

Russula aurea Pers.

R. aurata
Colombina dorata



CAPPELLO

il diametro può raggiungere i 10 cm; inizialmente emisferico, poi convesso ed infine appiannato ed - a volte - un po' depresso al centro; la cuticola ha aspetto grassoso-brillante, un po' vischioso con l'umidità ed è separabile per più di un terzo del raggio; il colore varia dall'arancio al rosso cinabro o al rosso fuoco, con eventuali zone giallastro-dorate più o meno estese.



IMENOFORO

a lamelle sottili e fragili, alquanto fitte, e dal colore biancastro-crema che a maturità diventa giallastro; il tagliente è giallo.



GAMBO

cilindraceo, biancastro con sfumature giallastre, inizialmente pieno e duro, poi cavernoso e farcito.



CARNE

compatta ma cassante, bianca che diventa giallo-oro sotto la cuticola; odore debole e sapore dolce.



SPORE

di colore oca scuro in massa, ellissoidali-ovoidali, verrucose e parzialmente reticolate.



HABITAT

specie ubiquitaria che cresce isolata o a gruppi di pochi esemplari.



COMMESTIBILITÀ

ottima commestibile.



NOTE

è annoverata fra le migliori specie di *Russule* commestibili e di facile determinazione per la caratteristica colorazione ed il filo giallo delle lamelle. Alcuni autori sostengono che tale fungo, mangiato crudo ed in insalata, non abbia nulla da invidiare all'*Amanita caesarea* (ovolo buono); inoltre, alcune normative regionali hanno incluso la *R. aurea* nell'elenco dei funghi commercializzabili.

