








Agaricus bisporus (J.E. Lange) Singer

2

Prataiolo di coltivazione, Champignon

-  **CAPPELLO** più o meno carnoso, inizialmente emisferico-convesso poi disteso; cuticola asciutta, bianca, bruno-grigiastra e talvolta beige che tardivamente si dissocia in squame ampie e piatte; il margine si presenta eccedente e denticolato.
-  **IMENOFORO** lamelle strette e fitte, inizialmente di colore rosa carnicino diventano poi bruno-nerastre, con tagliente sterile e pallido.
-  **GAMBO** più o meno corto e tozzo, leggermente rosa sopra l'**anello** che risulta infero, stretto e persistente.
-  **CARNE** soda e compatta, bianca ma leggermente vinosa al taglio, con odore gradevole e sapore mite.
-  **SPORE** bruno porpora in massa.
-  **HABITAT** cresce da saprofita in terreni concimati o su cumuli di letame equino.
-  **COMMESTIBILITÀ** ottimo commestibile; è un fungo commercializzabile sia allo stato fresco che conservato ed è inserito nell'elenco nazionale (All. I e All. II) del DPR 376/95. Anzi in tale elenco viene ripetuto, per errore, due volte e cioè sia come *Agaricus bisporus* e *Psalliota bispora* e sia come *Agaricus hortensis* (ovvero la varietà *albidus* dell'*Agaricus bisporus*) e *Psalliota hortensis*.



NOTE

è meglio conosciuto come *champignon de Paris* ed è la specie di fungo maggiormente coltivata che può ritrovarsi sui mercati italiani, con la semplice denominazione di champignon; tale termine di idioma francese indica appunto “fungo”. Nei mercati italiani e campani lo si ritrova anche nella varietà *albidus* ovvero con il cappello completamente bianco.