

[Visualizza Immagine](#)

Classe Agaricomycetes
Ordine Agaricales
Famiglia Agaricaceae
Genere Coprinus
Specie Coprinus comatus
Sinonimo
Nome volgare Fungo dell'inchiostro
Commestibilità Commestibile

Specie ubiquitaria che cresce, dalla primavera all'autunno in gruppi numerosi, nei terreni umidi e concimati, nei prati, nei giardini, lungo i sentieri del bosco, nelle piazzole boschive ricche di trucioli derivati dal taglio della legna. E' considerato un ottimo fungo commestibile solo se consumato immaturo, cioè con le lamelle bianche e deve essere consumato subito in quanto si altera rapidamente. Un espediente per rallentare la maturazione è quello di eliminare il gambo subito dopo averlo raccolto. Bisogna però ricordare che recenti studi hanno messo in evidenza una piccola presenza di "coprina" che in alte concentrazioni come in

Coprinopsis

at

ramentaria

è responsabile della sindrome coprinica; pertanto si consiglia di non bere alcolici con

Coprinus comatus

.

Si presenta con un **cappello** che ricopre una gran parte del gambo al quale aderisce con le lamelle, come un ditale, poco carnoso, bianco, inizialmente ovoidale poi assume una forma campanulata e infine si apre a forma di campana allungata, mentre il margine si lacera, si arrotola verso l'alto e comincia a liquefarsi in una poltiglia nerastra, di dimensioni variabili tra 4 e 10 cm. La **cuti**

cola

al centro è quasi liscia, bianca, maturando si rompe in squame rialzate di colore bianco-bruno

.

Lamelle

molto fitte, arrotondate al gambo, con orlo pruinoso, bianche, poi rosa, rosso-brune, poi nere ed infine deliquescenti. Il

gambo

è cilindrico, slanciato, ingrossato alla base, cavo e bambagioso, bianco sericeo, poi rosa grigiastro o brunastro, leggermente peloso-fibrilloso, poi glabro, misura da 10 a 15 cm in altezza. L'

anello

è libero, sottile e fugace. La

carne

è tenera nel cappello, acquosa, bianca, poi rosea, infine nerastra e deliquescente con

odore

mite e

sapore

gradevole.