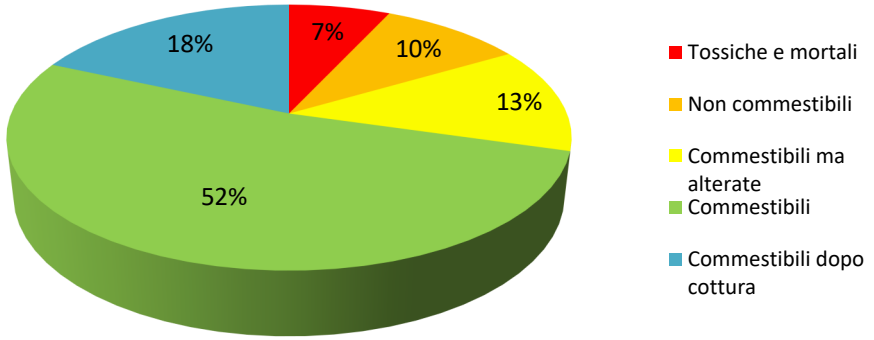
Consumo dei funghi in sicurezza
Periodo 2008-2022

FONTE DATI: Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) ASL NO

Esito controlli su funghi raccolti da privati



Specie mortali	n
Amanita phalloides	*5*
Galerina marginata	*1*
Lepiota brunneoincarnata	*1*
Totale	**7**

Specie non commestibili	n
Clitocybe nebularis	84
Tylopilus felleus	28
Boletus calopus	20
Polyporus spp.	6
Laetiporus sulphureus	4
Amanita citrina	3
Altre specie	102
Totale	**247**

Specie tossiche	n
Agaricus xanthodermus	41
Hypholoma sublateritium	19
Paxillus involutus	18
Hypholoma fasciculare	16
Scleroderma citrinum	8
Cortinarius spp.	6
Amanita muscaria	5
Tricholoma spp.	4
Boletus satanas	4
Lactarius spp.	4
Ramaria spp.	3
Inocybe spp.	3
Altre specie	23
Totale	**154**

Specie fungine responsabili di episodi di avvelenamento e/o intossicazione

Specie fungine	Causa dell'episodio	N° episodi	N° casi malatti	N° casi mortali
Amanita phalloides	Specie tossica mortale	6	17	3
Clitocybe dealbata	Specie tossica	1	1	0
Amanita muscaria	Specie tossica	1	1	0
Armillaria mellea	Cottura inadeguata per mancata prebollitura	20	31	0
Clytocibe nebularis	Non commestibile per intolleranza individuale	1	1	0
Russula olivacea	Tossico per cottura inadeguata	1	1	0
Mycena inclinata, Collybia distorta	Specie allucinogene	1	1	0
Polyporus spp, Macrolepiota rachodes	Specie non commestibile	2	2	0
Lactarius sez. dapetes, Boletus gr. edules, Xerocomus badius, Boletus gr. luridus, Leccinum sp., Clitocybe gibba, Agaricus campestris, Macrolepiota rachodes	Consumati crudi/poco cotti o in pasti abbondanti e ravvicinati	12	14	0
Totale		**45**	**69**	**3**

I funghi spontanei sono un alimento molto apprezzato il cui consumo può, tuttavia, comportare rischi anche gravi per la salute. Per prevenire tali conseguenze è operativo presso il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) **l'Ispettorato Micologico** che **fornisce consulenza gratuita ai raccoglitori.**

Nel periodo 2008-2022 l'Ispettorato ha registrato **1.454 accessi con identificazione di 2.548 specie fungine.**

La specie non commestibile riscontrata con maggiore frequenza continua ad essere la *Clitocybe nebularis,* responsabile di casi di intolleranza individuale.

Tra le specie tossiche e mortali sono stati riconosciuti esemplari di *Amanita phalloides, Galerina marginata* e Lepiota brunneoincarnata tra le tossiche Agaricus xanthodermus. Il **ritiro e** la **distruzione del 30% dei funghi esaminati** dimostrano come questo servizio fornito ai cittadini contribuisca a prevenire casi di intossicazione e avvelenamento da funghi.

Con il medesimo obiettivo gli operatori del SIAN effettuano il controllo e la certificazione dei funghi alla vendita e corsi per i preposti al loro commercio.

Dal 2008 al 2022 risultano 45 episodi di intossicazione da funghi con 69 casi di malattia, di cui 57 con ricovero. I 6 episodi attribuiti al consumo di *Amanita phalloides* hanno causato 3 decessi. Per consumo di *Amanita muscaria* si è registrato 1 caso di sindrome neurotossica. I rimanenti episodi sono riconducibili prevalentemente a inadeguata cottura (*Armillaria mellea*), intolleranza individuale e consumo eccessivo.