

Macrolepiota rhacodes



Sch.: Fr.

Cappello: 10-15 cm. di diametro, bruno, presto lacerato in scaglie feltrato-irsute

Gambo: bianco, rossiccio al tocco, senza decorazioni

Carne: bianca, virante al rosso zafferano

Portamento: più tozzo di "Macrolepiota procera"

Principalmente confondibile con

Altre specie del genere *Macrolepiota* come:

"*Macrolepiota procera*" "mazza da tamburo" o ombrellone", ottimo commestibile.

"*Macrolepiota puellaris*" (commestibile) che presenta un colore più chiaro, scaglie triangolari disposte a tegola e carne solo leggermente arrossante. Anche le dimensioni sono più ridotte.

Dove si trova

Fungo estivo-autunnale, cresce nei parchi e nei giardini, ma anche nei boschi di latifoglie e di conifere, ad esemplari singoli o anche in piccoli gruppi. È piuttosto comune.

Commestibilità

Fungo **non commestibile**, (leggermente tossico).

Anno dopo anno, con sempre maggior frequenza pervengono notizie di intossicazioni causate da queste specie od altre affini. Procura una intossicazione gastrointestinale di intensità variabile.

Osservazioni

"*Macrolepiota rhacodes*" è la specie più comune e più conosciuta di un piccolo gruppo caratterizzato dal viraggio della carne, alla pressione, verso il rosso.

Ecologia

Fungo saprofita, predilige terreni azotati ricchi di humus.