

Macrolepiota procera



(Scop.: Fr.) Sing. - "Mazza di tamburo" - "Ombrellone"

Cappello fino a 40 cm. di diametro, rilevato al centro, coperto di scaglie grosse, brune su sfondo chiaro

Lamelle biancastre

Gambo slanciato cilindrico, tenace, internamente vuoto, decorato da scaglie brune

Anello doppio, scorrevole sul gambo

Carne morbida, bianca, relativamente sottile

Odore dolce, di nocciola

Principalmente confondibile con

Altre specie appartenenti allo stesso genere ("macrolepiota). Evitare quelle a carne arrossante come la: "Macrolepiota rhacodes" (vedi scheda 21). Da ricordare che la "Macrolepiota procera" ha sempre cappello e gambo a scaglie.

Dove si trova

Fungo estivo, raramente autunnale, predilige le zone aperte e soleggiate al margine dei boschi.

Commestibilità

Buon commestibile.

Questo fungo, assai ricercato, viene consumato impanato o cotto alla brace.

Attenzione: l'usanza di far "aprire" gli esemplari giovani (immergendone il gambo) in un bicchiere d'acqua, può essere causa di intossicazioni.

Osservazioni

La possibilità di confusione con la "Macrolepiota rhacodes" è molto elevata. Bisogna quindi sempre osservare la presenza delle bande sul gambo e l'eventuale colorazione rossa della carne. Nel dubbio il consiglio è quello di non rischiare, per evitare spiacevoli inconvenienti.

Ecologia

Fungo saprofita, comune in presenza di graminacee.