

[Visualizza Immagine](#)

[Visualizza Immagine 2](#)

Classe Kingdom Fungi Phylum *Agaricomycetes*

Ordine *Agaricales*

Famiglia *Agaricaceae*

Genere *Macrolepiota*

Specie *Macrolepiota procera*

Nome volgare Mazza di tamburo, ombrellone, bubbola, pamperigi

Commestibilità Commestibile

Fungo molto diffuso e tra i più conosciuti ed apprezzati dai cercatori, cresce in estate-autunno in tutti i tipi di bosco come nei prati, spesso gregario; è facilmente riconoscibile per la notevole dimensione, il gambo tigrato e l'anello doppio e mobile, anche se in condizioni climatiche particolari si presenta di dimensioni più piccole rispetto alla norma e pertanto può essere confuso facilmente con specie somiglianti. Bisogna tenere presente che come altri funghi è tossico da crudo pertanto occorre cuocerlo molto bene. La cottura alla griglia o piastra purtroppo non riesce a cuocere completamente il cappello che mantiene così parte della sua tossicità. Ricordarsi che durante la cottura i cappelli si riducono notevolmente ma sono molto saporiti. I gambi possono essere essiccati ed utilizzati come polvere per insaporire sughi. Si suggerisce di non immergere in acqua il gambo degli esemplari ancora chiusi, per favorirne l'apertura, in quanto sembra che faccia aumentare la tossicità del fungo.

Si presenta con un **Cappello** di dimensioni variabili tra 10 e 30 cm, inizialmente sferico strettamente aderente al gambo e poi appianato con umbone centrale liscio.

Cuticola

color nocciola-biancastra, cotonosa, coperta da squame fioccosi e bruni disposti radialmente, sempre più radi verso il margine, che si presenta sfrangiato.

Lamelle

sono fitte, libere al gambo, alte, di colore bianco tendente al crema, che imbruniscono al tocco.

Gambo

molto slanciato e cilindrico con un grosso bulbo alla base, misura 15-35 cm, fibroso, farcito e poi cavo, con un anello doppio scorrevole e persistente; sotto l'anello è tipicamente decorato da

zebratura brune.

Carne

fragile nel cappello e fibrosa nel gambo, bianca, tendente al rosato al taglio. Odore e sapore di nocciola.