

# *I Funghi del Territorio Pistoiese*

*Itinerari Micologici Agaricwatching*



Daniele Antonini & Massimo Antonini

---

# *I Funghi del Territorio Pistoiese*

## *Itinerari Micologici Agaricwatching*



*Guida micoturistica per un appassionante viaggio alla scoperta dei funghi  
e dei loro ambienti di crescita attraverso l'Appennino e i boschi del territorio pistoiese*



Provincia di Pistoia

Associazione Micologica Agaricwatching



*Daniele Antonini & Massimo Antonini*

---

---

# *I Funghi del Territorio Pistoiese*

## *Itinerari Micologici Agaricwatching*

Testi a cura di **Daniele Antonini e Massimo Antonini**

### Referenze fotografiche

**Daniele Antonini** (copertina, figg. 1-2-4-5-9-24-25-26-27-28-29-30-31-44-46-47-48-50-103-104-105-106-107-124-128-129-130-131-132-169-178-182-184-189-204-205-211-212-220-225-227-234-244-245-277-295-297-312-317-337-338).

**Bruna Alessandrini** (figg. 3-6-8-10-13-39-45-49-52-53-63-67-70-77-84-85-86-87-88-89-90-91-99-102-108-109-110-111-120-125-126-127-135-140-157-164-166-186-187-188-198-201-206-207-208-210-215-216-218-226-229-230-231-232-233-235-237-241-242-247-248-273-294-311-323-342-345-349).

**Ines Alessandrini** (figg. 14-15-16-21-32-34-40-41-42-43-57-59-60-61-62-75-80-81-92-93-95-100-101-112-113-116-118-121-122-134-136-137-139-141-154-158-160-161-162-167-171-174-177-179-183-185-194-199-200-202-203-221-222-223-224-228-236-239-240-243-246-251-255-258-260-261-264-265-268-271-279-282-283-288-290-300-301-303-310-320-330-331-336-339-341-343-347-348).

**Italo Brocchi** (figg. 22-23-35-36-37-51-58-64-71-96-115-117-119-123-142-150-151-153-156-170-172-175-176-180-181-196-197-213-214-217-219-238-249-253-259-272-281-284-285-289-299-302-308-316-318-319-321-322-324-325-326-328-335-340).

**Simonetta Peruzzi** (figg. 165-168).

**Eva Sagona** (figg. 190-191-192-209).

**Fabrizio Tarocchi** (figg. 7-11-12-17-18-19-20-33-38-54-55-56-65-66-68-69-72-73-74-76-78-79-82-83-94-97-98-114-133-138-143-144-145-146-147-148-149-152-155-159-163-173-193-195-250-252-254-256-257-262-263-266-267-269-270-274-275-276-278-280-286-287-291-292-293-296-298-304-305-306-307-309-313-314-315-327-329-332-333-334-344-346).

### Ringraziamenti

*Questo lavoro è stato possibile anche grazie al prezioso apporto di amici e collaboratori ai quali porgiamo un sentito ringraziamento, in particolare Silvia Masi, Eva Sagona, Adriano Sichi, Massimo Iozzelli, Brunna Alessandrini, Ines Alessandrini, Italo Brocchi, Francesco Iuorio, Simonetta Peruzzi e Fabrizio Tarocchi.*

Pubblicazione realizzata con il contributo della Provincia di Pistoia, in merito al Progetto "L'Itinerario dei Funghi".

Tutti i diritti riservati, è vietata la riproduzione, la copia e l'utilizzo di testi e immagini senza espressa autorizzazione.

Indirizzo degli Autori: Daniele & Massimo Antonini, via Ferrucci 626, 51036 Larciano (PT), e-mail: agaricwatching@yahoo.it

---

---

# *I Funghi del Territorio Pistoiese*

## *Itinerari Micologici Agaricwatching*

### SOMMARIO

---

#### **Presentazione**

#### **Introduzione**

*Itinerario dei funghi*

*Escursioni Agaricwatching*

*Lo studio dei funghi*

*Le specie popolari*

#### **Itinerari Micologici**

*Larciano Castello*

*Cecina - Passo dei Papi*

*Colle di Monsummano Alto*

*La Magia*

*Passo della Collina*

*Ghiacciaie del Reno - Itinerario della rosa*

*Macchia Antonini*

*Foresta del Teso - Maresca*

*Foresta del Melo - Doganaccia*

*Ecomuseo - Orto Botanico Abetone*

*Valle del Sestaione - Lago Nero*

*Valle delle Pozze - Val di Luce*

#### **I Funghi**

*Schede micologiche*

#### **Partners & Sostenitori**

*Strutture ricettive*

*Note biografiche*

---

---

# Presentazione

*Questo lavoro è un primo tassello nell'ambito del progetto "Itinerari micologici" promosso dalla Provincia di Pistoia in collaborazione con l'allora Comunità Montana Appennino Pistoiese. Il progetto sviluppa e mette in rete varie attività che riguardano il mondo dei funghi, per stimolarci ad andare oltre - senza rinnegarla - l'esperienza di un piatto ben cucinato o la soddisfazione di un rientro con il "paniere pieno" dagli usuali itinerari montani.*

*Primo obiettivo del progetto, collegato direttamente al ruolo ecologico dei funghi di cerniera tra il regno animale e quello vegetale e via obbligata nel circolo degli elementi tra il mondo vivente e quello minerale, è di stimolare, attraverso la conoscenza degli aspetti micologici, l'attenzione ed il rispetto per l'ambiente naturale che ci circonda.*

*Attraverso gli "Itinerari" queste informazioni - che ci auspichiamo di aver reso fruibili in maniera più estesa grazie al formato "Book" - offrono una chiave di lettura del territorio, rivolta agli principalmente agli appassionati ed a tutti coloro che si lasciano incuriosire dai funghi, ma anche ai turisti interessati ad una migliore conoscenza e consapevolezza dei luoghi che gli accolgono.*

*Il progetto complessivo inoltre collega gli itinerari ad altre attività in tema, estemporanee o ricorrenti (mostre, convegni, corsi e seminari), che contribuiscono ad arricchire e diversificare l'offerta sia per visitatori giornalieri che per gli ospiti delle strutture ricettive. Tutte queste attività, completate dalle schede di corredo agli itinerari, offrono infine spunti interessanti per le iniziative in ambito didattico-educativo.*

*Concludo ricordando che questo progetto si inserisce, come gli altri del settore, nell'obiettivo più generale affidato all'amministrazione provinciale che è tenuta a preservare, far conoscere e rendere fruibili le risorse naturalistiche del proprio territorio, a beneficio della cittadinanza in genere ed anche come base per sviluppare attività economiche compatibili con l'ambiente e sostenibili nel tempo.*

Pistoia, giugno 2014

Per la provincia di Pistoia  
La responsabile del Servizio Agricoltura, Patrimonio naturale  
ed ittio-faunistico, Gestione aree protette

Silvia Masi

# **Introduzione**

## **L'ITINERARIO DEI FUNGHI**

Il progetto nasce come espressione sul territorio di un nuovo movimento ecoturistico in provincia di Pistoia, è coordinato dall'Associazione Micologica e Naturalistica Agaricwatching con il patrocinio e il contributo della Provincia di Pistoia. Il progetto è rivolto agli appassionati di micologia, ai naturalisti e a tutti i turisti stimolati a una migliore e particolareggiata conoscenza del territorio.

L'obiettivo principale è quello di sviluppare una partecipazione attiva per la tutela e la valorizzazione degli habitat micologici, elevando il ruolo dei funghi a preziosi bioindicatori e come valore aggiunto per la biodiversità, andando finalmente oltre il semplice aspetto gastronomico.

È prevista la realizzazione di una rete di percorsi ecoturistici dislocati nelle aree con maggiore diversità micologica. I percorsi si suddividono in diverse tappe tra una località e l'altra, sono raggiungibili in auto e rappresentano un punto di partenza per itinerari da percorrere a piedi, denominati convenzionalmente Itinerari Micologici

Agaricwatching. Lungo i percorsi è prevista tutta una rete di attività micologiche, finalizzata soprattutto all'aspetto divulgativo, come ad esempio l'organizzazione di mostre, esposizioni fotografiche, conferenze e corsi.

Altro punto determinante del progetto è la valorizzazione delle risorse locali, attraverso il coinvolgimento delle molteplici strutture ricettive presenti in prossimità degli itinerari; alberghi, ristoranti, locali con prodotti tipici, presentano le loro peculiarità, spesso legate alla gastronomia dei funghi, ma non solo, divenendo parte integrante della filiera ecoturistica.

Tra i principali appuntamenti che ogni anno si svolgono sul territorio pistoiese e che sono oramai divenuti vere e proprie classiche citiamo la Rassegna Micologica della montagna pistoiese, a Cutigliano, e la mostra micologica organizzata in collaborazione con l'Orto Botanico Forestale dell'Abetone presso l'Ecomuseo di Fontana Vaccaia.

# **Escursioni Agaricwatching**

## **UNA NUOVA DISCIPLINA ECOTURISTICA DALLA PARTE DEI FUNGHI**

I funghi e i relativi ambienti di crescita devono essere apprezzati in ogni loro aspetto, non soltanto a scopo alimentare. L'Agaricwatching si propone come una nuova disciplina culturale ed ecologica, derivata dalla naturale evoluzione di un turismo sostenibile sui funghi che trae ispirazione dalle moderne pratiche del Birdwatching e del Nordic-Walking.

Cercare e fotografare i funghi nei loro habitat è il modo migliore per apprezzarli e permette a ognuno di noi di imprigionare quelle energie vitali che solo il contatto diretto con la natura può regalarci. Andar per funghi e praticare Agaricwatching è un momento magico che ci permette di accedere intimamente alle meravigliose foreste dell'Appennino, ambienti naturali di valore assoluto sia sotto il profilo paesaggistico che scientifico e culturale.

Gli ambienti montani sono molto differenziati tra loro a causa di fattori ecologici come l'altitudine, l'esposizione, la quantità di precipitazioni, la conformazione geologica ecc. Possiamo facilmente distinguere tipologie ambientali con le praterie

altimontane, spesso con vaste estensioni di mirtilli; zone umide come le torbiere, ricche di muschi e sfagni; le imponenti abetine di abete bianco; le peccete ad abete rosso; le estese faggete, che dominano il paesaggio dai 1.000 ai 1.700 m; sostituite più a valle dai castagneti, dalle pinete con pino nero e con pino marittimo; fino alle cerrete e alle sporadiche leccete rupicole.

Lungo corsi d'acqua, fossati e al margine del bosco si intersecano boschetti di ontano e nocioleti. Gli ambienti planiziali, oramai ridotti a vere e proprie isolette naturalistiche sempre più minacciate dall'invasività distruttiva umana, sono un'ulteriore tesoro tutto da scoprire e fotografare, con una flora micologica del tutto particolare e specializzata; qui si possono trovare piccole nicchie di macchia mediterranea, oramai quasi del tutto scomparsa dal territorio pistoiese.

Tutto questo disegno micologico non è che un mosaico naturale perfetto dove ritrovare l'essenza della vita praticando Agaricwatching!

## **PRATICARE AGARICWATCHING**

Praticare Agaricwatching e diventare "Agaricwatcher" non è altro che valorizzare le proprie passeggiate attraverso una scrupolosa e minuziosa osservazione dei dettagli sui funghi e sui rispettivi habitat, creando dei veri e propri reportage.

Un buon Agaricwatcher finalizza le proprie escursioni sui principi fondamentali che consentono una perfetta sinergia tra l'uomo e la natura, attraverso semplici e metodologiche azioni:

- una scrupolosa osservazione degli habitat, individuando la componente vegetazionale arborea, arbustiva e la flora in generale.
- Individuando e segnalando a esperti le popolazioni fungine osservate lungo il percorso.
- Individuando e segnalando a esperti l'eventuale osservazione di specie rare o minacciate, consultando pubblicazioni di riferimento.
- Fotografando e/o realizzando filmati ai funghi, alle popolazioni e agli habitat, come documento per futuri riscontri e studi.

- Individuando e segnalando nuovi percorsi idonei dove praticare Agaricwatching.

- Realizzando archivi personalizzati che documentino le proprie ricerche nel tempo.

E... soprattutto: godere di quanto offerto dalla natura e preservarne i valori lasciandoli in eredità alle future generazioni.

Piccoli consigli:

risulterà molto utile indossare un abbigliamento idoneo con scarponi o calzature adeguate, portare uno zainetto per l'attrezzatura fotografica, un quaderno per gli appunti e, possibilmente, un gps; ricordandosi sempre una buona scorta di acqua e qualcosa da mangiare nel caso sia un percorso lungo o difficoltoso.

Tutto ciò informandosi e rispettando le norme legislative vigenti, spesso diversificate tra un'area e l'altra, soprattutto per chi raccoglie le specie commestibili.

Evitare la raccolta di specie rare inserite nelle varie Red-list di tutela, salvo per specifiche ricerche scientifiche, limitandosi alla soddisfazione della scoperta di una rarità e magari immortalandola con una bella immagine da condividere.

## **ITINERARI AGARICWATCHING**

Il territorio pistoiese offre innumerevoli spunti dove disegnare percorsi ideali all'agaricwatching, dalle foreste appenniniche alle colline del Montalbano, fino ai boschi planiziali; ne abbiamo selezionati una dozzina tra i più caratteristici, scelti tra i tanti plausibili per la tipologia vegetazionale, la micodiversità e il valore paesaggistico oltre quello naturalistico.

Ogni itinerario comprende informazioni sul territorio e le varie località che attraversa, con le indicazioni sul percorso stradale da seguire per arrivare al punto di partenza, sul livello di difficoltà del percorso da effettuare a piedi, che può essere distinto in vari livelli:

- facile, se percorribile da tutti senza particolari problemi;
- basso, se occorre un minimo di preparazione fisica;
- medio, se il percorso richiede una buona condizione fisica e una certa abitudine a compiere lunghi dislivelli;
- impegnativo, quando l'itinerario è particolarmente lungo e con importanti dislivelli, necessitando quindi di una preparazione fisica appropriata e di una buona esperienza.

Le indicazioni del dislivello complessivo (ascesa e discesa) e del tempo di percorrenza totale (inteso senza soste) sono riportate con una certa approssimazione e soggettività, poiché non sempre ci si riferisce ad un sentiero ben definito. Ogni itinerario è strutturato con una sintesi descrittiva dedicata alle considerazioni geomorfologiche, vegetazionali, paesaggistiche e ambientali. Sono inoltre indicati i periodi migliori per effettuare le escursioni.

Il portfolio agaricwatching comprende invece una piccola lista delle specie fungine rintracciabili e fotografabili seguendo il percorso. La lista tiene conto solo di alcune delle specie più frequenti e caratteristiche (contrassegnate dal simbolo "C": specie comune, o "PC": poco comune), compresi anche esempi di specie di elevato interesse conservazionistico che amplificano il valore ambientale dell'itinerario (simbolo "R": specie rara; "RR": specie molto rara, "RL": specie inserita in Red-list).

Queste specie rappresentano soltanto una piccola percentuale dell'effettiva componente micologica presente che, per ovvi motivi di spazio, non poteva essere riportata interamente. Basti pensare che, mediamente, sono state riscontrate oltre 500 specie per ogni area proposta!

# ***Itinerari Micologici***



**1. LARCIANO CASTELLO**



**2. PASSO DEI PAPI**



**3. COLLE DI MONSUMMANO**



**4. LA MAGIA**



**5. PASSO DELLA COLLINA**



**6. GHIACCIAIE DEL RENO**



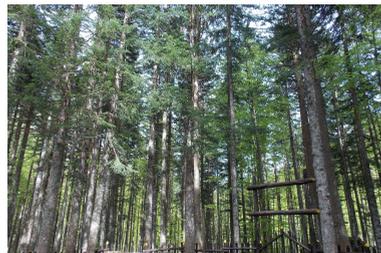
**7. MACCHIA ANTONINI**



**8. FORESTA DEL TESO**



**9. FORESTA DEL MELO**



**10. ECOMUSEO-ORTO BOTANICO**



**11. SESTAIONE-LAGO NERO**



**12. VALLE DELLE POZZE**

# **Escursioni Agaricwatching**

## **LO STUDIO DEI FUNGHI**

Lo studio dei caratteri tassonomici è fondamentale per la determinazione di una specie. Il numero dei funghi è considerevole e per il loro riconoscimento è necessario valutare l'insieme dei caratteri macroscopici, microscopici, chimici, ecologici e, da qualche anno, genetici. Per un primo approccio verso uno studio sistematico dei funghi, possiamo concentrarci su una accurata analisi, seguendo lo schema qui riportato, che sviluppa caratteri osservabili sia su reperti freschi appena raccolti, sia su collezioni d'erbario nel caso di studi microscopici. Inoltre dobbiamo avvalerci della consultazione della letteratura micologica specializzata, non sempre di facile reperibilità.

### **CARATTERI MACROSCOPICI**

Si tratta di descrivere le caratteristiche morfocromatiche del carpoforo, suddividendole convenzionalmente in diverse parti strutturali, come ad esempio cappello-imenio-gambo. Per ognuna di queste parti si dovranno osservare la forma, le dimensioni, i colori, le eventuali ornamentazioni, la consistenza, il portamento, l'odore, il sapore, il colore della carne e il colore della sporata.

Per effettuare al meglio questo studio è consigliabile aiutarsi con una lente d'ingrandimento.

### **ANALISI CHIMICHE**

Si tratta principalmente di reazioni macrochimiche che si ottengono facendo cadere una goccia di determinati reagenti su distinte parti del carpoforo. Normalmente le parti dove effettuare queste reazioni sono la cuticola del cappello e la carne. I reagenti più usati sono l'Idrossido di Potassio, il Solfato Ferroso, il Fenolo, il Guaiaco e l'Idrossido di Ammonio. Altri reagenti, come il Melzer, il Blu di Cresile, il Blu di Metile o il Rosso Congo, sono utilizzati per le reazioni microchimiche o come coloranti nelle osservazioni al microscopio.

### **CARATTERI MICROSCOPICI**

L'analisi istologica dei caratteri anatomici è di fondamentale importanza tassonomica, soprattutto l'osservazione delle spore, a livello di forma, dimensioni ed eventuali ornamentazioni, e delle strutture cuticolari. Per effettuare uno studio più accurato e metodologicamente più corretto è consigliabile l'utilizzo di un'analisi statistica.

# **Funghi & Tradizioni**

## **I NOMI POPOLARI DIALETTALI DEI FUNGHI E IL CAOS DELLA NOMENCLATURA MICOLOGICA SCIENTIFICA**

### **NOMI SCIENTIFICI VERSUS NOMI POPOLARI**

Quante volte vi sarà capitato di imbattervi in un nome scientifico dei funghi, leggendolo su un libro o magari visitando un museo o una esposizione micologica, e quante volte vi sarete chiesti perché utilizzare nomi tanto complessi, spesso lunghi, dalla difficile pronuncia e per giunta in una lingua "morta" da secoli? Perché non semplificare le cose e usare una lingua più comprensibile e dei nomi conosciuti un po' da tutti? La risposta segue una logica regola scientifica: usare un nome univocamente riconducibile a una determinata entità senza alcuna possibilità di errore. In pratica creare un sistema in cui ogni fungo abbia una sorta di "codice fiscale" identificativo.

Da qui l'eterna lotta tra l'uso dei nomi dialettali e quelli scientifici. Sappiate che i nomi scientifici sono tanto odiati dai micofagi quanto quelli dialettali dai micologi! I primi motivano le loro ragioni nella diffi-

coltà di imparare i nomi latini e nei continui cambiamenti degli stessi a causa degli aggiornamenti nomenclaturali; i secondi restano spesso nel dubbio nell'interpretazione dei nomi popolari e le corrispettive identificazioni delle specie.

La presente lista raccoglie alcuni dei principali nomi dialettali usati nel territorio provinciale di Pistoia; accanto al nome dialettale sono corrisposti uno o più nomi scientifici.

La ricerca sviluppata nel corso dell'intero progetto degli Itinerari Micologici è ancora in fase di sviluppo e, nonostante la mole delle informazioni raccolte, necessita di ulteriori verifiche e interviste.

Nell'elenco oltre i nomi usati quasi esclusivamente nel territorio provinciale, si possono ritrovare alcuni nomi volgari di largo uso che oramai sono riconosciuti universalmente.

Alla compilazione della presente lista ha collaborato una vasta schiera di appassionati dell'Associazione micologica e naturalistica Agaricwatching.

## INTERPRETAZIONE DEI NOMI

**Albarello e albatrello:** *Leccinum sp. pl.*

**Amanita vinata:** *Amanita rubescens*

**Ammannita:** *Amanita muscaria*, *A. phalloides*

**Angiolino:** *Hydnum repandum e Hydnum sp. pl.*

**Anicino:** *Clitocybe odora*

**Antana:** *Lyophyllum gambosum*

Nome usato in alcune zone della Val Limentra

**Aromatico:** *Clitocybe nebularis*

**Aurata:** *Russula aurea*

**Baluta:** *Russula sp. pl.*

**Barbagino:** *Grifola frondosa*

**Biancarello:** forme chiare di *Boletus aestivalis*

**Bianchetto:** *Tuber borchii*

**Bietta:** *Russula sp. pl.*

**Bigina:** *Tricholoma terreum s.l.*

**Boleto** <sup>(1)</sup>: *Amanita caesarea*

**Bronzino:** *Boletus aereus*

**Bubbola:** *Macrolepiota procera*

**Bubbolina:** *Amanita vaginata s.l.*

**Capirosso:** *Boletus pinophilus*

**Cantarello:** *Cantharellus cibarius s.l.*

**Caprone:** *Hydnum s.l.*

**Cardinale:** *Infundibulicybe geotropa*

**Ceppatello:** *Boletus aestivalis* e altri *Boletus sez. Edules*

**Cocco:** *Amanita caesarea*

**Cocco malefico:** *Amanita muscaria*

**Colomba:** *Russula sp. pl.* Nome usato nelle zone di Sambuca Pistoiese

**Colombina:** *Russula sp. pl.*

**Chiodello:** *Chroogomphus rutilus*

**Chiodino:** *Armillaria mellea*, *A. ostoyae*

**Chiodino senza anello:** *A. tabescens*

**Cimballo:** *Clitocybe nebularis*, *Infundibulicybe geotropa*

**Cimballo grigio:** *Clitocybe nebularis*

**Cimballo viola:** *Lepista nuda*

**Ciupadèllo:** *Boletus sez. Boletus*

Nome usato nella zona di Sambuca Pistoiese

**Coprino:** *Coprinus comatus*

**Dentino:** *Hydnum repandum* e altri *Hydnum*

**Dentino dorato:** *Hydnum repandum*

**Ditola:** *Ramaria sp. pl.*

**Ditola rossa:** *Ramaria botrytis*

**Dormiente:** *Hygrophorus marzuolus*

**Dormiglione:** *Hygrophorus marzuolus*

Nome usato nella zona di Sambuca Pistoiese

**Estatino:** *Boletus aestivalis*

**Falcheri:** *Leccinum aurantiacum* e anche *L. duriusculum*.

Nella zona di Castelmartini (Larciano) e Poggioni (Cerreto Guidi, FI)

**Fallo:** *Phallus impudicus*

**Falsa vescia:** *Scleroderma sp.pl.*

**Falso chiodino:** *Hypholoma fasciculare*; *Hypholoma lateritium*

**Famigliole** (2): *Armillaria mellea*, *A. ostoyae*, *A. tabescens* anche *Kuehneromyces mutabilis*

**Famigliola cattiva:** *Hypholoma fasciculare*; *Hypholoma lateritium*

**Farinaccio:** *Amanita ovoidea*

**Ferrigno:** *Boletus luridus*, *Boletus luridiformis*

**Fiammiferino:** *Craterellus lutescens*, *C. tubaeformis*

**Finferlo:** *Craterellus lutescens*, *C. tubaeformis*

**Fratino:** *Tricholoma terreum s.l.*

**Fungacci:** tutte le specie non commestibili e non conosciute

**Funghini:** specie piccole soprattutto genere *Mycena*

**Fungiacchi:** tutte le specie non commestibili. Usato nella val Limentra

**Fungo:** *Boletus edulis*

**Fungo acciarino:** *Fomes fomentarius*

**Fungo agnello:** *Lyophyllum fumosum*

**Fungo del lievito:** *Clitopilus prunulus*

**Fungo della quercia:** *Gymnopus dryophilus*

**Fungo delle vacche:** *Boletus luridus*

**Fungo dell'inchiostro:** *Coprinus atramentarius*

**Fungo dell'olivo:** *Omphalotus olearius* e in alcune zone del Montalbano anche *Armillaria mellea*.

**Fungo di gelatina:** *Tremiscus helvelloides*

**Fungo malefico:** *Boletus sez. Luridi*. Nella zona di Lagacci (Sambuca Pistoiese)

**Fungo saetta:** *Lyophyllum gambosum*

**Galletto:** *Cantharellus cibarius s.l.* Nella zona di Sambuca Pistoiese

**Gallettino:** *Cantharellus cibarius s.l.*

**Gallettino scempio:** *Craterellus lutescens*; *C. tubaeformis* nella zona di Larciano

**Galletto:** *Cantharellus cibarius s.l.*

**Gallinaccio:** *Cantharellus cibarius s.l.*

**Gallinello:** *Cantharellus cibarius s.l.*

**Gambasecca:** *Marasmius oreades*

**Ghezzo:** *Boletus sez. Edules* e *Suillus sp. pl.*

**Giallarello:** *Cantharellus cibarius s.l.*

**Gozzo:** *Tricholoma acerbum*. Nella zona di Sambuca Pistoiese

**Grifalo, Grifola e Grifone:** *Grifola frondosa*

**Grumatico:** *Clitocybe nebularis*

**Imbutino:** *Infundibulicybe gibba*

**Lapacendro:** *Lactarius sez. Dapetes*

**Lardaiolo:** *Hygrophorus penarius* e *Hygrophorus russula*

**Lardaiolo bianco:** *Hygrophorus penarius*  
**Lardaiolo rosso:** *Hygrophorus russula*  
**Laricino:** *Suillus grevillei*  
**Lazza:** *Lactarius piperatus*, *L. vellereus*. In alcune zone del Montalbano anche *Russula delica* e *R. chloroides*  
**Lingua di bue:** *Fistulina hepatica*  
**Lingua di cerro:** *Leccinum quercinum*  
**Lingua di gatto:** *Craterellus lutescens*  
**Loffa:** *Lycoperdon* e *Calvatia s.l.*  
**Malefico:** Amanite velenose  
**Manina gialla:** *Ramaria sp. pl.*  
**Manine di Gesù:** *Ramaria botrytis*. In alcune zone del Montalbano usato anche per altre specie del genere *Ramaria*.  
**Marsigliole:** *Armillaria mellea s.l.*  
**Marsola e Marzuolo:** *Tuber borchii*  
**Marzaiolo e Marzuolo:** *Hygrophorus marzuolus*  
**Mazza d'Ercole:** *Clavariadelphus s.l.*  
**Mazza di tamburo:** *Macrolepiota procera*  
**Moccicone o Moccolone:** *Boletus edulis*  
**Morchella:** *Morchella s.l.*  
**Moreccio:** *Boletus aereus*  
**Morella:** *Russula cyanoxantha*  
**Morette:** *Tricholoma terreum s.l.*  
**Nebbione:** *Clitocybe nebularis*  
**Orcella:** *Clitopilus prunulus*

**Ordinale:** *Clitocybe nebularis*, *Infundibulicybe geotropa*  
**Ordinale grigio:** *Clitocybe nebularis*  
**Ordinale viola:** *Lepista nuda*  
**Ordinario:** *Clitocybe nebularis*  
**Orecchia di Giuda:** *Hirneola auricula-judae*  
**Ovolaccio:** *Amanita muscaria*  
**Ovolo, Ovolo buono:** *Amanita caesarea*  
**Palombella:** *Russula sp. pl.*  
**Paonazzo:** *Hygrophorus russula*  
**Parasole:** *Macrolepiota procera*  
**Pelliccione:** *Macrolepiota procera*  
**Pennecciola:** *Lactarius deliciosus*, *L. salmonicolor*  
**Pettinino:** *Hydnum repandum* e simili  
**Peziza:** *Peziza s.l.*, compreso tutte le specie a forma di coppetta  
**Piazzaiolo:** *Lyophyllum decastes*, *L. fumosum*  
**Piede di capra:** *Albatrellus pes-caprae*  
**Pinaccio:** *Suillus sp. pl.*  
**Pinaiole:** *Suillus sp. pl.*  
**Pinaiole doppio:** *Suillus luteus*, usato sul Montalbano  
**Pinaiole gentile:** *Suillus granulatus*, usato sul Montalbano  
**Pinaiole scempio:** *Suillus bovinus*, usato sul Montalbano  
**Pinarolo:** *Suillus sp. pl.*  
**Pisciaccane:** *Macrolepiota procera* e *Amanita muscaria*.

**Porcinello:** *Leccinum sp. pl.*

**Porcinello rosso:** *Leccinum aurantiacum* e simili

**Porcino:** *Boletus sez. Boletus*

**Porcino d'estate:** *Boletus aestivalis*

**Porcino di selva:** *Boletus aestivalis*

**Prataiolo:** *Agaricus campestris*; *A. bisporus*; *A. bitorquis*

**Prignolo, Prugnolo:** *Lyophyllum gambosum*

**Prugnolo bastardo:** *Clitopilus prunulus*

**Puppola:** *Macrolepiota procera*

**Rossella:** *Russula sp. pl.*

**Rossola:** *Lactarius deliciosus*. Nelle zone di Larciano e Lamporecchio

**Saliera:** *Russula delica*, *R. chloroides*

**Sanguinelle o sanguinelli:** *Lactarius sez. Dapetes*, soprattutto *L. sanguifluus*

**Scopaiolo:** *Boletus aereus*

**Scopino:** *Xerocomus sp. pl.*, oppure *Boletus aereus* in alcune zone del Montalbano

**Scorzone:** *Tuber aestivum*

**Spia del Porcino:** *Clitopilus prunulus*

**Spugne:** *Xerocomus sp. pl.*, zone Larciano, Lamporecchio.

**Spugnone:** *Morchella s.l.*, *Verpa bohemica*

**Steccherino bruno:** *Sarcodon imbricatus*

**Steccherino dorato:** *Hydnum repandum*

**Tartufo bianco:** *Tuber magnatum*

**Tartufo nero:** *Tuber aestivum*, *Tuber melanosporum*

**Testa rossa:** *Boletus pinophilus*

**Testa nera:** *Boletus aereus*

**Tignosa verdognola:** *Amanita phalloides*

**Trombetta di morto:** *Craterellus cornucopioides*

**Turrini:** *Agaricus macrocarpus*, *A. arvensis* e simili

**Verdone:** *Russula virescens* e in alcune zone anche forme verdastre di *R. cyanoxantha*

**Vèro e vèrro:** i boleti che virano al blu, solitamente a pori rossi

**Vescia:** *Bovista*, *Lycoperdon* e *Calvatia s.l.*

**Vinaiole:** *Hygrophorus russula*

**Vinaiole bianco:** *Tricholoma acerbum*

(<sup>1</sup>) Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) nell'opera *Historia naturalis*, descrive come Boletto l'attuale *Amanita caesarea* e questo nome popolare è ancora oggi usato in alcune aree della Montagna Pistoiese. L'odierna nomenclatura applica a boletto (*Boletus*) funghi di tutt'altro aspetto come ad esempio i porcini.

(<sup>2</sup>) Il grande naturalista Pier Andrea Cesalpino (1525-1603) descrisse come famigliole ... funghi che nascono in numerosi individui riuniti a cespo per mezzo dei lunghi gambi... Tra le famigliole possiamo identificare un numero rilevante di specie appartenenti a svariati generi quali ad esempio *Pholiota*, *Armillaria*, *Lyophyllum*.