

## LEPIOTA PROCERA



*Macrolepiota procera* (G. Simonini).

**NOME SCIENTIFICO:** *Macrolepiota procera*  
(SCOP.:FR.)SING.

**NOMI ITALIANI:** Mazza da tamburo

### DESCRIZIONE:

La mazza da tamburo prende questo nome per l'aspetto degli esemplari giovani a cappello ancora "chiuso", ma quando si apre può raggiungere dimensioni enormi (anche 40 centimetri di diametro e i 50 di altezza). Oltre alle dimensioni, ci sono altri caratteri importanti per il riconoscimento: il cappello è ricoperto da squame grossolane di color ocra-bruno su fondo chiaro; sul gambo, che è vistosamente decorato da scagliette brune, è presente un grosso anello doppio e mobile. Le

lamelle sono libere, dapprima bianche poi tendenti a sporcarsi di grigio-bruno almeno sul filo. Nella varietà tipica la carne non cambia colore alla frattura e allo sfregamento; tutt'al più, in altre varietà, può arrossare in modo più o meno evidente sulla corteccia del gambo.

### CONFONDIBILITÀ:

Non si deve far confusione fra *M. procera* e le cosiddette "lepiotine", che per aspetto, forma e colori, ricordano moltissimo delle miniature della mazza da tamburo. Si tratta di numerose specie del gruppo di *Lepiota helveola*, funghetti di piccola o piccolissima taglia, al massimo 5-6 cm di diametro di cappello, la cui velenosità è simile a quella di *Amanita phalloides*, quindi potenzial-



**A FIANCO:**

*Lepiota brunneoincarnata*, velenosa potenzialmente mortale, che si riconosce bene rispetto alla mazza da tamburo *M. procera* soprattutto per le piccole dimensioni.

**SOTTO:**

Sezione di *Macrolepiota procera* (disegno di S. Sturloni).

mente mortale. La confusione, tuttavia, è praticamente impossibile: un altro carattere che differenzia bene le lepiotine dalla mazza da tamburo, oltre alle dimensioni, è la presenza sul loro gambo di qualche squametta e di un piccolo anello fugace, al posto del robusto anello doppio. C'è poi un gruppo di altri funghi che, sebbene meno pericolosi, potrebbero però essere confusi con più facilità con la mazza da tamburo. Si tratta di *Leucoagaricus badhamii* (BERK. & BR.) SING., e di alcune specie ad esso vicine, che sono più o meno robuste, di medie dimensioni, e sovente crescono cespitose. Hanno il gambo liscio e la carne che cambia vistosamente colore alla rottura: prima diventa giallo-zafferano, poi arrossa. Causano intossicazioni di tipo gastro-intestinale, sicuramente allo stato crudo, ma probabilmente anche dopo cottura.

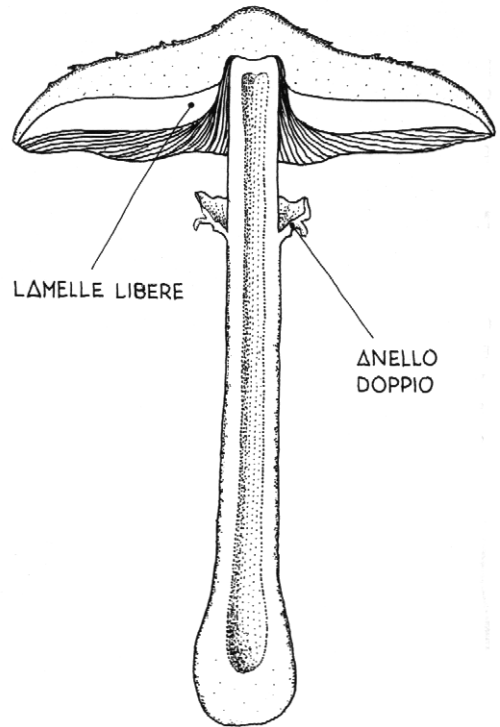
Anche alcune specie dello stesso genere *Macrolepiota* si sono rivelate tossiche anche dopo prolungata cottura. Per il confronto fra queste specie e *M. procera* vedi il paragrafo "note".

**HABITAT E DISTRIBUZIONE:**

La mazza da tamburo cresce frequentemente in prati e pascoli, talvolta anche nei boschi. È comune soprattutto in montagna, ma si può trovare anche in pianura, in estate e autunno.

**RACCOLTA E CONSERVAZIONE:**

Per evitare spiacevoli inconvenienti, è importante conoscere i vari stadi di "maturazione" di



questo fungo. Infatti, sono avvenuti casi di intossicazione dovuti al consumo di esemplari vecchi di mazza da tamburo, anche se in apparenza sembravano freschi. Nella maggioranza di questi casi i funghi erano stati fritti o passati in graticola,

quindi non sufficientemente cotti. Come si distinguono una mazza da tamburo “vecchia”? Semplice: per prudenza vanno scartati tutti quegli esemplari che presentano lamelle ingrigite o in qualche modo ondulate. Finché il fungo ha lamelle bianche e dritte, lo si potrà ritenere fresco. Gli ispettori micologi dovranno vagliare attentamente da questo punto di vista tutti gli esemplari di mazza da tamburo destinati alla vendita.

### UTILIZZO GASTRONOMICO:

Del fungo si usa solo il cappello, che può venire impanato e fritto, oppure cotto alla brace. Purtroppo questo tipo di utilizzo, il migliore dal punto di vista gastronomico, non è certo il più sicuro: la cottura all'interno non è completa e il rischio di disturbi gastro-intestinali è elevato. Si può usare, quindi, un espediente: dare una leggera bollita ai cappelli, asciugarli accuratamente, poi procedere alla cottura come suggerito. La mazza da tamburo può essere anche fatta al tegame o utilizzata per frittate, ma sempre sottoposta a prolungata cottura.

### NOTE:

Esistono altre specie del genere *Macrolepiota* molto simili alla mazza da tamburo: *M. rachodes* (VITT.)SING. (e sue varietà), *M. venenata* (JACOBEX)BON IN BON, VALLEE ET JACOB, *M. puellaris* (FR.)MOS., *M. rickenii* (VEL.)BELLU & LANZONI, *M. affinis* (VEL.)BON, *M. mastoidea* (FR.FR.)SING. (e sue varietà), *M. konradii* (HUJISM.ORTON)MOS. *M. fuliginosquarrosa* MALENÇON, e altre.

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, che è amante dei suoli ricchi di nitrati (e quindi cresce spesso ove sono presenti piante nitrofile come le ortiche), è simile a *M. rachodes* e alla sua var. *bohemica* (= var. *hortensis*), ma si distingue molto bene rispetto a *M. procera*.

Tutte le specie sopra elencate, comunque, non dovranno mai venire commercializzate come “*Lepiota procera*”. Determinare con certezza le singole specie è opera da specialisti; tuttavia, occorre saper riconoscere, rispetto a tutte le altre, le vere mazze da tamburo, che hanno gambo molto slanciato, sempre e vistosamente ricoperto da squamette fibrose bruno-scure e ornato da un anello doppio e mobile.

In conclusione, soltanto le *Macrolepiota* che possiedono tali caratteristiche, ovvero la sola *M. procera* (SCOP.FR.)SING. e le sue varietà *fuliginosa* (BARLA)BELLU & LANZONI, *permixta* (BARLA)CANDUSSO, *pseudoolivascens* BELLU & LANZONI, potranno essere certificate per la vendita e commercializzate come “*Lepiota procera*”.



La tossica *Macrolepiota venenata*, che si distingue da *M. procera* soprattutto per il gambo liscio e bulboso e la carne arrossante (B. Baraldi). È una specie piuttosto rara che cresce soprattutto sui terreni ricchi di nitrati, spesso in mezzo alle ortiche.