Visualizza Immagine

Classe *Agaricomycetes*
Ordine *Russulales*
Famiglia *Russulaceae*
Genere *Russula*
Specie *Russula aurea*
Sinonimo *Russula aurata*
Nome volgare Capra dorata, colombina dorata
Commestibilità Ottimo commestibile

Fungo simbionte, cresce da fine primavera a fine estate nei boschi di latifoglie soprattutto castagno e quercia, si riconosce facilmente per i colori vivaci gialli e rossi con le diverse tonalità, tuttavia spesso si presenta senza le caratteristiche sfumature gialle (
Russula aurea f. axantha
) oppure completamente gialla e in questo caso bisogna ricorrere al sapore gradevole della carne.Trattantosi di funghi molto fragili devono essere trasportati con delicatezza in contenitori larghi e rigidi per impedire che si sbriciolino. Visto da lontano si può confondere con
Amanita caesarea
che per
ò a ben altre caratteristiche.

Si presenta con un **cappello** inizialmente convesso, poi spianato, infine ondulato e leggermente depresso al centro, di dimensioni variabili tra 4 e 8 cm.. La
cuticola
di aspetto lucido e brillante, separabile parzialmente e solo al margine, è colorata di rosso-arancio, rosso vivo, con zone giallo oro o giallo limone, a volte interamente giallastra, raramente di colore omogeneo, si decolora in vecchiaia; il margine è liscio o leggermente solcato nel senso delle lamelle solo a completa maturazione. Le
Lamelle
sono adnate, mediamente fitte, quasi tutte forcate al gambo, di colore bianco-crema, poi giallo limone infine ocra-giallastro in vecchiaia, con
filo giallo dorato
non sempre evidente. Il
gambo
è cilindriforme con base leggermente ingrossata, sodo nei giovani esemplari, pieno, poi farcito e cavernoso, rugoso, bianco con sfumature giallognole soprattutto alla base. La

carne
è soda ma friabile nel fungo maturo, bianca ma sotto la cuticola è sempre gialla, con
odore
debole e
sapore
dolce che ricorda la nocciola.