

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Andare a funghi nel mese di luglio i consigli di Antares Legnano: attenzione all'Amanita muscaria è tossica

Gea Somazzi · Monday, July 14th, 2025

Nel mese di luglio, in Italia, si possono trovare numerose specie di funghi, in particolare nelle aree boschive collinari e montane, grazie alle piogge estive alternate a giornate calde. Come ricordano gli specialisti di Antares Legnano la disponibilità varia secondo latitudine, altitudine e composizione del suolo. **Tra i funghi commestibili tipici di luglio elenchiamo il Boletus aestivalis,, il Boletus edulis, il Cantharellus cibarius, varie specie di Russula, l'Amanita caesarea, l'Hydnum repandum,** Tra i funghi non commestibili o tossici frequenti in luglio elenchiamo **l'Amanita muscaria**, tossica, sindrome: panterinica, l'Amanita phalloides, potenzialmente mortale, causa sindrome falloidea. Il Chlorophyllum brunneum / molybdites (frequente nei prati e giardini, anche urbani, tossico, causa Sindrome gastrointestinale, l'Entoloma sinuatum, molto tossico, simile ad alcune russule chiare, causa sindrome: gastrointestinale, alcune Inocybe spp., piccoli funghi marroni che contengono muscarina.

«L'Amanita phalloides è uno dei funghi più velenosi al mondo – spiegano da Antares -. In Italia, è presente da fine giugno fino all'autunno, in particolare nei boschi di latifoglie (soprattutto querce e castagni), ma anche in misti con conifere, su suoli preferibilmente calcarei. È spesso confusa con funghi commestibili come **Amanita caesarea** (ovulo buono), soprattutto in fase giovanile. È responsabile della maggior parte delle intossicazioni mortali da funghi in Europa. Per imparare a conoscerli e per approfondire le tue conoscenze puoi iniziare a frequentare Antares Legnano Sezione Micologia che organizza corsi e uscite micologiche».

Caratteristiche principali

Cappello: da 5 a 15 cm, inizialmente emisferico poi convesso o piano, di colore verde-olivastro, giallo-verdastro o grigiastro, spesso con fibrille radiali e margine liscio. Lamelle: fitte, bianche, libere o leggermente adnate. Gambo: bianco con riflessi verdastri, dotato di un anello membranoso e di una volva ampia e membranosa alla base. Carne: bianca, senza odori marcati nei giovani esemplari; odore dolciastro nei vecchi. Sporata: bianca.

[CLICCA QUI PER MAGGIORI INFO](#)

This entry was posted on Monday, July 14th, 2025 at 2:20 pm and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

