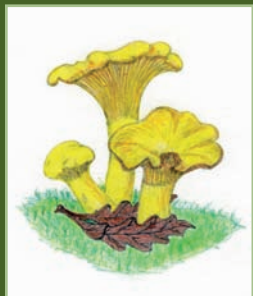


Manuale del cercatore di funghi



LOMBARDIA. COSTRUIAMOLA INSIEME.



Regione Lombardia
Agricoltura

Editore: REGIONE LOMBARDIA

Da una collaborazione tra:

- **Direzione Generale Agricoltura (Paolo Lassini)**
U.O.: Sviluppo e tutela del territorio rurale e montano (**Giorgio Bonalume**)
Struttura: Sviluppo dei sistemi agricoli di montagna e delle filiere silvo pastorali (**Roberto Carovigno – Antonio Granata**)
Unità Operativa: Strumenti e iniziative di comunicazione (**Carlo Silva**)
- **Direzione Generale Sanità (Carlo Lucchina)**
Unità Operativa: Igiene degli alimenti e della nutrizione (**Maurizio Salamana**)

Testi e supervisione micologica

Antonio Granata
Giuseppe Maina

Coordinamento

Antonio Granata

Stampa

Grafiche Tierredi

Finito di stampare giugno 2009

Copyright di testi, disegni e fotografie dei rispettivi Autori

In copertina: *Cantharellus cibarius*; *Suillus grevillei*; *Calocybe gambosa*,
gentilmente disegnati per Regione Lombardia
da Giuseppe Campagnola, appassionato di micologia.
Tutti i fotocolori sono di Giuseppe Campagnola

Alcuni testi della presente pubblicazione sono tratti dal volume
“Manuale per la prevenzione delle intossicazioni da funghi” di: Regione Lombardia
– Direzione Generale Sanità, 2001

Si ringraziano tutti i collaboratori per la cessione gratuita del materiale fotografico e
per la preziosa consulenza nella redazione dei testi

www.agricoltura.regione.lombardia.it
E-mail: foreste@regione.lombardia.it

www.sanita.regione.lombardia.it



Agaricus campestris: comunemente chiamato prataiolo, fruttifica generalmente nei prati concimati e nei giardini, dalla primavera all'autunno inoltrato, ha carne bianca, odore e sapore molto gradevoli. È considerato un buon commestibile.



Agaricus xanthodermus: largamente diffuso, cappello a volte trapezoidale, gambo ingiallente al taglio o alla pressione, specialmente alla base del gambo. Ha un odore sgradevole di inchiostro. Provoca intossicazioni gastrointestinali.



Boletus edulis: è il più conosciuto e ricercato dai “fungaioli”. Presente in habitat estremamente differenziati lo si trova anche a quote elevate, al limite della vegetazione. Ottimo commestibile, l’essiccazione ne esalta le qualità organolettiche.



Tylopilus felleus: si tratta di una boletacea che sovente viene confusa con i porcini eduli. Al contrario di loro, però, ha una carne amarissima, come il fiele, pertanto non è commestibile. Cresce in boschi sia di conifere che di latifoglie.



Coprinus comatus: solitamente lo si trova nei prati concimati e ai margini delle strade campestri. È molto apprezzato in cucina, dove viene utilizzato solo il cappello di esemplari giovani con lamelle perfettamente bianche.



Coprinus atramentarius: al contrario del “*comatus*”, questa specie è considerata tossica, perché se assimilata con bevande alcoliche provoca la sindrome coprinica. I sintomi più evidenti riguardano l’arrossamento del viso, del cuoio capelluto e del collo.

I FUNGHI: ALCUNI ASPETTI

Micologia

È la scienza che studia i funghi.

Il nome del fungo

È rappresentato dal nome scientifico, composto da due termini, il primo indica il genere, il secondo la specie (es.: *Coprinus comatus*).

Il nome volgare varia da località a località.

Micelio

È la vera “pianta fungo” rappresentata da intrecci filamentososi, di norma non visibili.

Saprofiti

Sono funghi che si nutrono di sostanza organica, come quella derivante da animali o vegetali morti, che decompongono per trasformarla in sostanze minerali primarie pronte per essere riutilizzate in natura. A questa categoria appartengono i funghi coltivati.

Parassiti

Sono funghi che vivono a spese di animali o vegetali viventi; a volte rappresentano un serio pericolo per le piante e possono condurre alla morte dell'ospite.

Simbionti

Sono, invece, funghi che hanno uno scambio mutualistico con altri organismi viventi, godendo di reciproci vantaggi derivanti dal continuo scambio di sostanze nutrizionali, questo si verifica attraverso il fenomeno della micorrizza.

Ecologia dei funghi

L'ecologia “fungina” studia il rapporto esistente tra l'area di diffusione delle specie e l'ambiente che presenta determinate caratteristiche, dove ogni singola specie interagisce con gli altri organismi presenti. Pertanto è importante conoscere gli alberi e la vegetazione che consentono la presenza dei funghi, gli ambienti di crescita, il loro ciclo vitale e il ruolo naturale.

Ecologia significa soprattutto rispetto dell'ambiente in tutte le sue forme.



Macrolepiota procera: comunemente chiamata “mazza di tamburo”, è un fungo che può raggiungere dimensioni ragguardevoli. È considerato un buon commestibile. Anche questo, come gli altri funghi, necessita di una cottura prolungata prima di essere ingerito.



Lepiota cristata: è una specie, di piccola taglia, molto diffusa sia in pianura che in montagna, nei parchi, giardini, prati e pascoli. Cresce, generalmente in estate e autunno. È una specie potenzialmente mortale, responsabile della sindrome falloidea.

DOVE E COME FARLI CONTROLLARE

Non bisogna consumare funghi se non sono stati riconosciuti commestibili. Pertanto, chi non è più che sicuro sulla loro commestibilità può rivolgersi all'Ispettorato Micologico istituito presso ogni Azienda Sanitaria Locale (A.S.L.).

L'Ispettore operante presso l'Ispettorato Micologico provvede al riconoscimento delle specie fungine raccolte dai privati cittadini.

La Regione Lombardia ha stabilito che:

1. L'accesso è liberamente consentito, negli orari e modi stabiliti, sia per la determinazione delle specie fungine raccolte non a scopo commerciale, che per l'eventuale consulenza tecnica.
2. A seguito dell'esame di commestibilità, viene rilasciata all'utente copia di apposito riscontro di visita che deve essere letto e sottoscritto dall'interessato.
3. I funghi devono essere presentati alla visita esclusivamente in contenitori rigidi e areati (cestini o analoghi contenitori). Si consiglia di separare con opportuni accorgimenti le diverse specie fungine raccolte.
4. I funghi da sottoporre a visita devono essere:
 - freschi (non congelati, scongelati, essiccati o in altri modi conservati);
 - interi (non recisi, tagliati, spezzettati, lavati, raschiati o privi di parti essenziali al loro riconoscimento);
 - sani e in buono stato di conservazione (non lavati, ammuffiti, fermentati, fradici o eccessivamente maturi);
 - puliti dal terriccio, foglie e altri corpi estranei;
 - provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (discariche di rifiuti, cumuli di macerie, sponde di corsi d'acqua lurida, pascoli ove si sia verificata transumanza, parchi e giardini cittadini, vicinanze di aeroporti, autostrade, strade ad intenso traffico veicolare, stabilimenti industriali, forni inceneritori, cimiteri, centrali elettriche, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari);
5. L'esame di commestibilità deve riguardare l'intero quantitativo raccolto (tra i funghi non sottoposti a visita potrebbe esservi anche un solo pezzetto di specie velenosa mortale).
6. I funghi giudicati non mangerecci vengono immediatamente confiscati e distrutti.

L'Ispettorato Micologico fornisce anche le informazioni sulle corrette modalità di consumo e/o conservazione dei funghi.



Amanita caesarea: conosciuto anche come “ovolo buono” è considerato uno dei più pregiati funghi commestibili. La colorazione gialla del gambo e delle lamelle lo rende inconfondibile. È presente nei boschi di latifoglie, in particolare di querce e castagni.



Amanita muscaria (var. *aureola*): la colorazione rosso-aranciato del cappello e l'assenza di verruche potrebbe ingannare il raccogliitore. Il grado di tossicità è quello della specie tipo, responsabile della Sindrome panterinica. Il gambo e l'imenio sono bianchi.

CONSUMO E CONSERVAZIONE

I funghi commestibili sono alimenti ordinari il cui consumo è giustificato, più che altro, dal loro valore gastronomico; sotto il profilo della sicurezza alimentare si possono evidenziare alcune caratteristiche.

- Il valore nutritivo ed energetico è compreso tra 10-20 Kcal/100 grammi di parte edibile.
- Mediamente un fungo risulta essere così composto: acqua 90-94%, proteine 2-5% di cui il 60% in forma di azoto non proteico, lipidi 0-1%, carboidrati 2-4%, sono inoltre presenti, in misura variabile, vitamine, sali minerali, oligoelementi, fibre insolubili.
- Sono facilmente e velocemente deperibili: la composizione chimica, unitamente alla frequente invasione del carpoforo da parte di parassiti, li rende particolarmente vulnerabili.
- Sono soggetti a un deterioramento precoce, se non adeguatamente conservati.
- La presenza di fibre indigeribili quali la cellulosa e la chitina possono procurare disturbi digestivi (gonfiore di stomaco, flatulenze, diarrea o stitichezza).

Tutte queste considerazioni devono indurre ad una prudenza alimentare per evitare disturbi che, se anche di lieve entità, possono tuttavia creare situazioni indesiderate.

Come consumare i funghi in sicurezza: le 10 regole d'oro

1. I funghi riconosciuti commestibili devono essere riposti in contenitori rigidi ed areati e conservati in luogo fresco.
2. Non devono essere consumati:
 - gli esemplari troppo vecchi, quelli imbibiti d'acqua per un abbondante pioggia o che abbiano subito un congelamento a causa di un abbassamento della temperatura;
 - i funghi visibilmente invasi da larve o parassiti, alterati o conservati troppo a lungo;
 - le parti di fungo, soprattutto i gambi, che si presentano particolarmente tenaci e fibrose.
3. Il consumo o le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile.
4. I funghi, prima del loro utilizzo in cucina, devono essere sempre lavati accuratamente.



Amanita phalloides: molto comune e diffusa, predilige i boschi di latifoglie quali querce, faggi, castagni e noccioli. Fungo velenoso mortale è responsabile della sindrome falloidea. Anche assunta in piccole dosi può provocare danni irreparabili all'organismo.



Amanita phalloides (var. *alba*): si differenzia solo per il colore, mantenendo tutte le caratteristiche morfologiche della forma tipo. Esistono altre due specie bianche di amanita, l'A. virosa e l'A. verna, che sono mortali come la più conosciuta *A. phalloides*.

5. Tutti i funghi freschi, tranne rarissime eccezioni, devono essere consumati previa adeguata cottura. Evitare di consumare funghi non sufficientemente cotti, infatti, molte specie di funghi mangerecci possono provocare disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti.
6. Consumare crude solo le pochissime specie consigliabili, purché freschissime, perfettamente conservate, in modiche quantità e dopo aver escluso intolleranze individuali.
7. Talune specie, fra le quali si ricordano l'*Armillaria mellea* (chiodino) e la *Clitocybe nebularis* (Agarico nebbioso), prima di essere cotte, necessitano di una prebollitura al fine di eliminare le sostanze tossiche termolabili, per renderli più digeribili o per eliminare alcuni odori o sapori non troppo gradevoli. L'operazione si esegue bollendo i funghi, preventivamente puliti e frazionati, con acqua, in pentola senza coperchio per almeno 15/20 minuti e quindi scolati; l'acqua della bollitura deve essere eliminata.
8. Alcune specie di funghi vanno utilizzati solo in piccole percentuali come aromatizzanti, sia da freschi che in polvere.
9. Si sconsiglia di consumare funghi:
 - alle donne in gravidanza o in allattamento;
 - alle persone con intolleranza a particolari alimenti, farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi al fegato, stomaco, intestino, pancreas, reni, senza il consenso del medico;
 - agli anziani debilitati;
 - ai bambini (a causa della difficile digeribilità).
10. Consumare quantità "ragionevoli" di funghi senza eccedere nell'uso dei grassi di condimento: pasti abbondanti e ripetuti sono l'anticamera delle indigestioni!!

Alcuni modi di conservare i funghi

Prima di procedere alla conservazione dei funghi bisogna accertarsi che siano sani, ben puliti e soprattutto che appartengano a specie sicuramente mangerecce; il loro riconoscimento dopo la conservazione diventa il più delle volte impossibile.

Funghi essiccati

Si ricorda che non tutte le specie fungine si prestano ad essere essiccate. Durante l'essiccazione viene eliminata in gran parte l'acqua di vegetazione e si concentrano gli aromi contenuti.

- Prima di essicarli, i funghi vanno puliti scrupolosamente senza lavarli, vanno poi affettati regolarmente, posti poi, possibilmente, su una reticella o un graticcio ed esposti ad una fonte di calore moderato (sole, essiccatori, calorifero ecc.).



Armillaria mellea: molto ricercato, è responsabile di oltre il 50% delle intossicazioni, può provocare la sindrome gastroenterica. Dotato di tossine termolabili, prima dell'uso deve essere prebollito per ca. 20 minuti, in pentola senza coperchio. Assumerne piccole dosi.



Cortinarius orellanus: specie mortale, come il *C. speciosissimus*, però è tipica dei boschi di latifoglie, quali castagni e querce; cresce dall'estate all'autunno. L'ingestione di questo fungo provoca la sindrome orellanica, che colpisce e provoca danni irreparabili ai reni.

- I funghi essiccati vanno conservati in luogo fresco e asciutto, anche in freezer, e consumati non oltre un anno.

Funghi sott'olio

Far bollire i funghi tagliati a pezzi regolari per almeno 15/20 minuti in 2/3 di aceto bianco e 1/3 di acqua a cui si aggiungerà del sale nella dose desiderata. Si raccomanda di pulire accuratamente i funghi e di attenersi alle quantità consigliate di aceto se si vuole scongiurare il rischio “botulino”.

- I funghi vanno immersi quando il liquido è già in ebollizione.
- Scolare e far asciugare i funghi su un canovaccio per diverse ore prima di disporli in vasi di vetro dove sia già presente una parte dell'olio, per evitare la formazione di bolle d'aria.
- Conservare in luogo fresco e buio non oltre i 12 mesi.
- Per aromatizzare i funghi, si possono aggiungere, nel vaso di conservazione, le spezie e le erbe aromatiche.

Funghi sott'aceto

Mettere sul fuoco una pentola, possibilmente di acciaio inox, con una miscela di aceto e acqua in parti uguali aggiungendo sale.

- Appena il liquido bolle gettarvi i funghi e farli cuocere per 15/20 minuti, scolarli, levandoli con una schiumarola e deporli in vasi di vetro con chiodi di garofano e foglie d'alloro, coprire con aceto di vino bianco precedentemente bollito e raffreddato, coprire infine con un leggero strato d'olio d'oliva.
- Tappare e conservare in luogo fresco e buio.
- Volendo, al liquido di bollitura, si potrà aggiungere un mazzolino di erbe aromatiche composto da timo, maggiorana, dragoncello, nepetella, levistico, ecc..

Funghi congelati

- I funghi interi, prima di essere congelati, vanno puliti bene senza lavarli, scegliendo esemplari giovani o di media taglia e non troppo maturi.
- Metterli in sacchetti per alimenti, chiuderli bene e conservarli nel freezer non oltre 12 mesi.
- Al momento dell'uso levarli dal sacchetto, lavarli rapidamente in acqua fredda, affettarli mentre sono ancora un po' duri e cuocerli come si preferisce.



Lactarius deliciosus: di buona taglia, è un simbiote dei pini. Se inciso, secerne un lattice arrossante. È considerato un buon commestibile come tutti i lattari a lattice rosso; attenti comunque a non scambiare con *L. torminosus*.



Lactarius torminosus: detto anche “peveraccio delle coliche” è un simbiote della betulla. È facilmente riconoscibile per il cappello color rosa, peloso-lanoso. Come tutti i suoi simili a lattice bianco è tossico. Questa specie, può provocare la sindrome gastrointestinale.

LE INTOSSICAZIONI DA FUNGHI

È importante segnalare che coi funghi si può anche morire o si possono subire gravissimi danni ad organi vitali, o comunque vivere sgradevoli quanto evitabili esperienze.

Solo una parte delle numerosissime specie fungine esistenti è considerata tossica; tuttavia, ogni anno si rilevano numerosi casi di intossicazione, anche mortali.

Bisogna considerare che i funghi tossici, ed in particolare quelli mortali, non crescono solo nei boschi di montagna, ma anche in pianura, lungo i viali dei parchi cittadini e nei giardini privati.

Si ricorda che non esistono metodi e ricette o altri indicatori che consentano di stabilire la tossicità dei funghi. L'unico metodo per stabilire la loro commestibilità è quello della sicura determinazione delle caratteristiche morfobotaniche, verificabile a seguito di specifico esame.

Le manifestazioni cliniche associate all'ingestione di funghi velenosi o non commestibili sono estremamente varie e sono in stretto rapporto con la singola specie fungina implicata.

Tuttavia, la contemporanea ingestione di diverse specie fungine comporta la presenza di manifestazioni cliniche miste; una breve latenza può mascherare un'incubazione più lunga. Quindi, è importante che vengano consumati solo funghi di cui si è sicuri o che siano stati controllati da esperti micologi.



Russula cyanoxantha: presente da giugno fino all'autunno inoltrato sia in boschi di conifere che di latifoglie, è considerato un buon commestibile. Ha la particolarità, una volta asportata la cuticola, di riacquistare la colorazione originaria del cappello.



Russula emetica: molto comune nelle zone alpine, in boschi di conifere, con prevalenza di abeti, ma anche sotto betulle. Si tratta di un fungo tossico con carne di sapore molto acre. Se ingerito in certe quantità, può provocare la sindrome gastrointestinale.

Come si manifestano

In base al periodo di tempo che intercorre tra l'ingestione dei funghi e la comparsa dei primi sintomi, le intossicazioni vengono suddivise in:

1. Sindromi a lunga latenza: da 6 a 24/48 ore e oltre;
2. Sindromi a breve latenza: da pochi minuti fino alle 4-6 ore.

In base ai diversi quadri clinici, i casi di intossicazione da funghi possono essere così classificati:

1. SINDROMI A LUNGA LATENZA

Sindrome falloidea;
Sindrome orellanica;
Sindrome giromitrica.

2. SINDROMI A BREVE LATENZA

Sindrome muscarinica;
Sindrome panterinica;
Sindrome psilocibinica;
Sindrome coprinica;
Sindrome paxillica;
Sindrome gastrointestinale;
Sindrome nefrotossica.

SINDROME FALLOIDEA

È l'intossicazione con esito mortale più frequente.

Le specie responsabili sono: *Amanita phalloides*, *Amanita verna*, *Amanita virosa* e altre specie americane, *Conocybe filaris*, alcune specie del genere *Galerina* (*marginata*, *autumnalis*, *venenata*, *sulciceps*, *badipes*, ecc.) e del genere *Lepiota* (*helveola*, *pseudo-helveola*, *xanthophylla*, *brunneoincarnata*, *josserrandii*, ecc), i disturbi compaiono con una latenza di 6-24 ore e si manifestano, inizialmente, con dolori addominali, vomito, diarrea, che, senza un tempestivo intervento di reidratazione, può determinare insufficienza epatica e questa, talvolta, è causa di morte.



Clitocybe nebularis: tipicamente autunnale, cresce in gruppetti di individui, anche in cerchi. Si consiglia di utilizzare modiche quantità di soli esemplari giovani. Il cappello degli esemplari maturi può essere invaso da *Volvariella surrecta*, il cui micelio è tossico.



Entoloma sinuatum: cresce in autunno in boschi di latifoglie di querce e castagni. A volte viene confuso, dai raccoglitori inesperti, con la *Clitocybe nebularis*. È un fungo velenoso che causa violente intossicazioni; è responsabile della sindrome gastrointestinale,

SINDROME ORELLANICA

I funghi responsabili sono il *Cortinarius orellanus* e il *C. orellanoides* (noto anche come *C. speciosissimus* o *C. rubellus*).

Dopo una latenza di 4-9 ore compaiono disturbi intestinali, quali nausea, vomito, diarrea, associati a un modesto danno renale.

Dopo tale fase, i sintomi rientrano per diversi giorni (anche 10-20), poi si manifesta l'insufficienza renale acuta permanente.

SINDROME GIROMITRICA

I funghi responsabili sono alcune specie del genere *Gyromitra* (*esculenta*, *gigas*, *infufla*), l'*Helvella crispa*, l'*Helvella lacunosa* e la *Cudonia circinans*. Il tempo di latenza è di 6-8 ore. I primi segni sono stanchezza, talvolta con cefalea, nausea, sensazione di intasamento ed eccessivo sudore, seguiti da vomito insistente, spesso associato a dolori addominali, crampi allo stomaco e, talvolta, diarrea. Dopo 36-48 ore dalla ingestione intervengono danni epatici sovente associati ad alcuni segni neurologici.

SINDROME MUSCARINICA

Le specie coinvolte appartengono al genere *Inocybe*, al genere *Clitocybe* (diverse specie bianche), la *Mycena pura*, *rosea* e *pelianthina*.

La latenza varia da 30 minuti a 2 ore. Uno dei primi disturbi è la difficoltà di visione. Rapidamente, compare una sudorazione abbondante con aumento della salivazione, abbondanti secrezioni nasali e lacrimazione, con nausea, vomito e diarrea. Vi è una riduzione della pressione arteriosa e la riduzione del battito cardiaco. Spesso i soggetti lamentano ansietà, vertigini, tremori.

SINDROME PANTERINICA

I funghi responsabili identificati sono *Amanita pantherina*, *A. muscaria*, *A. regalis*, *A. cothurnata* e *A. cokeri* (in Nordamerica) e, probabilmente in casi rari, *A. gemmata*.

Il tempo di latenza è breve e va da 30 minuti a 3 ore.

Di norma, nelle intossicazioni accidentali vi sono disturbi digestivi quali nausea, vomito, diarrea, dolori addominali, presenti, di norma, nei casi piuttosto benigni o a media gravità, mentre sono assenti nei casi gravi, a seguito di ingestioni massive e ad evoluzione rapida verso il coma. Vi sono anche disturbi motori con incoordinazione dei movimenti, crampi muscolari, debolezza muscolare, agitazione psicomotoria, stato confusionale, arrivando sino al coma profondo.

Possono anche verificarsi dilatazione pupillare (midriasi), bocca asciutta, pelle secca e spesso anche disturbi a carico del sistema cardiovascolare quali aumento del battito cardiaco e riduzione della pressione arteriosa.



Morchella esculenta: fungo primaverile, molto conosciuto e ricercato, cresce sotto latifoglie in terreni soffici e sabbiosi. Ottimo commestibile, deve essere consumato dopo essiccazione o prolungata cottura, per favorire l'eliminazione dell'acido *elvellico* presente.



Gyromitra gigas: specie poco comune, fa la sua apparizione in primavera, sia in boschi di conifere che di latifoglie, spesso nei pressi di ceppaie marcescenti. Come tutte le Giromitre, è considerato tossico se consumato crudo, comunque senza valore.

SINDROME PSILOCIBINICA

Responsabili sono, soprattutto, i funghi appartenenti al genere *Psilocybe*, consumati crudi oppure essiccati. Il tempo di latenza è molto breve e i primi segni clinici compaiono precocemente in meno di un'ora.

I principali effetti sull'organismo sono: dilatazione pupillare, congestione facciale, secchezza delle mucose e della cute, bradicardia, con talvolta ipertensione, incoordinazione motoria, iperventilazione e ipertermia. Talvolta nausea e vomito. Dopo circa 30 minuti compaiono gli effetti psichici: disturbi di umore, allucinazioni ed alterazione della percezione del tempo e dello spazio. Talvolta compaiono sintomi di tipo convulsivo.

SINDROME COPRINICA

Il fungo responsabile è, soprattutto, il *Coprinus atramentarius*.

Il periodo di latenza è, di norma, molto breve ed è legato strettamente all'assunzione di sostanze alcoliche: tuttavia bisogna considerare la tolleranza individuale all'alcool.

I sintomi più frequenti sono il rossore al volto e nelle parti superiori del torace, la tachicardia, l'ipotensione e difficoltà di respirazione.

SINDROME PAXILLICA

È una malattia rara, di tipo immunitario, che si manifesta in persone abituate da tempo a mangiare il fungo responsabile, il *Paxillus involutus*. Coinvolge solo le persone che sono intolleranti al fungo stesso. Ha un periodo di latenza, che oscilla da uno a due ore; i primi sintomi sono malessere, vomito, diarrea, dolori addominali; successivamente si manifestano altre complicazioni a carico del cuore dei reni.

SINDROME GASTROENTERICA (O GASTROINTESTINALE)

Il tempo di latenza è normalmente breve ed i primi segni clinici compaiono precocemente, talvolta durante il pasto, anche se, con una certa frequenza, sono stati segnalati tempi di latenza superiori a 5-6 ore. La sintomatologia non consente di identificare la specie coinvolta. L'intossicazione interessa soprattutto l'apparato gastroenterico con crampi addominali e dolori intestinali accompagnati da nausea, cefalea, vomito ed infine diarrea. Le specie responsabili appartengono a diversi generi: *Agaricus*, *Albatrellus*, *Amanita*, *Armillaria*, *Entoloma*, *Hebeloma*, *Hypholoma*, *Macrolepiota*, *Ramaria*, *Russula*, *Scleroderma*, *Tricholoma*. In altri casi si tratta di specie singole quali *Boletus satanas*, *Choiromyces meandriformis*, *Clitocybe nebularis*, *Hygrophoropsis aurantiaca*, *Megacollybia platyphylla*, *Omphalotus olearius* e *Sarcosphaera crassa*.



Flammulina velutipes: fungo tipicamente invernale, con periodo di fruttificazione da novembre a febbraio. Cresce cespitoso anche in densi gruppi, principalmente sui tronchi degli olmi. In cucina si presta bene, specialmente per gli intingoli.



Galerina marginata: cresce a gruppi di numerosi individui, su ceppaie marcescenti di conifere, dall'estate all'autunno. È un fungo potenzialmente mortale dotato delle stesse tossine dell'*Amanita phalloides*.

SINDROME NEFROTOSSICA

Responsabili sono alcune specie del genere *Amanita*, sottospecie sottogenere *Amidella*, in particolare *Amanita proxima*. Dopo circa 4-10 ore comparsa di sintomi gastrointestinali come: nausea, malessere generale e addominale, vomito, diarrea, sudorazioni, ansietà, nervosismo, vertigini; in seguito si riduce in modo progressivo la funzione renale.

DA TENERE SEMPRE BEN PRESENTE

Nella malaugurata ipotesi di insorgenza di disturbi dopo il consumo di funghi, per garantire un pronto ed efficace intervento:

- recarsi immediatamente al Pronto Soccorso o all'Ospedale più vicino;
- mettere a disposizione dei sanitari eventuali avanzi del pasto e dei funghi utilizzati;
- fornire indicazioni sul luogo di raccolta e/o consumo, sul raccoglitore o luogo di acquisto, sulle modalità di conservazione, preparazione e consumo ed ogni altro elemento utile per l'identificazione delle specie fungine consumate.



Lyophyllum loricatum: specie solitamente gregaria o cespitosa, cresce in estate-autunno, sia nei boschi di latifoglie che misti, ma anche nei prati, nei parchi e nei giardini. Considerato un buon commestibile, ha carne soda, tenace e profumo molto gradevole.

