

Amanita rubescens (Pers.: Fr.) Gray

Muy frecuente en general y en La Rioja, tanto en los bosques de planifolios como de coníferas, durante primavera, verano y otoño. También abundante en el Parque.



Villoslada de Cameros, robleal, Julio de 2006.

Sombrero: de 7-15 cm de diámetro, de hemisférico a convexo y finalmente extendido, con el borde liso sin estrías. Cutícula separable, brillante, ligeramente viscosa, lisa, de color blanco rosado, ocráceo rosado a pardo vinoso, con restos de volva en forma de verrugas concéntricas de color ocre grisáceo, nunca blancas.

Himenio: láminas libres, blancas, adherentes, manchadas de pardo-vinoso. Esporada blanca.

Pie: cilíndrico, de 6-20 X 1-3 cm, lleno, finalmente hueco, blanquecino, enrojeciendo más tarde. Anillo súpero, amplio, blanco y estriado.

Carne: tierna, blanca, rosada en la periferia y también en las zonas dañadas o comidas por las babosas. Sin olor destacable y sabor ligeramente amargo.

MICROSCOPIA: esporas elipsoides, lisas, hialinas, amiloides, de 8-11 X 5-7 μm . Basidios claviformes, tetraspóricos, de 40-45 X 10-12 μm . Sin fíbulas.

CONFUSIONES: especie muy polimorfa que provoca en ocasiones dudas para su correcta determinación. No obstante, el enrojecimiento de su carne es una característica determinante para diferenciarla del resto de amanitas con sombrero ocráceo y restos del velo en forma de placas.

VALOR CULINARIO: buen comestible previa cocción. Tóxica en crudo o poco cocinada.