



● ***Russula sanguinea*** (Bull.) Fr.

**Famiglia:** Russulaceae

**Sinonimi:** *Agaricus rosaceus* Pers.; *Agaricus sanguinarius* Maire; *Russula sanguinaria* (Shum.) S. Rauschert.

**Etimologia:** *Russula* origina dal lt. *russa* (cfr. *Russula aurea*), mentre l'epiteto specifico *sanguinea* dal lt. *sanguis*, 'sangue' con riferimento al colore del cappello di questa specie.

**Nomi comuni:** colombina.

**Nomi popolari liguri:** cumbetta. **Alta Valle del Vara:** cumbiña, cumbetta.

**Periodo di crescita:** estivo-autunnale.

**Caratteristiche morfologiche:** cappello fino a 10 cm, convesso, carnoso, da rosso-sangue a rosa-rosso, un po' impallidente.

**Imenio** a lamelle arcuato-decorrenti, bianche poi ocra-gialle.

**Gambo** fino a 7x3 cm, rosa-rosso, più o meno macchiato di giallo.

**Carne** biancastra, rossa sotto la cuticola. **Odore** fruttato. **Sapore** acre/amaro. **Sporata** giallo-ocra pallido.

**Habitat:** boschi, perlopiù con presenza di conifere.

**Commestibilità:** **tossico!** Viene rifiutato per il sapore pepato della carne anche dopo la cottura. Secondo alcuni autori è una specie tossica anche se non come la simile *Russula emetica* (Schaeff.) Pers., responsabile di sintomi gastrointestinali più seri.

**Osservazioni:** è tipica delle pinete e può essere confusa con altre simili sempre tossiche come *R. emetica* (Schaeff.) Pers. e *R. mairei* Singer, legate però ad ambienti diversi. Da non confondersi con altre russule con tonalità rossastre come *R. vesca* (cfr. scheda).





● ***Russula vesca* Fr.**

**Famiglia:** Russulaceae

**Sinonimi:** *Russula mitis* Rea

**Etimologia:** *Russula* deriva dal lt. *russa* (cfr. *Russula aurea*), mentre l'epiteto specifico, sempre dal verbo lt. *vescor*, 'cibarsi', per la sua commestibilità.

**Nomi comuni:** colombina.

**Nomi popolari liguri:** cumbetta. **Alta Valle del Vara:** cumbiña.

**Periodo di crescita:** primaverile-autunnale.

**Caratteristiche morfologiche:** **cappello** fino a 10 cm, rugoso, colore da rosa-vinoso a salmone assai scuro, con zone brune, verdastre, olivacee, nocciola, grigie, crema. Cuticola che non raggiunge il margine del cappello. **Imenio** a lamelle bianche, tendenti a macchiarsi di ruggine. **Gambo** fino a 10x3 cm, bianco. **Carne** consistente, bianca, un po' ingiallente alla rottura. **Odore** non significativo. **Sapore** di nocciola. **Sporata** bianca.

**Habitat:** boschi perlopiù di latifoglie.

**Commestibilità:** localmente consumato. A volte confusa con russule dai colori simili come *Russula sanguinea* (cfr. scheda), non commestibili o tossiche.

**Utilizzazioni:** dopo cottura (su piastra, alla brace, su griglia, in umido, ripieni) (cfr. note etnomicologiche).

**Osservazioni:** è una specie molto comune in primavera; è infatti una delle russule più precoci ma non da tutti apprezzata, anche se in alcune zone è molto ricercata.

