

[Visualizza Immagine](#)

Classe	<i>Agaricomycetes</i>
Ordine	<i>Thelephorales</i>
Famiglia	<i>Bankeraceae</i>
Genere	<i>Sarcodon</i>
Specie	<i>Sarcodon imbricatus</i>
Nome volgare	
Commestibilità	□□□□□□□□ Commestibile

Si tratta di un fungo presente dall'Estate all'Autunno e comune nei boschi di abete rosso dove si presenta in numerosi esemplari; l'imenoforo è costituito da piccoli aculei decorrenti sul gambo e il cappello ha grosse squame di colore bruno che lo rendono di facile determinazione. In alcune zone viene ritenuto un buon aromatizzante per sughi e risotti una volta seccato e ridotto in polvere, mentre è un fungo mediocre se consumato fresco. Si consiglia sempre di raccogliere esemplari giovani. Si può confondere con *Sarcodon squamosus* che però preferisce boschi di pino, con *Sarcodon laevigatus* che presenta un cappello subliscio, carne virante al lilla e decisamente amara, *Sarcodon scabrosus* che nasce sotto latifoglie e si distingue per la carne con odore farinoso e molto amara.

Si presenta con un **cappello** inizialmente convesso, poi disteso infine depresso al centro con margine ondulato e carnoso, di dimensioni variabili tra 5 e 12 cm. La

superficie

è decorata da grosse scaglie concentriche un poco rialzate di color bruno-rossastro su fondo più chiaro. L'

imenoforo

è formato da corti aculei decorrenti sul gambo di color bianco-grigiastro. Il

gambo

tozzo, talvolta eccentrico, ingrossato alla base, vellutato, misura da 4 a 10 cm, è di colore bruno-grigio. La

carne

è biancastra con odore di dado pepato per brodo e sapore leggermente amarognolo.