



Clitocybe geotropa (Bulliard) Quèlet

Etimologia: dal greco "ghè" = terra e "tròpos" = direzione; per il suo portamento che tende a disporsi verticalmente verso la terra.

Nomi volgari: cimballo, cirimballo, ordinale, gentile.

Cappello: 4–10 cm., carnoso, convesso, poi piano, depresso al centro, umbonato; liscio, umido; di colore giallo–ocra–isabella; margine abbastanza involuto.

Lamelle: piuttosto spesse, molto decorrenti, distanti; dapprima bianche, poi crema.

Gambo: 4–16 x 1,5–3 cm., pieno, robusto, fortemente ingrossato in basso; dello stesso colore del cappello.

Carne: bianca, consistente, gommosa. Forte odore caratteristico di mandorle amare. Insipida.

Microscopia: spore 6–8 x 5–7 micron, bianche in massa, lisce, subsferiche, ellissoidali.

Habitat: cresce fino a stagione anche molto inoltrata nei prati, pascoli, tra i cespugli spinosi, in grandi famiglie, in genere a cerchi o in lunghe file.

Commestibilità: ottimo fungo, ma bisogna consumare preferibilmente esemplari giovani per la coriaceità della carne. Non si presta ad essere essiccato.

OSSERVAZIONI: specie abbastanza diffusa, ma che appare con una certa abbondanza, solo in annate favorevoli, ricche di pioggia. Fungo inconfondibile per il suo portamento slanciato e per l'umbone pileico caratteristico. Forse si potrebbe scambiare, comunque senza danno, con *Clitocybe gibba* (*infundibuliformis*) e le sue similari. Nel nostro comprensorio, in Maremma, questo fungo è soggetto ad una vera e propria 'caccia', in quanto leccornia destinata ai sughi con cui condire i primi piatti nel periodo natalizio; poiché nasce nei cosiddetti cerchi delle streghe o in lunghe file, e soprattutto compare quasi sempre negli stessi posti, intorno a questo fungo c'è sempre un'aria di mistero, tanto che, chi ha la fortuna di conoscere una o più 'cimballaie', ne tramanda le "coordinate" di padre in figlio; infatti è come se si ereditasse