

[Visualizza Immagine](#)

Classe	<i>Agaricomycetes</i>
Ordine	<i>Agaricales</i>
Famiglia	<i>Amanitaceae</i>
Genere	<i>Amanita</i>
Specie 	<i>Amanita caesarea</i>
Nome volgare	Cucco, Ovolo buovo
Commestibilità	Commestibile, Ottimo

Viene definito il “fungo da Re” per la qualità della sua carne che però si apprezza solo mangiandolo crudo, allo stadio di ovolo dopo avere eliminato la maggior parte del velo che lo racchiude; è infatti l'unica specie che si può consumare cruda in quanto priva di micotossine. E' un fungo delicato e altamente deperibile pertanto di difficile conservazione. E' specie tipica della zona mediterranea, cresce nei boschi di castagno e cerro dall'inizio dell'estate all'autunno inoltrato, ma con una frequenza incostante. La Legge Regionale Toscana all'art. 13 recita “*sono vietate la raccolta e la commercializzazione di esemplari autoctoni di Amanita caesarea allo stadio di ovolo chiuso, cioè con le lamelle non visibili e non esposte all'aria*”, in quanto è possibile confonderli con ovoli di Amanite velenose e mortali.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 7 e 14 cm, globoso da giovane poi piano convesso con il margine decisamente striato. La **cuticola** poco vischiosa di un bel colore rosso-arancio è priva di residui del velo generale. Le

lamelle

di colore giallo sono fitte, libere al gambo e intercalate da qualche lamellula . Il

gambo

di colore giallo è robusto, di forma cilindrica, misura dai 6 ai 15 cm in altezza, presenta un anello giallo, ampio e persistente con alla base del gambo una

volva

bianca, persistente e membranosa a forma di sacco. La

carne

è bianca eccetto sotto la cuticola che presenta una colorazione gialla, di sapore e odore non particolare ma gradevole.