

IL GENERE *SUILLUS* Micheli

A cura di Giovanni Segneri

In continuità con il numero precedente andrò a trattare specie che condividono il medesimo habitat di *S. cavipes* e crescono anch'esse in simbiosi esclusiva con il larice (*Larix decidua* Mill.). Esse possiedono un cappello viscoso o glutinoso, da privo di ornamentazioni (glabro) a fibrilloso-squamuloso, pori di solito grandi ed angolosi. Il gambo privo di vere granulazioni possiede un anello fioccoso che in qualche specie, a maturazione avanzata, tende a ridursi ad una traccia a volte indistinta. Nella sistematica tradizionale sono inquadrati nella sezione *Larigni* Singer ex Estadès & Lannoy, che è quella che ritengo più attuale per questa rubrica, anche se ora si propone con forza la nuova sistematica filogenetica. In questa sezione diversi autori hanno inserito anche altre due entità descritte dal nord America, *Suillus clintonianus* (Peck) O. Kuntze e *Suillus hololeucus* Pantidou, ambedue raccolti occasionalmente anche in Europa. Del primo si hanno notizie di raccolte in Russia (Siberia, sotto *Larix sibirica* Ledeb.), Finlandia, Inghilterra e Svizzera; sembra un *Suillus grevillei* (Klotzsch) Singer con il cappello bruno marrone scuro e con un quadro microscopico un po' diverso. Del secondo si hanno notizie di ritrovamenti in Germania ed Olanda; assomiglia ad un *S. grevillei* completamente bianco, a carne bianca immutabile al taglio e sapore leggermente farinoso. Ho fatto cenno a queste due specie per fornire un quadro di riferimento quanto più possibile completo che ci stimoli a determinazioni sempre scrupolose senza dare nulla per ovvio e scontato, quindi alcune osservazioni sulla sistematica credo di doverle fare in quanto si da spesso per scontato che il significato del termine sia noto a tutti. A rendere le cose più complicate di quello che già non siano si aggiunge la presenza di molteplici sistematiche, diverse tra di loro ma pur tuttavia tutte valide; l'argomento sovente si presenta vario e mutevole a seconda della scuola di pensiero dei vari autori. Per identificare, studiare e scambiare agevolmente le informazioni di una così grande quantità di organismi viventi, gli studiosi debbono avere un mezzo o un sistema accettato e condiviso per attribuire un nome a ciascuno degli esseri viventi e raggrupparli in una maniera ordinata e logica. La sistematica è uno strumento scientifico che organizza in modo gerarchico gli essere viventi, compresi i funghi, nel rispetto di regole generali codificate e pubblicate in ambito internazionale. Negli anni si sono susseguiti una molteplicità di studi che esprimono i punti di vista di ogni singolo autore, alcuni risultano piuttosto articolati altri più semplificativi ma con questo non meno scientifici degli altri. Di fronte a questa ampia rappresentazione di punti di vista diversi si pone il problema di come e cosa scegliere; purtroppo non esiste una regola precisa che ci indichi come comportarci. Ovviamente la scelta personale, che dovrà essere sorretta da conoscenze scientifiche un po' approfondite, dovrà liberamente indirizzarsi verso quegli autori di cui si condivide in toto o nella maggior parte il loro punto di vista. Sono convinto che per avere buoni risultati nella determinazione dei "Pinaroli" non sia necessario conoscere questa suddivisione scientifica alla perfezione; al momento evitiamo di riempire la mente di informazioni e notizie certamente importanti ma in questo momento poco utili dato che gli studi molecolari, in continua evoluzione, non possono ritenersi conclusi con risultati definitivi e stabili. Una volta acquisita una buona esperienza del genere, non escludo che possa nascere l'esigenza di approfondire la conoscenza di qualche specie ritenuta "critica" ricorrendo alla bibliografia specialistica.

Nel numero precedente della rivista ho descritto sommariamente il larice, posso aggiungere che in primavera si riveste di foglie che conferiscono alla pianta un colore verde pastello ben distinguibile dal verde delle altre conifere che di solito è su toni più scuri. Il tronco è dritto con base allargata, corteccia grigia e liscia nei giovani esemplari, ruvida, spessa e profondamente fessurata negli esemplari più vecchi. Quest'albero è molto longevo, può superare mille anni di vita, il legno è molto apprezzato perché resistente, profumato e di colore rosso bruno; viene utilizzato per diversi lavori di falegnameria, si presta per applicazioni in interni ed esterni.



Tegole di larice a Campitello di Fassa.

Foto di Giovanni Segneri



Tegole di larice.

Foto di Giovanni Segneri



Suillus bresadolae

Foto di Giovanni Segneri



Suillus grevillei

Foto di Giovanni Segneri

Fin dall'antichità si ricava un tipo di tegola, molto durevole (oltre 60 anni di vita), utilizzata per ricoprire i tetti di casolari, stalle e fienili. Per il legno duro, compatto e con elevato contenuto di resina è molto impermeabile, le tegole in alcune vallate alpine sono dette "*Schindola* o *Scandola*". Ancora oggi sono utilizzate nell'edilizia moderna per la copertura di tettoie o cornicioni sporgenti (vedi foto) in abitazioni private, alberghi e chiese. L'effetto estetico che offre questo tipo di copertura è affascinante e riesce ad integrarsi alla perfezione con il paesaggio circostante.

Suillus bresadolae (Quél.) Gerhol

Cappello fino a 12 cm di diametro, emisferico poi convesso-appianato, infine disteso; cuticola liscia o con lievi fossette e piccole rughe, vischiosa ed asportabile, colore da giallo-bruno a bruno-castagna, margine con resti appendicolati del velo parziale.

Tuboli mediamente lunghi, adnato o adnato-decorrenti, da biancastri a grigiastri; pori ampi ed angolosi a maturità, tipicamente grigiastri.

Gambo generalmente cilindrico, talvolta un po' allargato alla base, robusto, pieno, sotto l'anello concolore al cappello per la presenza di minute granulazioni o corte striature, sopra l'anello di colore bianco-giallastro ornato da un corto reticolo, anello bambaglioso, un po' vischioso, tipicamente giallo.

Carne gialla, soda poi molle negli esemplari maturi, leggermente virante all'aria al rosa-lilaceo e con toni azzurrognoli alla base del gambo. Odore fruttato. Sapore mite e gradevole.

Commestibilità commestibile.

Habitat legato alla presenza del larice.

È una specie poco comune legata esclusivamente al larice. Si riconosce oltre che per l'ambiente di crescita, per i pori grigiastri, il cappello di colore bruno marrone e l'anello giallo. Se non si ponesse attenzione a questi caratteri distintivi potrebbe essere facilmente confuso con *S. grevillei*; infatti sul terreno la semplice osservazione della forma e del colore del cappello non è sufficiente a separarli. Per rendersene conto occorre raccogliere almeno un esemplare ed osservare il colore dell'imenoforo e dell'anello. In accordo con la descrizione originale e quella di molti altri autori, la carne degli esemplari delle mie raccolte ha mostrato al taglio il lento viraggio al rosa, soprattutto nella parte centrale del cappello e nella parte alta del gambo. Nel medesimo ambiente si può trovare anche il raro *S. bresadolae* var. *flavogriseus* Cazzoli & Consiglio, che differisce dal tipo per avere il cappello di colore giallo chiaro e la carne alla rottura virante al verde azzurrognolo. Per il colore grigio dei pori la specie descritta potrebbe essere confusa anche con *S. viscidus* (L.) Roussel, e la sua varietà *brunneus*, che possiedono il medesimo colore grigiastro dei pori (per i caratteri differenziali vedere la descrizione di quest'ultima specie).

In letteratura esiste anche il *S. flavus* (Withering) Richon et Roze che negli anni ha dato luogo a differenti interpretazioni, originando grande confusione. Per questi motivi gli autori moderni sono d'accordo nell'abbandonare questo nome in quanto male applicato nel corso del tempo preferendo utilizzare in sua vece il binomio *S. bresadolae*.

Suillus grevillei (Klotzsch) Singer

Cappello fino a 15 cm di diametro, emisferico o vagamente campanulato, poi guancialiforme (pulvinato), carnoso, cuticola viscida, liscia, separabile, colore giallo citrino, giallo dorato, bruno marrone.

Tuboli adnati o appena decorrenti, gialli poi giallo-brunastri; pori inizialmente piccoli poi larghi ed angolosi a piena maturazione, colore da giallo a bruno oliva.

Gambo cilindrico, slanciato, talvolta leggermente allargato verso la base, pieno, sopra l'anello giallo con presenza di un corto reticolo scuro, al di sotto ricoperto da punteggiature o striature

brune che diventano gradualmente più scure verso la base; anello ampio, bianco-giallognolo nei giovani esemplari, si riduce ad una piccola traccia bruna negli esemplari maturi.

Carne spessa, soda nei giovani esemplari, poi acquosa e molle, fibrosa nel gambo, gialla, alla rottura vira lentamente al rosa-lillacino in modo non uniforme soprattutto nella metà superiore del gambo. Odore fruttato, sapore mite e un po' acidulo.

Commestibilità commestibile.

Habitat simbiote del larice.

È una specie molto comune in montagna, è facile trovare gruppi di numerosi esemplari anche tra l'erba. Sull'Appennino centrale, dove sono stati realizzati impianti di larice, è possibile trovare questa specie, nel Lazio non ho mai avuto la fortuna di raccoglierlo. Mostra una spiccata variabilità cromatica nel cappello, può presentarsi da giallo citrino a bruno aranciato (mai con tonalità castane), ma il colore dei pori e dell'anello sono sempre costanti. È abbastanza ricercato per la conservazione sotto olio. Ricordo che per il consumo alimentare deve essere tolta la cuticola che negli esemplari molto giovani si separa con molta difficoltà.

Suillus tridentinus (Bres.) Singer

Cappello fino a 12 cm di diametro, convesso poi appianato, margine regolare e nei giovani esemplari appendicolato per resti dell'anello; cuticola rugosa, vischiosa, asportabile, che presenta delle fossette sparse e piccole squame appressate, colore aranciato, bruno-arancio, arancio rugginoso.

Tuboli mediamente lunghi, adnati o leggermente decorrenti, arancioni; pori grandi, angolosi, arancioni poi bruno arancio, infine bruni.

Gambo cilindrico ingrossato verso la base, slanciato, pieno, reticolato sopra l'anello, sotto concolore, ornato da striature bruno-rossastre; anello cotonoso, ampio, biancastro, ridotto ad una piccola traccia negli esemplari maturi.

Carne soda nei giovani esemplari, presto molle, giallo-arancione con tonalità più scure verso l'esterno, all'aria vira debolmente al rosato. Odore debolmente fruttato. Sapore leggermente acidulo.

Commestibilità commestibile.

Habitat legato esclusivamente al larice.

Questa specie non pone problemi di determinazione per il bel colore arancione scuro di tutto il fungo. È diffuso nei boschi dell'arco alpino, anche in gruppi piuttosto numerosi ma non è ovunque presente; per contro è facilmente rinvenibile negli impianti di larice dell'Appennino. Una confusione è possibile con *S. lakei* (Murril) A.H. Sm. & Thiers che possiede il cappello ornato da fitte squame rosso-aranciato a bruno-rossastro che conferiscono a tutto il cappello un colore arancio rugginoso. Questa specie cresce in simbiosi con *Pseudotsuga menziesii* (Mirb.) Franco e possiede i pori di colore giallo. È commestibile ma di scarso valore, come per tutti i *Suillus* la cuticola deve essere tolta.

Suillus viscidosus (L.) Roussel

Cappello fino a 12 cm di diametro, emisferico, poi appianato, margine regolare e solitamente appendicolato per resti dell'anello; cuticola molto vischiosa, rugosa, asportabile, colore da grigio chiaro, oca brunastro a grigio brunastro, talvolta con tonalità olivacee.

Tuboli lunghi, adnati o leggermente decorrenti, bianco-grigiastri poi grigio brunastri; pori grandi ed angolosi, tipicamente grigiastri, alla pressione virano al blu grigiastro.



Suillus tridentinus

Foto di Giovanni Segneri



Suillus viscidus

Foto di Giovanni Segneri

Gambo cilindrico, slanciato, snello, pieno, grigiastro, grigio brunastro sovente con tonalità olivastre; anello tipicamente bianco, evanescente negli esemplari maturi.

Carne soda nei giovani esemplari, acquosa negli esemplari maturi, bianca, giallastra alla base del gambo, all'aria vira debolmente per zone al bluastro. Odore debolmente fruttato. Sapore acidulo.

Commestibilità commestibile.

Habitat nei boschi di larice.

Ho avuto la possibilità di raccogliere questa specie nel Lazio laddove sono presenti piante di larice, è molto comune in Abruzzo negli impianti montani di larice che condivide con *S. grevillei* e *S. tridentinus*. Nelle forme con la colorazione tipica sul grigio non pone problemi di identificazione. Nel caso in cui il cappello si presenti con colorazioni brunastre c'è la possibilità di confondere *S. viscidus* con *S. bresadolae*. Queste due specie hanno in comune soltanto il colore grigio dei pori, ma differiscono per il colore diverso dell'anello, della carne e del viraggio all'aria o alla manipolazione.

S. viscidus possiede una spiccata variabilità cromatica del cappello ed a causa di questo carattere, negli anni, sono state descritte molte forme e varietà; fra tutte attualmente è riconosciuta come valida solo la var. *brunneus*, che si distingue dalla specie tipo per avere il cappello di colore bruno scuro, sovente con tipiche tonalità rossastre, già nei giovani esemplari. La specie tipo e la sua varietà pur risultando commestibili, non sono da tutti apprezzati per la carne troppo molliccia, qualche giovane esemplare in un misto di funghi può, comunque, essere utilizzato.