

# ANTUNNAS

## I funghi del territorio di Sedilo

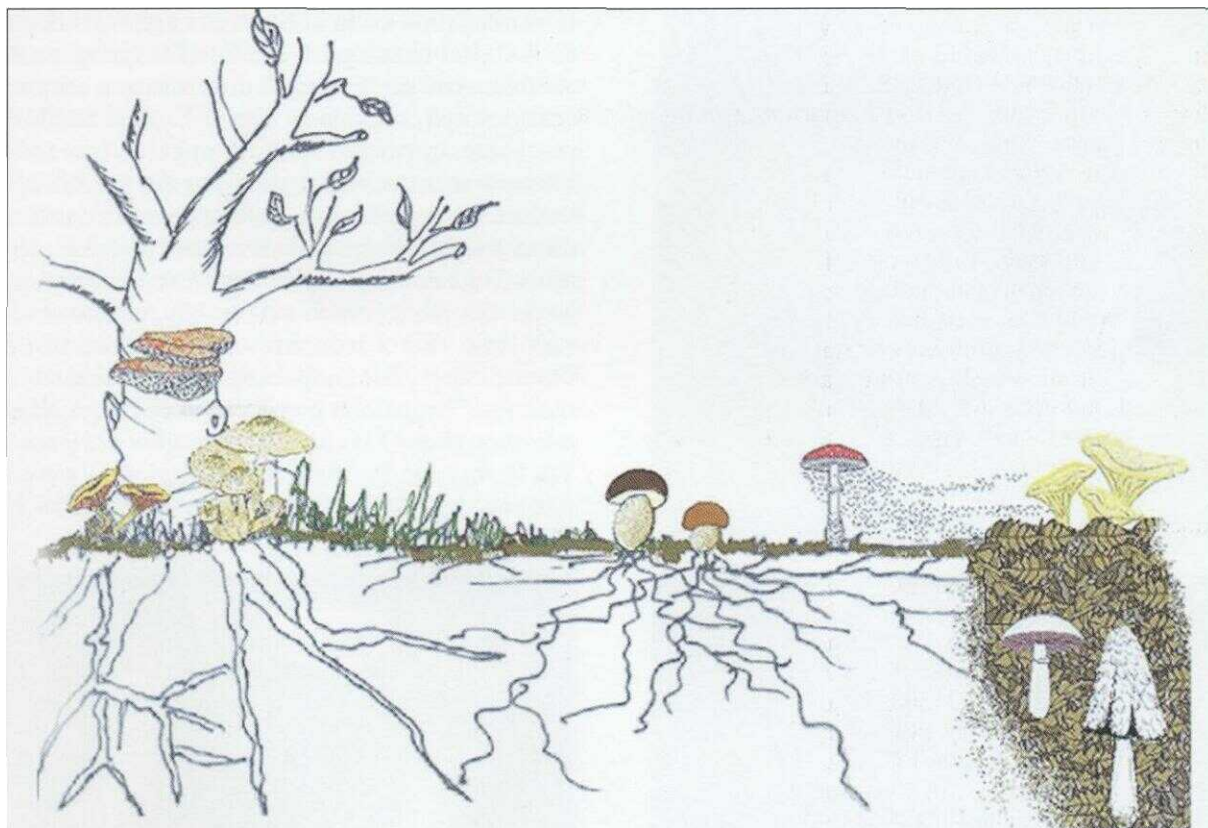
di Franco Sotgiu

Per parlare di funghi del territorio di Sedilo, arbitrariamente dividerò il territorio di pertinenza del comune in tre parti, ciascuna delle quali ha, sotto l'aspetto che interessa la micologia, alcune caratteristiche comuni altre invece peculiari.

### PARTE 'E SUSU

Convenzionalmente intendo per parte 'e susu quella parte del territorio di Sedilo posto sull'altipiano basaltico a partire da Berziere-Lottas-Iloi,

seguendo i confini territoriali con Aidomaggiore, Dualchi e Noragugume, da Sud-Sud-Ovest a Nord-Nord-Ovest del centro abitato. In quei pascoli cespugliati e alberati di querce (*Quercus ilex*, *Quercus suber* e *Quercus pubescens*) e di olivi (*Olea europea*) e olivastri (*Olea europea* var. *sylvestris*), c'è la presenza spesso infestante della ferula (*Ferula communis*) e del suo fungo saprofita ricercato in tutta l'isola: il *Pleurotus eryngii* var. *ferulae* (Vedi scheda a parte). Non è raro trovare sotto le chiome degli alberi funghi simbionti del genere *Amanita*, *Leccinum*,



Sull'albero osservate i funghi parassiti, nei pressi dello stesso, legati alle radicele apicali della pianta, i funghi simbionti e a destra sul letto di foglie i funghi saprofiti.

Le spore prodotte dalla zona fertile dei funghi cadono nel terreno, germinando danno origine ai miceli primari, dall'unione di questi si forma il micelio secondario fertile, che darà origine a nuovi funghi e così il ciclo si rinnova.

Clitocybe o Lepista. Delle amanite una molto presente in tale habitat e da me ritrovata in varie occasioni è la bella e interessante *Amanita crocea* (Foto 1) che spesso da cercatori inesperti viene confusa per i colori aranciati della superficie pileica con la pregiata Amanita cesarea. Altre amanite da me ritrovate in quei terreni sono: l'*Amanita vaginata*, la rara *Amanita vittadinii* e l'*Amanita phantherina*. Del genere *Leccinum* si



Foto 1: *Amanita crocea*.



Foto 2: *Leccinum corsicum*.



Foto 3: *Clitocybe gibba*.

possono trovare sia il lepidum sia nelle rare zone con presenza di macchie di cisto il *Leccinum corsicum* (Foto 2). Tra i clitocybe si possono segnalare ritrovamenti sia di *Clitocybe gibba* (il gustoso imbutino) (Foto 3) sia, nelle zone più umide del sottobosco, del più pregiato *Clitocybe geotropa* (Foto 4). Tra le lepiste sono presenti sia la *Lepista nuda* (Foto 5) con i suoi inconfondibili colori violetti e il caratteristico odore anisato che la *Lepista panaeola* (Foto 6) entrambe sono commestibili e apprezzate da molti cercatori. Nei pascoli con meno macchia e alberi, sono presenti in modo massiccio i generi *Lepiota* e *Macrolepiota*, il genere *Agaricus*, il genere *Coprinus* e il genere *Lycoperdon*. Nelle cunette delle strade e dei sentieri carrabili la *Volvariella gloiocephala* (Foto 7). Tra le macrolepiote di parte 'e susu voglio segnalarne due in particolare: la *Macrolepiota excoriata* (Foto 8) che è sicuramente la più ricercata del genere e che abbonda nelle settimane autunnali e la *Macrolepiota phaeodisca* (Foto 9) specie di recente nomenclatura (ritrovata per la prima volta in Sardegna agli inizi degli anni 80 dal micologo F. Bellù). Tra gli agaricus sono presenti molte varietà di specie non sempre commestibili, segnalo in particolare nei territori in esame la presenza della specie *Agaricus xantodermus*, tossico e *Agaricus bernardii* dall'odore poco gradevole. Molto spesso i cercatori distratti li mischiano agli altri ottimi prataioli presenti. Tra i coprinus devo segnalare l'abbondanza del *Coprinus comatus* (Foto 10), ottimo commestibile. Tra i lycoperdon, la commestibile vescia, che da bambini chiamavamo "tabacco 'e mazzone" segnalo la presenza sia di *Lycoperdon perlatum* (Foto 11) che di *Lycoperdon decipiens*. Tra le mycene la *Mycena pseudopictae* e tra i panaeolus il *Panaeolus sphinctrinus* e il *Panaeolus rickenii*.



Foto 4: *Clitocybe geotropa*.

## SU CAMPU

Per la porzione di territorio che chiamo per comodità "su campu" intendo tutta la parte del territorio da pianeggiante a basso-collinare posto a Nord-Est di Sedilo che inizia estendendosi dal rio "su Padru" fino ai confini territoriali con Dualchi-Noragugume seguendo il corso di "frumeneddu" e Ottana-Olzai oltre il fiume Tirso verso "bau accas".

Fino a 20-25 anni orsono questi terreni erano il regno incontrastato del *Pleurotus eryngii* "antunna 'e ardu" il fungo più ricercato in quegli anni di Sedilo e dintorni.

A partire dagli inizi degli anni '80 l'aratura, la concimazione chimica e l'uso di diserbanti hanno alterato fortemente l'ecosistema di quei terreni e gradatamente determinato la quasi estinzione di quella specie fungina da quei campi. Tra i funghi che continuano ad essere presenti a "su campu", nelle zone collinari dove il Ph del terreno non è stato artificialmente alterato, segnaliamo varie specie di prataioli che a Sedilo chiamiamo "antunna mia" e nel resto dell'isola minda, tuvara o cucumeddu. Il più ricercato è senz'altro *Agaricus spissicaulis*, anche lui, però, in forte fase regressiva e prossimo alla scomparsa da quegli habitat. Degna di segnalazione è la presenza delle macrolepiote, sia della già citata *Macrolepiota excoriata* che della *Macrolepiota konradi*. E anche normale trovare licoperdaceae, volvarielle e in presenza di escrementi di animali alcune coprinaceae ed il piccolo non commestibile *Bolbitius vitellinus* (Foto 12) dalle belle tonalità gialline.

## I BOSCHI

Per parlare di boschi a Sedilo e delle specie fungine legate all'habitat boschivo, dobbiamo parlare delle zone coperte a macchia mediterranea e a volte boscate dirimpetto al fiume Tirso e che ne seguono il corso: nella sponda Ovest da biddinchis fino a dove incontra il Taloro e nella sponda Est, dove, oltre seguirne il corso si addentrano e salgono verso il punto più alto del territorio di Sedilo da Littu a Lochele fino a monte Mudregu.

In certi giorni di certi autunni piovosi e caldi, in quegli esempi di macchia mediterranea, tra il mirto ed i lecci, tra i corbezzoli e l'erica, tra il cisto e le roverelle, si possono incontrare tappeti di miceli con impressionanti varietà di



Foto 5: *Lepista nuda*.



Foto 6: *Lepista panaeola*.



Foto 7: *Volvariella gloioce*.



Foto 8: *Macrolepiota excoriata*.

generi e di specie che fanno felici gli appassionati di quel meraviglioso mondo. Le amanite sono presenti con decine di specie, voglio segnalare due in particolare: la presente e micidiale *Amanita phalloides* (Foto 13) con i suoi delicati colori pastello e con le sue tossine letali per l'uomo e la robusta quanto commestibile *Amanita ceciliae* (Foto 14). Alta è la presenza



Foto 9: *Macrolepiota phaeodisca*.



Foto 10: *Coprinus comatus*.



Foto 11: *Lycoperdon perlatum*.

delle boletaceae con diversi generi e specie che vanno dagli *Xerocomus* ai *Leccinum* e ai veri e propri *Boletus*. Segnalo tra i miei ritrovamenti recenti lo *Xerocomus chrysenteron*, il *Leccinum lepidum* e il *Leccinum corsicum* "antunna" e "mudregu" abbondante tra i cisti di Su mudregu, appunto. Rari ma presenti anche i ricercati *Boletus aereus* (porcino nero) e *Boletus aestivalis* (porcino d'estate) e il velenoso *Boletus satanas*. Segnalo la presenza tra gli ottimi commestibili anche di almeno due specie del genere *Cantharellus*, il *Cantharellus cibarius* e il *Cantharellus friesii*. Praticamente in questi territori sono presenti tutte le specie già segnalate in precedenza nei terreni di "parte 'e susu" compreso il *Pleurotus feruiae*. Un'altro genere presente con varie specie è quello dei lattari!. Alcuni ritrovamenti recenti: *Lactarius blennius*, *Lactarius tesquorum*, *Lactarius cistophilus*, *Lactarius quietus*. Altri funghi di recenti ritrovamenti: la bellissima *Hygrocybe coccinea* (Foto 15) e varie altre specie di *Hygrocybe*, diverse specie di russule e la più famosa tra le macrolepiote: l'ottima mazza di tamburo, *Macrolepiota procera*.

In tutto il territorio di Sedilo, legato alla presenza di latifoglie, devo segnalare la presenza dell'*Omphalotus olearius* (Foto 16) la cui tossicità ha causato nel passato anche recenti casi di avvelenamento risolti quasi sempre con ricoveri e lavande gastriche. A questo proposito, posso raccomandare a tutti i cercatori inesperti di evitare di consumare funghi sconosciuti. Occorre rivolgersi alle ASL che hanno il servizio di ispezione micologica o alle varie associazioni micologiche sparse nel territorio ad esempio il lunedì il mercoledì e il venerdì all'AMO (Associazione Micologica Oristanese) che sapranno darvi il giusto consiglio.



Foto 12: *Bolbitius vitellinus*.

Devo, concludendo queste note, fare un'appello. Da anni i micologi, le associazioni micologiche, i naturalisti e tutti coloro che hanno a cuore la conservazione della bio-diversità nel territorio della nostra Isola, chiedono una legge regionale che regolamenti la raccolta dei funghi e protegga la conservazione delle specie fungine. Salvaguardando dall'estinzione quelle più a rischio, proteggendole sia dalle raccolte indiscriminate sia dalle modifiche degli ecosistemi da parte dell'uomo.



Foto 13: *Amanita phalloides*.



Foto 14: *Amanita ceciliae*.

Ecco, in attesa che il consiglio regionale vari una legge, (ricordo che la regione Sardegna è una delle pochissime regioni a non avere ancora una normativa), cominciamo noi rispettando le regole più elementari:

1. Non prendiamo a calci i funghi che non conosciamo, non è vero che se sono sconosciuti devono essere velenosi e anche i funghi velenosi sono determinanti per il mantenimento dell'equilibrio dell'habitat in cui vivono.
2. Per la raccolta evitiamo di usare le buste di plastica.
3. Usiamo il cestino, i funghi si conservano meglio e permettiamo la diffusione delle spore.
4. Abituamoci a raccogliere solo i funghi che possiamo e vogliamo consumare. Piuttosto che gettarli nei cassonetti dei rifiuti, è meglio lasciarli nel loro habitat.
5. Evitiamo di raccogliere i primordi, lasciamoli maturare e portare a compimento con la sporulazione la loro funzione di disseminazione.
6. Evitiamo, nel contempo di raccogliere quelli troppo vecchi o quelli pieni di larve e parassiti, sappiamo che non li consumeremo, lasciamoli perciò nel loro habitat a svolgere fino in fondo la loro funzione riproduttiva.



Foto 15: *Hygrocybe coccinea*.



Foto 16: *Omphalotus olearius*.



### Omphalotus olearius

Omphalotus olearius (De Cand.: Fr.) Fayod (=Pleurotus olearius [De Cand.: Fr.] Gillet; Clitocybe illudens Schw.)

**Capello:** 40-140 (180) mm; inizialmente convesso, subito depresso, imbutiforme, con umbone ottuso centrale; margine prima involuto e dopo disteso; superficie liscia, cuticola separabile, lucida, asciutta, finemente fibrillosa, di colore giallo aranciato, arancio, fulvo, bruno aranciato, man mano che invecchia scurisce.

**Lamelle:** fortemente decorrenti sul gambo, molto fitte e molto alte, spesso forcate, intercalate da lamellule, colore giallo oro, giallo aranciato, fosforescenti.

**Gambo:** altezza mm 40-140; diametro mm 10-25; cilindrico, affusolato verso la base, a volte curvo, a volte eccentrico, cartilaginoso, pieno, in alto dello stesso colore delle lamelle, in basso più scuro concolore al cappello.

**Carne:** soda poi tenace, fibrosa negli esemplari più maturi, color arancio, odore gradevole, sapore (riferito da chi accidentalmente l'ha consumato) piacevole.

**Habitat:** su ceppale morte o radici di varie latifoglie in particolare di olivo (Olea), querce (Quercus) o macchia (lentisco, cisto, fillirea erica, etc.) in estate e autunno.

Derivazione nome: olearius, da olio perché spesso cresce su ceppale dell'olivo e dell'olivastro.

Nome Sedilese: antunna 'e olla.

Altri nomi sardi: tuntunnu 'e arbure, cardolinu 'e matta.

**Note:** Fungo lignicolo, saprofita e/o parassita, pericolosamente velenoso, provoca sindromi gastrointestinali pesanti; viene spesso confuso, quando è di piccola taglia, con il Cantharellus cibarius che è però un fungo terricolo (i lignicoli crescendo anche su radici possono apparire ad un'osservazione superficiale, come terricoli) a Sedilo viene confuso anche col Pleurotus Eryngii var. feruiae.

La sua crescita è numerosa anche nei territori del nostro comune, in particolare sulle ceppale e sulle radici degli ulivi, degli ulivastri, dei lecci, delle querce da sughero, del lentisco, del cisto, della fillirea, dell'erica. Essendo un lignicolo che cresce cespitoso e il fatto che ha un piacevole odore e sapore fungine, determina l'ingannevole convincimento negli inesperti raccoglitori della sua bontà per un uso alimentare e ciò determina, tanti gravi e diffusi, episodi d'intossicazione.

Una caratteristica insolita e curiosa di questo fungo, è data dalla sua quasi luminescenza notturna che deriva dalla fosforescenza delle lamelle.

**Non commestibile  
TOSSICO**



### Pleurotus eryngii var. feruiae

Pleurotus eryngii var. feruiae Lanzi D. C. ex Fr.

**Capello:** 50-200 (250-300) mm; all'inizio convesso poi, man mano più appianato, e a volte con l'erba alta imbutiforme, cuticola liscia, colore variabile dal bianco al marron scuro, dal bruno chiaro, all'ocra-grigiastro.

**Lamelle:** fitte, decorrenti, colore bianco-crema.

**Gambo:** altezza mm 25-150; diametro mm 10-45; pieno, sodo, bianco, bianco crema.

**Carne:** bianca, piena, soda, di sapore fungine buono.

**Habitat:** saprofita e/o parassita delle ferule, nei prati e nei pascoli, anche in presenza di macchia mediterranea in particolare lentisco o cisto.

**Derivazione nome:** da eryngium = dal nome del cardo selvatico e da feruiae dal nome della ferula della famiglia delle ombrellifere molto presente nel territorio di Sedilo.

**Nome Sedilese:** antunna, antunna 'e ferula,

**Altri nomi sardi:** feurrazzu, tuntunnu 'e ferula, cardolinu 'e pezza.

**Note:** È il fungo più conosciuto e più ricercato a Sedilo e in Sardegna. Di taglia maggiore rispetto al Pleurotus eryngii var. eryngii che nasce saprofita e/o parassita del cardo selvatico nei pascoli non arati e non concimati. Difficilmente un esperto lo confonde con altri generi o altre specie tossiche o velenose anche se nel passato anche recente, altri funghi tossici sono stati confusi con esso. Il consiglio che posso dare è sempre lo stesso: nel dubbio, rivolgetevi ad un esperto, alle ASL o alle associazioni micologiche, altrimenti non consumatelo.

**Commestibile  
OTTIMO**

Fotografie e schede sono dell'autore.

Determinazioni di generi e specie, dell'autore e di AMINT (Associazione Micologica Italiana Naturalistica Telematica) [www.funghiitaliani.it](http://www.funghiitaliani.it)