

Lactarius deterrimus



Groger "Sanguignolo"

Cappello: da 5 a 10 cm. di diametro, di color arancio, poi generalmente macchiato di verde

Lamelle: concolori, anch'esse tendenti a macchiarsi di verde

Carne: spugnosa friabile

Lattice: color carota

Habitat: tipico (descritto in seguito)

Principalmente confondibile con

* Altri "lattari" a lattice color carota o color sangue, tutti commestibili, come:

* "Lactarius sanguifluus",

* "Lactarius deliciosus",

* "Lactarius salmonicolor" etc.;

* altri "lattari" a lattice bianco, come:

* "Lactarius porninensis", non commestibile,

* "Lactarius torminosus", tossico;

* un "lattario" a lattice giallo:

* "Lactarius chrysorrheus", non commestibile.

Dove si trova

Nel periodo tardo estivo-autunnale è molto comune in tutti i boschi di conifere in cui è presente l'abete rosso.

Commestibilità

Commestibile.

Tra i cosiddetti "funghi del sangue" è forse il meno pregiato, per il sapore intenso aromatico e la consistenza della carne (troppo dura). Viene spesso cotto alla griglia, condito con un trito di olio, prezzemolo ed aglio.

Osservazioni

Per il cercatore meno esperto, la distinzione non sempre risulta facile. Fortunatamente le possibilità di errore con specie velenose sono abbastanza remote.

Ecologia

Fungo simbiote dell'abete rosso (peccia), come il "fungo della carne"