

Lepista nuda (Bull.: Fr.) Cooke

= *Rhodopaxillus nudus* (Bull.: Fr.) Maire

Pie azul – Borracha

Especie muy frecuente y abundante en La Rioja y en el Parque. Otoñal, permanece hasta bien entrado el invierno y en ocasiones también fructifica en primavera. Habita en toda clase de bosques, también en zonas abiertas en las proximidades de brezales, donde forma grupos de abundantes individuos.



En claro herboso dentro de pinar. Laguna de la Nava, Lumberas de Cameros, noviembre de 2005.

Sombbrero: 5–14 cm, convexo de joven, luego aplanado, margen enrollado durante bastante tiempo, cutícula lisa, húmeda, de color variable: violeta, azulado, pardusco, etc., más pálido en tiempo seco.

Himenio: láminas escotadas, adherentes, apretadas, fácilmente separables de la carne, de color lila pálido inicialmente, pasando a violeta marrón al final. Esporada de color rosa pálido.

Pie: de 5-12 X 2-3 cm, cilíndrico, engrosado en la base, con restos de micelio algodonoso, en los colores de las láminas o algo más claros.

Carne: gruesa, de lila pálido a violeta en el pie, sabor algo dulce y olor fúngico poco intenso.

MICROSCOPIA: esporas elipsoides, ligeramente verrugosas, no amiloides, de 6,5-8,5 X 4-5 μm . Basidios cilíndricos, tetraspóricos, de 25-35 X 7-10 μm . Sin cistidios. Fíbulas presentes.

CONFUSIONES: *Lepista sordida*, muy similar y frecuentemente confundida con ella, es de menor porte, color más pálido, y olor a moho. También puede confundirse fácilmente con un numeroso grupo de *Cortinarius*: *C. violaceus*, *C. purpurascens*, etc., todos ellos con cortina o sus restos y láminas ferruginosas al madurar las esporas.

VALOR CULINARIO: **tóxica en crudo**, puede provocar trastornos digestivos. Comestible después de bien cocinada. De sabor intenso, hay personas a las que no agrada, pero otras la consideran como muy buen comestible.