso processi di alterazione;

eliminare sempre i gambi che si mostrano particolarmente tenaci e fibrosi, come, ad esempio, quelli dell'*Armillaria mellea*, il cui consumo può impegnare in modo eccessivo l'apparato digerente;

procedere alla prebollitura in acqua semplice, prima della cottura definitiva, dei funghi citati nel testo che necessitano di tale operazione (si ricorda, a tale proposito, tra gli altri, la *Melanoleuca grammopodia*, il *Lycoperdon piriforme*, l'*Armillaria mellea*, il *Clavariadelphus pistillaris*, ecc.) anche al fine di eliminare possibili tossine termolabili od odori poco gradevoli e sapori resinosi, amarognoli, acri e fortemente aromatici oltre, chiaramente, di rendere più digeribili quei carpofori che hanno una consistenza tenace;

utilizzare alcune specie di funghi solo a mo' di aroma o come "correttori di sapore" e, quindi, in piccole quantità, come, ad esempio gli esemplari di *Clitocybe odora*, *Marasmius scorodoni*, *Marasmius alliaceus*, ecc;

procedere alla cottura dei funghi nello stesso giorno della raccolta ed in modo adeguato (per almeno 20-30 minuti a seconda delle specie) anche per renderli più appetibili e digeribili;

consumare crude in insalata solo le pochissime specie consigliate, sempre che siano allo stadio giovanile, freschissime, cioè appena o da poco raccolte, in perfetto stato di conservazione e sempre in modiche quantità (dopo aver escluso eventuali intolleranze individuali);

consumare sempre solo modeste quantità di funghi, avendo l'accortezza durante la loro preparazione di non eccedere nell'uso dei grassi di condimento che vengono facilmente assorbiti dalla particolare struttura anatomica di questi prodotti della natura, al fine di evitare possibili problemi di digestione.

Già nel 10° secolo a.C. la sibilla di Dioscoride ammoniva: "*Fungi in cibos idonei, suavesque, majore copia sumpti, nocent et ipsi*": i funghi sono cibi adatti e prelibati, ma assunti in grande quantità divengono nocivi.

## Errori o confusioni da evitare

La causa più frequente di intossicazione da funghi, è dovuta all'ingestione di specie velenose scambiate per commestibili.

Qui di seguito riportiamo le principali specie tossiche e quelle eduli con cui si possono confondere:

### **SPECIE TOSSICHE**

***Amanita phalloides*** (allo stadio di ovulo)  
***Amanita verna***

***Cortinarius orellanus***  
***Cortinarius speciosissimus***  
***Galerina marginata***  
***Gyromitra esculenta***

***Clitocybe*** bianche (gruppi ***candicans***,  
***phyllophila*** e ***rivulosa***)

***Hypholoma fasciculare*** e  
***H. sublateritium*** (famigliola cattiva)

***Agaricus xanthodermus***  
***Russula mairei***  
***Amanita muscaria***  
***Amanita pantherina***

### **SPECIE EDULI**

***Amanita caesarea*** (ovolo buono)  
***Leucoagaricus leucothites***  
***Calocybe gambosa***  
***Tricholoma populinum***  
***Croogomphus helveticus***  
***Armillaria mellea*** (chiodino)  
**Morchelle**

***Clitopilus prunulus*** (prugnolo),  
***Lyophyllum connatum***,  
igrofori bianchi appartenenti ai  
***Camarophyllus***

***Agrocybe aegerita*** (pioppino)  
***Armillaria mellea*** (chiodino)  
***Agaricus campestris*** (prataiolo)  
***Russula lepida***  
***Amanita caesarea*** (ovolo)  
***A. vaginata*** e ***A. rubescens***

***Inocybe patouillardii***  
***Macrolepiota venenata***

***Omphalotus olearius***  
***Entoloma sinuatum***  
***Tricholoma pardinum***  
***Paxillus involutus***  
***Tricholoma sulphureum***

*Calocybe gambosa*  
gruppo della *Macrolepiota procera*  
(mazza di tamburo)  
*Cantharellus cibarius* (galletto)  
*Clitocybe nebularis* (sospetto)  
*Tricholoma* (gruppo *Terreum*)  
*Lactarius* spp.  
*Tricholoma equestre* (ora ritenuto  
anch'esso tossico o sospetto), e  
quindi, da non considerare specie  
edule).

# Schede delle aree\* di riferimento

\*La Basilicata é stata suddivisa in ambiti territoriali coincidenti per la gran parte con le Comunità Montane.



## OFANTO-VULTURE

Il territorio che costituisce l'ambito "Ofanto-Vulture" degrada dalle gioaie del monte Carmine di Avigliano e del monte Pierno di San Fele (1.407 m s.l.m.) alla media valle dell'Ofanto di Lavello (106 m s.l.m.), attraverso le ampie valli della fiumara di Atella e dell'Arcidiaconata. Si estende su Km<sup>2</sup> 1.065,87 e comprende 14 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km <sup>2</sup>	Max	Min	ha
Atella	88,28	1.262	305	4.230
Barile	24,64	940	291	281
Ginestra	13,21	859	346	334
Lavello	132,92	370	106	745
Maschito	45,49	894	359	32
Melfi	205,15	1.326	136	2.055
Montemilone	113,40	420	150	977
Rapolla	29,05	927	191	320
Rapone	29,14	1.267	324	803
Rionero	53,19	1.326	281	2.327
Ripacandida	33,32	971	370	667
Ruvo del monte	32,19	806	304	657
San Fele	96,55	1.407	362	1.590
Venosa	169,34	813	177	838

Il territorio dell'ambito Ofanto-Vulture, oltre ad essere ricoperto dalla lussureggiante foresta di Monticchio, è straordinariamente vario e suggestivo. Ora è "mistico e guerriero" come quello testimoniato dal famoso santuario di Pierno a San

Fele o dalla badia di San Michele a Monticchio e dai castelli di Melfi e di Venosa, ora è arcaico e dolce come quello ammantato di viti e d'ulivi che conferiscono al paesaggio un aspetto morbido e seducente. Già dall'epoca romana quest'area era un territorio non solo ricco di prati e boschi, ma anche di funghi, tanto che il suo figlio più famoso, il poeta Orazio, nella quarta satira del secondo libro delle Satire, ne canta la straordinaria bontà, ma pone in guardia contro il consumo di quelli non commestibili con la frase "*Pratensibus optima fungis natura est; /aliis male creditur*" (Ottima è l'indole dei funghi prataioli; fidarsi degli altri è uno sbaglio).

Fino all'inizio del secolo scorso, quest'area costituiva il regno incontrastato delle distese silvicole e della pastorizia transumante. Oggi l'utilizzazione del suolo è a boschi per circa 25.600 ha (24%), a coltivazione agraria intensiva per circa 39.800 ha (37%), a prati-pascoli per circa 34.200 ha (32%); il resto del territorio comprende incolti e tare per circa 7.600 ha (7%). Le distese boschive si presentano quasi sempre come coesistenze di essenze miste, più raramente in formazioni di essenze pure. Complessivamente sono stati catalogati 16.000 ha (63%) di latifoglie con prevalenza di cerro e 9.600 ha (37%) di boschi cedui semplici, in gran parte di quercia e castagno. Ambienti vegetali e forestali che in primavera dominano il paesaggio con le varie tonalità di verde e in autunno con una profusione di colori straordinariamente caldi e variopinti anche per la presenza di infinite formazioni fungine, da quelle composte da esemplari minuti ed occhieggianti a quelle sgargianti ed ampollose. L'intero territorio risente dell'influenza del mar Adriatico ed è caratterizzato da scarse precipitazioni atmosferiche (500-700 mm annui).

Quest'area geografica è segnata da tre *facies* diverse sia sotto l'aspetto della conformazione morfo-geo-litologica sia della conduzione agro-vegetazionale. Si passa dalle dorsali appenniniche del flysch<sup>1</sup> e delle argille varicolori alle vallate del Quaternario, spesso ricoperte da suoli di origine vulcanica derivanti dal Vulture.

Nella *facies* marcatamente montana, che annovera i centri di Rapone, Ruvo del Monte e San Fele, prevalgono i terreni con suoli bruni acidi e/o lisciviati e i lito-suoli<sup>2</sup> (rendzina<sup>3</sup> e suoli bruni calcarei) condotti a boschi, residui di sterminate foreste secolari. Non solo sul monte S. Croce, posto tra Bella e San Fele, dove si registra una straordinaria presenza di boschi d'alto fusto (cerro e misti) e una modesta presenza di cedui (querce e castagno), ma anche nei terreni condotti a pascolo posti al di sopra dei limiti vegetazionali del bosco e, quindi, non legati alle piante in un rapporto simbiotico molto stretto, si possono trovare, in una gamma vastissima, i miceti più pregiati. Si rinvencono, in particolare, le specie seguenti: *Boletus aereus*, *Gyroporus castaneus*, *Amanita caesarea*, *Russula delica*, *Russula cyanoxantha*, *Cantharellus cibarius*, *Craterellus cornucopioides*, *Agaricus arvensis*, *A. campestris*, *A. sylvicola*, *A. silvaticus*, *A. haemorrhoidarius*, *Armillaria mellea*, *A. tabescens*, *Pleurotus ostreatus*, *Calocybe gambosa*, *Tricholoma acerbum*,



Lacchi di Monticchio

*T. roseoacervum*, *Calvatia utriformis*, *Macrolepiota procera*, *M. rachodes*, *Clitocybe sinopica*, *C. odora*, *C. gibba* o *C. infundibuliformis*, *C. geotropa*, *Coprinus comatus*, *Cortinarius praestans*, *Collybia dryophila*, *Hygrophorus chrysodon* e tante altre.

Nella *facies* centrale dell'area comprendente il vulcano spento, sono da annoverare due aspetti notevolmente diversi. Nei territori dei comuni di Atella, Barile, Melfi, Rapolla e Rionero si incontrano, prevalentemente, terreni con suoli bruni e andosuoli<sup>4</sup> di origine vulcanica, su cui vertono coltivazioni arboree specializzate (vigneti, oliveti, ecc.), dove non c'è molto spazio per la "fioritura" di funghi spontanei. Nell'area, invece, in cui troviamo incastonati i due incantevoli laghi craterici di origine vulcanica del Vulture (interessante anche per il fenomeno dell'inversione vegetazionale con il leccio localizzato a quote superiori rispetto al faggio), domina la meravigliosa Foresta di Monticchio, costituita da un manto continuo di essenze di latifoglie varie e straordinarie, soprattutto querce, faggi, castagni, con presenza di conifere. In questo intreccio prodigioso di arbusti ed alberi si possono incontrare centinaia e centinaia di specie fungine interessanti, i tricolomi della sottosezione *Terrea*, gli agarici *A. sylvicola* e *A. silvaticus*, il *Cantharellus cibarius*





con le varietà *rufescens* e *bicolor* ed il *C. ianthinoxanthus*, i boleti *B. edulis*, *B. aereus*, *B. impolitus*, *B. luridus*, *B. erythropus*, il *Gyroporus castaneus* e il *G. cyanescens*, le russule *R. delica*, *R. cyanoxantha*, *R. vesca* e *R. virescens*, la *Morchella esculenta* e la sua varietà *rotunda*, i cortinari *C. sebaceus*, *C. violaceus* e *C. praestans*, le amanite *A. caesarea*, *A. umbrinolutea*, *A. vaginata*, *A. fulva*, *A. rube-scens*, le armillarie *A. mellea* e *A. tabescens*, il *Clitopilus prunulus*, la *Clitocybe infundibuliformis* o *C. gibba*, le collibie *C. dryophila*, *C. acervata*, *C. velutipes* e *C. butyracea* var. *asema*, l'*Entoloma saundersii* var. *hiemale*, il *Lycoperdon perla-*

tum e il *L. ecbinatum*, il *Lyophyllum loricatum*, lo *Xerocomus chrysenteron* e lo *X. subtomentosus*, la *Verpa bohemica* e la *V. digitaliformis* e i lattari *L. salmonicolor*, *L. deliciosus*, *L. semisanguifluus* e *L. sanguifluus*, l'*Agrocybe aegerita*, il *Pleurotus ostreatus* e la *Fistulina hepatica*. In questo splendido habitat si trovano, dunque, gran parte delle specie fungine più pregiate della Basilicata. Durante due escursioni guidate, effettuate dagli allievi del Corso per Micologo organizzato dalla Regione Basilicata, ne sono state raccolte e catalogate oltre 200. Un mondo straordinario, dunque, fatto di incantevoli forme, di aromi delicati, di gusti pieni, di colori bellissimi.

Sulle pendici collinari degradanti verso l'ampia vallata del fiume Ofanto, s'incontrano i centri abitati di Lavello e Venosa, ricchi di testimonianze di un passato denso di storia e di cultura, e quelli medioevali di Ginestra, Maschito, Montemilone e Ripacandida. I terreni sono formati da suoli alluvionali e piroclastici e caratterizzati da un'agricoltura intensiva tradizionale, integrata con quella più adatta alla trasformazione industriale. I funghi sono poco presenti, ma nelle aree marginali in cui coesistono boscaglie (macchieti e cespuglieti) condotte a pascoli, è possibile trovare interessanti specie fungine e, in particolare, in primavera, la *Calocybe gambosa*, il *Cantharellus cibarius* e il *Leucoagaricus leucothites*; e in estate e all'inizio dell'autunno, tra gli altri, splendidi esemplari di *Boletus* e di *Amanita*.

I funghi, prodotti della natura dalle vesti bizzarre e sontuose e dai profumi e sapori ineguagliabili, hanno trovato, in tutti i tempi, entusiastici consumatori nel comprensorio del Vulture anche se la raccolta è ancora limitata a poche specie. Eppure il territorio ne presenta centinaia commestibili, che non vengono sfruttate né sul piano gastronomico, né su quello economico. I funghi dovrebbero rientrare tra le specialità tipiche locali da offrire ai turisti, alla stessa stregua dei salumi, dei formaggi e dei prodotti dell'artigianato.

<sup>1</sup> Termine tedesco che significa "terreno che scivola". Con esso si intende indicare i sedimenti calcarei, argillosi o arenacei depositatisi con il sollevamento di una catena montuosa. (Da "Geologia" di Pietro Leonardi, UTET ed., 1005 pagine).

<sup>2</sup> Litosuolo: suolo che deriva direttamente dalla roccia madre.

<sup>3</sup> Rendzina: suolo di colore scuro poco evoluto e poco profondo, sviluppato su substrato calcareo e ricco di sostanze organiche.

<sup>4</sup> Andosuolo di origine vulcanica: è un terreno di colore scuro, con tessitura grossolana, rilevante presenza di vetri di origine vulcanica, caratteristiche strutturali, grande capacità di ritenzione idrica (se ben strutturato); molto fertile e ricco di potassio.

<sup>5</sup> Regosuolo: è un termine usato nei primi sistemi di classificazione dei terreni americani per indicare un gruppo di terreni azonali, che si formano da depositi profondi e non consolidati e non hanno orizzonti genetici definiti.

<sup>6</sup> Vertisuolo: suolo con spiccate caratteristiche di crepacciabilità legate alla presenza di rilevanti contenuti di argilla espandibile (sono terreni frequenti nelle pianure alluvionali).





## ALTO BRADANO

Il territorio dell'ambito "Alto Bradano", coincide con quello dell'omonima Comunità Montana. Attraverso l'ampia valle del Basentello, passa dall'altopiano arido della Murgia pugliese ai fertili terreni del fondovalle lucano e, attraverso la valle del torrente Alvo, degrada dalle giogaie di Torretta-San Nicola di Pietragalla (1.074 m s.l.m.) alla Torre di Oppido Lucano, dove la Fiumara di Tolve s'immette nel Bradano (232 m s.l.m.). Si estende per Km<sup>2</sup> 815,54 e comprende 9 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km <sup>2</sup>	Max	Min	ha
Acerenza	77,13	865	270	755
Banzi	82,25	630	330	468
Forenza	115,60	1.048	394	2.684
Genzano	207,04	643	236	432
Oppido Lucano	54,65	762	232	79
Palazzo San Gervasio	62,26	587	311	913
Pietragalla	65,67	1.074	416	1.361
San Chirico Nuovo	23,19	1.035	302	811
Tolve	127,75	1.035	235	1.092

Il territorio dell'ambito Alto Bradano, punteggiato da paesi, santuari e masserie e da splendide testimonianze di antiche attività agricole e pastorali, è condotto a coltivazione agraria intensiva per circa 39.100 ha (48%), a prati-pascoli per circa 26.900 ha (33%), e comprende incolti e tare per circa 4.100 ha (5%), e boschi per circa 11.400 ha (14%). Questi ultimi sono formati da alberi d'alto fusto di latifoglie (5.700 ha = 50%) e da cedui (5.700 ha = 50%) sempre a prevalenza di cerro e si prestano alla presenza di una gamma vastissima di miceti, soprattutto appartenenti ai generi *Boletus* ed *Amanita*. Si rinvencono anche numerosissime specie di *Russula* ed alcune specie di *Armillaria* comprendenti l'*A. mellea* e l'*A. tabescens*.



L'area risente poco dell'influenza del mar Ionio e del mare Adriatico ed è, conseguentemente, contraddistinta da modeste precipitazioni atmosferiche (750 mm annui). La temperatura può scendere durante l'inverno a valori minimi molto bassi (-11° C) e nei mesi estivi, molto aridi, può raggiungere valori massimi elevati (+40° C).

Questo ambito, globalmente, è caratterizzato da due facies.

L'ambiente orientale, più marcatamente collinare, con gli insediamenti antropici di Acerenza, Banzi, Forenza, Genzano e Palazzo San Gervasio, che nascondono tesori d'arte insospettabili, presenta le caratteristiche geo-morfologiche del Pliocene e Quaternario, proprie della "fossa bradanica", in cui prevalgono i suoli bruni lisciviati (regosuoli, vertisuoli, litosuoli)<sup>7</sup>. Vi troviamo, tra l'altro, il secolare e suggestivo bosco di cerri di Forenza, e ampie e numerose radure condotte a pascoli. In questo habitat straordinario si rinvergono una gran quantità di funghi commestibili. Cosa che avviene anche ai margini di tutti i territori comunali dove permangono le macchie boschive di cedui, quali residui delle antiche foreste di Acerenza, Genzano e Palazzo San Gervasio, dissodate, per sostenere la trasformazione agraria della zona. In questi ambienti vegetazionalmente ricchi, ma, a volte, anche impenetrabili, sono presenti, tra le altre, specie di miceti dei generi *Boletus* (*B. aereus*, *B. impolitus*, *B. luridus*, *B. queletii*, *B. regius*), *Amanita* (*A. caesarea*, *A. rubescens* e la bellissima e rara *Amanita vittadini*), *Armillaria* (*A. tabescens* e *A. mellea*), *Russula* (*R. cyanoxantha* e *R. delicata*), *Cortinarius* (*C. violaceus* e *C. praestans*), *Tricholoma* (*T. acerbum*), *Hygrophorus* (*H. russula*), *Clitocybe* (*C. gibba*, *C. costata*, *C. geotropa* e *C. odora*), *Agaricus* (*A. sylvicola*, *A. silvaticus*, *A. campestris*, *A. arvensis*, *A. floccipes*, *A. haemorrhoidarius* e *A. albertii*).

Anche nell'ambiente occidentale, prevalentemente montano e con le caratteristiche geo-morfologiche proprie delle aree interne del potentino (flysch e argille), dove i terreni (litosuoli e suoli bruni acidi o lisciviati) sono condotti a boschi (Montrone di Oppido Lucano, Torretta di Pietragalla, Cupolicchio di San Chirico Nuovo) con la preponderante presenza di alberi d'alto fusto e di cedui di cerro, spesso intercalati da conifere e da terreni erbosi condotti a pascoli, si rinvergono un po' tutte le specie fungine più pregiate, messe in evidenza nell'ambito precedentemente esaminato: dai *Boletus aereus* e *B. reticulatus*, alla *Amanita caesarea*, dalle *Amanitae* del sottogenere *Vaginaria*, alle *Russula delicata* e *R. cyanoxantha*, dal *Cortinarius praestans*, ai *Tricholoma acerbum* e *T. roseo-acerbum*, dai *Tuber mesentericum* e *T. aestivum* all'*Hygrophorus russula* e a tante altre. A queste, però, occorre aggiungere anche quelle simbiotiche proprie delle conifere come il *Lactarius deliciosus*, *L. sanguifluus*, *L. semisanguifluus*, i tricolomi della sezione *Atrorquamosa*, il *Suillus granulatus*, il *S. luteus* e il *S. collinitus*.

Un enorme patrimonio fungino non ancora pienamente utilizzato sul piano prettamente economico e turistico.

<sup>7</sup> Vedi note esplicative a pag. 59



## MARMO-PLATANO

Il territorio dell'ambito "Marmo-Platano" coincide con quello dell'omonima Comunità Montana. Attraverso le fiumare di Avigliano e di Muro Lucano, degrada dalle montagne di Bella, di Ruoti e di Muro Lucano (1.445 m s.l.m.) al torrente Platano (226 m s.l.m.), al limite della Regione Basilicata. Si estende per Km<sup>2</sup> 454,94 e comprende 7 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km <sup>2</sup>	Max	Min	ha
Balvano	41,74	1.239	226	654
Baragiano	29,45	825	342	516
Bella	9936	1.407	332	3.590
Castelgrande	34,45	1.248	583	734
Muro Lucano	125,76	1.445	322	1.777
Pescopagano	69,12	1.226	374	1.132
Ruoti	55,06	1.294	427	1.530

Il territorio del Marmo-Platano, dominato da colline e monti, straordinarie ramificazioni dell'Appennino, che non superano i 1.500 metri sul livello del mare, fino a qualche decennio addietro, era ricoperto da estese foreste di faggi e di querce e, per ampio spazio, veniva destinato alla pastorizia di altura, nelle praterie accorpate di Pisterola di Muro Lucano, nei boschi di Li Foy di Ruoti e sulle dorsali di Balvano e di Pescopagano. Oggi, dopo i disboscamenti, anche la tradizionale attività armentizia si è notevolmente limitata e, qualche volta, si è ridotta a pascolo del borgo.

L'area è, ora, condotta a coltivazione agraria intensiva per circa 14.000 ha (31%), a prati-pascoli per circa 17.000 ha (37%), a boschi per circa 10.000 ha (22%) e comprende incolti e tare per circa 4.000 ha (10%). Complessivamente sono presenti formazioni boschive d'alto fusto (6.800 ha = 68%) di latifoglie prevalentemente di cerro e faggio e boschi cedui (3.200 ha = 32%) in gran parte di quercia.





Essa risente dell'influenza del mar Tirreno che si concretizza in discrete precipitazioni atmosferiche (900 mm annui) e temperature con picchi di valori molto bassi (-13 °C) in alta montagna e medie accettabili in ogni periodo dell'anno.

Globalmente questo ambito è caratterizzato da due *facies* diverse, sia sotto l'aspetto della conformazione morfo-geo-litologica che della conduzione agro-vegetazionale.

Nella prima *facies*, ricadente nei territori orograficamente suggestivi di Muro Lucano, Castelgrande e Pescopagano, si registra la presenza prevalente del cosiddetto calcare dolomitico, marcatamente montano, caratterizzato da rendzina e suoli bruni calcarei o lisciviati (litosuoli, regosuoli). Qui troviamo, ai margini dei territori comunali, i boschi e i cespuglieti spesso con funzioni di pascoli di altura, nei quali, però, sono presenti specie di miceti interessanti sia dal punto di vista della commestibilità che da quello scientifico. Accanto ai *Tuber* più comuni (*T. mesentericum*, *T. aestivum*, *T. aestivum* var. *uncinatum*) si rinvencono il *Boletus aereus*, il *B. reticulatus*, il *Gyroporus cyanescens*, il *G. castaneus*, il *Boletus regius*, il *B. edulis*, il *B. erythropus*, il *Leccinum crocipodium*, lo *Xerocomus chrysenteron* e lo *X. rubellus*, l'*Amanita caesarea*, l'*A. rubescens*, l'*A. crocea*, l'*A. umbrinolutea*, il *Coprinus comatus*, il *Cortinarius praestans*, l'*Hydnum rufescens*, l'*Hygrophorus limacinus*, l'*H. pudorinus*, l'*Helvella crispa* e l'*H. monachella*.

Invece nella seconda *facies*, cioè nell'ambiente montano del Pliocene di Balvano e del flysch di Bella, Ruoti e Baragiano, caratterizzato prevalentemente da suoli bruni acidi o lisciviati (rendzina e litosuoli), condotti principalmente a boschi, accanto alle aree delle frane, troviamo i meravigliosi complessi boschivi di Bella (monte Santa Croce e Acqua del Faggio), di Ruoti (faggeta di monte Li Foy e l'abetina di abete bianco), inframmezzati da ampie radure condotte a prati-pascoli. Qui sono presenti sia tutti i funghi delle radure e dei pascoli montani sia quelli simbiotici, non solo della quercia e del faggio, ma anche delle conifere. Dunque una gamma vastissima di miceti che possono raggiungere, in autunno, anche il numero di alcune centinaia, la cui presenza conferisce all'ambiente una nota di policroma e suggestiva bellezza. Vi troviamo, infatti, tutte le specie tipiche di questi habitat appartenenti ai generi *Boletus*, *Amanita*, *Tricholoma*, *Clitocybe*, *Ramaria*, *Russula*, *Cortinarius*, *Entoloma*, *Cantbarellus*, *Agaricus*, *Xerocomus*, *Calocybe*, *Armillaria*, *Hygrophorus*, *Lactarius*, *Macrolepiota*, *Collybia*, *Coprinus*, *Helvella*, *Hoebenuehelia*, *Hydnum*, *Laccaria*, *Leucopaxillus*, *Lycoperdon*, *Lyophyllum*, *Mucidula*, *Oudemansiella*, *Paxillus*, e così via. Tutti, insomma, quei funghi commestibili che a tavola sono protagonisti senza uguali. Anche in questo territorio la raccolta dei funghi dovrebbe assumere precise connotazioni economiche (cosa che, in parte, già avviene per quelli ipogei, i tartufi insomma) e consentire agli agricoltori, ai cittadini in genere, di integrare il proprio reddito con i profitti, pur marginali, derivanti dalla raccolta e commercializzazione di questi prodotti.



## MELANDRO

Questo territorio presenta, una suggestiva varietà di dorsali montuose e rilievi collinari, cime e altipiani che si ergono dalle conche dei profondi e tumultuosi corsi d'acqua. Attraverso la fiumara di Picerno e il torrente Melandro, digrada dallo spartiacque Agri-Sele del massiccio del Volturino (1.718 m s.l.m.) al torrente Platano (196 m s.l.m.), al limite nord-occidentale della Regione Basilicata. Si estende per Km<sup>2</sup> 417,05 con 8 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km <sup>2</sup>	Max	Min	ha
Brienza	82,69	1.445	474	1.817
Picerno	78,29	1.355	397	1.210
S. Angelo Le Fratte	22,99	1.286	360	480
Sasso di Castalda	45,21	1.718	725	1.134
Satriano di Lucania	33,02	1.063	483	402
Savoia di Lucania	32,25	1.066	351	500
Tito	70,59	1.358	500	1.382
Vietri di Potenza	52,01	1.239	196	924

Il “Melandro” è un ambito territoriale ampio e interessante che, fino a qualche decennio addietro, offriva largo spazio alle attività silvo-pastorali connesse con le “serre alte” e con i pianori di altura presenti nei boschi comunali di tutti gli abitati e, in modo particolare, di Li Foy (versante di Picerno) e di Macchia Carrana di Savoia. Oggi, dopo i disboscamenti delle faggete di Tito, Brienza e Sasso di Castalda, l'attività armentizia si è alquanto ridotta. L'intero territorio è ora condotto a coltivazione agraria intensiva per circa 10.700 ha (29%), a prati-pascoli per circa 20.300 ha (48%) e comprende incolti e tare per circa 3.800 ha (4%) e boschi per circa 7.900 ha (19%). Sono presenti 4.200 ha (53%) di latifoglie d'alto fusto prevalentemente di cerro e 3.700 ha

(47%) di boschi cedui in gran parte di quercia. Non mancano, chiaramente, faggete, castagneti, pinete ed abetaie. Si incontrano anche aceri, perastri e meli selvatici.

Dal punto di vista bioclimatico, esso risente poco dell'influenza di tutti i mari meridionali, anche se cadono precipitazioni atmosferiche da 800 a 1400 mm annui, con neve molto copiosa oltre i 1.500 m s.l.m., con innevamento che dura molti mesi e temperature invernali molto basse. Durante i mesi estivi, le temperature non superano i 34 °C.

Questo territorio della Basilicata è caratterizzato da due *facies* diverse sia dal punto di vista della conformazione morfo-geo-litologica, sia per conduzione agro-vegetazionale. Si passa dal complesso calcareo dolomitico (sperone roccioso) di Brienza, Sasso di Castalda, S. Angelo le Fratte e Vietri, al Pliocene e al flysch di Satriano, Picerno, Savoia e Tito.

Nella *facies* ricadente in sinistra idrografica del torrente Melandro, cioè nel cosiddetto sperone roccioso di Brienza, Sasso di Castalda, S. Angelo le Fratte e Vietri di Potenza, ambiente marcatamente a calcare dolomitico, caratterizzato dalla presenza di rendzina e suoli bruni calcarei, (litosuoli e regosuoli) condotti, tuttora, a boschi (faggio, pino, abete bianco di Sasso di Castalda) oppure a pascoli di altura connessi alle attività silvo-pastorali, sono state catalogate innumerevoli e meravigliose specie fungine. Dappertutto e un po' in tutte le stagioni, anche se chiaramente con punte massime in tarda primavera, in estate ed autunno, si trovano miceti straordinari, anche ai margini dei territori comunali, dove sono presenti residui boschi di querce e macchie che assicurano ancora larghi spazi all'attività armentizia. Tra le specie di funghi commestibili si rinvencono, nella loro policroma e rigogliosa unicità, i comunissimi prataioli, *Agaricus arvensis*, *A. augustus*, *A. campestris*, *A. comtulus*, *A. bitorquis*, *A. fusco-fibrillosus*, *A. floccipes*, *A. sylvicola*, *A. haemorrhoidarius*, *A. vaporarius*, le nobili e intriganti amanite *A. caesarea*, *A. codinae*, *A. vittadini*, *A. crocea*, *A. fulva*, *A. ovoidea*, *A. rubescens*, *A. strobiliformis*, *A. umbrinolutea* e *A. vaginata*, i plastici e rigogliosi boleti *B. appendiculatus*, *B. aereus*, *B. edulis*, *B. reticulatus*, *B. fragrans*, *B. impolitus*, *B. luridus*, *B. queletii*, *B. regius*, le delicate *Calvatia utriformis* e *Langermannia gigantea*, i *Lycoperdon umbrinum* e *L. perlatum*, le occhieggianti *Calocybe gambosa* e *C. ionides*; le ridenti e radiose russule *R. amoena*, *R. aurea*, *R. cyanoxantha*, *R. delica*, *R. heterophylla*, *R. mustelina*, *R. melliolens*, *R. virescens*, *R. xerampelina*, le diffusissime armillarie *A. mellea* e *A. tabescens*, gli splendidi e incomparabili *Pleurotus eryngii* e *P. ostreatus*, il curiosissimo *Hericium erinaceum*, gli ispidi *Hydnum repandum* e *H. rufescens*, i suggestivi e fragranti *Cantharellus cibarius*, *C. amethysteus* e *C. cornucopioides*, i miti e putibondi *Hygrophorus limacinus*, *H. persoonii*, *H. hypothecius*, *H. russula*, *H. agathosmus*, *H. pudorinus*, *H. chrysodon*; il *Chamarophyllus pratensis*, i suggestivi e pittoreschi *Lactarius deliciosus*, *L. semi-sanguifluus* e *L. sanguifluus*, i ricercatissimi *Tricholoma acerbum*, *T. terreum* e *T.*



*gausapatum*, le altere e svettanti macrolepiote *M. procera*, *M. rachodes*, *M. konradii*, *M. excoriata*, *M. mastoidea*, le civettuole *Ramaria aurea*, *R. flava* e *R. botrytis*, la caratteristica *Clavariadelphus pistillaris* e la deliziosa *Peziza aurantia*.

Una immensa eterogeneità di essenze fungine, un mondo meraviglioso sempre pieno di sorprese anche per lo specialista.

Nella *facies* montana del Pliocene<sup>8</sup> e del flysch, situata in destra idrografica del torrente Melandro, che presenta le caratteristiche della fascia fitoclimatica propria dell'area interna del potentino, cioè nei territori dei comuni di Satriano, Picerno, Savoia di Lucania e Tito, in cui prevalgono i suoli bruni acidi o lisciviati (rendzina e litosuoli), condotti prevalentemente a coltura cerealicola, diffusa in tutti gli abitati e specialmente nel territorio di Tito, non si può registrare, chiaramente, una massiccia presenza dei miceti.

Invece, laddove si ritrovano i terreni incolti e i complessi boschivi di questi paesi, soprattutto quelli meravigliosi di Picerno e di Savoia, intercalati da rimboschimenti di resinose e da ampie radure condotte a prati-pascoli, si rinvencono, come nella *facies* precedente, i funghi più generosi, veri gioielli della natura, non solo dal punto di vista scientifico, ma anche e soprattutto da quello gastronomico. Qui i profumi dei boschi, dai più delicati ai più intensi, prendono forma e

colore negli splendidi carpofori lisci o frastagliati, rotondi o coralloidi, piatti o emisferici dei funghi. Il 70% dei miceti raccolti appartengono al genere *Boletus*, il rimanente 30% a specie che fanno capo ai generi *Amanita*, *Tricholoma*, *Melanoleuca*, *Pleurotus*, *Agaricus*, *Lactarius*, *Armillaria*, *Ramaria*, *Lycoperdon*, *Morchella*, *Macrolepiota*, *Clitocybe*, *Collybia*, *Marasmius*, *Leccinum*, *Auricularia*, *Pseudoclitocybe*, *Coprinus*, *Xerocomus*, *Cantharellus*, *Clitopilus*, *Hydnum*, *Grifola*, *Dryodon*, *Helvella*, *Verpa*. S'incontrano anche tutte le specie commestibili di *Tuber*. Delle prime si ricordano qui di seguito le più interessanti: *B. aereus*, *B. regius*, *B. appendiculatus*, *B. reticulatus*, *Leccinum carpini*, *Xerocomus subtommentosus* e *X. rubellus*, *Amanita caesarea*, *A. crocea*, *A. ovoidea*, *A. rubescens*, *A. strobiliformis*, *Armillaria mellea* e *A. tabescens*, *Cantharellus cibarius* con le varietà *bicolor* e *rufescens* e *C. ianthinoxanthus*, *Clitopilus prunulus*, *Lycoperdon umbrinum*, *L. echinatum*, *L. perlatum*, *L. piriformis* e *L. molle*, *Agaricus essettei*, *A. arvensis*, *A. cupreobrunneus*, *A. cumtulus*, *A. depauperatus*, *Tricholoma acerbum*, *T. sculpturatum*, *T. squarrulosum*, *Clitocybe costata*, *C. geotropa*, *C. gibba*, *C. odora*, *Pseudoclitocybe cyathiformis*, *Auricularia auricola-judae*, *Collybia acervata* e *C. butyracea*, *Marasmius oreades*, *Coprinus comatus*, *Macrolepiota procera*, *M. rachodes*, *M. mastoidea*, *M. konradii* e *M. excoriata*, *Hydnum repandum* e *H. rufescens*, *Ramaria aurea*, *R. sanguinea*, *R. botrytis* e *R. flava*, *Pleurotus cornucopiae*, *P. eryngii* e *P. ostreatus*, *Morchella conica*, *M. esculenta*, *M. rotunda*, *M. vulgaris*, *Grifola frondosa*, *Dryodon coralloides*, *Helvella crispa*, *H. sulcata*, *H. monachella*, *Morchella semilibera* e la *Verpa bohemica*.

Da qualche anno, da parte della Comunità Montana del Melandro, è in atto un'operazione di valorizzazione dei prodotti del sottobosco. Attraverso studi, convegni e sagre si sta coinvolgendo un numero sempre crescente di persone intorno ai tartufi, funghi ipogei che in questo territorio sono abbondanti in ambedue le *facies* geo-morfologiche. Sono, infatti, presenti finanche il *Tuber magnatum*, cioè il famoso tartufo bianco di Alba, e, chiaramente, il *Tuber mesentericum*, il *T. aestivum*, e la sua var. *uncinatum*, il *T. brumale* e la sua var. *moschatum*, il *T. macrosporum* e il *T. borchii* (= *T. albidum*).

---

<sup>8</sup> È un periodo del terziario (era terziaria) secondo la classificazione del Lyell, 1832.



## ALTO BASENTO

Il territorio dell'ambito "Alto Basento" coincide con quello della vecchia omonima Comunità Montana. Definito dallo spartiacque del monte Carmine e da Potenza, capoluogo regionale, presenta l'altitudine maggiore (1.475 m s.l.m.) al monte Pierfaone di Pignola e l'altitudine minore (420 m s.l.m.) alla stretta di Albano sul fiume Basento. Ha un'estensione di Km<sup>2</sup> 611,16 e interessa 9 abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km <sup>2</sup>	Max	Min	ha
Albano di Lucania	55,17	1.050	420	660
Avigliano	84,93	1.239	543	2.154
Brindisi di Montagna	59,76	1.230	515	1.656
Cancellara	42,12	1.015	460	721
Filiano	70,78	1.100	425	4.375
Pignola	55,51	1.475	723	2.033
Potenza	173,97	1.350	584	1.395
Trivigno	25,94	1.152	441	400
Vaglio di Basilicata	42,98	1.028	441	216

Anche i vasti e straordinari altipiani delle aree interne del potentino, fino all'inizio del secolo scorso, erano ricoperti da meravigliose foreste di querce e di faggi e ampio spazio veniva riservato alla pastorizia transumante tra i pascoli montani delle "serre alte" e la pianura delle locazioni erbacee del Tavoliere di Puglia e/o del Metapontino. L'intero territorio non caratterizzato da rilievi bassi e uniformi, ma da un susseguirsi di monti, valichi, valli e centri abitati, in un perfetto e straordinario equilibrio tra insediamenti umani e ambiente, era una volta, segnato da infiniti sentieri e dai tratturi controllati dai massari di campo dei feudatari. Non solo col disboscamento selvaggio, ma anche con la costruzione di strade e ferrovie e con la nascita di una industrializzazio-

ne forzata, l'area ha subito molte e radicali trasformazioni ed oggi è condotta a boschi per circa 13.600 ha (22%), a coltivazione agraria intensiva per circa 26.800 ha (44%), a prati-pascoli per circa 19.700 ha (32%), a incolti e tare per circa 1.200 ha (2%).

I boschi, a volte, occupano estensioni vaste e continue, mentre altre hanno una diffusione puntiforme e localizzata. Essi sono formati da alberi d'alto fusto di conifere e di latifoglie a prevalenza di cerro (8.000 ha = 58%) e da boschi cedui (5.300 ha = 42%) in gran parte di quercia. Boschi vivi e palpitanti che si prestano alla crescita di numerose specie fungine, da quelle piccole fino a quelle di notevoli dimensioni.

Questo territorio risente ben poco dell'influsso dei mari meridionali, anche se è soggetto a precipitazioni atmosferiche piuttosto alte che vanno dai 200 ai 700 mm annui, con neve copiosa e con innevamento che perdura per molti mesi. La temperatura di quelli invernali può scendere a valori molto bassi (-15 °C) e, nei mesi estivi aridi, raggiungere valori alti (+ 36 °C).

Globalmente questo ambito è caratterizzato da tre *facies* diverse, non tanto dal punto di vista della conformazione morfo-geo-litologica (si passa dalle dorsali appenniniche del flysch e delle argille varicolori alle vallate del Quaternario), quanto per conduzione agro-vegetazionale.

Nella *facies* settentrionale, dal monte Caruso alla fiumara di Atella e dal monte Carmine alla fiumara di Ruoti, come nella parte montana di Agromonte e di Lagopesole (Bosco del Duca), nei terreni formati prevalentemente da suoli bruni acidi e lisciviati condotti a boschi di faggio e di abete così come nelle suggestive radure a pascolo montano, si rinvencono funghi straordinari per consistenza e numero. Sono presenti sia tutti i generi e le specie fungine commestibili simbiotici delle faggete e delle abetaie (abete bianco) dell'Appennino Meridionale sia quelli delle radure e dei pascoli montani. Tra le altre si incontrano i boleti *B. edulis*, *B. appendiculatus*, *B. regius*, *B. luridus*, *B. queletii*, *B. reticulatus*, le amanite del sottogenere *Vaginaria*, i tricolomi della sezione *Atrosquamosa*, la *Clitocybe gibba*, gli agarici *Agaricus essettei*, *A. arvensis*, *A. campestris*, *A. albertii*, il *Clitopilus prunulus*, gli *Hydnum repandum* e *H. rufescens*, il *Cantharellus cibarius* con le varietà *rufescens* e *bicolor*, la *Ramaria flava*, il *Craterellus cornucopioides*, le grandi lepiote *Macrolepiota procera*, *M. excoriata* e *M. rachodes*, i *Marasmius oreades*, *M. allia-ceus*, *M. scorodoni*, la *Collybia dryophila*, i lattari *Lactarius deliciosus*, *L. sanguifluus*, *L. semisanguifluus*, *L. salmonicolor*, l'*Helvella crispa*, il *Lycoperdon perlatum* e la *Calvatia utriformis*.

Nella *facies* centrale, ricadente nel bacino idrografico del Basento, troviamo la città di Potenza, capoluogo di regione, con i suoi insediamenti industriali e infrastrutturali e l'abitato di Pignola, nei cui pressi sono presenti sia il lago di Pantano, (Riserva Naturale del WWF) caratterizzato da una rigogliosa vegetazione lacustre fatta di canne, giunchi e piante riparie, sia la piana di Arioso, circondata da boschi meravigliosi di faggi. In questo ambito si rinvencono, in una serie numerosa, specie

commestibili straordinarie sia legate alle faggete e ai querceti, sia all'ambiente lacustre: tra le altre, quelle appartenenti al genere *Boletus*, quali *B. regius*, *B. appendiculatus*, *B. reticulatus*, *B. aereus*, *B. edulis*, ai tricolomi, *Tricholoma equestre* e *T. acerbum*, alle lepiste, *L. nuda*, *L. luscina* e *L. sordida*, alle clitocibi *C. odora* e *C. gibba*, alle amanite *A. caesarea*, *A. crocea*, *A. vaginata*, *A. fulva*, *A. vaginata* var. *strangulata*, ai pleuroti *P. eryngii*, *P. cornucopiae* e *P. ostreatus*. E poi da non dimenticare sono anche il *Clitopilus prunulus*, le ramarie *R. flava*, *R. aurea*, *R. botrytis*, le russule *R. delica*, *R. cyanoxantha*, *R. alutacea*, *R. amoena*, *R. aurea*, le macrolepiote *M. excoriata*, *M. Konradii*, *M. procera*, *M. rachodes*, *M. permixta*, i marasmi *M. oreades* e *M. alliaceus*, gli agarici *A. arvensis* e *A. campestris*, l'*H. repandum* e l'*H. rufescens*.

Nella fascia fitoclimatica propriamente montana di questa *facies*, i terreni, formati prevalentemente da suoli bruni, litosuoli e regosuoli, sono condotti a boschi imponenti di faggio sia alla Sellata e a Rifreddo che alla Pallareta, nelle cui radure luminose e di impareggiabile bellezza, utilizzate a pascoli di altura, è tuttora in auge una marcata attività silvo-pastorale. Un habitat straordinario, che, soprattutto, in autunno, si trasforma in uno spettacolo di rara suggestione per la presenza di una gamma vastissima e variopinta di funghi, da quelli commestibili e più diffusi a quelli pieni di incanto e di





violenta ma ingannatrice bellezza. Qui si possono rinvenire gran parte dei miceti commestibili individuati nell'area precedentemente presa in esame ascritti ai generi *Boletus*, *Amanita*, *Clitocybe*, *Ramaria*, *Tricholoma*, *Lactarius*, *Lepiota*, *Macrolepiota*, *Russula*, *Cortinarius*. E, poi, altre specie quali gli *Hydnum repandum* e *H. rufescens*, il *Cantharellus cibarius*, il *Clitopilus prunulus*, l'*Auricularia auricula-judae*, i *Marasmius oreades* e *M. alliaceus*, i prataioli *Agaricus campestris* e *A. arvensis*, la *Calvatia utriformis*, la *Langermannia gigantea*, la *Collybia dryophila*, il *Craterellus cornucopioides* e l'*Hericium erinaceum*.

Nell'ambiente meridionale, invece, ricadente nel bacino idrografico dell'asta principale del Basento, che va dalla confluenza del Tiera alla strettoia di Albano, troviamo i centri abitati di Vaglio Basilicata, Cancellara, Brindisi di Montagna, Trivigno e Albano di Lucania, gran parte di origine antica, come documentato dai recenti scavi archeologici di Serra San Bernardo, Macchia di Rossano, Serra Carpini, ecc. I terreni sono formati prevalentemente da suoli bruni acidi o lisciviati e condotti a bosco di latifoglie ai margini di tutti i territori comunali: conosciuti sono la cerreta e la farneta del bosco Cupolicchio di Albano di Lucania, la foresta demaniale della Grancia di San Demetrio di Brindisi e la piccola macchia di Rossano di Vaglio dove, un tempo, veniva praticato il culto di Mefitis, dea delle acque e delle terre. In questo suggestivo habitat il fungo è ancora un mistero da svelare e da onorare. Ogni forma, ogni profumo, ogni ricamo di luce rimanda ad una divinità opulenta e materna, capace di suscitare un amore tenero e travolgente, di generare echi, aloni emotivi e accenti indimenticabili. Qui è accertata la presenza di splendide specie di miceti come l'*Amanita caesarea*, la *Clitocybe odora*, i boleti *B. aereus*, *B. reticulatus*, *B. queletii*, *B. erythropus* e *B. luridus*, lo *Xerocomus rubellus*, le russule *R. cyanoxantha* e *R. delicata*, il *Marasmius oreades*, i chiodini *Armillaria mellea* e *A. tabescens*, il *Pleurotus eryngii* ed il *Pleurotus ostreatus*, il *Cantharellus cibarius*, gli agarici *A. campestris*, *A. haemorrhoidarius*, *A. sylvicola* e *A. albertii*, i tricolomi *T. acerbum*, *T. roseoacereum* e il *Coprinus comatus*, l'*Helvella crispa*, l'*H. monachella*, il *Lactarius volemus*, l'*Aleuria aurantia*, l'*Hohenbuelia geogenia*, il *Dryodon cirrhatum*, gli igrofori *H. russula* e *H. dichrous* o *persoonii*, il *Polyporus squamosus* e la *Ramaria aurea*.

In questo ambito territoriale dal respiro antico, si trovano splendidi e preziosi esemplari di funghi un po' dovunque, anche nel modesto boschetto dietro il paese. Si spiega così la presenza di un'Associazione Micologica che opera sul territorio da circa 25 anni nel corso dei quali, attraverso ricerche e mostre, ha messo in luce un patrimonio micologico formato da centinaia e centinaia di specie fungine appartenenti, a volte, a numerosi taxa rari.

## SAURO-CAMASTRA



L'ambito "Sauro-Camastra" coincide con quello della vecchia omonima Comunità Montana. Il territorio degrada, attraverso i torrenti Sauro e Camastra, dal monte Volturino (1.806 m s.l.m.) allo sbarramento di ponte Fontanella (524 m s.l.m.) e dal monte Caperrino (1.395 m s.l.m.) alla confluenza del vallone della Difesa con il Sauro (361 m s.l.m.). Ha un'estensione di Km<sup>2</sup> 515,61 e interessa 6 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km <sup>2</sup>	Max	Min	ha
Abriola	96,64	1.744	683	4.710
Anzi	76,74	1.249	550	840
Calvello	105,03	1.806	602	3.720
Corleto Peticara	88,98	1.300	510	1.338
Guardia Peticara	52,95	1.056	361	447
Laurenzana	95,27	1.395	524	2.593

Il territorio del Sauro-Camastra, caratterizzato da una notevole variabilità altimetrica e da numerosi e piccoli altipiani che aprono a panorami straordinari e sempre nuovi, fino a qualche decennio addietro, era ricoperto da imponenti foreste di latifoglie e molto spazio era riservato alle attività silvo-pastorali connesse alla transumanza di mandrie di bianche podoliche dai pascoli montani a quelli dei terrazzi alluvionali dell'arco ionico.

Nonostante siano scomparse le grandi foreste d'altri tempi, il territorio è ancora particolarmente ricco di essenze arboree. Infatti non solo comprende coltivazioni agrarie intensive per circa 12.100 ha (23%), prati-pascoli per circa 22.500 ha (44%), incolti e tare per circa 3.200 ha (6%), ma anche boschi per circa 13.700 ha (22%). Boschi, che si distendono soprattutto nella parte montuosa, e sono in continua e meravigliosa espansione. Essi si presentano, quasi sempre, misti e, quindi, raramente in formazioni di essenze pure. Predominano quel-

li d'alto fusto di latifoglie (9.900 ha = 73%) con prevalenza di cerro e di faggio e i cedui (3.800 ha = 27%) in gran parte di quercia. Ambienti, come è noto, favorevoli alla presenza di funghi. In autunno, soprattutto, ogni angolo di bosco e di prato, da quelli che ospitano le essenze arboree più maestose a quelli più umili, si popola di meravigliosi miceti, creature che ci commuovono per le loro forme lievi e sapienti, ci inebriano con i loro colori fantastici e suggestivi, ci trasmettono vertigini infinite attraverso i profumi e gli aromi intensi, eccelsi e misteriosi.

Il Sauro-Camastra è caratterizzato, globalmente, da due *facies* diverse, non tanto sotto l'aspetto della conformazione morfo-geo-litologica, proprio del flysch del Terziario, quanto per conduzione agro-vegetazionale fortemente influenzata dal clima. Infatti, dal punto di vista bioclimatico, l'area settentrionale risente poco dell'influenza dei mari meridionali, anche se interessata da un'alta precipitazione atmosferica (1.200-1.900 mm annui) con neve copiosa e con innevamento che perdura per molti mesi e con la temperatura invernale che può scendere a valori molto bassi (-14 °C) e, nei mesi estivi aridi, raggiungere valori alti (+35 °C).

L'area meridionale, invece, risente dell'influenza del mar Ionio che comporta una brusca saldataura tra inverno ed estate e una media precipitazione atmosferica (700-1.000 mm annui), spesso nevosa con persistenza a lungo della neve sul terreno, e con accentuata siccità estiva e temperatura media che si aggira sui 13-14 °C, ma che raggiunge valori bassi (-10 °C) o valori molto alti (+40 °C).

L'area settentrionale, ricadente nel bacino del Basento, con i centri abitati di Abriola, Anzi, Calvello e Laurenzana, "chiari e vibratilli nell'aria leggera d'alta quota", ha un territorio che, attraverso la Fiumarella e il Serrapotamo, degrada dal monte Caperrino e da quelli del Volturino e della Sellata alla valle del Camastra. I terreni sono formati prevalentemente da suoli bruni acidi o lisciviati, condotti a splendidi boschi d'alto fusto che, spesso, sfidano il tempo e l'uomo: faggeta di Sellata Pierfaone di Abriola, cerreta di Rifreddo di Anzi, fustaia mista di abete e di faggio di Calvello, e soprattutto l'Abetina di Laurenzana. Quest'ultima meravigliosa estensione boschiva (Riserva Naturale Regionale) è considerata, dalla Società Botanica Italiana, "biotopo di straordinario interesse naturalistico". Le ampie e suggestive radure, presenti nell'area, sono ancora condotte a pascolo montano di ovini e bovini che tengono in auge una consistente attività silvo-pastorale. È chiaro che in questi splendidi habitat, così favorevoli alla crescita di miceti, si rinvergono specie straordinarie sia dal punto di vista della commestibilità che da quello scientifico. Sono state catalogate in una mostra micologica, tenutasi a Laurenzana, nei primi di novembre del 1999 e organizzata da una associazione culturale del luogo con il contributo degli aspiranti Ispettori Micologi, oltre 200 specie fungine, delle quali più di un centinaio commestibili. Si tratta di specie appartenenti ai generi *Boletus*, *Amanita*, *Tricholoma*, *Lepiota*, *Macrolepiota*, *Clitocybe*, *Entoloma*, *Rodhocybe*, *Lactarius*,

*Cortinarius*, *Russula*, *Agrocybe*, *Agaricus*, *Armillaria*, *Calvatia*, *Cantbarellus*, *Xerocomus*, *Leccinum*, *Cortinarius*, *Helvella*, *Laccaria*, *Lepista*, *Hygrophorus*, *Peziza*, *Lyophyllum*, *Pleurotus*, *Russula*, *Hericium*, *Hydnum*, *Lycoperdon*, *Pluteus*, *Verpa*, *Volvariella*, ecc.

Un patrimonio immenso che va valorizzato soprattutto sul piano economico. Nella zona non vi sono, a tutt'oggi, né aziende né privati che utilizzino razionalmente questi prodotti del sottobosco come risorsa mercantile. Eppure i funghi sono prodotti ricercati perché conferiscono ai "piatti" un colore e un odore di bosco ed una grazia viva ed autentica.

L'area meridionale, che degrada da Caperrino fino alla valle del Sauro, quindi ricadente nel bacino dell'Agri, è definita da due centri abitati dal "profilo immobile e sonnolento, dal respiro tiepido e caldo", Corleto Perticara e Guardia Perticara. Anch'essa, come quella settentrionale, presenta ampi spazi di abbandono e di degrado (Fiumarella e vallone di Torre) per dissesto idrogeologico e movimenti franosi, a volte, coperti da cespugli, regno incontrastato della *Calocybe gambosa*.

I terreni, formati prevalentemente da suoli bruni acidi e regosuoli, sono condotti, nella fascia fitoclimatica montana, a bosco misto di latifoglie e di conifere (Lata di Corleto Perticara). In questi ambienti di straordinaria bellezza, si rinven-  
gono le innumerevoli e svariate specie fungine, ampiamente diffuse nelle faggete, nei querceti e nei boschi di conifere: *Boletus edulis*, *B. appendiculatus*, *B. fragrans*, *B. impolitus*, *B. regius*, *Amanita caesarea*, *A. crocea*, *A. fulva*, *A. ovoidea*, *A. solitaria*, *A. vaginata*, *Tricholoma acerbum*, *T. basirubens*, *T. columbetta*, *T. gausapatum*, *T. orirubens*, *T. portentosum*, *T. squarrulosum*, *T. terreum*, *Clitocybe alexandrii*, *C. costata*, *C. geotropa*, *C. gibba*, *C. odora*, *C. sinopica*, *Ramaria aurea*, *R. botrytis*, *R. flava*, *Clitopilus prunulus*, *Russula alutacea*, *R. amoena*, *R. aurea*, *R. cyanoxantha*, *R. melliolens*, *R. virescens*, *R. xerampelina*, *Cortinarius violaceus*, *Armillaria mellea*, *A. tabescens*, *Pleurotus ostreatus*, *Agaricus albertii*, *A. augustus*, *A. essettei*, *A. floccipes*, *A. haemorrhoidarius*, *A. subperonatus*, *A. semotus*, *A. silvaticus*, *A. sylvicola*, *Macrolepiota pseudoolivascens*, *M. procera*, *M. procera* var. *fuliginosa*, *M. rachodes*, *Xerocomus badius*, *X. cramesinus*, *X. chrysenteron*, *X. pruinus*, *X. subtomentosus*, *X. tumidus*, *Hygrophorus russula*, *H. marzuolus*, *H. agatosmus*, *H. arbustivus*, *H. personii*, *H. hypothejus*, *H. nemoreus*, *H. penarius*, *H. pudorinus*, *Coprinus comatus*, *Collybia acervata*, ecc. Specie dalle forme e dai colori splendidi che effondono nell'aria ora inviti dolci e ammalianti, ora profumi aspri e pungenti.





## ALTO AGRÌ

Il territorio dell'ambito "Alto Agri" coincide con quello dell'omonima Comunità Montana. Esso degrada dal monte Volturino (1.835 m s.l.m.) alla confluenza dell'affluente Trigella (362 m s.l.m.). Ha un'estensione di Km<sup>2</sup> 642,50 e interessa 11 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km <sup>2</sup>	Max	Min	ha
Grumento Nova	66,17	1.096	535	1.255
Marsico Nuovo	101,03	1.699	576	4.555
Marsico Vetere	37,82	1.835	564	1.096
Moliterno	97,65	1.518	588	1.575
Montemurro	56,54	1.300	400	943
Paterno	39,25	1.448	576	1.216
S.Martino d'Agri	50,25	1.306	362	695
Sarconi	30,46	1.275	532	514
Spinoso	37,82	1.549	435	903
Tramutola	36,48	1.429	564	1.113
Viggiano	89,03	1.724	580	1.727

Anche il territorio dell'Alto Agri, alquanto montuoso e collinare, con estese zone pianeggianti lungo la valle e molto ricco di acque, fino all'inizio del Novecento, era coperto da foreste verdi e imponenti e ampio spazio veniva riservato alle attività silvo-pastorali connesse con la transumanza di mandrie di podoliche tra i pascoli montani delle "serre alte" e i terrazzi alluvionali dell'arco ionico. Attività fiorenti fin dall'antichità, tanto che, in epoca romana, a Grumentum (in agro di Grumento

Nova), come attestano alcune epigrafi, era diffuso il culto del dio Silvano, divinità dei boschi, dei campi e degli armenti ed era presente il Collegio dei dendrofori, cioè degli addetti alla conservazione dei boschi.

L'intera area è, oggi, condotta a coltivazione agraria intensiva per circa 14.300 ha (22%), a prati-pascoli per circa 31.800 ha (50%), ad incolti e tare per circa 4.700 ha (7%), a boschi per circa 13.500 ha (21%). Questi boschi, spontanei o ricostruiti dall'uomo, sono formati, quasi sempre, da essenze miste e, quindi, raramente da essenze pure. Sono condotti ad alberi d'alto fusto di latifoglie con prevalenza di cerro e faggio (8.600 ha = 64%) e a boschi cedui di quercia (4.900 ha = 36%). Non mancano essenze di conifere.

Dal punto di vista bioclimatico, per l'allocatione interna, l'intero territorio risente poco dell'influsso del mar Tirreno, ma molto di quello del mar Ionio, per cui si registra una marcata precipitazione atmosferica (1.300-1.800 mm annui), con neve copiosa in montagna e innevamento che perdura per molti mesi e fa scendere la temperatura dei mesi invernali a valori bassi, fino a -16 °C. Nei mesi estivi la temperatura, nella parte meridionale della valle, può raggiungere punte molto alte (+40 °C).

Questo ambito, globalmente, presenta due *facies* diverse, sia sotto l'aspetto della conformazione morfo-geo-litologica sia per conduzione agro-vegetazionale.

L'ambiente occidentale, definito dalla dorsale spartiacque tra Agri e Vallo di Diano, si sviluppa sulle pendici collinari della dorsale del complesso calcareo marnoso, dove troviamo gli insediamenti antropici di Grumento Nova, Moliterno, San Martino D'Agri, Sarconi, Spinoso e Tramutola, degradanti verso il fondovalle ricoperto dal Quaternario che forma l'ampia conca di Paterno. I terreni, costituiti prevalentemente da suoli bruni calcarei e rendzina, sono condotti a bosco di fustaie e di cedui di latifoglie (soprattutto cerro a Grumento Nova e farno a Sarconi) con i pianori e le radure utilizzate ancora per pascolo. Questi habitat, splendidi dal punto di vista micologico, permettono la "fioritura" di innumerevoli miceti pregiati e di straordinari tartufi, tanto che nella zona sono sorte ben due Associazioni Micologiche, che, nel corso di questi anni, hanno catalogato centinaia e centinaia di specie interessanti. Si ricordano, tra le altre, i boleti *B. aereus*, *B. reticulatus*, *B. luridus*, *B. queletii*, *B. impolitus*, il *Gyroporus castaneus*, le amanite *A. caesarea*, *A. strobiliformis*, *A. vaginata*, *A. strangulata*, le armillarie *A. mellea* e *A. tabescens*, il *Pleurotus ostreatus*, il *Dryodon coralloides*, il *Lactarius volemus*, la *Russula cyanoxantha*, i prataioli *Agaricus campestris*, *A. arvensis*, *A. sylvicola*, la *Calvatia utriformis*, la *Macrolepiota mastoidea*, la *M. excoriata*, la *M. procera*, il *Coprinus comatus* e la *Clitocybe odora*.

L'ambiente orientale, definito dalla dorsale spartiacque tra Agri e Basento, è caratterizzato dal complesso calcareo-silico-marnoso sulle cui pendici montane sono orgogliosamente arroccati i centri abitati di Marsico Nuovo, Marsicovetere, Montemurro e Viggiano degradanti verso il fondovalle ricoperto da formazioni del Quaternario.

I terreni, formati prevalentemente da suoli bruni calcarei, litosuoli e regosuoli, sono coperti sia da boschi meravigliosi di alto fusto che da cedui di latifoglie e di conifere (faggeta di Camporeale e di Fontana delle Brece di Marsico Nuovo, fustaia mista di abete e faggio del monte Volturino di Marsicovetere, faggeta del monte Enoc e della montagna di Viggiano, faggeto e castagneto di Pietra Spezzata di Montemurro). I pianori e le radure da cui si godono splendidi panorami, sono utilizzati tuttora a pascolo montano connesso con la transumanza di mandrie di bovini dai terrazzi marini dell'arco ionico. Chiaramente anche in questi splendidi habitat sono presenti non solo tutti i miceti prima menzionati, molti dei quali pregiati, ma anche quelli delle faggete, del castagneto e delle abetaie, tra cui, è bene ricordare, in particolare, le specie ascrivibili ai *Boletus* delle sezioni *Edules* ed *Appendiculati*, i molti esemplari di *Xerocomus* e *Suillus*, come i comuni *S. granulatus*, *S. collinitus*, *S. bellinii* e *S. luteus* e poi le innumerevoli specie di *Amanita*, *Tricholoma*, *Clitocybe*, *Armillaria*, *Pleurotus*, *Lactarius*, ecc. Un numero di miceti straordinario sia dal punto di vista prettamente scientifico che della commestibilità. Un concentrato di delizie non solo per i buongustai, ma anche per gli appassionati di micologia.







## MEDIO AGRI-SAURO

Il territorio dell'ambito "Medio Agri-Sauro" coincide con quello dell'omonima Comunità Montana. Degrada dallo spartiacque Cavone-Agri (1.137 m s.l.m.), (Montepiano di Cirigliano e Stigliano) alla confluenza del Sauro nell'Agri (59 m s.l.m.). Ha un'estensione di km<sup>2</sup> 687,10 con 10 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE Km <sup>2</sup>	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATA ha
		Max	Min	
Aliano	96,32	851	150	742
Armento	58,50	1.080	325	989
Cirigliano	14,93	1.137	419	546
Craco	76,28	405	59	750
Gallicchio	23,48	849	304	560
Gorgoglione	34,23	1.080	322	1.075
Missanello	22,30	846	271	764
Roccanova	61,63	901	236	1.240
Sant'Arcangelo	89,47	772	137	866
Stigliano	209,96	1.112	70	1.864

Il territorio del medio Agri-Sauro, è noto non solo ai geologi, ma ai lettori di tutto il mondo grazie al romanzo di Carlo Levi "Cristo si è fermato a Eboli", come il regno del dissesto idrogeologico, dei movimenti franosi e dei calanchi. Il territorio, più collinoso che montagnoso, con una montagna che non supera i 1.137 m s.l.m., è condotto a coltivazione agraria intensiva per circa 27.100 ha (44%), a prati-pascoli per circa 21.100 ha (34%), e comprende incolti e tare per circa 10.200 ha (7%) e boschi per circa 10.300 ha (15%). Sono presenti formazioni di alberi d'alto fusto di

latifoglie (5.500 ha = 53%) costituite prevalentemente da quercia e faggio e boschi cedui (4.800 ha = 47%) in gran parte di quercia.

Questo ambito, globalmente, è caratterizzato da due *facies* diverse, non tanto per conformazione morfo-geo-litologica propria del flysch, quanto per conduzione agro-vegetazionale.

L'area interna orientale, dal punto di vista bioclimatico, risente poco dell'influsso termoregolatore del mar Ionio. Infatti sulla stessa cade una precipitazione atmosferica che va da 1.100-1.800 mm annui ed è spesso nevosa, con innevamento che perdura per molti mesi. La temperatura invernale tocca valori piuttosto bassi (-10 °C) mentre quella dei mesi estivi sale a valori medi alti (+30 °C).

Di converso l'area interna occidentale è influenzata dal mar Ionio. Si registra una precipitazione atmosferica media di 700-900 mm annui e uno scarso innevamento anche in montagna, per cui la temperatura media, di 13-14 °C, scende, in montagna e nei mesi invernali, anche a valori bassi (-6 °C), mentre, durante i mesi estivi, generalmente aridi, quella massima può toccare valori molto alti (+45 °C).

Nel settore orientale, ricadente nell'ambito della montagna materana, si trovano i centri abitati di Aliano, Cirigliano, Craco, Gorgoglione e Stigliano con un territorio avente spesso le caratteristi-



che proprie delle aree interne, cioè ampi spazi di abbandono e di degrado per dissesto idrogeologico e vasti movimenti franosi.

I terreni, formati prevalentemente da regosuoli e vertisuoli, sono coperti, in collina, da macchie più o meno estese di querce, in montagna, invece, da boschi imponenti d'alto fusto (faggeta di Montepiano di Stigliano e Cirigliano, cerreta con agrifoglio di Gorgoglione). Le radure, nude e instabili, vengono condotte a pascoli di altura.

In questi habitat si rinvergono, nella loro smagliante e pittoresca bellezza, molti funghi commestibili presenti in Basilicata. Tra gli altri qui sono ricordati il *Boletus edulis*, le russule *R. alutacea* e *R. cyanoxantha*, i cortinari *C. praestans*, *C. sebaceus* e *C. violaceus*, le armillarie *A. mellea* (il comune chiodino) e *A. tabescens*, il *Pleurotus ostreatus*, l'*Hericium erinaceum* e il *Dryodon coralloides*, l'*Hydnum repandum*, la *Verpa bobemica*, l'*Helvella crispa* e la straordinaria *Langermannia gigantea*, che può raggiungere anche il peso di 10 Kg. Sono anche presenti splendidi esemplari di *Agaricus campestris*, *A. arvensis* e *A. albertii*, molte specie di *Macrolepiota*, tra cui la delicata *M. mastoidea* e la squisita *M. excoriata*.

Nel settore occidentale, ricadente nell'ambito delle colline argillose, troviamo i centri abitati di Armento, Gallicchio, Missanello, Roccanova e Sant'Arcangelo, ("fragili e vulnerabili come cicale agonizzanti", direbbe il poeta) abbarbicati su un territorio calanchivo dove si registra la presenza di notevoli spazi di abbandono e di degrado per dissesto idrogeologico e vasti movimenti franosi.

In questo ambiente, il bosco, costituito da macchieto di querce e cespuglieto, ai margini del territorio comunale di Armento, Gallicchio e Roccanova, si ritrova solo come residuo da dissodamento e viene utilizzato per pascolo da borgo e per limitate attività silvo-pastorali. Anche in questo habitat, dal punto di vista silvicolo piuttosto povero, è facile rinvenire alcuni miceti, tra cui, lo straordinario *Boletus aereus*, la prodigiosa *Amanita caesarea*, il profumato *Cantharellus cibarius*, varie specie di *Agaricus* e alcune delicate *Macrolepiote* comprendenti le squisite *M. procera*, *M. rachodes* e *M. excoriata*.



## LAGONEGRESE

Il territorio dell'ambito "Lagonegrese" coincide con quello dell'omonima Comunità Montana. Degrada dalla cima del monte Sirino (2.005 m s.l.m.) alla splendida costa di Maratea sul Tirreno. Ha un'estensione di Km<sup>2</sup> 764,10 ed interessa 12 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km <sup>2</sup>	Max	Min	ha
Castelluccio Inferiore	28,81	1.018	321	765
Castelluccio Superiore	32,28	1.580	411	1.523
Castelsaraceno	74,18	1.900	659	1.084
Episcopia	28,73	1.133	383	275
Lagonegro	112,41	2.005	440	4.310
Latronico	75,98	1.900	472	1.420
Lauria	175,66	2.005	158	3.730
Maratea	67,32	1.505	0	957
Nemoli	19,75	1.907	185	568
Rivello	68,94	1.800	50	1.893
Rotonda	42,33	1.919	318	1.442
Trecchina	37,71	1.277	62	928

Il territorio del Lagonegrese, utilizzato sin dall'antichità per attività silvo-pastorali e per varie colture agricole nelle zone pedomontane, si presenta, dal punto di vista geomorfologico, differenziato a causa del dissesto idrogeologico e dei profondi movimenti franosi dovuti alla co-presenza di entrambi i

complessi calcareo-dolomitico e calcareo-silico-marnoso propri del Lagonegrese e del flysch Mesozoico tipico del Cilento.

Il territorio, molto vario, comprende coltivazioni agrarie intensive per circa 15.700 ha (20%), prati-pascoli per circa 39.800 ha (52%), incolti e tare per circa 2.800 ha (2%), boschi per circa 18.900 ha (25%). Questi ultimi sono costituiti soprattutto da latifoglie (11.900 ha, pari al 63% della superficie), prevalentemente cerro, faggio e pioppo, boschi cedui (7.000 ha = 37%) in gran parte di quercia. Sono anche presenti macchie di oleastro e lentisco. Un habitat ideale dal punto di vista micologico in quanto ricco di quasi tutte le essenze arboree tipiche dell'Italia meridionale.

Questo ambito, globalmente, è caratterizzato da tre *facies* diverse per conformazione morfo-geo-litologica e per conduzione agro-vegetazionale, e da almeno due fasce fitoclimatiche. Infatti, dal punto di vista bioclimatico, l'intero territorio del Lagonegrese, dall'orografia molto tormentata e prevalentemente rocciosa, risente dell'influenza del mar Tirreno. Vi si registra una precipitazione atmosferica elevata compresa tra i 1.800 ed i 2.200 mm annui e che, sul monte Sirino, si presenta sotto forma di neve copiosa e con innervamento che perdura per molti mesi. La temperatura minima invernale scende, in montagna, a valori molto bassi (-13 °C) mentre quella massima estiva, anche in riva al mare, non raggiunge valori molto alti (+35 °C).

Nell'ambiente meridionale, ricadente nel bacino idrografico del Lao-Mercure, si trovano i centri abitati di Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore e Rotonda, ubicati ai piedi del massiccio del Pollino e inseriti nell'omonimo Parco Nazionale. I terreni formati prevalentemente da suoli bruni lisciviati, litosuoli e regosuoli, sono caratterizzati dalla presenza del pino loricato e condotti, essenzialmente, a boschi di faggio nelle aree di confine tra gli abitati. In queste faggete vaste e meravigliose e nelle aree boscate di conifere, "fioriscono" specie fungine straordinarie e preziose: dal *Boletus edulis*, particolarmente profumato dopo l'essiccamento, alle varie amanite, dalle ramarie *R. aurea* e *R. flava*, agli *Hydnum repandum* e *H. rufescens*, dal *Cantharellus cibarius* al *Craterellus cornucopioides*, dalle infinite russule e cortinari, ai lattari *L. deliciosus* e *L. semisanguifluus*, dai tricolomi della sezione *Atrosquamosa*, alle clitocibi *C. odora* e *C. gibba*, dagli igrofori *H. penarius*, *H. pudorinus*, *H. agathosmus*, al *Camarophyllus pratensis*. E, poi, sono da annoverare alcune specie e varietà di *Tuber*, comprendenti il *T. aestivum*, il *T. aestivum* var. *uncinatum*, il *T. mesentericum*, ed altre ancora.

Anche nei territori dove si rinvengono i pascoli magri delle pendici rocciose e pietrose delle radure montane e delle "serre alte", che mantengono in vita l'attività silvo-pastorale, fanno la loro comparsa decine e decine di specie fungine appartenenti a diversi generi come, per esempio, i prataioli

*Agaricus albertii* e *A. arvensis*, le numerose lepiote e macrolepiote, la *Calvatia utriformis*, il *Coprinus comatus*, il *Pleurotus eryngii*, la *Calocybe gambosa* e la *Langermannia gigantea*.

Nell'ambiente centrale, ricadente nel bacino idrografico del Sinni, sono presenti le frazioni di Lauria e i centri abitati di Castelsaraceno, Episcopia e Latronico, ubicati ai piedi del monte Alpi, pure inserito nel territorio del Parco Nazionale del Pollino. In questi territori, formati prevalentemente da suoli bruni calcarei o lisciviati, regosuoli e alluvionali, coperti da boschi di faggio e di cerro (monte Alpi di Castelsaraceno e di Latronico), da consistenti formazioni di pino e di pino loricato (Malboschetto di Latronico) e da vaste estensioni di quercia come in agro di Episcopia, si rinvengono tante specie di miceti, in parte menzionate per l'ambiente precedente, ma, in quantità rilevante. Sono da citare, soprattutto, il *B. aereus*, il *B. reticulatus* e l'*A. caesarea*, la cui produzione raggiunge alcune centinaia di quintali annui e dà vita ad un florido commercio, che alimenta, soprattutto, i mercati e le industrie delle regioni limitrofe, i cui mediatori, muniti di camion frigoriferi, fanno letteralmente incetta di questi preziosi prodotti appena raccolti dalla popolazione locale.

In alcuni areali della valle del Sinni, è stata segnalata in alcune pioppete la presenza del prezioso *Tuber magnatum*, il famoso tartufo bianco di Alba.

Nell'ambiente settentrionale, ricadente nel bacino idrografico del Noce, caratterizzato dall'insediamento costiero di Maratea e delle sue frazioni, e dagli abitati di Lagonegro, Lauria, Nemoli, Rivello, Trecchina, ubicati sulle pendici del monte Sirino, si riscontrano alcuni deliziosi laghetti (Laudemio di Lagonegro, Conserva di Lauria, Sirino di Nemoli) con vegetazione lacustre di montagna: canne, giunchi e piante riparie. I terreni, formati in gran parte da suoli bruni calcarei, litosuoli, suoli bruni e rossi mediterranei, sono coperti da boschi di latifoglie (faggio, cerro ed ontano sul Sirino nei territori di Lagonegro e di Lauria, castagno sul monte Coccovello di Trecchina fino ai margini del centro abitato), da boschi di pioppi, da cedui e cespuglieti della flora mediterranea (oleastro e lentisco), nell'agro di Maratea e, nelle radure montane del Sirino, a pascoli di bovini. In tutti questi habitat si possono rinvenire moltissime specie fungine appartenenti ai generi *Boletus*, *Tricholoma*, *Amanita*, *Russula*, *Cortinarius*, *Clitocybe*, *Ramaria*, *Leccinum*, *Agrocybe*, *Pleurotus*, *Armillaria*, *Fistulina*, *Laetiporus*, individuate nei vari territori del comprensorio e documentate da una ricca mostra micologica organizzata, alcuni anni fa, a Lagonegro dal Gruppo potentino dell'Associazione Micologica "G. Bresadola" (Trento) per conto dell'Amministrazione Comunale.





## ALTO SINNI

Il territorio dell'ambito "Alto Sinni" coincide con quello dell'omonima Comunità Montana. Degrada dal massiccio del Pollino (2.247 m s.l.m.) alla diga di Monte Cotugno di Senise (171 m s.l.m.). Riguarda 11 centri abitati ed ha un'estensione di Km<sup>2</sup> 634,47.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km <sup>2</sup>	Max	Min	ha
Calvera	15,79	881	391	296
Carbone	47,75	1.366	487	952
Castronuovo S.Andrea	46,93	924	359	1.261
Chiaromonte	70,58	2.247	266	2.128
Fardella	27,28	1.724	325	1.176
Francavilla in Sinni	45,95	1.587	300	1.517
San Chirico Raparo	83,00	1.764	310	2.091
Sanseverino Lucano	61,14	1.616	429	1.331
Senise	96,61	651	171	1.123
Teana	19,61	914	380	68
Viggianello	119,83	2.180	321	2.110

Il territorio dell'Alto Sinni ricade integralmente nel Parco Nazionale del Pollino, area di elevato interesse naturalistico e di grande importanza scientifica. Si presenta alquanto differenziato per il manifesto dissesto idrogeologico e per i movimenti franosi dovuti alla co-presenza del complesso calcareo-dolomitico e del flysch mesozoico del Cilento.



L'area è condotta a coltivazione agraria intensiva per circa 18.400 ha (29%), a prati-pascoli per circa 26.500 ha (42%), a boschi per circa 14.000 ha (22%) e comprende incolti e tare per circa 4.400 ha (7%). Sono presenti boschi d'alto fusto di conifere e latifoglie (8.500 ha = al 61%) prevalentemente di cerro e faggio, e boschi cedui (5.500 ha = 39%) con preponderanza di quercia.

Questo ambito, dall'orografia molto tormentata e in gran parte rocciosa, si presenta globalmente uniforme sia dal punto di vista della conformazione morfo-geolitologica sia della conduzione agro-vegetazionale. Risente dell'influenza del mar Tirreno e del mar Ionio, che si manifesta con una abbondante precipitazione atmosferica (1.700-2.000 mm annui), la quale, sul massiccio del Pollino, si trasforma in neve copiosa, con un innevamento che perdura per molti mesi. In montagna la temperatura minima raggiunge valori molto bassi (-14 °C) mentre quella massima nelle estati afose del fondovalle, tocca valori alti (+41 °C).

Tutto l'ambiente, ad eccezione di Viggianello, è caratterizzato da insediamenti antropici di tipo cacuminale, cioè, abbarbicati sulle pendici dell'ampia vallata del fiume Sinni (Chiaromonte, Fardella, Senise e Teana) o su quelle delle valli degli affluenti dello stesso (Calvera, Carbone e Castronuovo Sant'Andrea sul torrente Serrapotamo, Francavilla in Sinni sull'omonimo fiume e Sanseverino Lucano sul Frido). Solo in parte ricade nel bacino idrografico del Sinni il territorio di San Chirico Raparo, il cui abitato sorge ai piedi dell'omonima rupe.

Il massiccio del Pollino è coperto da magnifiche foreste di latifoglie e conifere, ma è famoso, soprattutto, per la contemporanea presenza del pino loricato "*Pinus leucodermis*" sia sugli speroni del crinale sia sui primi contrafforti. I terreni, formati prevalentemente da suoli bruni acidi o lisciviati, regosuoli, vertisuoli, sono condotti, essenzialmente, a formazioni estese di cedui e d'alto fusto sia di faggio che di cerro (foresta del Titolo e di Magrizzi), tra Castronuovo S. A., Calvera e San Chirico Raparo, a boschi meravigliosi di abete bianco, faggio e castagno tra Carbone, Fardella e Teana, a imponenti complessi forestali di faggio, cerro e abete, (foresta di Magnano, dell'Avena e di Pietra Sasso) tra Chiaromonte, Francavilla, San Severino e Viggianello. In questo territorio tanto diversificato per essenze arboree, sono presenti innumerevoli miceti, in un susseguirsi straordinario di forme e colori incredibili, "come i lampi e i salti della nostra immaginazione". Per dare un'idea della ricchezza micologica della zona, si ricorda che, in una escursione, sono state catalogate dagli allievi del Corso per Micologo, organizzato nel 1998 dalla Regione Basilicata, nella sola foresta del Titolo, circa 200 specie fungine. Ed altrettante ne sono state esposte in occasione di una mostra micologica realizzata nel comune di Francavilla sul Sinni dal Gruppo potentino dell'Associazione Micologica "Bresadola" di Trento. Se ne riportano qui le principali commestibili: *Marasmius scorodoni*, *Macrolepiota procera*, *M. rachodes*, *Helvella crispa*, *Gyroporus castaneus*, *G. cyanescens*, *Boletus aereus*, *B. edulis*, *B.*

*regius*, *B. queletii*, *B. luridus*, *Russula cyanoxantha*, *Amanita caesarea*, *A. rubescens*, *A. strobiliformis*, *A. strangulata*, *A. fulva*, *A. crocea*, *Armillaria mellea*, *Pleurotus ostreatus*, *Dryodon* (= *Herycium*) *coralloides*, *Lactarius volemus* e *Agaricus sylvicola*.

Anche in questo territorio si rinvencono i pascoli delle pendici pietrose e rocciose, quelli delle radure montane e delle “serre alte”, dove sono presenti numerose specie di miceti tipici di questi habitat includenti, tra le altre, il *Pleurotus eryngii*, il *Lyophyllum loricatum*, la *Calvatia utriformis*, l'*Agaricus campestris*, l'*A. arvensis*, l'*A. albertii*, per citarne alcune delle più conosciute e consumate.



## SARMENTO



Il territorio dell'ambito "Sarmento" coincide con quello dell'omonima Comunità Montana. Ha un'estensione di Km<sup>2</sup> 294,72 ricadente integralmente nel Parco Nazionale del Pollino e che degrada dalle cime del massiccio del Pollino (2.248 m s.l.m.) alla media valle del fiume Sinni (182 m s.l.m.). Riguarda 6 abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km <sup>2</sup>	Max	Min	ha
Cersosimo	24,65	1.030	340	831
Noepoli	51,52	821	182	1.510
S. Costantino Albanese	37,42	1.300	386	1.695
S. Giorgio Lucano	38,94	760	184	345
S. Paolo Albanese	29,89	1.283	404	920
Terranova di Pollino	112,3030	2.248	537	3.172

Il territorio dell'ambito Sarmento, in parte abitato da gruppi etnici di origine albanese, oltre ad essere caratterizzato da ambiti antropologici e naturalistici di un certo rilievo, è interessato da un omogeneo e manifesto dissesto idrogeologico e da profondi movimenti franosi dovuti alla formazione geologica di base appartenente al Pliocene.

È condotto a coltivazione agraria intensiva per circa 6.400 ha (22%), a prati-pascoli per circa 12.000 ha (40%), a boschi per circa 8.500 ha (29%) e comprende incolti e tare per circa 2.500 ha (9%). Sono presenti boschi d'alto fusto (5.000 ha = 60%) di latifoglie, costituite prevalentemente da cerro, faggio e pioppo e boschi cedui (3.100 ha = 40%) in gran parte formati da querce. Ambienti forestali favorevoli alla crescita di numerosi miceti eduli.

Questo ambito, dall'orografia molto tormentata, più frequentemente terroso nel fondo valle e roccioso in montagna, globalmente, si presenta uniforme sotto l'a-

spetto della conformazione morfo-geo-litologica e della conduzione agro-vegetazionale. Risente dell'influsso del mar Ionio, che si manifesta con un'alta precipitazione atmosferica (1.600-1.900 mm annui). Sul massiccio del Pollino cade neve copiosa con innevamento che perdura per molti mesi, per cui la temperatura minima scende a valori molto bassi (-14 °C) mentre quella massima estiva raggiunge nelle valli valori alti (+41 °C).

Tutto l'ambiente è definito dai centri abitati di Cersosimo, San Giorgio Lucano, Terranova di Pollino, Noepoli, San Paolo Albanese e San Costantino Albanese, abbarbicati alle pendici del Pollino e degradanti verso il Sarmento, affluente del Sinni. Un corso d'acqua che, scendendo dalle alte cime, solca le pendici orientali del massiccio, caratterizzato da formazioni forestali di latifoglie e aghifoglie e, soprattutto, dalla sopravvivenza di numerosi esemplari di pino loricato, a testimonianza della presenza di foreste millenarie.

I terreni, costituiti, prevalentemente, da suoli bruni calcarei, acidi e lisciviati, sono coperti, da boschi cedui di quercia, diffusi sull'intero territorio e da boschi fitti d'alto fusto di latifoglie (Capillo di Cersosimo, Catone di Terranova di Pollino, Pantano di San Giorgio Lucano), in cui prevalgono il cerro, il faggio, l'ontano e il castagno, come a Noepoli e a San Costantino Albanese, ed il leccio e il pioppo a San Giorgio Lucano. In questo splendido e variegato habitat, si possono rinvenire



gran parte delle specie di miceti pregiati presenti in Basilicata, documentate da ben 5 mostre micologiche organizzate dal Gruppo Micologico Potentino dell'A.M.B. a Terranova di Pollino. Tra esse si ricordano le seguenti: *Boletus edulis*, *B. aereus*, *B. reticulatus*, *B. appendiculatus*, *B. regius*, *B. luridus*, *B. impolitus*, *Gyroporus castaneus*, *Leccinum lepidum*, *Agrocybe aegerita*, *Amanita rubescens*, *A. caesarea*, *A. vaginata*, *A. strangulata*, *A. crocea*, *A. flava*, *Armillaria mellea* e *A. tabescens*, *Pleurotus ostreatus*, *Russula cyanoxantha*, *Hydnum repandum* e *H. rufescens*, *Lactarius volemus*, *Agaricus sylvicola* e *A. silvaticus*, *Helvella crispa*, *Cantharellus cibarius*, *Clitocybe geotropa*, *C. costata*, *C. gibba* e *C. odora*, *Collybia dryophila* e *C. butyracea*.

Anche nei territori dove prevalgono i calanchi e s'incontrano i pascoli delle pendici rocciose e pietrose per greggi di ovini e caprini e i pascoli primari delle radure montane per mandrie di bovini, sono presenti specie commestibili molto apprezzate. In primavera si rinvencono, tra le altre, la *Calocybe gambosa*, l'*Agaricus albertii* e la *Calvatia utriformis*, in autunno il *Pleurotus eryngii*, l'*Agaricus campestris*, il *Coprinus comatus* e la *Clitocybe gibba*.





## MEDIO BASENTO

Il territorio dell'ambito "Medio Basento" coincide con quello della vecchia omonima Comunità Montana e riguarda 9 abitati, per l'estensione di Km<sup>2</sup> 584,93. Esso degrada dal monte Caperrino di Pietrapertosa (1.455 m s.l.m.) alla confluenza del Misegna nella Salandrella (124 m s.l.m.).

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATI
	Km <sup>2</sup>	Max	Min	ha
Accettura	89,27	1.306	311	769
Calciano	48,68	1.151	183	1.910
Campomaggiore	12,24	850	240	228
Castelmezzano	33,61	1.367	417	783
Garaguso	38,62	789	169	525
Oliveto Lucano	31,47	1.125	370	1.102
Pietrapertosa	67,24	1.455	389	2.392
San Mauro Forte	86,89	733	124	1.203
Tricarico	176,91	932	180	3.026

Il territorio del Medio-Basento presenta un aspetto molto vario dal punto di vista orografico: si passa dalle zone basse del fondovalle, a quelle collinose, fino alle suggestive dorsali montuose e agli aspri contrafforti delle cosiddette Dolomiti Lucane, dove s'incontrano straordinarie formazioni rocciose, bizzarramente modellate dal vento e dove, spesso, "i sapori dell'orto si fondono con i profumi dei boschi". Il suolo è piuttosto instabile perché interessato omogeneamente da un manifesto dissesto idrogeologico superficiale (calanchi) e da profondi movimenti franosi dovuti alla formazione geologica di base appartenente al Pliocene.

L'area è condotta a coltivazione agraria intensiva per circa 21.400 ha (36%), a prati-pascoli per circa 18.800 ha (32%), a boschi per circa 16.800 ha (29%) e comprende incolti e tare per circa 1.400 ha (3%). Si riscontrano formazioni di essenze pure d'alto fusto di latifoglie (14.300 ha = 83%) prevalentemente di cerro e quercia, e boschi cedui (2.500 ha = 17%) a preponderanza di quercia.

Questo territorio, globalmente, è caratterizzato da due *facies* diverse, sia sotto l'aspetto della conformazione morfo-geo-litologica propria del flysch che della conduzione agro-vegetazionale. Si passa dallo sperone roccioso delle cosiddette Dolomiti Lucane della media valle del Basento ai calanchi del Pliocene.

Dal punto di vista bioclimatico, l'ambito basentano risente poco l'influenza del mar Ionio, per cui sullo stesso si registra una precipitazione atmosferica che va dai 700 ai 1.400 mm annui. La neve cade molto copiosamente in montagna ove perdura per molti mesi. Le temperature invernali minime sono molto basse toccando anche i -15 °C e, durante i mesi estivi, le massime non superano i 34 °C. Invece l'ambito cavonico risente molto dell'influenza del mar Ionio, per cui si registra una precipitazione atmosferica di 600-900 mm/anno con innevamento solo alle alte quote. Le temperature invernali non raggiungono valori minimi molto bassi (-8 °C). Durante i mesi estivi aridi, quelle massime possono essere molto alte (+42 °C).

L'intero territorio è caratterizzato dalla Foresta Demaniale della Regione Basilicata, estesa per 42.00 ha e facente parte del Parco Naturale di Gallipoli-Cognato e delle Dolomiti Lucane con strutture e servizi di base per la valorizzazione di un'area, che, dalle dorsali Agri-Salandrella e Sauro-Basento (Montepiano di Accettura, Caperrino di Pietrapertosa), si estende fino alla zona coperta dalla macchia mediterranea con boschi d'alto fusto e di cedui (cerro, faggio, olmo e acero). Tali boschi vengono utilizzati, ancora, nelle radure e nei pianori delle serre alte, a pascoli primari e montani. Ogni anno ad Accettura si rinnova l'antica e suggestiva tradizione del culto arboreo del Maggio, che in una straordinaria cornice di monti, selve e uomini, ravviva il rito propiziatorio della fertilità, auspicio per un'abbondante raccolto. In questo straordinario e variegato habitat, in cui si annoverano anche rimboschimenti di pini e abeti bianchi, si rinvencono, in gran parte, i funghi commestibili più significativi presenti in Basilicata e comprendenti, tra gli altri, i boleti *B. edulis*, *B. aereus*, *B. reticulatus*, *B. regius*, *B. appendiculatus*, *B. luridus*, *B. impolitus*, *B. queletii*, il *Gyroporus castaneus*, le russule *R. virescens* e *R. cyanoxantha*, le amanite *A. caesarea*, *A. strobiliformis*, *A. codinae*, *A. vaginata*, *A. strangulata*, *A. aspera*, *A. crocea*, *A. fulva*, *A. rubescens*, i cortinari *C. sebaceus* e *C. praestans*, le armillarie *A. mellea* e *A. tabescens*, il *Pleurotus ostreatus*, l'*Hericium erinaceum*, il *Dryodon* (= *Hericium*). *coralloides*, gli idni *H. repandum* e l'*H. rufescens*, il *Lactarius volemus*, il *Lycoperdon perlatum*, il *Cantharellus cibarius*, la *Calocybe gambosa*, le clitocibi *C. odora*, *C. geotropa*, *C. costata*, *C. gibba*, le collibie *C. dryophila* e *C. butyracea*, i funghi a sella *H. crispa* e *H. monachella*, l'*Agaricus sylvicola*, e, nelle

radure, la *Langermannia gigantea*, la *Calvatia utriformis*, gli agarici *A. campestris*, *A. arvensis* e *A. albertii*, il *Marasmius oreades* e le macrolepiote *M. mastoidea* e *M. excoriata*.

Specie fungine che s'incontrano sia nella facies basentana, marcatamente montana, definita dai centri abitati di Campomaggiore, Calciano, Castelmezzano, Pietrapertosa e Tricarico e caratterizzata dalla presenza prevalente di suoli bruni acidi o lisciviati, condotti a boschi di querce, con residui di formazioni di castagni ed aceri nelle vallecole di Pietrapertosa, sia nella stessa *facies* cavonica, marcatamente collinare, definita dagli insediamenti antropici di Accettura, Garaguso, Oliveto Lucano e San Mauro Forte, dove prevalgono i regosuoli e vertisuoli del Quaternario, con il calanco utilizzato, prevalentemente, a prati-pascoli e, con i terreni condotti, in montagna, essenzialmente, a boschi di faggio, cerro e abete. Una enorme quantità di specie fungine includenti non solo quelle proprie delle latifoglie, ma anche quelle tipiche delle abetaie quali i lattari della sezione *Dapetes* (*L. salmonicolor*, *L. sanguifluus*, *L. semisanguifluus*, *L. deliciosus*), i tricolomi della sezione *Atrosquamosa* (*T. gausapatum*, *T. terreum*, *T. scalpturatum*, *T. argiraceum*) ed il *Suillus salmonicolor*.





## BASSO SINNI



Il territorio dell'ambito "Basso Sinni" coincide con quello dell'omonima Comunità Montana, riguarda 5 abitati ed ha un'estensione di Km<sup>2</sup> 383,85. Esso degrada dalle pendici di Valsinni (890 m s.l.m.) alla pianura costiera del mar Ionio.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km <sup>2</sup>	Max	Min	ha
Colobraro	65,91	858	95	963
Nova Siri	52,11	865	0	190
Rotondella	76,93	862	0	379
Tursi	156,93	661	15	1.743
Valsinni	31,97	890	107	772

Il territorio del Basso Sinni, prevalentemente collinare, che scende con dolce declivio verso la piana di Nova Siri, è caratterizzato da formazioni del Pliocene e del Quaternario e da un omogeneo e manifesto dissesto idrogeologico di superficie (calanchi). È condotto a coltivazione agraria intensiva per circa 21.500 ha (56%), a prati-pascoli per circa 10.500 ha (27%), a boschi per circa 4.000 ha (10%) e comprende incolti e tare per circa 2.400 ha (7%). Sono presenti boschi con alberi ad alto fusto (1.400 ha = 36%), conifere e latifoglie con prevalenza, rispettivamente, di pini e querce, e, poi, boschi cedui (2.600 ha = 64%) più frequentemente di quercia, oleastro e lentisco. Vi si rinvengono, soprattutto nel tardo autunno, dopo abbondanti piogge, specie di miceti che amano il caldo, quali l'*Amanita caesarea*, il *Cantharellus cibarius*, il *Boletus aereus*, l'*Agaricus sylvicola*, e quelle tipiche delle pinete miste mediterranee: il *Suillus granulatus* e il *S. bellinii*, i lattari *L. sanguifluus*, *L. semisanguifluus*, *L. deliciosus* e i tricolomi della sottosezione *Terrea*.

Questo ambito, tormentato dalle frane, è caratterizzato da insediamenti antropici abbarbicati sulle pendici delle colline che degradano verso il fondovalle e verso la pianura ionica. Si presenta, globalmente, uniforme dal punto di vista della conformazione morfo-geo-litologica e della conduzione agro-vegetazionale. Esso risente molto dell'influenza termoregolatrice del mar Ionio, che si manifesta con una precipitazione atmosferica che va da 900 a 1.100 mm/anno. La temperatura invernale non raggiunge valori molto bassi (-6 °C), mentre quella dei mesi estivi aridi presenta valori alti (+39 °C).

Il suolo è formato, prevalentemente, da rendzina e terre brune delle colline marnose sia nel fondo valle irriguo che nelle parti basse della costa ionica caratterizzate da brughiera, macchia e boscaglia di leccio e di lentisco, spesso utilizzate per attività agro-pastorali. Qui è presente, tra le altre, la specie tipica di questo habitat, il delizioso *Leccinum lepidum*, tanto ricercato e non sempre facile da trovare.





## MATERANO

Il territorio dell'ambito "Materano", appartiene ai bacini idrografici del Bradano e del Basento. Degrada dalla dorsale dello spartiacque tra Bradano e Basento di Irsina (627 m s.l.m.) alla confluenza del Fiumicello di Montescaglioso col fiume Bradano (16 m s.l.m.). Ha un'estensione di Km<sup>2</sup> 983,88 e interessa 5 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km <sup>2</sup>	Max	Min	ha
Grassano	41,07	576	150	305
Grottole	115,88	562	93	1.323
Irsina	262,21	627	137	1.076
Matera	387,98	519	49	5.202
Montescaglioso	176,74	366	16	2.833

Il Materano, l'ambito territoriale più esteso dell'intera Regione Basilicata, è definito dalla presenza della città di Matera, capoluogo dell'omonima Provincia, con le sue peculiarità insediative antiche (i Sassi sulle gravine che incidono la Murgia) e quelle infrastrutturali moderne. Aggregata alla "Terra di Basilicata", nel 1663, come sede del Preside della Regia Udienza, Matera, fino all'inizio di questo secolo, era lo spazio naturale della pastorizia transumante. Negli ultimi decenni, l'area cittadina e l'intero territorio murgiano hanno subito notevoli trasformazioni grazie alle attività connesse all'agricoltura. Un'agricoltura che copre l'intera fascia bradanica caratterizzata da una orografia senza evidenti asperità e da centri antropici di una certa consistenza demografica.

Questo territorio risente molto dell'influenza termoregolatrice del mar Ionio ed è caratterizzato da modeste precipitazioni atmosferiche (500-700 mm annui) e temperature che nei mesi invernali non raggiungono valori molto bassi (-5 °C), ma, in

quelli aridi estivi, possono toccare valori molto alti (+40 °C), che determinano, spesso, un arresto della crescita del micelio fungino.

L'area si presenta molto differenziata per conformazione morfo-geo-litologica. Sono presenti, infatti, flysch e argille nelle pendici collinari, degradanti verso il fondovalle di formazione alluvionale risalente al Quaternario e caratterizzate da un paesaggio spesso segnato dai calanchi, tanto cari ai pittori e ai poeti del secondo Novecento, e calcareo cretaceo nel terrazzo della Murgia materana. Invece la stessa area è alquanto omogenea per conduzione agro-vegetazionale. Infatti, è molto diffusa la coltivazione cerealicola intensiva.

Più frequentemente il suolo bruno della collina murgica (rendzina su molassa alluvionale<sup>9</sup>) dell'intero territorio, è condotto a coltivazione agraria intensiva per circa 50.000 ha (50%), a prati-pascoli per circa 23.300 ha (24%), a boschi per circa 18.000 ha (18%) e comprende incolti e tare per circa 7.100 ha (8%). Sono presenti boschi d'alto fusto (7.200 ha = 40%) di conifere e di latifoglie a prevalenza di abete, pino e pioppo e boschi cedui (10.800 ha = 60%) costituiti prevalentemente da leccio e lentisco, degradati a macchia boschiva anche a causa del devastante dissodamento operato nell'Ottocento. In questa area, contraddistinta da precipitazioni scarse, è possibile rinvenire, se le condizioni atmosferiche sono favorevoli, specie fungine che sono proprie delle conifere (abete bianco e pino), del pioppo e delle querce in genere e del leccio in particolare: *Leccinum lepidum*, *Leccinum duriusculum*, *L. aurantiacum*, *L. crociodium*, *Xerocomus tumidus*, *X. subtomentus*, *X. chrysenteron*, i lattari della sezione *Dapetes* (*L. sanguifluus*, *L. deliciosus*, *L. semisanguifluus*, *L. salmonicolor*), i tricolomi della sezione *Atrosquamosa* (*T. terreum*, *T. gausapatum*, *T. scalpturatum*), l'*Agrocybe aegerita*, il cosiddetto *piopparello*, la *Verpa bohemica*, le *Russula aurea* e *R. vesca*, l'*Agaricus essettei*. E, soprattutto, il *Pleurotus eryngii* var. *eryngii*, insieme con il *Pleurotus eryngii* var. *ferulae*, re incontrastati di questo territorio.



<sup>9</sup> Molassa alluvionale: deposito alluvionale composto da materiale altamente incoerente.