

Mazza di tamburo - *Macrolepiota procera*

written by Rivista di Agraria.org | 31 ottobre 2012

di Marco Salvaterra

E' sicuramente uno tra i funghi più conosciuti e raccolti in ogni regione d'Italia. Deve uno dei suoi tanti nomi al fatto che il cappello, quando ancora chiuso nel suo stadio giovanile, assomiglia appunto ad una mazza di tamburo. In molte leggende alpine si racconta che siano proprio questi funghi ad essere utilizzati come ombrelle dai folletti dei boschi.



Macrolepiota procera (foto www.pilzepilze.de)

Classificazione sistematica

Dominio: Eukaryota

Regno: Fungi;

Divisione o Phylum: Basidiomycota

Classe: Basidiomycetes

Sottoclasse: Agaricomycetidae

Ordine: Agaricales

Famiglia: Lepiotaceae (Agaricaceae)

Genere: *Macrolepiota*

Specie: *M. procera* (Scop.: Fr.) Singer

Da "procerus" (lat.) = alto, slanciato. Per l'aspetto.

Sinonimi: *Lepiota procera* Scop. ex Fr. - *Agaricus colombinus* Bull.

Nomi volgari

Mazza di tamburo, Puppola, Bubbola maggiore, Ombrellone o Parasole

Alcuni nomi dialettali - Liguria: Madonin; Piemonte: Cùccamele, Coccomele; Lombardia: Gamba de pola, Func de la gamba lunga, Capèla, Ombrela; Trentino: Maza de tambur, Ombrela; Veneto: Pelizzòn; Toscana: Barugiola; Campania: Fungi 'e nocella; Calabria: Coculinu; Sicilia: Fungi capiddinu; Sardegna: Tunniu 'e prade, Capedd'e predi.

In Francese: Lepiote élevée, Coulemelle, Parasol, Nez de chat, Poturon.

In Inglese: Parasol mushroom.

In Tedesco: Parasolpilz, Riesenschirmpilz.

Descrizione

Cappello: 10-25 cm, ma esemplari particolarmente grandi possono raggiungere i 40 cm; dapprima ovoidale o quasi sferico, alla fine aperto, umbonato al centro; di colore brunastro, bruno-grigio; pellicola desquamata in larghe scaglie irregolari più scure e fibrillose. Umbone liscio, dello stesso colore delle squame.

Lamelle: numerose, fitte, irregolari; bianche o giallastre, con l'età brunastro-rossastre.

Gambo: 20-40 x 1-2 cm, lungo ed esile, cilindrico, cavo, fibroso, duro, bulboso alla base, screziato bruno. Anello vistoso, grande, tipicamente staccato e scorrevole sul gambo, bianco sopra, bruno sotto, fioccoso al margine.

Carne: poco consistente, fragile, tenera nel cappello, fibroso nel gambo, bianca, che diventa leggermente rossastra o rosata all'aria. Odore e sapore di nocciola.

Spore: ialine, bianche in massa, ellittiche, grandi, con poro germinativo, fortemente guttulate, 13-20 x 9-13 micron.

Habitat: fungo micorrizogeno di larice, pino e quercia. Cresce nelle radure soleggiate, nei prati, sui bordi dei pascoli bradi, nelle brughiere, o nelle radure ai margini dei boschi radi di latifoglie o di aghifoglie, solitario o in colonie formate da pochi individui, o formando ampi cerchi concentrici. Specie molto comune in Europa, nel Nord America ed in Australia. Si incontra in estate (da luglio) e in autunno.

Osservazioni

Gli sono somiglianti la [Macrolepiota rhacodes](#), dalle scaglie più ampie, dal gambo privo di nervature e dalla carne che arrossa velocemente alla frattura e la *Macrolepiota puellaris*, più fragile, di taglia più esile e con ornamentazioni più minute, ed altre specie (*M. rickeni*, *M. esoriata*, *M. konradii* e *M. mastoidea*, tutte commestibili).

Alcune di queste specie hanno causato disturbi gastro-intestinali e probabilmente sono le colpevoli della maggioranza degli avvelenamenti imputati alla stessa *Macrolepiota procera*. La specie più "pericolosa", *macrolepiota venenata*, che è da considerare tossica anche dopo prolungata cottura, ha gambo abbastanza corto, non decorato da squamette, con base terminante in una sorta di bulbo tozzo e rotondeggiante. La carne è arrossante al taglio e allo sfregamento; il cappello, di colore chiaro, è di aspetto feltrato-bambagioso per le fitte squamature fibrillose. Per le sue caratteristiche questo fungo è simile a *Macrolepiota rachodes* e alla sua var. *bohemica* (=var. *hortensis*), ma si distingue molto bene rispetto a *M. procera*.

Potrebbe essere confuso con *Lepiote* di taglia più piccola (gen. *Lepiota*), tutte più o meno tossiche, come la *Lepiota felina* (Quèl), la *Lepiota clypeolaria* (Bull.: Fr.) Kummer e la *Lepiota cristata* (Bolt.: Fr.) Kummer, fungo della medesima famiglia ma molto più piccole (con cappello inferiore ai 10 centimetri), con il gambo più esile, e che bisogna evitare di consumare.

Commestibilità e utilizzo gastronomico

Ottimo commestibile. Finché il fungo ha lamelle bianche e dritte, lo si potrà ritenere fresco. Si consuma solo il cappello perché il gambo è molto fibroso (qualcuno suggerisce di essiccarlo e utilizzarlo in polvere per insaporire sughi). Da crudo è leggermente tossico e pertanto necessita di prolungata cottura. Bisogna perciò prestare particolare attenzione nella preparazione alla piastra o alla griglia, in quanto le parti interne potrebbero rimanere parzialmente crude.

Si possono cucinare fritte in una padella con pochissimo olio, sale, pepe, aglio e nipitella, panate (uovo e pan

grattato) e fritte, o trifolate nel misto di funghi. In ogni caso, prima di cucinare le mazze di tamburo, bisogna eliminare le squamette, fastidiose al palato.

Si prende una padella larga e ci si versa un filo d'olio. Una volta caldo si mettono le cappelle e le si cosparge con un battuto di nepitella, sale e pepe. Si può impiegare anche il prezzemolo. Le si rigira un po' di volte, schiacciandole per fare uscire l'acqua che possono avere e l'olio che assorbono. Occorre comunque cucinarle per qualche minuto, fino a imbrunirle, perché crude possono creare problemi gastrointestinali. Servirle con delle patate lesse, condite con olio e prezzemolo. Sono gustosissime ma non bisogna eccedere. Meglio consumarle, come tutti i funghi, a mezzogiorno e fare una bella passeggiata per favorire la digestione



Macrolepiota procera



Mazze di tamburo fritti in padella

Attenzione

Il riconoscimento dei funghi va affidato a micologi esperti o al personale specializzato degli enti sanitari competenti. Non consumare funghi se non si ha l'assoluta certezza della loro commestibilità.

Sportelli micologici in Italia dove è possibile far riconoscere i funghi: <http://www.micologi.it/sportelli.htm>

Riferimenti bibliografici

Bruno Cetto, I funghi dal vero vol. 1°, Saturnia

<http://www.agraria.org/> - Istruzione Agraria online

<http://www.venetoagricoltura.org/> - Veneto Agricoltura

<http://www.funghiitaliani.it/> - A.M.I.N.T. Associazione Micologica e Botanica

<http://www.actafungorum.org/> - Progetto Acta Fungorum

<http://www.globnet.it/funghi/> - Funghi in Sardegna

<http://www.agugliastra.it/> - Il sito dell'Ogliastra

<http://www.micologi.it/> - Micologi Associati

Marco Salvaterra, laureato in Scienze agrarie presso la Facoltà di Agraria di Bologna, insegna Estimo ed Economia agraria all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze. [Curriculum vitae >>>](#)

I Funghi dal vero

693 pagine con tantissime illustrazioni

Bruno Cetto - Saturnia



La vera Bibbia del micologo e dell'appassionato raccoglitore di funghi: illustrazioni di altissimo livello, dati precisi sui luoghi di crescita con riferimento all'ambiente e una descrizione chiara e comprensibile di ogni singola specie.

[Acquista online >>>](#)