

IL GENERE *SUILLUS* MICHELI

A cura di Giovanni Segneri

Dopo aver trattato anche gli *Hygrophorus* mi rendo conto che non sono molti i generi di funghi rimasti che abbiano un buon numero di specie che possano essere rinvenute soltanto in ambienti naturali del Lazio e che posseggano le seguenti caratteristiche:

- siano determinabili solo attraverso l'osservazione delle loro peculiarità macromorfologiche;
- siano determinabili senza dover necessariamente osservare anche i caratteri microscopici;
- siano commestibili.

Quindi torno a parlare di funghi e questa volta di *Suillus*, introducendo una piccola novità: non mi limiterò a descrivere solo le specie di tale genere che crescono nel Lazio, ma farò riferimento alla maggior parte di esse presenti in Italia. Questa scelta scaturisce dal fatto che le specie di *Suillus* crescenti nella nostra regione sono proprio poche per cui l'argomento "Pinaroli", questo il nome volgare più diffuso riferito ai *Suillus*, si sarebbe risolto in un solo numero della rubrica e con poca utilità per chi mi segue. Tenendo conto che la nostra Associazione ogni anno organizza, ormai da più di 20 anni, delle settimane verdi o fine settimana micologici fuori dalla nostra regione, con la partecipazione di un buon numero di persone, ritengo utile entrino in argomento anche quelle specie rinvenibili con una certa facilità nei boschi di conifere che si incontrano nei luoghi visitati durante le suddette escursioni. La settimana verde, che solitamente organizziamo nel Trentino Alto Adige, ci porta a frequentare i boschi alpini di conifere dove le essenze arboree più importanti sono: il larice (*Larix decidua* Mill.), il peccio o abete rosso [*Picea abies* (L.) H. Karst.], l'abete bianco (*Abies alba* Mill.), il pino silvestre (*Pinus sylvestris* L.), il cembro o cirmolo (*Pinus cembra* L.) ed il pino nero o austriaco (*Pinus nigra* J.F. Arnold). Mi limito a citare le aghifoglie che sono direttamente connesse con i *Suillus*, con l'aggiunta del *Pinus mugo* Turra. I fine settimana, di solito programmati per la prima decade del mese di ottobre, ci portano in Toscana, Campania e Sardegna ed ultimamente anche in Basilicata e Calabria dove è possibile incontrare anche una conifera importata dal Nord America ed utilizzata per rimboschimenti forestali. Si tratta della *Pseudotsuga menziesii* (Mirb.) Franco, conosciuta anche con il nome volgare di abete di Douglas. Sotto questa conifera abbiamo potuto raccogliere il *Suillus lakei* (Murril) A.H. Sm. & Thiers, legato per via micorrizica a tale conifera, poco comune da noi ma abbastanza diffuso oltreoceano.

Il genere *Suillus* è costituito da specie con cappello, gambo ed imenoforo (parte fertile) a tubuli e pori. Solitamente sono carnose e moderatamente robuste, hanno la cuticola spesso viscida e raramente secca, generalmente più o meno separabile, sono terricole e simbiotici delle conifere.

Tenendo conto dell'habitus e del relativo ambiente di crescita specifico di conifera, non risulterà complicato determinare le singole specie. Alcune di queste si legano in simbiosi esclusivamente con una sola specie arborea, mentre le tre entità che tratterò di seguito si legano ai pini a cinque aghi. Tra questi il più diffuso sull'arco alpino è il pino cembro. Questo pino, che può facilmente raggiungere una altezza di 20 m e cresce in alta montagna intorno ai 2000 m di altezza fino anche a quote superiori, oltre a possedere foglie aghiformi riunite in fascetti di cinque, ha il frutto a forma di pigna ovoide con squame a lungo di un bel colore blu-violaceo, che lo rendono unico ed inconfondibile rispetto agli strobili delle altre conifere. Vista la esclusiva relazione che i "Pinaroli" hanno con le conifere e nella maggior parte delle specie, in particolare, con i pini, la buona conoscenza di queste piante è molto utile per il riconoscimento delle varie entità di questo genere. Infine una puntualizzazione per evitare grossolane confusioni rivolta a coloro che si sono avvicinati da poco o stanno per farlo allo studio dei macrofunghi: molte specie di *Suillus* hanno il gambo ornato da granulazioni più o meno estese, da non confondere con le squame che si osservano sul gambo delle specie appartenenti al genere *Leccinum* S.F. Gray.

Suillus placidus (Bonord.) Singer

Cappello fino a 10 cm di diametro, emisferico poi piano; cuticola molto viscida, asportabile, colore inizialmente bianco avorio, poi crema ocraceo o crema brunastro.

Tubuli corti, adnati o adnato-decorrenti, da biancastri a giallastri, pori piccoli e rotondi poi più ampi ed angolosi, secernenti delle goccioline biancastre che seccando imbruniscono.

Gambo generalmente cilindrico, slanciato, sovente attenuato verso la base, biancastro ornato da granulazioni prima biancastre poi bruno rossastre.

Carne bianca, spessa, soda nei giovani esemplari e molle in quelli maturi, leggermente virante all'aria al grigio viola. Odore debole fruttato. Sapore mite ed insignificante.

Commestibilità commestibile.

Habitat nei boschi di pino cembro.



Suillus placidus

Foto di Giovanni Segneri



Pino cembro. Strobili.

Foto di Giovanni Segneri

È una bella specie di facile determinazione per il colore sempre chiaro, per le granulazioni sul gambo e l'habitat di crescita sotto i pini a cinque aghi. Un grossolano errore potrebbe essere fatto con due specie tipiche dell'ambiente mediterraneo, *S. bellinii* o con *S. granulatus* (con sue forme o varietà), ma queste due crescono in simbiosi con pini a due aghi. In letteratura risulta anche raccolto sotto il pino strobo (*Pinus strobus* L.), importato dal Nord America ed il pino dell'Himalaya (*Pinus wallichiana* A.B. Jacks.), originario



Suillus plorans

Foto di Giovanni Segneri



Suillus sibiricus

Foto di Giovanni Segneri

di alcune regioni di questa area. Queste due maestose conifere hanno le foglie aghiformi riunite in fascetti di cinque e si possono incontrare nei parchi o in impianti forestali ma non sono largamente diffuse. Il *Suillus placidus* è un discreto commestibile soprattutto da giovane, la cuticola deve essere sempre asportata.

Suillus plorans (Rolland) Kuntze

Cappello fino a 10 cm di diametro, emisferico, poi appianato, carnoso, cuticola viscida, separabile con difficoltà, colore da crema ocraceo a ocra brunastro.

Tubuli corti, adnati o appena decorrenti, giallo arancio poi ocra olivastro, pori inizialmente piccoli poi larghi ed angolosi, giallo soffuso di arancio a bruno olivastro, secernenti delle goccioline lattiginose che essiccando diventano brunastre.

Gambo cilindrico, slanciato, talvolta leggermente allargato verso la base, colore giallo ocraceo, ricoperto da granulazioni bruno rossastre.

Carne spessa, soda nei giovani esemplari, giallo-arancione nel cappello, rossastra verso la base del gambo. Odore fruttato, sapore non significativo.

Commestibilità commestibile.

Habitat esclusivo dei boschi di *Pinus cembra*.

È una specie facile da determinare se si tiene conto del tipico ambiente di crescita sotto cembro. Potrebbe essere confuso con *Suillus variegatus* (Sw.) Richon & Roze e *Suillus bovinus* (L.) Roussel, che possiedono colorazioni del cappello e dei pori simili ma sono ambedue privi di granulazioni brunastre sul gambo, inoltre crescono sotto pini a due aghi, di solito il pino nero ed il pino silvestre. Pur essendo commestibile non possiede un sapore molto intrigante; è preferibile consumare soltanto giovani esemplari meglio se frammisti ad altre specie fungine.

Suillus sibiricus (Singer) Singer

Cappello fino a 10 cm di diametro, emisferico, poi appianato, margine regolare e solitamente appendicolato per resti di velo secondario; cuticola vischiosa, asportabile, colore da giallo-ocra a ocra-brunastro con caratteristiche macchie o squamule bruno ruggine molto evidenti verso il margine.

Tubuli lunghi, adnati o leggermente decorrenti, giallastri poi bruno olivastri, pori grandi a contorno poligonale, da gialli a bruno olivastri, secernenti gocce opalescenti soprattutto nei giovani esemplari.

Gambo cilindrico, slanciato, snello, giallo pallido, ornato da macchie o granuli rosso brunastro; anello cotonoso, ampio, biancastro, evanescente negli esemplari maturi.

Carne soda nei giovani esemplari, gialla, all'aria vira debolmente al rosa rossastro. Odore debolmente fruttato. Sapore acidulo.

Commestibilità commestibile.

Habitat nei boschi di cembro.

Questa specie, legata al pino cembro, può essere raccolta anche sopra i 2000 m di altezza; non è molto comune, fedele ai luoghi di crescita, sovente si può reperire in gruppi di numerosi individui. È provvista di anello, la sua simbiosi esclusiva ed il cappello giallo coperto di macchie brunastre la rendono inconfondibile. Altre specie di "Pinaroli" sono provviste di anello ma si legano con pini a due aghi o con il larice, confonderli con questa è quasi impossibile. Pur risultando commestibile è di scarso interesse gastronomico a causa della carne insipida e molle; se utilizzata per uso culinario ricordarsi sempre di consumarla insieme ad altri funghi e di asportare la cuticola.