

# I Funghi

I funghi non hanno foglie, fiori o clorofilla e sono eterotrofi, pertanto appartengono ad un regno a sé stante detto "regno dei funghi".

**Possono essere:**

- **Saprofiti:** la cui presenza è imputabile alla presenza di substrati organici vivi o morti.
- **Parassiti:** subordinati alla presenza di altri organismi.
- **Simbionti:** se in simbiosi, con scambio reciproco favorevole, con alcune piante.

I funghi hanno un basso contenuto calorico e non contengono colesterolo.

Si conoscono specie pregiate e succulente, ma non tutti i funghi sono commestibili: alcuni contengono sostanze tossiche potenzialmente mortali, altri causano sindromi gastrointestinali molto serie che necessitano l'ospedalizzazione.



**Emissione:** Mostra Micologica del Titano 1992 San Marino

**Obliterazione:** San Marino 18-09-1992

**Edizione:** Ass. Micologica Sammarinese N. 0862

## PIANO DELLA COLLEZIONE

<b>PRESENTAZIONE</b>	<b>fogli 1</b>
<b>HABITAT</b> ambiente di crescita	<b>fogli 4</b>
<b>PROPRIETA'</b> uso dei funghi	<b>fogli 1</b>
<b>COMMESTIBILI</b> specie tradizionalmente consumate, di base previa cottura, che non causano intossicazioni.	<b>fogli 23</b>
<b>NON COMMESTIBILI</b> specie che non presentano un sufficiente livello di sicurezza alimentare o privi di valore.	<b>fogli 10</b>
<b>VELENOSI/TOSSICI</b> specie che provocano reazioni avverse.	<b>fogli 8</b>
<b>TARTUFI</b>	<b>fogli 1</b>

L'habitat ideale per i funghi rimane sempre il bosco, in tutte le sue infinite varietà ed in tutte le sue più articolate e complesse espressioni. Esistono però zone più adatte di altre alla crescita dei funghi e che quindi meglio si presentano alla ricerca e alla raccolta; sono soprattutto le radure, gli spazi aperti, illuminati, arieggiati, in particolare la fascia cosiddetta di confine fra prato e bosco.



**Emissione:** EUROPA 2011

Le Foreste - Italia

**Obliterazione:** Roma

09-05-2011, Primo giorno

**Edizione:** Poste Italiane

Due accessori necessari e indispensabili per la raccolta dei funghi sono:

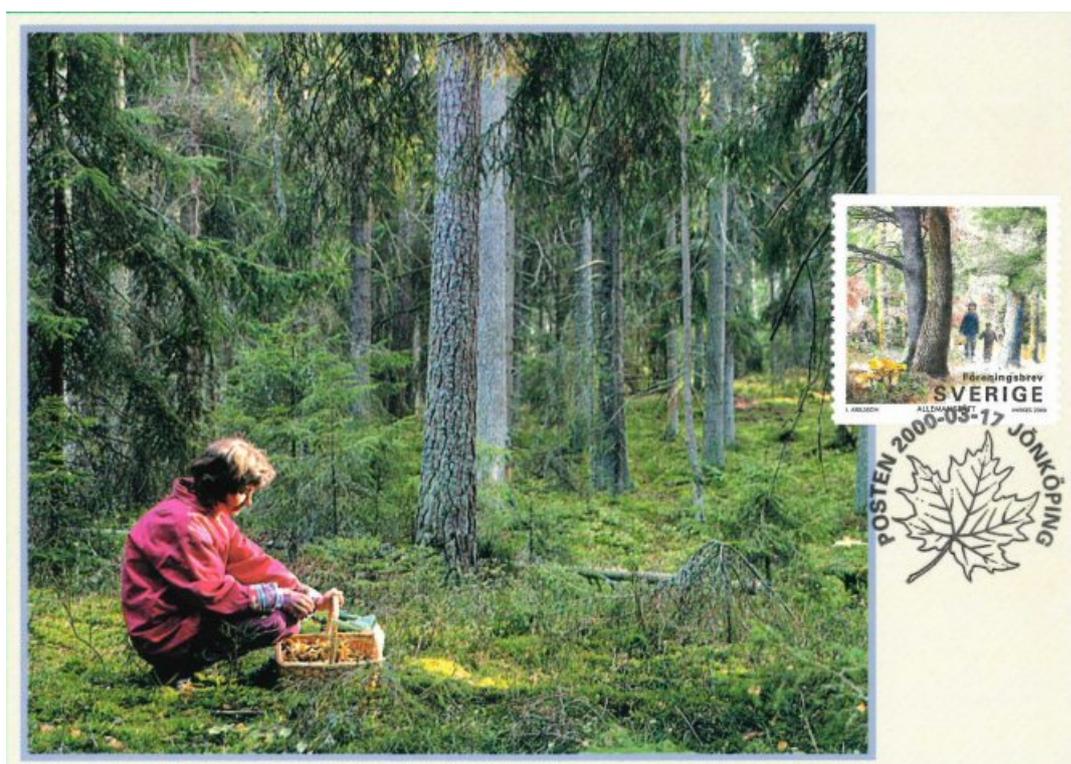
- cestino di vimini;
- coltello adatto

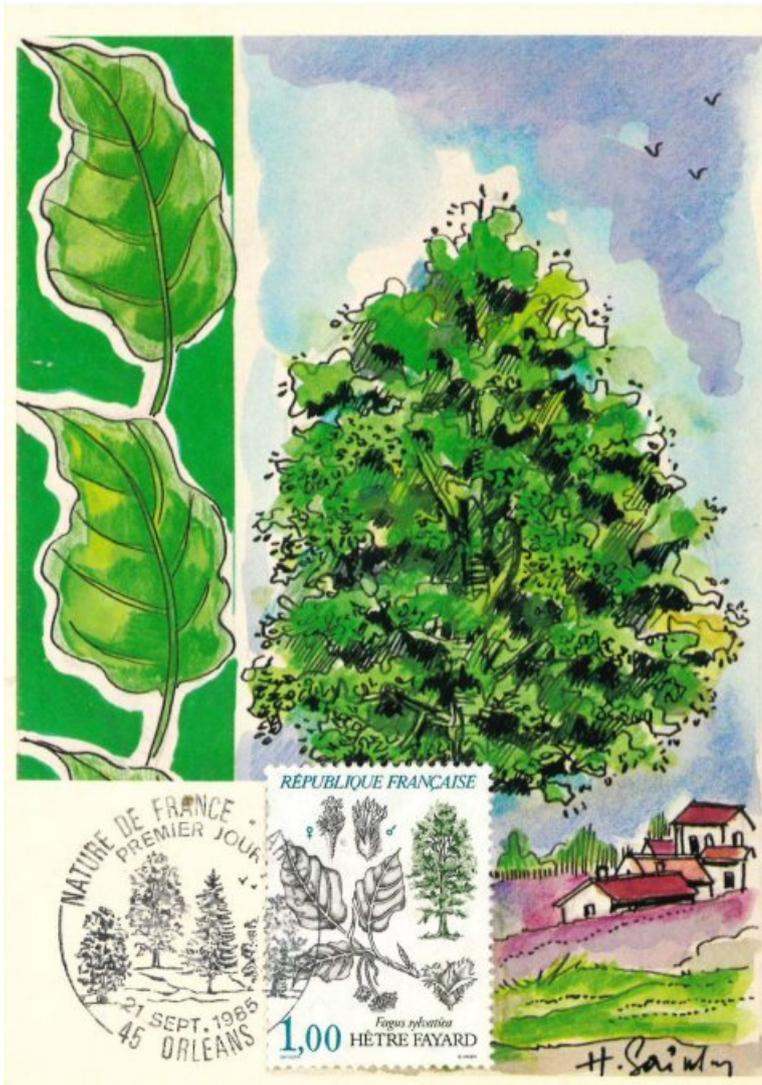
necessario per la pulizia sommaria del fungo appena raccolto.

**Emissione:** Foreste 2000  
Svezia

**Obliterazione:** Jonkoping  
17-03-2000. Primo giorno

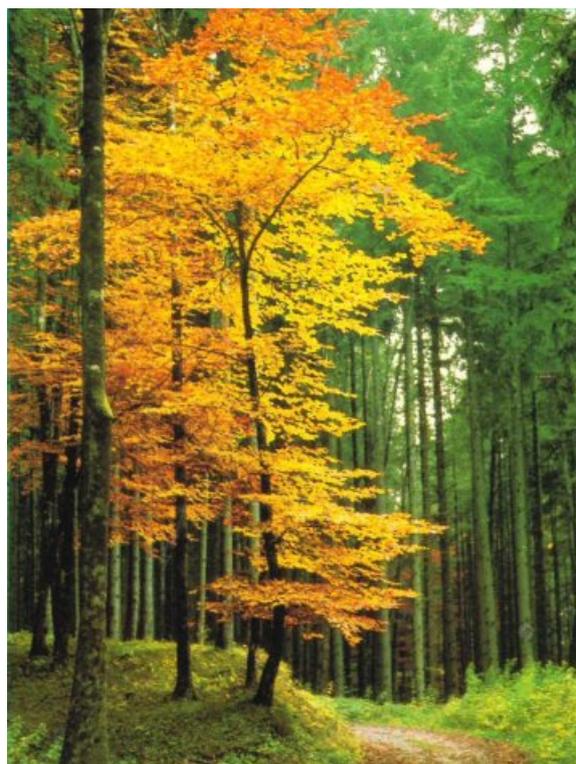
**Edizione:** Poste Svedesi





Il faggio ospita numerose specie: tartufo estivo, porcini, trombetta dei morti, finferli, mazza di tamburo, ecc.

**Emissione:** Alberi 1985  
 Francia  
**Obliterazione:** Orleans  
 21-09-1985. Primo giorno  
**Edizione:** CEF



**Emissione:** Foreste 1980  
 Liechtenstein  
**Obliterazione:** Vaduz  
 09-12-1980. Primo giorno  
**Edizione:** Poste  
 Liechtenstein MK/Nr 19





L'abete si trova in quota e quindi abbastanza raramente in pianura.

I funghi che crescono sotto gli abeti sono: porcini, spugnole, finferli, ecc.

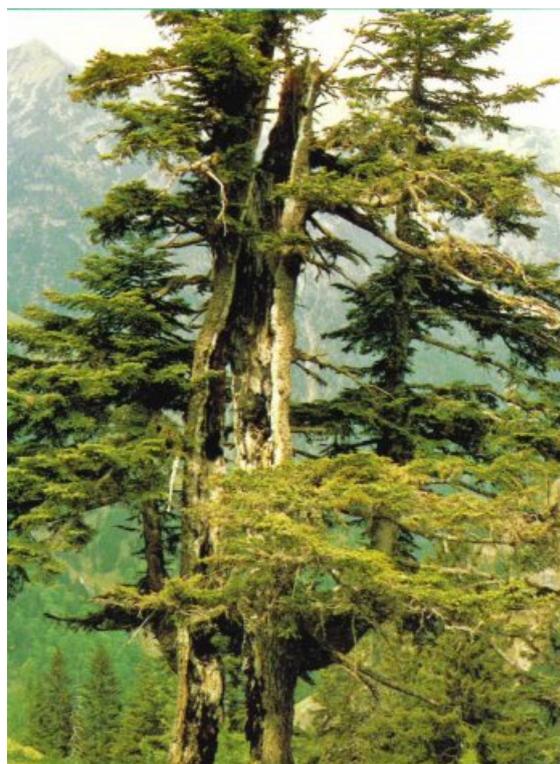
**Emissione:** Alberi 1985

Francia

**Obliterazione:** Orleans

21-09-1985. Primo giorno

**Edizione:** CEF



**Emissione:** Foreste 1980

Liechtenstein

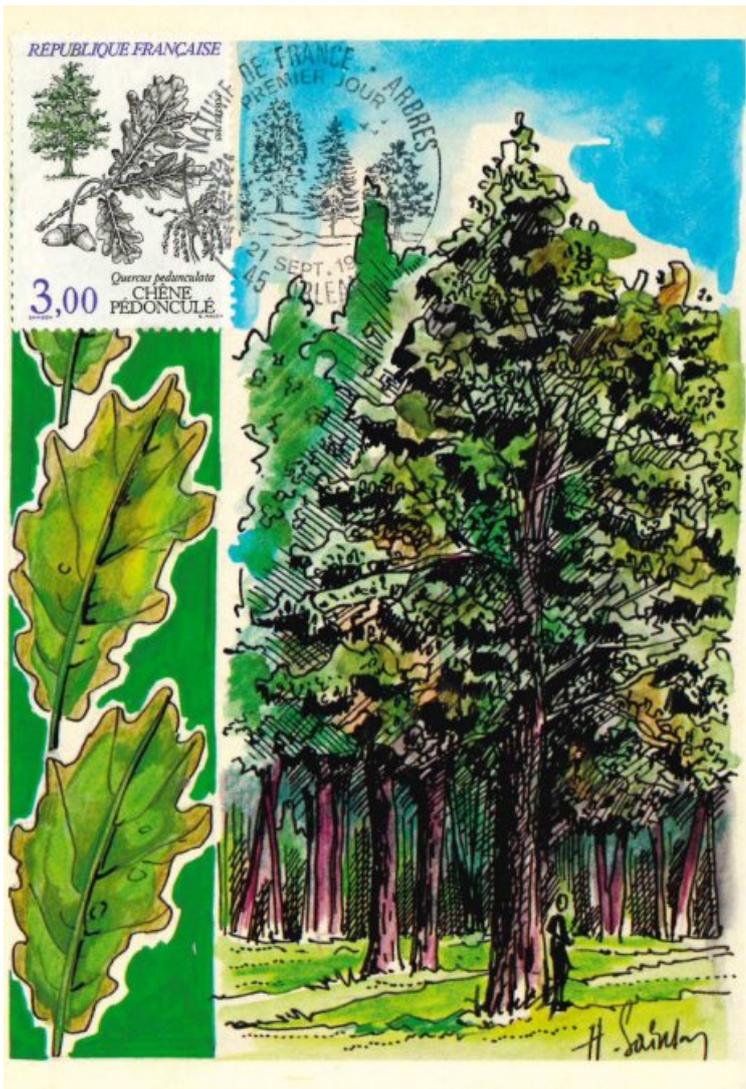
**Obliterazione:** Vaduz

09-12-1980. Primo giorno

**Edizione:** Poste

Liechtenstein MK/Nr 19

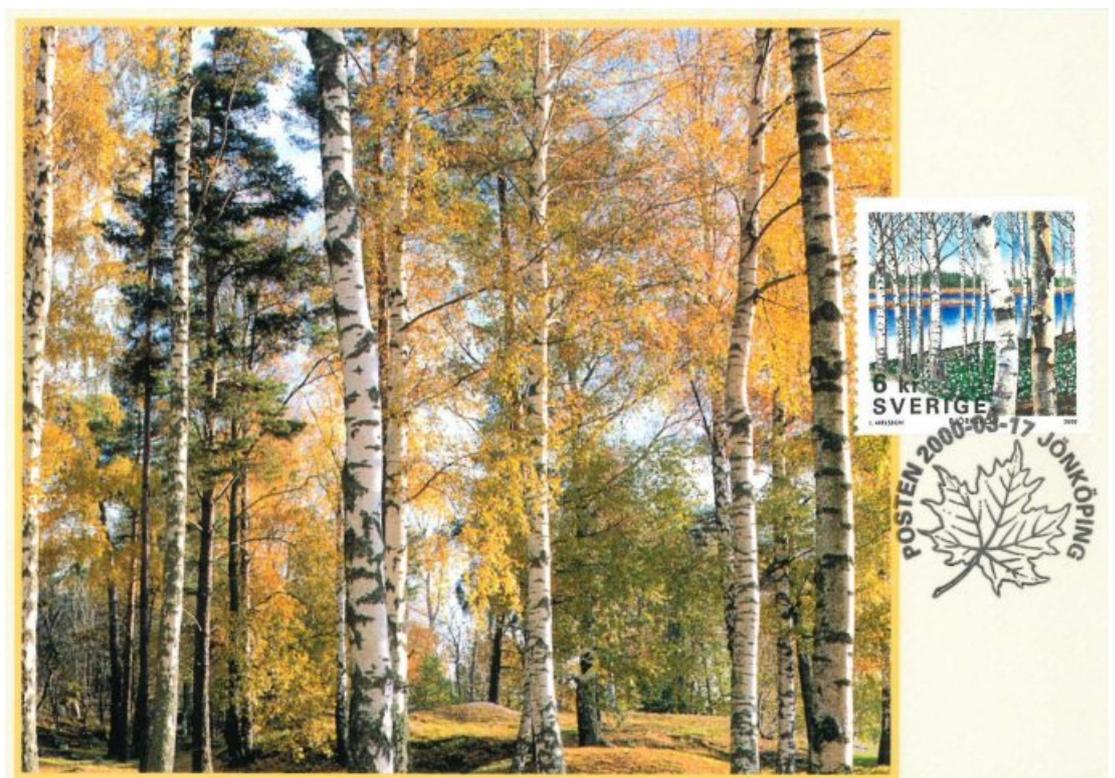




La quercia è probabilmente la specie sotto la quale crescono i funghi commestibili più diversi. Si possono trovare molte specie come: il tartufo nero e il tartufo estivo, i porcini, i finferli, trombetta dei morti, steccherino dorato, l'ovulo buono.

**Emissione:** Alberi 1985  
Francia  
**Obliterazione:** Orleans  
21-09-1985. Primo giorno  
**Edizione:** CEF

Sotto le betulle si possono trovare molti funghi: il Boletus edulis, la spugnola, la trombetta dei morti, ecc.



**Emissione:** Foreste 2000  
Svezia  
**Obliterazione:** Jonkoping  
17-03-2000. Primo giorno  
**Edizione:** Poste Svedesi

L'uso umano di funghi per la preparazione del cibo e la loro conservazione sono ampi e hanno una lunga storia. Sono un alimento delizioso al palato, capace di insaporire molti piatti anche diversi tra loro in maniera eccezionale. I pericoli derivanti dal consumo dei funghi, oltre ovviamente all'intolleranza specifica piuttosto diffusa, possono riguardare sia specie commestibili che specie velenose.



L'Accademia italiana della cucina è un'associazione culturale il cui scopo è quello di "salvaguardare, insieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola, espressione viva e attiva dell'intero Paese". I funghi sono uno degli ingredienti più ricorrenti nella cucina italiana.. L'associazione ha il fine di tutelare la tradizione gastronomica italiana.

**Emissione:** Accademia Italiana della Cucina - Italia

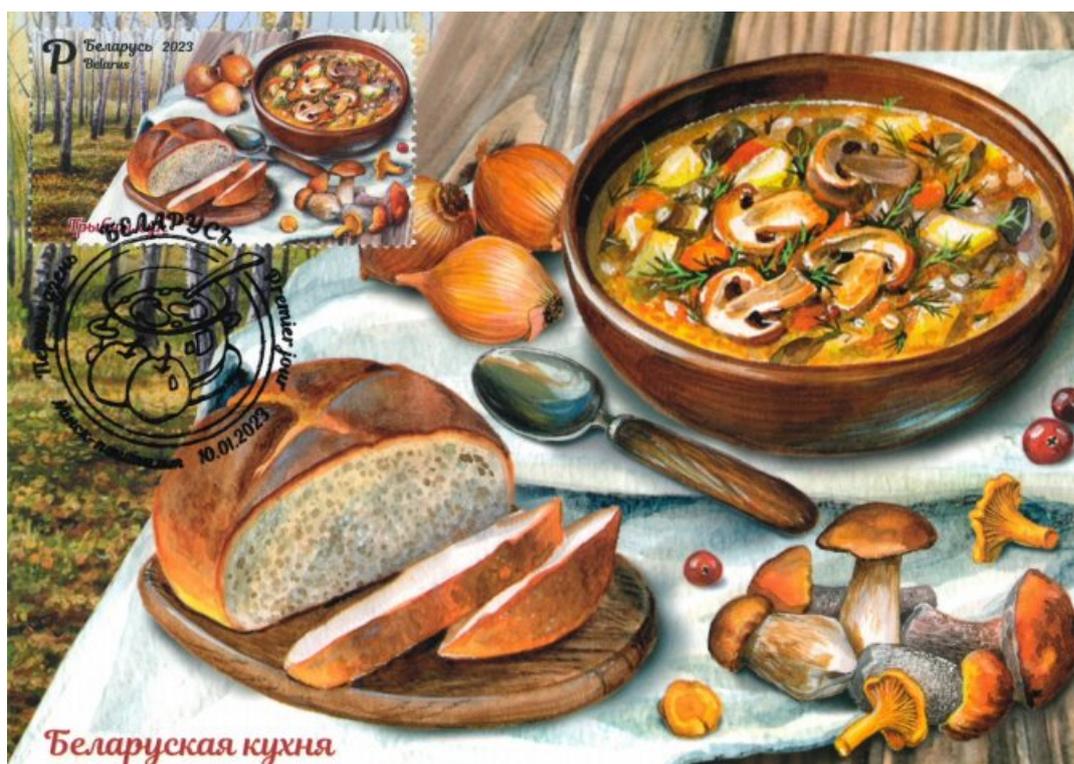
**Obliterazione:** Milano 29-07-2023. Primo giorno

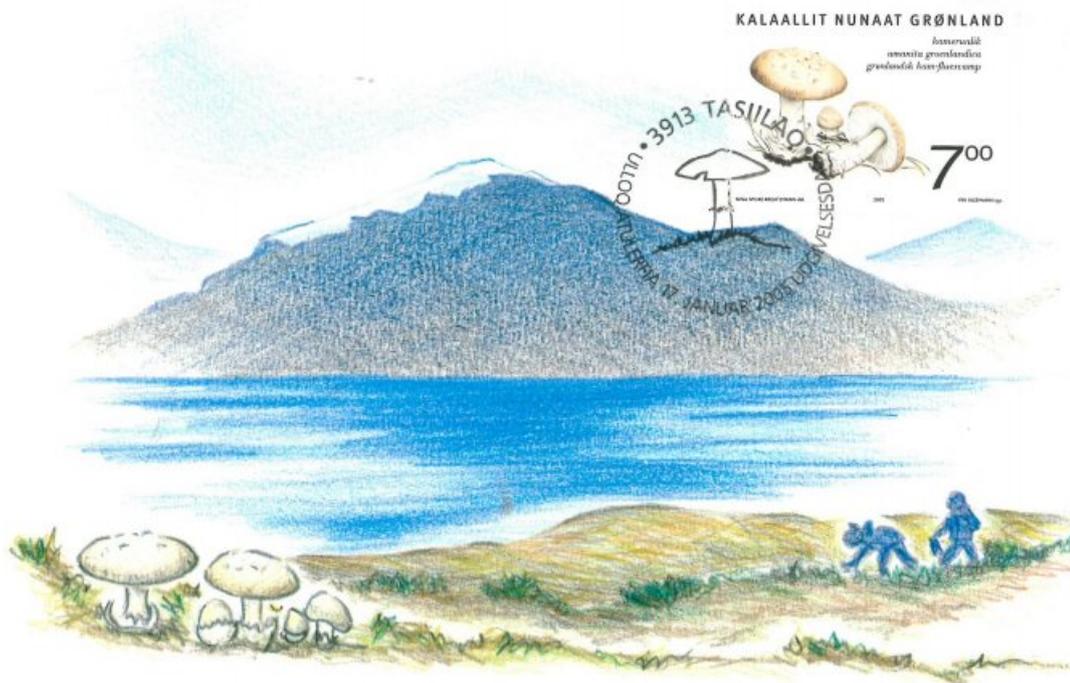
**Edizione:** Poste Italiane

I funghi vengono utilizzati per fare molte cose, dalle salse per la carne, ai ripieni di alcuni piatti tradizionali.

Molti piatti tipici della cucina bielorusca sono a base di funghi: "hribnoy sup", zuppa di orzo e funghi; "hryby v smtane" (funghi con panna acida); "kotleta pokrestyansky", una costoletta di maiale in salsa di funghi.

**Emissione:** Cucina Bielorusca 2023 Bielorussia  
**Obliterazione:** Minsk 10-01-2023. Primo giorno  
**Edizione:** Ministro delle Comunicazioni Bielorussia





### **Amanita groenlandica**

In Groenlandia è la specie più comune di amanita. Commestibile, anche se l'odore tipico e forte di pesce non è da tutti gradito.

Si trova in piccoli gruppi o come fungo solitario sotto salici e betulle.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Amanitaceae

**Emissione:** Funghi 2005  
Groenlandia

**Obliterazione:** Tasiilaq  
17-01-2005. Primo giorno

**Edizione:** Greenland Post

### **Amanita rubescens**

Conosciuto anche come “**tignosa vinata**”. Buon commestibile dal sapore dolciastro e forte, da consumare cotto.

Diffusa, dalla montagna alla pianura, in tutti i boschi, sia di latifoglie che di conifere.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

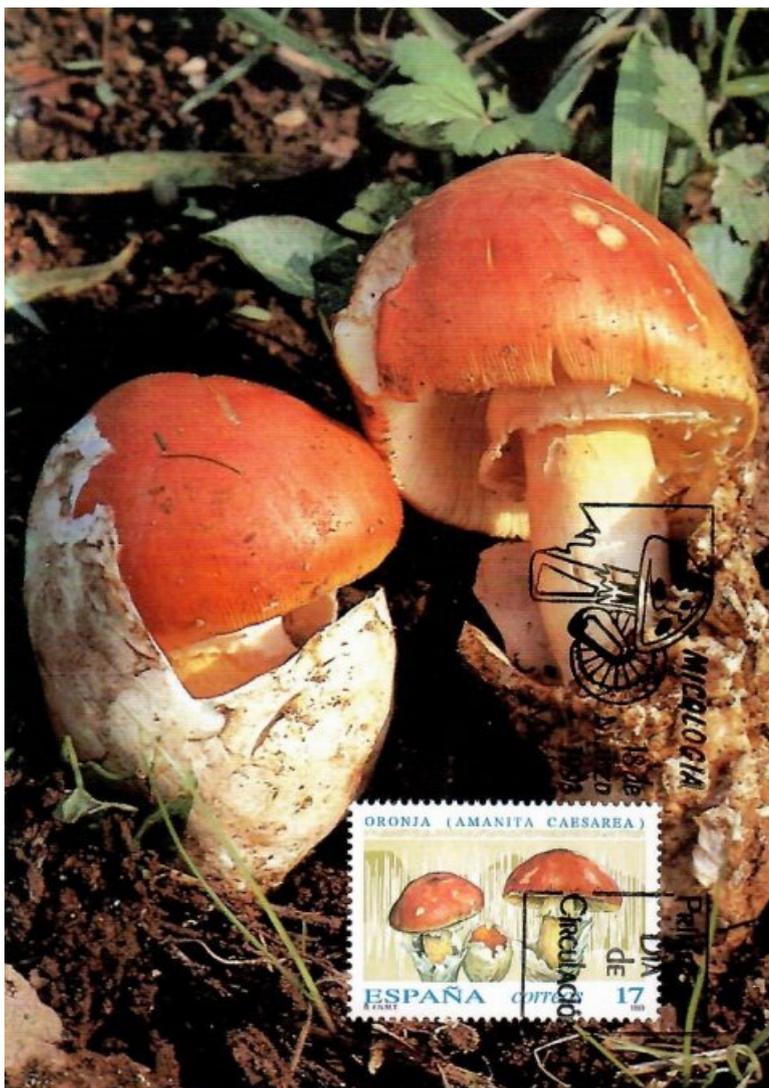
**Famiglia:** Amanitaceae

**Emissione:** Funghi 2017  
Romania

**Obliterazione:** Bucarest  
06-10-2017. Primo giorno

**Edizione:** Romfilatelia





### Amanita caesarea

Conosciuto anche come "**ovolo buono**". Ottima specie commestibile, sia cotta che crudo. Allo stato di ovolo può facilmente confondersi con l'*Amanita muscaria*. Predilige zone temperate, ma calde e secche e cresce sotto le latifoglie.

**Classe:** Agaromycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Amanitaceae

**Emissione:** Funghi 1993 Spagna  
**Obliterazione:** Madrid Micologia  
 18-03-1993. Primo giorno  
**Edizione:** ASEMA

### Agaricus campestris

Conosciuto anche come "**prataiolo**". Ottimo; da giovane può essere consumato crudo in insalata. Allo stadio adulto devono essere cotti e consumati quando le lamelle sono ancora rosee.

Comune nei prati, nei campi, nei boschi concimati e pascoli.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

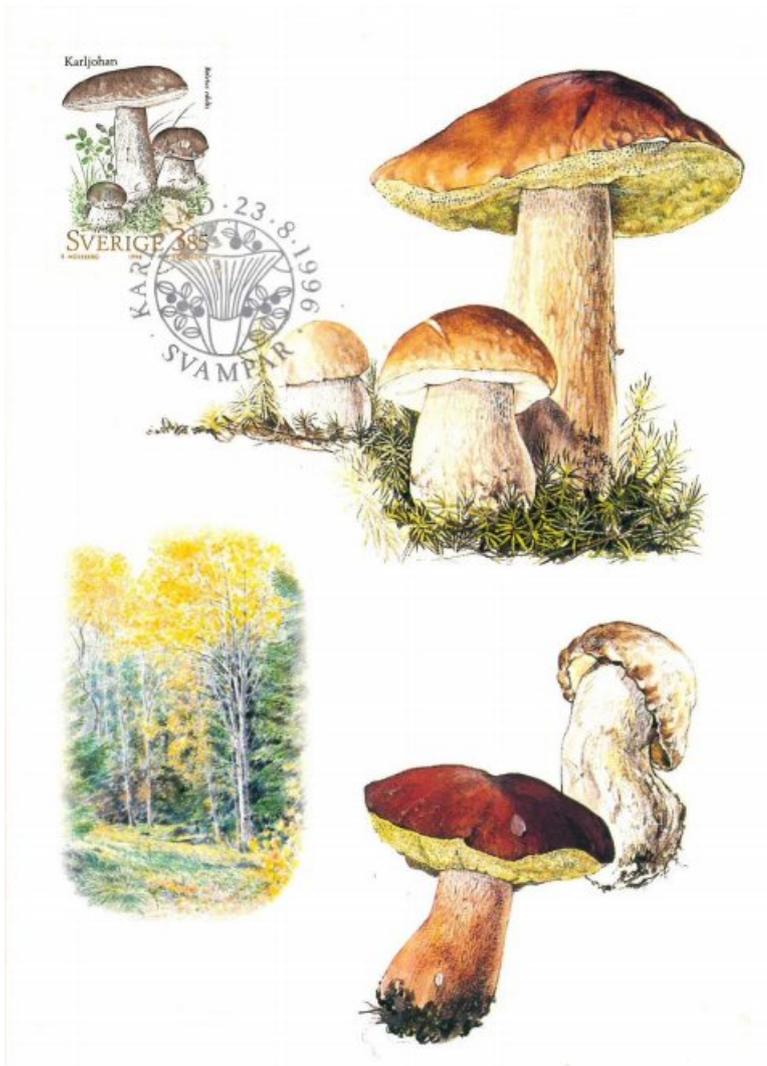
**Famiglia:** Agaricaceae

**Emissione:** Funghi 1999  
 Bulgaria

**Obliterazione:** Sofia,  
 27-07-1999. Primo giorno

**Edizione:** non identificata





### Boletus edulis

Conosciuto anche come “**porcino**”. Ottimo commestibile sia cotto sia crudo. Cresce nei boschi di querce, faggi, conifere.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Boletales

**Famiglia:** Boletaceae

**Emissione:** Funghi 1996 Svezia

**Obliterazione:** Karlstadt 28-08-1996.

Data primo giorno di emissione

**Edizione:** Posten AB Nr. 103

### Boletus pinophilus

Conosciuto anche come “**porcino rosso**” o “**porcino dei pini**”. Eccellente commestibile. Nei boschi di aghifoglie e latifoglie. Si tratta sicuramente del porcino che raggiunge le taglie maggiori.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Boletales

**Famiglia:** Boletaceae

**Emissione:** Funghi 2014

Bulgaria

**Obliterazione:** Sofia.

10-02-2014. Data primo giorno di emissione

**Edizione:** philap@abv.bg





### Boletus aereus

Conosciuto anche come “moreccio” o “porcino nero”. Molto apprezzato, anche crudo, perché dotato di carne molto compatta. Predilige i boschi di latifoglie di castagno e cerro con terreno asciutto e siliceo.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Boletales

**Famiglia:** Boletaceae

**Emissione:** Funghi 1997

Lituania

**Obliterazione:** Vilnius

20-09-1997. Primo giorno

**Edizione:** Petro ofsetas

### Leccinum sp.

Leccinum deriva dal nome della pianta del Leccio.

Le specie appartenenti a questo genere sono considerate tutte commestibili.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Boletales

**Famiglia:** Boletaceae

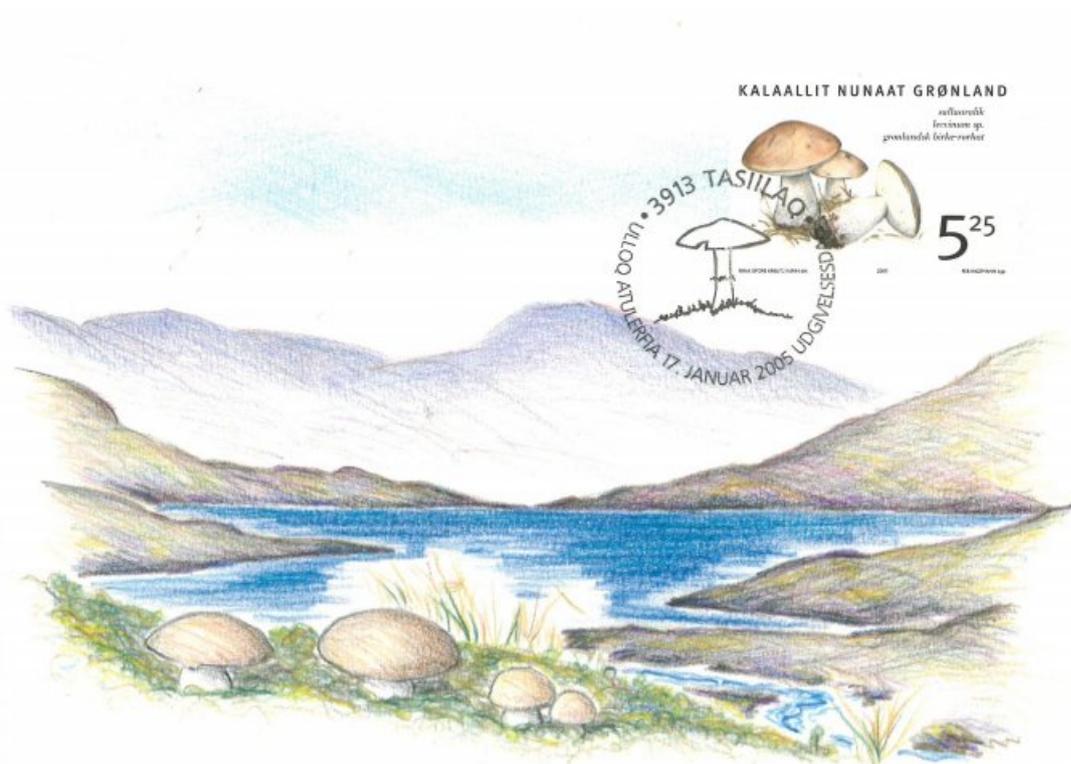
**Emissione:** Funghi 2005

Groenlandia

**Obliterazione:** Tasiilaq

17-01-2005. Primo giorno

**Edizione:** Greenland Post





### Leccinum scabrum

Conosciuto anche come “porcinello”. Buono, nonostante la carne diventi nerastra alla cottura. Cresce nei boschi di latifoglie, soprattutto betulle.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Boletales

**Famiglia:** Boletaceae

**Emissione:** Funghi 2017

Kyrgyzstan

**Obliterazione:** Bishkek

06-04-2017. Primo giorno

**Edizione:** MC 13 Kyrgyz

Post

### Leccinum aurantiacum

Detto anche “porcinello rosso”. Considerato buon commestibile, si consiglia di scartare il gambo per la fibrosità della carne. Cresce sotto latifoglie.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Boletales

**Famiglia:** Boletaceae

**Emissione:** Funghi 2017

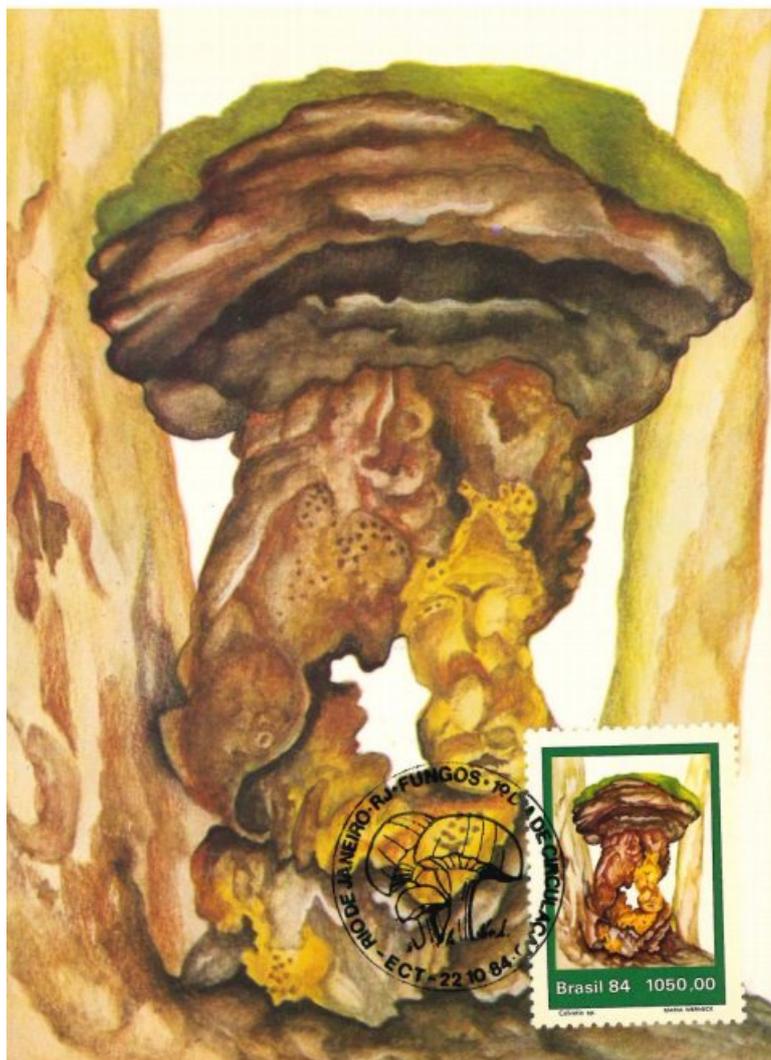
Romania

**Obliterazione:** Bucarest

06-10-2017. Primo giorno

**Edizione:** Romfilatelia





### Calvatia sp.

Si trova nei prati, campi e foreste di latifoglie, di solito a fine estate e in autunno, nelle zone temperate di tutto il mondo. Sono considerati commestibili quando sono immaturi, ma può causare disturbi digestivi.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Agaricaceae

**Emissione:** Funghi 1984 Brasile

**Obliterazione:** Rio de Janeiro 22-10-1984

Data primo giorno di emissione

**Edizione:** n. 004214 EBCT

### Calvatia gigantea

Può avere dimensioni notevoli: anche fino a 20-25 kg e diametro 1 m. Commestibile giovane, quando la carne è ancora soda e bianca. Si riproduce tra l'erba di giardini, parchi, luoghi incolti e pascoli.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Lycoperdales

**Famiglia:** Lycoperdaceae

**Emissione:** Funghi 2010

Bielorussia

**Obliterazione:** Minsk

18-08-2010. Primo giorno.

**Edizione:** RUB Belpohta



**Cantharellus cibarius**

Conosciuto anche come “finferlo”, “galletto”, “gallinaccio”. Fungo molto ricercato e ottimo commestibile. Cresce nei boschi di latifoglie e aghifoglie, in numerosi esemplari disposti a circoli o gruppi nel terreno muschioso.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Cantharellales

**Famiglia:** Hydnaceae



**Emissione:** Funghi 1996 Svezia  
**Obliterazione:** Karlstadt 23-08-1996.  
 Data primo giorno di emissione.  
**Edizione:** Posten AB Nr. 100

**Cantharellus cinereus**

Conosciuto anche come “finferlo”, “cantarello”. Buon commestibile, saporito. Cresce nei boschi di latifoglie.

**Classe:** Agaricomycetes

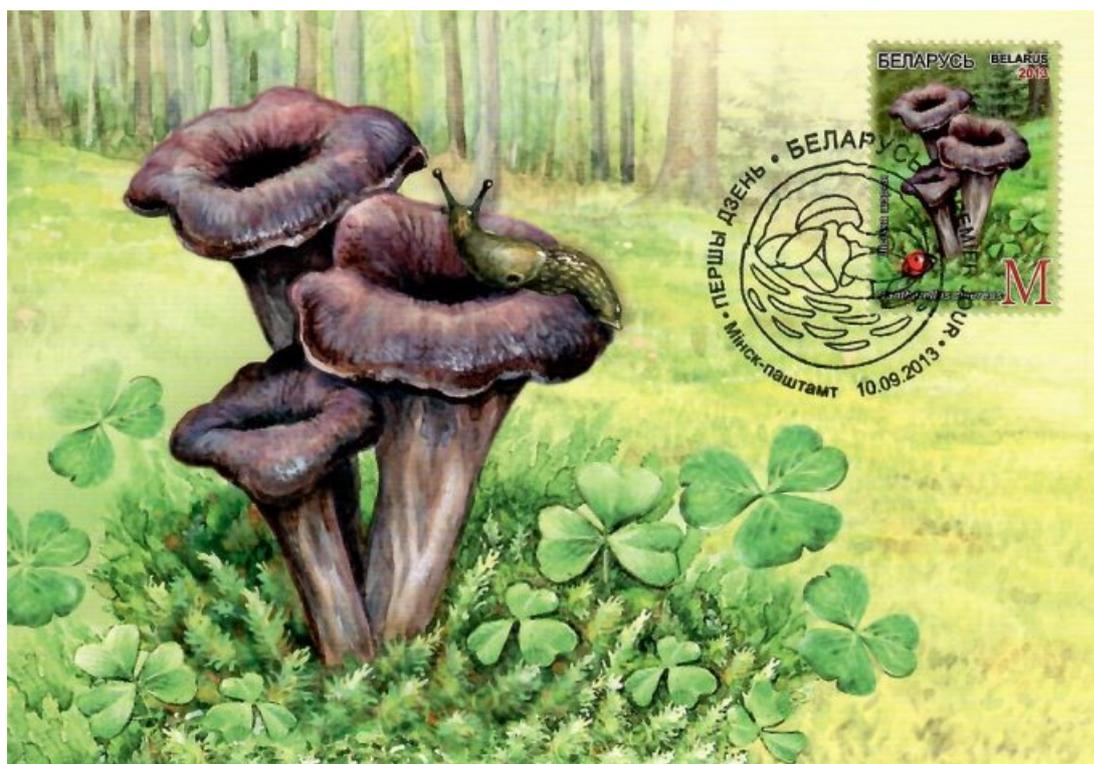
**Ordine:** Cantharellales

**Famiglia:** Hydnaceae

**Emissione:** Funghi 2013  
 Bielorussia

**Obliterazione:** Minsk  
 10-09-2013. Primo giorno.

**Edizione:** RUP Belpochta



**Craterellus cornucopioides**

Chiamato comunemente “**trombetta dei morti**”. Ottimo commestibile, molto ricercato; essiccato ha una ottima resa. Comunissimo nelle fagete e nei boschi di altre latifoglie.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Cantharellales

**Famiglia:** Hydnaceae



**Emissione:** Funghi 1996 Svezia

**Obliterazione:** Karlstadt 23-08-1996.

Data primo giorno di emissione

**Edizione:** Posten AB Nr. 101

**Clavariadelphus pistillaris**

Conosciuto anche come “**Mazza di Ercole**”, in quanto ricorda l'arma di questo personaggio della mitologia. Commestibile, non di pregio: carne amara e consistenza spugnosa. Cresce nei boschi calcarei.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Gomphales

**Famiglia:** Gomphaceae

**Emissione:** Funghi 2010

Bielorussia

**Obliterazione:** Minsk

18-08-2010. Primo giorno.

**Edizione:** RUP Belpochta



Fjällig blacks vamp 5Kr



SVERIGE



### Coprins comatus

Conosciuto anche come “**Fungo dell’inchiostro**”. Delicato commestibile solo se immaturo (lamelle bianche), da consumarsi appena colto perché si altera rapidamente. Nei terreni umidi e concimati, sciolti o sabbiosi, ricchi di materiale calcareo e di sostanze fertilizzanti organiche, nei prati, nei giardini, ai lati dei sentieri del bosco.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Agaricaceae

**Emissione:** Funghi 1996 Svezia

**Obliterazione:** Karlstadt 23-08-1996.

Data primo giorno di emissione

**Edizione:** Posten AB Nr. 102

### Lepista nuda

Conosciuto anche come “**agarico nudo**”. Buono e saporito solo dopo adeguata cottura.

Lievemente tossico da crudo. Cresce in luoghi molto umidi e molto ricchi di humus, nei boschi di latifoglie e di conifere.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Tricholomataceae

**Emissione:** Funghi commestibili 1999  
Bulgaria

**Obliterazione:** Sofia,  
27-07-1999. Primo giorno

**Edizione:** non identificata





### Dictyophora multicolor

Il fungo si trova su terreni ricchi di humus e in luoghi riparati nella foresta pluviale. Sebbene non sia considerato velenoso, il consumo non è raccomandato, in quanto puzzolente.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Phallales

**Famiglia:** Phallaceae

**Emissione:** Funghi 2010 Taiwan

**Obliterazione:** Sun Moon Lake 25-03-2010.

Data primo giorno di emissione

**Edizione:** non indicata

### Phallus indusiatus

Fungo tropicale raro, bello ed elegante. E' commestibile, ma solo se consumato prima che raggiunga la maturità. Dopo questa fase acquisisce un odore molto sgradevole, che lo rende immangiabile.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Phallales

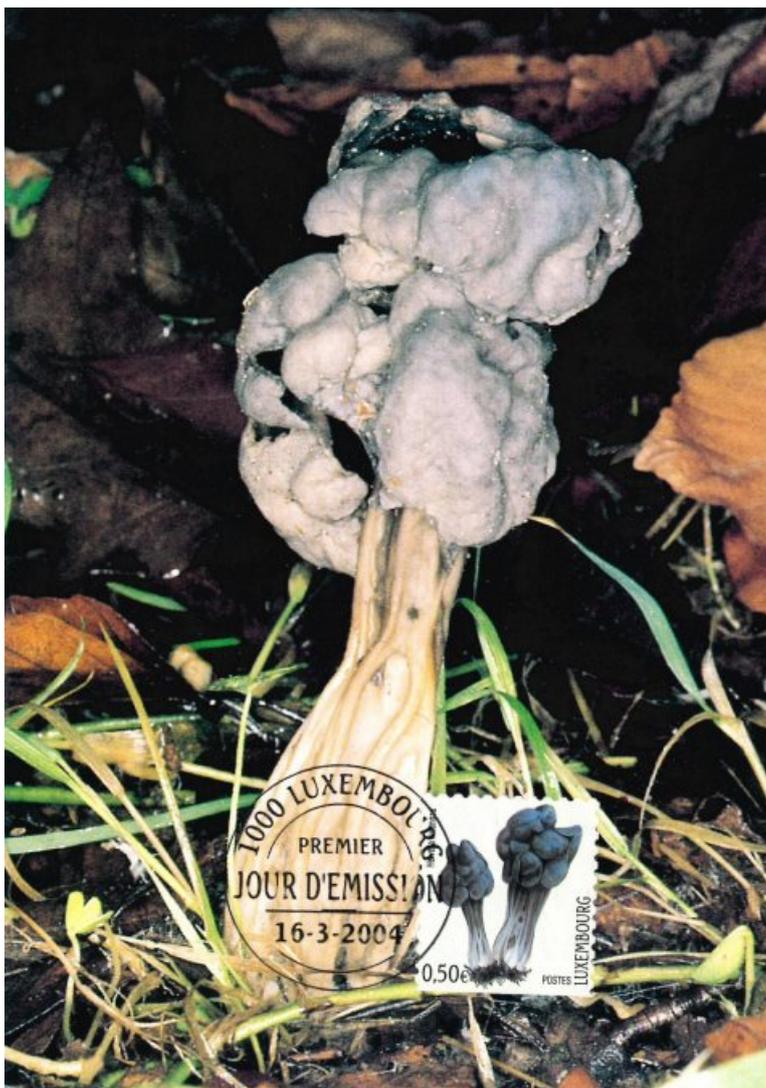
**Famiglia:** Phallaceae

**Emissione:** Funghi 2021  
Romania

**Obliterazione:** Bucarest  
06-05-2021. Primo giorno

**Edizione:** Romfilatelia





### Helvella lacunosa

Cresce in boschi di aghifoglie e latifoglie.  
Specie commestibile.

**Classe:** Pezizomycetes

**Ordine:** Boletales

**Famiglia:** Boletaceae

**Emissione:** Funghi 2004 Lussemburgo

**Obliterazione:** Luxembourg 16-03-2004.

Data primo giorno di emissione

**Edizione:** Imprimeria Linden

### Hydnum repandum

Conosciuto anche come "Steccherino dorato". Buono da giovane, liberato dagli aculei amarognoli.

Gli esemplari maturi sono amari e indigesti. Fruttifica gregario o grandi-cerchi nei boschi di aghifoglie e latifoglie.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Cantharellales

**Famiglia:** Hydnaceae

**Emissione:** Funghi 2013

Bielorussia

**Obliterazione:** Minsk  
10-09-2013. Primo giorno

**Edizione:** RUP Belpochta





### **Hericium coralloides**

Conosciuto anche come "fungo del Dente di Corallo". Cresce su alberi di legno duro morti. La specie è commestibile e buona da giovane.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Russulales

**Famiglia:** Hericiaceae

**Emissione:** Funghi 2010

Bielorussia

**Obliterazione:** Minsk

18-08-2010, Primo giorno

**Edizione:** RUP Belpochta

### **Sparassis laminosa**

Fungo di notevoli dimensioni a forma di cavolfiore. Cresce in boschi di latifoglie.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Clavariales

**Famiglia:**

Sparassidaceae



**Emissione:** Funghi 2010

Bielorussia

**Obliterazione:** Minsk

18-08-2010. Primo giorno

**Edizione:** RUP Belpochta



### Lactarius deliciosus

Conosciuto anche come “sanguinaccio”. Buon commestibile da cuocere preferibilmente a fuoco vivo, considerato da molti uno dei migliori funghi se cotto alla griglia. Cresce sotto i pini. Si riconosce per il caratteristico colore del lattice rosso-vinato.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Russulales

**Famiglia:** Russulaceae

**Emissione:** Funghi 2008 Romania

**Obliterazione:** Bucarest 18-01-2008.

Data primo giorno di emissione

**Edizione:** Romfilatelia

### Lactarius sanguifluus

Cresce sotto i pini. Si riconosce per il colore, caratteristico, del lattice rosso-vinato. Buono commestibile.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Russulales

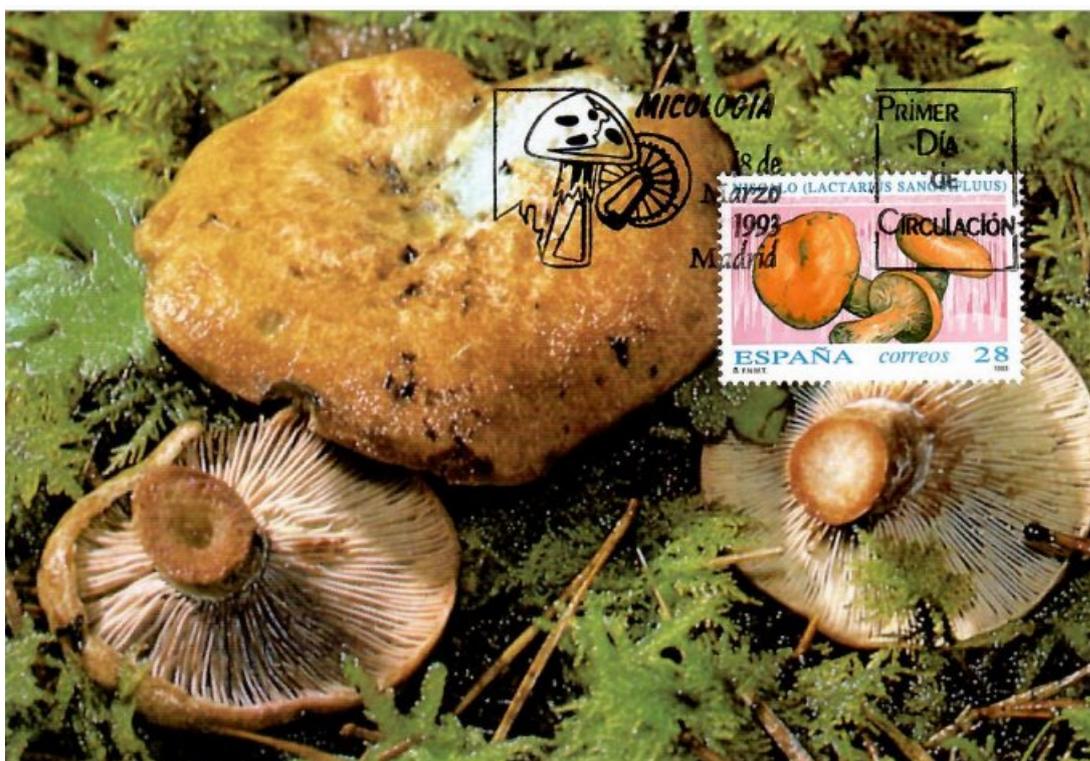
**Famiglia:** Russulaceae

**Emissione:** Funghi 1993

Spagna

**Obliterazione:** Madrid 18-03-1993. Data primo giorno di emissione

**Edizione:** ASEMA





### Macrolepiota zeyheri

Fungo originario del Sud Africa..  
Considerato commestibile.

**Classe:** Agaricomycetes  
**Ordine:** Agaricales  
**Famiglia:** Agaricaceae

**Emissione:** Funghi 1987 Ciskei  
**Obliterazione:** eDongaba 19-03-1987.  
Data primo giorno di emissione  
**Edizione:** Henders

### Lepiota procera

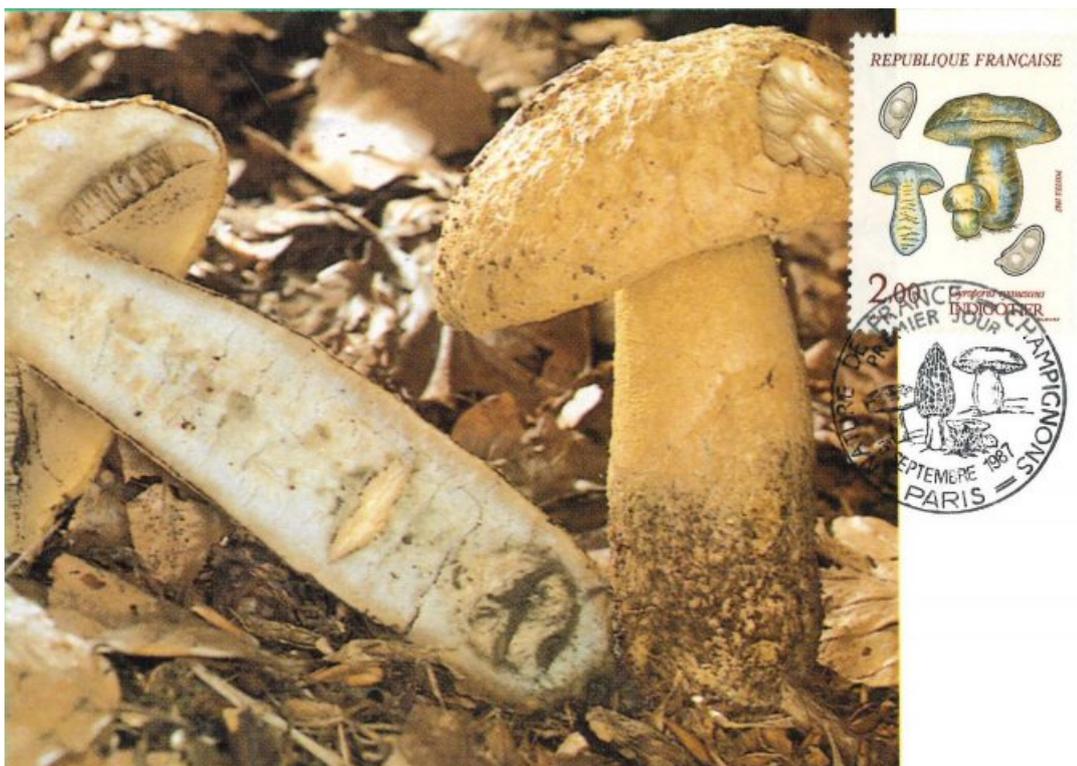
Conosciuta anche come  
"Mazza di Tamburo". Si  
trova nei boschi e nelle  
radure erbose.

Commestibile di ottima  
qualità: si adopera la  
sola carne del cappello,  
tenera e prelibata.

**Classe:** Agaricomycetes  
**Ordine:** Agaricales  
**Famiglia:** Agaricaceae

**Emissione:** Funghi 1993  
Spagna  
**Obliterazione:** Madrid  
18-03-1993. Primo giorno  
**Edizione:** ASEMA





### Gyroporus cyanescens

Discreto commestibile. Scartare completamente il gambo, duro, coriaceo e quindi indigesto.

Fruttifica solitario o in piccoli gruppi, sotto abeti, pini, castagni, querce e faggi.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Boletales

**Famiglia:** Gyrodontaceae

**Emissione:** Funghi 1987

Francia

**Obliterazione:** Parigi

05-09-1987. Primo giorno

**Edizione:** J. Farcigny

### Morchella conica

Conosciuto come "spugnola di primavera". Cresce sotto conifere, lungo le strade o sentieri ghiaiosi o sabbiosi. Commestibilità ottima previa cottura, è tossica da cruda.

**Classe:** Pezizomycetes

**Ordine:** Pezizales

**Famiglia:** Morchellaceae

**Emissione:** Funghi 1987

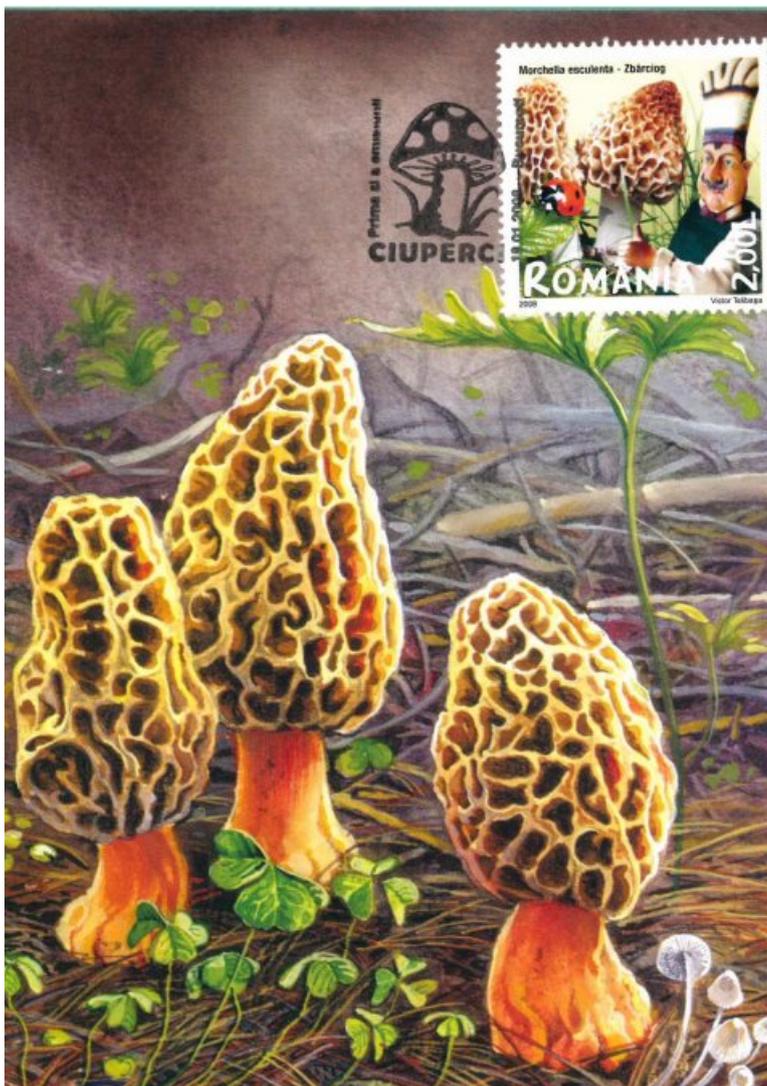
Francia

**Obliterazione:** Parigi

05-09-1987. Primo giorno

**Edizione:** J. Farcigny





### Morchella esculenta

Comunemente chiamata “spugnola”. Commestibile previa cottura, è tossica da cruda. Cresce preferibilmente in terreni umidi, sotto o nei pressi di frassino, pioppo, olmo, ecc.

**Classe:** Pezizomycetes

**Ordine:** Pezizales

**Famiglia:** Morchellaceae

**Emissione:** Funghi 2008 Romania

**Obliterazione:** Bucarest 18-01-2008.

Primo giorno.

**Edizione:** non identificata

### Morchella elata

Conosciuta anche come “spugnola slanciata”. forse la peggiore come gusto tra tutte le Morchella. Cresce sui residui legnosi. Commestibile se cotta ma è tossica da cruda.

**Classe:** Pezizomycetes

**Ordine:** Pezizales

**Famiglia:** Morchellaceae

**Emissione:** Funghi 1997

Lituania

**Obliterazione:** Vilnius  
20-09-1997. Primo giorno

**Edizione:** Petro Ofsetas





### Pleurotus sp.

Genere di funghi basidiomiceti carnosi, di grandi dimensioni, che vengono coltivati anche a livello industriale. Commestibili. Sono generalmente saprofiti, crescono su legno di piante morte o vive.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Pleurotaceae

**Emissione:** Funghi 1984  
Brasile

**Obliterazione:** Rio de Janeiro

22-10-1984. Primo giorno

**Edizione:** n. 030490 EBCT

### Pleurotus ostreatus

Noto come “orecchione”, “fungo ostrica”, “sbrisa”. Eccellente, specialmente se il fungo viene cotto alla griglia, gastronomicamente molto versatile. Si presta bene alla coltivazione.

**Classe:** Agaricomycetes

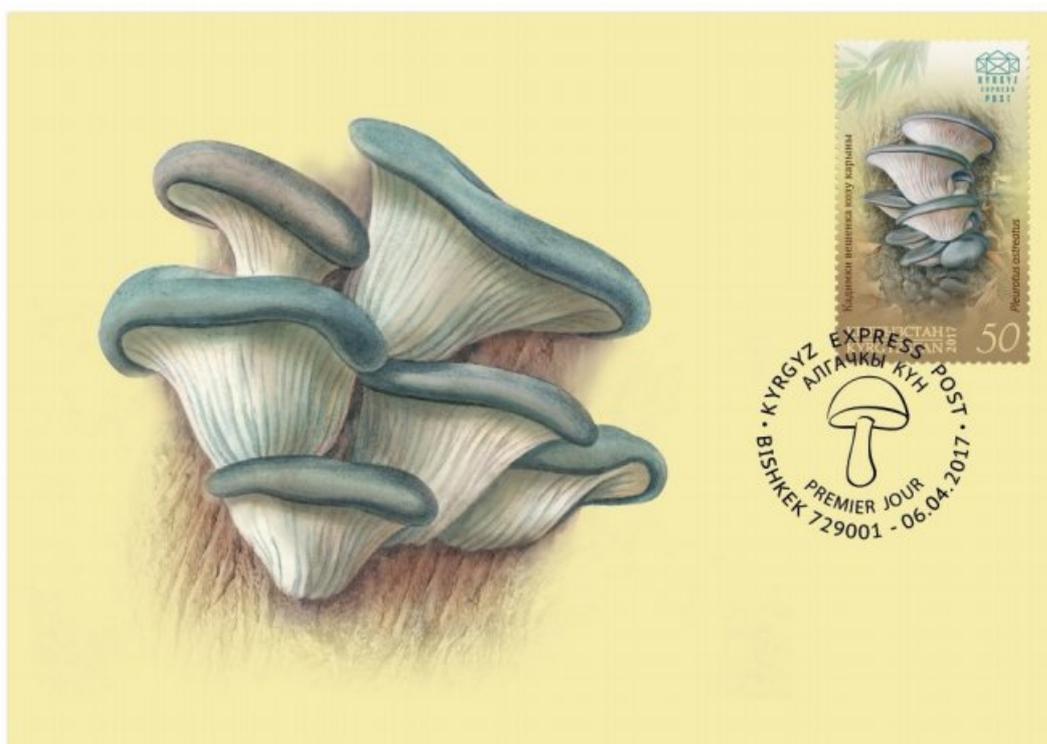
**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Pleurotaceae

**Emissione:** Funghi 2017  
Kyrgyzstan

**Obliterazione:** Bishkek  
06-04-2017. Primo giorno

**Edizione:** MC 14 Kyrgyz Post





### Pleurotus salmoneostraminus

Conosciuto come “**Fungo dell’amore**”; è di origini tropicali. Si trova su tronchi e ceppaie; cresce inoltre su paglia e granaglie. Di buona capacità produttiva per la coltivazione.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Pleurotaceae

**Emissione:** Funghi 2010 Taiwan

**Obliterazione:** Sun Moon Lake 25-03-2010.

Data primo giorno di emissione

**Edizione:** non indicata

### Pleurotus eryngii

Conosciuto anche come “**cardoncello**”. Cresce nei campi incolti e nei pascoli. Si presta molto bene alla coltivazione. Eccellente commestibile.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Pleurotaceae

**Emissione:** Funghi 2017

Kyrgyzstan

**Obliterazione:** Bishkek

06-04-2017. Primo giorno

**Edizione:** MC 14 Kyrgyz

Post





### Phaeolepiota aurea

Fungo dall'inconfondibile colore e dal caratteristico anello. Poco comune, a volte di grandi dimensioni; saprofita ubiquitario, su terreno nudo o con muschio, in luoghi aperti dei boschi. Commestibile ma dal sapore sgradevole.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Agaricaceae

**Emissione:** Funghi 1977

Liechtenstein

**Obliterazione:** Vaduz

22-08-1997. Primo giorno

**Edizione:** Official Philatelic Service MK 151

### Polyporus umbellatus

bellissimo fungo con i caratteristici gambi che partendo dal ceppo dove concorrono si biforcano più volte.

Specie commestibile, che cresce sulle radici di vecchi faggi o querce. Utilizzato per usi medicinale, utile come diuretico.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Polyporales

**Famiglia:** Polyporaceae

**Emissione:** Funghi 2010

Bielorussia

**Obliterazione:** Minsk

18-08-2010. Primo giorno

**Edizione:** RUP Belpochta





### Hygrophorus russula

Conosciuto anche come "lardaiolo" o "grassello rosso". Commestibile; la qualità non è eccelsa, in molti casi viene preparato esclusivamente per la conservazione sott'olio. Cresce nei boschi di latifoglie, in particolare quercia.

**Classe:** Agaricomycetes  
**Ordine:** Agaricales  
**Famiglia:** Hygrophoraceae

**Emissione:** Funghi 1999  
 Bulgaria  
**Obliterazione:** Sofia  
 27-07-1999. Primo giorno  
**Edizione:** non identificata

### Russula capensis

Russula dal cappello di colore variabile dal rosa-viola al rosso-viola. Tipico dei territori del Sud Africa. Riconosciuta come commestibile.

**Classe:** Agaricomycetes  
**Ordine:** Russulales  
**Famiglia:** Russulaceae

**Emissione:** Funghi 1987  
 Ciskei  
**Obliterazione:** eDongaba  
 19-03-1987. Data primo  
 giorno di emissione  
**Edizione:** Henders





### Russula integra

Una delle Russula più comuni delle abetaie alpine. La carne compatta e dolciastra ne fanno una specie adatta per l'uso alimentare.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Russulales

**Famiglia:** Russulaceae

**Emissione:** Funghi 1996 Svezia

**Obliterazione:** Karlstadt 23-08-1996.

Data primo giorno di emissione

**Edizione:** Posten AB Nr. 99

### Russula cyanoxantha

Conosciuto anche come "colombina maggiore". È una delle specie di Russula più comuni in Europa. Cresce nei boschi di aghifoglia e latifoglia ed è eccellente commestibile.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Russulales

**Famiglia:** Russulaceae

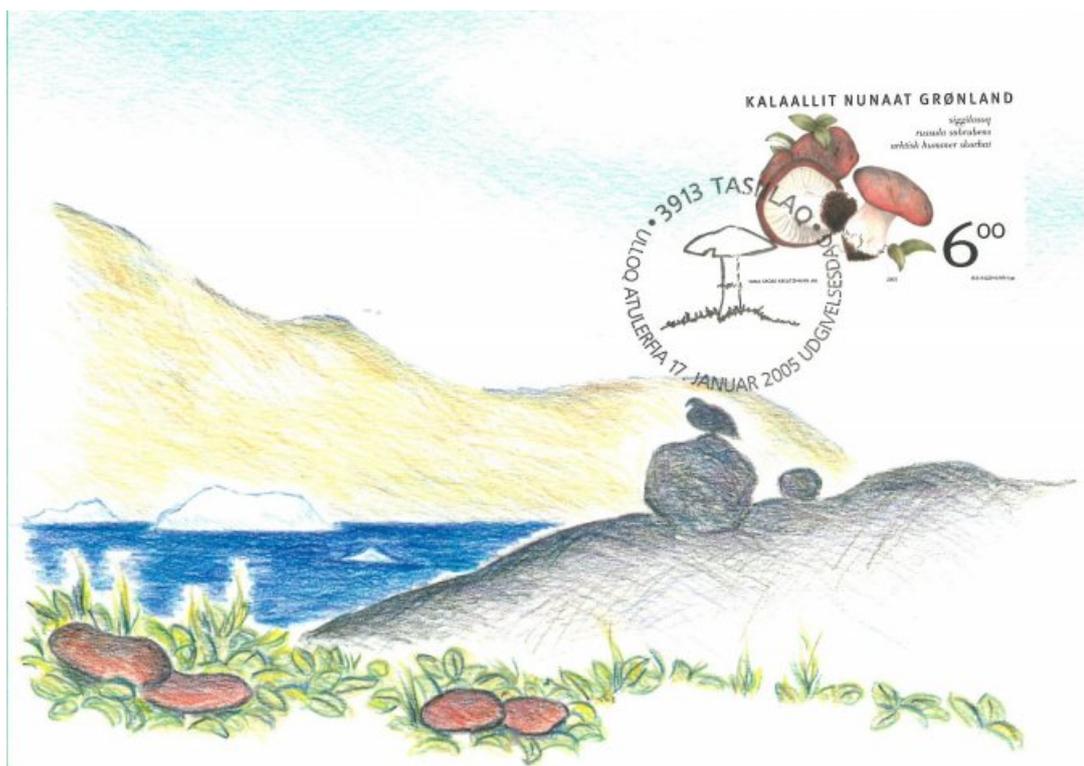
**Emissione:** Funghi 1993

Spagna

**Obliterazione:** Madrid, 18-03-1993. Primo giorno

**Edizione:** ASEMA





### Russula subrubens

Cresce nei boschi di latifoglie, molto comune in boschi ampi e soleggiati mediterranei, anche su terreni sabbiosi.

Commestibile, anche se l'odore tipico e forte di pesce non è da tutti gradito.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Russulales

**Famiglia:** Russulaceae

**Emissione:** Funghi 2005  
Groenlandia

**Obliterazione:** Tasiilaq  
17-01-2005. Primo giorno

**Edizione:** Greenland Post

### Russula virescens

Conosciuta anche come "colombina verde". E' considerata la migliore tra le russule commestibili.

Fungo simbiote, cresce solitario o in gruppi, soprattutto nei boschi di latifoglie.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Russulales

**Famiglia:** Russulaceae

**Emissione:** Funghi 1987

Francia

**Obliterazione:** Parigi  
05-09-1987. Primo giorno

**Edizione:** Combiert Macon





### Termitomyces sp.

Funghi commestibili che crescono sui grandi termitai. Includono il più grande fungo del mondo il cui cappello raggiunge il diametro anche di 1m (Termitomyces titanicus).

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Lyophyllaceae

**Emissione:** Funghi 1987 Ciskei

**Obliterazione:** eDongaba 19-03-1987.

Data primo giorno di emissione

**Edizione:** Hendlers

### Ramaria flava

Conosciuta come “manina” o “ditola gialla”. Cresce nei boschi di conifere e latifoglie.

Specie buona commestibile (soltanto gli esemplari giovani).

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Russulales

**Famiglia:** Russulaceae

**Emissione:** Funghi 2004

Lussemburgo

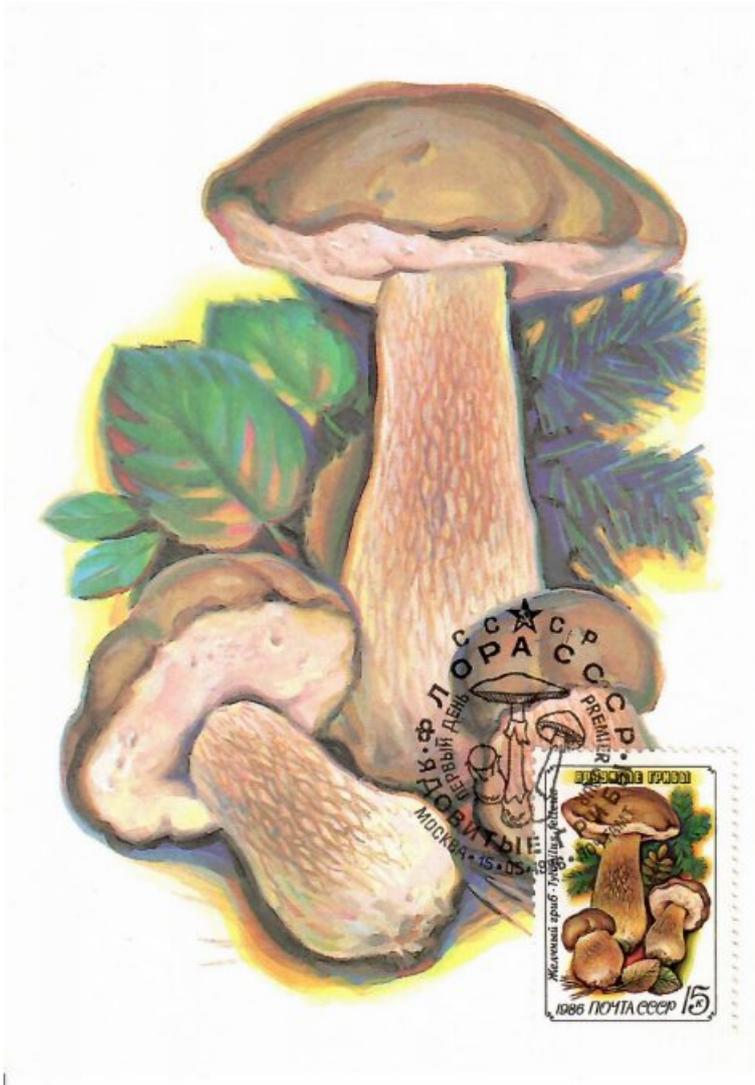
**Obliterazione:**

Lussemburgo

16-04-2004. Primo giorno

**Edizione:** Linden





### Tylopilus felleus

Conosciuto anche come "porcino del fiele". È un fungo della famiglia dei porcini. Praticamente non commestibile per via del sapore molto amaro. La sua distribuzione comprende l'Asia orientale, l'Europa e il Nord America orientale, estendendosi a sud fino al Messico e all'America centrale.

Diffuso particolarmente nelle abetaie o nei boschi misti.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Boletales

**Famiglia:** Boletaceae

**Emissione:** Funghi 1986 URSS

**Obliterazione:** Mosca 15-05-1986.

Primo giorno.

**Edizione:** non identificata

### Chalciporus amarellus

Cresce nei boschi di conifere.

La commestibilità di questa specie è ignota.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Boletales

**Famiglia:** Boletaceae

**Emissione:** Funghi 2000

Liechtenstein

**Obliterazione:** Vaduz

04-12-2000. Primo giorno

**Edizione:** Official Philatelic Service





### **Caloschypha fulgens**

Non commestibile. E' insapore e senza un forte odore. Può essere trovato più comunemente nelle foreste di abete, abete-faggio e abete rosso.

**Classe:** Pezizomycetes  
**Ordine:** Pezizales  
**Famiglia:** Caloscyphaceae

**Emissione:** Funghi 2017  
 Slovacchia  
**Obliterazione:** Bratislava  
 12-10-2017. Primo giorno  
**Edizione:** Posta Slovacca

### **Aleuria aurantia**

Si tratta di una specie caratterizzata da un colore arancio vivo molto vistoso e habitat particolare; cresce infatti su terra nuda, battuta o sentieri sassosi, mai all'interno del bosco. Specie da considerarsi senza alcun valore alimentare per l'esiguità della sua carne e per odore e sapore nulli.

**Classe:** Pezizomycetes  
**Ordine:** Pezizales  
**Famiglia:** Pyronemataceae

**Emissione:** Funghi 1977  
 Liechtenstein  
**Obliterazione:** Vaduz  
 22-08-1997. Primo giorno  
**Edizione:** Official Philatelic  
 Service MK 151





### Helvella silvicola

In piccoli gruppi, gregario o subcespitoso, in zone umide, tra i sassi e muschio, lungo i sentieri, sempre in boschi di conifere o ai margini.

**Classe:** Pezizomycetes

**Ordine:** Pezizales

**Famiglia:** Helvellaceae

**Emissione:** Funghi 1977

Liechtenstein

**Obliterazione:** Vaduz

22-08-1997. Primo giorno

**Edizione:** Official Philatelic

Service MK 151

### Amanita citrina

Conosciuto come "tignosa paglierina".

E' stata a lungo considerata velenosa quasi quanto l'Amanita phalloides. L'esperienza ha dimostrato che questo fungo non è pericoloso ma di qualità scadenti.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Amanitaceae

**Emissione:** Funghi 2014

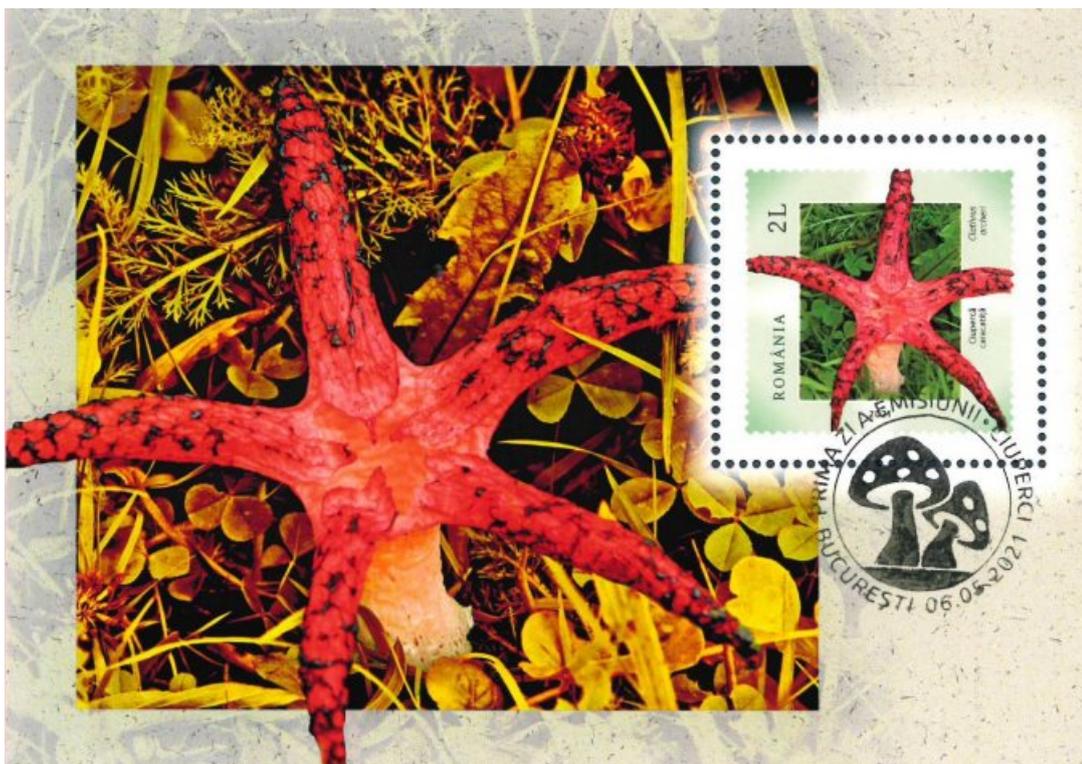
Bulgaria

**Obliterazione:** Sofia

10-02-2014. Primo giorno

**Edizione:** philap@abv.bg





### Clathrus archeri

Conosciuto come “fungo polpo” o “dita del diavolo”. Sembra che non risulti tossico ma l'odore disgustoso che emana lo rende non commestibile. Originario di Australia e Tasmania ma ora si trova anche negli altri continenti.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Phallales

**Famiglia:** Clathraceae

**Emissione:** Funghi 2021

Romania

**Obliterazione:** Bucarest  
06-05-2021. Primo giorno

**Edizione:** Romfilatelia

### Chlathrus ruber

Conosciuto come “fungo lanterna” o “Cuore di strega”.

Non commestibile. Nessun valore gastronomico. Poco invitante specialmente per l'odore nauseabondo. Tuttavia, secondo voci non confermate, in alcune nazioni del nord Europa viene consumato senza problemi allo stato di "ovolo".

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Phallales

**Famiglia:** Clathraceae

**Emissione:** Funghi 2021

Romania

**Obliterazione:** Bucarest  
06-05-2021. Primo giorno

**Edizione:** Romfilatelia





### **Pseudocolus fusiformis**

Saprobico; cresce da solo o in gruppo; si trova spesso in ambienti urbani ma talvolta appare anche nei boschi. Sebbene non sia considerato velenoso, il consumo non è raccomandato, in quanto puzzolente.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Phallales

**Famiglia:** Phallaceae

**Emissione:** Funghi 2010 Taiwan

**Obliterazione:** Sun Moon Lake 25-03-2010.

Data primo giorno di emissione

**Edizione:** non indicata

### **Lycoperdon echinatum**

Non commestibile. E' un fungo basidiomicete della famiglia Agaricaceae ben riconoscibile per la presenza delle sue spinule completamente su tutto il fungo e per il colore da avorio a marrone.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Lycoperdaceae

**Emissione:** Funghi 2021

Romania

**Obliterazione:** Vaduz  
06-05-2021. Primo giorno

**Edizione:** Romfilatelia





### Clavaria zollingeri

Conosciuto anche come "corallo violetto". Anche se lo sporocarpo di Clavaria zollingeri è commestibile, non ha alcun significato gastronomico a causa della sua rarità e delle sue piccole dimensioni.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Clavariaceae

**Emissione:** Funghi 2017  
Slovacchia

**Obliterazione:** Bratislava  
12-10-2017. Primo giorno

**Edizione:** Posta Slovenska

### Entoloma hochstetteri

È una specie di fungo della Nuova Zelanda e dell'India. Il piccolo fungo ha un caratteristico colore azzurro, mentre le lamelle hanno una sottile tinta rossastra dovuta alle spore. La commestibilità è sconosciuta.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

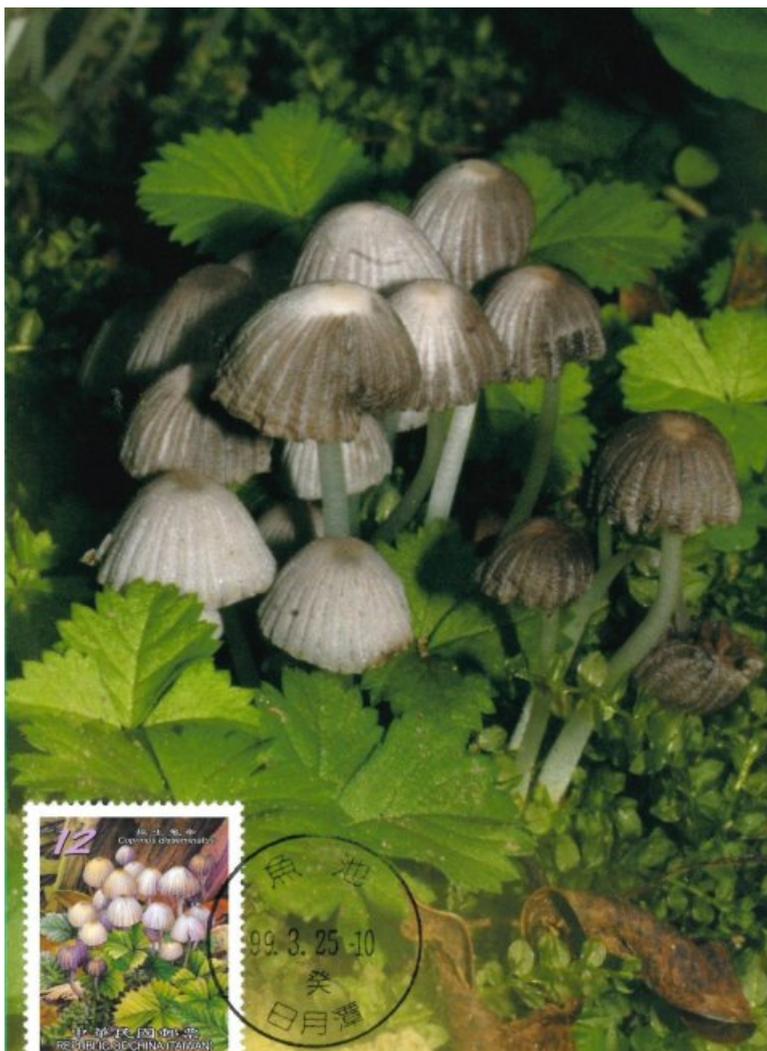
**Famiglia:** Entolomataceae

**Emissione:** Funghi 2021  
Romania

**Obliterazione:** Bucarest  
06-05-2021. Primo giorno

**Edizione:** Romfilatelia





### Coprinus disseminatus

Comune e diffuso, si presenta gregario in colonie molto numerose e assai fitte, spesso fascicolato, raramente cespitoso; sulle ceppaie di latifoglie, sulle radici, sui legnetti interrati, nei boschi ma anche nei parchi e nei giardini. Senza nessun valore alimentare, per la minuscola taglia e l'esiguità della carne.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Psathyrellaceae

**Emissione:** Funghi 2010 Taiwan

**Obliterazione:** Sun Moon Lake 25-03-2010.

Data primo giorno di emissione

**Edizione:** non indicata

### Coprinus picaceus

Poco invitante dato l'odore disgustoso.

Piuttosto comune, specie in terreni umidi, grassi e ricchi di humus.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Psathyrellaceae

**Emissione:** Funghi 2014

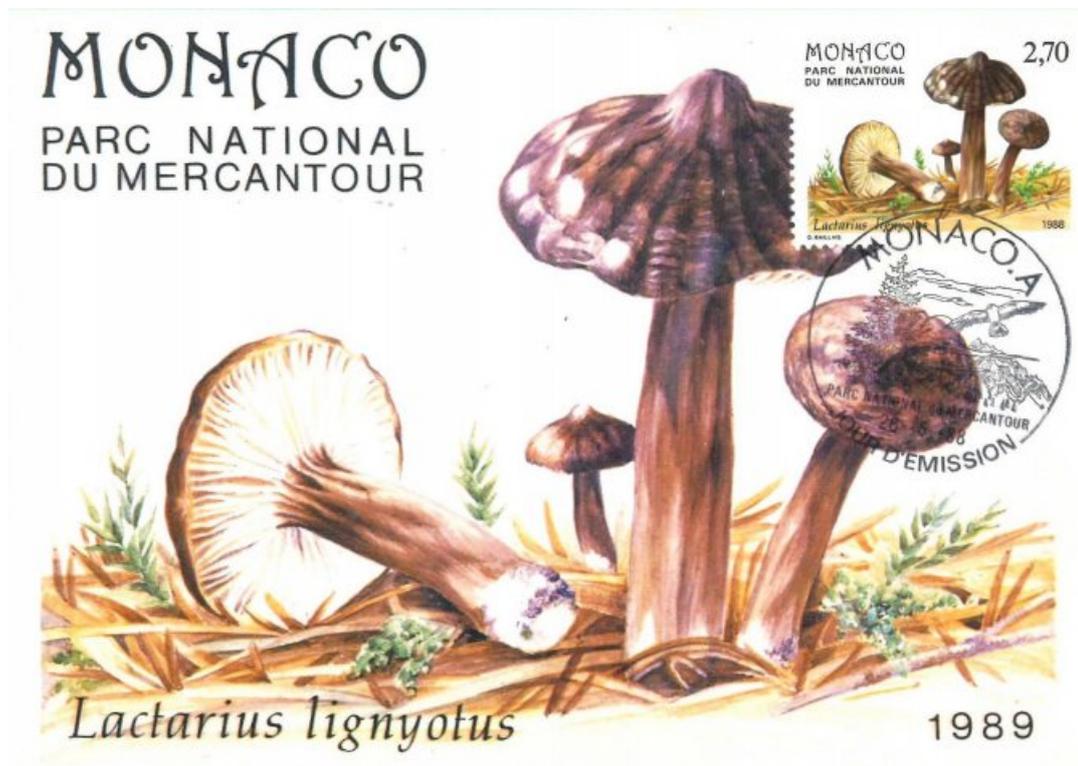
Bulgaria

**Obliterazione:** Sofia

10-02-2014. Primo giorno

**Edizione:** Philap@abv.bg





### Lactarius lignyotus

Cresce solitario o in gruppi di pochi esemplari nelle zone umide e muscose delle foreste montane di abete rosso. Sebbene non si abbiano notizie di problematiche legate al suo consumo, se ne sconsiglia comunque l'utilizzo gastronomico, se non altro per la sua rarità.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Russulales

**Famiglia:** Russulaceae

**Emissione:** Funghi del Parco Naz. di Mercantour  
1988 Monaco

**Obliterazione:** Monaco  
26-05-1988. Primo giorno

**Edizione:** CEF - Nice

### Geastrum fimbriatum

Non commestibile, senza valore. E' uno dei più strani e decorativi Gastromiceti a presentarsi a forma di stella.

Ubiquitario frequente in montagna, anche a quote elevate

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Geastrales

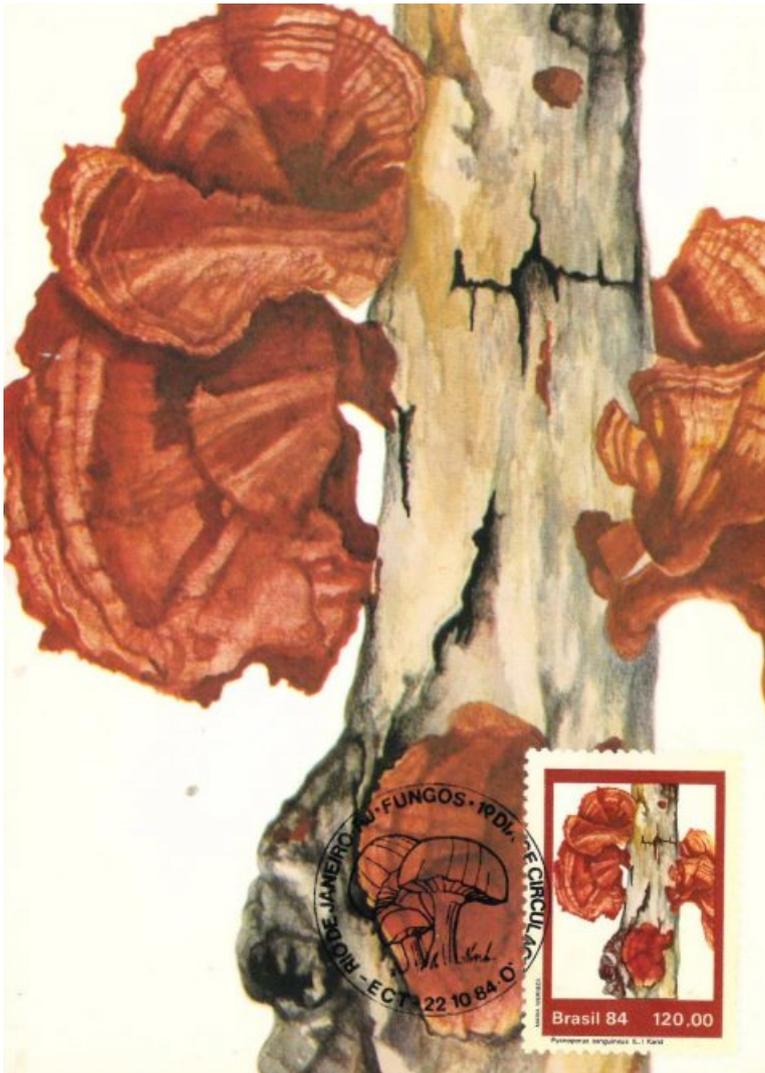
**Famiglia:** Geastraceae

**Emissione:** Funghi 2021  
Romania

**Obliterazione:** Bucarest  
06-05-2021. Primo giorno

**Edizione:** Romfilatelia





### **Pycnoporus sanguineus**

È immangiabile a causa della sua consistenza dura. Funghi usati per scopi medicinali (per assorbimento di metalli contenuti nel sangue) e industriali (viene ricavata la cinabarina usata nella industria tessile).

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Polyporales

**Famiglia:** Polyporaceae

**Emissione:** Funghi 1984 Brasile

**Obliterazione:** Rio de Janeiro  
22-10-1984. Primo giorno.

**Edizione:** n. 34414 EBCT

### **Mycena adonis**

Si trova isolato o gregario al suolo fra gli aghi, foglie, frustuli, residui legnosi e muschio. Questi funghi sono troppo piccoli e inconsistenti per essere di interesse culinario.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Mycenaceae

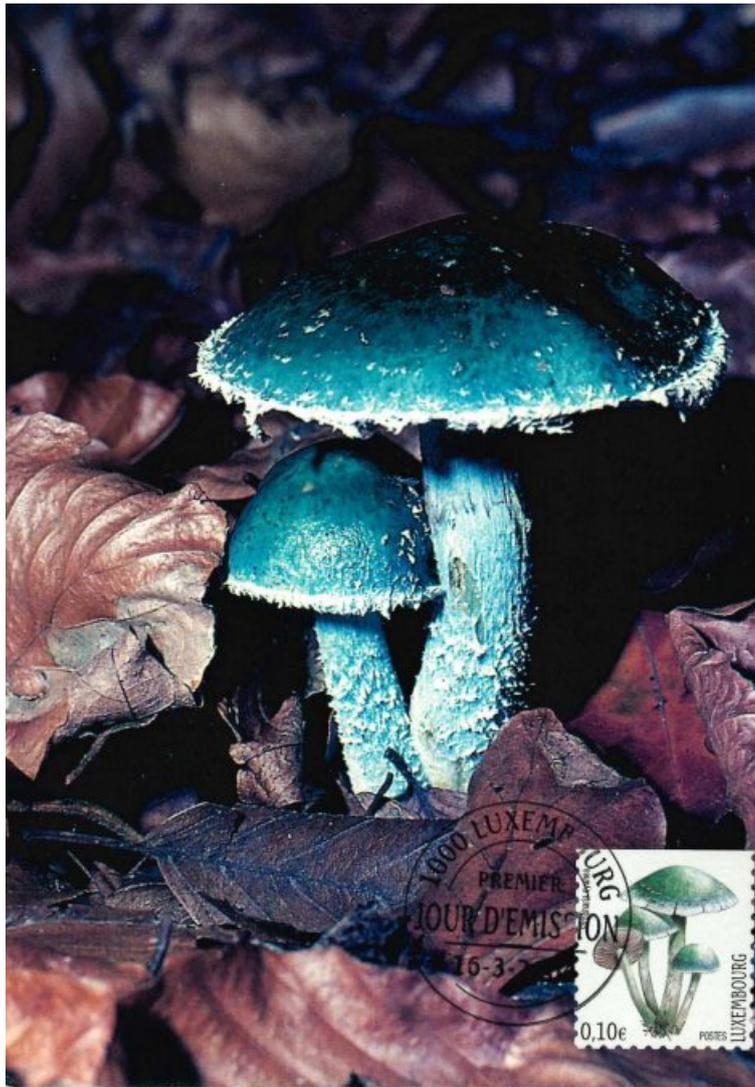
**Emissione:** Funghi 2000

Liechtenstein

**Obliterazione:** Vaduz  
04-12-2000. Primo giorno

**Edizione:** Official Philatelic  
Service





### ***Stropharia cyanea***

Cresce in piccoli gruppi, indistintamente nei boschi, nei prati, nelle brughiere e nei pascoli, su residui di legno marcescente. Non commestibile, senza alcun valore alimentare.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Strophariaceae

**Emissione:** Funghi 2004 Lussemburgo

**Obliterazione:** Lussemburgo  
16-03-2004. Primo giorno.

**Edizione:** Linden

### ***Hygrocybe calyptiformis***

Ha cappello fortemente conico, rosa o lilla pallido, gambo bianco. Cresce nei prati coltivati e non fertilizzati. Alcuni la considerano specie commestibile ma essendo piuttosto rari è preferibile non raccogliarli.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Hygroporaceae

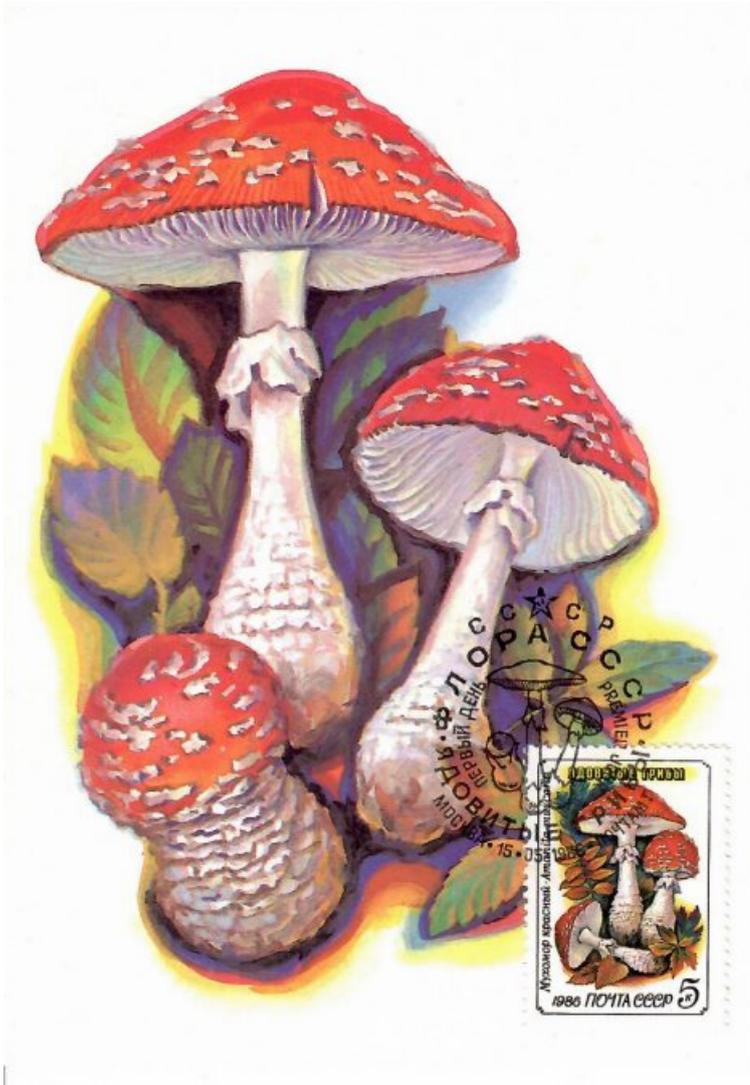
**Emissione:** Funghi 2000  
Liechtenstein

**Obliterazione:** Vaduz

04-12-2000. Primo giorno

**Edizione:** Official Philatelic  
Service





### Amanita muscaria

Conosciuto anche come **ovolo malefico**. È un fungo basidiomicete originario delle regioni a clima boreale o temperato dell'emisfero settentrionale. Possiede proprietà psicoattive e allucinogene negli esseri umani. Principalmente nei boschi di montagna di latifoglie e aghifoglie.

**Classe:** Agaromycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Amanitaceae

**Emissione:** Funghi 1986 URSS

**Obliterazione:** Mosca 15-05-1986.

Primo giorno.

**Edizione:** Ministry of Communication

### Amanita virosa

Cresce in boschi montani molto umidi. Velenoso mortale: causa sindrome falloidea.

**Classe:** Agaromycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Amanitaceae

**Emissione:** Funghi 1999

Jugoslavia

**Obliterazione:** 25-06-1999.

**Edizione:** K





### Amanita pantherina

Conosciuto anche come "**tignosa bruna**". È una specie molto tossica che mangiata in grandi quantità può causare anche morte. E' considerato molto pericoloso in quanto non ha un cattivo sapore. Cresce al margine o nei boschi di aghifoglie e latifoglie.

**Classe:** Agaromycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Amanitaceae

**Emissione:** Funghi 1986 URSS

**Obliterazione:** Mosca 15-05-1986.

Primo giorno.

**Edizione:** Ministry of Communication

### Agaricus xanthodermus

Conosciuto anche come "**falso prataiolo**". Tossico; provoca sindrome gastro-intestinale di lieve entità. Cresce nei prati concimati, nei luoghi erbosi e incolti, nei boschi radi.

**Classe:** Agaromycetes

**Ordine:** Agaricales

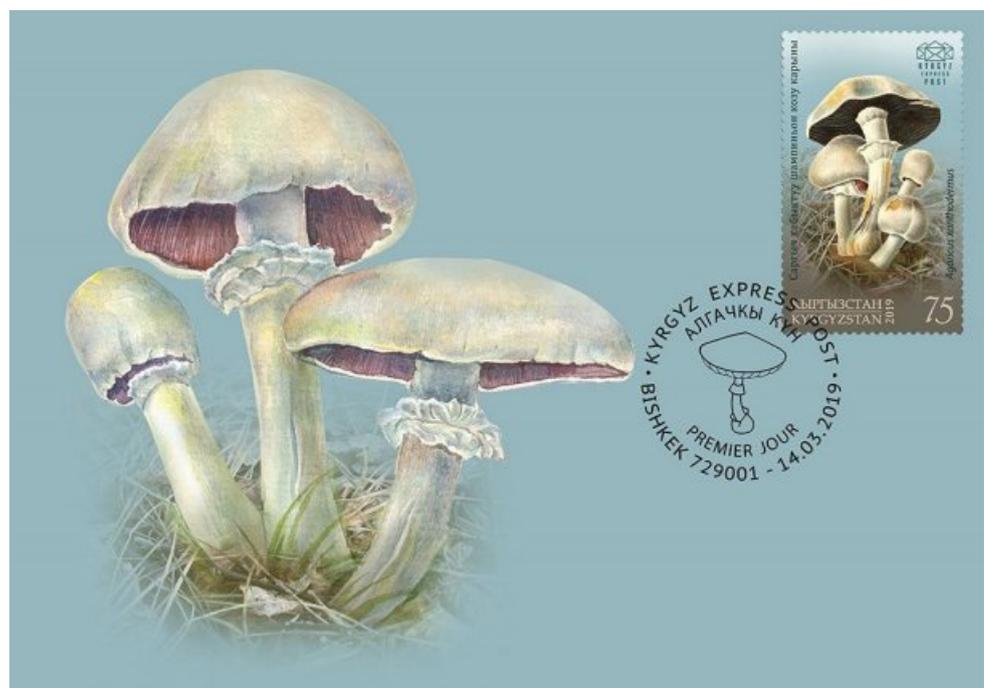
**Famiglia:** Agariceae

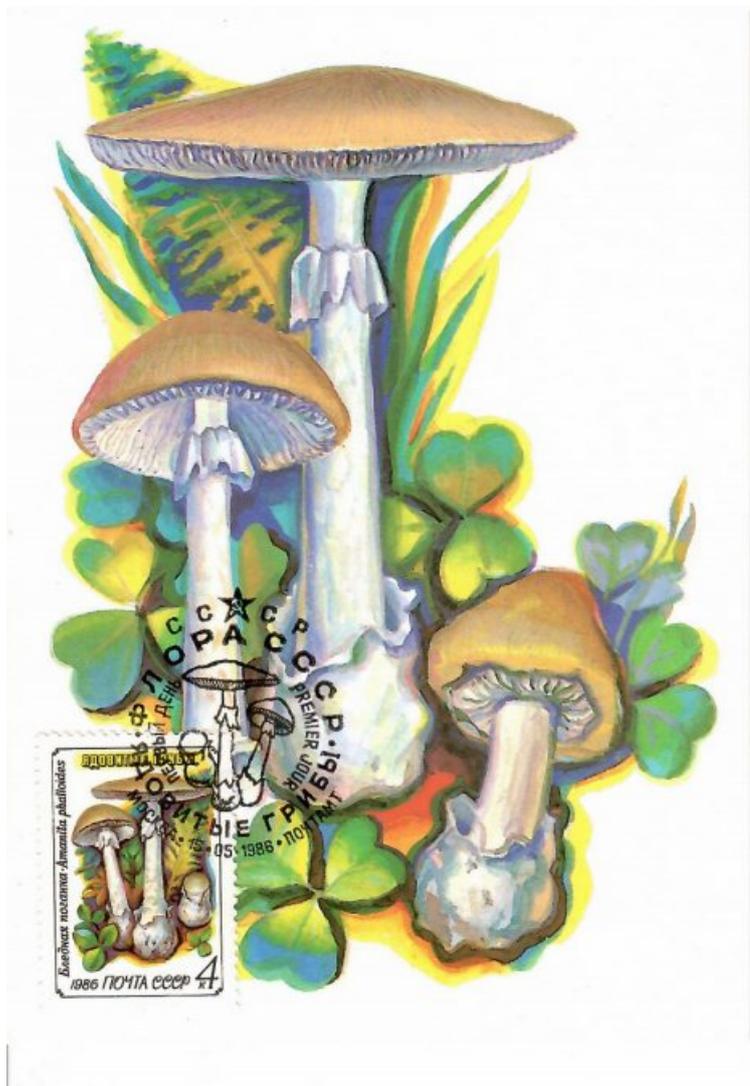
**Emissione:** Funghi 2019

Kyrgyzstan

**Obliterazione:** Bishkek  
14-03-2019. Primo giorno

**Edizione:** MC 41 Kyrgyz Post





### Amanita phalloides

Conosciuto anche come "**tignosa verdognola**". È una specie di fungo altamente velenosa che può causare la morte. La specie è originaria dell'Europa, ma può essere trovata anche nelle Americhe, Australia e Asia. Si trova frequentemente nei boschi di latifolia.

**Classe:** Agaromycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Amanitaceae

**Emissione:** Funghi 1986 URSS

**Obliterazione:** Mosca 15-05-1986.

Primo giorno.

**Edizione:** Ministry of Communication

### Clitocybe dealbata

Fungo velenoso, causa intossicazione muscarinica a breve incubazione. Provoca sindrome gastroenterica costante. Cresce nei tappeti erbosi: parchi, giardini, campi, radure erbose dei boschi.

**Classe:** Agaromycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Tricholomataceae

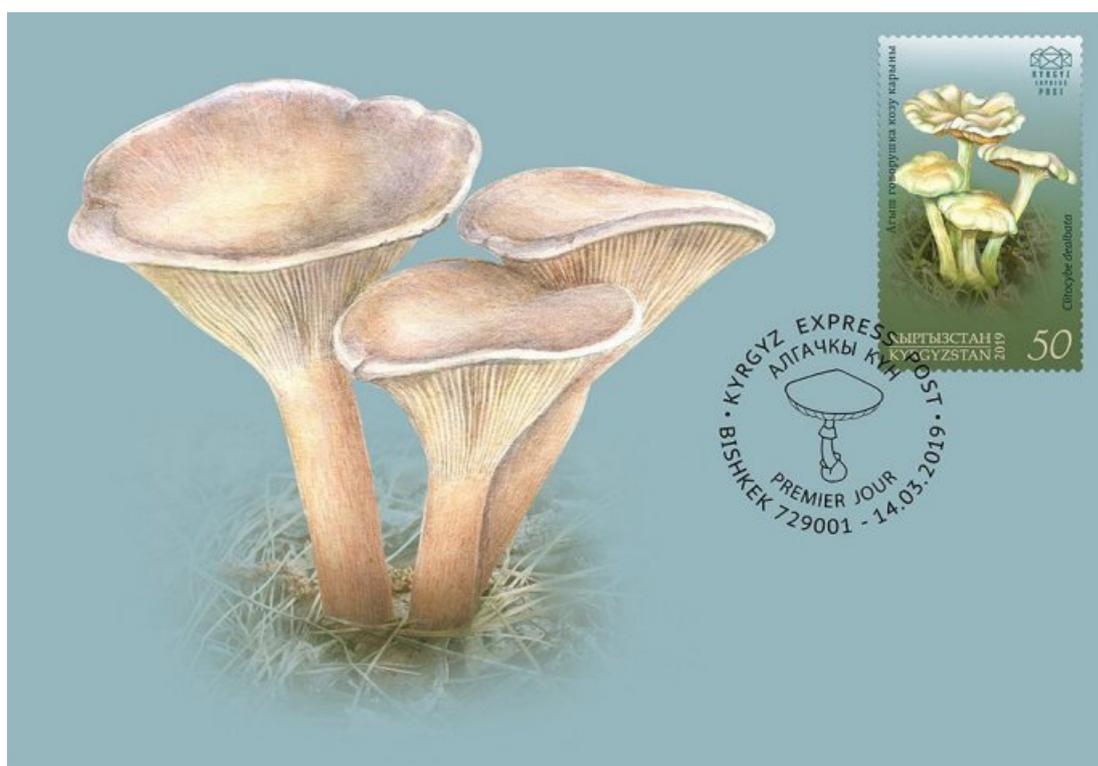
**Emissione:** Funghi 2019

Kyrgyzstan

**Obliterazione:** Bishkek

14-03-2019. Primo giorno

**Edizione:** MC 41 Kyrgyz Post





### Chlorophyllum rhacodes

Specie tossica, la sua ingestione provoca sindrome gastroenterica incostante più o meno accentuata. Presente in parchi e giardini, ma anche nei boschi.

**Classe:** Agaromycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Agaricaceae

**Emissione:** Funghi 2008 Romania

**Obliterazione:** Bucarest 18-01-2008.

Primo giorno.

**Edizione:** non identificata

### Chlorophyllum molybdites

Conosciuto anche come **falsa Mazza di Tamburo**. È un fungo tossico, che provoca "morganismo". Frequentemente può presentarsi nei prati, magari attorno ad alcune piante, nella classica formazione a cerchio detta "Cerchio delle Streghe".

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Agaricaceae

**Emissione:** Funghi 1988

Ciskei

**Obliterazione:** eDongaba  
01-12-1988. Primo giorno

**Edizione:** CPT





### Gyromitra esculenta

Comunemente chiamata "falsa spugnola". Specie tossica e, se consumato crudo, spesso è mortale. Fungo che fruttifica in boschi di conifere, o vicino a residui legnosi ma anche in terreni umidi.

**Classe:** Pezizomycetes

**Ordine:** Pezizaales

**Famiglia:** Discinaceae

**Emissione:** Funghi 2008  
Romania

**Obliterazione:** Bucarest  
18-01-2008. Primo giorno

**Edizione:** Romfilatelia

### Gyromitra infula

Comunemente chiamata "spugnola mitrata". Specie tossica; provoca sindrome giromitrica. Cresce nei boschi di conifere o misti, sulla lettiera e residui legnosi o zone bruciate, anche su segatura o su terreno duro imballato.

**Classe:** Pezizomycetes

**Ordine:** Pezizaales

**Famiglia:** Discinaceae

**Emissione:** Funghi 2022  
Romania

**Obliterazione:** Bucarest  
26-05-2022. Primo giorno

**Edizione:** Romfilatelia





### Hypholoma fasciculare

Conosciuto anche come “falso chiodino”, viene pericolosamente scambiato con Armillaria mellea. Provoca sindrome gastroenterica costante. Si riproduce, un po' ovunque, in grandi cespi su tronchi o su ceppaie o su terreno vicino a vecchi alberi.

**Classe:** Agaromycetes  
**Ordine:** Agaricales  
**Famiglia:** Strophariaceae

**Emissione:** Funghi 1986 URSS  
**Obliterazione:** Mosca 15-05-1986.  
 Primo giorno.  
**Edizione:** Ministry of Communication

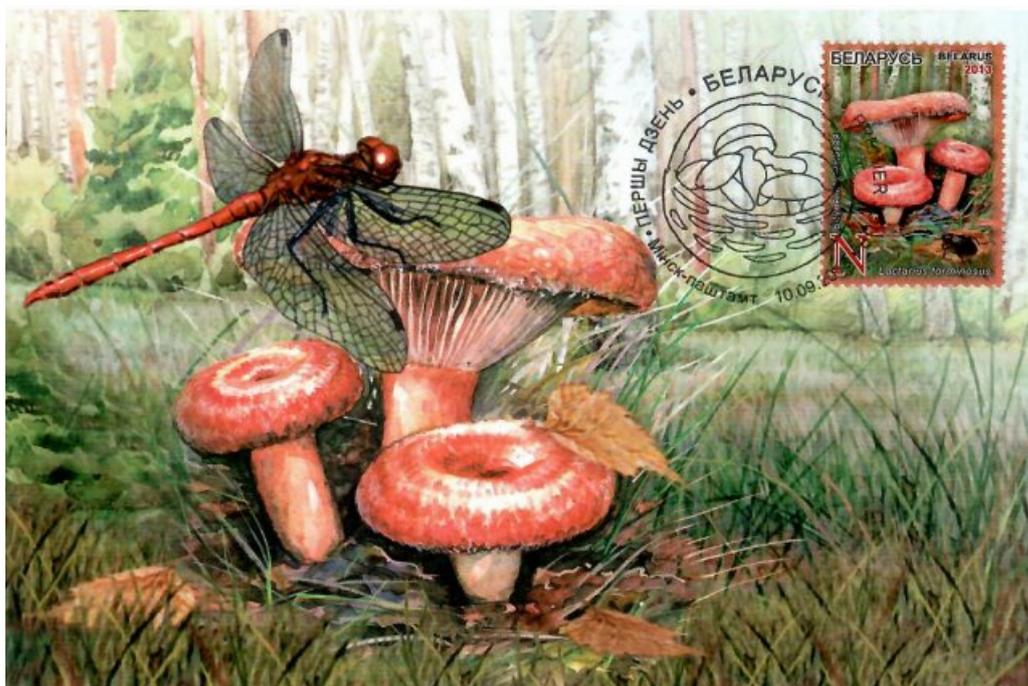
### Hygrocybe conica

Ubiquitario, generalmente prati, pascoli umidi, margini di sentieri. Specie sospettata di tossicità non sufficientemente nota.

**Classe:** Agaricomycetes  
**Ordine:** Agaricales  
**Famiglia:** Hygrophoraceae

**Emissione:** Funghi 1991  
 Belgio  
**Obliterazione:** Wijnegem  
 14-09-1991. Primo giorno  
**Edizione:** Imp De Beys





### Lactarius torminosus

Conosciuto anche come “**peveraccio delle coliche**”, in quanto provoca intossicazioni di tipo gastrointestinale. In alcuni paesi del nord-est Europa viene consumato dopo bollitura.

È simbiote specifico delle betulle.

**Classe:** Agaricomycetes

**Ordine:** Russulales

**Famiglia:** Russulaceae

**Emissione:** Funghi 2013  
Bielorussia

**Obliterazione:** Minsk  
10-09-2013. Primo giorno

**Edizione:** RUP Belpochta

### Lepiota brunneoincarnata

Fungo velenoso mortale. Predilige i margini erbosi dei boschetti, parchi, giardini e i margini dei sentieri, nelle immediate vicinanze di latifoglie.

**Classe:** Agaricomycetes

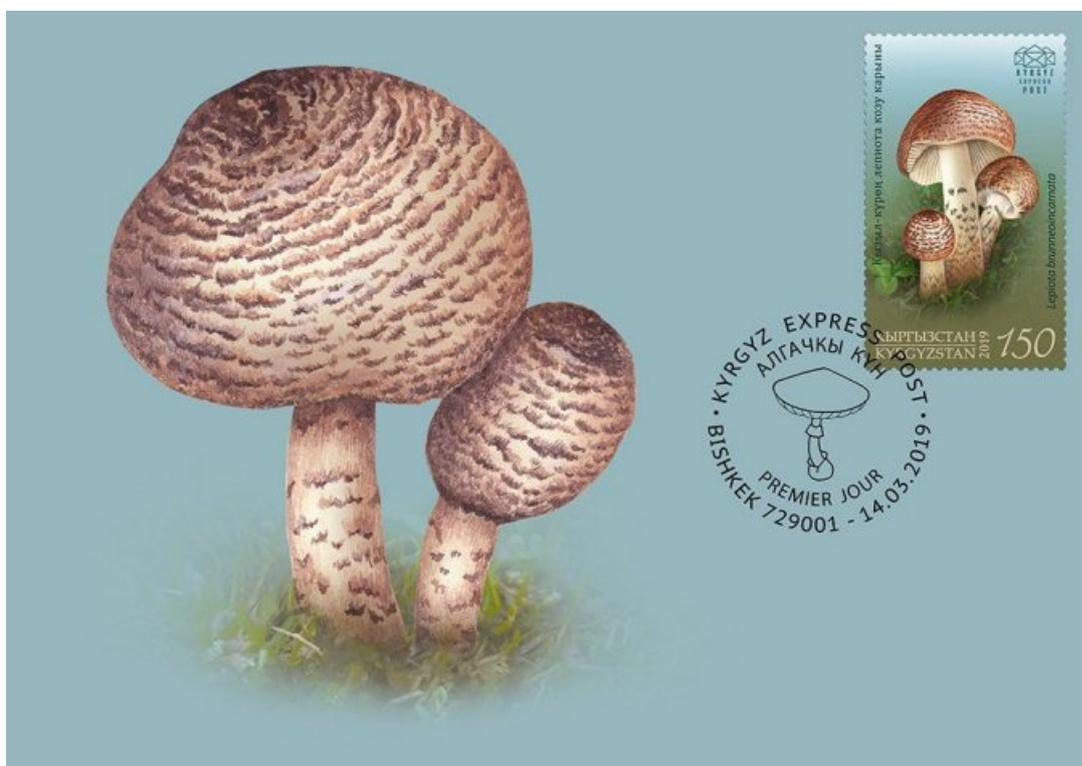
**Ordine:** Agaricales

**Famiglia:** Agaricaceae

**Emissione:** Funghi 2019  
Kyrgyzstan

**Obliterazione:** Bishkek  
14-03-2019. Primo giorno

**Edizione:** MC 41 Kyrgyz Post





**Paxillus involutus**

Provoca sindrome paxillica; causa intossicazioni molto gravi. Non ha aspetto invitante per il suo colore bruno-sporco. Cresce nei boschi di latifoglie e conifere: fungo saprofita che cresce di solito sui tronchi e sui rami marci.

**Classe:** Agaricomycetes  
**Ordine:** Boletales  
**Famiglia:** Paxillaceae

**Emissione:** Funghi 2008  
 Romania  
**Obliterazione:** Bucarest  
 18-01-2008. Primo giorno  
**Edizione:** Romfilatelia

**Russula emetica**

Conosciuto anche come "colombina rossa". Tossico, irritante delle mucose, responsabile della sindrome gastroenterica, anche con gravi conseguenze. Cresce in boschi di conifere.

**Classe:** Agaricomycetes  
**Ordine:** Russulales  
**Famiglia:** Russulaceae

**Emissione:** Funghi 2008  
 Romania  
**Obliterazione:** Bucarest  
 18-01-2008. Primo giorno  
**Edizione:** Romfilatelia



Un tartufo è il corpo fruttifero di un fungo Ascomycota sotterraneo. La maggior parte dei tartufi appartiene al genere *Tuber*, ma esistono anche altri generi di funghi appartenenti a questa categoria. Talune specie costituiscono un'essenza alimentare estremamente pregiata, ricercata e costosa; altre specie sono invece considerate di poco pregio o, talvolta, perfino lievemente tossiche.



### Tartufo di Alba

Il Tartufo Bianco d'Alba chiamato anche "Tuber Magnatum Pico" è considerato il Tartufo più pregiato al mondo. Viene raccolto nei Territori delle Langhe, Roero e Monferrato.

**Emissione:** Eccellenze Sistema Produttivo ed Economico 2015 Italia

**Obliterazione:** Alba 31-10-2015, Primo giorno  
**Edizione:** Poste Italiane

### Tartufo di Norcia

Il Tartufo di Norcia, *Tuber Melanosporum Vittadini*, è, fra i tartufi neri, il più apprezzato. È un fungo ipogeo, che cioè si sviluppa sottoterra, in simbiosi con le radici di alberi come nocciolo, rovere, carpino nero, leccio, olivo, ecc nel territorio di Norcia.

**Emissione:** Eccellenze Sistema Produttivo ed Economico 2015 Italia

**Obliterazione:** Norcia 31-10-2015, Primo giorno  
**Edizione:** Poste Italiane

