

Sarcodon imbricatum



(L.: Fr.) R Karst. - "Steccherino bruno"

Cappello: da 6 a 30 cm. di diametro, bruno o grigio-bruno, coperto di grandi scaglie concentriche

Aculei: grigio-bruni decorrenti lungo la parte alta del gambo, facilmente asportabili

Gambo: corto, con colore al cappello oppure più chiaro

Carne: biancastro-bruna, comunque chiara, immutabile, tenace

Odore: tendenzialmente poco gradevole

Principalmente confondibile con

Solamente con altri "Sarcodon", di colorazione più o meno simile, non commestibili per il sapore amaro o piccante, anche se probabilmente innocui.

Dove si trova

Fungo estivo-autunnale, cresce in boschi di conifere, dove forma talora gruppi di numerosi esemplari, anche di taglia molto grossa. È comune.

Commestibilità

Commestibile di scarso pregio, può essere conservato sotto aceto. Può anche essere essiccato e quindi ridotto in polvere aromatica adatta per insaporire minestre o carni.

Osservazioni

Un proverbio francese recita:

"Faute de grives, on mange de meries", che in italiano significa: "in mancanza di tordi, si mangiano i merli". Il paragone è efficace considerando la qualità di questa specie, dal punto di vista organolettico, rispetto ad altre ben più spiegate.

Ecologia

Fungo simbiote. Nei Paesi dell'Europa centrale questa specie è in forte riduzione, probabilmente per effetto delle piogge acide e, più in generale, dell'elevato inquinamento.