

## TRICHOLOMA PORTENTOSUM



Un esemplare "portentoso" di *Tricholoma portentosum* (F. Damiani). Di solito la specie ha portamento più snello.

**NOME SCIENTIFICO:** *Tricholoma portentosum* (FR.)QUÉL.

**NOMI ITALIANI:** agarico portentoso.

### DESCRIZIONE:

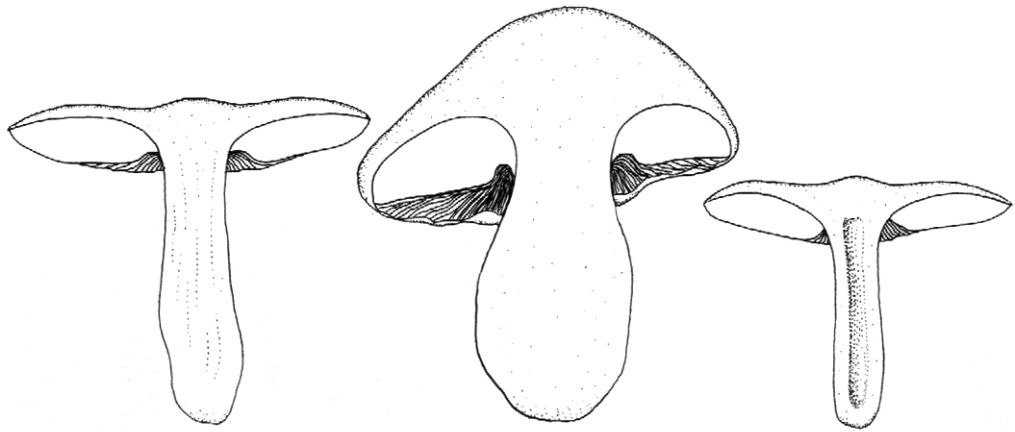
Il cappello di questo fungo, di colore grigio-bruno o grigio-ardesia, è caratteristico per la cuticola, liscia e viscosa, che presenta delle fibrille più chiare, biancastre. Le fibrille non sono strutture in rilievo e neppure una sorta di pelosità: esse fanno parte della cuticola stessa, che, come già detto, è liscia e lucida, e vanno dal centro del cappello verso il bordo, radialmente. Le lamelle, sempre smarginate, sono abbastanza spaziate, bianche, con riflessi o chiazze di colore giallo. Anche il gambo, che è biancastro, tende ad avere tonalità o sfumature gialle. Portamento slanciato

ma consistente; si tratta di un fungo non fragile, che ha gambo pieno e sodo e cappello abbastanza resistente. Carne bianca, odore farinoso.

### CONFONDIBILITÀ:

L'agarico portentoso può essere confuso con varie altre specie dello stesso genere *Tricholoma*. Improbabile che ciò avvenga con i velenosi *Tricholoma pardinum* (PERS.)QUÉL., e *T. pardinum* var. *filamentosum* ALESSIO; possibile, nelle regioni settentrionali, la confusione con il raro e altrettanto velenoso *T. josserandii* BON (= *T. groanense* VIOLA); più facile ancora l'errore con i più comuni e immangiabili *Tricholoma sciodes* (PERS.)MARTIN, *T. virgatum* (FR.-FR.)KUMMER, *T. bresadolatum* CLEM. e *T. sejunctum* (SOW.-FR.)QUÉL. Esaminiamo ora i vari casi:

1) *Tricholoma pardinum*, nella varietà tipica,



TRICHOLOMA PORTENTOSUM

T. PARDINUM

T. TERREUM

comune nel nord- Italia, è un fungo massiccio, con gambo robusto e pieno, e cappello bruno-grigio vistosamente squamettato. La confusione con *T. portentosum* è praticamente impossibile, ma è più facile che possa avvenire se si considera il *T. pardinum* varietà *filamentosum*, che cresce soprattutto negli ambienti boschivi appenninici. Questa varietà, meno massiccia, è più chiara di colore e ha cappello poco o per nulla squamoso. Mancano sempre, tuttavia, le fibrille sul cappello e le sfumature gialle sul gambo tipiche dell'agarico portentoso.

2) *Tricholoma josserandii*, velenoso come il *T. pardinum*, cresce localizzato nelle regioni settentrionali italiane (soprattutto nelle "groane" lombarde), ed è sempre di colore grigiastro, ma di portamento più esile e slanciato. Rispetto all'agarico portentoso manca delle sfumature gialle sul gambo e delle fibrille sulla cuticola del cappello, che, nel *T. josserandii*, è vellutata e asciutta.

3) *Tricholoma sciodes*, *T. virgatum* e *T. sejunctum*. Queste tre specie, oltre ad avere portamento molto simile al *T. portentosum*, hanno anche il cappello tipicamente fibrilloso. *T. sciodes* e *T. virgatum*, che hanno colorazione grigia o nerastra, si riconoscono per il gambo cavo all'interno; *T. sejunctum*, invece, ha il gambo pieno come l'agarico portentoso, ma si riconosce per il cappello che ha sempre qualche tonalità dal giallo al verde-oliva (stessi colori di *Amanita phalloides*!).

4) *T. bresadolianum* si distingue agevolmente per gambo e cappello ricoperti da squamette grigio-brune. In caso di incertezza, comunque, l'assaggio elimina ogni dubbio: queste ultime quattro specie hanno carne amara, acre o comunque di

cattivo sapore, mentre l'agarico portentoso è dolce e decisamente farinoso.

#### HABITAT E DISTRIBUZIONE:

L'agarico portentoso si può trovare in boschi sia di latifoglie (faggio), sia di aghifoglie, con preferenza per le pinete e le abetine in zona montana. Cresce soprattutto nel tardo autunno.

#### RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

Nelle zone dove è conosciuto e apprezzato, la raccolta spesso si trasforma in accanita caccia a ogni esemplare, anche il più piccolo e nascosto (che sarebbe sempre buona norma, invece, lasciare nel bosco). È molto importante pulire bene e subito questi funghi dalla terra, che tende ad attaccarsi alla cuticola del cappello e a penetrare nelle lamelle. La conservazione per la vendita non presenta particolari problemi.

#### UTILIZZO GASTRONOMICO:

Come *T. terreum* (scheda n. 26B), è adatto per numerose preparazioni, soprattutto come condimento per la pasta, contorni, oppure trifolato. Eccellente conservato sott'olio.

#### NOTE:

La vendita dell'agarico portentoso, come quella delle morette (scheda n. 26B) deve essere sottoposta ai più accurati controlli micologici, viste le numerose problematiche di riconoscimento.