








# Macrolepiota procera (Scop.) Singer

*Lepiota procera*

Parasole, Mazza di tamburo, Bubbola maggiore

108

-  **CAPPELLO** fino a 40 cm, dapprima sferico, poi semisferico, indi appianato con umbone centrale, margine appendicolato, superficie cosparsa di squame concentriche di colore bruno più o meno scuro su fondo biancastro.
-  **IMENOFORO** a lamelle libere, fitte, unite tra loro intorno al gambo a formare una specie di collare, biancastre.
-  **GAMBO** cilindrico, molto alto, slanciato, bulboso alla base, con screziature brunastre su fondo crema presenti dalla base fino all'**anello**; quest'ultimo è vistoso, doppio, scorrevole, biancastro ma con la faccia inferiore bruna.
-  **CARNE** consistente, bianca, di odore e sapore gradevoli, di nocciola.
-  **SPORE** ellissoidali, lisce, a parete spessa, con poro germinativo, bianche in massa.
-  **HABITAT** nelle radure e al margine dei boschi di latifoglie o di conifere, ma anche nei prati, solitamente gregaria, comune dall'inizio dell'estate all'autunno avanzato.
-  **COMMESTIBILITÀ** commestibile, molto ricercato.

 **NOTE**

la specie è commercializzabile sia allo stato fresco che conservato, essendo inserita nell'elenco nazionale (All. I e All. II) del DPR 376/95. Alcune specie di *Macrolepiota*, quali *M. rhacodes* (tossica se non ben cotta) e *M. venenata* (velenosa), presentano carne arrossante al taglio; pertanto, si consiglia di scartare *a priori* le *Macrolepiota* con carne arrossante.

