

PHOLIOTA MUTABILIS



Kühneromyces mutabilis su ceppo di faggio.

NOME SCIENTIFICO: *Kühneromyces mutabilis* (SCOP.:FR.)SING.& SMITH

NOMI ITALIANI: famigliola gialla, agarico mutevole.

DESCRIZIONE:

Cresce cespitoso come *Armillaria mellea* (talvolta viene chiamato anche “chiodino”), ma si riconosce facilmente per le lamelle, non decorrenti, che tendono a diventare ocracee con la maturazione delle spore. La famigliola gialla presenta anche i seguenti caratteri: cappello giallo-bruno, spesso più scuro al centro e traslucido se intriso d’acqua, liscio e privo di squamette; gambo bruno-ruggine, più scuro alla base e munito di

anello, al di sopra del quale è liscio mentre sotto è squamoso. Le dimensioni sono medio-piccole: cappello all’incirca da 3 a 6-8 centimetri di diametro. Odore molto gradevole.

CONFONDIBILITÀ:

La famigliola gialla si potrebbe confondere con un fungo velenoso potenzialmente mortale, *Galerina marginata*, che si distingue per:

- dimensioni piccole (cappello di 2-3 cm).
- crescita in piccoli gruppi, in genere di 2-3 esemplari, mentre *K. mutabilis* cresce in cespi di parecchi individui.
- anello piccolo o quasi inesistente, mentre in *K. mutabilis* è ben formato, più grosso e persistente. *Galerina marginata* cresce in prevalenza su le-



Alcuni esemplari di *Galerina marginata*, velenosa potenzialmente mortale.

gno di aghifoglie, ma talvolta si può trovare anche sul faggio; inoltre non è un fungo comune, pertanto, nel complesso, non ci sono molte probabilità di confusione con la famigliola gialla.

Hypholoma fasciculare e *H. sublateritium* sono funghi tossici che, in teoria, potrebbero essere confusi con *Kühneromyces mutabilis*, soprattutto perché anch'essi lignicoli e cespitosi. Si riconoscono senza difficoltà per le lamelle con sfumature giallo - verdastre, che si colorano di nero con la maturazione delle spore, per la mancanza di un vero anello sul gambo e per il sapore amaro. Sono descritti meglio nel confronto con

Armillaria mellea (scheda n. 2A).

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

K. mutabilis è un fungo cespitoso che cresce sul legno morto, con predilezione per le ceppaie di faggio e le latifoglie in genere, ma più raramente lo si può trovare anche su aghifoglie. Compare dalla tarda primavera fino all'inizio dell'inverno; la stagione di miglior produzione varia a seconda delle diverse zone geografiche e dell'altitudine.

RACCOLTA E CONSER-

VAZIONE:

Occorre evitare la raccolta di esemplari troppo intrisi d'acqua. La presenza di tutto il gambo è fondamentale per il riconoscimento, quindi i funghi vanno sempre raccolti e conservati interi.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

Gran parte del gambo deve essere scartata perché troppo legnosa. I migliori risultati con questo fungo si ottengono usandolo nelle zuppe, nei sughi e nei risotti.