



**Ramaria botrytis**

6. **Ramaria botrytis** rappresenta sicuramente uno dei funghi più spettacolari che abbiamo ritrovato nella RFO sia per la sua forma coralloide come pure per il colore. Ha un tronco assai consistente da cui si dipartono dei rami di un certo spessore a loro volta suddivisi in rami di consistenza via via sempre più piccoli e fragili. L'odore di questo fungo è gradevole e fruttato e ricorda molto quello di fragola.



**Lactarius torminosus**

7. **Lactarius torminosus** la caratteristica di questo fungo è la superficie del cappello ricoperta da una lunga e fitta peluria. Viene chiamato anche volgarmente Peve-raccio delle coliche, difatti provoca forti disturbi intestinali per la presenza di sostanze acro resinoidi, cioè dei principi attivi ad azione irritante sul tubo digerente.



**Inocybe lanuginosa**

8. **Inocybe lanuginosa** pure questo fungo è assai particolare per la superficie del cappello tutta feltrata con piccole squamette ritte ben visibili ed un colore assai intenso di un bruno carico. Questo fungo appartiene ad un genere dove non esiste una sola specie commestibile.



**Aleuria aurantia**

9. **Aleuria aurantia** ascomicete molto bello ed appariscente per il suo colore rosso-arancio vivo a forma di scodella. La conseguenza di questa colorazione rossa è dovuta alla struttura molecolare di cui sono composti questi funghi. Alcune pubblicazioni riportano che questo fungo viene talvolta raccolto per essere consumato come sfizioso dessert. La ricetta prevede infatti alcuni ascomi crudi, zuccherati e bagnati in liquori a bassa gradazione alcolica.



**Amanita muscaria**

10. L'**Amanita muscaria** è senza dubbio uno dei funghi più tipici: tant'è che viene pubblicata ovunque, e qui non abbiamo voluto essere da meno in quanto i soggetti fotografati erano di una forma elegante molto bella. Fungo che se ingerito provoca entro due ore delirio, allucinazioni e uno stato di coma.



**Oudemansiella mucida**

11. L'**Oudemansiella mucida** è uno dei funghi più attraenti in assoluto, cresce su tronchi vecchi e ammalati di faggio. Caratteristica è la sua superficie molto vischiosa, translucida, e la quasi trasparenza della carne.



**Entoloma euchroum**

Tra i funghi ritrovati lo scorso anno alcuni sono di notevole interesse scientifico: quello che vediamo raffigurato è sicuramente uno dei più importanti **Entoloma euchroum** (12), fungo dai colori di un blu-violetto veramente magnifici. Pure l'odore di questi fungo è molto particolare: rilascia un profumo che ricorda molto la viola.



**Cortinarius bibulus**

Altro fungo molto interessante dal lato scientifico è il **Cortinarius bibulus** (13), fungo esclusivo dell'Alnus. Le segnalazioni per quanto riguarda i ritrovamenti in Ticino sono assai scarse; in effetti si tratterebbe del settimo ritrovamento in assoluto e per tutta la Svizzera si segnalano finora unicamente 57 ritrovamenti. Il Cortinarius bibulus è presente nella lista rossa svizzera con il grado di specie minacciata. A dimostrazione che sia un fungo raro è il fatto di averne ritrovato un unico esemplare.



**Cordyceps capitata**

Sui carpofori di **Elaphomyces** possono crescere due curiosi parassiti a forma di dave o anche con una forma che ricorda vagamente quella di un fiammifero. Uno di questi è quello che vediamo rappresentato ed è denominato **Cordyceps capitata** (14). In effetti vediamo due funghi: quello filiforme è il Cordyceps capitata, mentre l'altro a forma di patata è un fungo ipogeo sotterraneo per l'appunto chiamato Elaphomyces o anche volgarmente tartufo dei cervi; in effetti di questo fungo sono ghiotti gli animali del bosco (camosci, caprioli, cervi).