

### **MORCHELLA CONICA** *Persoon* fo. **COSTATA** *Ventenat*

Cresce in primavera, in zone aride e incolte, vicino a cumuli di calcinacci, ai margini di strade, in giardini e parchi. Specie rara.

**Cappello** (mitra) alto 5-10 cm, ovoidale o conico, bruno-olivastro o nerastro, ottuso alla sommità, con costolature longitudinali allungate e regolari, spesse e annerenti e con la base separata dal gambo da un collarino orizzontale. Alveoli allungati.

**Gambo** cavo, cilindrico, regolare, forforaceo, sempre soffuso di rosa.

**Carne** ceracea, resistente alla cottura.

**Spore** di colore bianco-crema in massa, 20 x 25 µm.

**Commestibile**, dopo lunga cottura. Tossica da cruda.

#### **Note**

Si distingue per la mitra conica o ovoidale, le costolature longitudinali, parallele e annerenti e per il rosa soffuso presente sempre sul gambo.

---

### **MORCHELLA ESCULENTA** (*Linné*) var. **VULGARIS** *Persoon*

Cresce in primavera, gregaria o subcespitosa, sia nei luoghi incolti e sabbiosi che presso olmi, lungo le valli dei fiumi e in collina nei posti luminosi, anche sotto alberi da frutto. Specie non comune.

**Cappello** (mitra) alto 10-15 cm, subsferico, ottuso alla sommità, di colore variabile dal bruno-fuliginoso all'ocra-olivastro, tipicamente alveolato-allungato o arrotondato con costolature sterili più chiare, spesse e arrotondate, con margine inferiore adnato al gambo.

**Gambo** corto, cavo, cilindrico, granuloso, da biancastro a giallino, con base ingrossata e solcata.

**Carne** bianco-ceracea, resistente alla cottura, con odore leggero, a volte, "subspermatrico", caratteristico. Sapore grato.

**Spore** di colore bianco-crema in massa, ellittiche, lisce, 18-23 x 11-14 µm.

**Commestibile**, dopo adeguata cottura. Tossica da cruda.

#### **Note**

Si riconosce per il colore dal bruno-fuliginoso all'ocra-olivastro, al bruno chiaro in netto contrasto con le costolature pallide.

---



### **MORCHELLA ESCULENTA** var. **ROTUNDA** *Persoon*

Si trova, in primavera, nell'erba, ai margini dei prati presso olmi, querce o pini. Specie comune.

**Cappello** (mitra) alto 4-8 cm, adnato al gambo, globulare o ovale, ocraceo-biondo, con alveoli irregolari, molto ampi e profondi, arrotondato-angolati, separati da costolature sottili e flessuose.

**Gambo** biancastro, cavo, piuttosto corto, cilindrico, pruinoso in alto, ingrossato e solcato verso la base.

**Carne** biancastra, piuttosto fragile. Odore appena spermatico. Sapore grato.

**Spore** in massa giallo-ocracee, ellittiche, 20 x 12 µm.

**Commestibile**, dopo adeguata cottura. Tossica da cruda.

#### **Note**

Si distingue per la forma tondeggiante della mitra che è, inoltre, piuttosto simile ad una spugna di mare, ha colore ocraceo-biondo e presenta alveoli irregolari e molto profondi.

---

### **MORCHELLA ELATA** *Fries*

Cresce, in primavera, preferibilmente vicino ad abeti, lungo strade o sentieri ghiaioso-sabbiosi. A volte anche su terreno bruciato. Specie rara.

**Cappello** (mitra) alto 4-7 cm, grigio-brunastro, conico, annesso al gambo, con alveoli allungati, quadrangolari o romboidali, uniti da costolature trasversali secondarie.

**Gambo** cavo, bianco o carnicino-giallastro da vecchio, irregolare, coperto da granulazioni forforacee, tanto ingrossato verso l'alto da raggiungere, spesso, il diametro del cappello.

**Carne** grigiastrea.

**Spore** di colore bianco-crema in massa, ellissoidali, 23-25 x 13-15 µm.

**Commestibile**, dopo adeguata cottura. Tossica da cruda.

#### **Note**

Si differenzia dalla *M. conica* che presenta costolature disposte in modo meno regolare ed alveoli meno squadrati.

---



**MORCHELLA SEMILIBERA** *De Cand.: Fries*  
sin. **Mitrophora hybrida** *Boudier*

Cresce, in primavera, nei pressi di pioppi bianchi, a piccoli gruppi. Specie comune.

**Cappello** (mitra) di 3-6 cm di altezza, bruno-olivastro, piccolo, di forma conica, percorso da costolature sterili, longitudinali, riunite trasversalmente e tendenti al nerastro che delimitano alveoli più o meno quadrangolari.

**Gambo** cilindrico, biancastro, solcato e pruinoso.

**Carne** ceracea, fragile, ma tenace alla cottura, senza odore e sapore particolari.

**Spore** biancastre, di colore crema in massa, ellittiche, ialine, 20-30 x 12-18 µm.

**Commestibile**, dopo lunga cottura.

**Note**

Qualche autore ascrive ancora questa specie al genere *Mitrophora*.

---

**VERPA BOHEMICA** (*Krombholz*) *Y. Schroeter*

Cresce, in primavera, nei giardini, tra i cespugli soleggiati e le ginestre. Specie comune.

**Cappello** alto 2-3 cm, di colore giallo-bruno, campanulato, percorso da grosse costolature labirintiformi.

**Gambo** biancastro o gialliccio, cilindraceo, prima farcito e poi cavo.

**Carne** ceracea. Sapore e odore grati.

**Spore** giallognole in massa, lisce, ellittico-allungate, 60-80 x 18-24 µm.

**Commestibile**, dopo lunga cottura.

**Note**

Si riconosce perché presenta una mitra alveolata in modo irregolare, di colore marrone-bruno. Si distingue dalla *V. digitaliformis* o *V. conica* che presenta un cappello quasi liscio, cioè solo con lievi costolature, e, assolutamente, non percorso da grosse costolature labirintiformi.

---



**VERPA DIGITALIFORMIS** *Fries*  
sin. **V. conica** *Swartz*

Cresce, in primavera, nelle radure dei boschi, sotto biancospino, in fila o a cerchi. Specie non comune.

**Cappello** di 2-3 cm di altezza, bruno-scuro, da conico a cilindrico, a forma, cioè, di ditale posto sull'apice del gambo, liscio, gibboso, percorso da costolature rugose.

**Gambo** slanciato, cavo e fragile, cilindraceo, bianco-ocraceo, con superficie scaglioso-squamulosa, sfumata in rosa verso la base.

**Carne** fragile e ceracea con odore e sapore indistinti.

**Spore** bianche, ellittiche, lisce, ialine, 20-26 x 12-14 µm.

**Commestibile**, dopo cottura. Se ne sconsiglia il consumo.

**Note**

Si distingue per avere la superficie del gambo scaglioso-squamulosa, di colore bianco-ocraceo, sfumata di rosa verso la base, e un cappello percorso da lievi costolature rugose.

---

**PEZIZA BADIA** *Persoon: Fries*  
sin. **Aleuria badia** *Gill.*

Cresce, in primavera-estate, nelle zone erbose e sabbioso-argillose. Specie non molto comune.

**Carpoforo** 3-5 cm, a forma di coppa con margine ondulato, esternamente di colore bruno-ocraceo e ricoperto da granuli e forfora, internamente bruno-porpora.

**Gambo** quasi inesistente e bambagioso.

**Carne** bruna, di consistenza ceracea e fragile. Odore e sapore insignificanti.

**Spore** ellissoidali, granuloso-reticolate, spesso pluriguttulate, 16-18 x 8-10 µm.

**Commestibile**, dopo lunga cottura per Pace. Velenosa da cruda. Da Papetti e da Cetto viene considerata commestibile senza valore. Se ne sconsiglia il consumo.

**Note**

Si riconosce per il carpoforo a forma di coppa e colorato di bruno in ogni sua parte.

---



### **PEZIZA REPANDA** *Persoon*

Cresce, in primavera-autunno, nei boschi di pioppo, in genere su resti vegetali. Specie non molto comune.

**Apotecio** largo 3-5 cm, a forma di coppa con margine sinuoso e crenulato. Superficie biancastra forforacea all'esterno, brunastra all'interno.

**Gambo** assente.

**Carne** di consistenza ceracea, di colore biancastra o nocciola pallido. Odore e sapore insignificanti.

**Spore** ellissoidali, lisce, ialine, 15-16 x 9-10 µm.

**Commestibile**, dopo cottura (Cetto). Senza interesse alimentare per Pace. Se ne sconsiglia il consumo.

#### **Note**

Si riconosce per avere l'apotecio a forma di coppa con la superficie interna brunastra e il margine sinuoso e crenulato e la carne di consistenza ceracea.

---

### **ALEURIA AURANTIA** (*Pers.: Fr.*) *Fuckel* sin. **Peziza aurantia** *Persoon*

Cresce, in autunno, lungo i sentieri, nelle radure, in terreni piuttosto sabbiosi e sassosi. Specie comune.

**Carpoforo** largo 2-5 cm, dapprima a forma di sferula cava, di colore rosa pallido e ricoperta di forfora, che si apre poi a coppa, quasi sessile, asimmetrica, con orlo obliquo e irregolare, all'esterno di colore arancio pallido, all'interno di colore rosso-arancio vivo.

**Carne** fragile, a consistenza ceracea, rosa o arancio pallido. Odore e sapore grati.

**Spore** bianche, ellissoidi, fusiformi, asperulato-reticolate, 16-24 x 8-10 µm.

**Commestibile** anche da cruda, secondo Pace, Cetto e per Papetti. Si può consumare in insalata o irrorata di liquore e zucchero, come raffinato dessert.

#### **Note**

Si riconosce per la forma a coppetta e il colore aranciato-rosso del carpoforo e per la consistenza ceracea della carne.

---



### **TUBER AESTIVUM** *Vittadini*

Cresce d'estate, anzi già da maggio, ma è molto frequente trovarlo anche in autunno e all'inizio della stagione invernale, in associazione con *Quercus pubescens*, *Acer* spp., *Ostrya carpinifolia*, *Corylus avellana*, *Fagus silvatica*. Specie comune.

**Carpoforo** ipogeo, generalmente rotondeggiante, ovale, con diametro maggiore che, da 2-4 cm, può raggiungere anche le dimensioni di una grossa arancia.

**Peridio** di colore bruno-nerastro, formato da grandi verruche piramidali, sporgenti, con la sommità smussata e le facce laterali percorse da sottili striature trasversali.

**Gleba** soda e polposa, inizialmente quasi biancastra, a maturità di colore nocciola scuro, percorsa da numerose vene aerifere, bianche, sottili e fitte, ramificate in più punti e immutabili. Odore lieve, gradevole e aromatico che ricorda un po' le nocciole o il malto d'orzo torrefatto. Sapore poco pronunciato.

**Aschi** sferici, brevemente pedicellati, contenente generalmente da 4 a 7 spore quasi sferiche, bruno chiare, reticolato-alveolate. **Commestibile**.

#### **Note**

Volgarmente detto scorzone o tartufo d'estate. Potrebbe essere scambiato con i più pregiati *Tuber melanosporum* e *T. brumale* che, però, hanno una gleba molto più scura e spore con ornamentazione diversa.

---

### **TUBER AESTIVUM** *Vittadini* var. **UNCINATUM** *Chatin*

Cresce, in genere, da ottobre a dicembre, in suolo calcareo associato a latifoglie isolate o in boschi radi con esposizione a mezzogiorno (*Fagus silvatica*, *Ostrya carpinifolia*, *Corylus avellana*) ad un'altitudine tra i 650 e 1000 m s.l.m. Specie comune.

**Carpoforo** ipogeo, irregolare, con diametro maggiore sui 2-10 cm, sempre senza la fossetta basale. Peridio di colore nero, con verruche piramidali poco sviluppate, "radialmente solcate" (Fischer).

**Gleba** di consistenza carnosa, a maturità da colore nocciola scuro a cioccolato, con venature chiare, numerose e ramificate.

**Aschi** da 1 a 5 spore, ellittiche e brunastre ad ornamentazione alveolata, provviste di papille ricurve a gancio.

**Commestibile** di odore gradevole. Sapore gustoso.

#### **Note**

In Italia viene volgarmente chiamato tartufo uncinato, in Francia "truffe grise de Bourgogne". Scorrendo la letteratura specialistica, si riscontra una netta mancanza d'unanimità dei vari autori circa il valore tassonomico-nomenclatorio tra il *Tuber aestivum* Vitt. e il *Tuber uncinatum* Chatin. Anzi da più parti viene sottolineata la difficoltà di una netta separazione tassonomica tra i due taxa (Pacioni, Cetto, G. Gross, Montecchi e Lazzari, ecc.).

---

