

TRICHOLOMA IMBRICATUM



Tricholoma imbricatum cresciuto in un rimboscimento di abeti nell'Appennino modenese.

NOME SCIENTIFICO: *Tricholoma imbricatum* (Fr.:Fr.) Kumm.

NOMI ITALIANI: tricoloma embricato (?)

DESCRIZIONE:

Fungo di colore marrone piuttosto uniforme su gambo e cappello. Le lamelle, che sono sempre smarginate, abbastanza fitte e di colore dapprima bianco crema, tendono poi a imbrunire e a picchiettarsi di ruggine. Questo imbrunimento, non uniforme, non deriva dalle spore (che, in massa, sono bianche), ma è un naturale cambiamento di colore dovuto all'invecchiamento del fungo, che avviene anche in altre specie del genere *Tricholoma*. Il cappello ha una cuticola asciutta, tenden-

te a formare delle piccole squamette più scure: da qui il nome "*imbricatum*", embricato, che vuol dire infatti "squamettato in modo regolare". Portamento slanciato, dimensioni medio-grandi (cappello che raggiunge anche i 15 cm di diametro). Carne bianca, di sapore amarognolo; odore farinaceo.

CONFONDIBILITÀ:

Non somiglia a funghi tossici, tutt'al più lo si può confondere con due specie simili, anch'esse di sapore amarognolo: *Tricholoma vaccinum* (Pers.:Fr.) Kumm., comune nello stesso habitat, e *T. psammopus* (Kalchbr.) Quel., esclusivo dei lariceti. Questi due funghi si possono riconoscere per il cappello decisamente squamato - lanoso del pri-

mo e per le dimensioni più piccole del secondo, che ha anche il gambo punteggiato anziché fibrilloso.

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Tricholoma imbricatum è fungo tipico dei boschi di aghifoglie (abete rosso *Picea excelsa*, abete bianco *Abies alba*, vari pini *Pinus* spp., anche larice *Larix decidua*). In Italia centrale è molto diffuso nei boschi misti di pino nero *Pinus nigra* s.l. e faggio *Fagus sylvatica*.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

È un fungo poco o per nulla raccolto nella maggioranza delle regioni italiane. Molti testi di micologia lo danno per “non commestibile” o “immangiabile per il sapore amaro”. Tuttavia, pare che sia ricercato e consumato in alcune zone dell’Abruzzo e dell’Italia centrale.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

Non possedendo informazioni e non avendo ancora fatto “esperimenti”, non si è in grado di dare indicazioni su quali siano i migliori utilizzi per questa specie.

NOTE:

È difficile capire il motivo per cui questa specie sia stata inserita nell’elenco nazionale dal DPR 376/95. Infatti, è il classico esempio di fungo che interessa solo alcune zone, dove è consumato per tradizione: si sarebbe dovuto lasciare a quelle Regioni la sua (eventuale) introduzione in commercio! In conclusione, si auspica che la commercializzazione di questo fungo si limiti alle zone in cui viene già usualmente consumato, senza estendere questa “usanza”: infatti, se proprio si vogliono mangiare e mettere in vendita specie “strane” di funghi, molte altre possono venire prima di questa.