
FUNGHI VELENOSI O NON COMMESTIBILI

Il confronto fra le specie commercializzabili e le principali velenose o non commestibili è già trattato, scheda per scheda, alla voce "COMMESTIBILITÀ". Riteniamo, tuttavia, di inserire una rassegna fotografica di alcune delle principali specie di funghi velenosi, anche se in alcuni casi non sono realmente confondibili con le specie commercializzabili precedentemente descritte. In tutte le didascalie sono inseriti i riferimenti alle specie commercializzabili con le quali ogni specie tossica o non commestibile può eventualmente essere confusa. Sono riportati anche i numeri di tutte le pagine in cui la specie tossica è descritta o citata.

Alcuni funghi velenosi non sono qui presi in considerazione, perchè già sufficientemente illustrati nelle schede; si tratta, in particolare, di:

- Entoloma lividum*** (foto di confronto con *Clitocybe nebularis*, nella scheda di *Clitocybe geotropa*, pag. 66; nel testo, pagg. 63 e 92)
- Lepiota brunneoincarnata*** (foto nella scheda di *Lepiota procera*, pag. 76; nel testo: gruppo di *Lepiota helveola*, pag. 75-76; disegno p. 79)
- Macrolepiota venenata*** (foto nella scheda di *Lepiota procera*, pag. 77; nel testo pag. 77)
- Gyromitra gigas*** (foto nella scheda di *Morchella* sp. pl., pag. 81; nel testo pag. 81)
- Galerina marginata*** (foto nella scheda di *Pholiota mutabilis*, p. 90; nel testo p. 24, 89-90)
- Tricholoma sulphureum*** (foto di confronto con *T. equestre*, nella scheda di *Tricholoma equestre*, pag. 96; nel testo pagg. 95 - 96).

CENNI DI MICO-TOSSICOLOGIA

Pur senza trattare in modo approfondito gli avvelenamenti da funghi, è utile riportare qui alcune informazioni micotossicologiche:

- Le tossine contenute nei funghi sono specifiche, cioè sono presenti solo in determinate specie, per

loro natura e non per cause accidentali. Per esempio, le orellanine sono presenti in *Cortinarius orellanus* e *C. speciosissimus*, mentre non ci saranno mai in un *Cantharellus cibarius* (anche se cresciuto accanto a uno straccio o a un ferro arrugginito, etc...)

- Queste micotossine sono di molti tipi diversi e alcune non sono ancora ben conosciute. I loro effetti sull'organismo umano, quindi, possono essere molto diversi: si conoscono oltre otto differenti SINDROMI DI AVVELENAMENTO DA FUNGHI, di cui quattro sono potenzialmente mortali.

- Più trascorre tempo fra l'ingestione dei funghi e la comparsa dei primi sintomi e più ci sono probabilità che l'avvelenamento sia grave e potenzialmente mortale.

- Il fattore "reazione individuale" è molto importante: alcune persone sono in grado di mangiare funghi che normalmente risultano tossici, mentre altre persone sono "sensibili" a specie commestibili; se le consumano, pertanto, andranno incontro a sindromi simili a certi tipi di avvelenamento da funghi.

- Molte intossicazioni da funghi sono causate da SPECIE COMMESTIBILI che vengono cotte in modo insufficiente o inadeguato. Occorre informarsi (e INFORMARE i consumatori) di quando una specie necessita di prolungata cottura o di preventiva sbollentatura. Una specie per tutte: *Armillaria mellea*.

- I funghi alterati, o mal conservati, possono provocare tossinfezioni alimentari, che normalmente vengono scambiate per veri e propri avvelenamenti da funghi, con tutte le conseguenze del caso. Attenzione quindi a come si conservano i funghi destinati alla vendita !

Per informazioni micotossicologiche più dettagliate e complete si rimanda a pubblicazioni specifiche (D'ANTUONO & TOMASI, 1988).



Il fungo che causa più avvelenamenti mortali: *Amanita phalloides* (foto N. Sitta). Può essere confuso, soprattutto allo stadio di "ovolo chiuso" con *Amanita caesarea*: cfr. testi e illustrazioni a pag. 47 e 48. Il colore del cappello di *A. phalloides*, spesso di tonalità verdognole, può somigliare a quello di funghi che, per altri caratteri, sono completamente diversi: *Tricholoma portentosum*, *Russula virescens* e anche il chiodino *Armillaria mellea* (vedi relative schede).



Amanita verna (foto R. Zangrandi). Molto simile alle forme bianche di *A. phalloides*, presenta anche pari velenosità. E' un fungo che cresce in primavera - estate prevalentemente su suoli sabbiosi. Considerando le specie commercializzabili, *A. verna* potrebbe essere confusa soltanto con le seguenti: *A. caesarea* (soltanto allo stadio di "ovolo chiuso"), *Tricholoma columbetta* e *Agaricus* spp.. Confrontare con le schede delle specie citate.



Amanita virosa (Foto P. Di Piazza) è la terza specie potenzialmente mortale e anch'essa presenta volva membranosa bianca, anello bianco e lamelle bianche. La confondibilità di questa specie può essere principalmente con gli *Agaricus*, che tuttavia si differenziano facilmente per la mancanza di volva e per le lamelle rosate che, a maturazione, assumono colore viola-nero.

LA SINDROME FALLOIDEA

Amanita phalloides, *A. verna*, *A. virosa*, *Lepiota gr. helveola*, *Galerina marginata* e alcune specie simili sono responsabili di questa sindrome di avvelenamento, che è molto grave e potenzialmente mortale.

Il tempo di latenza dei sintomi è superiore alle sei ore (di norma 8-14 ore), perciò si parla di sindrome "a lunga incubazione", oppure di "tossicità ritardata", che coincide spesso con i tipi più gravi di intossicazione.

Il principale organo-bersaglio delle tossine è il fegato, che spesso rimane danneggiato in modo permanente.

La quantità letale di fungo fresco, pur essendo variabile a seconda della specie fungina e dell'individuo intossicato, è di circa 50 g per un adulto e 20-25 g per un bambino.

La cottura e l'essiccamento non attenuano la tossicità delle specie responsabili.



Cudonia circinans (foto M. Floriani) è un fungo piccolo e poco comune, che tuttavia, soprattutto crudo o poco cotto, può causare avvelenamenti potenzialmente mortali (sindrome "giromitrica"). La *Cudonia* potrebbe essere confusa con le finferle-*Cantharellus lutescens*: cfr. testo a pag. 36 - 36 e disegno pag. 36.



Cortinarius orellanus (foto U. Lodesani) è tristemente noto per causare l'avvelenamento in assoluto più grave: i primi sintomi (gastrointestinali) compaiono due - tre giorni dopo l'ingestione dei funghi e spesso scompaiono. Solo dopo vari altri giorni si manifestano i sintomi di grave insufficienza renale, che può portare fino alla morte. Il cortinario orellano, anche se non molto comune, per la sua pericolosità deve essere conosciuto benissimo e non deve venire confuso con alcuna specie vendibile!



Cortinarius speciosissimus (foto N. Sitta), velenoso mortale come *C. orellanus*, è più comune e cresce nei boschi di aghifoglie. Ricordiamo che il chiodino *Armillaria mellea* (scheda 2A, pagg. 24-26) cresce spesso a cespi, ha un anello sul gambo e presenta lamelle, più o meno decorrenti sul gambo, che non raggiungono mai il colore ocra scuro dei *Cortinarius*.



Paxillus involutus (foto G. Marasca) potrebbe essere confuso con alcune specie del genere *Clitocybe* fra le quali anche quelle commercializzabili (schede 10B e 11B pagg. 63-68). Si riconosce facilmente per le lamelle e la carne che virano velocemente al bruno scuro se toccate; il cappello ha margine involuto (arrotolato). La tossicità del *Paxillus* è molto particolare e si manifesta raramente (soprattutto se consumato crudo o poco cotto), tuttavia può provocare avvelenamenti potenzialmente mortali.



Amanita muscaria (foto N. Sitta). Nonostante sia il fungo velenoso più conosciuto, non produce intossicazioni mortali. E' molto variabile nel colore del cappello (tonalità da giallo arancio a rosso scuro) come anche nell'habitat, infatti cresce in tutti i tipi di ambiente boschivo. Può essere confusa con *Amanita caesarea* (cfr. testi pag. 46-47 e foto della simile *A. aureola* pag. 47) e, solo allo stadio di ovolo chiuso, con esemplari giovani di *Boletus edulis*, sempre riconoscibili per avere pori anziché lamelle.



Inocybe rimosa (= *I. fastigiata*) può provocare intossicazioni piuttosto gravi, come tutte le *Inocybe*, che sono riconoscibili per il portamento snello, le dimensioni medio-piccole, il cappello umbonato e fibrilloso, l'odore spesso sgradevole. Si possono confondere con i *Tricholoma* gr. *terreum* (cfr. testo a pag. 102) ma, in teoria, anche con *T. columbetta* e *T. portentosum* (cfr. relative schede). Vedi anche la confondibilità con *Marasmius oreades*: testo e disegno pagg. 78-79 (foto M. Floriani).



Clitocybe cerussata (foto N. Sitta), come alcune altre specie bianche del gruppo di *C. dealbata*, presenta una notevole tossicità di tipo muscarinico, alla pari del genere *Inocybe*. Queste *Clitocybe* bianche sono di dimensioni piccole, hanno portamento e decorrenza delle lamelle piuttosto variabili, odore sgradevole; anche se piuttosto diverse, si potrebbero confondere con *Marasmius oreades*: cfr. testo e disegno a pag. 78-79.



Omphalotus olearius (foto G. Marasca) causa intossicazioni di tipo gastrointestinale, spesso molto violente e con comparsa rapidissima dei sintomi. Può essere confusa con il finferlo *Cantharellus cibarius*: cfr. testo pagg. 32-33, altra foto pag. 33. Teoricamente, l'*Omphalotus*, in quanto lignicolo e cespitoso, si potrebbe confondere anche con *Armillaria mellea* (vedi relativa scheda) e con *Pleurotus cornucopiae* (cfr. testo pag. 83).



Hypholoma fasciculare (foto M. Floriani), detto anche "falso chiodino", è di sapore intensamente amaro e può causare intossicazioni di tipo gastrointestinale, talvolta con complicazioni più gravi a carico del fegato o del sistema nervoso centrale. Per il suo portamento può essere confuso con tutti i funghi lignicoli e cespitosi: *Armillaria mellea* (cfr. testo e altra foto pagg. 24-25), *Pholiota mutabilis* (cfr. testo pag. 90), *Agrocybe aegerita* (cfr. testo pag. 22).



Tricholoma pardinum (foto M. Floriani), tossico a livello gastrointestinale, è da riconoscere rispetto a tutti i *Tricholoma* commestibili di colore grigio, in particolare le specie del gruppo di *T. terreum*: cfr. testo pagg. 101-102. Vedi anche il confronto con *Tricholoma portentosum*: testo a pagg. 99-100, disegno a pag. 100.



Lactarius torminosus (foto U. Lodesani), detto "peveraccio delle coliche" e comune soprattutto in areale alpino, non è da confondere con il sanguinello *Lactarius deliciosus* (scheda pagg. 71-74). Oltre che per il cappello con margine involuto e nettamente peloso, il peveraccio delle coliche si riconosce principalmente per il latte, che è di colore bianco.



Gli *Agaricus* tossici del gr. *xanthodermus* (foto G. Simonini) possono essere facilmente confusi con i prataioli vendibili e in particolare con quelli ingiallenti, del gruppo di *A. arvensis*. Confronta la scheda degli *Agaricus*: testi pagg. 41-43, foto di confronto fra specie commestibili e tossiche, pag. 43. Si ricorda che i prataioli tossici, oltre all'ingiallimento della carne, presentano sempre odore sgradevole di inchiostro.



Boletus satanas (foto N. Sitta), a dispetto del temibile nome, è in grado di causare al massimo un'intossicazione con potenti sintomi gastrointestinali. Presenta pori rossi, come gli altri boleti tossici (tranne *B. pulchrotinctus*, cfr. pag. 54), carne con lieve viraggio all'azzurro, cappello con tipico colore biancastro. Allo stato fresco è difficile ipotizzare la confusione con *Boletus* gr. *edulis*, *B. appendiculatus* e *B. regius* (vedi relative schede); più impegnativo il riconoscimento nel secco (cfr. pag. 119).



Boletus calopus (foto N. Sitta), seppure non tossico, è un fungo non commestibile per il sapore amaro. Presenta gambo con tonalità di rosso più o meno vistose e reticolo più o meno evidente, carne biancastra lentamente virante all'azzurro, pori gialli. Può essere confuso principalmente con *B. edulis* e gruppo e con *B. appendiculatus* (vedi relative schede).



Tylopilus felleus (foto U. Lodesani), anche per la sua carne bianca e immutabile, è il boleto più simile ai porcini *B. edulis* e gruppo: cfr. testo pag. 28, e, relativamente ai porcini secchi, pagg. 118-119. Non tossico, ma fortemente amaro, *T. felleus* è riconoscibile per i pori di colore bianco poi rosa e per il gambo decorato da reticolo più scuro del colore di fondo. E' molto variabile sia nel portamento che nell'habitat di crescita.