

Amanita caesarea



(Scop.: Fr.) Pers. "Ovolo buono"

**Cappello:** color rosso tuorlo, mai punteggiato da verruche bianche

**Gambo, lamelle ed anello:** gialli

**Volva:** bianca, molto sviluppata

**Carne:** bianca, bordata di giallo alla sezione

Allo stadio di ovulo ha la base attenuata verso il basso

### **Principalmente confondibile con**

\* Specie velenose:

\* "Amanita phalloides" nello stadio iniziale di ovulo. Si differenzia per la mancanza di colori aranciati alla sezione e per avere la base ingrossata verso il basso.

\* "Amanita muscaria" il cui cappello rosso è generalmente punteggiato da verruche bianche ed ha gambo, lamelle ed anello bianchi. La volva bianca è poco sviluppata, la carne è completamente bianca.

\* Specie commestibili:

\* "Amanita crocea" che è priva di anello ed ha un portamento più esile.

### **Dove si trova**

Fungo di crescita tipicamente estiva, non comune, legato all'areale ed alla quota di crescita della quercia e del castagno.

### **Commestibilità**

Ottimo fungo commestibile, specialmente crudo in insalata (tagliare a fette sottilissime e condire con olio, sale, limone e pepe).

### **Osservazioni**

Erroneamente taluno ritiene che questo fungo si possa trovare anche in montagna nei boschi di sola conifera, ma sicuramente in questi casi ci si è imbattuti in una delle specie simili con le quali è confondibile, da noi descritte. Infatti questo ricercatissimo fungo non cresce mai sotto le conifere e raramente compare oltre i 1000 m. di altitudine. Purtroppo nel nostro territorio le aree di crescita di questa specie sta rapidamente riducendosi in quanto i boschi di latifolia che fiancheggiano le nostre vallate vengono spesso eliminati a favore di colture agricole di varia natura.

### **Ecologia**

Fungo simbiote di alberi di latifolia. Ama zone climatiche calde e secche.