

[Visualizza Immagine](#)

Classe *Agaricomycetes*
Ordine *Agaricales*
Famiglia □ □ □ □ □ □ *Hygrophoraceae* □
Genere □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ *Hygrophorus*
Specie □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ *Hygrophorus marzuolus*
Nome volgare Dormiente
Commestibilità □ □ Commestibile

E' la primizia della stagione fungina che ci riporta nel bosco, fungo comune nelle stazioni di crescita (Vallombrosa), è presente da metà febbraio fino a maggio nei boschi di conifere (Abete e Pino) meglio se associati a latifoglie. E' un fungo difficile da trovare perché spesso è seminascosto sotto i primi strati di terra e il colore grigio nerastro del cappello lo fa assomigliare a quelle pietre scure che troviamo nei boschi, mentre le Lamelle bianchissime non aiutano l'individuazione perché quasi sempre rivolte in basso; è un buon allenamento per gli occhi ! Cresce isolato o a gruppi di pochi individui. E' sicuramente il migliore tra gli igrofori commestibili per la delicatezza e il profumo della carne, alcuni lo preferiscono al porcino, gli esemplari giovani ben si adattano alla conservazione sott'olio.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 4 e 15 cm, da emisferico a convesso molto irregolare e gibboso. La **cuticola** è liscia, untuosa con tempo umido, di colore grigio nerastro, talvolta con delle zone decolorate biancastre.

Lamelle □

rade, decorrenti, di consistenza ceracea, di colore da bianco a grigio chiaro.

Gambo

cilindrico, robusto più o meno ricurvo e irregolare nella forma, bianco e pruinoso verso l'apice, ricoperto da fibrille. La

carne

è bianca e soda, con sapore dolce e odore delicato.