



## Cucina &gt; News

24 ottobre 2014

## Funghi: le 10 regole per non correre pericoli

di [Marianna Monte](#)

CONDIVIDI



GALLERY

 GUARDA LE FOTO >

Scopri i funghi velenosi più pericolosi dei nostri boschi

Alcuni possono causare lievi malesseri, alcuni sono mortali. Ecco l'identikit dei funghi velenosi

Croce e delizia dei palati più raffinati, i funghi sono belli da vedere, ma a volte sono anche molto pericolosi. Alcuni funghi velenosi sono molto simili ai loro sosia commestibili tanto da trarre in inganno anche i cercatori esperti. In Italia, soprattutto in autunno, sono ancora oggi molti i casi di avvelenamento o intossicazione da funghi.

FUNGHI PERICOLOSI

MUSEION

## SCEGLI UNA PORTATA

- » Antipasti
- » Primi piatti
- » Secondi piatti
- » Contorni
- » Dolci
- » Bevande
- » Zuppe
- » Piatti unici
- » Pizze e torte salate
- » Insalate
- » Pani
- » Conserve

## TROVA RICETTE

Selezione categorie



Selezione tempo



Selezione portata



Selezione difficoltà



PAROLA CHIAVE

CERCA

LA NOTIZIA DI OGGI

«I sintomi, – spiega la dottoressa Francesca Assisi del Centro Antiveneni di Milano – possono presentarsi subito dopo mangiato, dopo alcune ore o addirittura dopo 7-8 giorni, a seconda del tipo di tossina ingerita. In questo ultimo caso i pazienti non sono neanche in grado di risalire alla causa del loro malessere. Le problematiche vanno dal banale mal di pancia a vomito e dissenteria, fino ad arrivare a situazioni drammatiche, come danni irreversibili al fegato o persino la morte». Il fungo più pericoloso dei boschi italiani? Probabilmente la famigerata *Amanita Phalloides*, spesso confuso con il suo sosia buono, l'*Amanita Caesarea*, che invece è commestibile e molto apprezzato. Causa la sindrome Falloidea, quella con esito mortale più frequente. Ma ci sono anche specie che causano disturbi a breve latenza, ugualmente da non sottovalutare. Un esempio? La sindrome Panterinica, causata dall'*Amanita muscaria*, il tipico fungo rosso coi puntini bianchi che popola le nostre fiabe: «Il quadro clinico va dal capogiro, barcollamento, euforia, stato confusionale, sino alle crisi convulsive accompagnate da allucinazioni», sottolinea l'esperta.

#### COSA FARE

Ecco le 10 regole d'oro per non intossicarsi con i funghi stilate dalla dottoressa Assisi, autrice della *Guida del Ministero della Salute alla prevenzione delle intossicazioni*:

1. Non consumare funghi non controllati da un vero Micologo (il controllo è gratuito presso gli Ispettorati Micologici delle Asl). Non basta il consiglio di chi va a funghi abitualmente.
2. Consumarne in quantità moderate
3. Non somministrare ai bambini
4. Non ingerire in gravidanza
5. Consumare solo in perfetto stato di conservazione
6. Consumare i funghi ben cotti, da crudi sono scarsamente digeribili se non addirittura velenosi. Ad esempio il comune chiodino è tossico se, prima di essere consumato, non viene prebollito per almeno 15-20 minuti
7. Sbollentare i funghi prima del congelamento e consumarli entro 6 mesi
8. Non consumare i funghi raccolti lungo le strade, vicino a centri industriali e coltivati (potrebbero essere entrati in contatto con pesticidi)
9. Non regalare i funghi raccolti, se non controllati da un micologo professionista
10. Nei funghi sottolio si può sviluppare la tossina botulinica

- Funghi: 11 ricette per preparare primi piatti e zuppe al profumo di bosco
- Tartufo bianco d'Alba: ottima annata. Gli appuntamenti della Fiera Internazionale
- Andar per funghi... in Calabria

**TAG:** amanita muscaria, amanita phalloides, amanita verna, autunno, avvelenamento da funghi, boletus satanas, centro antiveneni di milano, Centro Antiveneni di Milano Francesca Assisi, colombina rossa, cortinarius orellanus, cortinarius speciosissimus, entoloma lividum, falso porcino, Francesca Assisi, funghi commestibili, funghi tossici, funghi velenosi, gyromitra esculenta, miceti, micologia

E TU COSA NE PENSI? DÌ LA TUA.

LASCIA UN COMMENTO >

#### ARTICOLI CORRELATI



**NEWS**  
Castagne e candele in tavola



**NEWS**  
Decorazione con foglie autunnali



**NEWS**  
L'uva protagonista in tavola



**"FENOMENI NON PROVATI"**

**Medjugorje, il vescovo di Anagni vieta gli incontri con i veggenti. È polemica - LEGGI | FOTO | VIDEO**

**HOT VIP**

**I PIÙ VISTI DI OGGI**

**1** Kate Middleton



● ● ● ● ●

#### SET PIETRA VIVA

LE PENTOLE CHE RESISTONO A TUTTO



RIVESTIMENTO  
MAGMA TECH

SALVA  
SPAZIO

OGNI MERCOLEDÌ  
IN EDICOLA.COM

**OGGI**