Visualizza Immagine

Classe	*Agaricomycetes*
Ordine	*Agaricales*
Famiglia	*Tricholomataceae*
Genere	*Tricholoma*
Specie	*Tricholoma acerbum*
Nome volgare	Castagnolo, Durello
Commestibilità	Commestibile con prudenza

Fungo molto noto e abbastanza comune nelle nostre zone dove si rinviene in gruppi numerosi nei boschi di latifoglie dall'Estate all'Autunno inoltrato, è conosciuto con il nome di "castagnolo" e viene raccolto e consumato anche se risulta amarognolo. In soggetti sensibili può irritare la mucosa gastrica. Ha una buona resa se conservato sott'olio. Si può confondere con *Tricholom a roseoacerbum*
che si distingue per la colorazione del cappello bruno-rosato marcato, il gambo corto e il sapore mite, e con
Tricholoma apium
che però si trova sotto pino e profuma intensamente di sedano.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 6 e 10 cm, tipicamente involuto al margine che a maturazione si distende e si presenta scanalato. La
cuticola
è liscia, facilmente asportabile, di colore che va dal nocciola al fulvo con macchie gialle. Le
lamelle
sono fitte, con numerose lamellule, di color crema che tendono a macchiarsi di ruggine. Il
gambo
tozzo e robusto misura da 5 a 8 cm, è di colore bianco sfumato di giallo, punteggiato all'apice di piccole granulazioni inizialmente concolori poi più scure. La
carne
è bianca, compatta, con odore leggero di frutta e sapore amarognolo allappante come un frutto acerbo.