

[Visualizza Immagine](#)

**Classe** ☐ *Agaricomycetes*  
**Ordine** ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ *Agaricales*  
**Famiglia** ☐☐☐☐☐☐☐☐☐ ☐ ☐ *Hygrophoraceae*  
**Genere** ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ ☐ ☐ *Hygrophorus*  
**Specie** ☐☐ ☐☐☐☐☐☐☐☐☐ ☐ *Hygrophorus russula*  
**Nome volgare** Paonazzo, Lardaiolo rosso  
**Commestibilità** Commestibile

Fungo molto diffuso in autunno, sotto latifoglie con preferenza delle leccete. Cresce sempre a gruppi di numerosi individui e si individua facilmente per la sua colorazione a macchie rosso vinose. Viene considerato il migliore fungo commestibile per la conservazione sott'olio.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 4 e 10 cm, da emisferico a convesso, talvolta depresso al centro, margine a lungo involuto sodo e carnoso. La

**cuticola**

è liscia e vischiosa, inizialmente biancastra ma presto con macchie viola-vinoso più scure al centro; in vecchiaia si macchia di giallo.

**Lamelle**

abbastanza fitte, intercanalate da lamellule, bianco-crema fittamente macchiate di rosso-vinoso con l'età.

**Gambo**

robusto, pieno e sodo, rastremato alla base, biancastro con punteggiature vinose. La

**carne**

è bianca e soda con sapore da dolce a amaro e odore non significativo.