

Russula olivacea (Schaeff.) Fr.

Muy frecuente en los bosques de caducifolios y coníferas del Parque, aunque siente una especial predilección por los hayedos. Aparece formando grandes grupos en verano y otoño.



Hayedo, El Achichuelo, Villoslada de Cameros, julio de 2006.

Sombrero: de 6 a 20 cm de diámetro, inicialmente hemisférico, luego convexo, finalmente extendido o deprimido. Cutícula separable hasta 1/3 del sombrero, mate, presenta una abundante gama de colores: verde oliva, rojo granate, rojo púrpura, pardo vinoso o pardo violáceo.

Himenio: láminas apretadas en los ejemplares jóvenes, más tarde espaciadas, anchas, gruesas, intervenosas, desmenuzables. De color crema, finalmente amarillo ocre con reflejos anaranjados y arista amarillo-limón. Toman una coloración rojiza aplicando KOH. Esporada amarilla oscura.

Pie: de 4-10 X 2-4 cm, robusto, ventruado, lleno, total o parcialmente rosado sobre fondo blanco, en ocasiones totalmente blanco.

Carne: dura y firme, de color blanco, sabor dulce y olor afrutado. Con fenol toma un color intenso violáceo-grosella, con sulfato de hierro reacciona inmediatamente dando un color anaranjado intenso.

MICROSCOPIA: esporas de subglobosas a ovoides, 8-12 X 7-10 μm con verrugas cónicas, amiloides. Cistidios fusiformes.

CONFUSIONES: muy parecida es *Russula alutacea* que tiene el pie de color blanco, las láminas más oscuras y esporas con dimensiones inferiores.

VALOR CULINARIO: causa numerosas **intoxicaciones** de tipo gastrointestinal al consumirla cruda o poco cocinada, especialmente a la plancha o a la parrilla. Bien cocinada no da problemas, aunque no la aconsejamos como comestible.