

AGROCYBE AEGERITA



Agrocybe aegerita cresciuta su pioppo nero *Populus nigra*.

NOME SCIENTIFICO: *Agrocybe aegerita*
(BRIG.)FAYOD.

SINONIMI: *Pholiota aegerita*.

NOMI ITALIANI: pioppino.

DESCRIZIONE:

Cappello di colore bruno che, con la crescita, tende progressivamente a sbiadire fino quasi al bianco, con cuticola che a tempo secco tende a screpolarsi. Le lamelle, annesse al gambo o anche leggermente decorrenti, sono di colore pallido e, con la maturazione, divengono ocra-bruno fino a

color cioccolato; il gambo è munito di anello. Il pioppino generalmente cresce a cespi di numerosi individui, ma talvolta si può trovare come esemplare singolo, che può raggiungere anche dimensioni notevoli (oltre 30 centimetri di diametro del cappello).

CONFONDIBILITÀ:

Nessuna specie tossica somiglia realmente al pioppino; qualche remota possibilità di confusione potrebbe esserci con funghi lignicoli e cespitosi del genere *Hypholoma* (descritti nella scheda 2A). Essi hanno cappello di colore diverso (tonalità gialle o rosso-mattone), lamelle verdastre tendenti al colore nero con la maturazione delle spore, mancanza di un vero anello, sapore amaro.

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Il pioppino può crescere quasi tutto l'anno su legno di latifoglie, con predilezione per pioppi e salici. Si può aumentare la sua produzione estiva innaffiando il legno (soprattutto i ceppi) su cui cresce. È presente in tutta Italia, ma soprattutto lungo i fiumi e nelle pianure del nord, per la maggiore presenza di pioppeti di coltivazione.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

Agrocybe aegerita è un fungo diffuso sui mercati soprattutto come coltivato, ma spesso viene sfruttata anche la produzione spontanea. Deve essere raccolto non troppo maturo, il mo-

mento migliore è un po' dopo l'apertura del cappello, che negli stadi più giovani ha il bordo ripiegato fino a toccare il gambo. Comunque, è meglio non consumare (quindi mai mettere in vendita!) pioppini troppo vecchi, identificabili per l'odore che ricorda quello dei fichi fermentati. La conservazione in vendita dei pioppini, se giovani, può durare per diversi giorni.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

I gambi, troppo legnosi, devono essere scartati. Il pioppino, per il suo sapore pronunciato e gradevole, è adattissimo per risotti, zuppe e condimenti per la pasta.