



ASSOCIAZIONE DI STUDI MICOLOGICI - ONLUS

ROMA

www.nuovamicologia.com - segreteria@nuovamicologia.com

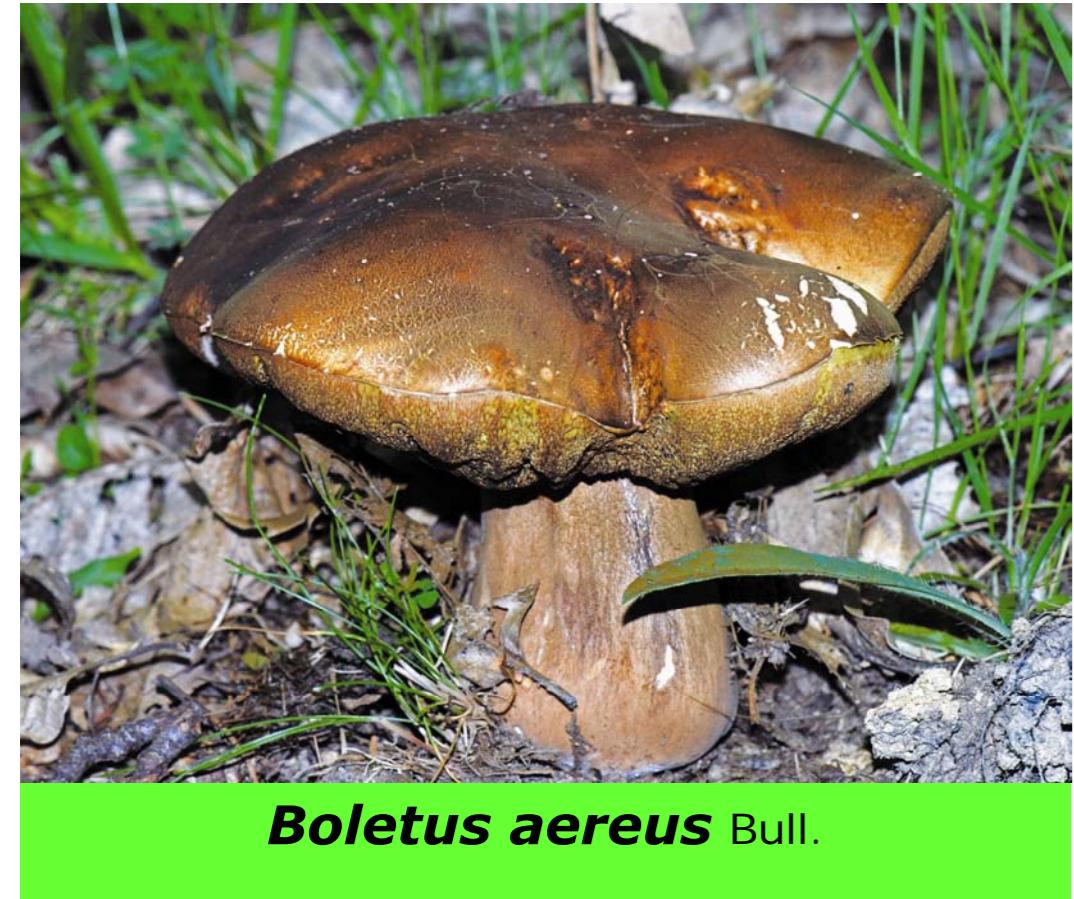
FUNGHI D'ITALIA: LE PRINCIPALI FAMIGLIE BOLETACEAE



Boletus reticulatus Schaeff.



Boletus edulis Bull.



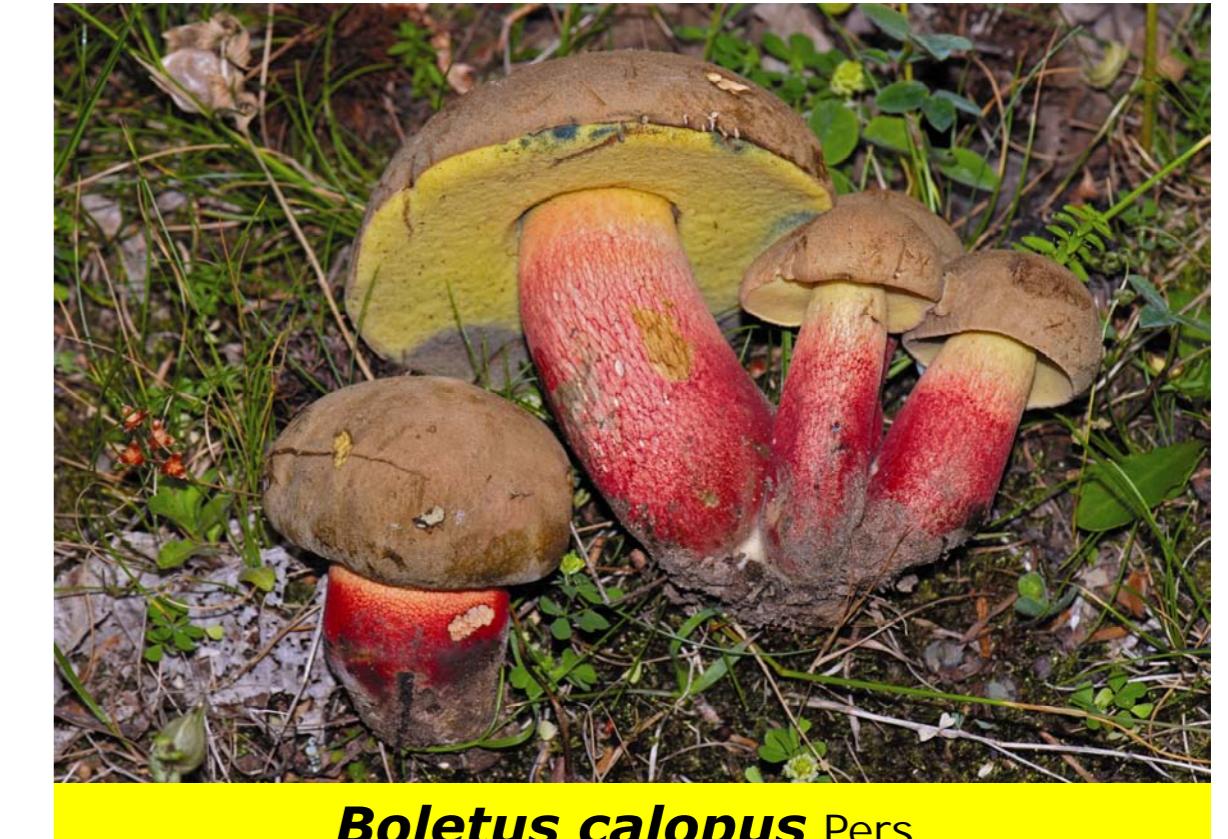
Boletus aereus Bull.



Boletus pinophilus Pilát & Dermek



Boletus aemilii Barbier



Boletus calopus Pers.



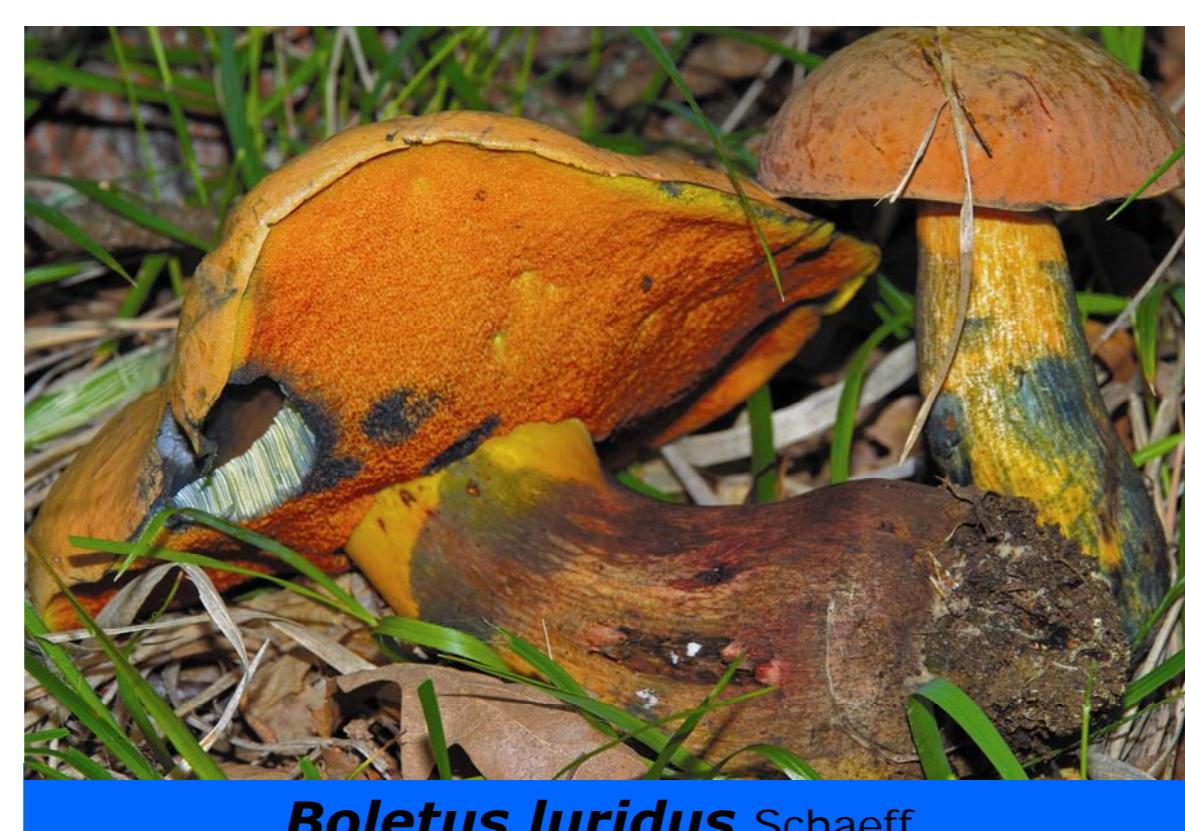
Boletus rhodoxanthus (Krombh.) Kallenb.



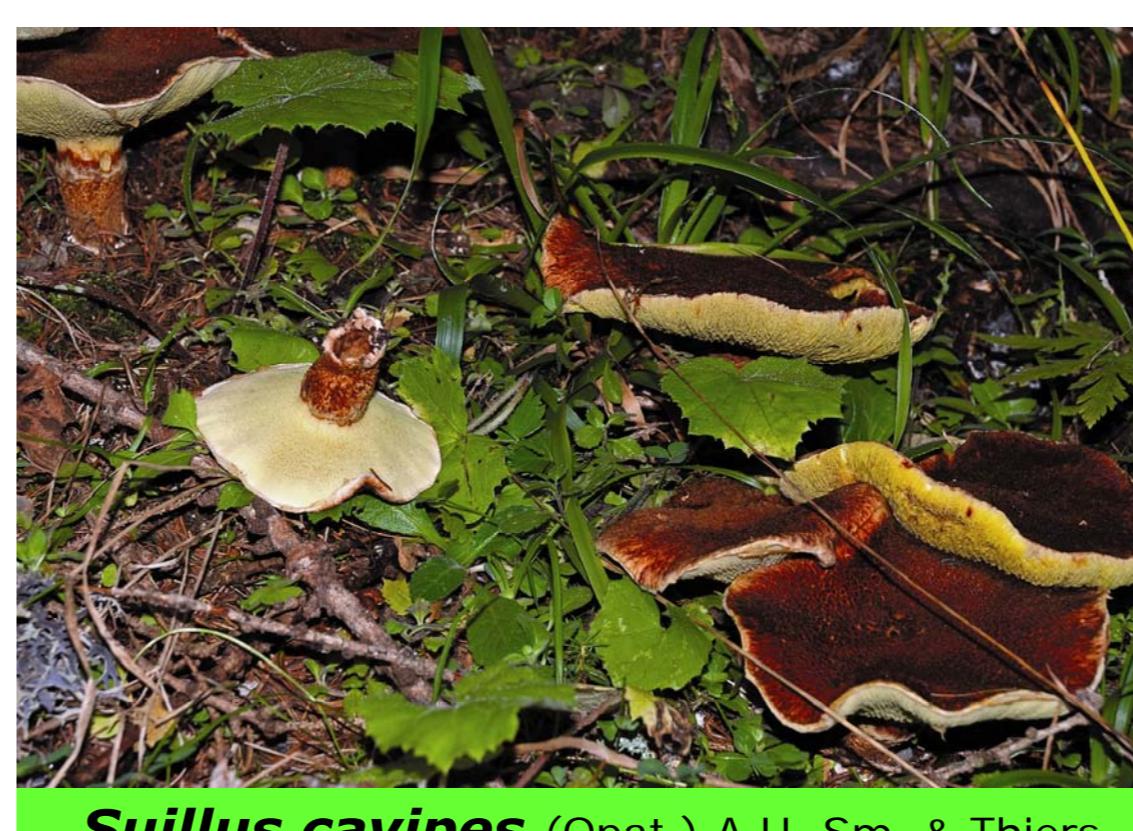
Suillus grevillei (Klotzsch) Singer



Tylopilus felleus (Bull.) P. Karst.



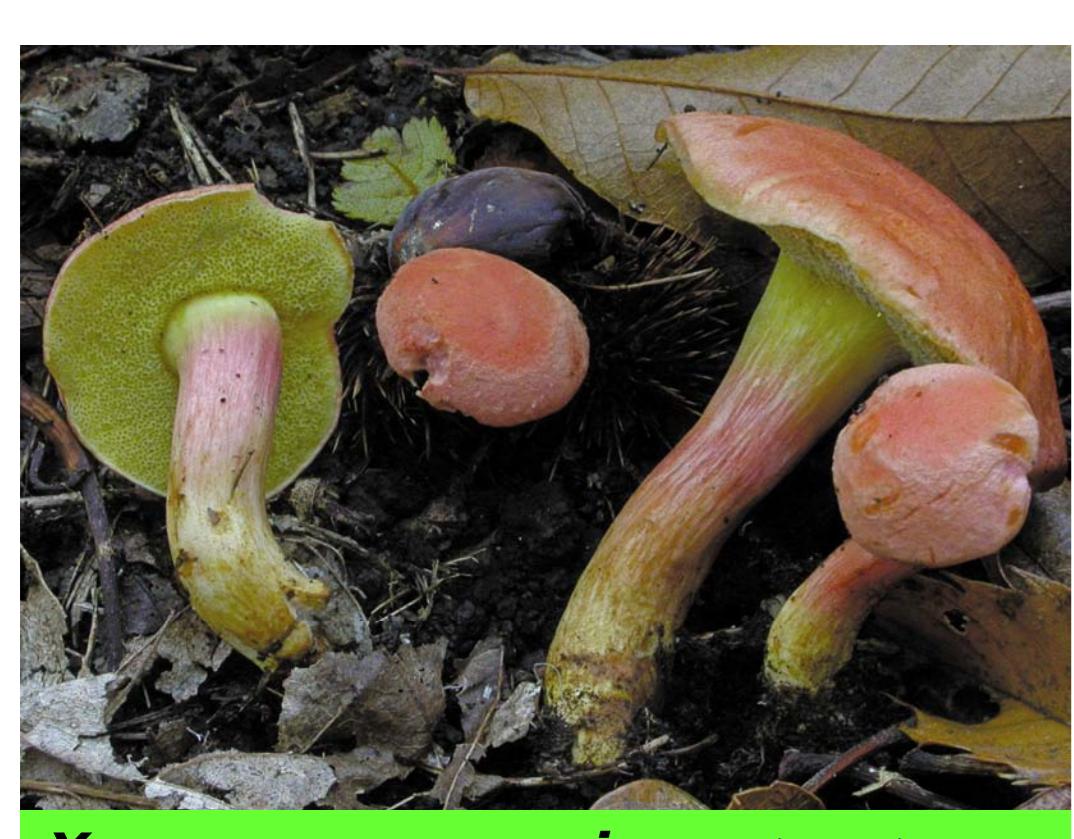
Boletus luridus Schaeff.



Suillus cavipes (Opat.) A.H. Sm. & Thiers



Suillus granulatus (L.) Roussel



Xerocomus armeniacus (Quél.) Quél.



Boletus regius Krombh.



Leccinum pseudoscabrum (Kallenb.) Šutara



Leccinum lepidum (H. Bouchet ex Essette) Bon & Contu

FAMIGLIA BOLETACEAE. La famiglia Boletaceae, appartenente all'ordine Boletales (inserito nella classe Hymenomycetes della divisione Basidiomycota), consta di numerosi generi; tra i principali sono qui rappresentati: *Boletus*, *Xerocomus*, *Leccinum*, *Tylopilus* e *Suillus* (genere recentemente inserito nella famiglia delle *Suillaceae*). Le specie ascritte ai vari generi sono caratterizzate dalla presenza, al di sotto del cappello, di una zona imeniale costituita da tubuli, facilmente separabili dal resto del cappello. Questa caratteristica di separabilità distingue la famiglia da quella denominata Polyporaceae, le cui specie hanno un imenio non separabile. Le spore maturano all'interno dei tubuli, su strutture preposte al loro sostegno, i basidi. A maturazione avvenuta, esse vengono espulse attraverso i pori, forellini posti al termine dei tubuli stessi. Quasi tutte le specie sono simbionti, instaurano cioè un rapporto di stretta collaborazione con essenze vegetali, avvolgendo gli apici radicali della pianta con le proprie ife (filamenti sotterranei che rappresentano le terminazioni del micelio, costituente il vero corpo fungino). Mediante tale collaborazione (simbiosi micorrizica) il fungo facilita l'assorbimento delle sostanze inorganiche da parte del vegetale. Quest'ultimo le trasforma in sostanze organiche, restituendone in parte al fungo che riceve il nutrimento altrimenti non sintetizzabile autonomamente. I funghi appartenenti a questa famiglia presentano carpofori formati da un cappello sostenuto da un gambo. Spesso la taglia assume dimensioni notevoli. Sono particolarmente apprezzate dal punto di vista gastronomico le quattro specie denominate PORCINI (*B. edulis*, *B. aereus*, *B. reticulatus*, *B. pinophilus*).

LEGENDA: VERDE = COMMESTIBILE | ROSSO = TOSSICO | GIALLO = SOSPETTO o NON COMMESTIBILE | AZZURRO = COMMESTIBILE DOPO PROLUNGATA COTTURA