

[Visualizza Immagine](#)

Classe □ *Agaricomycetes*
Ordine *Agaricales*
Famiglia *Amanitaceae*
Genere □ □ □ □ □ □ *Amanita*
Specie □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ *Amanita ovoidea*
Nome volgare Farinaccio
Commestibilità Non Commestibile

Specie tipicamente termofilo tipico della zona mediterranea, cresce nei boschi di latifoglie e di conifere dall'inizio dell'autunno a inverno inoltrato, con buona frequenza. Fungo considerato commestibile e anche consumato nonostante si siano verificati numerosi casi di intossicazione dovuti alla tossina *norleucina allenica* che, dopo i classici disturbi gastroenterici, blocca la funzione renale fortunatamente in modo reversibile; inoltre è possibile confonderla con le sicuramente tossiche *Amanita proxima*, frequente nei

medesimi ambienti e

Amanita aminoaliphatica, abbastanza

rara. Se non bastasse sono possibili scambi con le mortali amanite bianche. Una intossicazione da consumo di

A. ovoidea

è stata accertata e seguita dai micologi della Azienda USL 7 di Siena nell'Ottobre 2000.

Si presenta con un **cappello** massiccio di dimensioni variabili tra 10 e 20 cm, da emisferico a piano convesso con il margine debordante e appendicolato da residui cremosi lasciati dal velo parziale. La **cuticola** lucente e asciutta, bianco avorio è priva di

residui del velo generale. Le **lamelle** di colore bianco latte a maturità presentano riflessi rosa, sono fitte, libere al gambo con filo fioccoso e intercalate da numerose lamellule. Il

gambo

di colore bianco ricoperto da fioccosità fragili, robusto e slanciato con bulbo interrato, misura dai 10 ai 15 cm in altezza, presenta un anello biancastro, ampio, fragile e cremoso con alla base una

volva

persistente e membranosa a forma di sacco, di colore bianco che rimane anche a maturità e ci permette di distinguerla da

Amanita proxima

che presenta la volva di colore ocraceo aranciato. La

carne

è bianca, compatta di sapore dolciastro e odore sgradevole che ricorda le alghe marine.

