Un boleto dai colori soavi, da evitare

written by Rivista di Agraria.org | 9 ottobre 2007
di Rossano Giolo e Arturo Baglivo



Boletus pulchrotinctus Alessio (foto Arturo Baglivo)

La ricerca dei funghi spesso consente l'incontro con specie di non facile reperimento al di fuori degli areali di crescita descritti, in questi casi è possibile la confusione con specie più tipicamente autoctone e di conseguenza la mancata segnalazione del ritrovamento.
Boletus pulchrotinctus Alessio cresce tipicamente su terreni calcarei sotto latifoglia prediligendo la macchia mediterranea ed i boschi di Quercus ilex e Quercus pubescens. Nel corso delle nostre ricerche abbiamo più volte ritrovato questa specie su terreno siliceo e, costantemente, su terreno calcareo dall'estate sino all'inverno inoltrato nelle leccete mediterranee: questo fungo è considerato taxon raro anche se abbondante nei siti di crescita dove per errate ed arcaiche convinzioni viene spesso raccolto per il consumo comportando intossicazioni a breve latenza di tipo gastrointestinale.
Si tratta sicuramente di uno dei più bei boleti che si possano incontrare per i tenui cromatismi rosati che lo caratterizzano, sino al 1985 veniva considerato specie affine a B. fechtneri e collocato tassonomicamente nella Sezione Appendiculat; Alessio ha osservato come gli esemplari adulti presentassero pori costantemente aranciati, colorazioni, odore e consistenza della carne affini a Boletus satanas Lenz, è stato pertanto correttamente inserito nella sezione Luridi . La facile confusione con forme atipiche di Boletus satanas Lenz e con Boletus lupinus Fries potrebbe giustificare le mancate segnalazioni e la relativa rarità del fungo.
Potrebbe inoltre, secondo alcuni, giustificare le intossicazioni per confusione: nel 1996 nove turisti in vacanza sulle coste salentine si intossicarono severamente dopo ingestione di Boletus pulchrotincus raccolto nelle leccete litoranee, solo un componente della famiglia non presentò alcun disturbo degno di nota, la Sindrome gastrointestinale a breve latenza si risolse senza reliquiari con terapia sintomatica; nel 1997 dopo ingestione di piccola quantità di fungo sottoposto a cottura per 50 minuti abbiamo avuto modo di osservare analoga sindrome caratterizzata in questo caso da gastrite emorragica trattata sempre con terapia sintomatica e di supporto. Entrambe queste intossicazioni sono attribuibili senza alcun dubbio a Boletus pulcrhotinctus da noi studiato e determinato dagli scarti e da alcuni esemplari non preparati per la cottura, possiamo perciò affermare che si tratta di specie ad incostante tossicità anche dopo prolungata cottura ed il consumo è assolutamente da sconsigliare.

Materiali e metodi
Le osservazioni microscopiche sono state effettuate su exsiccata con preparati reidratati e colorati con rosso congo.



Boletus pulchrotinctus Alessio (foto Arturo Baglivo)

***Boletus pulchrotinctus* Alessio**
Posizione sistematica: Classe Basidiomycetes. Ordine Boletales. Famiglia Boletaceae. Sezione Luridi. Genere Boletus.
Cappello: 80-150 mm, eccezionalmente sino a 200 mm; da giovane globoso, poi convesso, infine guancialiforme; cuticola: all'inizio pubescente, presto liscia; colore: biancastro al disco, rosa pallido verso il margine, al bordo rosa, rosa- violetto.
In alcune raccolte ho osservato esemplari con il cappello completamente rosa.
Tubuli: discretamente lunghi e sottili, adnato-smarginati al gambo; colore giallo per lungo tempo, a maturità giallo-verde-oliva, virano al tocco sul verde-azzurro.
Pori: piccoli tondi, oppure un po' angolosi; colore: giallo, verso la zona centrale giallo più carico, oppure con tonalità aranciate; viraggio simile ai tuboli.

Gambo: panciuto da giovane, poi allungato con base ingrossata, colore: giallo; solo nella parte mediana, é presente una fascia rosata, a volte poco visibile, altre molto vistosa, ricoperto da un reticolo a maglie fini che parte dall'alto e si estende per due terzi, presenta le stesse colorazioni della corteccia.
Carne: spessa, soda da giovane e molle in vecchiaia; sapore mite, odore leggermente fruttato da giovane, in vecchiaia assume un sentore come di carne putrefatta; colore giallo-bianchiccia, virante all'azzurro, specialmente all'inserzione del gambo col cappello.
Habitat: in boschi di latifoglia, su terreno calcareo, in zone temperate calde.
Commestibilità: sconsigliato da non mangiare assolutamente: si tratta di un fungo a tossicità incostante, è stato consumato senza dare particolari disturbi dopo prolungata cottura, anche se é risultato poco digeribile, altre volte in piccole quantità hanno provocato gravi intossicazioni.
Microscopia: spore-fusiformi 13-18 x 6,5-8,5 µm; basidi tetrasporici, claviformi; cistidi fusiformi a testa arrotondata.

Boletus pulchrotinctus Alessio (foto Arturo Baglivo)

Bibliografia

– Alessio C. L. – 1985: Boletus Dill. ex L. Fungi Europaei. Libreria editrice Biella Giovanna. Saronno.
– Benjamin D.R. Mushrooms poisons and panaceas Ed. Freeman New York
– Cetto B. – 1983: I funghi dal vero vol. IV. Ed. Saturnia. Trento
– Cazzoli P. & G. Consiglio – 2001: Approccio al genere Boletus II. Rivista di Micologia 3: 195-213 (2001)
– Courtequisse R. & B. Duhem – 1994: Guides des champignons de France et d'Europe. Delachaux et Niestlé. Lausanne.
– Munoz J.A. Boletus sl. Fungi Europaei Ed. Candusso

Arturo Baglivo, laureato in Medicina e chirurgia, si interessa di funghi ipogei ed ascomiceti e della biodiversità dei Funghi del Salento, membro del Comitato Scientifico Nazionale dell'AMB (Associazione Micologica Bresadola); collabora al progetto Acta Fungorum.

Rossano Giolo, micologo Padovano esperto e studioso del Genere Mycena, membro del Comitato Scientifico Nazionale dell'AMB (Associazione Micologica Bresadola); collabora al progetto Acta Fungorum (www.actafungorum.org).

I Funghi dal Vero
Bruno Cetto
La vera Bibbia del micologo e dell'appassionato raccoglitore di funghi: illustrazioni di altissimo livello, dati precisi sui luoghi di crescita con riferimento all'ambiente e una descrizione chiara e comprensibile di ogni signola specie. Acquista online >>>