

67. *Entoloma saundersii* (Fr.) Sacc.

[dal micologo Saunders, 1809-1879]

Classe *Basidiomycetes*
Subclasse *Hymenomycetidae*
Ordine *Agaricales*
Famiglia *Entolomataceae*



Cappello

40-100 mm di diametro, umbonato, margine non striato, orlo irregolare, ondulato-lobato, grigio, grigio-bruno, grigio-argentato, fibrilloso. Il cappello si presenta sovente striato.

Lamelle

Rosate, larghe, ventricose, ineguali, secendenti con orlo eroso, molte lamellule.

Gambo

Fino a 120 x 20 mm, bianco o biancastro, cilindrico. In alcune raccolte la base si restringe con una netta strozzatura per poi terminare con un piccolo bulbo.

Carne

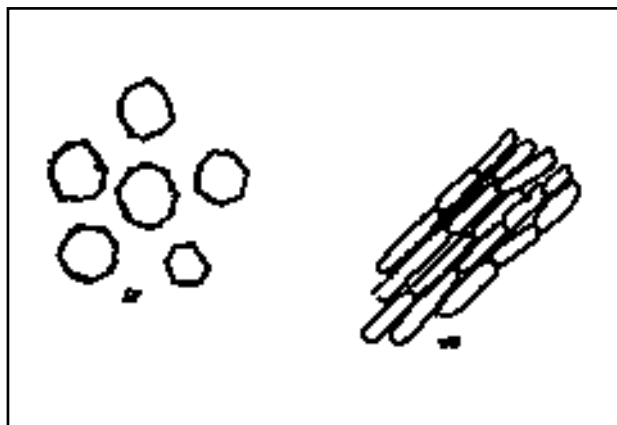
Bianca, marezzata e fibrillosa sul gambo. Odore farinoso che ricorda quello di *Cathartelasma imperialis* con gusto di buccia di cocomero che scompare con la cottura.

Microscopia

Trama delle lamelle e del cappello regolare; ife settate a forma di salsicciotto senza giunti a fibbia; spore 9,5-12 x 12-14 µm, rosate in massa, subglobose, angolose, con apicolo pronunciato.

Habitat

Cresce cespitoso in numerosi esemplari semi interrati, da gennaio a marzo, sotto *Ulmus*, su terreno argilloso, umido ed esposto al sole.



Microscopia

Commestibilità

Commestibile più o meno apprezzato. Purtroppo può provocare disturbi gastro-intestinali o di altra natura, quando raccolto in luoghi inquinati.

Note

Fungo rodosporeo con crescita invernale e primaverile. Il micologo olandese Noordeloos, massimo esperto di *Entoloma* in campo internazionale, ritiene più corretto far ricadere la var. *hiemale* all'interno del campo di variabilità della specie tipica. Si sottolinea tuttavia che la varietà qui rappresentata, possa separarsi per una crescita più tardiva e per l'associazione con diverse piante, soprattutto della Famiglia delle *Rosaceae*.