

Tricholomopsis rutilans



(Sch.: Fr.) Sing. "Agarico Rutilante"

Cappello: da 3 a 10 cm. di diametro, convesso, con piccole scaglie rosso-scuro su fondo giallastro

Lamelle: giallo oro

Gambo: tenace, sovente leggermente ritorto, rivestito di minute scaglie come il cappello

Carne: di color giallo crema, molto tenace

Odore: non gradevole, come di muffa

Principalmente confondibile con

* Specie innocue come:

"Tricholoma equestre" (buon commestibile)

"Tricholoma bufonium" (non commestibile)

* Specie tossiche come:

taluni "Cortinari" a carne gialla ("Cortinari odorifer", "orichalceus", "vitellinus"), tutti funghi che peraltro non crescono sul legno.

Dove si trova

Fungo estivo, trovabile però fino al tardo autunno, cresce sempre su residui legnosi marcescenti. Abbastanza comune, specialmente in boschi di conifere.

Commestibilità

L'Agarico rutilante non è un fungo velenoso ma non si può neppure considerare commestibile sia per la consistenza assai tenace, sia per il sapore poco gradevole. Probabilmente è stato talora consumato scambiandolo con funghi simili, come il "Tricholomopsis equestre".

Osservazioni

É sicuramente un bellissimo fungo in cui, nei giovani esemplari, il carpoforo può apparire anche completamente rosso vinoso (più raramente anche completamente giallo). Predilige il legno di conifera.

Ecologia

Fungo saprofita (intaccatore di legno inerte, anche lavorato).