

Cortinarius infractus (Pers.) Fr.

53

CAPPELLO con diametro che può raggiungere i 10 cm, inizialmente convesso, poi disteso ed appianato ed infine un po' umbonato; cuticola viscida con l'umidità e lucida con il tempo secco, facilmente separabile, amara, di colore variabile dal bruno-olivaceo al grigio-nerastro-olivaceo o perfino tendente al violaceo, percorsa da fibrillature radiali innate di colore più scuro; margine inizialmente involuto, poi disteso e spesso inciso.

IMENOFORO a lamelle di colore bruno-grigio-verdastro o olivastro-nerastro con tonalità bluastre, adnato-smarginate, fitte e con lamellule.

GAMBO più o meno ingrossato alla base ma mai bulboso, inizialmente pieno e sodo poi farcito, di colore bruno-olivastro e con fibrille longitudinali più scure; cortina verdastra o grigia.

CARNE biancastra o grigiasta e con tonalità ocre o violacee specie all'apice del gambo; odore non significativo e sapore molto amaro.

SPORE di colore bruno ruggine in massa, ovoidali e verrucose.

HABITAT cresce nei boschi di latifoglie e di conifere, in gruppi di numerosi esemplari, dalla fine dell'estate al tardo autunno.

COMMESTIBILITÀ **sospetta**; alcuni autori lo ritengono **tossico** e responsabile, come altri funghi dei generi *Panaeolus* e *Psilocybe*, della sindrome psilocibinica o psicotropa che si manifesta - dopo una breve incubazione variabile da 15 minuti alle 2 ore - con disturbi gastrointestinali, delirio, allucinazioni visive e olfattive, depersonalizzazione, depressione, agitazione psicomotoria, etc.



NOTE

è una specie di *Cortinarius* molto comune nel periodo autunnale e facilmente riconoscibile; come per tutti i cortinari a carne non bianca se ne deve evitare il consumo.