

[Visualizza Immagine](#)

Classe	Agaricomycetes
Ordine	Agaricales
Famiglia	Tricholomataceae
Genere	Tricholoma
Specie	Tricholoma pardinum
Nome volgare	███ Falsa bigina
Commestibilità	███ Tossico

Si tratta di una specie velenosa che provoca intossicazione gastrointestinale importante entro 1/2 ore dal consumo, ma fortunatamente di breve durata.

E' presente sia nei boschi di conifere che di latifoglie da fine estate all'autunno inoltrato e si riconosce per le seguenti caratteristiche: rivestimento del cappello con evidenti squamette scure, taglia carnosa e consistente, lamelle che, soprattutto negli esemplari giovani, possono essudare goccioline trasparenti e odore e sapore chiaramente evocanti la farina.

Fortunatamente non è molto comune nei nostri boschi in quanto il raccoglitore poco attento può confonderla con le commestibili "bigine", in particolare con *Tricholoma terreum*, che però si riconosce per le dimensioni più piccole, il cappello con fini fibrille, il gambo slanciato e cavo, e la carne fragile e senza odore e

*Tricholoma
basirubens*

che si distingue per la base del gambo colorata tipicamente di rosa ciclamino, una taglia minore, la carne di minor spessore nel cappello e l'odore farinaceo. Altra specie

molto vicina è Tricholoma filamentosum,

fungo ugualmente tossico che si differenzia per il cappello fibrilloso privo di squame e il colore crema-nocciola.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 8 e 15 cm, carnoso, emisferico, poi convesso, margine ondulato e fessurato. La **cuticola** è di color grigio-bruno con vistose squame più scure che conferiscono al carpoforo il caratteristico aspetto "tigrato". Le

lamelle

sono fitte, biancastre con riflessi verdastri. Il

gambo

tozzo e clavato misura da 6 a 10 cm, è di colore bianco sfumato di ocre alla base. La

carne

è biancastra, soda da giovane, con forte odore di farina e sapore dolce.