

Lezione 4

Funghi non commestibili

- **Sgradevoli**: amari, acidi, piccanti, odore nauseabondo, coriacei, privi di consistenza, ...
- **Funghi a commestibilità ignota**: non ci sono informazioni
- **Funghi sospetti**: hanno dato problemi gastrointestinali ad alcune persone (allergie, intolleranze).
- **Funghi tossici**

Clitocybe nebularis (nebbione)



Se li mangi continua a mangiarli.
Ma non consigliarli ad altri !

Funghi velenosi

- Funghi velenosi o tossici: danno disturbi a persona sana
- Funghi velenosi mortali: possono causare morte (20% di decessi)
- **Sintomatologia:**
 - A breve latenza: disturbi gastro intestinali entro 6 ore, solitamente funghi non mortali
 - A lunga latenza, i più pericolosi: disturbi dopo le 6 ore. Varie sintomatologie
- 1/4 del totale avvelenamenti in Italia è a lunga latenza

La preparazione ed il consumo può influenzare la commestibilità

- **Durata cottura insufficiente.** Consigliabile sempre almeno 15 minuti a 70°C
- **Tipologia di cottura non adeguata.** La grigliata potrebbe non alzare sufficientemente la temperatura nella parte interna del preparato.
Esempio **Suilellus luridus.**
- **Conservazione errata.** Esempio: alcuni funghi come **l'Armillaria mellea** (**chiodino**) non vanno congelati crudi o cucinati dopo la gelata , perché il freddo sembra aggravarne la tossicità



Funghi «ex commestibili»

Questi funghi per anni sono stati considerati commestibili, ma poi ...:

- *Clytocybe nebularis*
- *Thricoloma equestre*
- *Paxillus involutis*

Probabile che nei prossimi anni altri funghi oggi consumati da tutti saranno dichiarati non commestibili. Esempio:

Leucocybe connata

Fungo ottimo. Ma test di laboratorio in Austria hanno scoperto una tossina, denominata in seguito Connatina , che sembra possedere proprietà mutagene



Avvelenamenti da funghi commestibili

- 50-80% degli avvelenamenti sono da funghi commestibili:



- Armillaria mellea 16%,



- Boletus edulis 9%

- Macrolepiota procera!



Indicazioni per la preparazione ed il consumo dei funghi

- Non congelare funghi freschi.
- Non raccogliere funghi che hanno gelato nel loro ambiente
- Alcuni funghi classificati come medi/scadenti diventano eccellenti se seccati o conservati sott'olio
- Il misto funghi migliora i funghi classificati come discreti o scadenti

Funghi velenosi... con alcool

Coprinus atramentarius



Suillellus queletii



Funghi fortemente sconsigliati per somiglianza pericolosa!



Funghi fortemente sconsigliati per somiglianza pericolosa

Amanita rubescens



Amanita pantherina



Morchelle e sosia

Eccellenti

Morchella esculenta



Morchella elata

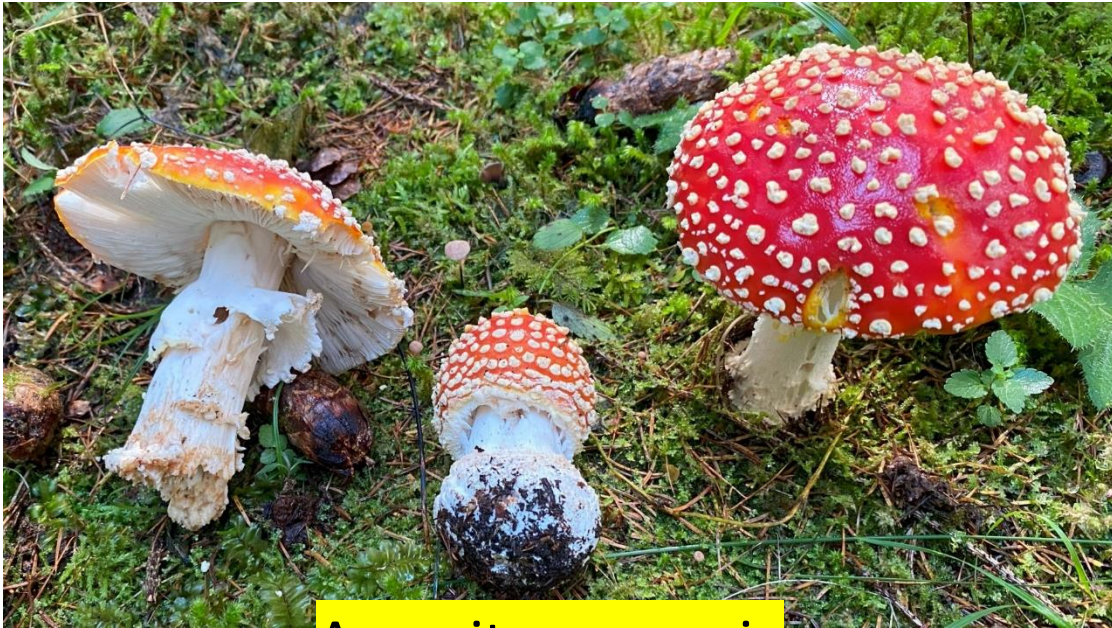


Velenoso

Gyromitra esculenta



Funghi velenosi... ma consumati



Amanita muscaria



Boletus satanas

Pericoloso scambiare la *Macrolepiota procera* con specie del genere *Lepiota*

Macrolepiota procera



Cena a base di funghi velenosi: coppia gravissima

I due sessantenni li hanno raccolti in un parco di Treviso scambiandoli per «prataioli»

TREVISO Forse li hanno scambiati per degli esemplari di mazze da tamburo o più probabilmente per dei funghi prataioli, tipici della stagione autunnale e frequenti anche negli spazi verdi urbani. Fatto sta che due sessantenni, durante una passeggiata in città, hanno trovato dei funghi in un prato di Treviso e, dopo averli raccolti, ingolositi da quel bottino, hanno pensato di portarli a casa, cucinarli e mangiarli. In serata però, la coppia, residente a Treviso, ha iniziato ad accusare qualche cosa di più dei pizzicotti alla pancia che spesso sono



za da tamburo o per i più comune, ma non meno succulenti, funghi prataioli erano in realtà dei *Lepiota brunneoincarnata*, funghi velenosi sia da crudi che da cotti e che se assunti in grandi quantità possono anche portare alla morte in quanto hanno un elevato contenuto di amato-sine.

La *Lepiota brunneoincarnata* può essere confusa, da un non esperto, per la *Macrolepiota procera*, appunto la mazza da tamburo, che però non cresce nei prati di pianura ma è più facile da trovare in montagna o, in autunno, nella nostra pedemontana. Più raro è che ci si sbagli e lo si confonda con l'*Agaricus campestris*, il fungo prataiolo, che però al contrario della *lepiota* ha un cappello completamente bianco e le lamelle di colore bruno-rosato. «Questo - spiega il

direttore generale della Usl 2 Francesco Benazzi - è il secondo caso in circa dieci giorni di avvelenamento da funghi ma questa volta poteva finire in tragedia. Purtroppo durante l'autunno si verificano spesso episodi di intossicazione anche gravi. E' importante, se non proprio indispensabile, fare controllare tutti i funghi che vengono raccolti anche se si ritiene di essere dei cercatori esperti». L'azienda sanitaria trevigiana ricorda che le verifiche sul nostro cestino pieno di «tesori d'autunno» sono gratuite e vengono svolte dai dodici esperti micologi del Dipartimento di Prevenzione dei distretti di Asolo, Pieve di Soligo e Treviso. Il servizio proseguirà fino al termine della stagione di raccolta.

Denis Barea
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lepiote



Lepiote tossiche hanno normalmente un diametro cappello inferiore ai 10 cm circa

Funghi velenosi – Credenze popolari

- un fungo mangiato dalle **lumache** è commestibile. **FALSO!**
- i funghi che crescono sugli **alberi** sono commestibili. **FALSO!**
- sono tossici i funghi che **cambiano colore** al taglio. **FALSO!**
- i funghi velenosi si riconoscono da quelli commestibili dal **colore**. **FALSO!**
- un fungo cresciuto vicino a **ferri arrugginiti** diventa velenoso. **FALSO!**
- una **posata** inserita in pentola durante la cottura annienta il veleno . **FALSO!**
- se **l'aglio** non cambia colore allora i funghi sono commestibili. **FALSO!**
- se si è mangiato funghi tossici, ci si può disintossicare bevendo tanto **latte**. **ASSOLUTAMENTE FALSO!**

I funghi più pericolosi

Amanita phalloides



Cortinarius speciosissimus



Altri funghi velenosi mortali

Cortinarius speciosissimus



Cortinarius orellanus



Altri funghi velenosi mortali



Avvelenamenti

Cena a base di funghi velenosi: coppia gravissima

I due sessantenni li hanno raccolti in un parco di Treviso scambiandoli per «prataioli»

Bassano, intossicata dai funghi raccolti in città: corsa contro il tempo per il trapianto di fegato a una donna di 58 anni

A / Regione Sardegna

Mangiano funghi velenosi, sei intossicati, anche una bambina

SPINO D'ADDA

Cucina i funghi raccolti in giardino e muore intossicata

Ha dell'incredibile quanto successo a Spino d'Adda, dove una donna di 71 anni è morta una settimana dopo aver ingerito dei funghi velenosi.

IMPERIA

Coppia intossicata grave per aver raccolto e cucinato i funghi trovati in giardino

Anziana uccisa dai funghi a Napoli, il nipote: «Il fruttivendolo mi ha detto che erano buoni»

Raccolti nel giardino del Monaldi, sembravano innocui ma erano della specie "amanita verna"

Statistica Centro Antiveneni di Milano

- **Mediamente 600 casi di intossicazione all'anno**
- **25% sintomi dopo le 6 ore**

In Italia

- **Migliaia di intossicazioni per anno**
- **5-10 decessi per anno**

Funghi commestibili

Russula cianoxanta



Russula aurea



Russula mustelina



Lactarius salmonicolor



Ottimi piatti anche con funghi discreti o scadenti

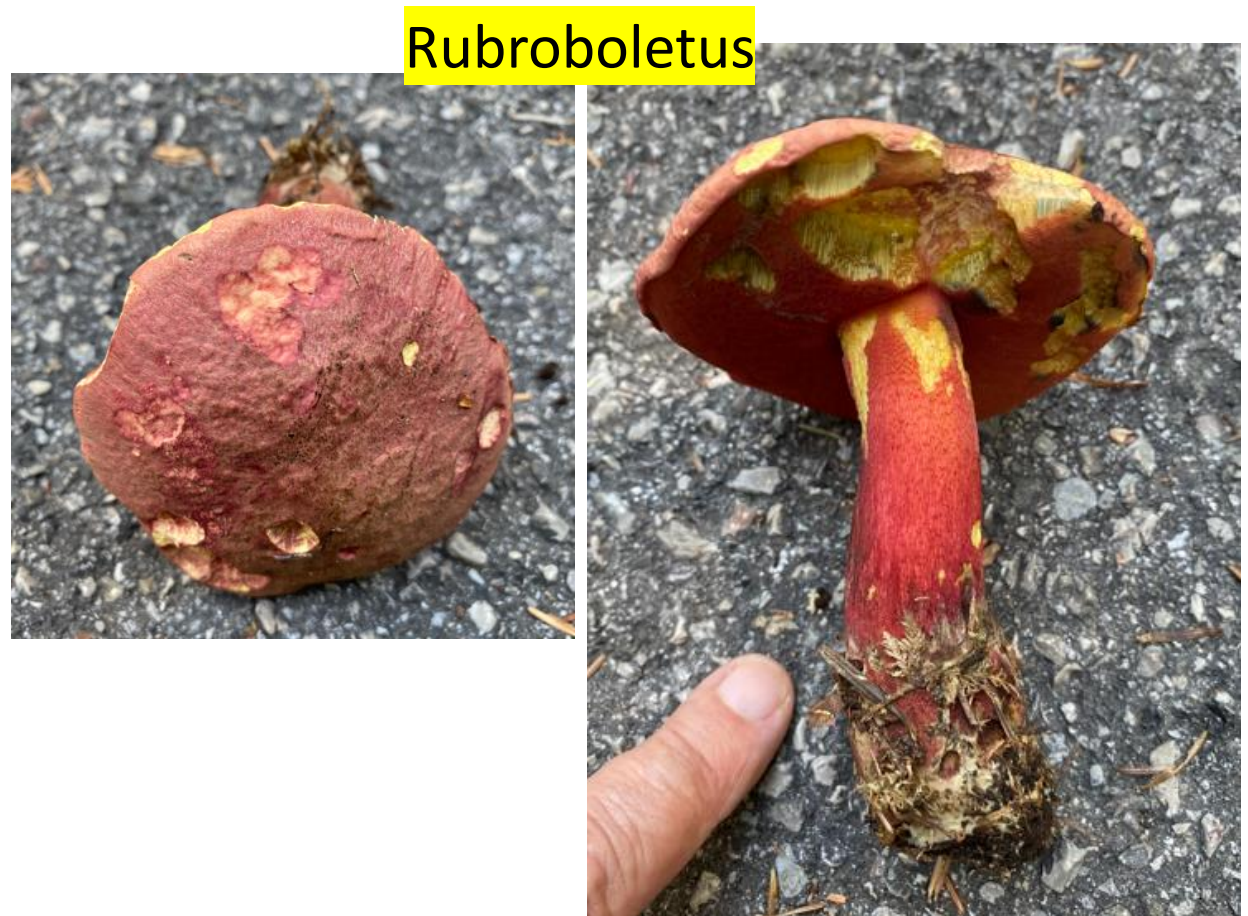


Lactarius salmonicolor

Mazze di tamburo



Sosia tossico del Porcino



Ottimo trifolato



Suillellus luridus



Zuppa di porcini



Boletus edulis



Porcini fritti

Boletus edulis in pastella



Porcini crudi



Genere Infundibulicybe

Infundibulicybe geotropa



Infundibulicybe gibba (inbutino)

Infundibulicibe geotropa nel piatto



Coprinus comatus



Clitopilus prunulus



Funghi classificati buoni/delicati

Coprinus comatus



Clitopilus prunulus



Misto di 7 specie non buonissime ...

Sarcodon imbricatum, Lactarius deterrimus, Suillus grevillei,
Lycoperdon perlatum, Hydnum repandum, Hydnum rubescens,
Russula Olivascens



Funghi sott'olio



Funghi sott'olio



Cathartelasma imperialis



Lyophyllum fumosum

Hydnum

Albatrellus ovinus



Sarcodon imbricatum: polvere di fungo seccato



Gomphus clavatus



Aglio olio e peperoncino

Mycetinis alliaceus



Grazie per l'attenzione