

# Volvariella gloiocephala (DC.) Boekhout & Enderle

*V. speciosa*, *Volvaria gloiocephala*

**169****CAPPELLO**

può raggiungere il diametro di 12 cm; il fungo inizialmente è racchiuso in un velo generale così da rassomigliare ad un piccolo uovo, poi “esce dal guscio” ed il pileo assume una morfologia conico-campulata ed infine un po’ più distesa; cuticola dall’aspetto viscido, superficie liscia e di colore grigio argenteo - grigio brunastro.

**IMENOFORO**

a lamelle libere al gambo, fitte e sottili, inizialmente bianche poi a maturità di colore rosa.

**GAMBO**

cilindraceo, biancastro, eterogeneo e munito alla base di una **volva** membranacea anch’essa biancastra e non aderente strettamente al gambo; non presenta anello.

**CARNE**

tenera e fragile, biancastra, odore di ravanello e sapore dolciastro.

**SPORE**

in massa ed a maturità rosa (fungo rodosporeo); osservate al microscopio presentano forma ellissoidale.

**HABITAT**

crece su terreni grassi e molto concimati, anche nei coltivi.

**COMMESTIBILITÀ**

commestibile.

**NOTE**

pur se non inserita ufficialmente nell’elenco nazionale (All. I e All. II) del DPR 376/95 è ritenuta, da alcuni e per i soli fini alimentari, una forma della *Volvariella volvacea*. È un fungo coltivabile che viene utilizzato dall’industria di trasformazione agroalimentare solo sotto forma di esemplari giovani ed immaturi.

