
IL PROBLEMA DEI “PARASSITI” NEI FUNGHI SPONTANEI

I funghi spontanei sono soggetti all’attacco da parte di numerose specie di insetti, che avviene negli ambienti naturali di crescita ed è un fenomeno naturale, inevitabile e incontrollabile da parte dell’uomo.

Tutti i funghi commestibili più pregiati, con l’eccezione dei finferli (*Cantharellus cibarius*), sono particolarmente predisposti all’attacco di larve di ditteri fungivori: in particolare i porcini (*Boletus edulis* e gruppo), i chiodini (*Armillaria* spp.) e gli ovoli (*Amanita caesarea*) risultano sempre più o meno attaccati. Ovviamente ci possono essere esemplari (apparentemente) privi di parassiti, ma quando viene fatta la valutazione complessiva di una partita, le larve di ditteri risultano sempre presenti.

Il fenomeno può essere problematico per la vendita dei funghi allo stato fresco, in quanto le larve sono vive e continuano a nutrirsi dei funghi, portandoli a deterioramento. Invece, per quanto riguarda i funghi conservati, i parassiti sono sempre morti e non sono in grado di danneggiare ulteriormente la derrata alimentare. Non si confonda con le infestazioni post-essiccazione dei funghi secchi, che sono causate da insetti ben diversi (perlopiù Lepidotteri, che invece non attaccano i funghi freschi).

In Italia la presenza di questi “vermetti” nei funghi rappresenta un problema delicato, perché nella nostra cultura gli insetti e le larve causano ribrezzo, e all’interno degli alimenti non sono tollerati dalla vigente normativa. Chi per propria passione va a raccogliere porcini conosce benissimo questo problema, mentre altri non sono informati (basti pensare che alcuni consumatori confondono i porcini con... i funghi di coltivazione!). Toccherà anche a chi vende i funghi spontanei spiegare ai consumatori le importanti differenze che derivano

dalla crescita dei funghi in un ambiente naturale non controllabile. Ma per gli Operatori del settore alimentare è altrettanto importante:

1) per i funghi freschi, tenere costantemente sotto monitoraggio la presenza di parassiti, al fine di evitare il deterioramento dei funghi (e quindi la vendita di “funghi che camminano”!);

2) per i porcini secchi sfusi, eliminare le eventuali unità deteriorate (ben riconoscibili a occhio nudo, si veda la DGR 3468 di seguito riportata).

3) per l’utilizzo di porcini congelati sfusi nella ristorazione, si raccomanda di non acquistare il prodotto intero, ma quello tagliato a lamine o cubetti.

La DGR 3468/09 della Regione Veneto ha portato importanti chiarimenti su queste tematiche: infatti già nelle premesse esplicita la non pericolosità delle larve di ditteri nei funghi per la salute dei consumatori e ammette che la loro presenza costante rappresenta una caratteristica di alcune specie fungine, fra le quali i porcini. La DGR chiarisce che il micologo è la figura incaricata di stabilire se i funghi sono idonei al consumo umano, non solo per l’attribuzione a specie commestibile, ma anche per le valutazioni inerenti lo stato di conservazione, per esempio in funzione della presenza di parassiti. Poi definisce, in funzione della valutazione di idoneità dei funghi al consumo alimentare, le “unità con tramiti di larve” e ribadisce (anche se il concetto è già molto chiaro nel Reg. CE 178/02) l’obbligo di assenza di unità fungine con tessuti deteriorati. Il fenomeno del deterioramento causato dalle larve di ditteri nei funghi viene descritto, ai fini della distinzione rispetto alle “unità con tramiti” di cui è consentita la presenza.