

33. *Armillaria mellea* (Vahl.: Fr.) P. Kumm.

[dal latino *melleus*, “del miele”, per i colori ambrati]

Sinonimo

Armillariella mellea (vahl. in Fl. Dam. ex Fr.) P. Karst.

Nome comune

chiodino, famigliola buona, agarico di miele,
fungo della zocca

Classe *Basidiomycetes*

Subclasse *Hymenomycetidae*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Tricholomataceae*



Cappello

40-70 (120-150) mm, emisferico, conico-ottuso, leggermente umbonato, poi convesso; \pm aperto, con delle squamule brunastre, più evidenti al centro del cappello, color giallo-olivastro, mielato-bruno, margine incurvato, leggermente striato.

Lamelle

Biancastre, poi maculate di bruno rossastro, da leggermente fitte a molto fitte, adnate, annesso-decorrenti, prolungate per un dentino sul gambo.

Gambo

50-120 (150) x 10-26 mm, cilindrico, ingrossato verso la base, a volte dilatato; da pieno a farcito, midolloso, fibroso, cosparso da fioccosità non eguali, disordinate disposte sotto l'anello, fibrillo-pruinose in basso, quasi concolore al cappello, anello evidente, persistente, fioccoso.

Carne

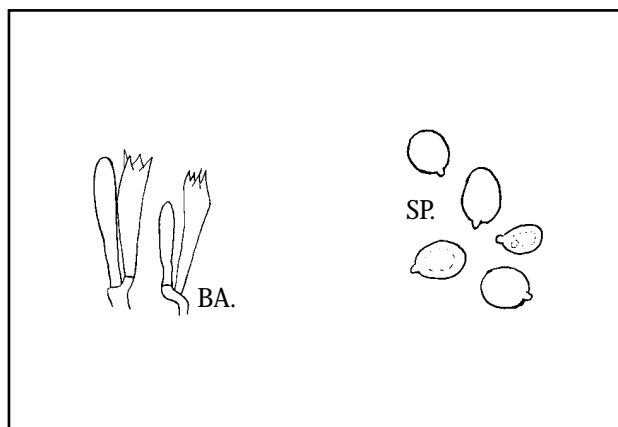
Biancastra, spessa nella sommità del cappello, tenace e coriacea nel gambo; sapore amarognolo, odore fungino.

Microscopia

Spore 7-9 x 5-6 μ m, di colore bianco-crema in massa, ellisso-obovoidali, lisce.

Habitat

Cresce quasi sempre cespitoso, abbondante in autunno su latifolia e aghifolia, su legno vivo fungo parassita, saprofita su legno morto, specialmente su tronchi marcescenti, o tra le radici nascoste fra l'erba ed il fogliame.



Microscopia

Commestibilità

Commestibile con cautela; contenendo delle sostanze resinose termolabili e mannitolo (leggero purgante), si consiglia prima dell'utilizzo una prebollitura di 10 minuti, scolando la prima acqua; il gambo è fibroso e coriaceo. Attenzione anche allo stato di conservazione, date le forme di commercializzazione a grandi quantità.

Note

Si potrebbe facilmente scambiare per degli *Hypholoma* tossici come *H. fasciculare* (Huds.: Fr.) Kummer, che ha anello fugace, lamelle colorate e sapore amaro; alcuni autori hanno creato diverse specie di derivazione da *A. mellea*: si citano *A. ostroyae* (Romagnesi) Herink = *A. obscura* (Schaeffer) Herink, tipica delle conifere, *A. cepistipes* Velenovsky, *A. gallica* Marxmüller & Romagnesi, caratterizzata dalle tonalità gialle, tutte commestibili.