

[Visualizza Immagine](#)

Classe	<i>Agaricomycetes</i>
Ordine	<i>Agaricales</i>
Famiglia □	<i>Physalacriaceae</i>
Genere	<i>Armillaria</i>
Specie	<i>Armillaria mellea</i>
Nome volgare	Famigliola, Chiodino
Commestibilità	Commestibile con cautela

Fungo molto comune e molto ricercato anche se è fonte di numerose intossicazioni; infatti fa parte di quei funghi chiamati a “*tossicità incostante*” in quanto non colpisce tutti i consumatori. In Francia è stato inserito tra i funghi non commestibili. I sintomi si manifestano rapidamente ma in certi casi anche dopo 15 ore con i classici disturbi gastroenterici a cui si possono associare disturbi di tipo muscarinico, quali sudorazione, ipersecrezione e tachicardia. La presenza certa di sostanze terpenoidi ad azione irritante dell’apparato digerente possono spiegare gli effetti saltuari legati al suo consumo; pertanto vanno raccolti solo esemplari giovani, in buone condizioni e mai dopo le gelate in quanto il freddo potenzia le sostanze tossiche già presenti nel fungo. In fase di preparazione gastronomica deve essere eliminato totalmente il gambo, fatta una prebollitura con eliminazione dell’acqua di cottura, cotto lentamente per 1 ora e consumato in modiche quantità.

Questa specie ha un sistema nutrizionale particolare in quanto attacca le piante in cattivo stato di salute comportandosi prima da saprotrofo e poi da parassita. Esistono ceppaie che dopo anni di buona commestibilità hanno cominciato a produrre funghi tossici, probabilmente dovuto al particolare sistema nutrizionale. Si presenta in modo cespitoso in autunno e lo si trova anche in Dicembre. Il cercatore inesperto può confonderlo con *Hypholoma fasciculare* che però si riconosce per il colore giallo-zolfo del cappello e delle lamelle e per il sapore amaro.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 2 e 15 cm, campanulato da giovane, poi convesso infine piano. La **cuticola**, ricoperta da fibrille maggiormente presenti al centro che risulta più scuro, ha colore che va da giallo-ocra a giallo miele. Le **lamelle** di colore bianco sono fitte, talvolta macchiate di bruno. Il

gambo

, bianco-giallastro, è cilindrico, spesso sinuoso , misura dai 3 ai 15 cm in altezza e è provvisto di un anello ampio, membranoso e macchiato di giallo. La

carne

è bianca insapore e inodore.