

OSVALDO E ROSARIO TAGLIAVINI

Atlante dei funghi commestibili della Basilicata

CON LA COLLABORAZIONE DI
ANTONIO MOTTA E GIAN LUIGI RANA



Consiglio Regionale della Basilicata

AVVERTENZA

Questo volume, pur avendo finalità divulgative, conserva una veste scientifica, per cui in esso vengono riportati i binomi nomenclaturali accettati dalla maggioranza dei micologi moderni, in sostituzione di quelli comunemente più usati nella prassi micologica amatoriale, ormai ritenuti obsoleti e superati. Sono stati seguiti la "Guida alla determinazione dei funghi" di Moser, "I funghi dal vero" di Bruno Cetto, l'"Atlante fotografico dei funghi d'Italia" di Papetti, Consiglio e Simonini, ed alcuni studi monografici. In particolare, sono stati consultati i seguenti testi: per gli *Agaricus*, "*Agaricus*" di Cappelli; per i *Boletus*, "I Boleti" di Merlo, Rosso e Traverso e "I funghi Boleti" di Foiera, Lazzarini, Snabl e Tani; per i *Tricholoma*, "*Tricholoma*" di A. Riva; per le *Lepiota*, "*Lepiota*" di Candusso e Lanzoni.

Le fotografie riportate nel testo, oltre che degli autori, sono di Licia Alpago, Mauro Angarano, G. Apolloni, Mattia Bencivenga, Alberto Bizzi, Antonio Brigo, Marco Macchione, Giorgio Marasca, Gianfranco Medardi, Pierre Neville, Carlo Papetti, Silvano Pizzardo, Gian Luigi Rana, Daniele Sisto e dell'Associazione Micologica "G. Bresadola", sezione di Potenza.

Presentazione

Non è solo un dovere istituzionale, ma un grande piacere pubblicare l'“Atlante dei funghi commestibili di Basilicata” redatto da Osvaldo e Rosario Tagliavini. Un volume che presenta, per la prima volta e in forma organica, il panorama suggestivo e straordinario della micoflora commestibile regionale.

Con quest'opera, frutto di lunghi studi sui miceti lucani, gli autori, il padre giornalista, il figlio ingegnere dell'ambiente e del territorio, vogliono consolidare il proprio legame affettivo con la terra di Basilicata e rinsaldare ancor di più il rapporto, sempre vivo, tra la gente lucana e il suo territorio. Il lavoro di Osvaldo e Rosario Tagliavini, che si sono avvalsi della collaborazione di Antonio Motta, studioso del territorio, e del prof. Gian Luigi Rana, docente di Patologia Vegetale I e di Micologia presso l'Università degli Studi di Basilicata, va oltre, perché intende indurre gli abitanti della nostra regione ad un approccio più intimo con i variegati ambiti zonali dove ognuno vive ed opera, mettendo nella giusta luce una parte preziosa del proprio ambiente, nel momento in cui l'uomo va alla ricerca di nuovi contatti con la natura.

Gli autori hanno suddiviso l'intero territorio regionale in 15 aree omogenee, per ognuna delle quali sono descritte, in forma sintetica, ma completa nella loro essenzialità, le caratteristiche geo-ambientali necessarie per individuare e definire gli habitat fungini regionali. Un lavoro fondamentale, finora mai affrontato da alcuno, portato a termine con un linguaggio semplice ed essenziale, che, però, non trascura la peculiarità scientifica della ricerca. Il mondo dei funghi che si scopre nei tanti polmoni verdi,

ancora presenti nel cuore antico della Basilicata, forma un universo suggestivo, sconosciuto ai più, fatto di poesie e di profumi carpiri al vento, in cui le forme diventano spazi e i colori, suoni e versi. Un mondo straordinario, che alcuni ritenevano scomparso o perduto definitivamente, ancora disponibile per quanti amano la vita all'aria aperta, anche come opportunità di svago e di impiego del tempo libero.

Tutto questo è offerto dal territorio della Basilicata, regione favorita dalla natura per le caratteristiche geo-ambientali e climatiche, che gli autori, studiosi di micologia, ben conosciuti nella regione e ben noti negli ambienti scientifici nazionali, hanno visitato in lungo e in largo: dai maestosi e lussureggianti boschi alle impenetrabili verzure dei sottoboschi, dall'intricata macchia mediterranea dei litorali ai brulli paesaggi della murgia materana, per mettere a disposizione dei lettori un'opera puntuale, tanto per livello bio-geografico, quanto per valore ecologico. Un'opera che presenta un quadro straordinario, per molti versi inaspettato e sorprendente, anche per gli iniziati a questa disciplina, della micoflora lucana e, spesso, di quella meridionale. L'esperto di micologia, insomma, in questo accurato lavoro, può trovare, oltre ad una visione nuova e moderna delle numerosissime specie fungine più comuni ed ai dati della loro distribuzione per ambiti territoriali, anche la descrizione di specie piuttosto rare, alcune delle quali nuove per il nostro Paese.

A me resta il piacere di scoprire e di registrare, accanto alla straordinaria documentazione di un numero sorprendente di miceti commestibili, accompagnata da una splendida iconografia a colori inedita e originale, un meraviglioso atto d'amore degli autori per il nostro territorio, vasto ed eterogeneo, unico e irripetibile.

Rimane il dovere del ringraziamento delle "genti lucane" a questi studiosi, che hanno dedicato il loro ventennale impegno alla scoperta e alla conoscenza di un patrimonio ineguagliabile di una terra fino a ieri ritenuta povera, depositaria e testimone, invece, degli splendori multiformi di una natura sapiente e incontaminata.

Egidio Nicola Mitidieri

Presidente del Consiglio Regionale della Basilicata

Prefazione

È la prima volta che la Basilicata si affaccia alla bibliografia micologica con un volume-atlante dedicato interamente alla regione di cui sono descritti i singoli aspetti dell'ambiente, del territorio e della vegetazione.

Si tratta di un viaggio appassionato e meraviglioso nel mondo della natura che inizia dal Vulture, scorre lungo le varie Comunità Montane, attraversa il cuore antico della Lucania, raggiunge il Lagonegrese e si conclude sulla costa Jonica, nel Metapontino.

Il volume si compone di due parti ben distinte per argomento. La prima tratta brevemente le generalità sui funghi, la loro classificazione e la loro distribuzione nelle varie zone di ritrovamento indicate da una piccola cartina geografica che rappresenta la porzione di territorio considerata.

La seconda parte, la più corposa, è costituita da schede descrittive di ogni singola specie trattata, corredata da fotocolor riprese nell'habitat originale. Le specie considerate sono soltanto quelle commestibili indicate con il binomio scientifico per evitare di commettere pericolose confusioni con nomi in volgare che hanno valore soltanto in un circoscritto territorio. Di ogni specie sono indicate le caratteristiche macroscopiche e brevemente quelle microscopiche in modo che chi desidera approfondire la diagnosi del fungo lo può fare con l'aiuto di un buon microscopio. E così, gradualmente, il micologo può salire di un gradino nella conoscenza dei funghi.

L'insieme delle schede è seguito da un'appendice che riporta le leggi regionali che regolano la raccolta dei funghi, sia epigei sia

ipogei, ed è completato da una bibliografia essenziale di carattere generale.

Lo ritengo un volume ben fatto e ben organizzato che sarà di utile consultazione per chi vorrà addentrarsi nei diversi ambiti territoriali della regione Basilicata per raccogliere funghi eduli. Lo raccomando a tutti i micologi ed aspiranti tali. Sarà un buon vademecum che certamente eviterà pericolose confusioni tra funghi eduli e non.

GILBERTO GOVI

Professore di Micologia nell'Università di Bologna

Introduzione

I funghi eduli, capricciose creature del bosco, figure policrome e seducenti, entrano in un notevole numero di generi e specie, non sempre facilmente accessibili per la loro straordinaria complessità, specialmente se ci si addentra nelle infinite varietà e forme che la micoflora lucana offre. Una matassa spesso inestricabile, mutevole e ingannevole, che abbiamo affrontato da più anni nel corso di escursioni, mostre, seminari di studio, comitati scientifici in varie località della Basilicata.

L'area sottoposta ad indagine copre tutta la nostra regione, territorio di straordinaria importanza naturalistica e vegetazionale. Una indagine estesa non solo alle aree boschive, ambienti ideali dal punto di vista micologico, e a tutti quegli habitat particolarmente ricchi di sostanza organica, ma anche a quelle zone dove si registra, a volte, quasi l'affioramento del litosuolo (pascoli rocciosi) e a quegli areali situati lungo i corsi d'acqua e i litorali marini. Un lavoro conoscitivo che ha preso in esame specie caratterizzate da carpofori più o meno carnosi, cioè funghi di una certa consistenza, escludendo quelle specie che, pur essendo eduli, hanno scarso valore alimentare in quanto caratterizzate o da carne prettamente inconsistente o da dimensioni del cappello minime, inferiori, cioè, ai 2 centimetri di diametro o da sapore eccessivamente amaro o acre. Indagine che ha riguardato le diverse fasce altimetriche nei periodi più favorevoli alla crescita dei miceti, soprattutto fine primavera, estate ed autunno.

Il dato che emerge da questa sorta di censimento, ovviamente ancora incompleto, è che la Basilicata rappresenta un territorio di notevole interesse scientifico per la presenza di un ricco contingente micologico e di alcuni taxa rari. Dei 424 miceti eduli finora censiti, ne presentiamo, in questo lavoro, 246 ascrivibili a 68 generi diversi, a 231 specie, 13 varietà e 2 forme.

Centosessanta specie sono risultate più comuni, perché trovate più costantemente negli anni, 32 sono da considerare rare e 48 non comuni. Miceti da mettere in rapporto, per lo più, con la micoflora mediterranea, con la quale condividono habitat e caratteri macroscopici salienti.

Dei 68 generi illustrati, 62 appartengono ai basidiomiceti. Le famiglie più rappresentate sono le *Tricholomataceae*, le *Russulaceae*, le *Boletaceae*, le *Agaricaceae*, le *Hygrophoraceae*, le *Amanitaceae*, le *Polyporaceae*, le *Cortinariaceae*, le *Gomphidiaceae* e le *Paxillaceae*. Invece soltanto 6 sono i generi appartenenti agli Ascomiceti, le cui famiglie con maggior numero di specie sono risultate quelle delle *Tuberaceae* e delle *Morchellaceae*.

Di questa gamma vastissima di miceti eduli presenti nella nostra regione, solo poco più di una ventina hanno nomi dialettali, che gli abitanti delle nostre zone si tramandano da generazioni. Funghi che sono serviti nei secoli a insaporire il povero piatto quotidiano che Dio comandava. Da questo lavoro abbiamo escluso le numerose specie appartenenti al genere *Lactarius* a lattice bianco pepato o amaro, perché la loro commestibilità è ancora controversa e la pratica empirica ne sconsiglia il consumo, anche se molte di queste, in alcuni nostri paesi, vengono consumate regolarmente senza apparenti danni. Abbiamo escluso anche la maggior parte delle specie del genere *Ramaria*, caratteristiche per i rami a mo' di corallo e per i colori straordinari, conosciute e consumate da sempre col nome di "manuzze". Ne abbiamo riportate soltanto 4 commestibili, anche se in Basilicata ne sono presenti più di 20, perché le altre sono facilmente confondibili con quelle che danno intossicazioni gastrointestinali.

Abbiamo posto l'accento soprattutto sulle specie appartenenti ai generi *Amanita*, *Boletus*, *Lactarius* (soprattutto quelle a lattice color carota), *Tricholoma*, *Pleurotus*, *Agaricus*, *Macrolepiota*, *Clitocybe* e *Russula*, che, pur essendo molto diffuse e consistenti, sono spesso mal conosciute o poco studiate.

Il genere *Amanita* forse è quello più intrigante. Ad esso appartiene anche l'*Amanita caesarea*, il fungo per eccellenza a parere dei buongustai, conosciuto ed apprezzato fin dall'antichità e largamente consumato dai Cesari nei loro sontuosi convivi. Ne abbiamo riportate 20 specie, includendo anche quelle del sottogenere *Vaginata*, più conosciute come *Amanitopsis*. Spesso avvolti da un alone di magica poesia, questi funghi offrono alla nostra tavola un tocco di raffinatezza.

E poi ci siamo soffermati su molte specie del genere *Boletus*, soprattutto quelle della sezione *Edules*: il *B. aereus*, il *B. edulis*, il *B. pinophilus*, il *B. reticulatus*, funghi ricercatissimi per il profumo, le dimensioni e il sapore, qualità che li rendono estremamente pregiati. Questi meravigliosi carpofori sono

frutto della simbiosi, soprattutto, con querce, castagni e faggi, e “fioriscono” abbondantemente nei nostri boschi di latifoglie non soffocati da arbusti o da erbe troppo alte, posti a media altitudine, in zone, cioè, collinari e pedemontane, ma anche in quelle montane dove il clima è più umido e non eccessivamente caldo. Preferiscono periodi stagionali diversi: il *B. aereus* e il *B. reticulatus*, ad esempio, quelli caldi, il *B. edulis* e il *B. pinophilus* quelli più freschi.

Ma in annate eccezionali, cioè con condizioni metereologiche estremamente favorevoli, può accadere che l’inizio della “fioritura” degli uni coincida con la fine di quella degli altri, per cui la raccolta si può protrarre anche per lunghi periodi.

Il *B. aereus*, che in alcune regioni del Nord Italia è assente o tutt’al più sporadico o occasionale, da noi è comune ed abbondante, perchè come sopra detto, è un boleto termofilo, cioè che ama il caldo ed ha un comportamento xerofilo, cioè preferisce il secco, anche se moderato. Infatti esso compare più abbondantemente dopo piogge propizie in luoghi caldi, ma non eccessivamente umidi. In località più fresche, soprattutto nei boschi di faggio, s’incontrano invece il *B. edulis* e, più raramente, il *B. pinophilus*, preferibilmente all’inizio dell’autunno, allorchè la temperatura non è né troppo rigida e né troppo elevata e c’è un certo grado di umidità. Nelle zone più alte appare già nella seconda metà di agosto; in altre, in settembre ed ottobre con code, a volte, anche a novembre inoltrato.

In questo nostro lavoro non abbiamo tralasciato le specie ascrivibili ai generi *Ixocomus*, *Xerocomus*, *Gyroporus*, *Chalciporus*, *Aureoboletus* e *Suillus*, tutti boleti commestibili, anche se non sempre eccezionali, alcuni dei quali fruttificano abbondantemente più di una volta all’anno. Come non abbiamo dimenticato le specie del genere *Boletus* vero e proprio appartenenti alla sezione *Luridi*: il *B. queletii*, il *B. luridus* e il *B. erythropus* che sono da ritenersi eduli, anche se hanno i pori rosso-arancio e al taglio assumono una colorazione verde-azzurra. Funghi che non vanno, però, consumati crudi, ma solo dopo lunga cottura, perchè contengono veleni termolabili che scompaiono, cioè, solo col calore. Il consumo dopo lunga cottura è un accorgimento che occorre adottare anche per molte altre specie e soprattutto per quelle appartenenti ai generi *Morchella*, *Sarcosphaera*, *Verpa*, *Helvella*, *Peziza*, *Armillaria*, e, per il *Chroogomphus rutilus*, il *Paxillus filamentosus* e l’*Amanita rubescens*.

È bene ricordare che la commestibilità dei funghi non può essere più stabilita sulla base di pregiudizi e luoghi comuni, ma dietro rigorosa indagine scientifica. La ricerca ha dimostrato che non è una discriminante ai fini della commestibilità, ad esempio, il viraggio della carne all’azzurro a

causa dell'ossidazione all'aria come nel caso delle specie del genere *Boletus* prima citate.

A prescindere dal colore della carne o dal maggiore o minore pregio dovuto spesso anche all'ambiente di crescita, le specie appartenenti al genere *Boletus* sono da sempre prodotti ricercati, oggetto di un mercato fiorente. Ma accanto ai tradizionali boleti europei, è presente in Basilicata una specie della micoflora esotica, una entità rara, poco nota o addirittura sconosciuta in altre parti d'Italia, il *Suillus lakei*, simbiote della *Pseudotsuga menziesii* o *P. douglasii*, una elegante e profumata conifera, originaria della costa occidentale del Nord America. Micete che viene da noi raccolto sistematicamente nel mese di novembre in contrada Sciffra di Pignola, ma presente anche in altri rimboschimenti effettuati dal Corpo Forestale dello Stato nella nostra regione.

Un altro genere molto apprezzato e, quindi, da annoverare tra i taxa più preziosi della nostra regione, è quello cui fanno capo il comune *Pleurotus ostreatus* e i prelibati *Pleurotus eryngii* e *Pleurotus eryngii* var. *ferulae*, miceti tra i più conosciuti anche dai non esperti col nome volgare di "pennelle" e di "cardoncelli", carpofori straordinari che da secoli allietano le nostre tavole. E poi i più comuni e deliziosi agarici, ricercati nei prati col nome popolare di "prataioli", "funghi rossi", "cupp", "cnocchie" o "tariddi".

Un genere che si presenta numeroso nei nostri areali, ma non molto apprezzato, è quello che va sotto il nome di *Russula*. Genere a cui appartengono specie tra le più belle e spettacolari che sia dato d'incontrare nei nostri boschi. Vi sono pochi gruppi di macromiceti che hanno la stessa estesissima variabilità di colori e la stessa vastissima gamma di tonalità. Oltre alle 10 specie descritte nelle schede micofloristiche avremmo voluto riportarne tante altre, alcune delle quali rare ed interessanti, come la *Russula parazurea* var. *ochrospora* trovata tra i cespugli e i lentischi della macchia di Campomaggiore o la *Russula puellaris*, una specie di taglia media caratterizzata da tonalità versicolori dei cappelli e dalla fragilità dei carpofori, poco conosciuta e spesso confusa con taxa affini. Anche un posto avrebbe meritato, a nostro giudizio, il rarissimo *Entoloma bloxani*, un fungo elegante e inconfondibile per il cappello e il gambo color acciaio e per la forma tipicamente campanulata, la cui commestibilità è stata accertata solo di recente. Una delle tante entità su cui lo spazio tiranno non consente di soffermarci.

Abbiamo riportato, però, un altro fungo interessante, un micete straordinario e rarissimo, la *Phaeolepiota aurea*, che rinveniamo da una decina d'anni nello stesso areale alla Sellata, a quota 1500-1600 m s.l.m, in una luminosa radura di faggi. E, tra le specie più apprezzate, che si presentano

puntualmente e abbondantemente negli anni, non potevamo non riportare la *Calocybe gambosa*, più comunemente conosciuta come *Tricholoma georgii*, molto ricercata come primizia di primavera.

In questo viaggio avvincente e suggestivo in un mondo meraviglioso, policromo e prezioso, ci siamo soffermati solo su alcune entità più comuni e interessanti, ma sufficienti per evidenziare la straordinarietà e la rarità di alcuni miceti della nostra regione.

Composizione chimica e valore energetico dei funghi per 100 g di parte edule

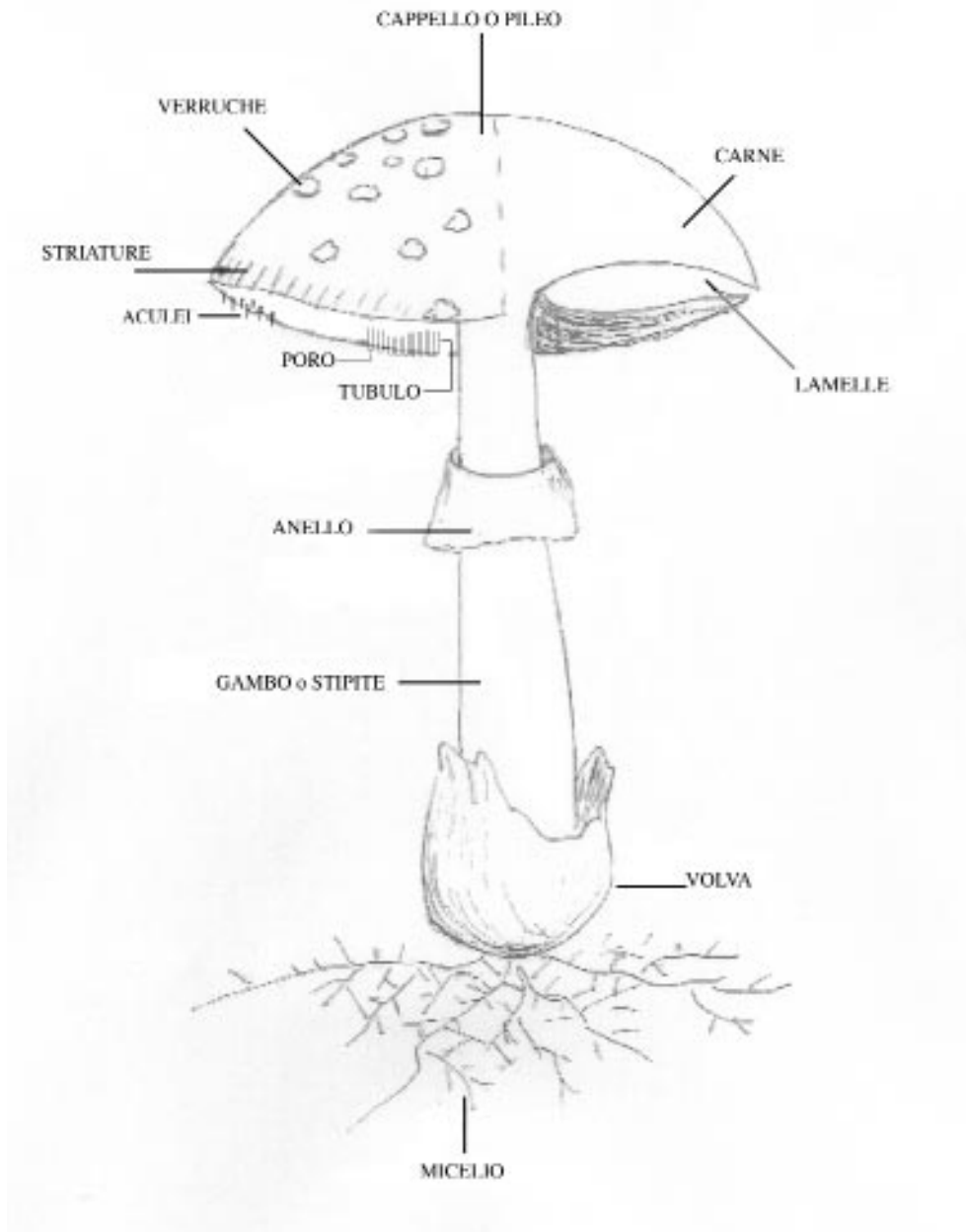
FUNGHI	Amanita caesarea Ovulo edule	Boletus edulis Porcino	Agaricus campestris Prataiolo coltivato
Parte edule (%)	87	92	90
Acqua (g)	92,9	92	92,1
Proteine (g)	2	3,9	2,3
Lipidi (g)	0,3	0,7	0,4
Glucidi			
- Disponibili (g)	-	-	1,9
- Amido (g)	-	-	
- Solubili (g)	-	-	
- Fibra alimenti (g)	-	2,5	1,7
Energia			
- Kcal	11	22	20
- Kj	46	92	84
Sodio (mg)	-	52	-
Potassio (mg)	-	235	-
Ferro (mg)	1,1	1,2	1,2
Calcio (mg)	17	22	10
Fosforo (mg)	89	142	102
Tiamina (mg)	0,1	0,38	0,1
Riboflavina (mg)	0,31	0,26	0,13
Niacina (mg)	4	4	4,2
Vitamina A (g)	-	-	-
Vitamina C (mg)	3	3	4

Tratto da "Tabelle di composizione degli Alimenti", Istituto Nazionale della Nutrizione, Roma, 1989.

Questi i funghi più conosciuti in Basilicata

NOME SCIENTIFICO	NOME VOLGARE
<i>Agaricus campestris</i>	(canocchia o fung' ross' o taridd' o coppola)
<i>Agrocybe cylindracea</i>	(piopparello o fungo di pioppo)
<i>Amanita caesarea</i>	(ovolo o voluozz o fung' Vito)
<i>Armillaria mellea</i>	(chiodino)
<i>Armillaria tabescens</i>	(chiodino senza cravatta)
<i>Boletus aereus</i> e <i>B. edulis</i>	(porcino nero o moneta o monaciello)
<i>Calocybe gambosa</i>	(musciarone)
<i>Cantharellus cibarius</i>	(galletto o gallitiell)
<i>Clitocybe geotropa</i>	(fungo ad ordine o ordinario)
<i>Clitocybe gibba</i>	(imbutino o fung' r' frasch')
<i>Clitocybe nebularis</i>	(natalino o palummella, musciarone nel lagonegrese)
<i>Grifola frondosa</i>	(pane del faggio)
<i>Hydnum repandum</i>	(steccherino dorato o trippa di vacca o galletto coi baffi)
<i>Lactarius deliciosus</i>	(rosito o sanguinello)
<i>Lactarius piperatus</i> e <i>L. vellereus</i>	(lattaruolo o bavuso)
<i>Lycoperdon perlatum</i>	(pir't' di lupo o pir't' d' ciucc')
<i>Macrolepiota procera</i>	(mazza di tamburo o cappello del Negus)
<i>Pleurotus eryngii</i>	(cardoncello)
<i>Pleurotus ostreatus</i>	(pennella)
<i>Pleurotus cornucopioides</i>	(fungo di cerro)
<i>Ramaria</i> (in genere)	(manuzza o fung' ricc' o capelli d'angeli o cent' fung')

Tavola nomenclatoria



Generalità sui funghi

Il termine fungo deriva dalla parola greca σφονγος (spugna) e viene usato per indicare organismi eucariotici aventi per corpo un tallo mono o pluricellulare, caratterizzati dall'essere sprovvisti di clorofilla ossia eterotrofi come gli animali ed inclusi in uno dei cinque regni degli organismi viventi, *Fungi* o *Mycetae*.

Se ne conoscono circa 150.000 specie, raggruppate in oltre 2.500 generi, ma ne esisterebbero, secondo Carlile e Watkinson (1994) più di 1,5 milioni. Essi non comprendono più né i cosiddetti mixomiceti (ex funghi mucilluginosi), spostati tra i Protozoi, né gli attinomiceti, che da molti anni sono più correttamente denominati attinobatteri ed inclusi tra i Procarioti. I funghi si differenziano dalle piante, oltre che per essere eterotrofi, ossia per svolgere al pari dei batteri eterotrofi e altri organismi, il ruolo di decompositori della sostanza organica della biosfera (attività indispensabile quanto quella degli organismi produttori per la continuità della vita sulla terra), anche perché immagazzinano glicogeno come gli animali e non amido ed hanno, in genere, tra i costituenti principali della parete cellulare la micosina e, in qualche caso, la cellulosa.

Il tallo dei macrofunghi è composto da filamenti (ife) cellularizzati e più o meno strettamente intrecciati ed assume, nelle parti destinate a svolgere le funzioni riproduttive (i carpofori), forme varie (per esempio, a mensola, a zoccolo di cavallo, a cervello, a corallo, a sfera, a pera, a coppa, a sella, ad imbuto, a clava, ad ombrello, ecc.), colori meravigliosi (verde psittacino, rosso laccato, bianco candido, giallo intenso, arancione, ametista, marrone screziato, ecc.) ed altrettanto gradevoli (ma non sempre) odori (di frutta, di anice, di farina, di fungo, ecc.). È da ricordare, a questo ultimo proposito, che un buon odore, al pari di un sapore invitante, non è sinonimo di commestibilità.

I carpofori producono a maturità una miriade di spore (ascospore, basidiospore), dalle quali si originano ife costituite da cellule quasi sempre provviste di

un solo nucleo (ife primarie), la cui fusione (plasmogamia) dà luogo alla formazione delle ife secondarie (con cellule binucleate), che, dopo aver svolto una fase di vita più o meno lunga di tipo parassitario, saprotrofico o simbiote, costituiranno i nuovi corpi fruttiferi.

È bene sottolineare, infine, che i funghi, essendo organismi decompositori, arrecano spesso danni alle attività dell'uomo, attaccando i tessuti, i cartoni, il cuoio, il legno in opera e sulle piante ancora vive, le pellicole fotografiche, le vernici e perfino il cherosene, o causando il deterioramento delle derrate alimentari, rilasciando, a volte, nelle stesse delle sostanze cancerogene come le aflatossine. Per fortuna, alcune specie di funghi micro e macroscopici sono utili all'uomo: basti pensare ai lieviti, usati nelle fermentazioni o come produttori di vitamine, ai funghi produttori di antibiotici o di sostanze con attività antitumorale ed immunostimolante, ai funghi coltivati ed a quelli simbiotici, che formano le benefiche micorrize con la maggior parte delle piante di interesse agrario e forestale o danno luogo, con le alghe o i cianobatteri, ai licheni, organismi duali capaci di vivere in condizioni climatiche estreme, divenendo in alcune zone nordiche nutrimento vernino-primaverile insostituibile per alcuni animali quali le renne e i caribù.

Tassonomia dei funghi

Coloro che si occupano o si sono interessati di classificazione tassonomica fungina hanno sempre cercato di raggruppare in modo razionale e sistematico tutti i miceti via via studiati, pur sapendo di non poter mai porre la parola fine a tale immenso lavoro. È bene ricordare che classificare tassonomicamente un'entità fungina vuol dire collocarla entro raggruppamenti o *taxa* (*taxon* al singolare), dei quali i principali, in ordine di rango con crescente importanza, sono la Specie, il Genere, la Famiglia, l'Ordine, la Classe, la Divisione ed il Regno. *Taxa* sottospecifici sono la Varietà e/o Forma, mentre più ampi della specie sono, la Sezione, il Sottogenere e, oltrepassato il Genere, la Subtribù, la Tribù, la Subfamiglia.

Lo scopo principale della classificazione tassonomica fungina è identificare in modo il più possibile oggettivo i vari miceti per poterne seguire l'eventuale evoluzione nel tempo e nello spazio e permetterne lo studio comparativo da parte di studiosi di varie parti del mondo. Pertanto, la lingua usata per indicare in modo definitivo una specie fungina è il latino, ormai non più passibile di modifiche e neologismi con il passare del tempo. Inoltre, per rendere il lavoro di classificazione tassonomica utilizzabile dagli studiosi di tutto il mondo ci si è dovuti attenere alle regole dettate dal Codice Internazionale di Nomenclatura Botanica, che ha ormai una vita ultracentenaria. Recentemente Papetti *et al.* (1999) hanno ricordato alcune delle suddette regole riguardanti il binomio specifico e la posizione del/i nome/i del/degli Autore/i che hanno descritto, sanzionato, completato la descrizione di una specie o, addirittura modificato il suo posizionamento tassonomico. Lo stesso Codice Internazionale definisce i suffissi obbligatori per i *taxa* di superiore importanza rispetto al Genere e stabilisce che le singole Famiglie ed ogni Genere e Specie devono avere un *typus* di riferimento ossia, rispettivamente, il Genere da cui ha preso il nome la Famiglia, la Specie

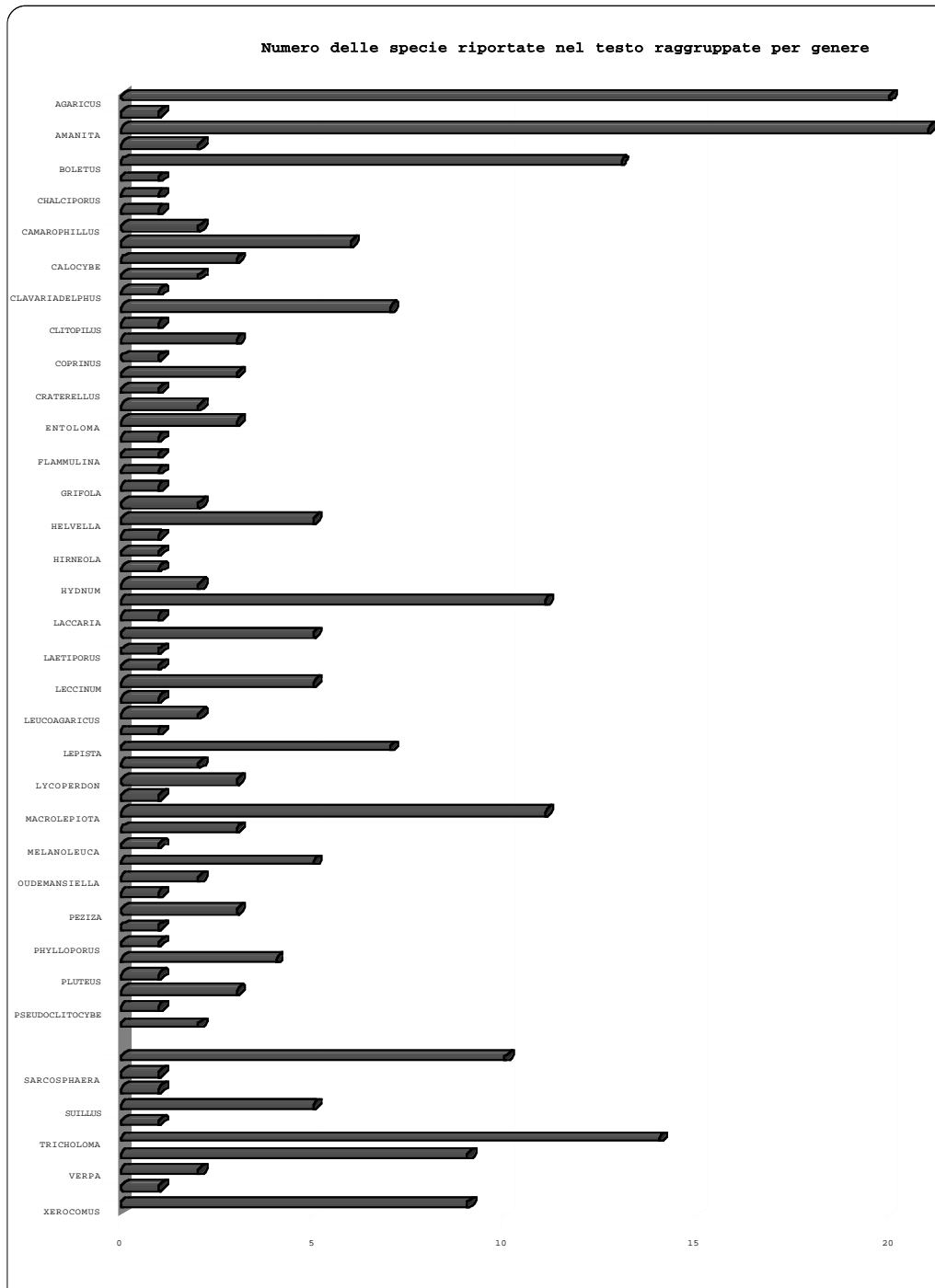
più rappresentativa e, infine, il carpoforo (se macromicete) o alcuni carpofori usati per descrivere originariamente una certa Specie. Dando una rapida scorsa all'ottava edizione del Dictionary of the fungi (Hawksworth D.L., P.M. Kirk, B.C. Sutton & D.N. Pegler, 1995: *Ainsworth & Bisby's Dictionary of the fungi*), ci si accorge che la classificazione tassonomica dei funghi ha subito notevoli cambiamenti negli ultimi 50 anni ed è tuttora in notevole sobbollimento.

I criteri morfologico, fisiologico ed immunologico seguiti in passato per identificare e posizionare sistematicamente una specie fungina sono stati affiancati e spesso sostituiti da quello dell'analisi di pezzi particolari del genoma con tecniche molecolari quali l'amplificazione genica mediata dalla polimerasi (PCR) e l'analisi del polimorfismo della lunghezza dei frammenti ottenuti tagliando con particolari enzimi di restrizione i prodotti dell'amplificazione (RFLP), che hanno consentito una più sicura determinazione dell'identità dei funghi via via studiati e del grado di parentela esistente tra i membri dei vari raggruppamenti tassonomici.

Attualmente i micro e i macrofunghi conosciuti sono stati suddivisi nei seguenti Regni, Divisioni e Classi (Ainsworth e Bisby's, 1995):

REGNO	DIVISIONE	CLASSE
Protozoa	<i>Acrasiomycota</i>	
	<i>Dictyosteliomycota</i>	
	<i>Myxomycota</i>	<i>Myxomycetes e Protosteliomycetes</i>
Chromista	<i>Hyphochytriomycota</i>	
	<i>Labirinthulomycota</i>	
	<i>Oomycota</i>	
Fungi	<i>Ascomycota</i>	
	<i>Basidiomycota</i>	<i>Basidiomycetes</i> <i>Teliomycetes e Ustomycetes</i>
	<i>Chytridiomycota</i>	
	<i>Zygomycota</i>	<i>Trichomycetes e Zygomycetes.</i>

Nel testo, le specie di funghi eduli reperiti in Basilicata vengono trascritte ed illustrate seguendo l'ordine alfabetico degli Ordini, Famiglie e Generi dei Basidiomiceti ed Ascomiceti riportato dai suddetti Autori, ricordando al lettore che esse ricadono in 10 Ordini (*Agaricales, Auriculariales, Boletales, Cantharellales, Cortinariales, Fistulinales, Lycoperdales, Poriales, Russulales e Tremellales*) dei Basidiomiceti e nel solo ordinale *Pezizales* degli Ascomiceti.



Schede delle aree di reperimento



OFANTO-VULTURE

Il territorio che costituisce l'ambito Ofanto-Vulture è degrada dalle giogaie del monte Carmine di Avigliano e del monte Piemo di San Fele (1.407 m s.l.m.) alla media valle dell'Ofanto di Lavello (106 m s.l.m.), attraverso le ampie valli della fiurara di Atella e dell'Arcidiaconata. Si estende su Km² 1.065,87 e comprende 14 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATI
	Km ²	Max	Min	ha
Atella	88,28	1.262	305	4.230
Barile	24,64	940	291	281
Ginestra	13,21	859	346	334
Lavello	132,92	370	106	745
Maschito	45,49	894	359	32
Melfi	205,15	1.326	136	2.055
Montemilone	113,40	420	150	977
Rapolla	29,05	927	191	320
Rapone	29,14	1.267	324	803
Rionero	53,19	1.326	281	2.327
Ripacandida	33,32	971	370	667
Ruvo del monte	32,19	806	304	657
San Fele	96,55	1.407	362	1.590
Venosa	169,34	813	177	838

Il territorio dell'ambito Ofanto-Vulture, oltre ad essere ricoperto dalla lussureggiante foresta di Monticchio, è straordinariamente vario e suggestivo. Ora è "mistico e guerriero" come quello testimoniato dal famoso

santuario di Pierno a San Fele o dalla badia di San Michele a Monticchio e dai castelli di Melfi e di Venosa, ora è arcaico e dolce come quello ammantato di viti e d'ulivi che conferiscono al paesaggio un aspetto morbido e seducente. Già dall'epoca romana quest'area era un territorio non solo ricco di prati e boschi, ma anche di funghi, tanto che il suo figlio più famoso, il poeta Orazio, nella quarta satira del secondo libro delle Satire, ne canta la straordinaria bontà, ma pone in guardia contro il consumo di quelli non commestibili con la frase "*Pratensibus optima fungis natura est; / aliis male creditur*" (Ottima è l'indole dei funghi prataioli; fidarsi degli altri è uno sbaglio).

Fino all'inizio del secolo scorso, quest'area costituiva il regno incontrastato delle distese silvicole e della pastorizia transumante. Oggi l'utilizzazione del suolo è a boschi per circa 25.600 ha (24%), a coltivazione agraria intensiva per circa 39.800 ha (37%), a prati-pascoli per circa 34.200 ha (32%); il resto del territorio comprende incolti e tare per circa 7.600 ha (7%). Le distese boschive si presentano quasi sempre come coesistenze di essenze miste, più raramente in formazioni di essenze pure. Complessivamente sono stati catalogati 16.000 ha (63%) di latifoglie con prevalenza di cerro e 9.600 ha (37%) di boschi cedui semplici, in gran parte di quercia e castagno. Ambienti vegetali e forestali che in primavera dominano il paesaggio con le varie tonalità di verde e in autunno con una profusione di colori straordinariamente caldi e variopinti anche per la presenza di infinite formazioni fungine, da quelle composte da esemplari minuti ed occhieggianti a quelle sgargianti ed ampollose. L'intero territorio risente dell'influenza del mar Adriatico ed è caratterizzato da scarse precipitazioni atmosferiche (500-700 mm annui).

Quest'area geografica è segnata da tre *facies* diverse sia sotto l'aspetto della conformazione morfo-geo-litologica sia della conduzione agro-vegetazionale. Si passa dalle dorsali appenniniche del flysch¹ e delle argille varicolori alle vallate del Quaternario, spesso ricoperte da suoli di origine vulcanica derivanti dal Vulture.

Nella *facies* marcatamente montana, che annovera i centri di Rapone, Ruvo del Monte e San Fele, prevalgono i terreni con suoli bruni acidi e/o lisciviati e i litosuoli² (rendzina³ e suoli bruni calcarei) condotti a boschi, residui di sterminate foreste secolari. Non solo sul monte S. Croce, posto tra Bella e San Fele, dove si registra una straordinaria presenza di boschi d'alto fusto (cerro e misti) e una modesta presenza di cedui (querce e castagno), ma anche nei terreni condotti a pascolo posti al di sopra dei limiti vegetazionali del bosco e, quindi, non legati alle piante in un rapporto simbiotico molto stretto, si possono trovare, in una gamma vastissi-

ma, i miceti più pregiati. Si rinvencono, in particolare, le specie seguenti: *Boletus aereus*, *Gyroporus castaneus*, *Amanita caesarea*, *Russula delica*, *Russula cyanoxantha*, *Cantharellus cibarius*, *Craterellus cornucopioides*, *Agaricus arvensis*, *A. campestris*, *A. silvicola*, *A. silvaticus*, *A. haemorrhoidarius*, *Armillaria mellea*, *A. tabescens*, *Pleurotus ostreatus*, *Calocybe gambosa*, *Tricholoma acerbum*, *T. roseoacerbum*, *Calvatia utriformis*, *Macrolepiota procera*, *M. rachodes*, *Clitocybe sinopica*, *C. odora*, *C. gibba* o *infundibuliformis*, *C. geotropa*, *Coprinus comatus*, *Cortinarius praestans*, *Collybia dryophila*, *Hygrophorus chrysodon* e tante altre.

Nella *facies* centrale dell'area comprendente il vulcano spento, sono da annoverare due aspetti notevolmente diversi. Nei territori dei comuni di Atella, Barile, Melfi, Rapolla e Rionero si incontrano, prevalentemente, terreni con suoli bruni e andosuoli⁴ di origine vulcanica, su cui vertono coltivazioni arboree specializzate (vigneti, oliveti, ecc.), dove non c'è molto spazio per la "fioritura" di funghi spontanei. Nell'area, invece, in cui troviamo incastonati i due incantevoli laghi craterici di origine vulcanica del Vulture (interessante anche per il fenomeno dell'inversione vegetazionale con il leccio localizzato a quote superiori rispetto al faggio), domina la meravigliosa Foresta di Monticchio, costituita da un manto continuo di essenze di latifoglie varie e straordinarie, soprattutto querce, faggi, castagni, con presenza di conifere. In questo intreccio prodigioso di arbusti ed alberi si possono incontrare centinaia e centinaia di specie fungine interessanti, i tricolomi della sottosezione *Terrea*, gli agarici *A. silvicola* e *A. silvaticus*, il *Cantharellus cibarius* con le varietà *rufescens* e *bicolor* ed il *C. ianthinoxanthus*, i boleti *B. edulis*, *B. aereus*, *B. impolitus*, *B. luridus*, *B. erythropus*, il *Gyroporus castaneus* e il *G. cyanescens*, le russule *R. delica*, *R. cyanoxantha*, *R. vesca* e *R. virescens*, la *Morchella esculenta* e la sua varietà *rotunda*, i cortinari *C. sebaceus*, *C. violaceus* e *C. praestans*, le amanite *A. caesarea*, *A. umbrinolutea*, *A. vaginata*, *A. fulva*, *A. rube-scens*, le armillarie *A. mellea* e *A. tabescens*, il *Clitopilus prunulus*, la *Clitocybe infundibuliformis* o *gibba*, le collibie *C. dryophila*, *C. acervata*, *C. velutipes* e *C. butyracea* var. *asema*, l'*Entoloma saundersii* var. *hiemale*, il *Lycoperdon perlatum* e il *L. echinatum*, il *Lyophyllum loricatum*, lo *Xerocomus chrysenteron* e lo *X. subtomentosus*, la *Verpa bohemica* e la *V. digitaliformis* e i lattari *L. salmonicolor*, *L. deliciosus*, *L. semisanguifluus* e *L. sanguifluus*, la *Agrocybe cylindracea*, il *Pleurotus ostreatus* e la *Fistulina hepatica*. In questo splendido habitat si trovano, dunque, gran parte delle specie fungine più pregiate della Basilicata. Durante due escursioni guidate, effettuate dagli allievi del Corso per Micologo organizzato dalla Regione Basilicata, ne sono state raccolte e catalogate oltre 200. Un

mondo straordinario, dunque, fatto di incantevoli forme, di aromi delicati, di gusti pieni, di colori bellissimi.

Sulle pendici collinari degradanti verso l'ampia vallata del fiume Ofanto, s'incontrano i centri abitati di Lavello e Venosa, ricchi di testimonianze di un passato denso di storia e di cultura, e quelli medioevali di Ginestra, Maschito, Montemilone e Ripacandida. I terreni sono formati da suoli alluvionali e piroclastici e caratterizzati da un'agricoltura intensiva tradizionale, integrata con quella più adatta alla trasformazione industriale. I funghi sono poco presenti, ma nelle aree marginali in cui coesistono boscaglie (macchieti e cespuglieti) condotte a pascoli, è possibile trovare interessanti specie fungine e, in particolare, in primavera, la *Calocybe gambosa*, il *Cantharellus cibarius* e il *Leucoagaricus leucothites*; e in estate e all'inizio dell'autunno, tra gli altri, splendidi esemplari di *Boletus* e di *Amanita*.

I funghi, prodotti della natura dalle vesti bizzarre e sontuose e dai profumi e sapori ineguagliabili, hanno trovato, in tutti i tempi, entusiastici consumatori nel comprensorio del Vulture anche se la raccolta è ancora limitata a poche specie. Eppure il territorio ne presenta centinaia commestibili, che non vengono sfruttate né sul piano gastronomico, né su quello economico. I funghi dovrebbero rientrare tra le specialità tipiche locali da offrire ai turisti, alla stessa stregua dei salumi, dei formaggi e dei prodotti dell'artigianato.

¹ Termine tedesco che significa "terreno che scivola". Con esso si intende indicare i sedimenti calcarei, argillosi o arenacei depositatisi con il sollevamento di una catena montuosa. (Da "Geologia" di Pietro Leonardi, UTET ed., 1005 pagine).

² Litosuolo: suolo che deriva direttamente dalla roccia madre.

³ Rendzina: suolo di colore scuro poco evoluto e poco profondo, sviluppato su substrato calcareo e ricco di sostanze organiche.

⁴ Andosuolo di origine vulcanica: è un terreno di colore scuro, con tessitura grossolana, rilevante presenza di vetri di origine vulcanica, caratteristiche strutturali, grande capacità di ritenzione idrica (se ben strutturato); molto fertile e ricco di potassio.

⁵ Regosuolo: è un termine usato nei primi sistemi di classificazione dei terreni americani per indicare un gruppo di terreni azonali, che si formano da depositi profondi e non consolidati e non hanno orizzonti genetici definiti.

⁶ Vertisuolo: suolo con spiccate caratteristiche di crepacciabilità legate alla presenza di rilevanti contenuti di argilla espandibile (sono terreni frequenti nelle pianure alluvionali).



ALTO BRADANO

Il territorio dell'ambito Alto Bradano coincide con quello dell'omonima Comunità Montana. Attraverso l'ampia valle del Basentello, passa dall'altopiano arido della Murgia pugliese ai fertili terreni del fondovalle lucano e, attraverso la valle del torrente Alvo, degrada dalle gogaie di Torretta-San Nicola di Pietragalla (1.074 m s.l.m.) alla Torre di Oppido Lucano, dove la Fiumara di Tolve s'immerge nel Bradano (232 m s.l.m.). Si estende per Km² 815,54 e comprende 9 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km ²	Max	Min	ha
Acerenza	77,13	865	270	755
Banzi	82,25	630	330	468
Forenza	115,60	1.048	394	2.684
Genzano	207,04	643	236	432
Oppido Lucano	54,65	762	232	79
Palazzo San Gervasio	62,26	587	311	913
Pietragalla	65,67	1.074	416	1.361
San Chirico Nuovo	23,19	1.035	302	811
Tolve	127,75	1.035	235	1.092

Il territorio dell'ambito Alto Bradano, punteggiato da paesi, santuari e masserie e da splendide testimonianze di antiche attività agricole e pastorali, è condotto a coltivazione agraria intensiva per circa 39.100 ha (48%), a prati-pascoli per circa 26.900 ha (33%), e comprende incolti e tere per circa 4.100 ha (5%), e boschi per circa 11.400 ha (14%). Questi ultimi sono formati da alberi d'alto fusto di latifoglie (5.700 ha = 50%) e da cedui (5.700 ha = 50%) sempre a prevalenza di cerro e si prestano alla presenza di una gamma vastissima di miceti, soprattutto appartenenti ai generi *Boletus* ed *Amanita*. Si rinvennero anche numerosissime specie di *Russula* ed alcune specie di *Armillaria* comprendenti la *A. mellea* e la *A. tabescens*.

L'area risente poco dell'influenza del mar Ionio e del mare Adriatico ed è, conseguentemente, contraddistinta da modeste precipitazioni atmosferiche (750 mm annui). La temperatura può scendere durante l'inverno a valori minimi molto bassi (-11° C) e nei mesi estivi, molto aridi, può raggiungere valori massimi elevati (+40° C).

Questo ambito, globalmente, è caratterizzato da due facies.

L'ambiente orientale, più marcatamente collinare, con gli insediamenti antropici di Acerenza, Banzi, Forenza, Genzano e Palazzo San Gervasio, che nascondono tesori d'arte insospettabili, presenta le caratteristiche geo-morfologiche del Pliocene e Quaternario, proprie della "fossa bradanica", in cui prevalgono i suoli bruni lisciviati (regosuoli, vertisuoli, litosuoli)⁷. Vi troviamo, tra l'altro, il secolare e suggestivo bosco di cerri di Forenza, e ampie e numerose radure condotte a pascoli. In questo habitat straordinario si rinvergono una gran quantità di funghi commestibili. Cosa che avviene anche ai margini di tutti i territori comunali dove permangono le macchie boschive di cedui, quali residui delle antiche foreste di Acerenza, Genzano e Palazzo San Gervasio, dissodate, per sostenere la trasformazione agraria della zona. In questi ambienti vegetazionalmente ricchi, ma, a volte, anche impenetrabili, sono presenti, tra le altre, specie di miceti dei generi *Boletus* (*B. aereus*, *B. impolitus*, *B. luridus*, *B. queletii*, *B. regius*), *Amanita* (*A. caesarea*, *A. spissa*, *A. gemmata*, *A. rubescens* e la bellissima e rara *Amanita Vittadini*), *Armillaria* (*A. tabescens* e *A. mellea*), *Russula* (*R. cyanoxantha* e *R. delica*), *Cortinarius* (*C. violaceus* e *C. praestans*), *Tricholoma* (*T. acerbum*), *Hygrophorus* (*H. russula*), *Clytocybe* (*C. gibba*, *C. costata*, *C. geotropa* e *C. odora*), *Agaricus* (*A. silvicola*, *A. silvaticus*, *A. campestris*, *A. arvensis*, *A. floccipes*, *A. haemorrhoidarius* e *A. albertii*).

Anche nell'ambiente occidentale, prevalentemente montano e con le caratteristiche geo-morfologiche proprie delle aree interne del potentino (flysch e argille), dove i terreni (litosuoli e suoli bruni acidi o lisciviati) sono condotti a boschi (Montrone di Oppido Lucano, Torretta di Pietragalla, Cupolicchio di San Chirico Nuovo) con la preponderante presenza di alberi d'alto fusto e di cedui di cerro, spesso intercalati da conifere e da terreni erbosi condotti a pascoli, si rinvergono un po' tutte le specie fungine più pregiate, messe in evidenza nell'ambito precedentemente esaminato: dai *Boletus aereus* e *B. reticulatus*, alla *Amanita caesarea*, dalle *Amanitae* del sottogenere *Vaginaria*, alle *Russula delica* e *R. cyanoxantha*, dal *Cortinarius praestans*, ai *Tricholoma acerbum* e *T. roseoacerbum*, dai *Tuber mesentericum* e *T. aestivum* all'*Hygrophorus russula* e a tante altre. A queste, però, occorre aggiungere anche quelle simbiotiche proprie delle conifere come il *Lactarius deliciosus*, *L. sanguifluus*, *L. semisanguifluus*, i tricolomi della sezione *Atrosquamosa*, il *Suillus granulatus*, il *S. luteus* e il *S. collinitus*.

Un enorme patrimonio fungino non ancora pienamente utilizzato sul piano prettamente economico e turistico.

⁷ Vedi note esplicative a pag. 26



MARMO-PLATANO

Il territorio dell'ambito Marmo-Platano coincide con quello dell'omonima Comunità Montana. Attraverso le fiumare di Avigliano e di Muro Lucano, degrada dalle montagne di Bella, di Ruoti e di Muro Lucano (1.445 m s.l.m.) al torrente Platano (226 m s.l.m.), al limite della Regione Basilicata. Si estende per Km² 454,94 e comprende 7 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km ²	Max	Min	ha
Balvano	41,74	1.239	226	654
Baragiano	29,45	825	342	516
Bella	9936	1.407	332	3.590
Castelgrande	34,45	1.248	583	734
Muro Lucano	125,76	1.445	322	1.777
Pescopagano	69,12	1.226	374	1.132
Ruoti	55,06	1.294	427	1.530

Il territorio del Marmo-Platano, dominato da colline e monti, straordinarie ramificazioni dell'Appennino, che non superano i 1.500 metri sul livello del mare, fino a qualche decennio addietro, era ricoperto da estese foreste di faggi e di querce e, per ampio spazio, veniva destinato alla pastorizia di altura, nelle praterie accorpate di Pisterola di Muro Lucano, nei boschi di Li Foy di Ruoti e sulle dorsali di Balvano e di Pescopagano. Oggi, dopo i disboscamenti, anche la tradizionale attività armentizia si è notevolmente limitata e, qualche volta, si è ridotta a pascolo del borgo.

L'area è, ora, condotta a coltivazione agraria intensiva per circa 14.000 ha (31%), a prati-pascoli per circa 17.000 ha (37%), a boschi per circa 10.000 ha (22%) e comprende incolti e tare per circa 4.000 ha (10%). Complessivamente sono presenti formazioni boschive d'alto fusto (6.800 ha = 68%) di latifoglie prevalentemente di cerro e faggio e boschi cedui (3.200 ha = 32%) in gran parte di quercia.

Essa risente dell'influenza del mar Tirreno che si concretizza in discrete precipitazioni atmosferiche (900 mm annui) e temperature con picchi di valori molto bassi (-13 °C) in alta montagna e medie accettabili in ogni periodo dell'anno.

Globalmente questo ambito è caratterizzato da due *facies* diverse, sia sotto l'aspetto della conformazione morfo-geo-litologica che della conduzione agro-vegetazionale.

Nella prima *facies*, ricadente nei territori orograficamente suggestivi di Muro Lucano, Castelgrande e Pescopagano, si registra la presenza prevalente del cosiddetto calcare dolomitico, marcatamente montano, caratterizzato da rendzina e suoli bruni calcarei o lisciviati (litosuoli, regosuoli). Qui troviamo, ai margini dei territori comunali, i boschi e i cespuglieti spesso con funzioni di pascoli di altura, nei quali, però, sono presenti specie di miceti interessanti sia dal punto di vista della commestibilità che da quello scientifico. Accanto ai *Tuber* più comuni (*T. mesentericum*, *T. aestivum*, *T. aestivum* var. *uncinatum*) si rinvencono il *Boletus aereus*, il *B. reticulatus*, il *Gyroporus cyanescens*, il *G. castaneus*, il *Boletus regius*, il *B. edulis*, il *B. erythropus*, il *Leccinum crocipodium*, lo *Xerocomus chrysenteron* e lo *X. rubellus*, l'*Amanita caesarea*, l'*A. rubescens*, l'*A. crocea*, l'*A. umbrinolutea*, il *Coprinus comatus*, il *Cortinarius praestans*, l'*Hydnum rufescens*, l'*Hygrophorus olivaceoalbus*, l'*H. pudorinus*, l'*Helvella crispa* e l'*H. monachella*.

Invece nella seconda *facies*, cioè nell'ambiente montano del Pliocene di Balvano e del flysch di Bella, Ruoti e Baragiano, caratterizzato prevalentemente da suoli bruni acidi o lisciviati (rendzina e litosuoli), condotti principalmente a boschi, accanto alle aree delle frane, troviamo i meravigliosi complessi boschivi di Bella (monte Santa Croce e Acqua del Faggio), di Ruoti (faggeta di monte Li Foy e l'abetina di abete bianco), inframmezzati da ampie radure condotte a prati-pascoli. Qui sono presenti sia tutti i funghi delle radure e dei pascoli montani sia quelli simbiotici, non solo della quercia e del faggio, ma anche delle conifere. Dunque una gamma vastissima di miceti che possono raggiungere, in autunno, anche il numero di alcune centinaia, la cui presenza conferisce all'ambiente una nota di policroma e suggestiva bellezza. Vi troviamo, infatti, tutte le specie tipiche di questi habitat appartenenti ai generi *Boletus*, *Amanita*, *Tricholoma*, *Clitocybe*, *Ramaria*, *Russula*, *Cortinarius*, *Entoloma*, *Cantharellus*, *Agaricus*, *Xerocomus*, *Calocybe*, *Armillaria*, *Hygrophorus*, *Lactarius*, *Macrolepiota*, *Collybia*, *Coprinus*, *Helvella*, *Hoebenuehelia*, *Hydnum*, *Laccaria*, *Leucopaxillus*, *Lycoperdon*, *Lyophyllum*, *Mucidula*, *Oudemansiella*, *Paxillus*, e così via. Tutti, insomma, quei funghi commestibili che a tavola sono protagonisti senza uguali. Anche in questo territorio la raccolta dei funghi dovrebbe assumere precise connotazioni economiche (cosa che, in parte, già avviene per quelli ipogei, i tartufi insomma) e consentire agli agricoltori, ai cittadini in genere, di integrare il proprio reddito con i profitti, pur marginali, derivanti dalla raccolta e commercializzazione di questi prodotti.



MELANDRO

Questo territorio presenta le caratteristiche proprie dell'Appennino Meridionale, una suggestiva varietà di dorsali montuose e rilievi collinari, cime e altipiani che si ergono dalle conche dei profondi e tumultuosi corsi d'acqua. Attraverso la fiumara di Picerno e il torrente Melandro, digrada dallo spartiacque Agri-Sele del massiccio del Volturino (1.718 m s.l.m.) al torrente Platano (196 m s.l.m.), al limite nord-occidentale della Regione Basilicata. Si estende per Km² 417,05 con 8 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km ²	Max	Min	ha
Brienza	82,69	1.445	474	1.817
Picerno	78,29	1.355	397	1.210
S. Angelo Le Fratte	22,99	1.286	360	480
Sasso di Castalda	45,21	1.718	725	1.134
Satriano di Lucania	33,02	1.063	483	402
Savoia di Lucania	32,25	1.066	351	500
Tito	70,59	1.358	500	1.382
Vietri di Potenza	52,01	1.239	196	924

Il "Melandro" è un ambito territoriale ampio e interessante che, fino a qualche decennio addietro, offriva largo spazio alle attività silvo-pastorali connesse con le "serre alte" e con i pianori di altura presenti nei boschi comunali di tutti gli abitati e, in modo particolare, di Li Foy (versante di Picerno) e di Macchia Carrana di Savoia. Oggi, dopo i disboscamenti delle faggete di Tito, Brienza e Sasso di Castalda, l'attività armentizia si è alquanto ridotta. L'intero territorio è ora condotto a coltivazione agraria intensiva per circa 10.700 ha (29%), a prati-pascoli per circa 20.300 ha (48%) e comprende incolti e tare per circa 3.800 ha (4%) e boschi per circa 7.900 ha (19%). Sono presenti 4.200 ha (53%) di latifoglie d'alto fusto prevalentemente di cerro e 3.700 ha (47%) di boschi cedui in

gran parte di quercia. Non mancano, chiaramente, faggete, castagneti, pinete ed abetaie. Si incontrano anche aceri, perastri e meli selvatici.

Dal punto di vista bioclimatico, esso risente poco dell'influenza di tutti i mari meridionali, anche se cadono precipitazioni atmosferiche da 800 a 1400 mm annui, con neve molto copiosa oltre i 1.500 m s.l.m., con innevamento che dura molti mesi e temperature invernali molto basse. Durante i mesi estivi, le temperature non superano i 34 °C .

Questo territorio della Basilicata è caratterizzato da due *facies* diverse sia dal punto di vista della conformazione morfo-geo-litologica, sia per conduzione agro-vegetazionale. Si passa dal complesso calcareo dolomitico (sperone roccioso) di Brienza, Sasso di Castalda, S. Angelo le Fratte e Vietri, al Pliocene e al flysch di Satriano, Picerno, Savoia e Tito.

Nella *facies* ricadente in sinistra idrografica del torrente Melandro, cioè nel cosiddetto sperone roccioso di Brienza, Sasso di Castalda, S. Angelo le Fratte e Vietri di Potenza, ambiente marcatamente a calcare dolomitico, caratterizzato dalla presenza di rendzina e suoli bruni calcarei, (litosuoli e regosuoli) condotti, tuttora, a boschi (faggio, pino, abete bianco di Sasso di Castalda) oppure a pascoli di altura connessi alle attività silvo-pastorali, sono state catalogate innumerevoli e meravigliose specie fungine. Dappertutto e un po' in tutte le stagioni, anche se chiaramente con punte massime in tarda primavera, in estate ed autunno, si trovano miceti straordinari, anche ai margini dei territori comunali, dove sono presenti residui boschi di querce e macchie che assicurano ancora larghi spazi all'attività armentizia. Tra le specie di funghi commestibili si rinvergono, nella loro policroma e rigogliosa unicità, i comunissimi prataioli, *Agaricus arvensis*, *A. augustus*, *A. campestris*, *A. comtulus*, *A. bitorquis*, *A. fusco-fibrillosus*, *A. floccipes*, *A. silvicola*, *A. haemorrhoidarius*, *A. vaporarius*, le nobili e intriganti amanite *A. caesarea*, *A. codinae*, *A. vittadini*, *A. crocea*, *A. fulva*, *A. ovoidea*, *A. ovoidea var. proxima*, *A. rubescens*, *A. strobiliformis*, *A. spissa*, *A. umbrinolutea* e *A. vaginata*, i plastici e rigogliosi boleti *B. appendiculatus*, *B. aereus*, *B. edulis*, *B. reticulatus*, *B. fragrans*, *B. impolitus*, *B. luridus*, *B. queletii*, *B. regius*, le delicate *Calvatia utriformis* e *Langermannia gigantea*, i *Lycoperdon umbrinum* e *L. perlatum*, le occhieggianti *Calocybe gambosa* e *C. ionides*; le ridenti e radiose russule *R. amoena*, *R. aurea*, *R. cyanoxantha*, *R. delica*, *R. heterophilla*, *R. mustelina*, *R. melliolens*, *R. virescens*, *R. xerampelina*, le diffusissime armillarie *A. mellea* e *A. tabescens*, gli splendidi e incomparabili *Pleurotus eryngii* e *P. ostreatus*, il curiosissimo *Hericium erinaceum*, gli ispidi *Hydnum repandum* e *H. rufescens*, i suggestivi e fragranti *Cantharellus cibarius*, *C. amethysteus* e *C. cornucopioides*, i miti e putibondi *Hygrophorus* *H. limacinus*, *H. personii*, *H. hypotheius*, *H. russula*, *H.*

agathosmus, *H. pudorinus*, *H. chrysodon*; il *Chamarophyllus pratensis*, i suggestivi e pittoreschi *Lactarius deliciosus*, *L. semisanguifluus* e *L. sanguifluus*, i ricercatissimi *Tricholoma acerbum*, *T. terreum* e *T. gausapatum*, le altere e svettanti macrolepiote *M. procera*, *M. rachodes*, *M. konradii*, *M. escoriata*, *M. mastoidea*, le civettuole *Ramaria aurea*, *R. flava* e *R. botrytis*, la caratteristica *Clavaria truncata* e la deliziosa *Peziza aurantia*.

Una immensa eterogeneità di essenze fungine, un mondo meraviglioso sempre pieno di sorprese anche per lo specialista.

Nella *facies* montana del Pliocene⁸ e del flysch, situata in destra idrografica del torrente Melandro, che presenta le caratteristiche della fascia fitoclimatica propria dell'area interna del potentino, cioè nei territori dei comuni di Satriano, Picerno, Savoia di Lucania e Tito, in cui prevalgono i suoli bruni acidi o lisciviati (rendzina e litosuoli), condotti prevalentemente a coltura cerealicola, diffusa in tutti gli abitati e specialmente nel territorio di Tito, non si può registrare, chiaramente, una massiccia presenza dei miceti.

Invece, laddove si ritrovano i terreni incolti e i complessi boschivi di questi paesi, soprattutto quelli meravigliosi di Picerno e di Savoia, intercalati da rimboschimenti di resinose e da ampie radure condotte a prati-pascoli, si rinvengono, come nella *facies* precedente, i funghi più generosi, veri gioielli della natura, non solo dal punto di vista scientifico, ma anche e soprattutto da quello gastronomico. Qui i profumi dei boschi, dai più delicati ai più intensi, prendono forma e colore negli splendidi carpofori lisci o frastagliati, rotondi o coralloidi, piatti o emisferici dei funghi. Il 70% dei miceti raccolti appartengono al genere *Boletus* il rimanente 30% a specie che fanno capo ai generi *Amanita*, *Tricholoma*, *Melanoleuca*, *Pleurotus*, *Agaricus*, *Lactarius*, *Armillaria*, *Ramaria*, *Lycoperdon*, *Morchella*, *Macrolepiota*, *Clitocybe*, *Collybia*, *Marasmius*, *Leccinum*, *Hirneola*, *Pseudoclitocybe*, *Coprinus*, *Xerocomus*, *Cantharellus*, *Clitopilus*, *Hydnum*, *Grifola*, *Dryodon*, *Helvella*, *Verpa* e tutte le altre specie commestibili di *Tuber*. Di esse si ricordano qui di seguito le più interessanti: *B. aereus*, *B. regius*, *B. appendiculatus*, *B. reticulatus*, *Leccinum carpini*, *Xerocomus subtomentosus* e *X. Rubellus*, *Amanita caesarea*, *A. crocea*, *A. ovoidea*, *A. rubescens*, *A. strobiliformis*, *Armillaria mellea* e *A. tabescens*, *Cantharellus cibarius* con le varietà *bicolor* e *rufescens* e *C. ianthinoxanthus*, *Clytopilus prunulus*, *Lycoperdon umbrinum*, *L. echinatum*, *L. perlatum*, *L. piriformis* e *L. molle*, *Agaricus abruptibulbus*, *A. arvensis*, *A. cupreobrunneus*, *A. cumtulus*, *A. depauperatus*, *Tricholoma acerbum*, *T. scalpturatum*, *T. squarrulosum*, *T. equestre*, *Clitocybe costata*, *C. geotropa*, *C. gibba*, *C. nebularis*, *C. odora*, *pseudoclitocybe cyathiformis*, *Hirneola auricola-judae*, *Collybia acervata* e *C. butyracea* var. *asema*, *Marasmius oreades*, *Coprinus comatus*,

Macrolepiota procera, *M. rachodes*, *M. mastoidea*, *M. konradii* e *M. exco-riata*, *Hydnum repandum* e *H. rufescens*, *Ramaria aurea*, *R. sanguinea*, *R. botrytis* e *R. flava*, *Pleurotus cornucopiae*, *P. eryngii* e *P. ostreatus*, *Morchella conica*, *M. esculenta*, *M. rotunda*, *M. vulgaris*, *Grifola frondosa*, *Dryodon coralloides*, *Helvella crispa*, *H. sulcata*, *H. monachella*, *Morchella semilibera* e la *Verpa bohemica*.

Da qualche anno, da parte della Comunità Montana del Melandro, è in atto un'operazione di valorizzazione dei prodotti del sottobosco. Attraverso studi, convegni e sagre si sta coinvolgendo un numero sempre crescente di persone intorno ai tartufi, funghi ipogei che in questo territorio sono abbondanti in ambedue le *facies* geo-morfologiche. Sono, infatti, presenti finanche il *Tuber melanosporum* e il *Tuber magnatum*, cioè il famoso tartufo nero di Norcia e quello bianco di Alba, oltre, chiaramente, ai *Tuber mesentericum*, *T. aestivum*, *T. aestivum* var. *uncinatum*, *T. brumale*, *T. brumale* var. *moschatum*, *T. macrosporum* e *T. albidum*.

⁸ È un periodo del terziario (era terziaria) secondo la classificazione del Lyell, 1832.



ALTO BASENTO

Il territorio dell'Alto Basento coincide con quello della vecchia omonima Comunità Montana. Definito dallo spartiacque del monte Carmine e da Potenza, capoluogo regionale, presenta l'altitudine maggiore (1.475 m s.l.m.) al monte Pierfaone di Pignola e l'altitudine minore (420 m s.l.m.) alla stretta di Albano sul fiume Basento. Ha un'estensione di Km² 611,16 e interessa 9 abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE Km ²	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA ha
		Max	Min	
Albano di Lucania	55,17	1.050	420	660
Avigliano	84,93	1.239	543	2.154
Brindisi di Montagna	59,76	1.230	515	1.656
Cancellara	42,12	1.015	460	721
Filiano	70,78	1.100	425	4.375
Pignola	55,51	1.475	723	2.033
Potenza	173,97	1.350	584	1.395
Trivigno	25,94	1.152	441	400
Vaglio di Basilicata	42,98	1.028	441	216

Anche i vasti e straordinari altipiani delle aree interne del potentino, fino all'inizio del secolo scorso, erano ricoperti da meravigliose foreste di querce e di faggi e ampio spazio veniva riservato alla pastorizia transumante tra i pascoli montani delle "serre alte" e la pianura delle locazioni erbacee del Tavoliere di Puglia e/o del Metapontino. L'intero territorio non caratterizzato da rilievi bassi e uniformi, ma da un susseguirsi di monti, valichi, valli e centri abitati, in un perfetto e straordinario equilibrio tra insediamenti umani e ambiente, era una volta, segnato da infiniti sentieri e dai tratturi controllati dai massari di campo dei feu-

datari. Non solo col disboscamento selvaggio, ma anche con la costruzione di strade e ferrovie e con la nascita di una industrializzazione forzata, l'area ha subito molte e radicali trasformazioni ed oggi è condotta a boschi per circa 13.600 ha (22%), a coltivazione agraria intensiva per circa 26.800 ha (44%), a prati-pascoli per circa 19.700 ha (32%), a incolti e tare per circa 1.200 ha (2%).

I boschi, a volte, occupano estensioni vaste e continue, mentre altre hanno una diffusione puntiforme e localizzata. Essi sono formati da alberi d'alto fusto di conifere e di latifoglie a prevalenza di cerro (8.000 ha = 58%) e da boschi cedui (5.300 ha = 42%) in gran parte di quercia. Boschi vivi e palpitanti che si prestano alla crescita di numerose specie fungine, da quelle piccole fino a quelle di notevoli dimensioni.

Questo territorio risente ben poco dell'influsso dei mari meridionali, anche se è soggetto a precipitazioni atmosferiche piuttosto alte che vanno dai 200 ai 700 mm annui, con neve copiosa e con innevamento che perdura per molti mesi. La temperatura di quelli invernali può scendere a valori molto bassi (-15 °C) e, nei mesi estivi aridi, raggiungere valori alti (+ 36 °C).

Globalmente questo ambito è caratterizzato da tre *facies* diverse, non tanto dal punto di vista della conformazione morfo-geo-litologica (si passa dalle dorsali appenniniche del flysch e delle argille varicolori alle vallate del Quaternario), quanto per conduzione agro-vegetazionale.

Nella *facies* settentrionale, dal monte Caruso alla fiumara di Atella e dal monte Carmine alla fiumara di Ruoti, come nella parte montana di Agromonte e di Lagopesole (Bosco del Duca), nei terreni formati prevalentemente da suoli bruni acidi e lisciviati condotti a boschi di faggio e di abete così come nelle suggestive radure a pascolo montano, si rinvergono funghi straordinari per consistenza e numero. Sono presenti sia tutti i generi e le specie fungine commestibili simbiotici delle faggete e delle abetaie (abete bianco) dell'Appennino Meridionale sia quelli delle radure e dei pascoli montani. Tra le altre si incontrano i boleti *B. edulis*, *B. appendiculatus*, *B. regius*, *B. luridus*, *B. queletii*, *B. reticulatus*, le amanite del sottogenere *Vaginata*, i tricolomi della sezione *Atrosquamosa*, la *Clitocybe gibba*, gli agarici *Agaricus essettei*, *A. arvensis*, *A. campestris*, *A. albertii*, il *Clitopilus prunulus*, gli *Hydnum repandum* e *H. rufescens*, il *Cantharellus cibarius* con le varietà *rufescens* e *bicolor*, la *Ramaria flava*, il *Craterellus cornucopioides*, le grandi lepiote *Macrolepiota procera*, *M. excoriata* e *M. rachodes*, i *Marasmius oreades*, *M. alliaceus*, *M. scorodonius*, la *Collybia dryophila*, i lattari *Lactarius deliciosus*, *L. sanguifluus*, *L. semisanguifluus*, *L. salmonicolor*, l'*Helvella crispa*, il *Lycoperdon perlatum* e la *Calvatia utriformis*.

Nella *facies* centrale, ricadente nel bacino idrografico del Basento, troviamo la città di Potenza, capoluogo di regione, con i suoi insediamenti industriali

e infrastrutturali e l'abitato di Pignola, nei cui pressi sono presenti sia il lago di Pantano, (Riserva Naturale del WWF) caratterizzato da una rigogliosa vegetazione lacustre fatta di canne, giunchi e piante riparie, sia la piana di Arioso, circondata da boschi meravigliosi di faggi. In questo ambito si rinvencono, in una serie numerosa, specie commestibili straordinarie sia legate alle faggete e ai querceti, sia all'ambiente lacustre: tra le altre, quelle appartenenti al genere *Boletus*, quali *B. regius*, *B. appendiculatus*, *B. reticulatus*, *B. aereus*, *B. edulis*, ai tricolomi, *Tricholoma equestre* e *T. acerbum*, alle lepiste, *L. nuda*, *L. luscina* e *L. sordida*, alle clitocibi *C. odora*, *C. nebularis* e *C. gibba*, alle amanite *A. caesarea*, *A. crocea*, *A. vaginata*, *A. fulva*, *A. vaginata* var. *strangulata*, ai pleuroti *P. eryngii*, *P. cornucopiae* e *P. ostreatus*. E poi da non dimenticare sono anche il *Clitopilus prunulus*, le ramarie *R. flava*, *R. aurea*, *R. botrytis*, le russule *R. delica*, *R. cyanoxantha*, *R. alutacea*, *R. amoena*, *R. aurea*, le macrolepiote *M. excoriata*, *M. Konradii*, *M. procera*, *M. rachodes*, *M. permixta*, i marasmi *M. oreades* e *M. alliaceus*, gli agarici *A. arvensis* e *A. campestris*, l'*H. repandum* e l'*H. rufescens*.

Nella fascia fitoclimatica propriamente montana di questa *facies*, i terreni, formati prevalentemente da suoli bruni, litosuoli e regosuoli, sono condotti a boschi imponenti di faggio sia alla Sellata e a Rifreddo che alla Pallareta, nelle cui radure luminose e di impareggiabile bellezza, utilizzate a pascoli di altura, è tuttora in auge una marcata attività silvo-pastorale. Un habitat straordinario, che, soprattutto, in autunno, si trasforma in uno spettacolo di rara suggestione per la presenza di una gamma vastissima e variopinta di funghi, da quelli commestibili e più diffusi a quelli pieni di incanto e di violenta ma ingannatrice bellezza. Qui si possono rinvenire gran parte dei miceti commestibili individuati nell'area precedentemente presa in esame ascritti ai generi *Boletus*, *Amanita*, *Clitocybe*, *Ramaria*, *Tricholoma*, *Lactarius*, *Lepiota*, *Macrolepiota*, *Russula*, *Cortinarius*. E, poi, altre specie quali gli *Hydnum repandum* e *H. rufescens*, il *Cantharellus cibarius*, il *Clitopilus prunulus*, la *Hyrneola auricolarum*, i *Marasmius oreades* e *M. alliaceus*, i prataioli *Agaricus campestris* e *A. arvensis*, la *Calvatia utriformis*, la *Langermannia gigantea*, la *Collybia dryophila*, il *Craterellus cornucopioides* e l'*Hericium erinaceum*.

Nell'ambiente meridionale, invece, ricadente nel bacino idrografico dell'asta principale del Basento, che va dalla confluenza del Tiera alla strettoia di Albano, troviamo i centri abitati di Vaglio Basilicata, Cancellara, Brindisi di Montagna, Trivigno e Albano di Lucania, gran parte di origine antica, come documentato dai recenti scavi archeologici di Serra San Bernardo, Macchia di Rossano, Serra Carpini, ecc. I terreni sono formati prevalentemente da suoli bruni acidi o lisciviati e condotti a bosco di latifoglie ai margini di tutti i territori comunali: conosciuti sono la cerreta e la farneta del bosco Cupolicchio di

Albano di Lucania, la foresta demaniale della Grancia di San Demetrio di Brindisi e la piccola macchia di Rossano di Vaglio dove, un tempo, veniva praticato il culto della dea Mefitis, dea delle acque e delle terre. In questo suggestivo habitat il fungo è ancora un mistero da svelare e da onorare. Ogni forma, ogni profumo, ogni ricamo di luce rimanda ad una divinità opulenta e materna, capace di suscitare un amore tenero e travolgente, di generare echi, aloni emotivi e accenti indimenticabili. Qui è accertata la presenza di splendide specie di miceti come l'*Amanita caesarea*, la *Clitocybe odora*, i boleti *B. aereus*, *B. reticulatus*, *B. queletii*, *B. erythropus* e *B. luridus*, lo *Xerocomus rubellus*, le russule *R. cyanoxantha* e *R. delica*, il *Marasmius oreades*, i chiodini *Armillaria mellea* e *A. tabescens*, il *Pleurotus eryngii* ed il *Pleurotus ostreatus*, il *Cantharellus cibarius*, gli agarici *A. campestris*, *A. haemorrhoidarius*, *A. silvicola* e *A. albertii*, i tricolomi *T. acerbum*, *T. roseoacerbum* e *T. equestre*, il *Coprinus comatus*, l'*Helvella crispa*, l'*H. monachella*, il *Lactarius volemus*, la *Peziza aurantia*, l'*Hohenbuelia geogenia*, il *Dryodon cirrhatum*, gli igrofori *H. russula* e *H. dichrous* o *persoonii*, il *Polyporus squamosus* e la *Ramaria aurea*.

In questo ambito territoriale dal respiro antico, si trovano splendidi e preziosi esemplari di funghi un po' dovunque, anche nel modesto boschetto dietro il paese. Si spiega così la presenza di una Associazione Micologica che opera sul territorio da circa 25 anni nel corso dei quali, attraverso ricerche e mostre, ha messo in luce un patrimonio micologico formato da centinaia e centinaia di specie fungine appartenenti, a volte, a numerosi taxa rari.

SAURO-CAMASTRA



L'ambito Sauro-Camastro coincide con quello della vecchia omonima Comunità Montana. Il territorio degrada, attraverso i torrenti Sauro e Camastra, dal monte Volturino (1.806 m s.l.m.) allo sbarramento di ponte Fontanella (524 m s.l.m.) e dal monte Caperrino (1.395 m s.l.m.) alla confluenza del vallone della Difesa con il Sauro (361 m s.l.m.). Ha un'estensione di Km² 515,61 e interessa 6 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km ²	Max	Min	ha
Abriola	96,64	1.744	683	4.710
Anzi	76,74	1.249	550	840
Calvello	105,03	1.806	602	3.720
Corleto Perticara	88,98	1.300	510	1.338
Guardia Perticara	52,95	1.056	361	447
Laurenzana	95,27	1.395	524	2.593

Il territorio del Sauro-Camastro, caratterizzato da una notevole variabilità altimetrica e da numerosi e piccoli altipiani che aprono a panorami straordinari e sempre nuovi, fino a qualche decennio addietro, era ricoperto da imponenti foreste di latifoglie e molto spazio era riservato alle attività silvo-pastorali connesse alla transumanza di mandrie di bianche podoliche dai pascoli montani a quelli dei terrazzi alluvionali dell'arco ionico.

Nonostante siano scomparse le grandi foreste d'altri tempi, il territorio è ancora particolarmente ricco di essenze arboree. Infatti non solo comprende coltivazioni agrarie intensive per circa 12.100 ha (23%), prati-pascoli per circa 22.500 ha (44%), incolti e tare per circa 3.200 ha (6%), ma anche boschi per circa 13.700 ha (22%). Boschi, che si distendono soprat-

tutto nella parte montuosa, e sono in continua e meravigliosa espansione. Essi si presentano, quasi sempre, misti e, quindi, raramente in formazioni di essenze pure. Predominano quelli d'alto fusto di latifoglie (9.900 ha = 73%) con prevalenza di cerro e di faggio e i cedui (3.800 ha = 27%) in gran parte di quercia. Ambienti, come è noto, favorevoli alla presenza di funghi. In autunno, soprattutto, ogni angolo di bosco e di prato, da quelli che ospitano le essenze arboree più maestose a quelli più umili, si popola di meravigliosi miceti, creature che ci commuovono per le loro forme lievi e sapienti, ci inebriano con i loro colori fantastici e suggestivi, ci trasmettono vertigini infinite attraverso i profumi e gli aromi: intensi, eccelsi e misteriosi.

Il Sauro-Camastra è caratterizzato, globalmente, da due *facies* diverse, non tanto sotto l'aspetto della conformazione morfo-geo-litologica, proprio del flysch del Terziario, quanto per conduzione agro-vegetazionale fortemente influenzata dal clima. Infatti, dal punto di vista bioclimatico, l'area settentrionale risente poco dell'influenza dei mari meridionali, anche se interessata da un'alta precipitazione atmosferica (1.200-1.900 mm annui) con neve copiosa e con innevamento che perdura per molti mesi e con la temperatura invernale che può scendere a valori molto bassi (-14 °C) e, nei mesi estivi aridi, raggiungere valori alti (+35 °C).

L'area meridionale, invece, risente dell'influenza del mar Ionio che comporta una brusca saldatura tra inverno ed estate e una media precipitazione atmosferica (700-1.000 mm annui), spesso nevosa con persistenza a lungo della neve sul terreno, e con accentuata siccità estiva e temperatura media che si aggira sui 13-14 °C, ma che raggiunge valori bassi (-10 °C) o valori molto alti (+40 °C).

L'area settentrionale, ricadente nel bacino del Basento, con i centri abitati di Abriola, Anzi, Calvello e Laurenzana, "chiari e vibratilli nell'aria leggera d'alta quota", ha un territorio che, attraverso la Fiumarella e il Serrapotamo, degrada dal monte Caperrino e da quelli del Volturino e della Sellata alla valle del Camastra. I terreni sono formati prevalentemente da suoli bruni acidi o lisciviati, condotti a splendidi boschi d'alto fusto che, spesso, sfidano il tempo e l'uomo: faggeta di Sellata Pierfaone di Abriola, cerreta di Rifreddo di Anzi, fustaia mista di abete e di faggio di Calvello, e soprattutto l'Abetina di Laurenzana. Quest'ultima meravigliosa estensione boschiva (Riserva Naturale Regionale) è considerata, dalla Società Botanica Italiana, "biotopo di straordinario interesse naturalistico". Le ampie e suggestive radure, presenti nell'area, sono ancora condotte a pascolo montano di ovini e bovini che tengono in auge una consistente attività silvo-pastorale. È chiaro che in questi splendidi habitat, così favore-

voli alla crescita di miceti, si rinvenivano specie straordinarie sia dal punto di vista della commestibilità che da quello scientifico. Sono state catalogate in una mostra micologica, tenutasi a Laurenzana, nei primi di novembre del 1999 e organizzata da una associazione culturale del luogo con il contributo degli aspiranti Ispettori Micologi, oltre 200 specie fungine, delle quali più di un centinaio commestibili. Si tratta di specie appartenenti ai generi *Boletus*, *Amanita*, *Tricholoma*, *Lepiota*, *Macrolepiota*, *Clitocybe*, *Entoloma*, *Rodhocybe*, *Lactarius*, *Cortinarius*, *Russula*, *Agrocybe*, *Agaricus*, *Armillaria*, *Calvatia*, *Cantharellus*, *Xerocomus*, *Leccinum*, *Cortinarius*, *Helvella*, *Laccaria*, *Lepista*, *Hygrophorus*, *Peziza*, *Lyophyllum*, *Pleurotus*, *Russula*, *Hericium*, *Hydnum*, *Lycoperdon*, *Pluteus*, *Paxillus*, *Verpa*, *Volvariella*, ecc.

Un patrimonio immenso che va valorizzato soprattutto sul piano economico. Nella zona non vi sono, a tutt'oggi, né aziende né privati che utilizzino razionalmente questi prodotti del sottobosco come risorsa mercantile. Eppure i funghi sono prodotti ricercati perché conferiscono ai "piatti" un colore e un odore di bosco ed una grazia viva ed autentica.

L'area meridionale, che degrada da Caperrino fino alla valle del Sauro, quindi ricadente nel bacino dell'Agri, è definita da due centri abitati dal "profilo immobile e sonnolento, dal respiro tiepido e caldo", Corleto Perticara e Guardia Perticara. Anch'essa, come quella settentrionale, presenta ampi spazi di abbandono e di degrado (Fiumarella e vallone di Torre) per dissesto idrogeologico e movimenti franosi, a volte, coperti da cespugli, regno incontrastato della *Calocybe gambosa*.

I terreni, formati prevalentemente da suoli bruni acidi e regosuoli, sono condotti, nella fascia fitoclimatica montana, a bosco misto di latifoglie e di conifere (Lata di Corleto Perticara). In questi ambienti di straordinaria bellezza, si rinvenivano le innumerevoli e svariate specie fungine, ampiamente diffuse nelle faggete, nei querceti e nei boschi di conifere: *Boletus edulis*, *B. appendiculatus*, *B. fragrans*, *B. impolitus*, *B. regius*, *Amanita caesarea*, *A. crocea*, *A. fulva*, *A. ovoidea*, *A. solitaria*, *A. vaginata*, *Tricholoma acerbum*, *T. basirubens*, *T. apium*, *T. columbetta*, *T. equestre*, *T. gausapatum*, *T. orirubens*, *T. portentosum*, *T. squarulosum*, *T. terreum*, *Clitocybe alexandrii*, *C. costata*, *C. geotropa*, *C. gibba*, *C. nebularis*, *C. odora*, *C. sinopica*, *Ramaria aurea*, *R. botrytis*, *R. flava*, *Clitopilus prunulus*, *Russula alutacea*, *R. amoena*, *R. aurea*, *R. cyanoxantha*, *R. melliolens*, *R. mustelina*, *R. virescens*, *R. xerampelina*, *Cortinarius violaceus*, *Armillaria mellea*, *A. tabescens*, *Pleurotus ostreatus*, *Agaricus albertii*, *A. augustus*, *A. essettei*, *A. floccipes*, *A. haemorrhoidarius*, *A. subperonatus*, *A. semotus*, *A. silvaticus*, *A. silvicola*, *Macrolepiota pseudoolivascens*, *M. procera*, *M. procera*

var. fuliginosa, M. rachodes, Xerocomus badius, X. cramesinus, X. chrysenteron, X. pruinatus, X. subtomentosus, X. tumidus, Hygrophorus russula, H. marzuolus, H. agatosmus, H. arbustivus, H. persoonii, H. Hypothejus, H. nemoreus, H. penarius, H. pudorinus, Coprinus comatus, Collybia acervata, ecc. Specie dalle forme e dai colori splendidi che effondono nell'aria ora inviti dolci e ammalianti, ora profumi aspri e pungenti.



ALTO AGRÌ

Il territorio dell'Alto Agri coincide con quello dell'omonima Comunità Montana. Esso degrada dal monte Volturino (1.835 m s.l.m.) alla confluenza del fiume Trigella (362 m s.l.m.). Ha un'estensione di Km² 642,50 e interessa 11 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km ²	Max	Min	ha
Grumento Nova	66,17	1.096	535	1.255
Marsico Nuovo	101,03	1.699	576	4.555
Marsico Vetere	37,82	1.835	564	1.096
Moliterno	97,65	1.518	588	1.575
Montemurro	56,54	1.300	400	943
Paterno	39,25	1.448	576	1.216
S. Martino d'Agri	50,25	1.306	362	695
Sarconi	30,46	1.275	532	514
Spinoso	37,82	1.549	435	903
Tramutola	36,48	1.429	564	1.113
Viggiano	89,03	1.724	580	1.727

Anche il territorio dell'Alto Agri, alquanto montuoso e collinare, con estese zone pianeggianti lungo la valle e molto ricco di acque, fino all'inizio del Novecento, era coperto da foreste verdi e imponenti e ampio spazio veniva riservato alle attività silvo-pastorali connesse con la transumanza di mandrie di podoliche tra i pascoli montani delle "serre alte" e i terrazzi alluvionali dell'arco ionico. Attività fiorenti fin dall'antichità, tanto che, in epoca romana, a

Grumentum (in agro di Grumento Nova), come attestano alcune epigrafi, era diffuso il culto del dio Silvano, divinità dei boschi, dei campi e degli armenti ed era presente il Collegio dei dendrofori, cioè degli addetti alla conservazione dei boschi.

L'intera area è, oggi, condotta a coltivazione agraria intensiva per circa 14.300 ha (22%), a prati-pascoli per circa 31.800 ha (50%), ad incolti e tare per circa 4.700 ha (7%), a boschi per circa 13.500 ha (21%). Questi boschi, spontanei o ricostruiti dall'uomo, sono formati, quasi sempre, da essenze miste e, quindi, raramente da essenze pure. Sono condotti ad alberi d'alto fusto di latifoglie con prevalenza di cerro e faggio (8.600 ha = 64%) e a boschi cedui di quercia (4.900 ha = 36%). Non mancano essenze di conifere.

Dal punto di vista bioclimatico, per l'allocazione interna, l'intero territorio risente poco dell'influsso del mar Tirreno, ma molto di quello del mar Ionio, per cui si registra una marcata precipitazione atmosferica (1.300-1.800 mm annui), con neve copiosa in montagna e innevamento che perdura per molti mesi e fa scendere la temperatura dei mesi invernali a valori bassi, fino a -16 °C. Nei mesi estivi la temperatura, nella parte meridionale della valle, può raggiungere punte molto alte (+40 °C).

Questo ambito, globalmente, presenta due *facies* diverse, sia sotto l'aspetto della conformazione morfo-geo-litologica sia per conduzione agro-vegetazionale.

L'ambiente occidentale, definito dalla dorsale spartiacque tra Agri e Vallo di Diano, si sviluppa sulle pendici collinari della dorsale del complesso calcareo marnoso, dove troviamo gli insediamenti antropici di Grumento Nova, Moliterno, San Martino D'Agri, Sarconi, Spinoso e Tramutola, degradanti verso il fondovalle ricoperto dal Quaternario che forma l'ampia conca di Paterno. I terreni, costituiti prevalentemente da suoli bruni calcarei e rendzina, sono condotti a bosco di fustaie e di cedui di latifoglie (soprattutto cerro a Grumento Nova e farno a Sarconi) con i pianori e le radure utilizzate ancora per pascolo. Questi habitat, splendidi dal punto di vista micologico, permettono la "fioritura" di innumerevoli miceti pregiati e di straordinari tartufi, tanto che nella zona sono sorte ben due Associazioni Micologiche, che, nel corso di questi anni, hanno catalogato centinaia e centinaia di specie interessanti. Si ricordano, tra le altre, i boleti *B. aereus*, *B. reticulatus*, *B. luridus*, *B. queletii*, *B. impolitus*, il *Gyroporus castaneus*, le amanite *A. caesarea*, *A. strobiliformis*, *A. vaginata*, *A. strangulata*, le armillarie *A. mellea* e *A. tabescens*, il *Pleurotus ostreatus*, il *Dryodon coralloides*, il *Lactarius volemus*, la *Russula cyanoxantha*, i prataioli *Agaricus campestris*, *A. arvensis*, *A. silvicola*, la *Calvatia utriformis*, la *Macrolepiota mastoidea*, la *M. excoriata*, la *M. pro-cera*, il *Coprinus comatus* e la *Clitocybe odora*.

L'ambiente orientale, definito dalla dorsale spartiacque tra Agri e Basento, è caratterizzato dal complesso calcareo-silico-marnoso sulle cui pendici montane sono orgogliosamente arroccati i centri abitati di Marsico Nuovo, Marsicovetere, Montemurro e Viggiano degradanti verso il fondovalle ricoperto da formazioni del Quaternario.

I terreni, formati prevalentemente da suoli bruni calcarei, litosuoli e regosuoli, sono coperti sia da boschi meravigliosi di alto fusto che da cedui di latifoglie e di conifere (faggeta di Camporeale e di Fontana delle Brecce di Marsico Nuovo, fustaia mista di abete e faggio del monte Volturino di Marsicovetere, faggeta del monte Enoc e della montagna di Viggiano, faggeto e castagneto di Pietra Spezzata di Montemurro). I pianori e le radure da cui si godono splendidi panorami, sono utilizzati tuttora a pascolo montano connesso con la transumanza di mandrie di bovini dai terrazzi marini dell'arco ionico. Chiaramente anche in questi splendidi habitat sono presenti non solo tutti i miceti prima menzionati, molti dei quali pregiati, ma anche quelli delle faggete, del castagneto e delle abetaie, tra cui, è bene ricordare, in particolare, le specie ascrivibili ai *Boletus* delle sezioni *Edules* ed *Appendiculati*, i molti esemplari di *Xerocomus* e *Suillus*, come i comuni *S. granulatus*, *S. collinitus*, *S. bellinii* e *S. luteus* e poi le innumerevoli specie di *Amanita*, *Tricholoma*, *Clitocybe*, *Armillaria*, *Pleurotus*, *Lactarius*, ecc. Un numero di miceti straordinario sia dal punto di vista prettamente scientifico che della commestibilità. Un concentrato di delizie non solo per i buongustai, ma anche per gli appassionati di micologia.



MEDIO AGRI-SAURO

Il territorio dell'Orbito Medio Agri-Sauro coincide con quello dell'omonima Comunità Montana. Degrada dallo spartiacque Cavone-Agri (1.137 m s.l.m.), (Montepiano di Cirigliano e Stigliano) alla confluenza del Sauro nell'Agri (59 m s.l.m.). Ha un'estensione di km² 687,10 con 10 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km ²	Max	Min	ha
Aliano	96,32	851	150	742
Armento	58,50	1.080	325	989
Cirigliano	14,93	1.137	419	546
Craco	76,28	405	59	750
Gallicchio	23,48	849	304	560
Gorgoglione	34,23	1.080	322	1.075
Missanello	22,30	846	271	764
Roccanova	61,63	901	236	1.240
Sant'Arcangelo	89,47	772	137	866
Stigliano	209,96	1.112	70	1.864

Il territorio del medio Agri-Sauro, è noto non solo ai geologi, ma ai lettori di tutto il mondo grazie al romanzo di Carlo Levi "Cristo si è fermato a Eboli", come il regno del dissesto idrogeologico, dei movimenti franosi e dei calanchi. Il territorio, più collinoso che montagnoso, con una montagna che non supera i 1.137 m s.l.m., è condotto a coltivazione agraria intensiva per circa 27.100 ha (44%), a prati-pascoli per circa 21.100 ha (34%), e comprende incolti e tare per circa 10.200 ha (7%) e boschi per circa 10.300 ha (15%). Sono pre-

senti formazioni di alberi d'alto fusto di latifoglie (5.500 ha = 53%) costituite prevalentemente da quercia e faggio e boschi cedui (4.800 ha = 47%) in gran parte di quercia.

Questo ambito, globalmente, è caratterizzato da due *facies* diverse, non tanto per conformazione morfo-geo-litologica propria del flysch, quanto per conduzione agro-vegetazionale.

L'area interna orientale, dal punto di vista bioclimatico, risente poco dell'influsso termoregolatore del mar Ionio. Infatti sulla stessa cade una precipitazione atmosferica che va da 1.100-1.800 mm annui ed è spesso nevosa, con innevamento che perdura per molti mesi. La temperatura invernale tocca valori piuttosto bassi (-10 °C) mentre quella dei mesi estivi sale a valori medi alti (+30 °C).

Di converso l'area interna occidentale è influenzata dal mar Ionio. Si registra una precipitazione atmosferica media di 700-900 mm annui e uno scarso innevamento anche in montagna, per cui la temperatura media, di 13-14 °C, scende, in montagna e nei mesi invernali, anche a valori bassi (-6 °C), mentre, durante i mesi estivi, generalmente aridi, quella massima può toccare valori molto alti (+45 °C).

Nel settore orientale, ricadente nell'ambito della montagna materana, si trovano i centri abitati di Aliano, Cirigliano, Craco, Gorgoglione e Stigliano con un territorio avente spesso le caratteristiche proprie delle aree interne, cioè ampi spazi di abbandono e di degrado per dissesto idrogeologico e vasti movimenti franosi.

I terreni, formati prevalentemente da regosuoli e vertisuoli, sono coperti, in collina, da macchie più o meno estese di querce, in montagna, invece, da boschi imponenti d'alto fusto (faggeta di Montepiano di Stigliano e Cirigliano, cerreta con agrifoglio di Gorgoglione). Le radure, nude e instabili, vengono condotte a pascoli di altura.

In questi habitat si rinvencono, nella loro smagliante e pittoresca bellezza, molti funghi commestibili presenti in Basilicata. Tra gli altri qui sono ricordati il *Boletus edulis*, le russule *R. alutacea* e *R. cyanoxantha*, i cortinari *C. praestans*, *C. sebaceus* e *C. violaceus*, le armillarie *A. mellea* (il comune chiodino) e *A. tabescens*, il *Pleurotus ostreatus*, l'*Hericium erinaceum* e il *Dryodon coralloides*, l'*Hydnum repandum*, la *Verpa bohemica*, l'*Helvella crispa* e la straordinaria *Langermannia gigantea*, che può raggiungere anche il peso di 10 Kg. Sono anche presenti splendidi esemplari di *Agaricus campestris*, *A. arvensis* e *A. albertii*, molte specie di *Macrolepiota*, tra cui la delicata *M. mastoidea* e la squisita *M. excoriata*.

Nel settore occidentale, ricadente nell'ambito delle colline argillose, troviamo i centri abitati di Armento, Gallicchio, Missanello, Roccanova e

Sant'Arcangelo, ("fragili e vulnerabili come cicale agonizzanti", direbbe il poeta) abbarbicati su un territorio calanchivo dove si registra la presenza di notevoli spazi di abbandono e di degrado per dissesto idrogeologico e vasti movimenti franosi.

In questo ambiente, il bosco, costituito da macchieto di querce e cespuglieto, ai margini del territorio comunale di Armento, Gallicchio e Roccanova, si ritrova solo come residuo da dissodamento e viene utilizzato per pascolo da borgo e per limitate attività silvo-pastorali. Anche in questo habitat, dal punto di vista silvicolo piuttosto povero, è facile rinvenire alcuni miceti, tra cui, lo straordinario *Boletus aereus*, la prodigiosa *Amanita caesarea*, il profumato *Cantharellus cibarius*, varie specie di *Agaricus* e alcune delicate *Macrolepiote* comprendenti le squisite *M. procera*, *M. rachodes* e *M. excoriata*.



LAGONEGRESE

Il territorio dell'Orbito Lagonegrese coincide con quello dell'omonima Comunità Montana. Degrada dalla cima del monte Sirino (2.005 m s.l.m.) alla splendida costa di Maratea sul Tirreno. Ha un'estensione di Km² 764,10 ed interessa 12 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE Km ²	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATI ha
		Max	Min	
Castelluccio Inferiore	28,81	1.018	321	765
Castelluccio Superiore	32,28	1.580	411	1.523
Castelsaraceno	74,18	1.900	659	1.084
Episcopia	28,73	1.133	383	275
Lagonegro	112,41	2.005	440	4.310
Latronico	75,98	1.900	472	1.420
Lauria	175,66	2.005	158	3.730
Maratea	67,32	1.505	0	957
Nemoli	19,75	1.907	185	568
Rivello	68,94	1.800	50	1.893
Rotonda	42,33	1.919	318	1.442
Trecchina	37,71	1.277	62	928

Il territorio del Lagonegrese, utilizzato sin dall'antichità per attività silvo-pastorali e per varie colture agricole nelle zone pedomontane, si presenta, dal punto di vista geomorfologico, differenziato a causa del dissesto idrogeologico e dei profondi movimenti franosi dovuti alla co-

presenza di entrambi i complessi calcareo-dolomitico e calcareo-silicomarnoso propri del Lagonegrese e del flysch Mesozoico tipico del Cilento.

Il territorio, molto vario, comprende coltivazioni agrarie intensive per circa 15.700 ha (20%), prati-pascoli per circa 39.800 ha (52%), incolti e tare per circa 2.800 ha (2%), boschi per circa 18.900 ha (25%). Questi ultimi sono costituiti soprattutto da latifoglie (11.900 ha, pari al 63% della superficie), prevalentemente cerro, faggio e pioppo, boschi cedui (7.000 ha = 37%) in gran parte di quercia. Sono anche presenti macchie di oleastro e lentisco. Un habitat ideale dal punto di vista micologico in quanto ricco di quasi tutte le essenze arboree tipiche dell'Italia meridionale.

Questo ambito, globalmente, è caratterizzato da tre *facies* diverse per conformazione morfo-geo-litologica e per conduzione agro-vegetazionale, e da almeno due fasce fitoclimatiche. Infatti, dal punto di vista bioclimatico, l'intero territorio del Lagonegrese, dall'orografia molto tormentata e prevalentemente rocciosa, risente dell'influenza del mar Tirreno. Vi si registra una precipitazione atmosferica elevata compresa tra i 1.800 ed i 2.200 mm annui e che, sul monte Sirino, si presenta sotto forma di neve copiosa e con innevamento che perdura per molti mesi. La temperatura minima invernale scende, in montagna, a valori molto bassi (-13 °C) mentre quella massima estiva, anche in riva al mare, non raggiunge valori molto alti (+35 °C).

Nell'ambiente meridionale, ricadente nel bacino idrografico del Lao-Mercure, si trovano i centri abitati di Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore e Rotonda, ubicati ai piedi del massiccio del Pollino e inseriti nell'omonimo parco nazionale. I terreni formati prevalentemente da suoli bruni lisciviati, litosuoli e regosuoli, sono caratterizzati dalla presenza del pino loricato e condotti, essenzialmente, a boschi di faggio nelle aree di confine tra gli abitati. In queste faggete vaste e meravigliose e nelle aree boscate di conifere, "fioriscono" specie fungine straordinarie e preziose: dal *Boletus edulis*, particolarmente profumato dopo l'essiccamento, alle varie amanite, dalle ramarie *R. aurea* e *R. flava*, agli *Hydnum repandum* e *H. rufescens*, dal *Cantharellus cibarius*, al *Craterellus cornucopioides*, dalle infinite russule e cortinari, ai lattari *L. deliciosus* e *L. semisanguifluus*, dai tricolomi della sezione *Atrosquamosa*, alle clitocibi *C. odora* e *C. gibba*, dagli igrofori *H. penarius*, *H. pudorinus*, *H. agathosmus*, al *Camarophyllus pratensis*. E, poi, sono da annoverare alcune specie e varietà di *Tuber*, comprendenti il *T. aestivum*, il *T. aestivum* var. *uncinatum*, il *T. mesentericum*, ed altre ancora.

Anche nei territori dove si rinvengono i pascoli magri delle pendici rocciose e pietrose delle radure montane e delle "serre alte", che mantengono in vita l'attività silvo-pastorale, fanno la loro comparsa decine e decine di specie fungine appartenenti a diversi generi come, per esempio, i prataioli *Agaricus albertii* e *A. arvensis*, le numerose *lepiote* e *macrolepiote*, la *Calvatia utriformis*, il *Coprinus comatus*, il *Pleurotus eryngii*, la *Calocybe gambosa* e la *Langermannia gigantea*.

Nell'ambiente centrale, ricadente nel bacino idrografico del Sinni, sono presenti le frazioni di Lauria e i centri abitati di Castelsaraceno, Episcopia e Latronico, ubicati ai piedi del monte Alpi, pure inserito nel territorio del Parco Nazionale del Pollino. In questi territori, formati prevalentemente da suoli bruni calcarei o lisciviati, regosuoli e alluvionali, coperti da boschi di faggio e di cerro (monte Alpi di Castelsaraceno e di Latronico), da consistenti formazioni di pino e di pino loricato (Malboschetto di Latronico) e da vaste estensioni di quercia come in agro di Episcopia, si rinvengono tante specie di miceti, in parte menzionate per l'ambiente precedente, ma, in quantità rilevante. Sono da citare, soprattutto, il *B. aereus*, il *B. reticulatus* e l'*A. caesarea*, la cui produzione raggiunge alcune centinaia di quintali annui e dà vita ad un florido commercio, che alimenta, soprattutto, i mercati e le industrie delle regioni limitrofe, i cui mediatori, muniti di camion frigoriferi, fanno letteralmente incetta di questi preziosi prodotti appena raccolti dalla popolazione locale.

In alcuni areali della valle del Sinni, è stata segnalata in alcune pioppete la presenza del prezioso *Tuber magnatum*, il famoso tartufo bianco di Alba.

Nell'ambiente settentrionale, ricadente nel bacino idrografico del Noce, caratterizzato dall'insediamento costiero di Maratea e delle sue frazioni, e dagli abitati di Lagonegro, Lauria, Nemoli, Rivello, Trecchina, ubicati sulle pendici del monte Sirino, si riscontrano alcuni deliziosi laghetti (Laudemio di Lagonegro, Conserva di Lauria, Sirino di Nemoli) con vegetazione lacustre di montagna: canne, giunchi e piante riparie. I terreni, formati in gran parte da suoli bruni calcarei, litosuoli, suoli bruni e rossi mediterranei, sono coperti da boschi di latifoglie (faggio, cerro ed ontano sul Sirino nei territori di Lagonegro e di Lauria, castagno sul monte Coccovello di Trecchina fino ai margini del centro abitato), da boschi di pioppi, da cedui e cespuglieti della flora mediterranea (oleastro e lentisco), nell'agro di Maratea e, nelle radure montane del Sirino, a pascoli di bovini. In tutti questi habitat si possono rinvenire moltissime specie fungine appartenenti ai generi *Boletus*,

Tricholoma, Amanita, Russula, Cortinarius, Clitocybe, Ramaria, Leccinum, Agrocybe, Pleurotus, Armillaria, Fistulina, Laetiporus, individuate nei vari territori del comprensorio e documentate da una ricca mostra micologica tenutasi, alcuni anni fa, a Lagonegro per conto dell'Amministrazione Comunale.



ALTO SINNI

Il territorio dell'Alto Sinni coincide con quello dell'omonima Comunità Montana. Degrada dal massiccio del Pollino (2.247 m s.l.m.) alla diga di Monte Cotugno di Senise (171 m s.l.m.). Riguarda 11 centri abitati ed ha un'estensione di Km² 634,47.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km ²	Max	Min	ha
Calvera	15,79	881	391	296
Carbone	47,75	1.366	487	952
Castronuovo S.Andrea	46,93	924	359	1.261
Chiaromonte	70,58	2.247	266	2.128
Fardella	27,28	1.724	325	1.176
Francavilla in Sinni	45,95	1.587	300	1.517
San Chirico Raparo	83,00	1.764	310	2.091
Sanseverino Lucano	61,14	1.616	429	1.331
Senise	96,61	651	171	1.123
Teana	19,61	914	380	68
Viggianello	119,83	2.180	321	2.110

Il territorio dell'Alto Sinni ricade integralmente nel Parco Nazionale del Pollino, area di elevato interesse naturalistico e di grande importanza scientifica. Si presenta alquanto differenziato per il manifesto dissesto idrogeologico e per i movimenti franosi dovuti alla co-presenza del complesso calcareo-dolomitico e del flysch mesozoico del Cilento.

L'area è condotta a coltivazione agraria intensiva per circa 18.400 ha

(29%), a prati-pascoli per circa 26.500 ha (42%), a boschi per circa 14.000 ha (22%) e comprende incolti e tare per circa 4.400 ha (7%). Sono presenti boschi d'alto fusto di conifere e latifoglie (8.500 ha = al 61%) prevalentemente di cerro e faggio, e boschi cedui (5.500 ha = 39%) con preponderanza di quercia.

Questo ambito, dall'orografia molto tormentata e in gran parte rocciosa, si presenta globalmente uniforme sia dal punto di vista della conformazione morfo-geo-litologica sia della conduzione agro-vegetazionale. Risente dell'influenza del mar Tirreno e del mar Ionio, che si manifesta con una abbondante precipitazione atmosferica (1.700-2.000 mm annui), la quale, sul massiccio del Pollino, si trasforma in neve copiosa, con un innevamento che perdura per molti mesi. In montagna la temperatura minima raggiunge valori molto bassi (-14 °C) mentre quella massima nelle estati afose del fondovalle, tocca valori alti (+41 °C).

Tutto l'ambiente, ad eccezione di Viggianello, è caratterizzato da insediamenti antropici di tipo cacuminale, cioè, abbarbicati sulle pendici dell'ampia vallata del fiume Sinni (Chiaromonte, Fardella, Senise e Teana) o su quelle delle valli degli affluenti dello stesso (Calvera, Carbone e Castronuovo Sant'Andrea sul torrente Serrapotamo, Francavilla in Sinni sull'omonimo fiume e Sanseverino Lucano sul Frido). Solo in parte ricade nel bacino idrografico del Sinni il territorio di San Chirico Raparo, il cui abitato sorge ai piedi dell'omonima rupe.

Il massiccio del Pollino è coperto da magnifiche foreste di latifoglie e conifere, ma è famoso, soprattutto, per la contemporanea presenza del pino loricato "*Pinus leucodermis*" sia sugli speroni del crinale sia sui primi contrafforti. I terreni, formati prevalentemente da suoli bruni acidi o lisciviati, regosuoli, vertisuoli, sono condotti, essenzialmente, a formazioni estese di cedui e d'alto fusto sia di faggio che di cerro (foresta del Titolo e di Magrizzi), tra Castronuovo S. A., Calvera e San Chirico Raparo, a boschi meravigliosi di abete bianco, faggio e castagno tra Carbone, Fardella e Teana, a imponenti complessi forestali di faggio, cerro e abete, (foresta di Magnano, dell'Avena e di Pietra Sasso) tra Chiaromonte, Francavilla, San Severino e Viggianello. In questo territorio tanto diversificato per essenze arboree, sono presenti innumerevoli miceti, in un susseguirsi straordinario di forme e colori incredibili, "come i lampi e i salti della nostra immaginazione". Per dare un'idea della ricchezza micologica della zona, si ricorda che, in una escursione, sono state catalogate dagli allievi del Corso per Micologo, organizzato nel 1998 dalla Regione Basilicata, nella sola foresta del Titolo, circa 200 specie fungine. Ed altrettante ne sono state esposte in occasione di una mostra micologica realizzata nel comune di Francavilla sul

Sinni dall'Associazione Micologica "Bresadola" di Potenza. Se ne riportano qui le principali commestibili: *Marasmius scorodoni*, *Macrolepiota proce-
ra*, *M. rachodes*, *Helvella crispa*, *Gyroporus castaneus*, *G. cyanescens*,
Boletus aereus, *B. edulis*, *B. regius*, *B. queletii*, *B. luridus*, *Russula cya-
noxantha*, *Amanita caesarea*, *A. spissa*, *A. rubescens*, *A. strobiliformis*, *A.
strangulata*, *A. fulva*, *A. crocea*, *Armillaria mellea*, *Pleurotus ostreatus*,
Dryodon coralloides, *Lactarius volemus* e *Agaricus silvicola*.

Anche in questo territorio si rinvengono i pascoli delle pendici pietrose e rocciose, quelli delle radure montane e delle "serre alte", dove sono presenti numerose specie di miceti tipici di questi habitat includenti, tra le altre, il *Pleurotus eryngii*, il *Lyophyllum loricatum*, la *Calvatia utriformis*, l'*Agaricus campestris*, l'*A. arvensis*, l'*A. albertii*, per citarne alcune delle più conosciute e consumate.



SARMENTO

Il territorio dell'ambito Sarmento coincide con quello dell'omonima Comunità Montana, ha un'estensione di Km² 294,72 ricadente integralmente nel Parco Nazionale del Pollino e degrada dalle cime del massiccio del Pollino (2.248 m s.l.m.) alla media valle del fiume Simi (182 m s.l.m.). Riguarda 6 abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATI
	Km ²	Max	Min	ha
Cersosimo	24,65	1.030	340	831
Noepoli	51,52	821	182	1.510
S. Costantino Albanese	37,42	1.300	386	1.695
S. Giorgio Lucano	38,94	760	184	345
S. Paolo Albanese	29,89	1.283	404	920
Terranova di Pollino	112,3030	2.248	537	3.172

Il territorio dell'ambito Sarmento, in parte abitato da gruppi etnici di origine albanese, oltre ad essere caratterizzato da ambiti antropologici e naturalistici di un certo rilievo, è interessato da un omogeneo e manifesto dissesto idrogeologico e da profondi movimenti franosi dovuti alla formazione geologica di base appartenente al Pliocene.

È condotto a coltivazione agraria intensiva per circa 6.400 ha (22%), a prati-pascoli per circa 12.000 ha (40%), a boschi per circa 8.500 ha (29%) e comprende incolti e tare per circa 2.500 ha (9%). Sono presenti boschi d'alto fusto (5.000 ha = 60%) di latifoglie, costituite prevalentemente da cerro, faggio e pino e boschi cedui (3.100 ha = 40%) in gran parte formati da querce. Ambienti forestali favorevoli alla crescita di numerosi miceti eduli.

Questo ambito, dall'orografia molto tormentata, più frequentemente terroso

nel fondo valle e roccioso in montagna, globalmente, si presenta uniforme sotto l'aspetto della conformazione morfo-geo-litologica e della conduzione agro-vegetazionale. Risente dell'influsso del mar Ionio, che si manifesta con una alta precipitazione atmosferica (1.600-1.900 mm annui). Sul massiccio del Pollino cade neve copiosa con innevamento che perdura per molti mesi, per cui la temperatura minima scende a valori molto bassi (-14 °C) mentre quella massima estiva raggiunge nelle valli valori alti (+41 °C).

Tutto l'ambiente è definito dai centri abitati di Cersosimo, San Giorgio Lucano, Terranova di Pollino, Noepoli, San Paolo Albanese e San Costantino Albanese, abbarbicati alle pendici del Pollino che degradano verso il Sarmento, affluente del Sinni, che, scendendo dalle alte cime, solca le pendici orientali del massiccio, caratterizzato da formazioni forestali di latifoglie e aghifoglie e, soprattutto, dalla sopravvivenza di numerosi esemplari del pino loricato, a testimonianza della presenza di foreste millenarie.

I terreni, costituiti, prevalentemente, da suoli bruni calcarei, acidi e lisciviati, sono coperti, da boschi cedui di quercia, diffusi sull'intero territorio e da boschi fitti d'alto fusto di latifoglie (Capillo di Cersosimo, Catone di Terranova di Pollino, Pantano di San Giorgio Lucano), in cui prevalgono il cerro, il faggio, l'ontano e il castagno, come a Noepoli e a San Costantino Albanese, ed il leccio e il pioppo a San Giorgio Lucano. In questo splendido e variegato habitat, si possono rinvenire gran parte delle specie di miceti pregiati presenti in Basilicata, documentate da ben 5 mostre micologiche organizzate dal Gruppo Micologico Potentino dell'A.M.B. a Terranova di Pollino. Tra esse si ricordano le seguenti: *Boletus edulis*, *B. aereus*, *B. reticulatus*, *B. appendiculatus*, *B. regius*, *B. luridus*, *B. impolitus*, *Gyroporus castaneus*, *Leccinum lepidum*, *Agrocybe cylindracea*, *Amanita rubescens*, *A. caesarea*, *A. vaginata*, *A. strangulata*, *A. crocea*, *A. flava* e *A. spissa*, *Armillaria mellea* e *A. tabescens*, *Pleurotus ostreatus*, *Russula cyanoxantha*, *Hydnum repandum* e *H. rufescens*, *Lactarius volemus*, *Agaricus silvicola* e *A. silvaticus*, *Helvella crispa*, *Cantharellus cibarius*, *Clitocybe geotropa*, *C. costata*, *C. gibba* e *C. odora*, *Collybia dryophila* e *C. butyracea* var. *asema*.

Anche nei territori dove prevalgono i calanchi e si incontrano i pascoli delle pendici rocciose e pietrose per greggi di ovini e caprini e i pascoli primari delle radure montane per mandrie di bovini, sono presenti specie commestibili molto apprezzate. In primavera si rinvengono, tra le altre, la *Calocybe gambosa*, l'*Agaricus albertii* e la *Calvatia utriformis*, in autunno il *Pleurotus eryngii*, l'*Agaricus campestris*, il *Coprinus comatus* e la *Clytocibe gibba*.



MEDIO BASENTO

Il territorio dell'ambito Medio Basento coincide con quello della vecchia omonima Comunità Montana e riguarda 9 abitati, per l'estensione di Km² 584,93. Esso degrada dal monte Caperrino di Pietrapertosa (1.455 m s.l.m.) alla confluenza del Misegna nella Salandrella (124 m s.l.m.).

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATTA
	Km ²	Max	Min	ha
Accettura	89,27	1.306	311	769
Calciano	48,68	1.151	183	1.910
Campomaggiore	12,24	850	240	228
Castelmezzano	33,61	1.367	417	783
Garaguso	38,62	789	169	525
Oliveto Lucano	31,47	1.125	370	1.102
Pietrapertosa	67,24	1.455	389	2.392
San Mauro Forte	86,89	733	124	1.203
Tricarico	176,91	932	180	3.026

Il territorio del Medio-Basento presenta un aspetto molto vario dal punto di vista orografico: si passa dalle zone basse del fondovalle, a quelle collinose, fino alle suggestive dorsali montuose e agli aspri contrafforti delle cosiddette Dolomiti Lucane, dove s'incontrano straordinarie formazioni rocciose, bizzarramente modellate dal vento e dove, spesso, "i sapori dell'orto si fondono con i profumi dei boschi". Il suolo è piuttosto instabile perché interessato omogeneamente da un manifesto dissesto idrogeologico superficiale (calanchi) e da profondi movi-

menti franosi dovuti alla formazione geologica di base appartenente al Pliocene.

L'area è condotta a coltivazione agraria intensiva per circa 21.400 ha (36%), a prati-pascoli per circa 18.800 ha (32%), a boschi per circa 16.800 ha (29%) e comprende incolti e tare per circa 1.400 ha (3%). Si riscontrano formazioni di essenze pure d'alto fusto di latifoglie (14.300 ha = 83%) prevalentemente di cerro e quercia, e boschi cedui (2.500 ha = 17%) a preponderanza di quercia.

Questo territorio, globalmente, è caratterizzato da due *facies* diverse, sia sotto l'aspetto della conformazione morfo-geo-litologica propria del flysch che della conduzione agro-vegetazionale. Si passa dallo sperone roccioso delle cosiddette Dolomiti Lucane della media valle del Basento ai calanchi del Pliocene.

Dal punto di vista bioclimatico, l'ambito basentano risente poco l'influenza del mar Ionio, per cui sullo stesso si registra una precipitazione atmosferica che va dai 700 ai 1.400 mm annui. La neve cade molto copiosamente in montagna ove perdura per molti mesi. Le temperature invernali minime sono molto basse toccando anche i -15 °C e, durante i mesi estivi, le massime non superano i 34 °C. Invece l'ambito cavonico risente molto dell'influenza del mar Ionio, per cui si registra una precipitazione atmosferica di 600-900 mm/anno con innevamento solo alle alte quote. Le temperature invernali non raggiungono valori minimi molto bassi (-8 °C). Durante i mesi estivi aridi, quelle massime possono essere molto alte (+42 °C).

L'intero territorio è caratterizzato dalla Foresta Demaniale della Regione Basilicata, estesa per 42.00 ha e facente parte del Parco Naturale di Gallipoli-Cognato e delle Dolomiti Lucane con strutture e servizi di base per la valorizzazione di un'area, che, dalle dorsali Agri-Salandrella e Sauro-Basento (Montepiano di Accettura, Caperrino di Pietrapertosa), si estende fino alla zona coperta dalla macchia mediterranea con boschi d'alto fusto e di cedui (cerro, faggio, olmo e acero). Tali boschi vengono utilizzati, ancora, nelle radure e nei pianori delle serre alte, a pascoli primari e montani. Ogni anno ad Accettura si rinnova l'antica e suggestiva tradizione del culto arboreo del Maggio, che in una straordinaria cornice di monti, selve e uomini, ravviva il rito propiziatorio della fertilità, auspicio per un abbondante raccolto. In questo straordinario e variegato habitat, in cui si annoverano anche rimboschimenti di pini e abeti bianchi, si rinvergono, in gran parte, i funghi commestibili più significativi presenti in Basilicata e comprendenti, tra gli altri, i boleti *B. edulis*, *B. aereus*, *B. reticulatus*, *B. regius*, *B. appendiculatus*, *B. luridus*, *B. impolitus*, *B. queletii*, il *Gyroporus castaneus*, le russule *R. virescens* e *R. cyanoxantha*, le amanite *A. caesarea*, *A. spissa*, *A. strobiliformis*, *A. codinae*, *A. vaginata*, *A.*

strangulata, *A. aspera*, *A. crocea*, *A. fulva*, *A. rubescens*, i cortinari *C. sebaceus* e *C. praestans*, le armillarie *A. mellea* e *A. tabescens*, il *Pleurotus ostreatus*, l'*Hericium erinaceum*, il *Dryodon coralloides*, gli idni *H. repandum* e l'*H. rufescens*, il *Lactarius volemus*, il *Lycoperdon perlatum*, il *Cantharellus cibarius*, la *Caloybe gambosa*, le clitocibi *C. odora*, *C. geotropa*, *C. costata*, *C. infundulibuliformis* o *gibba* e *C. nebularis*, le collibie *C. dryophila* e *C. butyracea* var. *asema*, i funghi a sella *H. crispa* e *H. monachella*, l'*Agaricus silvicola*, e, nelle radure, la *Langermannia gigantea*, la *Calvatia utriformis*, gli agarici *A. campestris*, *A. arvensis* e *A. albertii*, il *Marasmius oreades* e le macrolepiote *M. mastoidea* e *M. excoriata*.

Specie fungine che s'incontrano sia nella facies basentana, marcatamente montana, definita dai centri abitati di Campomaggiore, Calciano, Castelmezzano, Pietrapertosa e Tricarico e caratterizzata dalla presenza prevalente di suoli bruni acidi o lisciviati, condotti a boschi di querce, con residui di formazioni di castagni ed aceri nelle vallecole di Pietrapertosa, sia nella stessa facies cavonica, marcatamente collinare, definita dagli insediamenti antropici di Accettura, Garaguso, Oliveto Lucano e San Mauro Forte, dove prevalgono i regosuoli e vertisuoli del Quaternario, con il calanco utilizzato, prevalentemente, a prati-pascoli e, con i terreni condotti, in montagna, essenzialmente, a boschi di faggio, cerro e abete. Una enorme quantità di specie fungine includenti non solo quelle proprie delle latifoglie, ma anche quelle tipiche delle abetaie quali i lattari della sezione *Dapetes* (*L. salmonicolor*, *L. sanguifluus*, *L. semisanguifluus*, *L. deliciosus*), i tricolomi della sezione *Atrosquamosa* (*T. gausapatum*, *T. terreum*, *T. sculpturatum*, *T. argiraceum*) ed il *Suillus salmonicolor*.

BASSO SINNI



Il territorio dell'Orbito Basso Sinni coincide con quello dell'omonima Comunità Montana, riguarda 5 abitati ed ha un'estensione di Km² 383,85. Esso degrada dalle pendici di Valsinni (890 m s.l.m.) alla pianura costiera del mar Ionio.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km ²	Max	Min	ha
Colobraro	65,91	858	95	963
Nova Siri	52,11	865	0	190
Rotondella	76,93	862	0	379
Tursi	156,93	661	15	1.743
Valsinni	31,97	890	107	772

Il territorio del Basso Sinni, prevalentemente collinare, che scende con dolce declivio verso la piana di Nova Siri, è caratterizzato da formazioni del Pliocene e del Quaternario e da un omogeneo e manifesto dissesto idrogeologico di superficie (calanchi). È condotto a coltivazione agraria intensiva per circa 21.500 ha (56%), a prati-pascoli per circa 10.500 ha (27%), a boschi per circa 4.000 ha (10%) e comprende incolti e tare per circa 2.400 ha (7%). Sono presenti boschi con alberi ad alto fusto (1.400 ha = 36%), conifere e latifoglie con prevalenza, rispettivamente, di pini e querce, e, poi, boschi cedui (2.600 ha = 64%) più frequentemente di quercia, oleastro e lentisco. Vi si rinvencono, soprattutto nel tardo autunno, dopo abbondanti piogge, specie di miceti che amano il caldo, quali l'*Amanita caesarea*, il *Cantharellus cibarius*, il *Boletus aereus*, l'*Agaricus silvicola*, e quelle tipiche delle pinete mediterranee: il *Suillus granulatus* e il *S. bellinii*, i lattari *L. sanguifluus*, *L. semisanguifluus*, *L. deliciosus* e i *tricolomi* della sottosezione *Terrea*.

Questo ambito, tormentato dalle frane, è caratterizzato da insediamenti antropici abbarbicati sulle pendici delle colline che degradano verso il fondo-valle e verso la pianura ionica. Si presenta, globalmente, uniforme dal punto di vista della conformazione morfo-geo-litologica e della conduzione agro-vegetazionale. Esso risente molto dell'influenza termoregolatrice del mar Ionio, che si manifesta con una precipitazione atmosferica che va da 900 a 1.100 mm/anno. La temperatura invernale non raggiunge valori molto bassi (-6 °C), mentre quella dei mesi estivi aridi presenta valori alti (+39 °C).

Il suolo è formato, prevalentemente, da rendzina e terre brune delle colline marnose sia nel fondo valle irriguo che nelle parti basse della costa ionica caratterizzate da brughiera, macchia e boscaglia di leccio e di lentisco, spesso utilizzate per attività agro-pastorali. Qui è presente, tra le altre, la specie tipica di questo habitat, il delizioso *Leccinum lepidum*, tanto ricercato e non sempre facile da trovare.



MATERANO

Il territorio dell'ambito Materano, appartiene ai bacini idrografici del Bradano e del Basento. Degrada dalla dorsale dello spartiacque tra Bradano e Basento di Irsina (627 m s.l.m.) alla confluenza del Fiumicello di Montescaglioso col fiume Bradano (16 m s.l.m.). Ha un'estensione di Km² 983,88 e interessa 5 centri abitati.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km ²	Max	Min	ha
Grassano	41,07	576	150	305
Grottole	115,88	562	93	1.323
Irsina	262,21	627	137	1.076
Matera	387,98	519	49	5.202
Montescaglioso	176,74	366	16	2.833

Il Materano, l'ambito territoriale più esteso dell'intera Regione Basilicata, è definito dalla presenza della città di Matera, capoluogo dell'omonima Provincia, con le sue peculiarità insediative antiche (i Sassi sulle gravine che incidono la Murgia) e quelle infrastrutturali moderne. Aggregata alla "Terra di Basilicata", nel 1663, come sede del Preside della Regia Udienza, Matera, fino all'inizio di questo secolo, era lo spazio naturale della pastorizia transumante. Negli ultimi decenni, l'area cittadina e l'intero territorio murgiano hanno subito notevoli trasformazioni grazie alle attività connesse all'agricoltura. Un'agricoltura che copre l'intera fascia bradanica caratterizzata da una orografia senza evidenti asperità e da centri antropici di una certa consistenza demografica.

Questo territorio risente molto dell'influenza termoregolatrice del mar Ionio ed è caratterizzato da modeste precipitazioni atmosferiche (500-700 mm annui) e temperature che nei mesi invernali non raggiungono valori

molto bassi (-5 °C), ma, in quelli aridi estivi, possono toccare valori molto alti (+40 °C), che determinano, spesso, un arresto della crescita del micelio fungino.

L'area si presenta molto differenziata per conformazione morfo-geo-litologica. Sono presenti, infatti, flysch e argille nelle pendici collinari, degradanti verso il fondovalle di formazione alluvionale risalente al Quaternario e caratterizzate da un paesaggio spesso segnato dai calanchi, tanto cari ai pittori e ai poeti del secondo Novecento, e calcare cretaceo nel terrazzo della Murgia materana. Invece la stessa area è alquanto omogenea per conduzione agro-vegetazionale. Infatti, è molto diffusa la coltivazione cerealicola intensiva.

Più frequentemente il suolo bruno della collina murgica (rendzina su molassa alluvionale⁹) dell'intero territorio, è condotto a coltivazione agraria intensiva per circa 50.000 ha (50%), a prati-pascoli per circa 23.300 ha (24%), a boschi per circa 18.000 ha (18%) e comprende incolti e tare per circa 7.100 ha (8%). Sono presenti boschi d'alto fusto (7.200 ha = 40%) di conifere e di latifoglie a prevalenza di abete, pino e pioppo e boschi cedui (10.800 ha = 60%) costituiti prevalentemente da leccio e lentisco, degradati a macchia boschiva anche a causa del devastante dissodamento operato nell'Ottocento. In questa area, contraddistinta da precipitazioni scarse, è possibile rinvenire, se le condizioni atmosferiche sono favorevoli, specie fungine che sono proprie delle conifere (abete bianco e pino), del pioppo e delle querce in genere e del leccio in particolare: *Leccinum lepidum*, *Leccinum duriusculum*, *L. aurantiacum*, *L. crocipodium*, *Xerocomus tumidus*, *X. subtomentus*, *X. chrysenteron*, i lattari della sezione *Dapetes* (*L. sanguifluus*, *L. deliciosus*, *L. semisanguifluus*, *L. salmonicolor*), i tricolomi della sezione *Atrosquamosa* (*T. terreum*, *T. gausapatum*, *T. sculpturatum*), l'*Agrocybe cilindracea*, il cosiddetto *piopparello* (sinonimo = *Agrocybe aegerita*), la *Verpa bohemica*, le *Russula aurea* e *R. vesca*, l'*Agaricus essettei*. E, soprattutto, il *Pleurotus eryngii*, insieme con il *Pleurotus eryngii* var. *ferulae*, re incontrastati di questo territorio.

⁹ Molassa alluvionale: deposito alluvionale composto da materiale altamente incoerente.



METAPONTINO

Il territorio dell'ambito Metapontino appartiene ai bacini idrografici del Bradano, Basento, Cavone, Agri e Sinni e riguarda 9 abitati per l'estensione di Km² 1.136. Esso digrada dalla testata della Salandrella (604 m s.l.m.) alla pianura della costa ionica.

COMUNE	SUPERFICIE TERRITORIALE	ALTITUDINE m s.l.m.		SUPERFICIE BOSCATATA
	Km ²	Max	Min	ha
Bernalda	123,11	228	0	728
Ferrandina	215,47	583	41	727
Miglionico	88,93	473	54	535
Montalbano Jonico	132,94	293	14	1.920
Pisticci	231,47	412	0	4.679
Policoro	67,29	117	0	984
Pomarico	128,73	475	21	2.345
Salandra	77,11	604	124	862
Scanzano Jonico	71,50	106	0	1.162

Il territorio del Metapontino si inserisce nella suggestiva cornice della Magna Grecia, dove ai coloni delle terre di proprietà dei templi di Dioniso e di Atena veniva, saggiamente, imposto l'obbligo di ripiantare gli alberi abbattuti alla foce dell'Agri e del Sinni, come ci ricorda una disposizione, risalente alla fine del 4° secolo a.C., delle Tavole in bronzo di Heraclea. Il territorio ha smarrito la connotazione vegeto-religiosa d'un tempo, a causa dei profondi mutamenti subiti nel corso dei secoli e, oggi, dopo la bonifica, le trasformazioni agrarie e l'irrigazione, si presenta piuttosto omogeneo, sia per conduzione

agro-vegetazionale che per conformazione morfo-geo-litologica. S'incontrano, in particolare, terrazzi all'interno e pianura sulla costa.

L'intera area risente dell'influenza termoregolatrice del mar Ionio che si manifesta con una modesta precipitazione atmosferica (500-600 mm annui). La temperatura invernale minima non scende a valori molto bassi (-4 °C), mentre quella massima degli aridi mesi estivi tocca valori molto alti (+41 °C).

I terreni sono formati prevalentemente dai suoli bruni delle colline marnose e da quelli alluvionali, condotti essenzialmente a colture irrigue, anche se non mancano zone aride e assolate e, come relitti dei vasti dissodamenti effettuati a scopo di bonifica, ampi spazi di macchia mediterranea. Per tutti si ricorda il lussureggiante bosco Pantano di Policoro, che costituisce un relitto di foresta pianeggiante, in cui vegetano specie tipiche del clima temperato-umido e, quindi, insolite rispetto al clima caldo-umido del litorale ionico. Qui si rinven- gono, tra le altre specie fungine, la *Russula vesca*, la *R. aurea*, la *R. cyanoxantha*, i tricolori della sottosezione *Terrea*, gli *Xerocomus subtomentosus*, *X. Chrysenteron*, le *Amanita flava*, *A. umbrinolutea*, *A. vaginata*, la *Verpa bohemica* e la *V. digitaliformis*, l'*Agrocybe cylindracea*, i lattari *L. deliciosus*, *L. semisanguifluus* e *L. sanguifluus*.

L'intero territorio, globalmente, è condotto a bosco per circa 8.000 ha (7%), a coltivazione agraria intensiva per circa 68.200 ha (60%), a prati-pascoli per circa 31.800 ha (28%) e comprende incolti e tare per circa 5.700 ha (5%). Nei boschi, generalmente formati da macchie di oleastro e di lentisco, sulla costa, e da essenze miste di conifere e di latifoglie, con prevalenza di pioppo, abete, cerro, roverella e faggio, nelle aree di confine dei centri interni, sono rinvenibili alcune specie di miceti pregiati comprendenti, tra le altre, anche il *Boletus aereus*, l'*Amanita caesarea* e il *Cantharellus cibarius*. Decine e decine di altre specie, forse meno nobili dal punto di vista gastronomico, ma ugualmente degne di apparire sulle nostre tavole, sono state rinvenute negli ultimi anni durante le escursioni effettuate per allestire a Salandra tre mostre micologiche, organizzate dal Gruppo Potentino dell'Associazione Micologica "Bresadola".

