

ARMILLARIA MELLEA



Cespo di *Armillaria mellea* cresciuta su albero da frutto.

NOME SCIENTIFICO: *Armillaria mellea*
(VAHL.:FR.)KUMM.

NOMI ITALIANI: chiodino, famigliola buona.

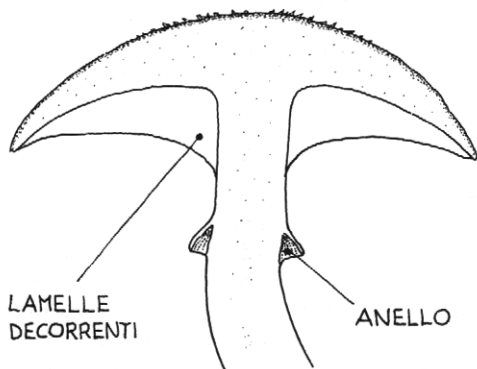
DESCRIZIONE:

Il cappello, variabilissimo per forma, aspetto e colorazioni, spesso è cosparso da scaglette appuntite, soprattutto al centro. Le lamelle sono sempre bianco-crema o giallastre, alla fine macchiettate di color ruggine, leggermente decorrenti sul gambo. Questo, nella parte alta, è ornato da un anello. La carne è di colore bianco o biancastro. Il chiodino è un fungo che generalmente cresce su legno in cespi di parecchi esemplari, ma tal-

volta lo si trova apparentemente in terra (il legno può essere interrato) e anche come esemplare singolo.

CONFONDIBILITÀ:

Ci sono parecchie altre specie di funghi che crescono cespitose su legno, e alcune di queste sono tossiche. La più pericolosa, ma difficilmente confondibile col chiodino per le piccole dimensioni, è *Galerina marginata*, che viene descritta nella scheda 20B (confronto con *Kühneromyces mutabilis*). Due specie, di dimensioni maggiori, che hanno causato intossicazioni per confusione col chiodino, sono *Hypholoma fasciculare* e *H. sublateritium*. Il secondo è più massiccio e di colore più rosso-mattone rispetto al primo, che



Sezione di *Armillaria* (S. Sturloni).

invece ha il cappello giallo. Entrambi, tuttavia, si separano nettamente da *Armillaria mellea* per le seguenti caratteristiche:

- le lamelle, non decorrenti, hanno tonalità giallo-verdastre;
- le spore degli *Hypholoma*, in massa, sono violaceo-nerastre: negli esemplari maturi, pertanto, le lamelle tendono a prendere tale colore, pur mantenendo sempre qualche sfumatura verdastria.
- la carne è gialla e di sapore amaro;
- sul gambo non c'è un anello ma una fugace cortina.

Un altro fungo tossico che cresce lignicolo e



Hypholoma sublateritium, amaro e tossico, non è da confondere col chiodino.

cespitoso, ma molto diverso, è *Omphalotus olearius*, descritto nella scheda n. 4A (confronto con *Cantharellus cibarius*).

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Il chiodino è una specie comunissima in tutta Italia e cresce, prevalentemente in autunno, su numerosissime specie di alberi (latifoglie e aghifoglie). Il suo aspetto, così mutevole, varia anche a seconda della specie arborea sulla quale cresce.

Armillari mellea è un fungo che può comportarsi, a seconda delle situazioni, come parassita, come saprotrofo e anche come simbiote, talvolta contemporaneamente. Come parassita è capace di causare problemi anche seri, soprattutto marciumi a livello radicale, a numerose piante da frutto. In molti altri casi i danni che provoca sono contenuti, e se la pianta muore è spesso per la concomitanza di altre cause. Si conoscono, del resto, numerosi casi di vigorose querce che "producono" chiodini da oltre quarant'anni, senza che il loro stato di salute sia cambiato minimamente.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

Il chiodino deve essere raccolto quando è ancora abbastanza giovane. La sua eccessiva maturazione non si riconosce dalle dimensioni (si trovano esemplari anche di oltre 15 cm di cappello ancora freschissimi) ma dalla consistenza della carne e dall'odore. Vanno evitati tutti gli esemplari rammolliti, intrisi d'acqua, o con il caratteristico odore di urina di gatto. *Armillaria mellea*, inoltre, non è da raccogliere quando, a fine stagione, iniziano le gelate: si rischia di scambiare per freschi dei funghi già troppo vecchi. Comunque, se tenuti per il gambo e scollati, i chiodini vecchi (purché non congelati!) hanno il cappello che cade a brandelli.

La conservazione di questi funghi fra la raccolta e il consumo alimentare non deve durare molto a lungo.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

Il gambo del chiodino è coriaceo e, molto spesso, se non è giovane e freschissimo, va tolto completamente. È molto importante la cottura prolungata, effettuando anche una prebollitura con eliminazione dell'acqua. Infatti questo fungo, se non viene cotto a sufficienza, può dare disturbi

gastro-intestinali. Si consiglia, in ogni caso, di consumarlo con moderazione, in quanto può comunque risultare un po' indigesto. Il chiodino può essere utilizzato con successo per zuppe, condimenti per la pasta, risotti e contorni.

NOTE:

Nell'Italia settentrionale (soprattutto in Lombardia e Veneto) è uno dei funghi più apprezzati.

In letteratura micologica sono descritte varie specie del genere *Armillaria* molto simili fra loro: *A. cepaestipes* VEL., *A. bulbosa* (BARLA) ROMAGN., *A. ostoyae* ROMAGN., *A. gallica* MARX. & ROMAGN., e altre. In campo commerciale, vista l'impossibilità di separarli con semplice esame ispettivo, e considerato che hanno caratteristiche gastronomiche

simili, questi funghi sono da considerarsi come "*Armillaria mellea*".

Un'altra specie di chiodino che invece è nettamente distinguibile si chiama *Armillaria tabescens* (SCOP.-FR)EMEL., per lungo tempo conosciuta come *Clitocybe tabescens*. Essa è simile ad *Armillaria mellea*, dalla quale si riconosce perché manca dell'anello sul gambo. Cresce soprattutto sulle querce ed è più comune nelle zone calde (collinari e mediterranee). È commestibile come *A. mellea*, con le stesse precauzioni per quanto riguarda la cottura. Non è inserita nell'elenco della legge nazionale, ma è stata aggiunta per l'Emilia-Romagna dalla Legge regionale 6/96, ed è probabile che molte altre Regioni italiane in futuro ne consentano la commercializzazione.



Armillaria tabescens, che si riconosce da *A. mellea* perchè manca di anello, non è compresa nell'elenco dei funghi commercializzabili in campo nazionale, pertanto potrà essere venduta solo se inserita dalle Regioni negli elenchi locali.