

Cantharellus cibarius Fr.

Gallinaccio, Galletto, Finferlo

30



CAPPELLO

con diametro che può raggiungere anche i 10 cm; inizialmente convesso, poi appianato-giboso ed infine anche imbutiforme, con margine sempre irregolare, sinuato-lobato, glabro, di colore giallo uovo o giallo oro più o meno carico, spesso anche biancastro.



IMENOFORO

composto da pliche imeniali o venature simili a lamelle (pseudolamelle), molto decorrenti, ramificato-forcate, anastomosate, concolori al cappello.



GAMBO

pieno e sodo, concolore al cappello ed affusolato alla base.



CARNE

bianco-giallina, compatta, tenace ed elastica, un po' fibrosa nel gambo; sapore dolciastro e odore vagamente fruttato.



SPORE

gialline o ocre-chiaro in massa.



HABITAT

molto comune e diffuso ovunque, dai boschi collinari di latifoglie a quelli montani di conifere; dalla tarda primavera all'autunno.



COMMESTIBILITÀ

ottimo; la specie è commercializzabile sia allo stato fresco che preparato (come sott'olio, sott'aceto, in salamoia, congelato o surgelato, etc.), come anche sotto forma di essiccato in confezione.



NOTE

è una specie sim-bionte che si ritrova abbondante già subito dopo i primi temporali estivi. La legislazione nazionale prevede la commercializzazione di tutte le specie di *Cantharellus* escluso *Cantharellus subcibarius*, *Cantharellus tubaeformis* varietà *lutescens* e *musci-genus*.

