Visualizza Immagine

Classe *Agaricomycetes*
Ordine *Agaricales*
Famiglia *Tricholomataceae*
Genere *Tricholoma*
Specie *Tricholoma caligatum*
Nome volgare
Commestibilità Commestibile di scarso valore

Fungo abbastanza diffuso nei boschi di pino dove fruttifica in estate e autunno, talvolta anche in maggio-giugno, si riconosce facilmente per le sue caratteristiche decorazioni di gambo e cappello; è commestibile ma ha un sapore amarognolo e, se consumato in eccesso, può causare nausea. Si presta bene alla conservazione sott' olio. Il suo sosia che cresce in zona alpina è *Tricholoma nauseosum,* specie apprezzata in Giappone e conosciuta come *" matsutake" .*

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 4 e 15 cm, da giovane si presenta con l'orlo tipicamente attaccato sul gambo e quando si lacera lascia residui appendicolati, poi si distende gradualmente fino a risultare appianato con umbone ottuso e coperto di grosse squame fibrose, adnate, di colore giallo-ruggine o bruno-grigiastro. La
cuticola
è feltrata e facilmente asportabile. Le
lamelle
sono fitte, adnate, con numerose lamellule, di color bianco-crema. Il
gambo
cilindrico, slanciato, attenuato alla base è ricoperto da una guaina chiamata "armilla", dello stesso colore e squame sul cappello, che lascia intravedere la parte alta del gambo bianchissima; misura da 5 a 14 cm. La
carne
è bianca, soda, compatta, con odore di frutta e sapore amarognolo.