

Russula vesca Fr.

144



CAPPELLO

il diametro può raggiungere i 10 cm, da emisferico a spianato ed alla fine con una depressione centrale, carnoso e compatto; la cuticola - che negli esemplari maturi si presenta un po' ritratta verso l'orlo, così da mettere a nudo una piccola porzione di lamelle sottostanti - è asportabile per circa due quinti del raggio; il colore varia dal rosa-lilacino al bruno- vinoso, con alcune aree un po' più pallide; il margine è scanalato.



IMENOFORO

a lamelle fitte, poco arrotondate al gambo o brevemente decorrenti, con anastomosi e biforcazioni; il colore delle lamelle è, inizialmente, biancastro poi ocraceo ed, alla maturità, con piccole macchie rugginose.



GAMBO

cilindraceo e più corto del diametro pileico, corrugato e biancastro con sfumature di rosa-gri-giastro e con macule rugginose alla base; inizialmente pieno e poi farcito con l'età.



CARNE

inizialmente soda e compatta, poi tenera e friabile, di colore biancastro che a maturità tende a macchiarsi di giallo-brunastro, specie nel gambo o se corrosa; odore debole ma gradevole e sapore dolce.



SPORE

di colore bianco in massa, subglobose e con verruche sparse.



HABITAT

molto comune nei boschi di latifoglie e conifere, dalla primavera all'autunno.



COMMESTIBILITÀ

commestibile eccellente.



NOTE

è considerata una delle migliori russule dal punto di vista culinario; alcune normative regionali hanno incluso la *Russula vesca* nell'elenco dei funghi epigei spontanei commercializzabili. Con il reagente solfato di ferro (FeSO_4) la carne si macchia di rosso-arancio.

