

23. *Lepiota cristata* (Bolt.: Fr.) P. Kumm.

[dal latino *cristatus*, “crestato”, per l’evidente umbone]

Classe *Basidiomycetes*
Subclasse *Hymenomycetidae*
Ordine *Agaricales*
Famiglia *Agaricaceae*



Cappello

20-50 mm di diametro, conico, poi aperto fino a disteso, con umbone centrale; cuticola ocrà-rossiccia, presto fessurata in scagliette irregolari che evidenziano il fondo bianco, tranne nell'umbone, che resta sempre scuro.

Lamelle

Fitte, sottili, un po' ventricose; libere al gambo; bianche, tendono a scurire con l'età verso l'ocrà-giallognolo.

Gambo

Cilindrico, esile; 30-60 x 3-5 mm; da fistoloso a cavo; bianco, con sfumature color carne, soprattutto alla base; anello membranoso, caduco, ocraceo.

Carne

Delicata; bianca nel cappello, ocrà-rossiccio nel gambo, specie alla base; sapore a volte acre, odore complesso, sgradevole, rancido, con componente fruttata.

Microscopia

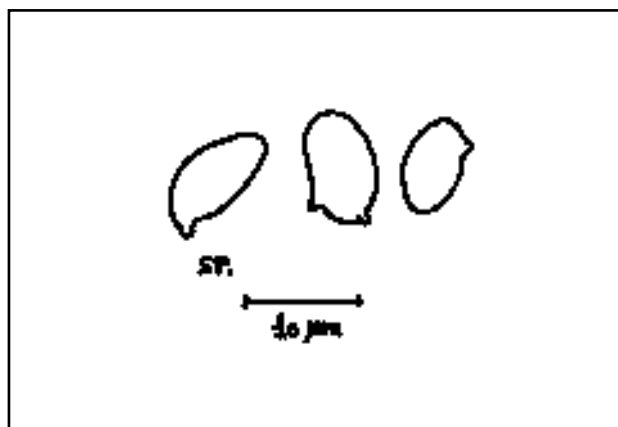
Spore bianche in massa, ovali, con sperone laterale, 6-8 x 3-3,5 µm.

Habitat

Ubiquitaria, tra l'erba di radure, parchi e giardini, spesso a piccoli gruppi, estate-autunno.

Commestibilità

Tossica, anche se in misura minore di altre *Lepiota* simili.



Microscopia

Note

Si tratta di un fungo piuttosto comune in autunno nei parchi cittadini e nei terreni coltivati; è specie certamente tossica, anche se non particolarmente pericolosa; il rischio maggiore è dato dalla possibilità di raccogliarlo inavvertitamente assieme all'unica lepiotacea di piccola taglia considerata commestibile, *Leucoagaricus leucothites* (Vittad.) Wasser (= *Lepiota naucina* (Fr.) Quél.) che cresce nello stesso habitat (orti, terreno coltivato, aiole); ben più temibile è la simile *L. brunneoincarnata* Chod. et Mart. che ha provocato avvelenamenti anche letali, talvolta raccolta e consumata scambiandola – anche se sembra impossibile – per *Armillaria mellea*. È opportuno, pertanto, astenersi dal consumare tutte le *Lepiota* di piccole dimensioni.