

Cantharellus cibarius



(Fr.:Fr.) Fr. - "Finferlo" - "Gallinaccio"

Corpo fruttifero dal portamento tipico, cantareloide (a forma di coppa)

Cappello fino a 10 cm., carnoso, di un bel colore giallo

Lamelle e gambo gialli

Carne bianca, di consistenza tenace

Sapore amarognolo - leggermente piccante

Principalmente confondibile con

Diverse varietà della stessa specie, tutte commestibili, quali:

* "Cantharellus amethysteus"

* "Cantharellus friesii", etc.

Dove si trova

Fungo molto comune, ma anche molto ricercati. Cresce sia nei boschi di conifere sia di latifolia, dal livello del mare fino ai 2000 m. di altezza. Lo si trova dal mese di giugno fino a ottobre.

Commestibilità

OTTIMO COMMESTIBILE

Assieme al porcino è il fungo più ricercato e consumato alle nostre latitudini. Viene impiegato in cucina in svariati modi: trifolato, con le lasagne, nel risotto, oppure conservato sott'olio o sott'aceto. Non si presta invece alla conservazione per essiccamento.

Osservazioni

Talora, incredibilmente, è stato confuso con funghi di altre specie, velenosi (soprattutto "Cortinari" a carne gialla). Ciò è conseguenza della leggerezza con cui qualche cercatore di funghi, per decidere se raccoglierne, si limita ad osservare solo il colore.

Ecologia

Fungo simbiote di moltissime piante, legato a particolari condizioni di acidità del terreno.