

R. MAZZA

AGGIORNAMENTO SU ACCERTATI E PROBABILI CASI DI CONFUSIONE TRA FUNGHI «GEMELLI» EDULI E NO (*)

Riassunto - R. MAZZA - Aggiornamento su accertati e probabili casi di confusione tra funghi «gemelli» eduli e no.

L'Autore, dopo aver brevemente accennato e commentato alcune cause responsabili di avvelenamenti da funghi, propone un elenco di «confronti» tra specie mangerecce e specie velenose confondibili.

Vorrei subito scusarmi se propongo un argomento già affrontato e dibattuto fin troppe volte; tuttavia, credo che sia doveroso e utile portare un aggiornamento in materia, aggiornamento basato in massima parte su esperienze personali anche recenti: in molte circostanze, infatti - soprattutto in questi ultimi anni - visionando il «raccolto» di appassionati micofagi oppure rispondendo a domande sulla commestibilità o sull'identità di talune specie fungine, mi sono reso conto di quanto sia facile scambiare alcuni funghi con altri, anche con quelli ritenuti per tradizione «inconfondibili». Di solito, i testi di micologia a carattere divulgativo (ma non solo questi) riportano alle voci «osservazioni», «note»... poste sotto o a fianco delle descrizioni dei funghi, uno o più confronti tra le specie commestibili descritte e le specie tossiche confondibili. Quasi mai però, queste specie vengono proposte a livello iconografico così da presentare un raffronto

(*) Una buona parte del presente scritto è tratto dall'introduzione del libro: R. Mazza, 1992 - Come riconoscere i funghi: i funghi commestibili e i loro sosia velenosi a confronto. Ed. *Sonzogno*, Milano (ndr.).

visivo (oltreché descrittivo) immediato tra i funghi «gemelli». Pertanto, la scelta di questo argomento è stata dettata - come ho accennato all'inizio - proprio dall'esigenza di portare un piccolo contributo, soprattutto in merito a nuovi «casi» di similitudine, responsabili di intossicazioni anche gravi. Esigenza che mi ha convinto, tra l'altro, a scrivere sul medesimo soggetto un libro (*), che mi auguro possa contribuire in futuro a prevenire o, quanto meno, a limitare i continui avvelenamenti dovuti appunto a ripetuti scambi tra funghi mangerecci e funghi velenosi.

Prima di passare all'elencazione delle specie a confronto, vale la pena ricordare in breve quali possano essere le principali cause responsabili delle diverse forme di intossicazione da funghi, poiché lo scambio tra un fungo e un altro non è l'unico motivo di confusione: il consumo di funghi commestibili avariati, l'incostanza della commestibilità di talune specie, fattori di intolleranza individuali, l'ingestione di funghi commestibili poco cotti o in quantità eccessiva e, appunto, lo scambio di funghi mangerecci con funghi velenosi. E, proprio in riferimento a quest'ultimo motivo, non sono mancati casi di persone o di intere famiglie le quali, convinte di aver mangiato dei «chiodini» o dei «prataioli», hanno invece consumato delle specie simili per forma o per colore, ma ben lontane sul piano sistematico. L'unico aspetto tranquillizzante è dato dal fatto che non tutte le specie consumate per errore si sono dimostrate velenose. E alla domanda come mai si continui a perseverare in confusioni di questo tipo, la risposta viene spontanea: vi è invero, tra la gente, ancora molta superficialità e altrettanta presunzione, che sono quasi sempre il risultato di una inadeguata preparazione scientifica.

Ma oggi è più probabile che un errore di classificazione «gastronomica» avvenga quando i caratteri botanici del o dei funghi raccolti non siano sufficientemente studiati oppure non correttamente interpretati. Spesso, un sommario confronto con una o più descrizioni riportate sui libri (per non parlare della sola visione delle riproduzioni a colori) non permette di valutare a pieno quali e quanti siano i caratteri di riconoscimento delle varie specie fungine, caratteri che soltanto la lunga esperienza consente di inquadrare con sicurezza, nonostante la mutevole «fisionomia» delle specie medesime. Allo stesso modo, il trasporto del materiale fresco in contenitori non idonei o la raccolta frettolosa, possono alterare o far venir meno alcuni preziosi elementi botanici, rendendo così di difficile identificazione - se non del tutto irricognoscibili - i funghi che intendiamo classificare. Per esempio, vige ancora la pessima abitudine di trasportare i funghi in recipienti non aerati né rigidi (sacchetti di plastica o simili) o di tagliarli alla base del gambo. Nel caso delle temibili amanite mortali, tra l'altro, rimarrebbe

(*) R. Mazza, 1992: op. cit.

interrata la volva, un particolare botanico di primaria importanza. Inoltre, molti raccoglitori dilettanti si fidano dell'amico «fungaiolo» o dell'esperto del posto o, ancora, del primo sedicente micologo, quasi sempre improvvisato. Nulla di più pericoloso! In occasione del 1° Convegno nazionale sugli avvelenamenti da funghi (*), ho documentato un fatto increscioso, conclusosi fortunatamente senza conseguenze dannose. In poche parole, un mio conoscente che si trovava in montagna, dopo aver chiesto alcune delucidazioni a un amico del posto riguardo a dei funghi da lui trovati, ha cucinato e mangiato, insieme ad alcuni parenti e amici, *Cortinarius limonius*, una specie della quale solo da poco tempo è stata ipotizzata l'innocuità o, per lo meno, l'incostanza della tossicità. Su testi di micotossicologia anche abbastanza recenti, *Cortinarius limonius* è ancora annoverato tra i funghi velenosi con sindrome citotossica. In breve, l'amico chiamato in causa aveva scambiato il *Cortinarius* in questione col comune e mangereccio *Chroogomphus helveticus* (= *Gomphidius helveticus*).

Nonostante le molte iniziative didattiche (mostre, pubblicazioni, conferenze...), i casi di avvelenamento non accennano purtroppo a diminuire; anzi, quasi per un assurdo paradosso, da quando sono aumentate le mostre micologiche e le pubblicazioni divulgative (le une e le altre spesso carenti sotto il profilo didattico), sembrano essere aumentate le incertezze, le confusioni e gli avvelenamenti! È evidente: prescindendo dal numero più o meno considerevole delle specie esposte o descritte, il visitatore e il lettore si trovano sovente di fronte sistematiche e nomenclature «super aggiornate», ostiche, di difficile comprensione e memorizzazione. In particolare, per quanto riguarda le esposizioni micologiche, il visitatore si trova anche nell'impossibilità di analizzare il materiale fresco (i cartelli «NON TOCCARE» sono disseminati un po' ovunque) non potendolo toccare, annusare, sezionare..., operazioni queste indispensabili per aver almeno una completa visione macroscopica del materiale stesso. Ciò, per ovvie ragioni è giustificabile; (ma sarebbe almeno possibile disporre di personale competente al quale rivolgersi per tutte le informazioni del caso o che si faccia parte diligente di illustrare al pubblico presente le caratteristiche distintive delle singole specie classificate?). Non faccio poi alcun commento sul tipo di illuminazione proposto per talune sale da esposizione. Infine, anche l'organizzazione di appositi corsi di micologia tenuti da esperti qualificati e la pubblicazione di articoli e di specifici testi di tossicologia micologica, sono riusciti solo in piccola parte a responsabilizzare e a educare coloro i quali «vanno a funghi» con intenti prevalentemente gastronomici. La buona volontà, la piena disponibilità e la competenza dei docenti e degli autori delle pubblicazioni non mancano di certo. Ciò che viene

(*) R. Mazza, 1989 - Un caso di ingestione di *Cortinarius limonius*. Atti del 1° Convegno nazionale sugli avvelenamenti da funghi - Rovereto. *Annali Musei Civici di Rovereto*, suppl. 4 (1988): 137-146.

sovente a mancare è: la materia prima su cui applicarsi (le avverse condizioni atmosferiche non consentono sempre di reperire materiale fungino a sufficienza per completare o approfondire talune lezioni); il tempo necessario per focalizzare, assimilare e memorizzare tutte le nozioni messe assieme durante l'intero corso; una guida che indirizzi l'iniziato allo studio della micologia, consigliandolo inoltre nella scelta delle pubblicazioni, affinché egli possa trovare sempre notizie rigorose ma soprattutto aggiornate specialmente sotto il profilo tossicologico.

Detto questo, è chiaro che il problema riguardante i continui scambi tra funghi eduli e no e quindi il pericolo di nuovi episodi di intossicazione sono destinati a rimanere di estrema attualità.

Vediamo ora in forma telegrafica un elenco di specie (o gruppi di specie) commestibili, per lo più conosciute e a fianco un altro elenco relativo alle specie velenose (o di dubbia commestibilità) confondibili, allo scopo di richiamare l'attenzione dell'appassionato dilettante affinché non incorra in errori di identificazione. Sottolineare la similarità fra queste specie in qualche modo non commestibili e quelle eduli, può essere di un certo aiuto anche per il medico qualora, nella necessità di curare un intossicato, avesse urgenza di conoscere il fungo ingerito per procedere poi con la dovuta terapia. Infatti, sapere dal paziente stesso (se questi è in grado) o da altre persone quali funghi siano stati ingeriti, può già aiutare il medico a ipotizzare con quali funghi l'intossicato sia invece incorso in errore; questo abbrevierà i tempi di indagine consentendo di passare rapidamente alle cure specifiche. In ogni caso il medico dovrebbe essere assistito da un micologo, perché nessuno meglio di quest'ultimo è in grado da un punto di vista botanico, di fornire informazioni precise sul materiale ingerito.

A conclusione di questa breve relazione, rivolgo un appello a tutti coloro che si dilettano a raccogliere funghi per scopi gastronomici: far visionare i funghi che non si conoscono, o sui quali possa sussistere anche la minima incertezza, presso il più vicino Ufficio d'Igiene, dopo averli raccolti integri, in buono stato di conservazione e dopo averli sistemati in un contenitore rigido e aerato (il migliore è il cestino di vimini).

In ogni caso - prima di un qualsiasi uso di funghi per scopi culinari - conservare nel frigorifero (non nel «freezer») per un periodo il più lungo possibile, uno o più campioni fungini, in modo da fornire, in caso di intossicazione, un elemento (se non l'unico) di validissimo aiuto sia per il micologo, sia per il medico.

© disegni e fotografie di R. Mazza.

Indirizzo dell'autore:
R. Mazza: Via M. Melloni 24 - Milano

SPECIE COMMESTIBILI E VELENOSE A CONFRONTO (FUNGHI EUROPEI)

Tabella 1

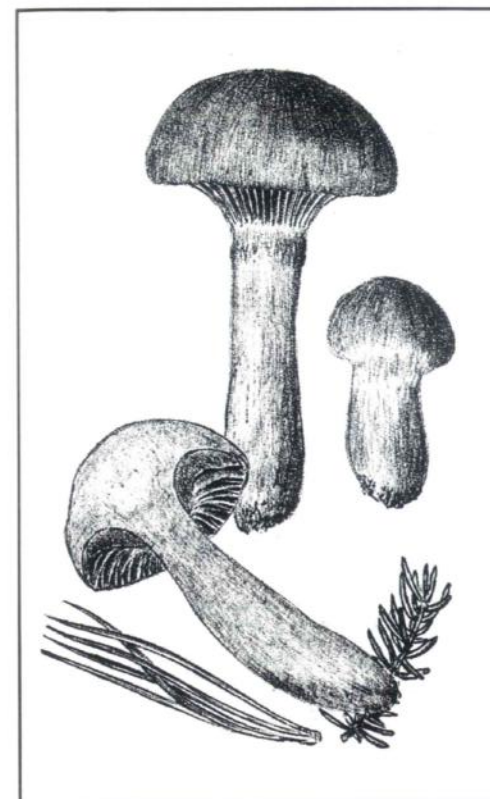
Specie commestibili	Specie velenose o in qualche modo non commestibili	Riferimenti iconografici (*)	
		Tavola	Tavola
Specie «bianche» del genere <i>Lycoperdon</i> e affini	«Ovoli» mortali del genere <i>Amanita</i>	M. 1	M. 2
Specie «bianche» del genere <i>Lycoperdon</i>	Giovani esemplari di <i>Amanita muscaria</i> e di <i>A. pantherina</i>	M. 3	M. 4
<i>Clitopilus prunulus</i>	Specie «bianche» del genere <i>Clitocybe</i>	M. 5	M. 6
<i>Amanita vaginata</i> vr. <i>alba</i>	<i>Amanita virosa</i>	M. 9	M. 10
Specie «bianche» del genere <i>Agaricus</i> (<i>Psalliota</i>)	Specie «bianche» mortali del genere <i>Amanita</i>	M. 13	M. 14
Specie «bianche» del genere <i>Amanita</i>	Specie «bianche» mortali del genere <i>Amanita</i>	M. 7	M. 8
<i>Agaricus</i> (<i>Psalliota</i>) <i>semotus</i>	<i>Stropharia melasperma</i>	M. 17	M. 18
<i>Macrolepiota excoriata</i>	<i>Lepiota clypeolaria</i>	M. 21	M. 22
<i>Laccaria laccata</i> vr. <i>moelleri</i>	<i>Mycena pura</i> vr. <i>rosea</i>	M. 23	M. 24
<i>Russula lepida</i>	<i>Russula sanguinea</i>	M. 25	M. 26
<i>Russula paludosa</i>	<i>Russula rhodopoda</i>	M. 27	M. 28
<i>Russula amoena</i> e affini	<i>Russula queletii</i> e affini	M. 79	M. 80
<i>Russula amoenicolor</i>	<i>Russula sardonia</i>	C. 1512	C. 647
Specie «rosse» del genere <i>Hygrocybe</i>	<i>Cortinarius cinnabarinus</i> e altri	M. 29	M. 30
<i>Chroogomphus helveticus</i>	<i>Cortinarius orellanus</i>	M. 31	M. 32
	<i>Cortinarius limonius</i>	M. 33	M. 34
<i>Chroogomphus rutilus</i>	<i>Cortinarius speciosissimus</i>	M. 35	M. 36
<i>Lactarius deliciosus</i> e affini	<i>Lactarius bresadolanus</i>	M. 37	M. 38
<i>Lactarius deliciosus</i> e affini	<i>Lactarius torminosus</i>	M. 39	M. 40
<i>Lactarius deliciosus</i> e affini	<i>Lactarius porninsis</i>	M. 41	M. 42
<i>Amanita caesarea</i> (stadi giovanili)	<i>Amanita muscaria</i> vr. <i>aureola</i> (stadi giovanili)	M. 43	M. 44
<i>Hygrocybe intermedia</i>	<i>Hygrocybe conica</i> s.l.	M. 45	M. 46
<i>Ramaria</i> (<i>Clavaria</i>) <i>largentii</i>	<i>Calocera viscosa</i>	M. 47	M. 48
<i>Ramaria</i> (<i>Clavaria</i>) <i>botrytis</i>	<i>Ramaria</i> (<i>Clavaria</i>) <i>pallida</i>	M. 109	M. 110
<i>Armillaria mellea</i> s.l.	<i>Tricholoma vaccinum</i>	M. 97	M. 98
<i>Armillaria mellea</i> s.l.	<i>Hypholoma fasciculare</i>	M. 51	M. 52
<i>Armillaria mellea</i> s.l.	<i>Cortinarius orellanus</i>	M. 49	M. 50
<i>Armillaria mellea</i> s.l.	<i>Pholiota squarrosa</i>	M. 99	M. 100
<i>Cantharellus cibarius</i>	<i>Cortinarius citrinofulvescens</i>	M. 53	M. 54
Specie «bianche» ingiallenti del genere <i>Agaricus</i> (<i>Psalliota</i>)	<i>Stropharia ferrii</i> f.ma <i>lutea</i>	M. 55	M. 56
<i>Tricholoma flavovirens</i> s.l.	<i>Cortinarius splendens</i>	M. 59	M. 60

(*) M = R. Mazza, 1992: op. cit. - C = B. Cetto, 1970-1993: I funghi dal vero; ed. Saturnia, Trento

(segue)

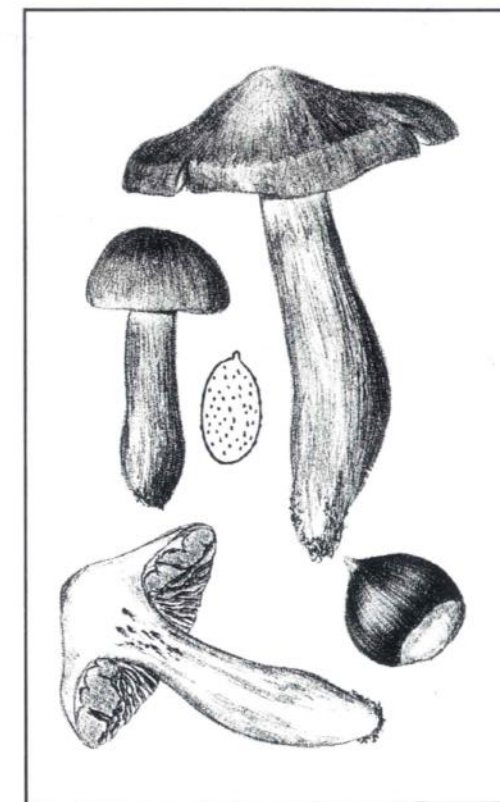
Specie commestibili	Specie velenose o in qualche modo non commestibili	Riferimenti iconografici (*)	
		Tavola	Tavola
(= <i>Tricholoma equestre</i> s.l.)	<i>Cortinarius splendens</i> vr. <i>meinhardii</i> (<i>C. vitellinus</i>)	M. 57	M. 58
(= <i>Tricholoma equestre</i> s.l.)	<i>Tricholoma sulphureum</i>	M. 61	M. 62
Specie a cappello «verde» del genere <i>Russula</i>	<i>Amanita phalloides</i>	M. 63	M. 64
<i>Russula xerampelina</i> vr. <i>elaeodes</i>	<i>Russula olivacea</i>	M. 65	M. 66
<i>Tricholoma prasinochrysum</i>	<i>Cortinarius atrovirens</i>	M. 67	M. 68
<i>Lepista nuda</i>	<i>Lepista glaucocana</i>	M. 73	M. 74
<i>Lepista nuda</i>	Specie «violette» del genere <i>Cortinarius</i>	M. 69-71	M. 70-72
<i>Cortinarius cumatilis</i>	<i>Cortinarius volvatus</i>	M. 75	M. 76
<i>Rozites caperatus</i>	<i>Cortinarius traganus</i>	M. 77	M. 78
<i>Rozites caperatus</i>	<i>Cortinarius camphoratus</i>	M. 77	C. 949
<i>Rozites caperatus</i>	<i>Cortinarius laniger</i> s.l. (giovani esemplari)	M. 77	C. 75
<i>Tricholoma portentosum</i>	<i>Tricholoma groanense</i>	M. 81	M. 82
<i>Tricholoma atosquamosum</i> e qualche specie affine	<i>Tricholoma pardinum</i> (= <i>tigrinum</i>)	M. 85	M. 86
<i>Amanita spissa</i> e qualche specie affine	<i>Amanita pantherina</i>	M. 87	M. 88
<i>Russula integra</i>	<i>Russula badia</i>	M. 89	M. 90
<i>Russula mustelina</i>	<i>Russula foetens</i> e specie affini	M. 91	M. 92
<i>Boletus edulis</i> s.l.	<i>Tylopilus (Boletus) felleus</i>	M. 105	M. 106
Specie «brune» del genere <i>Lycoperdon</i>	<i>Scleroderma</i>	M. 101	M. 102
<i>Tuber magnatum</i>	<i>Choiromyces meandriformis</i>	M. 103	M. 104
<i>Boletus luridus</i>	<i>Boletus purpureus</i>	M. 107	M. 108
<i>Macrolepiota procera</i>	<i>Leucoagaricus bresadolae</i>	M. 111	M. 112
<i>Macrolepiota rhacodes</i>	<i>Macrolepiota venenata</i>	M. 113	M. 114
<i>Marasmius oreades</i>	Specie di piccola taglia dei generi: <i>Lepiota</i> , <i>Inocybe</i>	M. 115	M. 116
<i>Clitocybe infundibuliformis</i>	<i>Clitocybe phaeophthalma</i> (= <i>Clitocybe hydrogramma</i>)	M. 117	M. 118
<i>Clitocybe nebularis</i>	<i>Entoloma sinuatum</i> (= <i>E. lividum</i>)	M. 119	M. 120
<i>Tricholoma terreum</i>	<i>Tricholoma virgatum</i>	M. 83	M. 84
<i>Kuehneromyces mutabilis</i> (= <i>Pholiota mutabilis</i>)	<i>Galerina marginata</i>	M. 95	M. 96
Specie «bianche» del genere <i>Agaricus (Psalliota)</i>	<i>Agaricus (Psalliota) xanthoderma</i>	M. 11	M. 12
Specie del genere <i>Morchella</i> e affini	Specie del genere <i>Gyromitra</i>	M. 93	M. 94

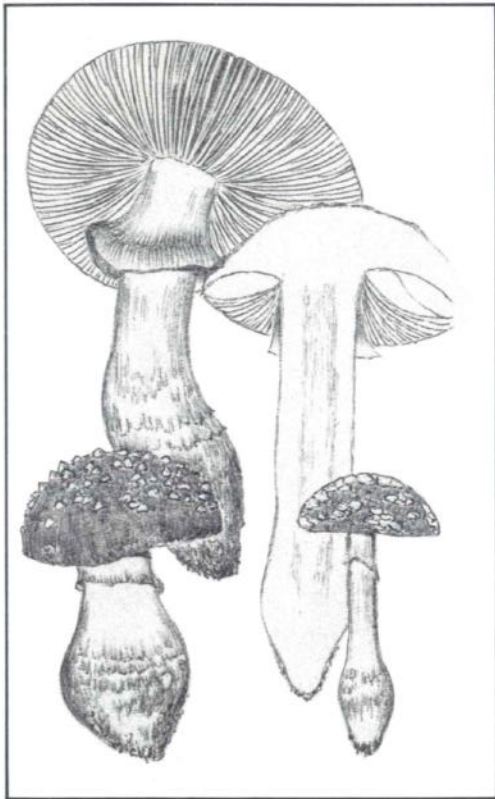
(*) M = R. Mazza, 1992: op. cit. - C = B. Cetto, 1970-1993: I funghi dal vero; ed. Saturnia, Trento.



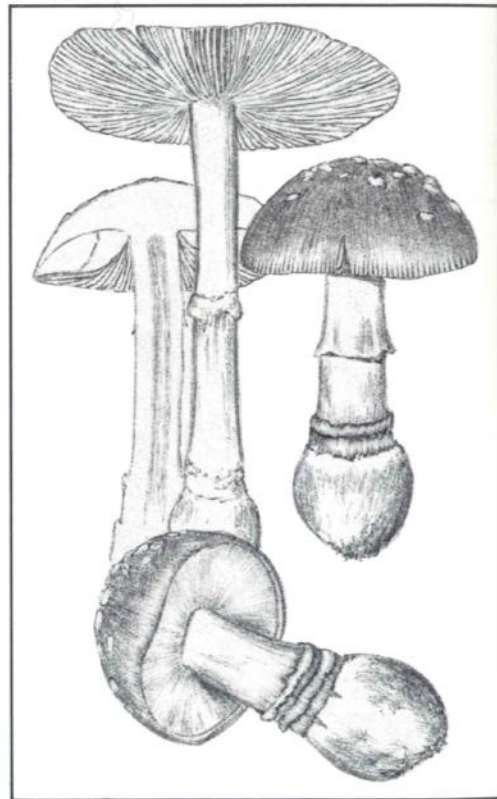
Cortinarius orellanus
Velenoso mortale

Chroogomphus helveticus
(= *Gomphidius helveticus*)
Commestibile

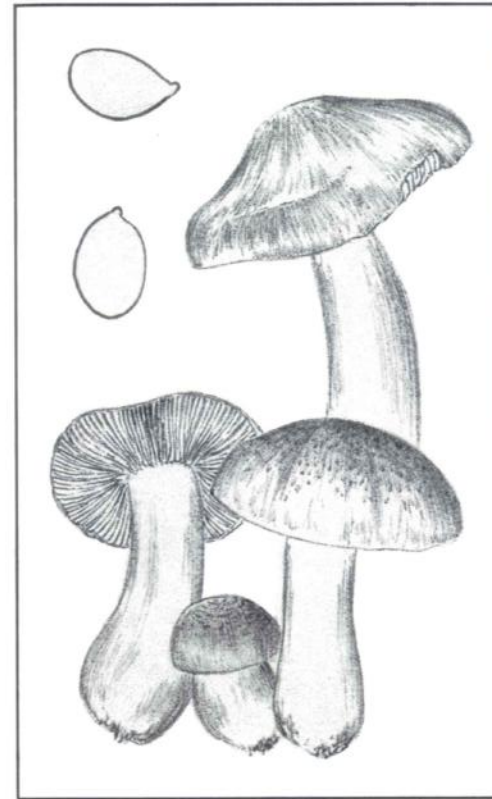




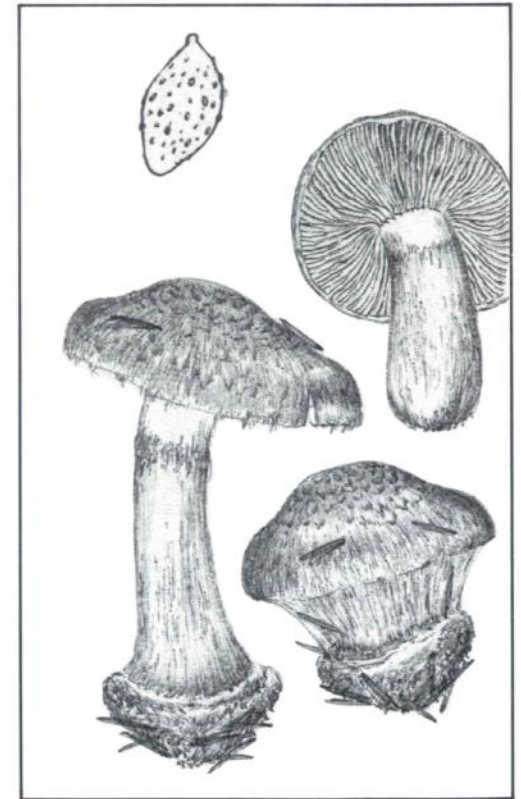
Amanita spissa s.l.
Commestibile ben cotto e con cautela



Amanita pantherina
Velenoso



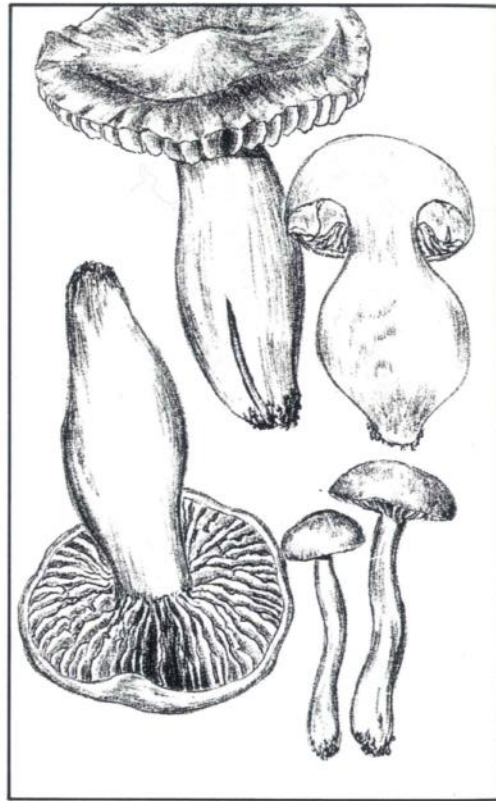
Tricholoma flavovirens s.l.
(= *Tricholoma equestre s.l.*)
Commestibile



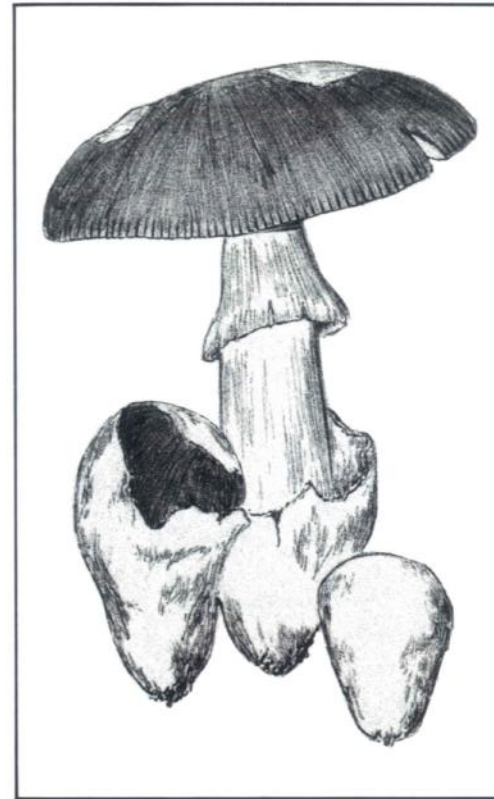
Cortinarius splendens var. *meinbardii*
(= *C. vitellinus*)
Fortemente sospetto



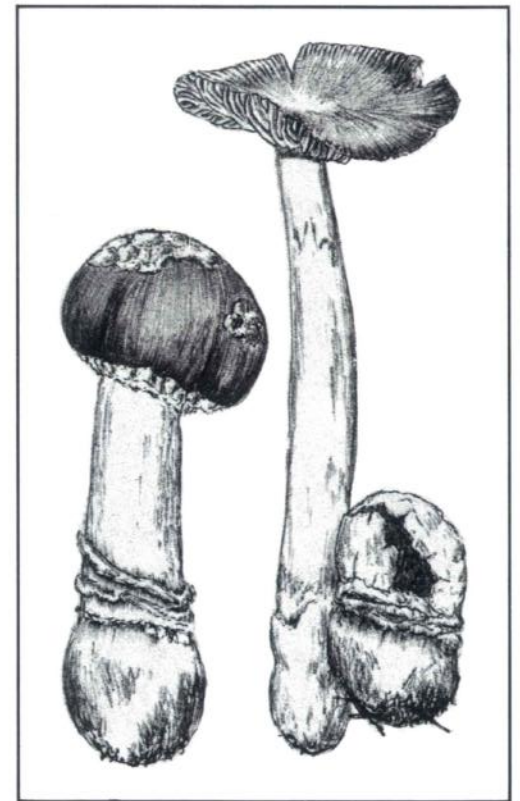
Cortinarius splendens
Fortemente sospetto



Tricholoma sulphureum
Velenoso



Amanita caesarea
Commestibile



Amanita muscaria
var. *aureola*
Velenoso



Lepista nuda
(= *Rhodopaxillus nudus*)
Commestibile con cautela:
velenoso da crudo!



Specie «violetto» del genere *Cortinarius*
(p. es.: *C. purpurascens*, *C. cyaneus*)
Non commestibili



Bovista plumbea Pers.: Pers. (commestibile)



Amanita virosa Lamk. allo stadio di ovolo (**mortale**); nella sezione si scorgono, piccoli ma completi, i contorni del gambo, del cappello e delle lamelle e la presenza del velo parziale (il futuro anello)



Amanita alba Gill. (= *A. vaginata* var. *alba*) (commestibile con cautela: velenoso da crudo!)



Amanita virosa Lamk. (**mortale**) in diversi stadi di sviluppo; si noti in particolare il velo parziale molto dissociato.