



● *Macrolepiota procera* (Scop.: Fr.) Singer

Famiglia: Agaricaceae

Sinonimi: *Agaricus procerus* Scop.

Etimologia: il nome del genere origina dal gr. *makrós*, 'grande' e da *lepiota*, per la sua somiglianza con questo genere di funghi, mentre l'epiteto specifico deriva dal lt. *procerus*, 'più alto, cresciuto di più', per le sue notevoli dimensioni.

Nomi comuni: agarico colubrinò, babbola maggiore, mazza di tamburo, parasole, pelliccione, tobbia.

Nomi popolari liguri: madonine, madunin, buggiu scùu, padre, madalena, ombrella, buggiu seu, trulle. **Alta Valle del Vara:** boisena, boeje=boexe, buejie=boexie, ciulli.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: cappello fino a 40 cm, globoso, mammellonato poi disteso, con squame concentriche nocciola ocraceo, talvolta brunastre. **Margine** eccedente, frangiato. **Imenio** a lamelle biancastre, poi tendenti all'ocra. **Gambo** fino a 40x2 cm, un po' clavato, bulboso, decorato da bande brunastre su fondo pallido. **Anello** doppio, scorrevole. **Carne** bianca, immutabile. **Odore** gradevole. **Sapore** di nocciola. **Sporata** bianca.

Habitat: radure boschive, prati e incolti.

Normative per la raccolta e/o commercializzazione: specie ammessa al commercio sul territorio nazionale come fungo fresco e conservato (allegati I-II D.P.R. 376/95); ne è consentita la raccolta fino a un massimo di 3 kg a persona (art. 3, L.R. Liguria 27/2007).

Commestibilità: commestibile, anche se crudo o non ben cotto può produrre intossicazioni con sintomi gastrointestinali. A volte confuso con *M. venenata* (cfr. scheda).

Utilizzazioni: cotti in vario modo (in gratella, in padella, fritti) e conservati principalmente essiccati (cfr. note etnomicologiche).



Osservazioni: *M. procera* è rappresentante del gruppo delle macrolepiote non arrossanti alla manipolazione o al taglio. Studi recenti indicano questa specie capace di accumulare elementi chimici potenzialmente tossici per l'uomo, in particolare mercurio, anche se presenti in tracce nel suolo (Kalač *et al.*, 2000).





● *Macrolepiota venenata* Bon

Famiglia: Agaricaceae

Sinonimi: *Chlorophyllum rhacodes* (Vittad.) Vellinga; *Macrolepiota rhacodes* var. *venenata* (Bon) Gminder

Etimologia: il genere deriva dal gr. *makrós* (cfr. *Macrolepiota procera*), mentre l'epiteto specifico *venenata* è un chiaro riferimento alla sua tossicità.

Nomi comuni: //.

Nomi popolari liguri: //. **Alta Valle del Vara:** //.

Periodo di crescita: estivo-autunnale.

Caratteristiche morfologiche: **cappello** fino a 15 cm, con il centro stellato, squame fibrillo-lanose. **Margine** eccedente, frangiato. **Imenio** a lamelle pallide, poi bruno rosate. **Gambo** fino a 15x1,5 cm, clavato, bulboso, da liscio a fibrilloso. **Anello** semplice. **Carne** spesso con viraggio fugace dal rosso vinoso al bruno ocreo. **Odore** e **sapore** non significativi. **Sporata** biancastra.

Habitat: radure boschive, prati.

Commestibilità: **tossico!** Provoca intossicazioni con sintomi a carico dell'apparato gastroenterico.

Osservazioni: *M. venenata* è rappresentante delle macrolepiote arrossanti. Specie simile e presumibilmente di analoga tossicità è *M. rhacodes* (Vittad.) Singer var. *hortensis* (Bresinsky *et al.*, 1990). Studi recenti indicano che anche *M. rhacodes* è capace di accumulare elementi chimici potenzialmente tossici per l'uomo, in particolare mercurio, anche se presenti in tracce nel suolo (Kalač *et al.*, 2000).

