

COMMESTIBILITÀ DEI FUNGHI

È assai verosimile ipotizzare che pressoché tutti gli appassionati di micologia, siano essi studiosi, semplici curiosi o accaniti raccoglitori, si sono avvicinati a questa disciplina attratti dall'aspetto più utilitaristico della questione: il possibile impiego dei funghi in cucina. Non è certo questa la sede ove disquisire su pregi ed eventuali difetti della gastronomia micologica ma è certo che, specialmente in alcune culture, i funghi in cucina non solo sono considerati positivamente ma, sovente, rappresentano una vera e propria "leccornia".

Tuttavia, così come sappiamo che l'ingestione di funghi dichiarati velenosi può causare spiacevoli incidenti, fino ad arrivare al decesso, allo stesso modo dobbiamo renderci conto che il consumo di funghi dichiarati commestibili esige alcune consapevolezze dalle quali non si può prescindere. Per prima cosa è opportuno definire il termine di commestibilità riferendolo ai criteri sui quali si fonda.

- Il primo criterio, sul quale fonderemo la definizione di commestibilità di una determinata specie, è dato dall'assenza di principi tossici. Tale criterio è quello di base e, al contempo, è quello meno soggetto a interpretazioni: la commestibilità è definita per assenza di una condizione, più che per una caratteristica propria. I funghi che possiedono principi tossici saranno definiti in quanto tali graduandone le loro caratteristiche in crescendo, da tossici in determinate condizioni, a tossici *tout court*, a velenosi, fino ad arrivare a velenosi mortali. Per le specie non sufficientemente indagate, ma potenzialmente tossiche date le affinità botaniche con specie riconosciute tali, si introdurrà il giudizio di "sospetto". A questo proposito è bene sottolineare che la composizione chimico-tossicologica è stata studiata solo su poche specie velenose: per tutti gli altri funghi, compresi quelli dichiarati commestibili, ben poco si sa in tal senso. Questo spiega perché funghi ritenuti velenosi (talora addirittura mortali, come *Cortinarius limonius* o *C. splendens*), dopo lo studio di numerosi casi di ingestione senza conseguenze, siano ora annoverati (più per cautela che per oggettive motivazioni) fra i "non commestibili" o fra i "sospetti". Al contrario sono sempre più numerose le specie dichiarate in passato come innocue o commestibili, che stanno dando seri problemi di intossicazioni. È il caso, per esempio, di *Clitocybe nebularis* (Gelone di montagna) e di *Armillaria mellea* s.l. (Chiodino), per citare solo le più note. La tradizione di consumo di queste specie è talmente radicata che risulta difficile convincere i micofagi che si tratta di specie oggettivamente tossiche (almeno in determinate condizioni sia climatiche che di trattamento); è ovvio che si confida su tempestivi studi mirati e approfonditi per arrivare quanto prima a

dare una risposta all'ormai pressante questione che ogni anno provoca numerosi casi di intossicazioni.

- Il secondo criterio, anche questo per così dire oggettivo, è dato dall'analisi della consistenza del carpoforo oggetto del giudizio di commestibilità. Così, una polpa aggredibile dall'azione della masticazione potrà soddisfare questo criterio, mentre funghi di consistenza coriacea o legnosa, saranno esclusi dall'utilizzo in cucina anche se non si riscontrano elementi certi di tossicità.
- Il terzo criterio è invece quello che rappresenta più elementi di problematicità anche sul piano della delimitazione e della definizione perché è quello che si basa sul rapporto tra prodotto (fungo) e la percezione dei sensi preposti alla degustazione. Certamente vi sono punti che si avvicinano all'oggettività; ad esempio, che il Boletus edulis, dato il suo sapore gradevole, sia un ottimo fungo commestibile è incontrovertibile, così come è altrettanto incontrovertibile che il Tylopilus felleus non è commestibile stante la sua amarezza inaccettabile. Tuttavia, è intuitivo che ogni definizione tesa a qualificare con un aggettivo (buono, ottimo, eccellente, non commestibile, etc.) le peculiarità di commestibilità è frutto di un giudizio personale e come tale non può costituire un dato oggettivo. In letteratura micologica (e in questo testo) sono usate delle "etichette" per definire il grado e la qualità della commestibilità. Si va dalla definizione di "senza valore" (o "privo di interesse") per i funghi che per inconsistenza e per dimensioni non possono costituire un momento di interesse alimentare; si tratta, cioè, di funghi le cui caratteristiche rivestono elementi di apprezzabilità sul piano della ricerca e non sul piano alimentare non arrivando, a questi fini, neppure a un livello di interesse classificatorio.

Vi sono poi le definizioni che graduano lo stato di interesse partendo dalla sua negazione; così si indicheranno come "non commestibili" tutti quei funghi che, a causa di odori o di sapori sgradevoli o repellenti, oppure aventi un aspetto improponibile o una consistenza disgustosa, non meriteranno gli onori della tavola; in alcuni testi si utilizza la definizione di "commestibile mediocre" per quei funghi che superano di poco la soglia della rigettabilità mentre la definizione di "commestibile" senza aggettivazione indica uno stato di discreta appetibilità, talora acquisito in relazione a procedure particolari di preparazione (p. es., Sarcodon imbricatus, discreto polverizzato, ma ritenuto scadente allo stato fresco, etc.). Da questo stadio in poi l'appetibilità si fa più marcata e i funghi indicati come "commestibile discreto", "buon commestibile", "eccellente", rappresentano un panorama di soggetti degni di arricchire la tavola e la cui gradevolezza è commisurata molto spesso al gusto personale e alla inclinazione individuale. Dal canto nostro, preferiamo astenerci dal definire graduatorie e ci atterremo alla generica etichetta di "commestibile", lasciando ogni giudizio qualificante al gusto personale del lettore.

Ma per chiudere il capitolo riguardante la commestibilità, è bene richiamare alcuni concetti e alcune avvertenze.

Il concetto di commestibilità (dei funghi) dovrebbe essere quasi sempre limitato alla condizione di cottura del prodotto

fungino; elementi tossici risiedono in quasi tutti i funghi allo stato crudo (al di là dei classici funghi con principi tossici termolabili come, ad esempio le *Morchella* e i Boleti del gruppo dei "luridi") per cui l'abitudine alla consumazione dei funghi crudi dovrebbe essere abolita o, quanto meno, circoscritta a una cerchia molto limitata di specie fungine¹; citiamo, p. es., *Amanita caesarea*, *Tuber magnatum*, *Russula virescens*, i *Boletus* del gruppo dell'*edulis*, *Tremiscus helvelloides* (= *Guepinia rufa*) sempre e solo limitatamente a esemplari freschissimi e, comunque, assunti in piccole quantità.

Le condizioni di cottura consigliate sono quelle che prevedono un tempo non inferiore ai 15 minuti di bollire, per consentire, con certezza, il raggiungimento, anche all'interno della fetta, di temperature intorno ai 70-80 °C.

1) Si tenga conto, tuttavia, che possono talora insorgere fastidiosi fenomeni (soggettivi) di tipo allergico.

La commestibilità deve essere riferita, in ogni caso, a funghi

sani e in buono stato; funghi dal precario stato di conservazione, dovuto alla degradazione temporale o ambientale possono essere, oltre che poco appetibili, decisamente pericolosi; funghi troppo imbibiti, troppo vecchi o mal conservati non devono essere consumati. Ma a proposito di conservazione bisogna annotare che anche il processo di conservazione può incidere sul grado di commestibilità cambiandone, in bene o in male, le caratteristiche; ad esempio, il *Catathelasma imperiale*, a tutti noto come "Fungo patata", è ritenuto molto mediocre allo stato fresco, mentre è molto apprezzato conservato sott'olio; viceversa, il *Cantharellus cibarius* ottimo da fresco, se congelato crudo assume, una volta scongelato e cotto, un sapore amaro che lo rende immangiabile. A tale proposito suggeriamo di cuocere sempre preventivamente il prodotto destinato al congelamento.

L'ambiente nel quale il fungo cresce può produrre effetti

negativi sulla sua commestibilità; non è certo qui il caso delle false credenze popolari che ritenevano il chiodo arrugginito, o il morso della vipera, o ancora lo straccio fradicio, responsabili della non commestibilità; ma si tratta piuttosto degli effetti che gli elementi inquinanti hanno sui funghi; così, senza dilungarci nell'analisi delle singole situazioni e delle cause biochimiche che le creano, ricorderemo, per esempio, come l'uso dei pesticidi in agricoltura produca una sorta di tossicità indiretta sui funghi che crescono in luoghi in cui quest'uso è praticato; la vicinanza di arterie ad alto scorrimento di traffico sconsigliano la raccolta a scopo edule di carpori, così come la sconsiglia la prossimità di zone industriali, urbane e minerarie; in tutti questi casi il pericolo di avvelenamento non è dato dal fungo, ma dalle condizioni di degrado dell'ambiente nel quale esso cresce e nel quale il fungo fa sintesi anche chimica; lo stesso perdurare degli effetti dell'inquinamento radioattivo suggerisce questo punto di attenzione.

La quarta e ultima avvertenza è quella che consiglia di cibarsi di funghi con cautela e con parsimonia; consumi abbondanti, costanti e frequenti sono da evitare, come stanno a indicare studi recenti e reiterate sperimentazioni in tal senso.

TOSSICITÀ DEI FUNGHI

Quando abbiamo parlato di commestibilità, abbiamo evidenziato come il rischio massimo al quale si va incontro (eccetto i casi previsti nelle avvertenze svolte) è quello del rifiuto per disgusto del piatto preparato (rischio anche questo, per certi versi, grave perché avremmo distratto e distrutto senza scopo, neppur edonistico, entità utili se lasciate in loco).

Quando, viceversa, si entra nel campo della tossicità, il rischio è di maggiore consistenza poiché (e non di rado) si può giungere fino alle estreme conseguenze.

Proprio per questo, prima ancora di addentrarci, seppur solo in superficie, nella materia, preme porre l'accento sul concetto di prevenzione come elemento cardine per evitare sorprese, rischi ed esiti spiacevoli, anche letali. Nel caso in discorso l'unica prevenzione che si può e si deve esercitare è quella che coniuga conoscenza, attenzione e consapevolezza dei propri limiti conoscitivi.

Non vi sono altri sistemi per evitare i rischi: non certo la sperimentazione perché, nel caso dei funghi tossici, essa può avere un senso solo se si basa su una conoscenza approfondita e consapevole e neppure gli accorgimenti tramandati da credenze popolari che sono, non solo inutili, ma molto pericolosi. Non ci sono dunque scappatoie; vediamo più da vicino quali sono i criteri preventivi per non incorrere in approssimazioni.

Il primo elemento è la conoscenza: non quella che si basa su abitudini di raccolta per aspetto complessivo, per zona, per periodo, magari ricalcando percorsi di prelievo tradizionale (non leggiamo, infatti, che raccoglitori abituali incorrono in spiacevoli incidenti?) e neppure quella che mutua le sue certezze solo da una comparazione con le immagini di libri divulgativi (utili solo se usati per un approccio o per un aiuto determinativo) o, peggio ancora, dalla frequentazione occasionale di mostre micologiche (che, con tutta evidenza, hanno altri scopi).

Ma è necessaria la conoscenza che deriva dall'attenzione per il singolo carpoforo esaminato in tutte le caratteristiche che lo compongono e sottoposto ad analisi la più attenta possibile al fine di determinare con esattezza il genere e la specie, perché su questo processo determinativo si fonda il giudizio di commestibilità o di tossicità. Questo sta a significare che tale giudizio viene dopo, rispetto alla determinazione della specie e che il giudizio stesso dovrà essere rilevato da fonti bibliografiche autorevoli e aggiornate.

Come abbiamo visto, la conoscenza deve essere la più puntigliosa e la più prudente possibile; è meglio esagerare la prudenza piuttosto che rischiare di incorrere in grossolani errori.

Entrando più da vicino nel merito della materia è opportuno introdurre un ulteriore elemento di prudenza; non tutto è scontato nella tossicologia dei funghi; sorprese, anche clamorose, sono sempre possibili; si può citare il caso dell'*Hygrocybe crocea* s.l. (= *H. acutoconica*?) che considerata sempre commestibile ha evidenziato in raccolte nel Sud Est asiatico e, secondo fonti attendibili, più recentemente anche nelle campagne francesi, principi tossici anche gravissimi; difficile è stabilire se si tratti di due specie differenti o di cause accidentali, certo è che la nostra conoscenza in campo micotossicologico è ancora lontana dall'essere esaustiva.

Fatte queste ultime note di attenzione possiamo incominciare il ragionamento sulla tossicità come elemento caratteristico dividendo i principi tossici in due grandi categorie:

* **principi termolabili (eliminabili)**

* **principi termostabili (ineliminabili)**

Dei primi, in una certa misura, abbiamo già detto nel capitolo sulla commestibilità consigliando di attenersi solo al consumo di funghi ben cotti.

Si tratta di veleni **termolabili**, cioè eliminabili col calore; si ottiene tale risultato quando la temperatura raggiunge i 70 °C circa. Siamo in presenza di principi tossici la cui intensità è molto variabile e, in relazione, il grado di disturbo causato è anch'esso soggetto a variazioni notevoli; la pericolosità è però relativa essendo sufficiente una cottura completa (minimo 15 minuti) per scongiurare pericoli. Tra i funghi che sono portatori di tali principi ricordiamo: *Amanita junquillea*, *Amanita rubescens*, le *Amanita* del gruppo *vaginata* (sottogenere *Amanitopsis*), *Armillaria mellea* s.l., *Lepista nuda*, *Clitocybe nebularis*, *Russula olivacea* (e verosimilmente altre congeneri del medesimo gruppo), i *Boletus* del gruppo del *luridus*, le *Morchella*, le *Helvella*, le *Peziza*, etc.

Ben più pericolosi sono i principi tossici della seconda categoria; infatti qualsiasi intervento operiamo sul fungo non modifichiamo le sue caratteristiche di tossicità; non la bollitura, né l'essiccamento, né altri interventi. Anche in questo caso abbiamo varie gradazioni di tossicità che vanno da lievi **dolenzie** a gravi e gravissimi avvelenamenti che possono culminare con la morte. Certamente in molte sindromi la gravità è commisurata alla quantità ingerita, ma in molti casi i principi tossici sono così nocivi che bastano pochi grammi di fungo per produrre esiti disastrosi.

Annotiamo qui, per scrupolo informativo, che non tutti gli esseri viventi reagiscono alle sostanze velenose nello stesso modo; pertanto, ad esempio, una lumaca può cibarsi con dovizia (peso fungino in relazione al peso corporeo), senza incorrere in problemi di sorta, dei funghi che hanno esiti letali assunti dall'uomo anche in piccole dosi; in questo senso non può essere considerata, neppure lontanamente, prova di non tossicità l'essere un fungo oggetto di attenzione da parte di animali. Nello stesso modo non tutti gli uomini hanno le medesime reazioni, soprattutto in relazione alle condizioni complessive (sano/debilitato).

Ma tornando ai principi termostabili, ovvero ineliminabili anche con prolungata cottura: essi risiedendo nei funghi possono dare adito a due tipi di sindrome: a lunga o a breve latenza.

Al di là dell'intensità dell'avvelenamento è del tutto ovvio che le forme più pericolose sono quelle a lunga latenza perché l'insorgenza ritardata della

sintomatologia fa sì che gli interventi curativi si possono praticare quando ormai i principi tossici sono saldamente instaurati e il materiale ingerito è in buona misura già assimilato; di converso, la precocità del sintomo rende possibile, da un lato gli interventi curativi tempestivi e dall'altro la rimozione indotta dell'ingerito non ancora del tutto assimilato. Da quanto detto emerge un concetto importante: la diagnosi precoce è, comunque, un mezzo decisivo per una cura il più possibile efficace. La capacità, da parte dell'intossicato, di descrivere appropriatamente il fungo colpevole dell'avvelenamento è un utile strumento per la cura, così come lo è il recupero di qualsiasi residuo fungino, sia esso crudo, cotto o emesso con vomito che, tempestivamente inviato a un micologo, consentirà di risalire alla/e specie in questione e permetterà di intraprendere l'iter curativo più idoneo.

Sindromi a lunga LATENZA

Sindrome falloidea

è il caso più pericoloso e ad esso sono riferibili la maggior parte dei decessi.

Specie responsabili : *Amanita phalloides*, *A. verna*, *A. virosa*, *Galerina marginata*, *Conocybe filaris*, *Lepiota helveola*, *L. josserandii* e sicuramente numerose altre piccole *Lepiota* delle Sez. *Ovisporeae* e *Lilaceae*; sono inoltre fortemente sospette le specie affini a quelle citate.

Latenza dalle 7 alle 24-30 ore (quando non ingerita in commistione con altre specie).

Principali sintomi : I fase, disturbi gastrointestinali (nausea, vomito alimentare poi biliare, diarrea **coleriforme**), disidratazione con conseguente ipotensione, sete intensa, dolori addominali; II fase, apparente miglioramento; III fase, insufficienza epatica acuta e comparsa di ittero, **coagulopatia**, talvolta grave disidratazione con insufficienza renale funzionale, sopore, coma e possibile decesso. In ogni caso, in conseguenza dell'insufficienza epatica acuta, il fegato potrà essere irreversibilmente compromesso, fino a necessitare di trapianto.

Sindrome orellanica:

Specie responsabili : *Cortinarius orellanus*, *C. speciosissimus*, loro varietà e specie affini. Sono inoltre sospetti, come già suggerì R. Tomasi, tutti i Cortinari dalle colorazioni rosse, rosso mattone, fulvastre, arancioni, giallo-verdastre (cfr. Sottogeneri *Leprocybe* e *Dermocybe*), anche se studi recenti parrebbero dimostrare l'assenza di orellanina.

Latenza : 4-48 ore, fino a 20 giorni, eccezionalmente anche di più.

Principali sintomi : I fase (quando presente), disturbi gastrointestinali (nausea, vomito alimentare, diarrea, dolori epigastrici), disidratazione con conseguente ipotensione, sete intensa, dolori addominali; II fase, silente da 3-4 a 20 giorni e più; III fase, insufficienza renale acuta caratterizzata da dolori lombari, sete, crampi muscolari, tremore, aumento e diminuzione della secrezione di urina, nausea, vomito biliare, iperazotemia, uremia, coma e possibile decesso. In ogni caso, in conseguenza dell'insufficienza renale acuta, può essere necessario il trattamento emodialitico (spesso permanente) o trapianto del rene.

Sindrome giromitrica:

Specie responsabili : *Gyromitra esculenta* e altre congeneri. È sospetta *Cudonia circinans*.

Latenza : da 5-6 a 24 ore e più.

Principali sintomi : (quando presenti), disturbi **gastrointestinali** (**nausea, vomito alimentare poi biliare, diarrea**), **cefalea, disidratazione, dispnea**; successivamente interessamento **epato-renale** con lesioni al fegato e ai reni, comparsa di **ittero** e **insufficienza epatica**. Possono inoltre presentarsi **emolisi**, disturbi **neuropsichici** (**irrequietezza, agitazione psicomotoria, delirio**), disturbi **visivi, arresto cardiaco** e **morte**.

Sindrome paxillica:

Specie responsabili : *Paxillus involutus* e, verosimilmente, *Paxillus rubicundulus* (= *P. filamentosus*).

Latenza : da 1 a 9 ore e più, talvolta soltanto a seguito di ingestioni successive ravvicinate.

Principali sintomi : (I ingestione, quando presenti), **manifestazione gastrointestinale** (**nausea, vomito, diarrea, dolori intestinali**), (II ingestione e successive), crisi **emolitica**, sensibilizzazione **anticorpale** solo **emopoietica**, responsabile di una forma **anafilattica** e **enterica**, **ittero**, **emoglobinuria**, **oliguria**, grave **anemia**, **collasso shock** e possibile **morte**.

A *Paxillus involutus* veniva attribuita in passato una grave tossicità allo stato crudo, ma veniva accreditata una buona **commestibilità** da cotto.

Per chiudere la trattazione delle sindromi a lunga incubazione rammentiamo che gli interventi curativi che possono essere somministrati all'avvelenato, come primo momento di soccorso, consistono in aiuti alla reiezione del materiale fungino ingerito (specialmente se la sintomatologia si instaura in modo abbastanza precoce). Dovrà essere tassativamente esclusa l'ingestione di bevande alcoliche e di tutte le sostanze che hanno incidenza sul sistema nervoso. L'avvio a un Pronto Soccorso o, se possibile, a un centro specializzato è, comunque, l'unica scelta possibile. Ricordiamo, a questo proposito, come a Brescia si sperimentò, con grande profitto, la collaborazione tra l'insigne micologo Renato Tomasi e il 1° Centro di Rianimazione e Terapia Intensiva dell'Ospedale Civile per la diagnosi e la cura degli avvelenamenti da funghi tossici. Il loro esempio è ora seguito in altre realtà ospedaliere e si auspica che possa costituire, in futuro, il criterio generale: stretta collaborazione fra medico e micologo.

Sindromi a breve LATENZA

Sindrome muscarinica:

Specie responsabili : *Clitocybe* "gruppo bianche" tra cui, *C. cerussata*, *C. dealbata*, *C. rivulosa*, e molte altre, numerose *Inocybe*, tra cui *I. asterospora*, *I. praetervisa*, *I. geophylla*, *I. rimosa* (= *I. fastigiata*), e altre ancora.

Latenza : da 15-30 minuti a 4 ore circa.

Principali sintomi : disturbi gastrointestinali (nausea, vomito alimentare, diarrea, dolori epigastrici), sudorazione profusa con ipersecrezione di liquidi da naso, bocca

e bronchi, disidratazione, tremori, brividi, restringimento della pupilla e allentamento del ritmo cardiaco (miosi e bradicardia), ipotensione e, talvolta, collasso cardio-circolatorio.

Sindrome panterinica:

Specie responsabili : *Amanita pantherina* e *A. muscaria*, loro varietà e forme; è sospetta *A. junquillea* (= *A. gemmata*).

Latenza : da 15-30 minuti a 4 ore circa.

Principali sintomi : disturbi neuropsichici (euforia, ebbrezza, collera, stato confusionale), dilatazione e restringimento della pupilla a fasi alterne, incoordinazione dei movimenti volontari, eccitazione o depressione del sistema nervoso centrale, possibili convulsioni, raramente morte.

Sindrome psilocibinica e psicotropa:

Specie responsabili : *Pluteus salicinus*, *Inocybe aeruginascens*, numerose specie dei generi *Panaeolus* e *Psilocybe*; sono sospette *Gymnopilus spectabilis*, *Mycena pura*, sue varietà e specie affini, alcune *Stropharia*, *Conocybe* e *Cortinarius infractus*.

Latenza : da 15 minuti a 2 ore circa.

Principali sintomi : disturbi gastrointestinali (non sempre manifesti) formicolio, delirio, allucinazioni visive e olfattive, depersonalizzazione, sensazione di sognare (stato onirico), depressione, talvolta agitazione psicomotoria e mania suicida.

Sindrome coprinica:

Specie responsabili : *Coprinus atramentarius* e specie affini; sono sospette *Clitocybe clavipes*, *Boletus luridus* e *Coprinus micaceus*.

Latenza : da 2-6 a 48 ore e più, in concomitanza con l'assunzione di bevande alcoliche.

Principali sintomi : analoghi a quelli prodotti da **antabuse**: arrossamento della cute (eritema) prevalentemente di viso, collo e cuoio capelluto, **tachicardia**, **ipotensione**, **vertigini**, **perdita delle forze**, **sudorazione e stordimento**.

Sindrome gastroenterica e lassativa:

si tratta di intossicazioni di solito passeggera e a conclusione benigna, la cui gravità varia dai banali fatti lassativi a situazioni ben più virulente e gravi; responsabili sono una lunga serie di funghi dichiarati "tossici".

Specie responsabili : *Entoloma sinuatum* (= *E. lividum*), *vernium*, *niphoides*, *rhodopolium*, *nidosum*; *Tricholoma pardinum* (= *tigrinum*), *T. groanense*, *T. sulphureum*; *Omphalotus olearius*; *Macrolepiota venenata*; *Boletus satanas*; *Hypholoma fasciculare* e *H. sublateralium*; *Hebeloma sinapizans*, *H. crustuliniforme* e altre congeneri; *Agaricus romagnesii* e gli *Agaricus* del gruppo *xanthodermus*; *Russula* e *Lactarius* acri; *Ramaria pallida* e *R. formosa*; tutti gli *Scleroderma* e i *Choiromyces*; *Sarcosphaera crassa*. Molte altre specie sono quanto meno sospette.

Intossicazioni analoghe si sono riscontrate anche in seguito al consumo di specie normalmente dichiarate "commestibili": in particolare, *Clitocybe nebularis*, *Armillaria mellea* s.l., *Macrolepiota* del gruppo *rhacodes*, *Leucoagaricus leucothites* (= *Lepiota naucina*) e persino i *Boletus* del gruppo dell'*edulis*. Mentre per le prime è ormai accertata almeno una tossicità di tipo termolabile, per *L. leucothites* pare si possa asserire che il fungo, abitudinario di parchi e giardini anche urbani, sia veicolo di una tossicità indotta e assorbita da terreni inquinati. Sconcertano, ma occorre prenderne atto, le problematiche insorte relativamente al consumo dei porcini...

Latenza : talvolta già alla fine del pasto, di norma entro 6-8 ore, ma per *A. mellea* s.l. e *C. nebularis*, la latenza può raggiungere le 10-12 ore.

Principali sintomi : data la quantità di specie responsabili, la sintomatologia può variare notevolmente: da semplice dissenteria a coinvolgimento di tutto l'apparato gastrointestinale con **nausea**, **vomito**, **cefalea**, **vertigini**, **sudorazione**, dolori **epigastrici**, etc. Per quanto concerne le intossicazioni da *A. mellea* s.l. e da *C. nebularis* la sintomatologia prevede prevalentemente: **vomito**, **diarrea**, **dolori e crampi addominali** a volte con frequenza e intensità tali da simulare una sindrome falloidea che impone un trattamento aggressivo in attesa e/o in mancanza di riconoscimento micologico.

Infine ribadiamo: **limitate il consumo di funghi e, soprattutto, sottoponeteli a opportuna cottura**

IL NOME DEI FUNGHI

Il naturalista svedese Carl von Linné (1707-1778), **Linnéo** in italiano, dedicò la sua vita alla botanica e pubblicò un'opera di sistematica botanica, il "SYSTEMA NATURAE", nel quale ad ogni vegetale viene dato in latino un nome e un cognome: con il cognome, scritto con l'iniziale maiuscola, si designa il Genere di quel vegetale, e con il nome, scritto con l'iniziale minuscola, se ne designa la specie. Questo sistema è stato perfezionato per i funghi da grandi micologi come C. Persoon, E. Fries e altri e vige tuttora.

Poiché queste denominazioni, in latino e in greco, cercarono di descrivere i caratteri distintivi dei vegetali e dei funghi, è interessante conoscerne il significato.

Ecco alcuni esempi di **nomi di funghi** e loro significato:

Amanita caesarea	Amanita = da <i>Amanos</i> , monte tra la Cilicia e la Siria, o dal g. <i>amanítai</i> , appellativo dei funghi in genere. caesarea = di Cesare, imperatore romano.
Boletus edulis	Boletus = attinente le zolle (g. <i>bólos</i> = zolla). edulis = commestibile.
Cantharellus cibarius	Cantharellus = piccola coppa (diminutivo l. del g. <i>kántharos</i> = coppa). cibarius = attinente il cibo (l. <i>cibus</i> = cibo).
Lactarius deliciosus	Lactarius = attinente il latte. deliciosus = delizioso.
Russula cyanoxanthyha	Russula = rosseggiante (diminutivo del l. <i>russus</i> = rosso). cyanoxantha = turchino e giallo (g. <i>kuanós</i> = turchino; g. <i>xanthós</i> = giallo).
Armillaria mellea	Armillaria = attinente i braccialetti (l. <i>armilla</i> = braccialetto). mellea = attinente il miele.
Macrolepiota procera	Macrolepiota = Lepiota grande (Lepiota = orecchio squamoso, g. <i>lepis</i> = squama, g. <i>oús, otós</i> = orecchio - g. <i>makrós</i> = grande). procera = cresciuto di più, alto.
Tricholoma terreum	Tricholoma = con l'orlo peloso (g. <i>thrix, trikós</i> = pelo, treccia, g. <i>lôma</i> = orlo). terreum = terreo, attinente la terra.
Clitocybe gibba	Clitocybe = testa inclinata (g. <i>klitús</i> = pendio, <i>kúbe</i> = testa). gibba = gobba.
Marasmius oreades	Marasmius = deperito (g. <i>marasmós</i> = deperimento). oreades = Ninfe dei boschi.
Pleurotus ostreatus	Pleurotus = con l'orecchio (il cappello) di fianco (g. <i>pleurón</i> = di fianco, g. <i>oús, otós</i> = orecchio). ostreatus = ricoperto di ostriche, come un ammasso di ostriche.
Hygrophorus puniceus	Hygrophorus = portatore di umidità (g. <i>hugrós</i> = umido, g. <i>féro</i> = io porto). puniceus = purpureo.
Lycoperdon perlatum	Lycoperdon = loffa di lupo (g. <i>lúkos</i> = lupo, g. <i>pérdomai</i> = emetto aria dagli intestini). perlatum = ornato di perle.

I LINK UTILI

Il Gruppo Micologico ha selezionato alcuni siti web di particolare interesse.

Funghi e micologia

- [A.M.B. Associazione Micologica G. Bresadola](#)
- [Gruppo Micologico G. Bresadola di Trento](#)
- [Micologi Associati](#)
- [Funghi in Italia](#)
- [Gruppo Micologico e Protezione Flora Spontanea del DLF di Verona](#)
- [Gruppo Micologico e Naturalistico R. Franchi di Reggio Emilia](#)