

[Visualizza Immagine](#)

Classe ▯ *Agaricomycetes*
Ordine ▯ ▯ ▯ ▯ ▯ ▯ ▯ ▯ *Agaricales*
Famiglia ▯ *Cortinariaceae*
Genere *Cortinarius*
Specie *Cortinarius praestans*
Nome volgare
Commestibilità Commestibile, Ottimo

Fungo importante e di bell'aspetto che cresce in Estate-Autunno nei boschi di faggio e castagno in gruppi anche numerosi, pertanto i cercatori esperti riescono rapidamente a riempire il paniere in quanto è di notevole dimensione e la sua carne soda si presta bene alle preparazioni gastronomiche. Purtroppo è abbastanza raro nel nostro territorio, ma sono presenti delle stazioni di crescita che gli rendono onore. 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** inizialmente emisferico poi convesso infine piano con il margine grinzoso, di dimensioni variabili tra 5 e 25 cm. La **cuticola** è viscida di colore bruno-cioccolata sfumata di violetto tendente a schiarirsi con l'età.

Lamelle

fitte, biancastre con il filo seghettato. Il

gambo

biancastro è molto robusto con grosso bulbo basale non marginato, misura dai 6 a 20 cm in altezza. La

cortina

è abbondante e ricopre la parte alta del gambo. La

carne

è soda, bianca, sfumata a volte di violetto nella parte alta del gambo e con odore gradevole e sapore dolce.