

# Andar per funghi... ma con prudenza



di **Claudio Ronco**

Direttore, Dipartimento Nefrologia  
Dialisi e Trapianto  
Istituto Internazionale di Ricerca  
Renale (IRRIV)

Per i fortunati che possono trascorrere alcuni giorni in montagna, l'uscita nel bosco alla ricerca di funghi è quasi obbligatoria, un po' per fare movimento e un po' per insegnare ai più piccoli le meraviglie della natura. Ma attenzione, la prudenza è la prima cosa da raccomandare. La commestibilità dei funghi è stata testata empiricamente sin dall'antichità. Plinio il Vecchio (I° sec d.C.) nella sua «Naturalis Historia» riconosce funghi tossici sulla base del colore, dell'habitat e di fattori esterni. Addirittura, i funghi sono stati usati nell'antichità a scopo di avvelenamento volontario e delittuoso (Agrippina uccide Claudio e mette al suo posto Nerone, mentre Papa Clemente VII viene avvelenato dai cardinali). Oggi l'avvelenamento o l'intossicazione avvengono per errori di determinazione e per scarsa conoscenza. Il padre della micologia moderna è l'abate Giacomo Bresadola che compone due volumi sulla «Iconographia Mycologica» e per primo pone l'accento sulla commestibilità dei funghi e li considera una importante risorsa per supplire alla scarsità del cibo tipica di alcuni ambienti. Da quel momento inizia la conoscenza tossicologica basata su osservazioni cliniche, studi di chimica biologica e sperimentazioni in vitro e su animali. Oggi conosciamo oltre 5000 specie di cui 300 commestibili.

Le specie velenose sono relativamente poche ma data la poca conoscenza e la facile confondibilità, le intossicazioni sono molte. Già gli antichi romani riconoscevano i funghi come potenzialmente tossici tanto è vero che Seneca dice «Fungus qualiscumque sit, sempre malignus est». Lo stesso termine "fungus" deriva da Funus = morte - Ago = porto.

Esistono nei funghi tossine termolabili, idrosolubili, liposolubili. Da questo deriva l'importanza della cottura e della conservazione. I funghi poi sono come spugne e raccolgono dal terreno e dall'ambiente tossine, metalli pesanti, pesticidi ed altro.

Le intossicazioni sono varie con diverse sintomatologie e differenti periodi di latenza a seconda della specie ingerita (2-6 ore o giorni). In molti casi danno origine ad una sintomatologia gastroenterica con vomito e diarrea, e queste sono le forme più semplici. In altri casi non vi sono segni o sintomi per giorni, ma poi appaiono inesorabili i segni di una distruzione del fegato o dei reni.

Esempi di gravi intossicazioni da funghi sono la sindrome orellanica generata dalla ingestione di funghi del genere Cortinarius (C. Orellanus, C. Speciosissimus, C. Fluorescens) che porta a grave insufficienza renale e a morte nel 20% dei casi, e la sindrome falloidea, legata alla ingestione di funghi contenenti ciclopeptidi (Amanita Phalloides, A. Verna, A. Virosa e genere Lepiota), che porta a gravi danni a cellule epatiche, cervello e rene, con possibilità di esito letale o di necessità di trapianto di fegato.

La distinzione fra funghi eduli e tossici presume la conoscenza dei caratteri botanici di ogni singola specie. Ricordiamo la inaffidabilità assoluta di tradizioni popolari o metodi empirici quali cambiamento del colore al taglio o altro.

La Identificazione morfologica diretta va fatta da micologi esperti! Tutto ciò in nome della prudenza e della prevenzione. Ma detto questo, vi assicuro che non c'è niente di più squisito di una insalata di ovuli (Amanita Cesarea), una frittata di spugnole (Morchella Deliziosa) o un risotto di porcini (Boletus Edulis). Andiamo per funghi..... ma con prudenza.



Sopra: **Cortinarius Orellanus**  
Accanto: **Amanita Phalloides**