

[Visualizza Immagine](#)

Classe Agaricomycetes

Ordine Cantharellales

Famiglia Cantharellaceae

Genere Craterellus

Specie Craterellus cornucopioides

Nome volgare Trombetta dei morti

Commestibilità Commestibile, sia da fresco che essiccato e ridotto in polvere

Fungo ubiquitario e comune nei boschi di latifoglie, cresce in gruppi molto numerosi in autunno, di facile reperimento quando la stagione è stata piovosa. Si può confondere con il *Cantharellus cinereus*

che però si presenta con pseudolamelle molto ramificate, dette anastomosi e scambiate da molti per lamelle. E' considerato un buon commestibile, nonostante il nome e il colore, specialmente se essiccato e usato come spezia aromatica. Il nome "Trombette dei morti" non è dovuto al colore nero, ma al fatto che il suo maggiore sviluppo avviene intorno al 2 novembre, ricorrenza dei defunti.

Si presenta con un **Cappello** a forma di trombetta molto svasata in alto e con il margine arrotolato di dimensioni variabili tra 4 e 5 cm. La parte interna è di colore nero-bluastro con presenza di piccole squamette. L'**Imenoforo** è la parte esterna liscia con rugosità verticali, di colore grigio-cenere tendente a schiarire per la maturazione delle spore bianche. Il **Ga**

mbo

è inglobato nel cappello, completamente cavo, attenuato alla base, con colore al cappello. La

Carne

è sottile ed elastica, color grigio-nerastro, con delicato odore di frutta e sapore un po' dolciastro.