

## TRICHOLOMA GEORGII



*Calocybe gambosa* fotografata in primavera nell'Appennino settentrionale (U.Lodesani).

**NOME SCIENTIFICO:** *Calocybe gambosa*  
(Fr.:Fr.)SING.

**NOMI ITALIANI:** prugnolo.

### DESCRIZIONE:

Cappello da biancastro a color crema-carnicino o anche nocciola chiaro. Lamelle bianche, fittissime, smarginate. Gambo pieno, sodo, bianco o dello stesso colore del cappello. Odore soave, molto gradevole, di farina. Può superare anche i 10 centimetri di diametro del cappello, ma è difficile trovarlo così grande perché purtroppo viene sempre raccolto prima.

### CONFONDIBILITÀ:

Nessuna specie tossica somigliante cresce nella stessa stagione e negli stessi ambienti. Vedi anche le "note".

### HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Il prugnolo è un fungo primaverile (aprile-giugno, a seconda della zona e dell'altitudine) che cresce, generalmente in cerchi, nei prati stabili e nei pascoli, ma spesso anche in radure e al margine dei boschi.

### RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

Le "prugnolaie" conosciute, in stagione di

produzione sono tenute d'occhio giorno dopo giorno dai cercatori, osservando i tipici cerchi delle streghe formati dall'erba più verdeggiante; alcuni, alla comparsa dei primi funghi, scavano per raccogliere anche esemplari di dimensioni minime. Occorre che questi fungaioli cambino la loro incivile abitudine: è meglio rischiare di farsi precedere da altri raccoglitori, piuttosto che danneggiare la prugnolaia e veder diminuire la produzione negli anni successivi.

#### UTILIZZO GASTRONOMICO:

Il prugnolo va unito a condimenti leggeri, che ne esaltino il delicato profumo e la piacevole consistenza. Può essere usato con successo in tanti modi: per sughi e condimenti, risotti, frittate, zuppe. È ottimo crudo, affettato sottile, su pasta

o riso al burro.

#### NOTE:

Raramente qualche esemplare di prugnolo può fare la sua comparsa d'autunno, ma, di solito, si tratta di quantità non sufficienti per la commercializzazione. Tuttavia, in caso di produzione autunnale, ci potrebbe essere, seppur remota, la possibilità di confusione con il pericoloso *Entoloma lividum*, molto variabile e con odore di farina abbastanza simile, che però risulta più sgradevole. Le lamelle dell'*Entoloma*, tuttavia, sono più spaziate e di colore giallo che poi, negli esemplari maturi, si trasforma in ocreo sporco. Inoltre, è un fungo di maggiori dimensioni che cresce tipicamente nei boschi.



*Calocybe gambosa* cresciuta in novembre nelle vicinanze di Arezzo (S. Presi).