

[Visualizza Immagine](#)

Classe	<i>Agaricomycetes</i>
Ordine	Agaricales
Famiglia	Cortinariaceae
Genere	Cortinarius
Specie	Cortinarius violaceus
Nome volgare	
Commestibilità	Commestibile

Fungo di buone dimensioni e facilmente riconoscibile per il bel colore viola intenso e la cuticola squamosa ma abbastanza raro in Toscana. Cresce in estate-autunno sotto latifoglie e aghifoglie con preferenza del faggio. Si sconsiglia il consumo in quanto lo si può confondere con altri Cortinari tossici aventi colori simili o con la commestibile *Lepista nuda* che però non ha la cortina, il cappello è sempre liscio e le lamelle sempre viola. La caratteristica comune a tutti i cortinari è rappresentata dai sottili filamenti simili a una ragnatela, chiamata *cortina*

, che proteggendo le lamelle, si estendono dall'orlo del cappello al gambo e inoltre macchiano le mani di bruno sfregando le lamelle.

Si presenta con un **cappello** da campanulato a piano con ampio umbone centrale di dimensioni variabili tra 5 e 15 cm. La **cuticola** è asciutta, opaca, di colore viola intenso e ricoperta di squamule pelose.

Lamelle

inizialmente concolori al cappello poi bruno ruggine. Il

gambo

cilindrico, robusto, concolori al cappello, con base bulbosa, misura dai 8 a 15 cm in altezza. La

cortina

è presente sulla parte alta del gambo che risulta colorata di bruno-ruggine per la caduta delle spore. La

carne

è violetta con odore gradevole di legno di cedro e sapore dolce, diviene rossastra a contatto con KOH.