

TRICHOLOMA COLUMBETTA



Tricholoma columbetta (G. Simonini).

NOME SCIENTIFICO: *Tricholoma columbetta* (Fr.:Fr.) KUMM.

NOMI ITALIANI: colombetta.

DESCRIZIONE:

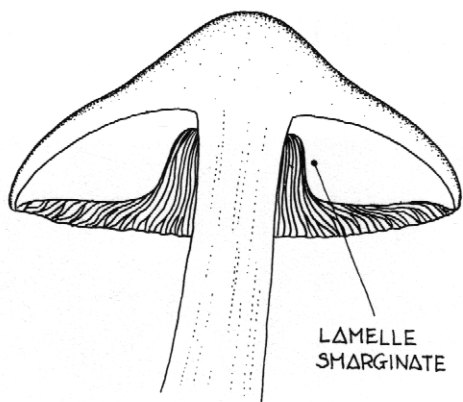
È un fungo di colore completamente bianco, ma non è questo un dato essenziale per riconoscerlo: molti altri funghi sono bianchi! È molto importante invece osservare la forma delle lamelle e la loro attaccatura al gambo: come negli altri *Tricholoma*, esse sono tipicamente smarginate. La colombetta, poi, non è sempre bianca in tutte le parti: le lamelle possono avere sfumature di rosa e alla base del gambo spesso è presente una macchia di grigio-azzurro o bluastro. L'odore di

questo fungo è debole e gradevole, di farina fresca.

CONFONDIBILITÀ:

Un fungo potenzialmente mortale, *Amanita virosa*, ha cappello di forma e colore molto simili. Basta però guardare le sue lamelle (libere al gambo) e il suo gambo (con anello e volva) per non correre nessun rischio di confonderla con la colombetta, che nel complesso è piuttosto diversa.

Molto più simili invece sono alcune specie dello stesso genere *Tricholoma*, tutte da considerare non commestibili: *T. pseudoalbum* BON., *T. lascivum* (Fr.:Fr.) GILL., *T. album* (SCHAEFF.:Fr.) KUMM., *T. sulphurescens* BRES. Le prime tre specie, oltre che



Sezione di *Tricholoma* (S. Sturloni).

per le tonalità gialle o brune che tendono ad avere sul cappello negli esemplari maturi (con l'esclusione di *T. album*, che può essere anche del tutto bianco), si differenziano da *T. columbetta* soprattutto per l'odore forte e sgradevole. In questi funghi, inoltre, mancano sempre due caratteri

abbastanza frequenti nella colombetta: le sfumature rosa nelle lamelle e la macchia azzurrina alla base del gambo. Il *Tricholoma sulphurescens*, privo dell'odore forte e sgradevole, si riconosce bene per la carne che ingiallisce vistosamente se toccata e per il cattivo sapore.

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Tricholoma columbetta è una specie molto comune in tutti i mesi dell'autunno, soprattutto nelle faggete e in altri boschi di latifoglie, ma anche sotto aghifoglie. Si trova soprattutto negli ambienti di collina e media montagna.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

I funghi raccolti ed esposti in vendita dovranno essere interi, completi anche del gambo. La colombetta è una specie di discreta durabilità, purché raccolta ancora fresca.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

È un fungo di sapore gradevole e non forte, che può essere usato in vari modi, per intingoli e anche trifolato (cotto con olio, aglio, e prezzemolo).