

# Tricholoma terreum (Schaeff.) P. Kumm.

Moretta

168



## CAPPELLO

inizialmente campanulato-conico poi pianeggiante ed umbonato, margine a lungo involuto e poi disteso ed ondulato; cuticola opaca, asciutta, quasi tomentoso-feltrata e grigiastra, con fitte fibrille radiali grigio-fumo-brunastre o nerastre.



## IMENOFORO

a lamelle smarginate-adnate al gambo, inizialmente bianche poi grigiastre che con l'età possono presentare filo crenulato.



## GAMBO

cilindrico, prima pieno e poi fistuloso-cavo a maturità, bianco o biancastro e con fibrille grigio chiaro.



## CARNE

bianca, grigiastra sotto la cuticola; sapore erbaceo, odore indistinto.



## SPORE

bianche in massa ed al microscopio ialine, ellissoidali-subglobose.



## HABITAT

crece in gruppi di numerosi esemplari prediligendo i boschi di conifere, ma lo si ritrova anche sotto latifoglie; dall'estate all'autunno.



## COMESTIBILITÀ

commestibile.



## NOTE

indicata con il nome di "moretta" è una specie commercializzabile sia allo stato fresco che conservato ed inserita nell'elenco nazionale (All. I e All. II) del DPR 376/95. È possibile individuare un gruppo di funghi molto simili al *Tricholoma terreum* - definito "gruppo delle morette" - che riunisce oltre al *terreum*, il *T. sculpturatum*, il *T. orirubens* e il *T. atosquamosum*.

