

NOMI VOLGARI E DIALETTALI DI ALCUNI FUNGHI NELL'ITALIA CENTRALE

ANTONIO MALLOZZI

Centro inchieste dialettali (Arce – (FR) – Italia)

Popular and dialectal names of some fungi in Central Italy

Abstract: Fungi are living organisms that once were considered vegetables, but nowadays they constitute a kingdom in itself. They are identified by two Latin terms, the so-called binomial nomenclature, which was introduced by the Swedish naturalist Carl von Linné for the vegetable kingdom and adopted universally for all living organism and then for fungi as well. Besides this scientific name, sometimes not easy to memorize, the majority of the most common fungi are known by a popular name, used nationally or regionally, and by a dialectal name, used in a narrow local territory. Thus, the *Cantharellus cibarius* is known by the popular name of galletto and by many dialectal names, as galluzzo in the territory of Viterbo, gallinella or caglinella in the south of Latium and Campania, and cantarello in some areas of Tuscany.

If scientific names are fundamental as references for the position and classification of the species, popular and dialectal names are important for finding and validating some species in particular environment conditions. With their semantic nuances, they are a source of developing the knowledge about mycological features and details and even about meanings that are sometimes fanciful or possible, but, nevertheless, related to the life and activities of local communities.

Keywords: fungi names, popular names, dialectal names.

I funghi sono organismi viventi che fino a qualche anno fa erano considerati dei vegetali, ma che oggi costituiscono un regno a sé. Questo perché, mentre le piante provvedono da sole alla nutrizione mediante la fotosintesi clorofilliana (*autotrofe*), i funghi, come gli animali, si nutrono di sostanze organiche già elaborate (*eterotrofi*), ed inoltre, mentre nella cellula vegetale troviamo la *cellulosa*, la parete delle cellule fungine è costituita da *chitina*, la stessa sostanza che troviamo nei crostacei e nell'esoscheletro di alcuni insetti.

Queste entità, in un passato non molto remoto, erano considerate come il frutto di attività diaboliche o di stregonerie vere e proprie (una specie molto comune prende il nome di *Boletus satanas*, e l'effetto di un processo nutrizionale di alcuni funghi viene definito come *cerchio delle streghe*, che è un cerchio di erba più verde lungo la circonferenza, e detto così poichè un tempo si credeva che di notte, all'interno di questo cerchio ballassero in tondo le streghe, facendo così seccare l'erba calpestata). Queste credenze, probabilmente, erano dovute all'apparizione improvvisa dei funghi dal sottosuolo ed alla loro crescita repentina. In realtà questi organismi sono costituiti da una parte che vediamo solitamente spuntare fuori dal terreno o dalle piante (*macrofunghi*), che ha vita più o meno breve e che costituisce la struttura riproduttiva del fungo (*carpoforo*), e la parte non visibile che vive e

prolifera sotto la superficie del terreno o all'interno di organismi vegetali o animali e che è costituita da una specie di ragnatela con filamenti intrecciati (*micelio*) che si accrescono continuamente, durano per un tempo variabile e costituiscono il vero e proprio fungo.

Sebbene i funghi siano conosciuti fin dall'antichità, (una delle ipotesi sulla morte dell'imperatore Claudio è quella dell'avvelenamento da funghi), il loro studio sistematico è oggetto di una disciplina relativamente recente che è soggetta a continui aggiornamenti, dovuti a nuove scoperte, soprattutto con l'ausilio del microscopio e ancor più recentemente con il ricorso alla biologia molecolare. Per questo tante specie hanno cambiato e continuano a cambiare collocazione nella classificazione sistematica ed anche i loro nomi sono soggetti a modifiche e sostituzioni, nella loro denominazione scientifica, riportata e aggiornata nel *Codice Internazionale di Denominazione Botanica*.

I funghi, un tempo venivano identificati in modo approssimativo, in base alle conoscenze del momento, con nomi volgari e dialettali ma senza una denominazione comune. A fare ordine e a mettere in qualche modo d'accordo le varie voci sui nomi dei funghi fu il naturalista svedese Carl von Linné (1707–1778) che, con il suo capolavoro *Systema Naturae*, inaugura la nomenclatura binomia in latino, in seguito adottata universalmente in tutti i trattati di botanica. Con questa denominazione ogni organismo vegetale (e quindi anche ogni fungo) viene identificato con un vero e proprio *cognome e nome* che si riferiscono rispettivamente al **genere** ed alla **specie** a cui il fungo appartiene. Accanto a questa denominazione scientifica, soprattutto per i funghi più conosciuti, troviamo sicuramente uno o più nomi comuni ed una pletera di nomi dialettali.

Se il nome scientifico è fondamentale come riferimento per la collocazione e la classificazione della specie, il nome volgare e quello dialettale sono importanti per la ricerca ed il monitoraggio di alcune specie in particolari condizioni ambientali. Con le loro sfumature semantiche, essi costituiscono una fonte di arricchimento delle conoscenze dei caratteri e particolarità micologiche, nonché di significati a volte fantasiosi o verosimili, comunque legati alla vita ed alle attività delle comunità locali. La denominazione scientifica binomia in latino è sicuramente importante e necessaria per chiunque voglia avvicinarsi al mondo della botanica e della micologia in particolare, dove si manifestano conoscenze naturalistiche ed umanistiche. Se però parliamo di funghi e vogliamo rendere il discorso più accessibile ai *non addetti ai lavori*, allora dobbiamo ricorrere ai nomi volgari e a volte, con più efficacia, ai nomi dialettali che, con i loro significati ricchi di colore e di particolari, se non altro, si ricordano più facilmente dei nomi scientifici.

Uno dei funghi più ricercati e consumati in Italia è il **Boletus edulis Bull** (= fungo attinente le zolle commestibile), il cosiddetto "*porcino*". Questo termine volgare comprende quattro specie dello stesso genere ed indica un *maialetto*, a cui evidentemente si fanno assomigliare, per la loro forma tozza e panciuta, ed è la traduzione dal latino "*suillus*" che è rimasto nei nomi dialettali della ciociaria (*fugne siglie*) e del napoletano (*sille*). Il termine è stato ripreso recentemente per indicare un gruppo di funghi (circa 20 specie) con cappello viscido che costituiscono appunto il genere *Suillus* della famiglia delle *Boletaceae*. In una zona del Lazio il porcino viene chiamato *farnia* dal nome comune della specie di quercia (*Quercus robur*) sotto cui spesso viene rinvenuto.

Un altro fungo molto comune e diffuso in tutte le regioni, e che viene ricercato accanitamente dai raccoglitori di funghi per portarlo in cucina e a tavola, è il **Cantharellus**

cibarius Fr. (= piccola coppa mangereccia), conosciuto in tutta Italia col nome volgare di *galletto* (probabilmente per via della sua forma piuttosto frangiata e per il colore giallo-arancione che ricorda vagamente la cresta del gallo), tranne che al Nord dove viene chiamato *funferlo*. In Toscana è conosciuto col nome di *gallinaccio*, in alcune zone dell'Umbria viene chiamato *galluzzo* e nel minturnese (Lazio meridionale) *caulinella*, tutti termini che richiamano il nome comune.

Molto interessante e particolare la vicenda onomastica che ha interessato un fungo poco conosciuto a livello nazionale e regionale ma molto ricercato ed "allevato" con cura in alcune zone dei castelli romani. Si tratta del **Poliporus corilinus** Mauri (= poliporo del nocciolo), nome comune: *arsicciolo*, nome dialettale dei castelli romani: *sfogatello del nocchio*. Tuttora c'è aria di mistero intorno ai luoghi ed alle modalità di crescita di questo fungo commestibile. Pare che i cercatori locali lo raccolgano su tronchi di nocciolo precedentemente fatti bruciare parzialmente e poi ricoperti con terriccio ed erba e ben nascosti alla vista. A fine estate da questi ciocchi *arsi* spuntano (cioè *sfogano*) numerosi questi funghi tanto prelibati.

Un fungo molto apprezzato in gran parte d'Italia è il **Pleurotus eryngii** (DC.) *Quelet* (= fungo con cappello laterale dell'eringio) che, con la sua varietà *ferulae* (= della ferula), costituisce l'appuntamento annuale per molti cercatori di funghi. Il suo nome comune è *cardoncello*, dall'arbusto dalle cui radici il fungo si sviluppa e che è appunto una varietà di cardo. In Abruzzo, nella zona di Avezzano lo chiamano *ricella*, con un probabile accostamento all'orecchio per la sua forma, tant'è che nella vicina Magliana dei Marsi usano il termine *recchiola*. Questo fungo è legato alla tradizionale attività della transumanza, in quanto cresceva abbondante lungo i *tratturi* (i percorsi fissi usati per lo spostamento delle greggi tra l'Abruzzo e la Puglia). Nel viterbese viene chiamato *ferlengo*, dalla pianta che lo ospita e cioè la *ferula*, una specie di finocchio selvatico, molto diffuso nell'alto Lazio e in altre zone d'Italia. In Sardegna è conosciuto col nome di *cardolinu 'e petza*, vale a dire il fungo della carne, probabilmente per la sua consistenza e sapidità che lo fanno paragonare addirittura alla carne e ad esso ci si riferisce quando si parla del fungo per eccellenza (nel sassarese si usa il termine *antunna*).

Ci sono poi tanti funghi che prendono il nome comune e soprattutto quelli dialettali da particolari molto curiosi e a volte davvero fantasiosi. Così l'**Armillaria tabescens** (Scop.) *Emeland* (= fungo con braccialetto che si dissolve), nome comune: *famigliola senz'anello*, nel frusinate viene chiamata *cioppetta*, che indica il cespo di individui concresciuti a formare una famiglia; il **Clitopilus prunulus** (Scop.) *P.Kumm.* (= fungo col cappello inclinato attinente i pruni), il cosiddetto *falso prugnolo*, nella zona di Artena, Lariano e Velletri è conosciuto col nome dialettale di *pastarella*, che sta a indicare l'intenso odore di farina impastata che questo fungo emana; il **Tricholoma terreum** (Shaeff.) *P. Kumm.* (= fungo dall'orlo del cappello peloso attinente la terra), comunemente detto *moretta*, per il suo colore tipico, in Toscana viene chiamato *fratino*, per un curioso accostamento di questi funghi, che, crescendo solitamente in fila, fanno pensare ai frati in processione.

A questo punto facciamo un elenco dei funghi che, per il loro nome, destano qualche interesse o curiosità:

- **Agaricus macrosporus** (Moell. Et Shaeff.) *Pilat* (= fungo campestre con spore grandi), nome comune per tutte le specie di questo genere: *prataiolo*, nome dialettale in

uso in alcune zone dell'Umbria *turino* o in Abruzzo *coccia d'asino*, per via della consistenza del fungo;

- **Amanita caesarea** (Scop.) Pers. (= fungo dei cesari), nome comune: *ovolo buono*, per l'evidente somiglianza con l'uovo; nome dialettale umbro: *ovolaccio*, *veloccio* nel basso Lazio e *velozza* in Campania;

- **Armillaria mellea** (Vahl.) P. Kumm. (= fungo con braccialeto color miele), nome comune: famigliola buona o anche chiodini per la forma degli esemplari isolati o in gruppo che siano, nomi dialettali: *chiuvarielle* nel napoletano e *famijole de quercia* nel perugino;

- **Calocybe gambosa** (Fr.) Donk (= fungo dal bel cappello e con gambo grosso); il nome scientifico di questo fungo ha subito diversi cambiamenti nel tempo: si chiamava *Tricholoma georgii*, poi *Lyophyllum gambosum* ed infine il nome attuale. Nome comune: *prugnolo*, dagli alberi di pruni sotto cui cresce prevalentemente, e *fungo di S.Giorgio*, per il periodo di crescita, intorno al 23 aprile, giorno di S.Giorgio; nome dialettale ciociaro e campano: *spinarolo*, con riferimento alle spine delle piante sotto cui si trovano. Da notare che con lo stesso termine di *spinarolo*, in alcune zone dell'Umbria e del Lazio, viene indicato l' **Hydnum repandum** L. (= tartufo ripiegato all'insù), questa volta prendendo in considerazione gli aghetti sotto il cappello del fungo a mo' di spini. Il nome comune di questo fungo è: *steccherino dorato*, sempre per via di questi aculei somiglianti a stecchini.

- **Clitocybe geotropa** (Bull.) Quel. (= fungo col cappello inclinato verticale al terreno); nome comune: *agarico geotroppo* o più comunemente *cimballo*, termine molto diffuso in Toscana; nome dialettale ciociaro, basso Lazio e campano: *cardinale*, probabilmente per il suo portamento, e *ordinale/ordinario* in Umbria e infine *ordinato* nel salernitano per la sua crescita in file ordinate.

- **Craterellus cornucopioides** (L.) Pers. (= piccola coppa a mò di cornucopia); nome volgare: *trombetta di morto*, per il periodo della ricorrenza dei morti durante il quale si trova; i nomi dialettali ricalcano quasi tutti il nome comune.

- **Hygrophorus penarius** Fr. (= portatore di umidità da viveri); nome comune: *lardaiolo*, dalle sue lamelle piuttosto grasse al tatto; nomi dialettali: *lardajo* o anche *grassello* in alcune località dell'Umbria, mentre viene definito *catenaro* in alcune zone interne dell'alto Lazio e della sabina, per via del suo modo di crescere in gruppi "a catena".

- **Lycoperdon perlatum** Pers. (= loffa di lupo perlata); nome volgare: *vescia*, riferito a tutti i funghi di questo genere, dal lat. *vissire* (emettere peti), per la peculiarità di questi funghi, a maturità, di far uscire dall'alto la polvere sporale, come una nuvoletta attraverso un piccolo orifizio detto ostiolo; i nomi dialettali richiamano più o meno questa caratteristica: *loffa* o *loffa du lupu* tra l'Umbria e la ciociaria o anche *perete 'e lupe* tra basso Lazio e Campania.

- **Macrolepiota procera** (Scop.) Singer (= grande orecchio squamato alto); nome comune: *mazza di tamburo*, per la forma che assume quando è ancora chiuso; in riferimento alla grandezza del cappello si usano i termini dialettali: *cappellaccio* in molte zone dell'Umbria, *cappellune* in ciociaria o addirittura *umbrelle* o *'nbrelle* nel napoletano.

- **Marasmius oreades** (Bolt.) Fr. (= fungo deperito che ricorda le oreadi (ninfe dei monti)); nome comune: *gambesecche*, per via del gambo esile e tenace; anche qui i nomi dialettali richiamano il carattere tipico del fungo e vanno da *filarola* o *filajola* nel perugino a *zampasecca* nell'ascolano.

- **Morchella esculenta** (L.) Pers. (= spugna saporita); nome comune: *spugnola*, per la sua forma ad alveoli che la fa assomigliare ad una spugna; i nomi dialettali si riferiscono sempre al particolare aspetto del fungo, come *bucarello*, *fungo forato* o addirittura *trippa* nel ternano.

- **Ramaria botrytis** (Pers.) Ricken (= fungo a forma di ramo a grappolo d'uva); tutte le specie di questo genere prendono il nome comune di *ditola* e non si discostano neppure i nomi dialettali con *manuccia* o *manetta* in Umbria e nel basso Lazio, e *manicciola* in ciociaria o *manuzza* in Campania.

- **Russula aurea** Pers. (= fungo rosseggiante dorato); il nome volgare per tutte le specie è: *colombina*, forse per la varietà di colori che, a dispetto del nome scientifico che le vorrebbe tutte rosse, e la leggiadrezza delle forme ci ricordano vagamente le variopinte farfalle (colombe) nel bosco. In dialetto abbiamo *rosciolo* in alcune località dell'Umbria e *ruella* in ciociaria, sempre con riferimento al colore rosso dominante in molte specie.

I pochi esempi citati ci fanno certamente apprezzare la praticità e l'immediatezza di riferimento dei nomi volgari e più ancora l'intensa coloritura dei nomi dialettali che rappresentano, con grande espressività, i particolari e le curiosità che soltanto le forme dialettali possono effettivamente cogliere.

Bibliografia essenziale

- Bonazzi, U. 2004. *Dizionario dei nomi volgari e dialettali dei funghi in Italia*. [Trento]: A.M.B. – Centro studi micologici.
- Lonati, G. 1998. *Guida alla determinazione macroscopica dei funghi*. Avezzano: Edizione G.E.M.A.
- Boccardo, F., M. Traverso, A. Vizzini, e M. Zotti. 2008. *Funghi d'Italia*. Bologna: Zanichelli.
- Courtecuisse, R. e B. Duhem. 1994. *Guide des champignons de France et d'Europe*. Delachaux et Niestlé.
- Cetto, B. 2003. *I funghi dal vero*. Trento: Saturnia.