

# Clitocybe geotropa (Bull. Fr.) Quel

Identifiants : 121694/clitgeot

Association du Potager de mes (nos) Rêves  
(<https://lepotager-demesreves.fr> - <https://terralisme.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/07/2026

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Agaricales ;
- Famille : Tricholomataceae ;
- Genre : Clitocybe ;



- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** , Chiodino, Rouse beisan, ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

**Détails :** Les casquettes sont cuites. Ils sont également cuits avec de l'huile et de l'ail et utilisés pour aromatiser les aliments.{{{0(+x)}} (traduction automatique)

Original : The caps are stewed. They are also cooked with oil and garlic and used to flavour foods{{{0(+x)}}



**Précautions :** néant, inconnus ou indéterminés.

- **Liens, sources et/ou références :**

*dont classification :*

*dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17  
Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturae 318  
Cocchi, L. et al, 2006, Heavy metals in edible mushrooms in Italy. Food Chemistry 98: 277-284  
Hall, I. R., et al, 2003, Edible and Poisonous Mushrooms of the World. Timber Press. p 141  
Kaufmann, B. et al, 1999, The Great Encyclopedia of Mushrooms. Konemann. p 73  
Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15  
Pace, G., 1998, Mushrooms of the world. Firefly books. p 112  
Pieroni, A., 1999, Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. Economic Botany 53(3) pp 327-341  
Pieroni, A., et al, 2005, Food for two seasons: Culinary uses of non-cultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village. International Journal of Food Sciences and Nutrition, 56(4): 245-272