



Ministero della Salute



Regione Puglia



Gargano



istituto zooprofilattico sperimentale
della puglia e della basilicata

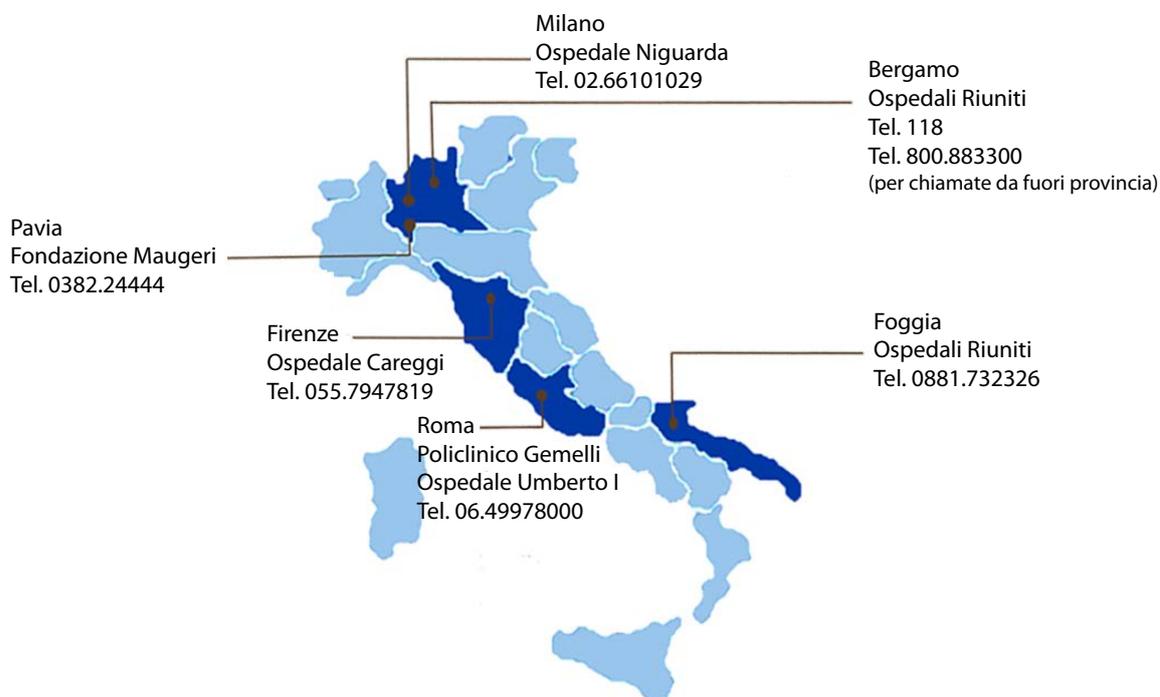


Funghi del Gargano e del Territorio Pugliese

Opuscolo informativo sulle specie fungine presenti in Puglia

Il Centro Antiveleni(CAV) dell’Azienda ospedaliero-universitaria OO.RR. di Foggia è una realtà della Regione Puglia già dal 2005, consolidatasi con il passare degli anni. Perfettamente integrato nel sistema di Emergenza–Urgenza pugliese, è attivo H/24 per 365 giorni l’anno. Il lavoro svolto dal CAV non è solamente ed unicamente mirato alla gestione delle intossicazioni acute e croniche, ma molteplici sono le attività, rivolte sia all’ambito sanitario sia a quello scientifico che a quello collaborativo e socio-assistenziale. Il compito principale è quello di fornire risposte in urgenza alle richieste di consulenza per la diagnosi, la prognosi e il trattamento delle intossicazioni accidentali o volontarie, riconducibili ad esposizioni a prodotti o sostanze di origine naturale o di sintesi, immessi in commercio o presenti nell’ambiente. Le consulenze sono rivolte a strutture ospedaliere pubbliche e private, operatori sanitari attivi sul territorio, farmacisti, veterinari, cittadini e istituzioni. Il Centro Antiveleni non è solamente Sistema di Emergenza-Urgenza ma anche sistema di informazione e sensibilizzazione dei cittadini. La presenza di un numero telefonico dedicato e accessibile a tutti fa in modo che il CAV possa essere raggiungibile dal privato cittadino per semplici chiarimenti o consigli.

Centro Antiveleni Azienda Osp.- Unvi. OORR Foggia tel 0881/732326 H/24



Corriere di Bologna Ottobre 2012

Intossicato dai funghi velenosi, grave giocatore di football americano

È ricoverato al Sant'Orsola, in attesa di un trapianto di fegato, Giancarlo Genova, 28 anni, nativo di San Giovanni Rotondo, giocatore di football americano dei Warriors, la squadra di Bologna.

Gazzetta del Mezzogiorno Ottobre 2013

Dal racconto di Giancarlo Genova: 8 Ottobre 2012, una bellissima giornata di sole, le ultime che Ottobre possa regalare, prima di coprire con una bianca coltre di neve tutto il contorno dell'appennino Tosco-Emiliano. Non avrei mai pensato che quella sera avrei firmato la mia condanna a morte con quella cena. Convivevo con quella che era la mia fidanzata. Mangiammo 4 bistecche di carne e un panierino di 5 funghi appena raccolti da suo padre che, sapendo di fare cosa gradita, ne regalò soltanto a noi. Tra quelle *mazze di tamburo* chi l'avrebbe mai detto che si nascondesse una *Amanita Phalloides*? Purtroppo non avevo mai mangiato prima di quella sera funghi.. raccolti ma solo.. coltivati. Tutto questo accadeva intorno alle 21.30. Alcune ore dopo, diciamo le 5.00 del mattino, venivo svegliato dai primi sintomi di malessere, avevo nausea. Mi diressi verso il bagno e vomitai tutto il resto della scarsa cena consumata ore prima. Ciò avvenne altre 2 volte nel giro di pochi minuti, episodi accompagnati anche da sudorazione fredda e pallore. “Mi posi qualche domanda” e dirigendomi verso la pattumiera, cercai tra i rifiuti i gambi dei funghi non cotti, li raccolsi in un sacchetto e prontamente mi diressi al Pronto Soccorso di Loiano, il piccolo paesino a 40 km da Bologna dove ormai mi ero trasferito. Pochi minuti dopo, venivo raggiunto al Pronto Soccorso dalla mia fidanzata che presentava gli stessi sintomi. Ci trasferirono sulla stessa ambulanza urgentemente a Bologna dove, presso il Sant'Orsola, ci attendevano “due micologi” per il riconoscimento dei funghi e fu contattato il Centro Antiveleni. La situazione nel giro di 5 giorni divenne critica tra continui episodi di vomito e febbre con temperature elevatissime. Negli ultimi istanti di vita, quella notte tra il 13 ed il 14 Ottobre, giungeva una *speranza*: un fegato compatibile che mi avrebbe permesso di *avere salva la vita*. Alla fine di Dicembre, dopo varie peripezie, venivo dimesso da quell'ospedale, in cui ho trascorso un “*pezzo della mia vita*”, vissuto “*un'esperienza molto.. molto forte*”. Tutto ciò mi ha fatto comprendere che nella vita è davvero importante” *la conoscenza e l'informazione*”.

Corriere di Bologna Giugno 2013

Sette mesi e mezzo dopo il trapianto di fegato, Giancarlo “Ginka” Genova è tornato in campo

Lo ha fatto nel finale della gara di campionato italiano di football americano tra Warriors Bologna e Hogs Reggio Emilia vinta dai bolognesi.

“E' il giorno più bello della mia vita – ha dichiarato Ginka- maglia numero 59, a fine partita”



Centro Antiveleleni

Dir. Responsabile: Dott.ssa Anna Lepore

Azienda ospedaliero-universitaria OO.RR.Foggia

Tel H/24: 0881-732326

Fax. 0881-736003

e-mail: centroantiveleleni@ospedaliriunitifoggia.it

Questo opuscolo è stato ideato per i cercatori di funghi occasionali, adeguatamente formati presso i corsi residenziali tenuti dai propri Comuni tramite l'ASL di appartenenza. Frutto di un lavoro attento e minuzioso che ha lo scopo di ridurre al minimo la possibilità di errori e intossicazioni che non sempre possono avere esito positivo. Ogni volta che si raccolgono funghi è di fondamentale importanza farli controllare da un esperto micologo dell'ASL (*servizio gratuito*). In caso di intossicazione da funghi contattare immediatamente il Centro Antiveleleni (CAV) di Foggia.

Dipartimento Aziendale di Emergenza-Urgenza

Direttore del Dipartimento: Prof. Michele Dambrosio



Il Centro Antiveneni di Foggia vuole farsi promotore di un progetto innovativo che ha lo scopo di fare informazione su quelli che sono i protocolli in uso relativi alla gestione delle intossicazioni da funghi. Non è solo sul fronte della gestione delle Emergenze-Urgenze e della ricerca che gli operatori del Centro Antiveneni si impegnano, ma anche nella promozione della salute e della cultura. Questo percorso è iniziato un anno fa con la pubblicazione, presso il “V° Convegno Internazionale di Micotossicologia” svoltosi a Milano nel Dicembre del 2012, dal titolo “ *I funghi del Gargano: tra usanze popolari e consumi. Progetto di prevenzione del Centro Antiveneni di Foggia*”. In questo lavoro venivano denunciate le “cattive usanze” e i “modi sbagliati e pericolosi” di consumare alcune specie fungine presenti sul territorio del gargano. Così si è giunti alla realizzazione di tale opuscolo informativo, il quale non è altro che un sano strumento per l’educazione alimentare e per la prevenzione ai micetismi. Vengono descritte brevemente le sindromi ed illustrate le maggiori specie fungine tossiche, velenose, ma anche quelle mangerecce.

Vi è anche una breve descrizione del ciclo vitale del fungo e di quelle che sono le raccomandazioni maggiori. Di particolare interesse è lo studio delle similitudini tra le varie specie fungine garganiche tossiche e velenose con quelle commestibili. Ringrazio il personale del Centro Antiveneni da me diretto per l’impegno profuso; un ringraziamento particolare è rivolto al Dott. Leonardo Pennisi per il contributo alla ricerca, stesura e semplificazione di tale opuscolo. Un ringraziamento personale all’Assessore alla Salute della Regione Puglia, Dott.ssa Elena Gentile per il patrocinio offertoci; il Direttore dell’Ente Parco Nazionale del Gargano, Avv. Stefano Pecorella che ha contribuito alla realizzazione di tale opuscolo; il Direttore dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, Dott. Dorianò Chiocco per la collaborazione offertaci; il Direttore del SIAN Area Nord ASL Foggia, Dott. Mario Masullo e il Micologo Td.P. Coord. SIAN Area Nord ASL Foggia, Dott. Matteo Gorgoglione per il supporto micologico e la concessione di immagini fotografiche di alcune specie fungine. Auspico che questo opuscolo diventi un piccolo supporto al raccoglitore di funghi occasionale e che venga distribuito nei corsi di formazione per l’acquisizione del patentino regionale, in modo da poter ridurre il più possibile la casistica delle intossicazioni da funghi.

Dott.ssa Anna Lepore

Direttore Responsabile

Centro Antiveneni Azienda ospedaliero-universitaria OO.RR. Foggia

Centro Unico di Riferimento Regione Puglia



Ministero della Salute

Il settore dei funghi, in Italia principalmente, svolge un ruolo di primaria importanza, essendo il nostro Paese il maggior consumatore di funghi in Europa e forse nel mondo, il maggior importatore di funghi in Europa e forse nel mondo. È il Paese comunque che vanta una normativa specifica di settore, che prende origini da una forte sensibilità verso la problematica delle intossicazioni da funghi dimostrata già da oltre tre secoli. Ciò ha portato ad avere un sistema di controllo in frontiera e sul territorio capillare ed efficace. Purtroppo però l'imperizia, la negligenza, la presunzione, l'ignoranza, continuano ad essere le cause di intossicazioni da funghi velenosi, tossici o mortali. Gli Ispettorati micologici svolgono sul territorio ed in frontiera, qui attraverso forme di collaborazione con gli uffici di Sanità Marittima Aerea e di frontiera del Ministero della Salute, (USMAF) attività di prevenzione sanitaria, di consulenza, di controllo. I Centri antiveneni (CAV), punti di riferimento sicuro sia per gli operatori sanitari, ma principalmente per il cittadino, forniscono consulenza tossicologica per la diagnosi e cura di tutte le intossicazioni, causate dall'esposizione a sostanze nocive (farmaci, prodotti domestici, alimentari, industriali, etc.). Hanno il compito anche di prevenire gli eventi tossici, soprattutto accidentali, con corsi di formazione e di informazione, sia per il personale sanitario che per il cittadino. In tale ottica, il CAV di Foggia ha predisposto questo opuscolo informativo sulle specie fungine presenti nel territorio della Puglia, per rendere più sicuro, attraverso un percorso semplice e immediato l'approccio dei cittadini in tale Regione al magnifico mondo dei funghi, garantendo così la sicurezza del consumatore e la salute del cittadino. Consigli utili al cittadino sulla raccolta dei funghi, informazioni precise e chiare su come intervenire in caso di intossicazioni da funghi, descrizioni delle principali forme di intossicazioni da funghi, fotografie chiare e ben colorate delle principali specie di funghi presenti in Puglia, costituiscono forme ed elementi semplici e corretti per attuare una seria attività di prevenzione sanitaria nel settore "Funghi".

Dott. Domenico Monteleone

Direttore Generale dell'Igiene e
la sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione



La Regione Puglia accoglie con favore la pubblicazione di questo opuscolo sui funghi, essendo uno strumento utile per tutelare la salute di tutte le persone che consumano funghi. Da ciò ne scaturisce il nostro patrocinio e il nostro sostegno.

Chi raccoglie i funghi deve essere informato perché potrebbe danneggiare la sua salute e quella di tutti noi. Compito dell'Assessore Regionale alla Salute è anche quello di informazione e sensibilizzazione, nello specifico nell'ambito micologico. Grazie a questo opuscolo si crea una sinergia preziosa tra il Centro Antiveneni della regione Puglia e i Micologi delle ASL pugliesi. “*Cultura micologica*” significa tutela del nostro paesaggio agricolo e salvaguardia della salute.

Mi auguro che questo vademecum possa essere letto e diffuso in tutta la nostra Regione per la tutela del cittadino/consumatore.

Apprezzo e ringrazio il Centro Antiveneni di Foggia per l'impegno profuso alla realizzazione di tale opuscolo che lo scopo di informare, formare e prevenire.

Dott.ssa Elena Gentile

Assessore Regionale alla Salute Regione Puglia



Il Parco Nazionale del Gargano è uno straordinario scrigno di biodiversità tale da attrarre ogni anno migliaia di naturalisti e appassionati di micologia da molte parti d'Italia e d'Europa.

Passeggiando nei boschi si resta incantati non solo dal fascino dei luoghi incontaminati, ma anche dalle numerose varietà di funghi che crescono nel sottobosco nel periodo autunnale.

Per questo ho voluto che l'Ente Parco, con il suo patrocinio e sostegno, fosse in prima linea nell'operazione di sensibilizzazione e informazione sul mondo della micologia.

La pubblicazione di questo vademecum sui funghi è un utile strumento per la tutela della salute per gli appassionati di micologia, ma anche per la sicurezza di tutti i consumatori di funghi.

Ringrazio, quindi, il Centro Antiveneni dell'Azienda ospedaliero-universitaria di Foggia per il lavoro medico-scientifico di raccolta, catalogazione e semplificazione delle informazioni, che hanno reso questo opuscolo di grande valenza ma al contempo di facile comprensione.

Ritengo che promuovere e diffondere una corretta cultura micologica consenta di salvaguardare la salute di tutti noi e, al contempo, di tutelare il paesaggio, permettendoci di apprezzare e rispettare maggiormente l'ambiente in cui viviamo.

Auspico che questo manuale possa essere il primo passo per dotare il cittadino di una guida completa all'affascinante mondo della micologia, dalla conoscenza delle specie fungine, alle norme vigenti in materia di raccolta dei funghi, fino ai comportamenti utili per il rispetto e la conservazione dell'ambiente naturale e degli ecosistemi vegetali.

Avv. Stefano Pecorella

Presidente Ente Parco Nazionale del Gargano



*“ ...mangiamo funghi non per sostentarci,
ma per deliziarci:
è cosa più che sufficiente perché questi squisiti prodotti
abbiano diritto alla nostra riconoscenza...”*

E io aggiungerei... alla nostra conoscenza!

Ecco perché con immenso piacere presento questa iniziativa.

L'opuscolo che ci accingiamo insieme a consultare è stato pensato dagli autori (curato dal Centro Antiveneni di Foggia con la collaborazione dell'ispettorato micologico della Asl FG) quale manuale di facile consultazione per “cercatori di funghi”, ma anche per avventurieri del bosco e amanti della natura.

In realtà, si tratta di una vera e propria opera scientifica con approccio divulgativo indirizzata ad esperti del settore, ma soprattutto offerta a coloro che vogliono conoscere, scoprire e vivere il territorio foggiano.

Con l'ausilio di schede fotografiche, gli autori analizzano ogni aspetto, da quello prettamente scientifico, atto ad esaminare i funghi in tutti i suoi aspetti e con tutte le sue caratteristiche, a quello puramente tecnico e geografico.

La pubblicazione è meritevole di ulteriore plauso per non aver tralasciato il fondamentale aspetto della sicurezza al fine di evitare le intossicazioni da funghi velenosi (oltre alle 80 schede che illustrano chiaramente le differenze da valutare tra i funghi commestibili e quelli velenosi!) ovvero gli incidenti causati dall'imprudenza di chi si avventura nel bosco e una passeggiata resti indimenticabile per i profumi assaporati e i colori ammirati che solo la natura può offrire e il ritorno a casa sia allietato dal sapore dei funghi commestibili che ci riporta al ricordo felice del bosco.

Complimenti agli autori per essere riusciti ad accompagnarci in una escursione tra i funghi, insegnandoci a guardare con rispetto alle nostre montagne e ai loro frutti.

Senza però dimenticare – gli autori mi consentano quest'inciso – che i funghi possono anche essere pericolosi.

Pertanto, auguro una felice e serena passeggiata tra le pagine di questo libro a l'ombra del bosco, raccogliendo funghi e prima di deliziare il palato, invito tutti voi lettori e “fungaroli” a far controllare il vostro raccolto al centro micologico di zona, prima di consumarlo per meglio avere conoscenza e *riconoscenza*.

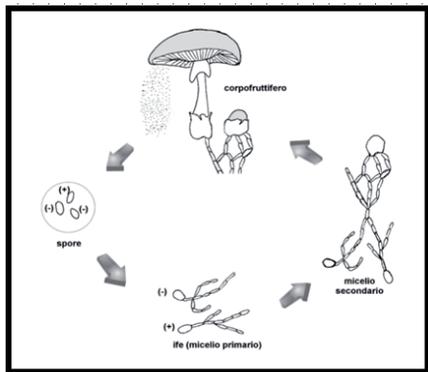
Dott. Mario Masullo

Direttore SIAN ASL FG Area Nord
Responsabile Ispettorato Micologico ASL FG

La realizzazione di questo "Opuscolo informativo sulle specie fungine presenti in Puglia", compiuto grazie al prezioso lavoro svolto dalla dott.ssa Anna Lepore, Direttore Responsabile del Centro Antiveleni, Centro Unico Regionale, presente presso Azienda ospedaliero-universitaria OO.RR. Foggia e dal dott. Leonardo Pennisi, Farmacista presso lo stesso Centro, rappresenta una tappa fondamentale e importante nello studio dei funghi presenti nel nostro territorio e riveste un'importanza straordinaria per la prevenzione di intossicazioni quando si decida di utilizzare questo gustoso prodotto della terra per la nutrizione umana. Il territorio della Regione Puglia con la presenza del Parco Nazionale del Gargano, del Parco Nazionale dell'Alta Murgia e di altre aree protette ha un notevole interesse in campo micologico ed è l'ambiente ideale per lo sviluppo di numerose specie fungine sia commestibili, sia tossiche o velenose, raccolte dal cittadino spesso disinformato sul grado di pericolosità di alcune di esse. La scarsa conoscenza dei cercatori di funghi occasionali ha prodotto, negli ultimi anni, un picco di intossicazioni da funghi a volte con esiti nefasti. Presso il Centro Antiveleni di Foggia, realtà d'avanguardia radicata nel territorio della Regione, sono stati raccolti ed elaborati numerosi dati sul fenomeno che hanno messo in evidenza i potenziali rischi per la salute. È iniziato così un intenso programma di valutazione della pericolosità della situazione nella nostra Regione ed è stata programmata una vincente strategia di risposta attraverso l'organizzazione di vere e proprie campagne di informazione e divulgazione iniziate nel 2012 in occasione del V° Convegno Internazionale di Micotossicologia svoltosi a Milano. È appunto nell'ottica di un'attenta attività informativa e divulgativa che si colloca questa preziosa pubblicazione rivolta ai cittadini, rara nel suo genere, presentata in occasione del IX Convegno di Tossicologia Clinica "Funghi: Imperizia-Imprudenza-Negligenza" che si prefigge di diffondere una corretta conoscenza della biologia del fungo, importanti regole sul comportamento da adottare quando ci si voglia dedicare alla raccolta o all'acquisto di funghi per l'alimentazione casalinga ma, soprattutto, è un'indispensabile fonte di informazioni sulle sindromi da avvelenamento da funghi tossici e velenosi dettagliatamente enunciate e corredata da numerose significative immagini indispensabili per il loro riconoscimento. Belle e rilevanti anche le illustrazioni dedicate alle similitudini di funghi presenti sul Gargano nonché quelle sui funghi commestibili per il cui riconoscimento i cercatori di funghi occasionali hanno l'obbligo di frequentare corsi di formazione organizzati dai Comuni in collaborazione con le ASL di appartenenza. Un lavoro di grande importanza che si rivelerà indispensabile non solo per gli appassionati di funghi ma anche per gli addetti ai lavori. In qualità di Direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, Ente pubblico operante da sempre anche nel campo della sicurezza alimentare, auspico che la comune missione con il Centro Antiveleni di Foggia rivolta alla salute del cittadino in campo alimentare possa garantire una collaborazione continua e proficua sul territorio della nostra Regione.

IL FUNGO

Il fungo è un organismo vivente formato da cellule unite e comunicanti tra di loro in una struttura pressoché perenne che in determinate condizioni ambientali favorisce la formazione del carpoforo (frutto), componente essenziale dell'ecosistema, ambito ricompensa dei cercatori di funghi, vanto delle Regioni in cui è maggiore la loro presenza.



Ciclo vitale del fungo.

HABITAT

I funghi crescono e si sviluppano in aree disparate e molto diverse tra di loro, in condizioni ambientali in cui temperatura e umidità favoriscono la loro crescita.

Quindi le piogge, la nebbia, i venti, la siccità e gli sbalzi di temperatura possono influire positivamente o negativamente sulla presenza annuale del fungo, determinando la maggiore o minore presenza di specie fungine e il loro sviluppo, condizionandone anche aspetto e colori.

COME SI RIPRODUCE E SI NUTRE

Il carpoforo è il vero e proprio frutto, *quello che comunemente chiamiamo fungo*.

Esso produce milioni di semi, non visibili ad occhio nudo, detti “*spore*” che, disperdendosi nell'ambiente circostante dal momento che sono trasportate anche dai venti, permettono la riproduzione del fungo avviando un nuovo ciclo.

La spora, a contatto con il terreno o con un albero in condizioni favorevoli, germina dando origine ad un filamento, l'*ifa* che sviluppa nel *micelio primario*, che formerà il *micelio secondario* (fungo) solo quando incontrerà un altro micelio primario.

I funghi possono essere suddivisi in :

- *Saprofiti*: quando si nutrono di sostanze organiche in decomposizione
- *Parassiti*: quando vivono a spese di altri esseri viventi
- *Simbionti*: quando vivono in simbiosi con piante superiori

In questa maniera riescono a nutrirsi e a svilupparsi.

LE REGOLE

Cosa fare e Cosa non fare

- Non fidarsi mai di gente esperta, ma solo dei micologi dell'ASL (*servizio gratuito*).
- La raccolta indiscriminata sia di specie *eduli e non* crea un danno solamente all'ecosistema, esponendoci a potenziali intossicazioni.
- Mai raccogliere funghi che possono presentare muffe, insetti, parassiti o che siano fradici.
- Il fungo va raccolto per intero e trasportato in contenitori rigidi ed areati, come cestini di vimini, permettendo in questa maniera un'ulteriore dispersione di spore e la possibilità di ricrescita del fungo.
- Non raccogliere mai funghi in aree non idonee: in prossimità di strade, di centri abitati o vicino le discariche.
- Mangiare modeste quantità di funghi.
- I cosiddetti metodi casalinghi per distinguere tra specie eduli o velenose non sono assolutamente accreditati e non hanno nessuna valenza.
- La cottura o l'essiccazione non attenua assolutamente la tossicità di funghi velenosi, dal momento che le loro tossine sono termostabili (*resistenti al calore*).
- Tutti i funghi vanno mangiati ben cotti e non crudi, poiché sono scarsamente digeribili e potenzialmente velenosi. (es: L'Armillaria mellea, il comune fungo *Chiodino*, se non viene cotto per almeno 15-20 min. ed eliminati i gambi, può essere tossico).
- I bambini e le donne in gravidanza non devono mangiare funghi.
- Se vogliamo congelarli per la conservazione, allora bisogna prima sbollentarli e poi congelarli, ma per non più di sei mesi.
- Se acquistiamo funghi, verificare sempre che la cassetta contenga una sola specie e che sia provvista di etichetta che attesti l'avvenuto controllo da parte di Ispettori Micologi dell'ASL, che fanno parte del servizio **SIAN** (Servizio di **Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**).
- La quantità massima di funghi epigei freschi che si possono raccogliere quotidianamente per persona è di chili tre.

AVVELENAMENTO DA FUNGHI TOSSICI E VELENOSI

IL TEMPO E I SINTOMI PERMETTONO LA DISTINZIONE DELL'INTOSSICAZIONE

SINDROMI A BREVE LATENZA

*I sintomi compaiono da 30 min. a 6-8 ore dall'ingestione dei funghi
La sintomatologia è risolvibile in 24 ore*

- Sindrome **GASTROINTESTINALE**: nausea, vomito, diarrea, disidratazione.
Russula emetica, Boletus satanas, Entoloma lividum, Lactarius controversus etc.
- Sindrome **PANTERINICA**: sonnolenza, agitazione, disorientamento, convulsioni.
Amanita muscaria, Amanita pantherina, Amanita junquillea etc.
- Sindrome **MUSCARINICA**: sudorazione, lacrimazione, ipotensione, difficoltà respiratoria.
Diverse varietà di Clitocybe e Inocybe.
- Sindrome **COPRINICA**: se l'ingestione di funghi è associata ad alcool può dare arrossamento cutaneo, agitazione, ipotensione, cefalea, tachicardia, ronzio all'orecchio.
Coprinus atramentarius.
- Sindrome **PAXILLICA**: si ha se il fungo tossico viene consumato più volte, può dare anemia emolitica.
Paxillus involutus.
- Sindrome **NEFROTOSSICA**: insufficienza renale transitoria.
- Sindrome **ALLUCINOGENA**: allucinazioni simili all'LSD.
Psilocybe, Panaeolus, Stropharia.

SINDROMI A LUNGA LATENZA

*I sintomi compaiono da 6 a 20 ore dopo ingestione
Grave pericolo di vita*

- Sindrome **FALLOIDEA**: nausea, vomito, diarrea (episodi che si presentano ripetutamente).
Danno epatico. Possibilità di morte.
Amanita phalloides, A. verna, A. virosa; genere Galerina; genere Lepiota.
- Sindrome **ORELLANICA**: la sintomatologia (inappetenza, cefalea, brividi, dolori muscolari, insufficienza renale) può anche non manifestarsi nelle ore successive all'ingestione, ma anche dopo giorni o settimane.
Genere Cortinarius orellanus e speciosissimus.
- Sindrome **GYROMITRICA**: si manifesta per ingestioni ripetute e di notevoli quantità. Disturbi gastrointestinali non sempre presenti, sonnolenza, danno epatico e renale, anemia emolitica, danni muscolari.
Genere Gyromitra.

SINDROMI A BREVE LATENZA



Boletus satanas

Sindrome Gastrointestinale



Boletus pulchrotinctus

Sindrome Gastrointestinale



Lactarius Controversus

Sindrome Gastrointestinale

(se non adeguatamente cotto 30-40 min) **Sconsigliato**



Paxillus involutus

Sindrome Paxillica



Lactarius piperatus

Sindrome Gastrointestinale



Agaricus xanthodermus

Sindrome Gastrointestinale



Entoloma sinuatum (o *Entoloma lividum*) Sindrome Gastrointestinale



Entoloma nidorosum Sindrome Gastrointestinale



Clitocybe nebularis (o *Lepista nebularis*) Sindrome Gastrointestinale



Psilocybe coprophylla Sindrome Psicotropa



Omphalotus olearius Sindrome Gastrointestinale



Clitocybe dealbata Sindrome Muscarinica



Hypoloma fasciculare Sindrome Gastrointestinale



Hypoloma sublateritium Sindrome Gastrointestinale



Amanita muscaria Sindrome Panterinica



Amanita pantherina Sindrome Panterinica



Coprinus atramentarius Sindrome Coprinica



Amanita exannullata
var. *junquillea* Sindrome Panterinica

SINDROMI A LUNGA LATENZA



Amanita phalloides Sindrome Falloidea **MORTALE**



Primi stadi di sviluppo del carpoforo di *Amanita phalloides*



Possibili colorazioni dell' *Amanita phalloides*
Fungo Mortale



Amanita verna

Sindrome Falloidea **MORTALE**



Amanita verna vista in diverse fasi della sua crescita



Amanita virosa

Sindrome Falloidea **MORTALE**



Amanita virosa

Sindrome Falloidea **MORTALE**



Diverse fasi di crescita del carpoforo di *Amanita virosa*
Fungo Mortale



Galerina marginata Sindrome Falloidea **MORTALE**



Galerina marginata Sindrome Falloidea **MORTALE**



Cortinarius orellanus Sindrome Orellanica **VELENOSO**



Cortinarius speciosissimus Sindrome Orellanica **VELENOSO**



Gyromitra esculenta Sindrome Giromitica **TOSSICO**



Gyromitra gigas Sindrome Giromitica **TOSSICO**



Lepiota brunneoincarnata
Sindrome Falloidea **MORTALE**

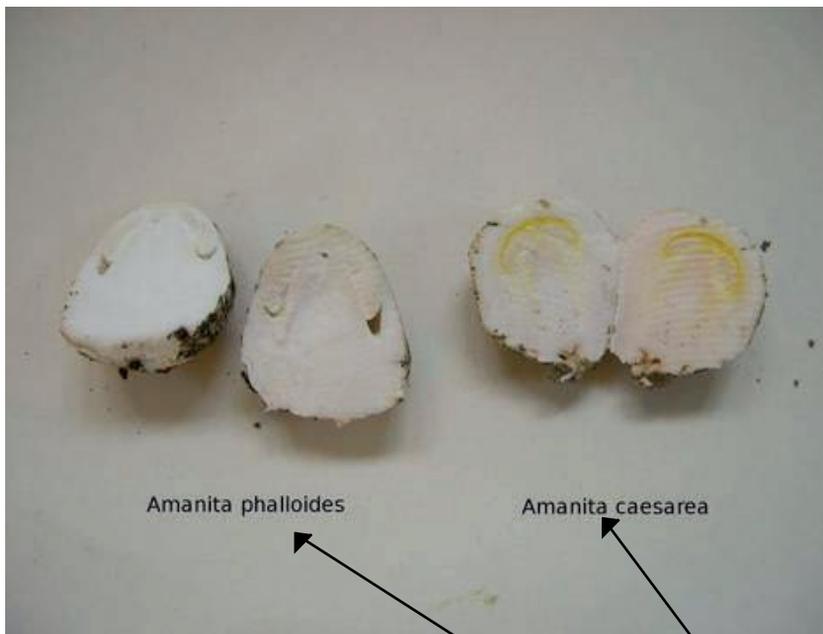


Lepiota costanea
Sindrome Falloidea **MORTALE**

FALSE MAZZA TAMBURO

LE SIMILITUDINI DEL GARGANO

Funghi tossici, velenosi e commestibili



Sezioni a confronto di due ovuli rispettivamente di *Amanita phalloides* e *Amanita caesarea*

VIETATA LA RACCOLTA DEGLI OVULI

TOSSICI



Amanita muscaria

COMMESTIBILI



Amanita caesarea

TOSSICI



Gyromitra esculenta



Sez. *Gyromitra esculenta*



Lactarius controversus **POTENZIALMENTE TOSSICO**

COMMESTIBILI



Morchella esculenta **COMMESTIBILE MA SCONSIGLIATO**



Sez. *Morchella esculenta*



Russula delica

TOSSICI



Lactarius piperatus **POTENZIALMENTE TOSSICO**



Galerina marginata **FALSO CHIODINO MORTALE**



Hypholoma fasciculare **FALSO CHIODINO**

COMESTIBILI



Russula delica



Armillaria mellea **CHIODINO**



Armillaria mellea **CHIODINO**

TOSSICI



Hypholoma sublateritium **FALSO CHIODINO**



Lepiota brunneoincarnata **FALZA MAZZA TAMBURO MORTALE**



Helvella crispa (Sindrome gyromitrica)

COMMESTIBILI



Armillaria mellea **CHIODINO**



Macrolepiota procera **MAZZA TAMBURO**



Tricholoma columbetta

TOSSICI



Omphalotus olearius



Boletus pulchrotinctus

Al taglio comparsa di colorazione blu sulla carne del fungo

COMESTIBILI



Cantherellus cibarius



Boletus regius o Porcino Reale

FUNGHI COMMESTIBILI

Di seguito viene riportata una breve speciografia dei funghi commestibili del Gargano, per i quali i cercatori di funghi occasionali vengono formati al loro riconoscimento dai propri Comuni e ASL di competenza (L.R. del 13/03/2012 n°3)



Boletus edulis

COMMESTIBILE



Boletus fragrans

COMMESTIBILE



Boletus aestivalis

COMMESTIBILE



Boletus appendiculatus

COMMESTIBILE



Boletus aereus o Porcino Nero

COMMESTIBILE



Boletus regius o Porcino Reale

COMMESTIBILE



Amanita caesarea

COMMESTIBILE



Amanita caesarea

Diversi stadi di ovuli

VIETATA LA RACCOLTA DEGLI OVULI



Cantherellus cibarius (Gallinaccio o galletto)

COMMESTIBILE



Pleurotus eryngii var. *ferulae*

COMMESTIBILE



Pleurotus eryngii (Cardoncello)

COMMESTIBILE



Pleurotus ostreatus

COMMESTIBILE



Clitocybe geotropa o Cardinale **COMMESTIBILE**



Macrolepiota procera **COMMESTIBILE**



Genere *Morchella*
(commestibile dopo lunga cottura) **SCONSIGLIATO**



Russula delicata **COMMESTIBILE**



Suillus luteus **COMMESTIBILE**



Leccinum lepium **COMMESTIBILE**



Armillaria mellea (commestibile dopo lunga cottura)

Si sconsiglia la consumazione dei gambi.

ATTENZIONE: *Possibile confusione con *Galeria marginata** **MORTALE**

Seneca diceva

“ Fungus qualiscumque sit, semper malignius est”

ma...

...il rispetto, la coscienza e l'attenzione permettono di deliziarci
di questi frutti della terra.

NORMATIVA VIGENTE

- **LEGGE 23/08/1933, n° 352**
Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e coltivati.
- **D.P.R 14/07/1995, n°376**
Modifica della Legge 23/08/1993, n°352
- **D.M. 29/11/1996**
Criteri e modalità di rilascio dell'attestato Micologo
- **D.M. 09/10/1998**
Menzioni qualificative dei funghi secchi
- **O.M. 03/04/2002**
Divieto di vendita di funghi in forma itinere
- **O.M. 20/08/2002**
Divieto di raccolta, vendita, commercializzazione, Tricholoma equestre
- **L.R. 13/03/2012 n° 3**
*Modifiche ed integrazioni alla legge regionale 25/08/2003 n° 12
"Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati nel territorio regionale. Applicazione della legge 23/08/1993 n°352 e D.P.R. 14/07/1995 n° 376 .L.R. 15/05/2006 n°14 (modifica della legge regionale 25/08/2003,n°12).*

Indice

- Biologia del Fungo	pag. 1
- Le regole: cosa fare e cosa non fare	pag. 2
- Avvelenamenti da funghi tossici e velenosi	pag. 3
- Sindromi a Breve Latenza	pag. 4
- Sindromi a Lunga Latenza	pag. 7
- Similitudini del Gargano	pag. 11
- Breve Speciografia dei funghi commestibili del Gargano	pag. 16
- Normativa vigente	pag. 21
- Bibliografia	pag. 22

NOTE BIBLIOGRAFICHE

- Assisi F., Balestri S., Galli R.; Funghi Velenosi, 2008
- Angeli PL., Lazzarini E., Para R., I funghi tossici e velenosi 2013.
- Kent R. Olson; Intossicazioni Acute Veleni, farmaci e Droghe
- Lewis R Goldfrank; MUSHROOMS, Toxicologic Emergencies.

Autori

- *Dott.ssa Anna Lepore*
Dir. Resp. Centro Antiveleni Foggia

- *Dott. Leonardo Pennisi*
Farmacista Centro Antiveleni Foggia

Realizzato grazie al contributo dell'Ente Parco Nazionale del Gargano
Presidente Avv. Stefano Pecorella

