

Volvariella volvacea (Bull.) Singer

Volvaria volvacea

171



CAPPELLO

può raggiungere il diametro di 10 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, poi cupulare ed infine un po’ più espansa e con umbone ottuso al disco; cuticola dall’aspetto viscido e brillante, specie con il tempo umido, dal colore grigio argenteo-verdastro-fuliginoso e con fibrille radiali nerastre; margine inciso in più punti, specie negli esemplari maturi.



IMENOFORO

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



GAMBO

cilindraceo, bianco, senza anello, eterogeneo, di altezza uguale o più corta del diametro del cappello; munito alla base di una **volva** molto ampia e membranacea, esternamente feltrata e sub-concolore al cappello, internamente sericea e bianca.



CARNE

biancastra e tenera, odore di ravanello e sapore dolciastro.



SPORE

in massa ed a maturità di colore rosa (fungo rodosporeo); osservate al microscopio presentano forma ellittico-irregolare.



HABITAT

cresce in estate-autunno su terreni molto concimati e grassi, nei pascoli ma anche nei boschi ed in prossimità di legno marcescente; è un fungo raro da ritrovare in natura e da proteggere.



COMMESTIBILITÀ

commestibile.



NOTE

nonostante sia raro in natura, lo si coltiva largamente ma è di rapida alterabilità e quindi deve essere rapidamente collocato nel mercato; è un fungo commercializzabile sia allo stato fresco che conservato ed è inserito, insieme alla *Volvariella esculenta*, (fungo del muschio) nell’elenco del DPR 376/95.

