



A.M.E.P. **A.M.B.**

Ass.ne Micologica Ecologica Pescarese E.T.S.
aderente all'Associazione Micologica Bresadola (Trento) E.T.S.



FUNGHI VELENOSI a cura di M. Rosaria Tieri e Nino Tieri



Amanita Phalloides



Amanita muscaria

LA PREVENZIONE DEGLI AVVELENAMENTI DA FUNGHI

Da sempre i funghi sono oggetto di notevole curiosità ed interesse da parte delle numerose persone che si dedicano alla loro raccolta per il consumo alimentare, soprattutto in autunno. Ma non sempre la passione per i funghi è accompagnata da una reale conoscenza delle specie mangerecce e così purtroppo ogni anno si registrano numerosi avvelenamenti, che sarebbero facilmente evitabili semplicemente facendo controllare i funghi raccolti presso gli **ISPETTORATI MICOLOGICI** delle **ASL**.

velenoso mortale



Amanita verna (Bull. Fr.) Lam. -Agaricaceae (Amanitaceae)
Fungo primaverile dei boschi di latifoglia e delle radure





Amanita phalloides



Amanita virosa



Amanita verna



Amanita phalloides var. *alba*



Amanita pantherina



Amanita muscaria



Amanita proxima



Cortinarius orellanus



Cortinarius speciosissimus



Tricholoma tigrinum



Cortinarius infractus



Tricholoma equestre



Boletus satanas



Agaricus xanthodermu



Galerina marginata



Russula emetica



Lepiota josserandi



Entoloma sinuatum



Gyromitra esculenta



Gyromitra gigas



Hypholoma fasciculare



Paxillus involutus



Paxillus atrotomentosus



Inocybe patouillardii



Omphalotus oleaceus



Macrolepiota venenata



Clitocybe dealbata

INTOSSICAZIONI DA FUNGHI

I consigli per prevenirli

1 Non raccogliere funghi se non si è in possesso del tesserino autorizzativo

2 Tutti i funghi raccolti, e non acquistati, vanno sottoposti al controllo di commestibilità degli ispettorati micologici della ASL disponibili su tutto il territorio nazionale.

3 Per la raccolta utilizzare contenitori idonei ed areati come cesti. Non usare buste di plastica.

4 Non consumare funghi raccolti lungo le strade o luoghi che potrebbero essere contaminati (industrie, campi agricoli).



Attenzione

10 Non consumare funghi in gravidanza.

5 Non è vero che i funghi che crescono su gli alberi non sono tossici.

6 Consumare funghi in quantità moderate

7 Cuocere i funghi sempre senza coperchio.

8 Nei funghi sott'olio si può sviluppare la tossina botulinica: attenzione alla conservazione.

9 non somministrare funghi ai bambini in età pre-scolare, per la loro immaturità digestiva verso questo tipo di alimento.

**Fungus qualiscumque sit semper malignus est
(Seneca 1 sec. d.C.)**



Art. 2 Limiti di raccolta

1. La raccolta giornaliera pro-capite di funghi epigei spontanei idonei al consumo è determinata complessivamente in 3 chilogrammi, salvo che il raccolto sia costituito da un unico esemplare o da un solo cespo di funghi concresciuti.

2. Al fine di impedire la raccolta di esemplari fungini immaturi sono stabilite le seguenti dimensioni minime del diametro del carpoforo, escluse per gli eventuali elementi concresciuti:

- a) *Amanita caesarea* (ovolo buono): cm 4;
- b) *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcino): cm. 4;
- c) *Calocybe gambosa* (spinarolo o prugnolo): cm. 3;
- d) *Hygrophorus marzuolus* (marzuolo o dormiente): cm 3;
- e) *Macrolepiota procera* (mazza di tamburo): cm 5.

3. Per ragioni di ordine ecologico e sanitario è vietata la raccolta dell'*Amanita caesarea* allo stato di ovolo chiuso.



Art. 10 Modalità di raccolta

1. La raccolta dei funghi epigei spontanei è vietata durante le ore notturne, da un'ora dopo il tramonto a un'ora prima del sorgere del sole.

2. Nella raccolta dei funghi epigei spontanei è assolutamente vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo stato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione.

3. E' vietato calpestare, danneggiare e distruggere la flora fungina anche delle specie non commestibili.

4. Il fungo con riferimento al carpoforo deve essere raccolto intero, completo di tutte le sue parti, in modo che possa conservare tutte le caratteristiche morfologiche atte a consentire la sicura determinazione della specie. E' fatto obbligo ai raccoglitori di pulire sommariamente i funghi all'atto della raccolta e di riporli e trasportarli in contenitori rigidi e adeguatamente aerati o, eccezionalmente, in contenitori di rete a maglie larghe, al fine di favorire la caduta e la diffusione delle spore fungine e impedire la marcescenza del raccolto.

E' vietato, in ogni caso, l'uso di buste o altri contenitori chiusi in materiale plastico.