

[Visualizza Immagine](#)

Classe	<i>Agaricomycetes</i>
Ordine	<i>Agaricales</i>
Famiglia	<i>Amanitaceae</i>
Genere	<i>Amanita</i>
Specie	<i>Amanita rubescens</i>
Nome volgare	■ ■ ■ ■ ■ Tignosa vinata
Commestibilità	Commestibile dopo cottura prolungata

Fungo abbastanza diffuso, sia sotto latifoglie che aghifoglie, dalla primavera all' autunno. Facilmente riconoscibile per le tonalità rossastre e per la volva assente, ma bisogna stare attenti a non confonderlo con la tossica *Amanita pantherina* che si distingue nettamente per la volva circonscisa e sormontata da cerchi anellari e per la carne immutabile al taglio. Peraltro *Amanita rubescens* è un buon commestibile, aromatico e delicato solo se consumato ben cotto, in quanto contiene tossine termolabili che provocato la Sindrome emolitica.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 5 e 10 cm, globoso, poi disteso infine appianato e il margine non striato. La **cuticola** è liscia di colore rosa vinoso, tendente a decolorarsi con l'età o con piogge intense, cosparsa da verruche distese e placche farinose di tonalità grigiastra

. Le

lamelle

fitte e arrotondate al gambo, alte e fragili, biancastre, con presenza di numerose lamellule e maculature rossastre. Il

gambo

di colore bianco in alto e poi sempre più sfumato di rosa fino al rosso verso la base, ha superficie liscia e può essere robusto, slanciato o tozzo. Misura dai 6 ai 18 cm in altezza e presenta un anello carnoso posto nella parte superiore che ricade con ampio gonnellino frangiato sul gambo; alla base non si nota la caratteristica

volva

in quanto il velo generale si frammenta. La

carne

è bianca ma tende ad assumere sfumature rossastre se tagliata, con sapore dolciastro e odore non particolare.