

Ramaria largentii



Marr & Stuntz "Manine" - "Ditole"

Cappello: di aspetto coralloide, robusto, alto fino a 12 cm., dal bel colore giallo-arancio uniforme

Carne: bianca

Odore: lieve, simile a quello della gomma

Principalmente confondibile con

Altre numerosissime "ditole" gialle o aranciate, non sempre commestibili, poiché ve ne sono alcune lievemente tossiche.

Dove si trova

Fungo estivo/autunnale, rinvenibile solo in boschi di conifere (abete rosso).

Commestibilità

Commestibile mediocre. Il valore gastronomico delle ditole è scarso, prova ne sia che non sono mai presenti sul mercato. A fronte di ciò, il rischio di intossicazione è elevato, benchè tutto si limiti, nella maggior parte dei casi, a preoccupanti disturbi addominali, solitamente ben risolvibili.

Osservazioni

Diversamente da quanto il principiante immagina, di "ditole" o "manine" non ve n'è una sola, bensì numerose specie. Separarle è assai difficile anche per l'esperto, percui è necessaria una certa cautela, onde evitare esperienze spiacevoli. Vero è che in pochi casi possono subentrare gravi conseguenze, ma ciò non giustifica, in ogni caso, il pressapochismo nella raccolta.

Ecologia

Fungo simbiote, esclusivamente con conifere.