Visualizza Immagine

Classe Agaricomycetes

Ordine Agaricales

Famiglia Physalacriaceae

Genere Armillaria

Specie Armillaria tabescens **Nome volgare** Famigliola senza anello

Commestibilità Commestibile

Fungo non molto comune che cresce in autunno sui ceppi di quercia in gruppi di numerosi esemplari. Poco conosciuto dai raccoglitori che gli preferiscono il classico "chiodino" per la facilità del riconoscimento, anche se è migliore dal punto di vista gastronomico in quanto ha la carne più tenera e più dolce di *Armillaria mellea* da cui si distingue facilmente per la mancanza di anello.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 2 e 7 cm, campanulato da giovane, poi convesso infine piano-depresso con un ampio umbone centrale. La

cuticola

, di colore bruno-rossastro, è ricoperta da squamette più scure maggiormente presenti al centro. Le

lamelle

di colore biancastro tendente al brunastro con l'età sono poco fitte e con presenza di lamellule.

gambo

concolore al cappello è di forma cilindrica, abbastanza ricurvo, misura dai 3 a 8 cm in altezza ed è privo di anello. La

carne

è biancastra, con sapore dolce e odore fungino.