IL GENERE *LACTARIUS* NEL LAZIO
A cura di Giovanni Segneri

Con questo numero della rivista termino la presentazione del genere *Lactarius* nel Lazio. Spero che l'argomento trattato non sia stato noioso e abbia stimolato i lettori a un maggiore approfondimento. Per coloro che hanno visto e vedono la micologia come conoscenza dell'essenziale, cioè riconoscere con assoluta certezza le sole specie da consumare, la rubrica potrebbe essere stata deludente in quanto ho trattato anche specie non commestibili, vuoi perché scadenti o perché velenose. Colgo l'occasione per salutare e ringraziare tutti quei soci che hanno avuto la pazienza di seguirmi in questi anni e li informo che nella rubrica di questo numero della rivista parlerò delle specie di *Lactarius* conosciute volgarmente con il nome di "Sanguinelli". In questo gruppo sono inseriti tutti i lattari commestibili, più o meno apprezzati, con estimatori diffusi un po' su tutto il territorio nazionale ed anche in altri paesi europei con particolare riferimento alla Spagna. Dal punto di vista scientifico questo gruppo di lattari costituisce un insieme piuttosto omogeneo di specie diverse che nella sistematica tradizionale è raggruppato nella sezione *Dapetes* Fr. Il carattere che li contraddistingue è sicuramente unico nel genere: alla rottura *il latice è immediatamente colorato, arancio carota o rosso vino*. Riconoscere un "Sanguinello" non è quindi complicato se si osservano i seguenti caratteri: *aspetto robusto e carnoso; latice arancio carota o rosso vino; crescita esclusiva sotto conifere*.

A livello europeo a questa sezione appartengono da sette a dieci specie circa a seconda degli autori che si prendono a riferimento. Due di queste, *Lactarius fennoscandicus* Verbeken & Vesterh. e *Lactarius cyanopus* Basso, non le ho mai raccolte e neppure ho notizie di un loro ritrovamento nel Lazio. La prima specie, come si evince anche dal nome, è una entità prettamente nordica, legata all'abete rosso (*Picea abies* (L.) H. Karst.). La presenza nella nostra regione appare estremamente improbabile per l'assenza di habitat naturali e condizioni climatiche idonee alla crescita. La seconda specie ha un areale decisamente meridionale, essendo legata alle piante di cisto. A priori non si può escludere la possibilità di ritrovamenti di questa specie nel Lazio, il cisto è ben presente in una ampia fascia costiera che si estende da Nord a Sud da Montalto di Castro fino al Circeo. Presenze importanti di cisto si possono osservare anche in alcuni parchi cittadini e riserve naturali situate prevalentemente nel quadrante Ovest del comune di Roma. Anche in zone più interne della regione, come in quella parte della bassa Sabina che si affaccia sulla valle del fiume Tevere. La specie di cisto maggiormente presente è *Cistus incanus* L., ma in alcune zone, seppur circoscritte, cresce anche il *Cistus monspeliensis* L.

Tutte le altre specie appartenenti alla sezione sono state rinvenute nella regione, ma di queste non presenterò il *Lactarius quieticolor* Romagn., perché non ho foto con esemplari tipici che mostrino in modo inequivocabile i caratteri distintivi di questa entità. Le altre sono: *Lactarius deliciosus* (L.) Gray, *Lactarius deterrimus* Gröger, *Lactarius salmonicolor* R. Heim & Leclair, *Lactarius semisanguifluus* R. Heim & Leclair. Queste specie alla rottura emettono un latice *immediatamente arancio carota*, che può essere immutabile o mutabile dopo un po' di tempo (questo carattere lo tratterò nel dettaglio in ogni descrizione della singola specie o nella nota in calce). Sempre appartenenti a questo gruppo sono *Lactarius sanguifluus* (Paulet) Fr. e *Lactarius vinosus* (Quél.) Bataille, che invece emettono alla rottura un latice color *rosso vino.*

L'aspetto dei "Sanguinelli" è piuttosto uniforme, possiedono un cappello che da convesso evolve all'imbutiforme e *fin da subito presenta una depressione centrale*. Sono generalmente tozzi e carnosi e il gambo è generalmente cilindrico. Ovviamente sono diverse le ornamentazioni presenti sul cappello e sul gambo, mentre la caratteristica colorazione verde che assume

la superficie dei carpofori si presenta con diverse gradazioni di tonalità. Infine possono presentare sia sul cappello che sul gambo delle fossette appena accennate, chiamate scrobicoli. Questi caratteri, unitamente al comportamento del latice e all'habitat caratterizzano ogni singola specie e ne permettono il riconoscimento.

Spesso si possono raccogliere dei "Sanguinelli" con l'imenoforo quasi completamente liscio e di colore biancastro, in cui le lamelle non sono assolutamente distinguibili. Questo fenomeno è dovuto all'azione di microfunghi, che parassitano questo gruppo di lattari e ne bloccano lo sviluppo lamellare, appartenenti al genere *Hypomyces*, della divisione *Ascomycota*, come *H. deformans* (Lagger) Sacc. e *H. lateritius* (Fr.) Tul. & C. Tul. Analogo fenomeno accade tra le *Boletaceae*, le quali invece sono attaccate da *H. chrysospermus* Tul. & C. Tul. I funghi parassitati vengono da alcuni anche consumati, ma, mancando al riguardo dati scientifici certi sulla loro commestibilità, si consiglia di evitarne l'uso in cucina.

Lactarius deliciosus (L.) Gray

Cappello fino a 12 cm di diametro, talvolta supera anche 15 cm di diametro, inizialmente convesso, poi pianeggiante infine imbutiforme, fin da giovane è presente una leggera depressione centrale; cuticola grassa a tempo umido, altrimenti asciutta, con guttule; colore da crema-arancio a arancio-ocraceo; può presentare macchie verdastre *soltanto* dove rotto o mangiato dagli animali.

Lamelle appena decorrenti**,** mediamente fitte, da arancio ad arancio pallido per effetto delle spore, macchiate di verdastro dove rotte o erose dagli animali.

Gambo solitamente corto, cilindrico o sovente attenuato verso la base, pruinoso asciutto, bianco-aranciato, con *numerosi scrobicoli*.

Carne spessa, soda, con una irregolare cavità nel gambo, arancio molto pallido non in modo uniforme, si tinge di arancio più vivo alla rottura, dopo diverse ore tende ad inverdire. Sapore mite, odore fruttato.

Latice molto scarso, immediatamente arancio carota, immutabile nel tempo. Sapore mite.

Commestibilità, commestibile.

Habitat legato ai pini.

Questa specie è di facile determinazione se si tiene presente la taglia robusta e tozza, *la crescita sotto pini a due aghi, il cappello aranciato con evidenti zonature, il gambo cosparso di scrobicoli, il latice immutabile arancio carota e la presenza di macchie verdastre soltanto dove rotto o eroso*. Sempre sotto pini a due aghi è possibile trovare altre due specie con latice arancio carota alla rottura e taglia minore del *L. deliciosus,* sono: *L. quieticolor* e *L. semisanguifluus*. Il primo si caratterizza come dice il nome, per il cappello di aspetto simile a quello del *L. quietus* (Fr.) Fr. Infatti, presenta il cappello di colore molto scuro, *bruno-arancio*, ornato da zonature, più o meno diffuse, di colore arancio-laterizio, che si distinguono con estrema facilità. Il gambo, salvo raramente nella parte basale, non presenta scrobicoli. Il *L. semisanguifluus* presenta macchie verdastre molto ampie, che con l'età possono invadere tutto il carpoforo, conferendogli una colorazione verde bluastra piuttosto uniforme, ed *un latice che in poco tempo, circa cinque minuti, vira al rosso vino*. Del *L. deliciosus*, esiste anche una forma a latice arrossante: *L. deliciosus* f. *rubescens* Schmitt. Questa forma possiede un habitus simile a quello della specie tipo, differenziandosi per il colore del cappello con toni un po' più rossastri ed il latice scarso, che vira lentamente al rossastro. Questa forma l'ho trovata sotto pino silvestre (*Pinus sylvestris* L.), nel comune di Acquafondata, in provincia di Frosinone. Probabilmente possiede un areale di crescita più vasto di quello da me conosciuto forse perché spesso confuso con la specie tipo. Per quanto concerne la commestibilità è ritenuto un ottimo commestibile ed insieme al *L. sanguifluus* è uno dei più ricercati in diverse regioni italiane. In queste viene definito generalmente

Lactarius deliciosus Foto di Giovanni Segneri

Lactarius deterrimus Foto di Giovanni Segneri

Lactarius salmonicolor Foto di Giovanni Segneri

Lactarius sanguifluus Foto di Giovanni Segneri

con nomi popolari diversi: "Fung del sang" in provincia di Brescia, "Rosito" in Calabria (ottimi quelli conservati sott'olio), "Sanguinoso", "Turino" in provincia di Terni, "Sanguinello" nelle provincie di Bolzano, Terni e nel Lazio, "Orcellino" in Toscana, e via dicendo.

Lactarius deterrimus Gröger

Cappello fino a 12 cm di diametro, convesso, piano convesso, fin da subito con depressione centrale, infine un po' imbutiforme; cuticola viscida col tempo umido, altrimenti asciutta, liscia; colore da arancio ad arancio pallido *ben presto macchiato di verdastro*, talvolta zonato al margine.

Lamelle fitte, sottili, arancio albicocca, si macchiano di verdastro nelle lesioni.

Gambo cilindrico, liscio, asciutto, pruinoso, *presto cavo ed allora molto fragile*, non scrobicolato o talvolta con rade fossette, aranciato sovente con tonalità carnicine, tendente a macchiarsi di verdastro.

Carne compatta, soda, crema-arancio nelle zone periferiche, biancastra albicocca nella zona centrale, col tempo vira al rossastro, infine si macchia di verdastro. Odore fruttato o per alcuni di carota cruda. Sapore mite e leggermente amaragnolo.

Latice poco abbondante, arancio carota, *vira all'arancio rossastro dopo circa venti minuti*. Sapore mite e leggermente amarognolo.

Commestibilità commestibile.

Habitat *associato all'abete rosso*.

È una specie di dimensioni medie associata all'abete rosso con la tendenza a macchiarsi di verdastro anche nei giovani esemplari. *Possiede un latice arancio carota che vira al rossastro dopo circa 20-25 minuti*. Questa entità è tipica di un areale nordico ed i ritrovamenti nella nostra regione sono molto rari, tanto da costituire una piacevole sorpresa, quando ciò avviene. Personalmente l'ho raccolto sul versante dei monti Reatini, che guarda verso il comune di Albaneto, in un piccolo impianto di conifere miste tra le quali è presente anche l'abete rosso. Nel suo naturale ambiente di crescita, i boschi di abete rosso, è piuttosto diffuso. È commestibile di buon livello ma non da tutti apprezzato. Non dovrebbe porre problemi la sua identificazione per il latice arancio carota virante al rossastro, l'assenza di scrobicoli sul gambo, il moderato inverdimento naturale del cappello, la mancanza o la limitata presenza di zonature sul cappello.

Lactarius salmonicolor R. Heim & Leclair

Cappello fino a 12 cm di diametro, talvolta anche maggiore, da convesso ad appianato, infine imbutiforme, fin da subito con depressione centrale; cuticola viscida col tempo umido, asciutta e brillante col tempo asciutto, colore con tonalità da pesca ad arancio salmone, generalmente non zonato o ornato da poche e sottili zonature soprattutto verso il margine, *assenza di macchie verdastre*.

Lamelle debolmente decorrenti, fitte, sottili, arancio salmone, *senza macchie verdastre*. Sulle lesioni compaiono delle tipiche macchie livide (grigio bluastre).

Gambo cilindrico, spesso attenuato verso il basso, asciutto, di rado con qualche scrobicolo, colore salmone, *non inverdisce*.

Carne soda, spessa, presto assente al centro del gambo, crema-arancio pallido, al taglio vira all'aranciato. Odore prima gradevolmente fruttato, poi sgradevole. Sapore mite.

Latice moderatamente abbondante e cremoso, aranciato, *immutabile*. Sapore amarognolo.

Commestibilità commestibile.

Habitat *associato all'abete bianco*.

Questa specie possiede un latice moderatamente abbondante alla rottura, cosa che la contraddistingue dalle altre specie di "Sanguinelli", caratterizzati da un latice molto scarso.

Può essere facilmente determinato, oltre che per il carattere citato, per l'habitat esclusivo, per la mancanza di *macchie verdastre*, per l'assenza o la scarsità di zonature sul cappello e di scrobicoli sul gambo. Nel Lazio è comune nei boschi montani con presenza di abete bianco (*Abies alba* Mill.). Si ricordi che questa essenza arborea non forma quasi mai boschi puri, di solito si trova associata col faggio o con il pino nero. In questo secondo caso, bosco misto di conifere, il *L. salmonicolor* può essere trovato insieme a *L. deliciosus*, *L. semisanguifluus* e *L. quieticolor*, che si legano alle specie di pino presenti e possiedono il latice con lo stesso colore arancio carota alla rottura. Ovviamente dal punto di vista della commestibilità l'eventuale confusione di una specie con l'altra non determina rischi, essendo i "Sanguinelli" tutti commestibili. Per una corretta determinazione, invece, occorre osservare con scrupolosa attenzione tutti i caratteri distintivi descritti in questa sede.

Lactarius semisanguifluus R. Heim & Leclair

Cappello fino a 8 cm di diametro, convesso poi piano depresso; cuticola viscida col tempo umido, asciutta col secco, più o meno zonata; colore inizialmente aranciato con tonalità lilacine, ben presto macchiato di verdastro, *col tempo sempre più tendente al grigio-verdastro, infine uniformemente verde-bluastro*.

Lamelle leggermente decorrenti**,** fitte, sottili, aranciate con tonalità lilacine, si macchiano di verdastro sulle lesioni.

Gambo cilindrico, talvolta attenuato verso la base, asciutto, *generalmente privo di scrobicoli*, leggermente più chiaro del cappello, ben presto verdastro come il cappello.

Carne spessa, soda, non uniformemente colorata, biancastra al centro del gambo che diventa presto cavo, verdastra sotto la cuticola, arancione nella zona corticale del gambo, *virante in 5 minuti circa al rosso vinoso*. Odore leggero come di carote crude. Sapore mite con retrogusto amarognolo.

Latice poco abbondante, arancio carota, vira, *tipicamente dopo circa cinque minuti, al rosso vinoso*. Sapore mite con retrogusto amarognolo.

Commestibilità commestibile.

Habitat associato ai pini.

Questa specie, fra i "Sanguinelli", è quella che possiede qualità organolettiche più scadenti. Si riconosce facilmente per l'habitat sotto pini a due aghi, per il latice che da arancio carota *vira in pochi minuti al rosso vinoso* e per la tendenza ad assumere una colorazione verde bluastro piuttosto uniforme con l'età. L'insieme di questi caratteri, tipici di questa specie, dovrebbero evitare confusioni con altre specie, le quali, invece, presentano inizialmente un latice arancio carota, virante poi al rosso vinoso al taglio in tempi più o meno lunghi. Ricordo che il *L. deterrimus* ha un habitat diverso ed un tempo di viraggio del latice molto superiore. Anche il *L. deliciosus* f. *rubescens* possiede un latice appena arrossante al taglio ma è completamente privo di ampie zone di color verdastro ed il gambo è scrobicolato. Non ho molte notizie di suoi ritrovamenti nel Lazio, forse perché confuso con altre specie. Ho avuto la possibilità di trovarlo sempre in pinete montane formate da pino nero, di solito fra gli 800 e 1200 m di altezza, su terreno calcareo.

Lactarius sanguifluus (Paulet) Fr.

Cappello fino a 8 cm di diametro ma talvolta può arrivare anche a 11 cm, convesso poi piano depresso, infine imbutiforme, fin da subito con depressione centrale; cuticola liscia o moderatamente irregolare, leggermente viscida col tempo umido, di solito priva oppure con lievi accenni di zonature nella parte mediana; colore da arancione chiaro ad arancio-ocraceo, con l'età presenta qualche macchia verdastra.

Lactarius semisanguifluus Foto di Giovanni Segneri

Lactarius vinosus Foto di Giovanni Segneri

Lamelle fitte, sottili, leggermente decorrenti, da rosso-vinoso pallido grigio-rosso-vinoso, macchiate di verdastro dove abrase.

Gambo cilindrico, un po' attenuato alla base, superfice liscia, talvolta con piccoli e radi scrobicoli più scuri; colore da rosa-violaceo a grigio-violaceo.

Carne spessa, soda nei giovani esemplari, fragile con l'età, biancastra nella parte centrale, rosso-mattone nelle zone periferiche. Odore debolmente fruttato. Sapore mite ed amarognolo.

Latice molto scarso, rosso-vinoso, rosso-violaceo, immutabile. Sapore mite con retrogusto amarognolo.

Commestibilità commestibile.

Habitat associato ai pini.

Possiede ottime qualità organolettiche, insieme al *L. deliciosus* è reputato ottimo commestibile da molti; queste due specie si prestano sia al consumo da freschi che conservati sott'olio. È conosciuto con i medesimi nomi dialettali utilizzati per il *L deliciosus*. È una specie legata ai pini a due aghi, presenta da subito il latice colorato di rosso-vino e quindi immediatamente distinguibile dalle altre specie della sezione *Dapetes* a latice immediatamente arancio carota. È abbastanza comune nella nostra regione, dal piano alla collina fino alle pinete di montagna ubicate a 1000-1200 m di altezza. Di solito nelle pinete costiere è più facile incontrare il *L. vinosus.*

Lactarius vinosus (Quél.) Bataille

Cappello fino a 9 cm di diametro, convesso poi piano depresso, infine imbutiforme, fin da subito con depressione centrale; cuticola liscia o moderatamente irregolare, leggermente viscida col tempo umido, con zonature poco marcate; colore da aranciato-vinoso a rosso-violaceo, si macchia di verdastro dove manipolato o rotto.

Lamelle fitte, sottili, leggermente decorrenti, da rosa-lillacine a vinoso-violacee, dove manipolate o rotte virano al bruno-vinoso e poi al verdastro.

Gambo cilindrico, un po' attenuato alla base, superfice liscia ricoperta da una pruina biancastra, ornato da scrobicoli bruno-violacei.

Carne spessa, soda nei giovani esemplari, fragile con l'età, biancastra nella parte centrale del gambo, rosso-brunastra nelle zone periferiche, diventa vinoso-violacea scura al taglio, infine verdastra. Odore debolmente fruttato. Sapore mite ed amarognolo.

Latice molto scarso, rosso-vinoso, rosso-violaceo. Sapore mite con retrogusto amarognolo.

Commestibilità commestibile.

Habitat *associato ai pini.*

Da alcuni questa entità viene considerata una varietà di *sanguifluus* e cioè *L. sanguifluus* var. *violacveus*. Comunque sia, si distingue facilmente per il colore del cappello rosso-vinoso-violaceo, le lamelle rosa-rosso-lillacino più intenso, la presenza di tonalità verdi nelle zone manipolate, tonalità che dopo alcune ore si espande in tutto il carpoforo. Non è raro trovare esemplari maturi quasi completamente macchiati di verde. Questo carattere lo condivide col *L. semisanguifluus*, che, è utile ricordare, possiede inizialmente un latice arancio carota. Nei boschi costieri con presenza di pino marittimo o pino domestico incomincia ad apparire a metà del mese di novembre e è piuttosto comune. La sua presenza è abbastanza diffusa quasi a sostituire completamente il *L. sanguifluus* che è più comune nel mese di ottobre nelle pinete montane.