

# Funci i Cerza, Cricchi i Jaddu, Mussu i Voi: solo i funghi dell'Etna hanno nomi così speciali

**Autore:** Redazione

**Data:** 19 Ottobre 2021



## I nomi dialettali e le curiosità

- **Funghi dell'Etna:** chi è di casa sulla [Muntagna](#)?
- Ogni anno tanti **appassionati** si lanciano alla **ricerca**.
- Ecco dove si **trovano** e quali sono i **nomi dialettali**.

Sono davvero tanti i **motivi** che rendono l'[Etna straordinario](#). Un vulcano, ma non solo: 'a **Muntagna**, [Idda](#), il Mongibello. Un gigante amato e temuto, dove **trionfa la natura** tra pinete, **faggete** e [boschi di ginestre](#). In autunno, con l'arrivo delle **piogge** e dei primi freddi, proliferano i funghi. Tanti appassionati vanno alla ricerca ma, prima di avventurarvi, ci sono alcune cose che **dovete sapere**.

**Funghi dell'Etna, curiosità e nomi**

Non si improvvisa una caccia dei funghi. Per prima cosa, bisogna frequentare un corso di **formazione**, per conoscere i **funghi** e le loro caratteristiche. Alcuni, infatti, sono velenosi e mangiarli potrebbe rivelarsi fatale. Soltanto dopo aver ottenuto il tesserino di micologi e con la massima cautela, potete avventurarvi. Ovviamente, gli appassionati dei **funghi dell'Etna** sanno bene dove cercarli e hanno i loro posti segreti. Uno dei punti migliori è **Località Giarrita** (a circa 10 chilometri da Fornazzo di Milo). Famosa anche la strada che da [Zafferana Etnea](#) arriva all'Ilice Carrinu, un antico leccio centenario. Sono tante le **tipologie** che potete trovare sul vulcano.

Quando ci si avventura sull'**Etna** alla ricerca di **funghi**, è bene conoscerne anche i nomi locali. Esistono infatti dei nomi siciliani precisissimi. Il Porcino si chiama *Lardaru*. Il Chiodino è *Funci i Cerza*; l'ovolo buono è *Funci d'Ovu*; il Pinerolo è il *Funci i Zappinu*. Le Macrolepiota Procera diventano *Cappiddini*. I Galletti sono *Cricchi i Jaddu*, mentre i *Ferra* sono funghi di Ferla. Occhio ai funghi velenosi! Le Ammanite si chiamano *Funci i Cani*. Diverso il discorso per il *Mussu i Voi*, cioè "muso di bue": il *Boletus luridus*, se trattato in un determinato modo, è commestibile. I più esperti di funghi dell'Etna lo sanno cucinare, ma vi consigliamo di desistere se non rientrate in quella schiera.  
**Foto articolo:** [Dr. Hans-Günter Wagner](#) – [Licenza](#). **Foto social:** [enrico cartia](#) – [Licenza](#).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/funghi-delletna-nomi-tipici/>

Generato il 05/06/2026