

Russula parazurea Jul. Schäff.

140



CAPPELLO

il diametro, generalmente, può raggiungere gli 8 cm; inizialmente convesso poi appianato ed a volte quasi imbutiforme, grigiastro, bluastro, verde oliva-bluastro o verde smorto, più scuro verso il centro con cuticola separabile per breve tratto, vellutata, cosparsa da una abbondante pruina bianco-argentea, margine sottile ed appena scanalato in vecchiaia.



IMENOFORO

a lamelle annesse più o meno fitte e con qualche biforcazione, fragili; inizialmente bianche, poi crema-giallastre ed intercalate da qualche lamellula.



GAMBO

bianco, inizialmente compatto e poi farcito, rugoso, macchiato alla base specialmente in vecchiaia di giallo-brunastro.



CARNE

bianca ma sotto la cuticola assume tonalità viola-lilacinee; odore insignificante, sapore dolce e mite che diventa un po' piccante nelle lamelle giovani.



SPORE

di colore crema pallido in massa, sub-ovoidali e verrucose.



HABITAT

nei boschi misti, specie sotto latifoglie, ed in zone umide e ombrose, in numerosi esemplari, dall'estate all'autunno inoltrato.



COMMESTIBILITÀ

commestibile discreto; preferibilmente, per scopi culinari, viene utilizzata nel "misto funghi" insieme ad altre specie commestibili di *Russula*.



NOTE

poco comune, lo si ritrova quasi sempre in zone molto umide ed ombrose; la sua presenza è costante nei luoghi con vegetazione prevalente di edera e felci.

