

Russula maculata Quél.

139

**CAPPELLO**

inizialmente emisferico, poi convesso ed infine piano e largamente depresso al centro; di colore rosa-arancione, maculato-guttulato di rosso-rugginoso, con il margine a maturità un po' scanalato, la cuticola poco separabile e solo al bordo, vischiosa e brillante con l'umidità, lucente con il tempo secco.

**IMENOFORO**

a lamelle fragili, inizialmente di colore crema e poi ocraceo, che a maturità si macchiano spesso di ruggine.

**GAMBO**

sodo e robusto, cilindrico ed un po' svasato all'apice, a volte ingrossato alla base, di colore bianco e spesso con sfumature rosate alla base.

**CARNE**

bianca, consistente e soda, concolore al cappello sotto la cuticola; odore fruttato o, per alcuni, anche simile "a matita appena temperata", sapore dolce ma un po' acre nelle lamelle.

**SPORE**

di colore giallastro in massa.

**HABITAT**

crece a gruppi di diversi esemplari in boschi di latifoglie (sotto carpini, faggi, noccioli, etc.) e, specialmente, nei querceti sempreverdi mediterranei.

**COMMESTIBILITÀ**

non commestibile, di pessima qualità.

**NOTE**

è una delle russule più comuni dei querceti mediterranei, inconfondibile per l'odore fruttato ed il colore rosso-aranciato del pileo, con caratteristiche macchioline.

