

Tricholoma imbricatum (Fr.) P. Kumm.

161

Agarico imbricato

**CAPPELLO**

il diametro può raggiungere le dimensioni di 12 cm, prima emisferico-campanulato e con margine involuto, poi espanso e con leggero umbone centrale; superficie finemente fibrillosa-squamulosa, opaca ed asciutta; il colore varia dal bruno scuro, simile al castagno, al bruno chiaro o anche, a volte, al bruno-rossastro.

**IMENOFORO**

a lamelle smarginate, di colore bianco-crema che diventano a maturità beige-carnicine e macchiate di bruno-rugginoso.

**GAMBO**

di altezza compresa tra i 4 e i 12 cm, si presenta inizialmente sodo e poi midolloso e di consistenza cedevole, cilindraceo ma a volte anche obeso.

**CARNE**

bianca, soda, un po' brunastra sotto la cuticola; odore quasi di farina e sapore amarognolo.

**SPORE**

bianche in massa.

**HABITAT**

è un fungo tipico dei boschi di aghifoglie, prevalentemente associato a *Pinus*, sia nelle pinete litoranee che nell'entroterra.

**COMMESTIBILITÀ**

per tale fungo molti testi di micologia segnalano la "non commestibilità" a causa del suo **sapore amaro** ed, infatti, in Italia - ad eccezione di alcune zone dell'Abruzzo e del Centro - viene comunemente poco raccolto e consumato.

**NOTE**

il termine "*imbricatum*", embriato, significa "squamettato in modo regolare" in quanto la superficie presenta piccole fibrille e squamettature più scure. È difficile comprendere perchè questa specie sia stata inserita tra quelle commercializzabili riportate nel DPR 376/95.

