# Russula vesca



Classe: Basidiomiceti
Nome scientifico: Russula vesca Fries
Nome comune: Russola edule

Cappello: 6-11 cm, sodo, prima arrotondato, poi convesso e infine aperto, con centro appianato o depresso, colore variabile, tipicamente carnicino più scuro al centro, ma anche nocciola, lilla-olivaceo, a volte tutto bianco da giovane, cuticola separabile per metà.
Lamelle: fitte, spesso biforcate, biancastre poi crema, leggermente decorrenti.
Gambo: 3-10 x 1,5-3 cm, pieno poi spongioso, sodo, cilindrico o attenuato alla base, bianco tendente a macchiarsi di bruno o a ingiallire.
Carne: bianco che tende a macchiarsi di bruno, giallo sporco o mattone alla base del gambo, odore gradevole, sapore dolce di nocciole.
Spore: bianche.

Fungo simbionte.
Cresce nei boschi di conifere e latifoglie, dalla fine della primavera all'autunno.

Buona commestibilità