

[Visualizza Immagine](#)

Classe	<i>Agaricomycetes</i>
Ordine	<i>Cantharellales</i>
Famiglia	<i>Cantharellaceae</i>
Genere	<i>Cantharellus</i>
Specie	<i>Cantharellus pallens</i>
Sinonimo	<i>Cantharellus cibarius</i> ; <i>Cantharellus ferruginascens</i>
Nome volgare	Giallarella, Galletto
Commestibilità	Commestibile, ottimo

Fungo ubiquitario, cresce in estate-autunno in ogni bosco, di facile reperimento, quando la stagione è favorevole, per il suo colore giallo che ben si individua nel bosco. E' molto apprezzato per il suo sapore, perchè viene raramente attaccato dalle larve e per la sua digeribilità in quanto povero di micossina. Per la sua consistenza e il sapore deciso trova largo impiego nei sughi, non è adatto all'essiccazione e se congelato da crudo acquisisce un sapore amarognolo. Purtroppo il cercatore inesperto e frettoloso lo può confondere con il tossico *Omphalotus olearius*

che si distingue in quanto specie lignicola e per la presenza di vere lamelle. Di questa specie esistono altre forme e varietà che si differenziano per la presenza di macchie di colore biancastro, rossastro, violaceo o per la piccola dimensione e il colore aranciato di

C. friesii

che può essere scambiato con la non commestibile

Hygrophoropsis aurantiaca

, che cresce sui rami marcescenti interrati di conifere e ha vere lamelle.

Il

Cantharellus cibarius

si trova nel Nord Europa ma è del tutto simile al

Cantharellus pallens

che si trova in Toscana e che noi siamo abituati a chiamarlo

Cantharellus cibarius

.

Si presenta con un **cappello** convesso a forma di tromba e il margine lobato, di dimensioni variabili tra 3 e 10 cm. La **cuticola** è di colore giallo uovo $\pm$ intenso, tendente all'arancio.

Ps

eudolamelle

con venature trasversali, decorrenti sul gambo, più chiare del cappello. Il

gambo

pieno e concolore, attenuato alla base, allargato verso l'alto. La

carne

è soda, biancastra con sapore dolciastro e odore fruttato.