

Laccaria amethystina (Huds.) Cooke

= *Laccaria amethystea* (Bull.) Murrill

Es un hongo abundante que fructifica durante el verano y el otoño, en los bosques de planifolios y coníferas, en ocasiones formando colonias de abundantes ejemplares. Frecuente en La Rioja y en el Parque.



En hayedo, en las proximidades de la Ermita de Lomos de Orios, Villastada de Cameros, octubre de 2006.

Sombrero: de 2 a 5 cm de diámetro, convexo, aplanado, finalmente deprimido en el centro, con el margen enrollado y ondulado. Cutícula higroscópica, lisa, de color violeta intenso con humedad, decolorándose en tiempo seco.

Himenio: láminas adheridas o algo decurrentes, espaciadas, gruesas, en la misma gama de color que el sombrero, adquiriendo un color rojizo cuando se secan. Esporada blanca.

Pie: largo y esbelto (hasta 6 veces el diámetro del sombrero), de 4-10 X 0,4-0,8 cm, cilíndrico, tenaz, en la misma gama de color que el sombrero.

Carne: escasa, elástica y fibrosa, violácea. Olor débil, sabor escaso y agradable.

MICROSCOPIA: esporas de 8-11 x 7,5-10 μm , subglobosas, ornamentadas con espinas, no amiloides. Basidios claviformes y tetraspóricos. Queilocistidios subcilíndricos y sinuosos. Fíbulas presentes.

CONFUSIONES: su intenso color violeta la hace inconfundible, pero aficionados inexpertos podrían confundirla con *Mycena pura* que es tóxica.

VALOR CULINARIO: comestible; eliminar el pie que es coriáceo.