

## Peziza vesiculosa



### **Bull.: Fr.**

**Corpi fruttiferi** costituiti da coppe profonde piuttosto grandi (fino a 10 cm.), carnose, mai espanse, internamente da giallo-ocra ad ocrabruno, esternamente più chiare e finemente feltrate

**Carne** acquosa; spessa fino a 4 mm.

**Odore** di muffa

**Crescita** a cespi, in ammassi in cui i singoli esemplari risultano sovente deformati per reciproca compressione

**Habitat** tipico (descritto in seguito)

### **Principalmente confondibile con**

Può essere scambiato con altre "Pezize fimicole" (cioè crescenti su sterco), che tuttavia di norma, si presentano di taglia inferiore e con modo di crescita non così a cespi. Di tutte si sconsiglia, comunque, l'utilizzo alimentare.

### **Dove si trova**

Dalla primavera all'autunno, soprattutto su sterco di cavallo misto a stame. Fungo non molto comune.

### **Commestibilità**

Qualcuno lo ritiene commestibile dopo cottura. Da parte nostra lo sconsigliamo anche perché... non facile da pulire.

### **Osservazioni**

Tipica specie saprofita appartenente alla classe degli "Ascomiceti", si distingue dalle altre "Pezize" (almeno una settantina) per l'habitat, il caratteristico modo di crescita e la carnosità delle coppe. La diminuita presenza dei cavalli e quindi del loro sterco in natura, ha comportato una riduzione della sua diffusione.

### **Ecologia**

Fungo saprofita, cresce spesso attorniato da altre specie fimicole (es. "Boibitius" - "Paneolus", "Coprinus", etc.).