

Armillaria mellea - il fungo Chiodino



@Funghimagazine.it

[vc_row][vc_column][vc_column_text]

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

1871 Ultima revisione scheda: Maggio 2021

<u>Divisione:</u>	Basidiomycota
<u>Classe:</u>	<i>Agaricomycetes</i>
<u>Ordine:</u>	<i>Agaricales</i>
<u>Famiglia:</u>	<i>Physalacriaceae</i>
<u>Genere:</u>	<i>Armillaria</i>
<u>Specie:</u>	<i>Armillaria mellea</i>
Nome comune:	Fungo Chiodino, Famigliola buona, Famigliole, molti altri nomi dialettali locali
Tipo nutrimento :	Parassita (Lignicolo) - Saprofita-parassita
Periodo vegetativo:	Dai primi respiri freddi dell'autunno, all'inizio dell'inverno se il freddo tarda ad arrivare Buon commestibile da giovane e se adeguatamente cotto
Commestibilità o Tossicità:	Tossico se poco cotto, da adulto e se ha preso il gelo → approfondimenti di seguito nella sezione Note & Curiosità

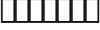
NOMI INTERNAZIONALI

INDICE

- ■ [0.0.1. NOMI INTERNAZIONALI](#)
- [1. ARMILLARIA MELLEA – FUNGO CHIODINO / FAMIGLIOLA BUONA](#)
 - ■ ■ [1.0.0.1. Habitat – Ecologia](#)
 - [1.0.0.1.1. È un parassita facoltativo → ovvero può vivere come parassita su tessuti legnosi vivi, o in via di deperimento anche se ancora vivi, ma anche su materiale lignicolo già morto, come saprofita](#)
 - [1.0.1. Alberi con cui si associa:](#)
 - [1.0.2. Come riconoscere il fungo Chiodino:](#)
 - ■ [1.0.2.0.1. Non è affatto difficile riconoscere sin dal primo acchito il fungo Armillaria mellea \(famigliola buona\), che risulta essere uno dei funghi più raccolti dagli italiani](#)
 - [1.0.2.0.2. Questo fungo non possiede un colore standard, piuttosto è un fungo camaleontico che può variare di colore, col variare della pianta che lo ospita](#)
 - [1.0.3. VARIETA' E SPECIE SIMILI](#)
 - [1.0.3.1. ARMILLARIA CEPISTIPES](#)
 - [1.0.3.2. ARMILLARIA GALLICA o ARMILLARIA BULBOSA](#)
 - [1.0.3.3. ARMILLARIA OSTOYAE → vedi scheda \(in fase di pubblicazione\)](#)
 - [1.0.3.4. DESARMILLARIA TABESCENS → vedi scheda \(in fase di pubblicazione\)](#)
 - [1.0.3.5. FAMIGLIOLE DELLA SPECIE PHOLIOTA](#)
 - [1.0.3.6. FALSO CHIODINO → HYPHOLOMA](#)
 - [1.0.4. Bisogna prestare massima attenzione quando si va alla ricerca dei funghi Chiodini, perché l'errore è sempre in agguato.](#)
 - [1.0.5. Note – Curiosità:](#)
 - [1.0.5.1. Il fungo Chiodino \(Armillaria mellea\), è un fungo ingannevole, che potrebbe avere più note di demerito rispetto a quelle di merito](#)
 - [1.0.5.2. Il fungo Chiodino può provocare intossicazioni da leggere a molto forti, o veri e propri avvelenamenti in questi casi:](#)
 - [1.0.6. COME EFFETTUARE LA PRE-BOLLITURA DEI FUNGHI CHIODINI](#)
 - [1.0.7. INTOLLERANZA A QUESTO TIPO DI FUNGO](#)
 - [1.0.8. RACCOLTA DEL FUNGO DOPO IL GELO: INTOSSICAZIONE ASSICURATA!](#)
 - [1.0.9. MAI CONGELARE O SURGELARE I FUNGHI CHIODINI CRUDI](#)
 - ■ [1.0.9.0.1. Per le stesse ragioni che ti ho appena illustrato, i funghi Chiodini non vanno mai congelati crudi](#)

■ [1.0.9.1. Photogallery di funghi Chiodini / Famigliole buone – Armillaria](#)

- **English:** [honey fungus](#)
- **беларуская:** [Апенька восеньская](#)
- **български:** [Обикновена пънчушка](#)
- **català:** [Cama-sec de soca](#)
- **čeština:** [václavka obecná](#)
- **kaszëbsczi:** [Gromadnik](#)
- **Cymraeg:** [ffwng melog](#)
- **Deutsch:** [Honiggelber Hallimasch](#), Gemeiner Hallimasch
- **eesti:** harilik külmaseen
- **suomi:** [Keltamesisieni](#)
- **français:** [armillaire couleur de miel](#)
- **hrvatski:** [Puza](#)
- **magyar:** [Gyűrűs tuskógomba](#)
- **ქართული:** [მანჯკვალა](#)
- **lietuvių:** [Paprastasis kelmotis](#)
- **македонски:** меденка
- **Nederlands:** [Echte honingzwam](#)
- **polski:** [Opieńka miodowa](#)
- **română:** [Ghebe, ghebe cu inel, ghebe tomnatice, halimas, ghebe de miere](#)
- **русский:** [Опёнок осенний](#)
- **žemaitėška:** Kelmotis
- **slovenčina:** [Podpňovka obyčajná](#)
- **српски / srpski:** [Пуза](#)
- **српски (ћирилица):** Пуза
- **srpski (latinica):** Puza
- **svenska:** [Honungsskivling](#)
- **українська:** [Опеньок осінній справжній](#)
- **vèneto:** [Ciodin](#)
- **walon:** [Ârmilire couleur di lâme](#)
- :

-  : 
-  : 
-  : 
-  : 
-  : 
-  : 
-  : 

[/vc_column_text][vc_column_text css=""]

ARMILLARIA MELLEA - FUNGO CHIODINO / FAMIGLIOLA BUONA

Habitat - Ecologia

L'***Armillaria mellea o Chiodino*** è un [fungo parassita](#) / [lignicolo](#), che si nutre di legno, sia vivo che morto. Vegeta sui ceppi d'albero, oltre che sulle radici di alberi abbattuti o tagliati, e non disdegna di attaccare anche radici superficiali poco visibili, tanto da farci credere che stia vegetando nei prati.



Armillaria mellea o funghi Chiodini – foto: Lidia Gagliano

È un **parassita** facoltativo → *ovvero può vivere come parassita su tessuti legnosi vivi, o in via di deperimento anche se ancora vivi, ma anche su materiale lignicolo già morto, come saprofita*

Il suo **habitat** ideale sono i boschi poco fitti, le radure, i margini dei boschi dove l'azione dell'uomo gli facilita il compito di migrare da un ceppo all'alto, là dove sono stati tagliati alberi lungo strade o sentieri, lungo fossati, canali, sponde di corsi d'acqua o anche nei campi.

Più raro trovare alberi ancora vivi nel pieno del bosco, attaccati da questo **fungo** che non ama gli ambienti bui e poco soleggiati, ma preferisce ambienti luminosi, tanto da poter esser considerato una **specie eliofila**.

Quando attacca alberi ancora vivi, l'attacco avviene quasi sempre a partire dalle radici (magari superficiali semi morenti, o già morte a causa della siccità, del troppo calore, o altro), una volta che l'albero sarà completamente indebolito, l'attacco avverrà più massicciamente, anche sul resto della pianta che giungerà a morte, lenta ma certa.

L'attacco del **fungo** Chiodino sulle radici degli alberi provoca il cosiddetto '**marciume fibroso**' che si manifesta attraverso un attacco massiccio di **micelio** bianco-crema al di sotto della corteccia delle grandi radici superficiali, e da qua si insinua nel tessuto legnoso sottostante. Esternamente si capisce che l'albero ha subito l'attacco di questo **fungo** perché le grandi radici appaiono deprese e

scurite.

Parallelamente alla base dell'albero appaiono massicce fruttificazioni di carpofori, spesso uniti tra loro alla base, fino a formare grandi cespi. Un attacco massiccio di questi funghi come parassiti può provocare la rapida morte di un albero. Una volta che l'attacco è iniziato, le ife del [fungo](#) iniziano ad espandersi a macchia d'olio tutt'attorno, passando dalla pianta malata a quella sana attraverso le cosiddette '[rizomorfe](#)'.

Non c'è modo alternativo di combattere questo attacco se non estirpando l'albero malato, così da evitare il contagio con gli altri alberi adiacenti.

Non è raro trovare grandi ceppi di questo [fungo](#) lungo le sponde di corsi d'acqua, dove le radici degli alberi sono emerse in superficie a seguito dell'erosione. Là dove l'umidità sarà maggiore, a partire dai primi freddi notturni di inizio autunno, le Famigliole buone inizieranno a fruttificare tutte insieme nel giro di una dozzina di giorni, ed entro 15/20 giorni dalla comparsa dei primi esemplari immaturi, l'unico ciclo vegetativo di questi funghi sarà giunto al termine senza più ripetersi.

Alberi con cui si associa:

Praticamente sulla quasi totalità delle [latifoglie](#) ed alcune conifere presenti nei nostri boschi, anche se pare preferire il legno di [Robinia \(pseudoAcacia\)](#), [Castagno](#), [Faggio](#), [Tiglio](#), [Quercia](#), [Gelso](#), [Ciliegio](#), vari **alberi da frutto**, **Rosacee**.

Il [fungo Chiodino](#) è l'unico [fungo](#) che riesce a vegetare in un ambiente in cui l'unica [specie](#) arborea presente è l'[Acacia o Robinia pseudoacacia](#).

Questo è un albero tossico, che produce sostanze velenose presenti in ogni sua parte, dalle radici al tronco, rami, foglie e persino fiori.

Soltanto la **Mazza di Tamburo (*Macrolepiota procera*)** è in grado di vegetare su di una [lettiera](#) in cui sono presenti anche discrete quantità di foglie di questa **Acacia**, mentre il [fungo Chiodino](#) può tranquillamente attaccare le sue radici ed anche il suo legno.

In condizioni particolarmente favorevoli [i funghi](#) Chiodini possono attaccare anche alberi insoliti quali il **Cipresso** e vari altri tipi di conifere ibride dei nostri giardini.

Come riconoscere il fungo Chiodino:

Non è affatto difficile riconoscere sin dal primo acchito il fungo *Armillaria mellea* (famigliola buona), che risulta essere uno dei funghi più raccolti dagli italiani

Più difficile per molti, saper distinguere il [fungo](#) nella sua [varietà](#) più classica di *A. mellea*, dalle altre [specie](#) simili, anche se commestibili.

Armillaria mellea possiede un **gambo** esile, slanciato-lungo, fibroso, elastico, di colore per lo più ocraceo, roseo striato in alto, brunastro-olivaceo dall'anello in giù, frequentemente anche affusolato-assottigliato ed appuntito che, il più delle volte risulta saldamente unito ad altri esemplari alla base, se cresce in cespi, allargato alla base, quasi bulboso, se cresce solitario, con un anello ben visibile, di colore bianchiccio-crema tendente al giallognolo sui bordi.

Il suo anello è un caratteristico segno di riconoscimento, tant'è che questo [fungo](#) deve il suo nome scientifico di ***Armillaria*** da *armilla* → *calza-braccialetto* in latino, mentre *mellea* sta per *melleus* → *attinente al miele* in latino, per via del suo color miele.

Il [fungo](#) Chiodino appare di solito esile e slanciato, con [cappello](#) minuto, negli esemplari che crescono a cespito, ma può raggiungere le dimensioni notevoli di una dozzina di centimetri negli esemplari che crescono solitari, con grosso gambo cavo-midolloso e bulboso alla base.

Il [Cappello](#) di solito è ben carnoso, dapprima emisferico-conico poi progressivamente da spianato a convesso o piano e persino depresso, con rilievo al centro in corrispondenza dell'attaccatura al gambo. Questo è detto [umbone](#), ed [umbonato](#) → significa, *provvisto di protuberanza al centro del cappello*, con cuticola liscia-membranosa, ma spesso provvista di squame evidenti.

Questo fungo non possiede un colore standard, piuttosto è un fungo camaleontico che può variare di colore, col variare della pianta che lo ospita

Per esempio i Chiodini del Gelso, Tiglio, [Frassino](#), Alberi da Frutto, Ciliegio Selvatico e Rosacee hanno colore verdognolo-giallastro-miele. Quelli delle [Querce](#) sono di colore bruno-rossastro. I Chiodini della Robinia-pseudo Acacia, dell'[Orniello](#) e del Nocciolo sono invece di colore chiaro, tra il beige-rosato al crema-bianchiccio, a volte anche molto chiaro. Leggermente più scuri ma con tonalità simili quelli del Faggio e del [Carpino](#). Nocciola-giallognolo-rosato-miele quelli del [Castagno](#) e dell'Olmo. Anche i Chiodini delle Conifere spesso hanno colori chiari. Quelli dei **Sorbi** ([Sorbo degli uccellatori](#) o [Sorbo Montano](#)) invece hanno colore nocciola-grigiastro con squame

molto accentuate che, negli esemplari più giovani possono assumere aspetto di fitta peluria.

Le **lamelle** sono **adnate** → *aderenti al gambo*, ben distanziate tra loro, quindi rade, biancastre inizialmente poi rosa-marrone-giallognole e tonalità sempre più scure con l'avanzare dell'età.

VARIETA' E SPECIE SIMILI

In foto alcune [varietà](#) di funghi Chiodini / Famigliole a confronto



Alcune [varietà](#) di funghi Chiodini / Armillaria a confronto

ARMILLARIA CEPISTIPES

Del tutto simile all'*Armillaria mellea* è ***Armillaria cepistipes***, anche detta ***Chiodino squamoso***, si differenzia dal vero Chiodino per avere un gambo più robusto, fibroso con anello pendente, sottile e residui del velo sfumati dal bianco al bianchiccio-giallognolo o grigio pallido.

Il [cappello](#) di colore solitamente marroncino-ocra-nocciola, è provvisto di squamette scure ed appiattite negli esemplari che crescono in piena luce, ma di colore bianchiccio con folta 'peluria' sul bordo del [cappello](#), negli esemplari che crescono in ombra.

Il suo [habitat](#) ideale sono le zone umide vicine ai corsi d'acqua di bassa quota o i boschetti planiziali della Pianura Padana, inclusi i Parchi, in ogni caso gli [ambienti igrofili](#) con elevate concentrazioni di umidità sia nel suolo che nell'atmosfera.

Necessità di un clima temperato umido con estate tiepida (**Cfb**) o temperato fresco (**Cfc**) che non si trovino a Sud dell'Appennino Tosco-Romagnolo e che, a causa dei [cambiamenti climatici](#) in corso, stanno diventando sempre più rari a bassa quota anche al Nord, tant'è che questa [varietà](#) di Armillaria, oggi è più presente nelle vallate pedemontane o in alta pianura, rispetto alla bassa pianura, salvo in autunni molto piovosi e tendenzialmente freddi, ma non gelidi.

Commestibile al pari del [fungo](#) Chiodino con stesse avvertenze d'uso.

ARMILLARIA GALLICA o ARMILLARIA BULBOSA

Vedi foto più avanti nella [sezione](#) dedicata ai funghi Chiodini che hanno preso il gelo.

l'Armillaria Gallica Marxm. & Romagn, anche detta ***Armillaria bulbosa***, è una curiosa variante del [fungo](#) Chiodino classico, facilmente riconoscibile per via del suo gambo a forma clavata, anche detta 'bulbosa' (da qua il nome comune di *Armillaria bulbosa*).

È detta *Armillaria gallica* dal latino *Gallica* → *della Gallia*, ad indicare il suo aerale tipico, oggi quasi scomparso dal nostro Nord Italia, per via del Riscaldamento Globale del Pianeta, che ha modificato i caratteri climatici tipici della Pianura Padana, tanto da poter esser considerato come [fungo](#) raro.

Tra i caratteri che meglio possono far identificare facilmente questo [fungo](#), non c'è solamente il gambo 'clavato' ma anche per l'anello che, soprattutto negli esemplari giovani risulta assente, con un velo lanuginoso in tutto e per tutto simile al 'tessuto-non-tessuto' che può essere appena accennato, sfrangiato o persino molto spesso ma assente negli esemplari adulti, di colore bianco o bianco-grigiastro, bianco-giallognolo.

Capita frequentemente che questo velo risulti di colore giallastro-oro e che non si limiti ad interessare la parte più alta del gambo ed il dorso inferiore del [cappello](#), ma si allunghi, sfrangiato, fino alla base del gambo, conferendogli una colorazione interamente giallognola.

Il [cappello](#) risulta spesso coperto da una fitta peluria di squamette marroncine, ma dalla punta bianchiccia, soprattutto negli esemplari giovani.

Anche questa [varietà](#) di Chiodino può essere camalantica, ed il suo colore variare a seconda dell'albero che ha colonizzato, con colorazioni anche grigiastre-oliva-verdognolo ed anello unito al [cappello](#), con effetto di 'bava gialla' su sfondo bianchiccio.

Commestibile al pari del [fungo](#) Chiodino con stesse avvertenze d'uso.

ARMILLARIA OSTOYAE → vedi scheda (in fase di pubblicazione)

DESARMILLARIA TABESCENS → vedi scheda (in fase di pubblicazione)

FAMIGLIOLE DELLA SPECIE PHOLIOTA

Pur appartenendo a [specie](#) differenti, le **Pholiota** sono in tutto e per tutto simili ai funghi Chiodini, tant'è che il loro nome comune è di Famigliole, al pari del Chiodino.

La loro caratteristica principale, oltre ad avere identica forma del [fungo](#) Chiodino, è quella di possedere scaglie pelose-irsute che ricoprono tanto il [cappello](#), quanto il gambo.

I colori possono variare dal giallognolo, giallo-ocra, all'ocra-marrone-bruno.

Si tratta di funghi non commestibili la cui [famiglia](#) non è la stessa del [fungo](#) Chiodino, perché si tratta di **Strophariaceae**.



Pholiota squarrosa - Sosia del Chiodino

Fm Funghimagazine

Pholiota squarrosa su legno di conifera

La [specie](#) tipo è **Pholiota squarrosa** → vedi scheda, diffusa nel Nord Italia, soprattutto nei boschi montani, in particolar modo tra Conifere e Sorbi. Quando sono piccoli, è facile confonderli con funghi Chiodini (*Armillaria mellea*), soprattutto tra le Conifere.

FALSO CHIODINO → HYPHOLOMA

Bisogna prestare massima attenzione quando si va alla ricerca dei funghi Chiodini, perché l'errore è sempre in agguato.

Non sono pochi gli iscritti neofiti del nostro gruppo [Facebook funghimagazine.it](#) che, attraverso messaggi pubblici o privati, postano foto di Falsi Chiodini trovati su ceppi d'albero, o molto spesso raccolti in quantità, e depositati in contenitori normalmente utilizzati per preparazioni gastronomiche, inconsci del fatto che, così facendo possono letteralmente avvelenare la plastica del contenitore stesso, dal momento che si tratta di funghi fortemente tossici.

A differenza dei funghi Chiodini, questi **non** diventano commestibili dopo cottura.

La [specie](#) tipo è **Hypholoma fasciculare** → vedi scheda, un [fungo](#) che cresce a cespi sul legno in decomposizione il cui aspetto ricorda quello del Piopparello, ma che dai cercatori inesperti viene scambiato per un Chiodino (da qua il nome di Falso Chiodino), pur avendo colori più rossicci con sfumature giallo pallido o diffusamente arancio.

Note - Curiosità:

Il fungo Chiodino (*Armillaria mellea*), è un fungo ingannevole, che potrebbe avere più note di demerito rispetto a quelle di merito

Partiamo dalla constatazione che questo [fungo](#) è responsabile del 70% delle intossicazioni lievi da funghi, con vomito, diarrea e forti crampi addominali (*dato statistico del Centro Antiveneni dell'Ospedale Niguarda di Milano*), e del 21% delle intossicazioni di media-forte entità (intossicazioni con breve [latenza](#)).

Questo perché la maggior parte dei raccoglitori ha consumato funghi Chiodini senza seguire le dovute avvertenze.

Per quanto in ogni forum, gruppo Facebook o altri Social si parli insistentemente del fatto che il [fungo](#) Chiodino (*Armillaria mellea* e simili) da crudo contiene tossine velenose che vengono eliminate solo dopo adeguata cottura, c'è ancora chi domanda se se [i funghi](#) Chiodini vadano pre-bolliti prima di esser cucinati.

La risposta è indubbiamente ed inequivocabilmente SÌ.

Il fungo Chiodino può provocare intossicazioni da leggere a molto forti, o veri e propri avvelenamenti in questi casi:

- se non è stata effettuata la pre-bollitura prima di cucinarlo
- se lo si è raccolti dopo una brinata-gelata, colpo di freddo
- se li si è conservati in congelatore crudi, senza averli prima bolliti
- se si è intolleranti a questa [specie](#) di [fungo](#)

COME EFFETTUARE LA PRE-BOLLITURA DEI FUNGHI CHIODINI

[I funghi](#) Chiodini, indipendentemente dalla [varietà](#), possiedono tossine di natura proteica dette 'emolisine' → **citolisina**, *tossina emilitica che provoca la distruzione delle cellule dei globuli rossi, mediante lo scioglimento della loro membrana.*

Queste tossine sono dette termolabili perché si degradano e perdono la loro efficacia al raggiungimento dei 65/70°C pertanto [i funghi](#) Armillaria vanno sempre pre-bolliti prima di poter esser cucinati.

Non basta metterli in padella subito dopo averli lavati e puliti, perché la cottura in padella non è mai uniforme, e parti interne del [fungo](#) potrebbero rimanere 'fredde', pertanto la tossina rimarrebbe attiva.

Occorre quindi tagliare [i funghi](#) Chiodini a piccoli pezzi, metterli in pentola e lasciare che l'acqua rimanga in ebollizione per molti minuti, non meno di 15/20 minuti. Con la schiumarola togliere la schiuma che si forma, poi a fine cottura gettare tutta l'acqua di cottura.

Soltanto a questo punto [i funghi](#) si potranno cucinare in padella o aggiungerli ad umidi o nei misti.

INTOLLERANZA A QUESTO TIPO DI FUNGO

Non sono pochi i consumatori di funghi che lamentano intolleranza verso [i funghi](#) Chiodini.

Alcuni sono intolleranti al [fungo](#) in qualunque preparazione, tanto da subire attacchi di nausea, vomito e diarrea subito dopo il consumo.

Altri invece non tollerano la vischiosità di questo [fungo](#) che, a seguito di cottura diventa viscido come una lumaca.

RACCOLTA DEL FUNGO DOPO IL GELO: INTOSSICAZIONE ASSICURATA!



Armillaria gallica che ha preso il gelo – foto: Luca Bottin

Difficile è sapere se durante la notte c'è stata una brinata-gelata in una località distante da noi, ma per fortuna, ci può venire in aiuto la consultazione di una locale Stazione Meteo.

Come ti ho detto poc'anzi, [i funghi](#) Chiodini contengono una tossina di natura proteica, della [famiglia](#) delle 'emolisine' che, essendo sensibili al gelo, subiscono un processo di 'fissazione', ovvero, si fissano alla carne del [fungo](#), diventando resistenti al calore.

In parole semplici, di facile comprensione a tutti, se un [fungo](#) chiodino ha subito un 'colpo di freddo' con temperature prossime allo zero, rimane tossico anche se bollito per ore intere.

Va da sé perciò, che non vanno assolutamente raccolti funghi Chiodini in giornate fredde, con la brina sui prati, altrimenti il loro consumo ci garantirà senz'altro una [intossicazione](#) più o meno grave.

MAI CONGELARE O SURGELARE I FUNGHI CHIODINI CRUDI

Per le stesse ragioni che ti ho appena illustrato, i funghi Chiodini non vanno mai congelati crudi

Sarebbe come metter via per l'inverno una o più razioni di [veleno](#).

Per esser conservati correttamente, i Chiodini / Famigliole buone, vanno prima sbollentati, avendo cura di assicurarsi che la cottura sia adeguata, di almeno 15/20 minuti con acqua in continua ebollizione, si getterà poi completamente l'acqua di cottura, si lasceranno scolare [i funghi](#) in un colapasta e, quando questi si saranno un po' asciugati si potranno ritirare in apposite vaschette da freezer.

La facilità con cui si possono trovare [i funghi](#) Chiodini fa sì che questi siano considerati funghi molto ricercati, che possono rappresentare un buon ripiego quando non si hanno a disposizione funghi [Porcini](#) o altri funghi selvatici.

In molte regioni d'Italia esistono decine di varianti di ricette per la preparazione di questi funghi, il cui sapore non è invasivo e può soddisfare i palati di molti cercatori.

Ad ogni modo, data la loro consistenza, questi funghi si prestano maggiormente alla preparazione di umidi o di composte da conservare sott'olio.

[/vc_column_text][vc_column_text]

Photogallery di funghi Chiodini / Famigliole buone - Armillaria



Armillaria mellea o [fungo](#) Chiodino, foto Domenico Giacomelli



Armillaria mellea o funghi Chiodini – foto: Lidia Gagliano



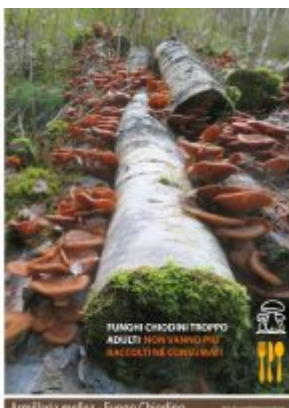
Armillaria mellea o funghi Chiodini adulti



Armillaria ostoyae o [fungo](#) Chiodino



Armillaria ostoyae



Armillaria mellea o [fungo](#) Chiodino su legno di Betulla



Armillaria mellea o [fungo](#) Chiodino



Armillaria gallica che ha preso il gelo – foto: Luca Bottin



Pholiota squarrosa su legno di conifera



Alcune [varietà](#) di funghi Chiodini / Armillaria a confronto

[/vc_column_text][[/vc_column]][[/vc_row]



© 2026 Funghimagazine.it – Tutti i diritti riservati, riproduzione vietata senza consenso.