



WORLD ENVIRONMENT DAY

Giornata Mondiale dell'Ambiente 2019

Isola Polvese – Lago Trasimeno

Perugia 5 Giugno 2019



# ALCUNE POSSIBILI CONFUSIONI TRA FUNGHI COMMESTIBILI E FUNGHI VELENOSI DEL NOSTRO TERRITORIO



G. Bistocchi<sup>1</sup>, A. Arcangeli<sup>1</sup>, P. Angelini<sup>2</sup>, R. Venanzoni<sup>2</sup>, R. Padula<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Circolo Micologico Naturalistico Perugino, [bistocchi@hotmail.it](mailto:bistocchi@hotmail.it); [arcazico@libero.it](mailto:arcazico@libero.it)

<sup>2</sup>Dipartimento di Chimica, Biologia e Biotecnologie, Università degli Studi di Perugia, [paola.angelini@unipg.it](mailto:paola.angelini@unipg.it), [roberto.venanzoni@unipg.it](mailto:roberto.venanzoni@unipg.it)

<sup>3</sup>ARPA Umbria Centro «Cambiamento climatico e Biodiversità in ambienti Lacustri e aree Umide», [r.padula@arpa.umbria.it](mailto:r.padula@arpa.umbria.it)

**Amanita caesarea** (Scop.) Pers. Nome volgare Ovolo buono, è uno dei più ricercati funghi commestibili, apprezzato e consumato anche crudo in insalata.  
**Etimologia** Dal greco *amanitēs* fungo del monte Amano e dal latino *caesareus*, dei Cesari, per la sua ottima commestibilità apprezzata dagli imperatori.



**Possibili confusioni**  
Si raccomanda di non raccogliere MAI funghi appartenenti genere Amanita allo stato di ovoli o non dischiusi completamente, perché **Amanita caesarea**, buon commestibile, in questo stato è simile ad **Amanita phalloides** velenoso mortale.

**Amanita phalloides** (Vaill. ex Fr.) Link. Nome volgare Tignosa verdognola, è un fungo mortale se consumato anche in piccole quantità.  
**Etimologia** Dal greco *phallōs* = fallo e *eîdos* = forma, somiglianza, vale a dire a forma di fallo per l'aspetto del fungo giovane.



**Amanita verna** (Bull.) Lam. Chiamato volgarmente Tignosa di primavera, è un fungo velenoso potenzialmente mortale.  
**Etimologia** Dal latino *vernus* primaverile, per via della stagione in cui fa la sua comparsa



**Agaricus arvensis** Schaef. Chiamato volgarmente Prataiolo, è un buon commestibile  
**Etimologia** Dal nome greco di funghi agarikòn Dal latino *arvum* campo arato

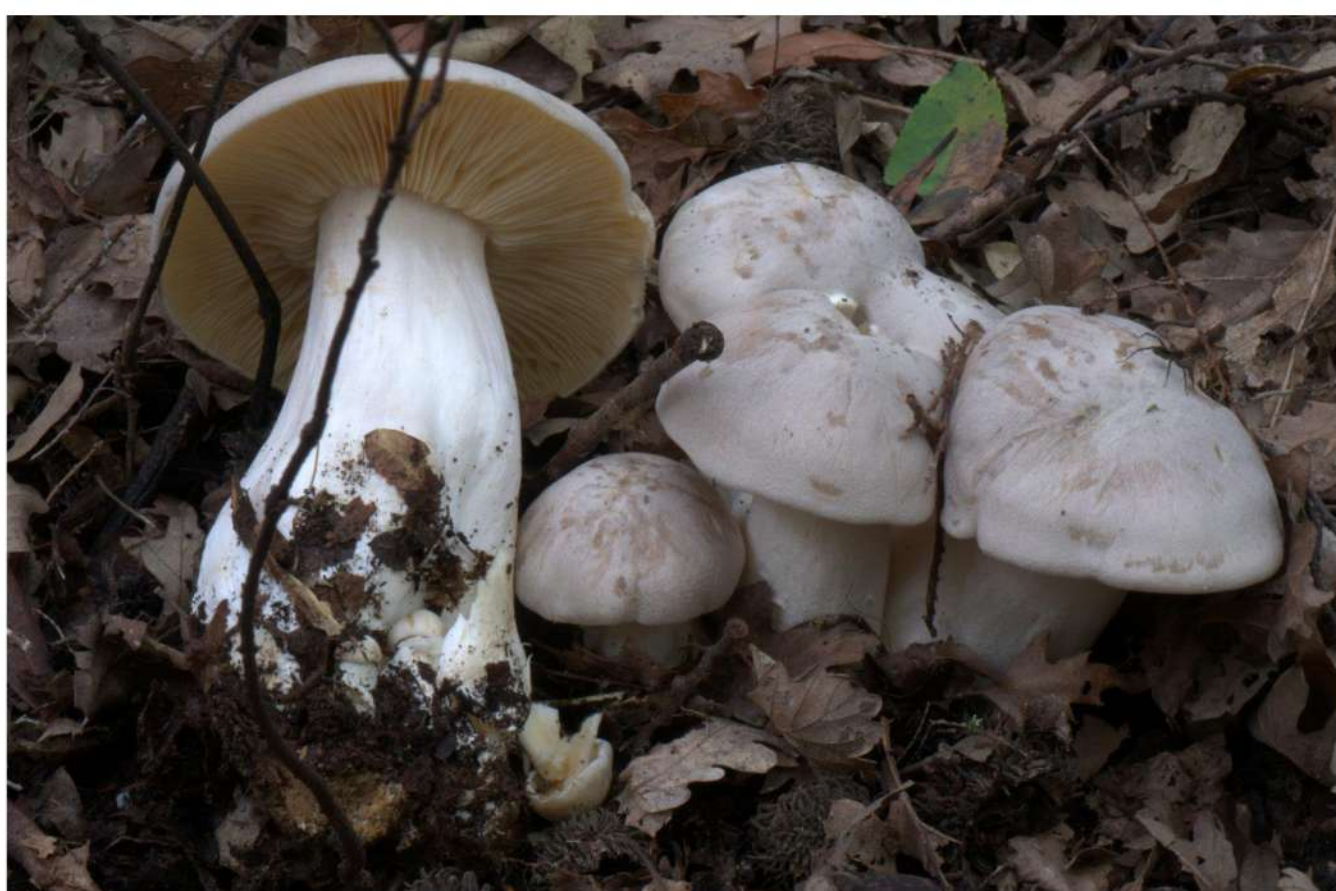


**Agaricus xanthodermus** Gênev. E' un prataiolo tossico  
**Etimologia** Dal greco *xanthos* = giallo e *dërma* = pelle, per via del colore del carpoforo che vira rapidamente al giallo per ossidazione

## Possibili confusioni

**Amanita verna** causa ogni anno un numero non indifferente di avvelenamenti in quanto confuso con i comuni funghi appartenenti al genere *Agaricus* s.l. da disattenti raccoglitori che hanno l'abitudine di non osservare il colore delle lamelle e raccolgono i funghi con il coltello lasciando la volva conficcata nel terreno. **Agaricus arvensis** con odore di anice, sapore di nocciola, con la carne leggermente ingiallente ma persistente si può confondere con **Agaricus xanthodermus** può essere facilmente identificato grazie al suo odore caratteristico di inchiostro e perché la carne alla base del gambo assume, per ossidazione, un colore giallo paglierino che non persiste.

**Entoloma sinuatum** (Bull.) P. Kumm. Bel fungo molto diffuso ma altrettanto pericoloso. In Francia l'*Entoloma sinuatum* è chiamato le perfile (il perfido) proprio per il suo aspetto accattivante. È più conosciuto con il sinonimo di *Entoloma lividum*. **Etimologia** dal greco *entós* = di dentro e *lóma* = orlo, cioè con l'orlo involuto



**Clitocybe nebularis** (Batsch: Fr.) Kummer nome volgare Fungo delle nebbie, è un fungo contenente delle tossine che si accumulano nell'organismo, consumato ancora da molti per la sua carne dal sapore del tutto particolare. **Etimologia** Dal latino *nebula* = nebbia, attinente la nebbia.



**Omphalotus olearius** (DC.) Singer Nome volgare fungo dell'olivo, è un fungo tossico e provoca avvelenamenti gastrointestinali a breve latenza **Etimologia** dal greco *omphalòs* = ombelico, per la depressione al centro e dal latino *olearius* = attinente all'olivo, per il presunto habitat di crescita.



**Cantharellus cibarius** Fries Nome volgare Galletto, Finferlo è un fungo comunissimo di buona commestibilità  
**Etimologia** dal latino *cántharus* = tazza, per la depressione al centro e dal latino *cibus* = attinente al cibo



## Possibili confusioni

**Entoloma sinuatum** fungo velenoso, causa ogni anno numerosi ricoveri perché confuso con **Clitocybe nebularis** che, nonostante sia anch'esso un fungo velenoso, è raccolto in continuazione da molti, provocando avvelenamenti per accumulo dopo ripetuti e ravvicinati consumi; da giovani le due specie sono pressoché identiche ma li distingue solo l'odore persistente e marcato di **Clitocybe nebularis**; a maturazione la colorazione gialla e poi rosa e le lamelle mai decorrenti al gambo di **Entoloma sinuatum** ci permettono di distinguerlo con sicurezza da **Clitocybe nebularis** che ha lamelle bianche e decorrenti.

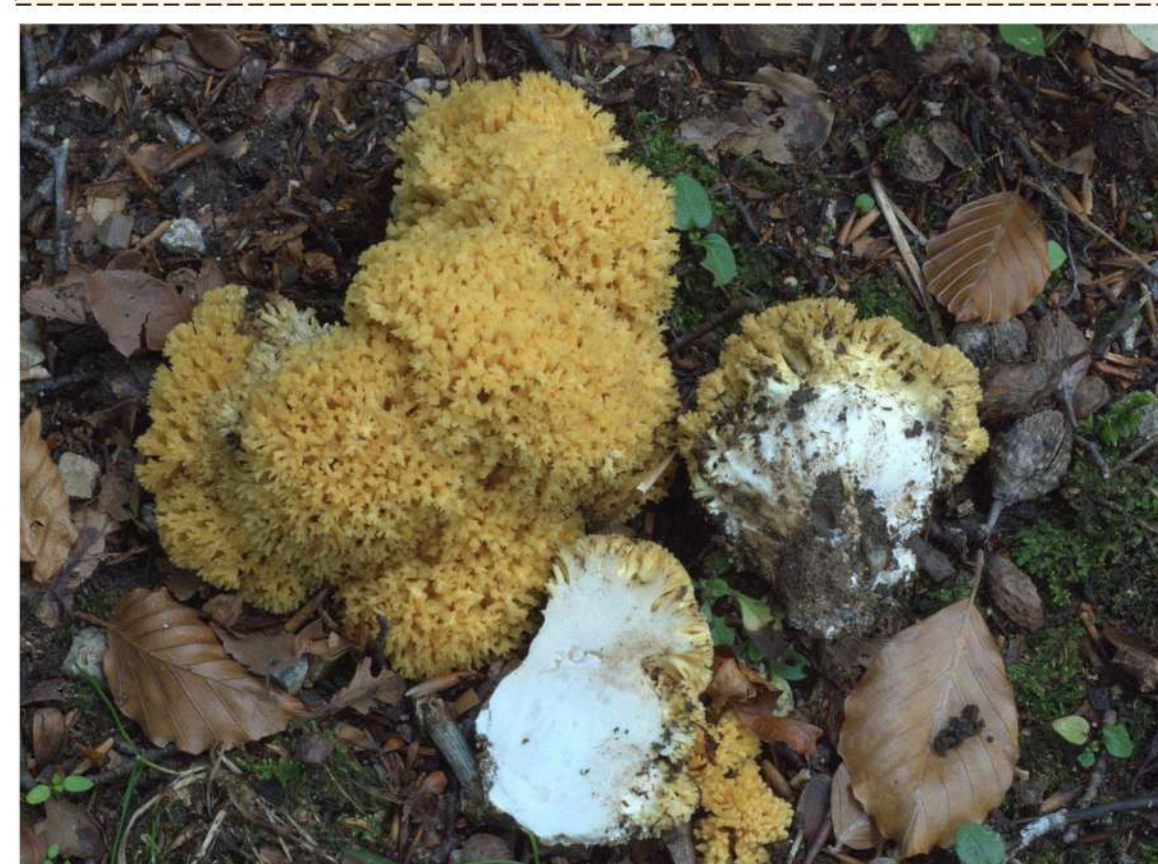
## Possibili confusioni

**Omphalotus olearius** è la causa di avvelenamenti per la confusione con **Cantharellus cibarius**. Anche se confonderli nel loro aspetto tipico è veramente difficile, purtroppo nell'anno 2018 solo in Umbria sono stati registrati 40 di questi casi di ricovero. **Omphalotus olearius** cresce su ceppaie oppure alla base di piante ancora vive, ha lamelle fitte e lungamente decorrenti, bordo del cappello generalmente liscio o poco lobato; **Cantharellus cibarius** è un fungo che cresce sul terreno, non ha lamelle vere e proprie ma delle pliche (venature) più o meno in rilievo collegate tra di loro (anastomosate), il bordo del cappello irregolare con lobi profondi e un profumo di frutta associabile ad albicocche.

**Ramaria formosa** (Pers.) Qué. Comunemente nota come Manina e simili, fungo tossico provoca sindrome gastrointestinale violenta.  
**Etimologia** dal latino *ramus* ramo e dal latino *formosus* formoso, di bell'aspetto



**Ramaria flava** (Schaeff.) Qué. Comunemente nota come Manina e simili, fungo commestibile. **Etimologia** dal latino *ramus* ramo e dal latino *flavus* giallo dorato.



## Possibili confusioni

**Ramaria formosa** causa avvelenamenti gastrointestinali a breve latenza più o meno gravi quando viene confusa con **Ramaria flava**, una delle pochissime specie appartenenti al genere **Ramaria** commestibili. Il riconoscimento macroscopico è possibile solo nel momento in cui i funghi sono in uno stato medio di maturazione, quando cioè è possibile apprezzare il bianco della base e il giallo dei rami in **Ramaria flava** e il bianco della base, l'arancione dei rami e il giallo dei vertici in **Ramaria formosa**; a maturazione le spore che sono di colore ocra colorano completamente i carpofori rendendo le due specie irrinconoscibili tra di loro.

**Hypoloma fasciculare** (Huds.: Fr.) P. Kumm Il falso chiodino, fungo tossico che provoca sindrome gastrointestinale. **Etimologia** dal greco *hyphe* = tessitura, e *loma* = orlo, con l'orlo ornato di frange e dal latino *fasciculus* = fascetto, per il suo modo caratteristico di presentarsi cespitoso.



**Armillaria mellea** (Vahl) P. Kumm.. Comunemente nota come chiodino e simili, è un fungo commestibile se si scarta il gambo (legnoso) e lo si cuoce attentamente. **Etimologia** dal latino *armilla* = braccialetto, per il suo anello e dal latino *melleus, a, um* = attinente al 'miele'.



## Possibili confusioni

**Hypoloma fasciculare** è un fungo che provoca avvelenamenti gastrointestinali persistenti e violenti. Il raccoglitore può confonderlo con **Armillaria mellea** da giovane quando è ancora difficile cogliere tutte le caratteristiche macroscopiche: anello persistente, lamelle biancastre e squamette al centro del cappello in **Armillaria mellea**, anello fugace, lamelle prima di colore giallo, poi verdognole e infine bruno-olivastre e cappello liscio di **Hypoloma fasciculare**.