

Mass media e funghi: può essere velenosa anche l'informazione?

written by Rivista di Agraria.org | 14 novembre 2014

Il ruolo fondamentale di un'informazione corretta nell'azione di prevenzione delle intossicazioni causate dall'ingestione di funghi.

di Luigi Cocchi e Carmine Siniscalco

Referenti nazionali per la Micotossicologia dell'Associazione Micologica Bresadola-Centro Studi Micologici (AMB-CSM)

Introduzione

"Crediamo soltanto a ciò che vediamo. Perciò, da quando c'è la televisione, crediamo a tutto."

(Dieter Hildebrandt)

"Tutto quello che leggi sui giornali è assolutamente vero, a parte i rari casi in cui hai una conoscenza diretta dei fatti." (Erwin Knoll)

Scegliete voi, tra le due frasi sopraccitate, quella che più vi piace come introduzione a questo articolo. Dal nostro punto di vista la seconda non è male, basta aggiornare le parole "...leggi sui giornali..." con le seguenti, più attuali, "...vedi sui mass media...": la frase, infatti, rende concretamente quello che è effettivamente successo e ci dà lo spunto per sottolineare, con soddisfazione, l'importanza dei Corsi di Micologia, delle Mostre Micologiche, delle attività didattico-educative svolte nelle scuole di ogni ordine e grado, ecc., rivolti alla cittadinanza e agli appassionati di funghi, per così dire, "principianti", che i Gruppi Micologici italiani, in particolare quelli aderenti all'Associazione Micologica Bresadola, organizzano tutti gli anni e su tutto il territorio nazionale. Tutta questa attività, che si basa esclusivamente sul volontariato, è in Italia la più importante fonte di corretta informazione, a 360°, sui funghi.

Esempi recenti di grave disinformazione sui "funghi" verificatisi sulle televisioni nazionali

RAI 1, "Prova del Cuoco" del 22 maggio 2014

Anche come esempio dell'importanza ed efficacia dei suddetti "Corsi" riportiamo quanto è successo il 22 maggio c.a., quando ancora era in svolgimento il Corso di Micologia organizzato dal Gruppo Micologico e Naturalistico "R. Franchi" di Reggio Emilia (AMB).

Una coppia (marito e moglie) di frequentatori del Corso telefonano, in tarda mattinata, a casa di Luigi Cocchi dicendo:

"Luigi, accendi subito la televisione: su RAI1, alla "Prova del Cuoco", stanno cucinando in diretta un fungo velenoso...". In effetti, anche dopo una successiva verifica con Rai Replay¹, abbiamo potuto verificare che il fungo velenoso cucinato in diretta era *Gyromitra esculenta* (Pers.) Fr.: i due Soci (principianti) avevano ragione ammettendo, inoltre, che, se non avessero seguito la lezione del Corso sui "Funghi ascomiceti" (tenuta alla fine di marzo dal socio del Gruppo "R. Franchi" Mauro Comuzzi) non se ne sarebbero sicuramente accorti. La gravità dell'episodio poggia anche sulle modalità con cui si è svolta la trasmissione: i cuochi che hanno cucinato *G. esculenta*, provenienti dal Piemonte, hanno dichiarato che i funghi erano stati certificati da un Ispettore Micologo della loro ASL dicendone in diretta televisiva il nome. Tale Ispettore, da noi contattato, ha poi successivamente riferito che tra i funghi da lui certificati (in trasmissione sono state fatte vedere altre tre/quattro specie fungine) *G. esculenta* non c'era e che doveva essere stata aggiunta successivamente, molto probabilmente dai cuochi stessi.

RAI 3, “Fuori TG” del 5 novembre 2014

Questo è stato il più recente e classico caso di una delle tante trasmissioni televisive in cui vengono “innocentemente” mescolate cose giuste e bestialità. Si tratta della peggiore informazione producibile quando si vuole parlare di funghi perché viene creata “ad hoc” una sorta di “paciugo² culturale” che soffoca l’informazione corretta. La figura più citata nella trasmissione è quella “dell’Ispettore Micologo” che però, chissà perché, in studio non è presente.

Gravi considerazioni sono state fatte dai presenti sugli aspetti trofici dei funghi e sul loro ruolo ecosistemico: “*i funghi sono saprofiti e assorbono tutti gli inquinanti*”. Ancora più gravi sono tutte quelle considerazioni trasmesse in merito all’azione farmacologica di alcune molecole scoperte in alcune specie di funghi e purtroppo presenti solo in essi; per cui si è voluta far passare come buona l’informazione sbagliata e scorretta che “*i funghi sono da considerarsi dei farmaci (sistema immunitario, antitumorali, ecc.)*”. Sono stati fatti vedere immagini di flaconi di prodotti commerciali a base di funghi consigliati come “*farmaci preventivi e curativi*”

La presenza immancabile, in una trasmissione che parla di funghi, del “cuoco” è servita a rafforzare tutti i messaggi sbagliati trasmessi e a peggiorarne, con un’abile ed istrionica capacità comunicativa, la qualità dell’informazione stimolando le fantasie culinarie degli spettatori con intingoli generalmente di funghi “crudi” o “poco cotti”.

Considerazioni sulla tossicità di *Gyromitra esculenta* (Pers.) Fr.

In questa sede vogliamo approfondire la questione sulla tossicità di *G. esculenta*³ e dare ai lettori anche un’informazione importante: “la commestibilità o la tossicità dei funghi non può, almeno finora, essere stabilita in laboratorio”.

In pratica quello che si conosce al riguardo è di natura puramente empirica, cioè viene dall’esperienza. Se ad esempio, dopo aver mangiato un porcino, si chiedesse ad un biochimico di dire esattamente quali sostanze (molecole) si sono ingerite, il biochimico ancora non sa (non può) rispondere in modo completo⁴. Non c’è quindi nulla da meravigliarsi se, con il progredire delle conoscenze scientifiche e/o per la conoscenza di nuove casistiche⁵, la “commestibilità” di una specie fungina viene ad essere messa in discussione e le conoscenze riguardanti la “tossicità micologica” sono in continua evoluzione. Nella nota 3 si dà la definizione della parola latina “*esculenta*” ed in effetti, fino a non moltissimi anni fa, *G. esculenta* era considerata commestibile ma poi una serie di episodi di intossicazione anche mortali hanno fatto cambiare idea. Lo stesso vale per la specie *Gyromitra gigas* (Krombh.) Cooke⁶.

Riportiamo, per la chiarezza con cui viene esposta la problematica quanto si legge alla pagina http://it.wikipedia.org/wiki/Gyromitra_esculenta del sito di Wikipedia, l’enciclopedia libera on-line:

“Attenzione, trattasi di fungo mortale da crudo e velenoso per accumulo anche da cotto! G. esculenta, come altre specie congeneri (si è aperta la discussione anche per Verpa bohemica (Krombh.) J. Schröt.) è stata oggetto di numerose discussioni: attualmente è stata tolta dai mercati controllati a causa di alcune pericolose intossicazioni dovute alla sua ingestione da cruda o in pasti ravvicinati. Anche dopo la cottura, l’ingestione della specie in quantità elevate può risultare velenosa e pericolosa per la vita avendo causato la morte di molte persone, in particolare in nord America. Per tale motivo questa specie deve essere ritenuta non commestibile e scartata nella maniera più assoluta. In molti paesi però è ancora consumata abitualmente. In Finlandia ad esempio può essere acquistata fresca, essiccata o in scatola. Per la versione fresca, la legge obbliga ad esporre avvertenze sulla tossicità e istruzioni in caso di intossicazione. Questa specie contiene un quantitativo molto elevato di Gyromitrina, intermedio volatile dell’Idrazina⁷, che oltre a provocare intossicazioni molto gravi, è anche un composto cancerogeno. Oltre a quanto già riportato, è stata dimostrata la tossicità da accumulo di questa molecola anche con esemplari ben cotti e perfino in quelli essiccati, dato che la Gyromitrina non svanisce mai completamente dal fungo. Come altre specie di Gyromitra Fr. viene pericolosamente confusa con alcune specie dei generi Helvella L. e

Morchella Dill. ex Pers., in particolare con Morchella esculenta (L.) Pers.. I più diffusi nomi popolari italiani con cui G. esculenta è conosciuta sono: Spongino, Spugnola bastarda, Spugnola falsa, Falsa morchella, Marugola⁸. Anche all'estero è popolarmente conosciuta con nomi volgari, per es.: Brain mushroom (Inghilterra); Gyromitre comestible, Morillon (Francia); Frühjahrs-Lorchel (Germania); Korvasieni (Finlandia); Murga (Catalogna - Spagna). Come già accennato, il consumo di G. esculenta ha causato un numero elevato di decessi in tutto il mondo, in maniera particolare in Nord America, ma anche in Nord Europa, dove le specie del genere Gyromitra sono maggiormente diffuse. Significativa una frase pronunciata dal grande micologo francese Marcel Bon circa la commestibilità di G. esculenta:

“Commestibile, spesso commercializzato, malgrado si manifestino occasionali incidenti mortali”.

In Italia, sull'opuscolo *“I Funghi: Guida alla prevenzione delle intossicazioni”*⁹ si descrive (pag. 9), tra le *“Sindromi a lunga latenza”*, la *Sindrome Gyromitrica*: *“Rara, si caratterizza per la comparsa di sonnolenza, contratture muscolari, anemia emolitica, danno al fegato e reni, dopo ingestioni ripetute e di notevole quantità”* e (pag. 13) si riporta un'immagine che, come si può notare, rappresenta due esemplari di *G. esculenta* ed è contrassegnata da un *“teschio rosso”*. Facciamo inoltre notare che questa specie, non essendo ovviamente presente negli elenchi allegati alle Leggi nazionali e regionali che indicano i funghi che possono essere commercializzati, non può essere certamente stata acquistata (in trasmissione si è detto che la specie è molto *“cara”*) al mercato regolare.

Considerazioni sulla disinformazione sui funghi prodotta nella trasmissione RAI 1 “Prova del Cuoco” del 22 maggio 2014

Al di là della nostra irritazione resta il problema che milioni di telespettatori avranno acriticamente metabolizzato il messaggio passato in TV. Da oltre mezzo secolo tutti i Gruppi Micologici italiani, in particolare quelli aderenti all'AMB-CSM, , come più sopra accennato, fanno attività di prevenzione igienico-sanitaria, informazione ed educazione micologica ed ambientale. La nostra speranza è che non sia svanita la memoria di quanto purtroppo è successo nell'autunno 2012 (anche quest'anno alcuni gravi episodi di avvelenamento sono già capitati in Calabria ed in Puglia): sui mass media comparvero, come se si trattasse di veri e propri *“bollettini di guerra”*, numerose notizie di gravissime intossicazioni, in particolare, ma non solo, da *Amanita phalloides* (Vaill. ex Fr.) Link, che ebbero come conseguenze decessi e, per i *“meno sfortunati”*, la sopravvivenza con il ricorso al trapianto di fegato. La drammaticità della situazione fu acuita dal fatto che in più casi furono coinvolti bambini. Proprio nel dicembre 2012 fu organizzato a Milano il 5° Convegno internazionale di Micotossicologia (5CIMT)¹⁰ e ricordiamo bene come tra i numerosi operatori presenti (Dirigenti del Ministero alla Salute, Medici Tossicologi, Ispettori Micologi, Micologi, ecc.) fosse diffuso un senso di sconforto. La realtà stava dicendo a tutti, ed in modo crudo, che le energie profuse (per quanto riguarda l'AMB¹¹ con il solo volontariato) e le attività che venivano svolte con passione, dedizione e spesso in modo serrato per informare la cittadinanza e prevenire le intossicazioni non erano sufficienti. Il Comunicato finale del 5CIMT cerca di individuare le cause di questa *“apparente”* impotenza e di proporre i modi più efficaci per superarla. La questione di come i mass-media fanno *“informazione”* sui funghi era, ed è, da considerare centrale. A quanto pare esistono ancora situazioni importanti, come quella di cui stiamo parlando e che viene ben descritta nel testo della lettera inviata alla RAI¹², a valle dell'episodio descritto del 22 maggio 2014, ad organi dello Stato, Enti, Ordini ed Associazioni di categoria che operano nel settore dell'informazione; a causa delle quali in pochi minuti di informazione cattiva e sbagliata sui funghi si rischia di vanificare il lavoro svolto da migliaia di operatori del mondo micologico in innumerevoli ore di lavoro e di impegno disinteressato e non retribuito. È legittimo chiedersi se esiste una responsabilità oggettiva dei mass media nel determinare le cause che portano molte persone disinformate ad avvelenarsi con i funghi? E' evidente che tale problematica va approfondita e comunque appare chiaro già da ora che il punto più importante da affrontare è la sensibilizzazione degli operatori dell'informazione, a qualunque livello operino. La nostra iniziativa ha sollevato una tempesta di commenti sia in Internet che su carta stampata: speriamo che dalla RAI arrivino risposte adeguate (finora non ci risulta nulla) e si producano fatti concreti tali da impedire, in futuro, tali gravi *“infortuni”*. In conclusione riportiamo alcune

condivisibili affermazioni liberamente tratte, qua e là, sul WEB:

"... il fatto che in una trasmissione che ha autori, esperti, ecc..., nessuno si sia posto dei dubbi, è assolutamente inaudito..."

"...perché infilarsi in un ginepraio così insidioso, proponendo funghi considerati velenosi dal Ministero della Salute? Perché non si è avuto lo stesso atteggiamento cauto che viene normalmente tenuto da un cercatore di funghi "responsabile", che è quello di scegliere solo le specie certe e nel caso far controllare il cesto della raccolta a veri esperti?"

"Alla Prova del Cuoco è mancata, sicuramente per la leggerezza di qualche autore, proprio questa attenzione. Sarebbe bastato invitare un micologo, che secondo noi dovrebbe sempre essere presente in studio quando si parla di funghi. Se fosse stata seguita questa procedura si sarebbe evitato il caso che sta montando giustamente. Un gravissimo atto d'accusa alla trasmissione seguita da milioni di telespettatori. L'invito a cucinare o a mangiare funghi velenosi non è certo da tutti i giorni."

Considerazioni sulla disinformazione sui funghi prodotta nella trasmissione RAI3 "Fuori TG" del 5 novembre 2014, in particolare sulla questione "funghi utilizzati come farmaci"

Nella trasmissione "Fuori TG" di RAI3 del 5 novembre u.s. alcuni milioni di italiani inconsapevoli ed inermi hanno assimilato il concetto sbagliato che i funghi sono dei farmaci molto utili nella prevenzione e nella cura di malattie, comprese quelle tumorali. Purtroppo tutto ciò è avvenuto senza che fosse presente in trasmissione, per un opportuno contraddittorio, un tossicologo di un Centro Antiveneni (CAV) o un esperto micotossicologo che avrebbe fatto chiarezza sulle inesattezze dette. Inoltre nel commento fuori campo del filmato introduttivo viene detto dell'esistenza di uno studio sulla "lentinina" (condotto dal ricercatore giapponese G. Chihara) arrivando a definire questa molecola "farmaco". Purtroppo si è taciuto il fatto che, come il "lentinano", la "lentinina" è presente solo nella specie *Lentinula edodes* (Berk.) Pegler (da cui i nomi dati alle molecole citate) e non in "tutti i funghi", ma ancora più grave è che non si dice che questi studi sono ancora nella fase sperimentale (sembra anche sull'uomo, ma non c'è ancora nulla di concluso e concreto in merito). Questi comportamenti sono da stigmatizzare e per noi sono da definirsi come "irresponsabili" perché inducono, specialmente nelle persone meno fortunate, delle credenze e delle speranze "ingiustificate". In una trasmissione da noi definita "paciugo culturale" qualche notizia corretta messa qua e là, come quelle sulla psilocibina e sulla penicillina, sono altrettanto pericolose perché usate come strumento per dare credibilità all'informazione sbagliata. In questa trasmissione si sono evitate "ad hoc" figure istituzionali di riferimento ma si è pensato bene di intervistare un "micoterapeuta" che ha parlato dei funghi come "panacea" di tutti i mali; infatti esso indica i funghi come farmaci e dice che lo shiitake (*L. edodes*) è un medicinale e parla "a briglia sciolta" di aziende farmaceutiche che producono medicinali con funghi ecc.. Qui purtroppo c'è da registrare una scorrettezza di fondo anche dal punto di vista "legale" perché i funghi, in Italia, devono essere considerati solo come "integratori alimentari" (DM 9 luglio 2012 "Disciplina dell'impiego negli integratori alimentari di sostanze e preparati vegetali." - G.U. n. 169 del 21-7-2012).

Il nostro pensiero in merito a questa materia è di assoluta cautela e pensiamo di riassumerlo efficacemente con le parole che ci ha trasmesso il prof. Orlando Petrini¹³ che così ha risposto ad un nostro quesito in merito:

"Non credo che noi possiamo veramente capire e implementare direttamente le conoscenze dei medici asiatici. Le loro definizioni di malattie e le loro diagnosi sono molto diverse dalle nostre, e quindi anche i trattamenti sono da interpretare nel dovuto contesto. Nessuno dei vari gruppi che si occupano di fitoterapia (e funghi) svolge, purtroppo, ricerche cliniche degne di questo nome. Questo è un grossissimo problema, in quanto senza studi clinici eseguiti con tutte le regole del gioco non arriveremo mai a dimostrare quanto io credo, e cioè che nei funghi e nelle piante vi sono delle risorse mediche incomparabili."

Pensiamo si possa ora capire bene la nostra posizione¹⁴, che è la stessa di tutti ricercatori seri e responsabili e conoscitori della materia: vanno riconosciute ai funghi potenzialità (che diventano ipotesi di ricerca scientifica)

fino ad oggi inesplorate ma vanno anche rispettate la pubblica opinione e la salute pubblica, guardandosi bene dallo spacciare

"pirite per oro". Purtroppo, con questa qualità dell'informazione, diventa molto difficile, per l'ignaro telespettatore, poter distinguere l'informazione seria dalla ciarlataneria.

Il ruolo essenziale dei micologi e degli ispettori micologi in casi di intossicazione grave e nella prevenzione di grossi pericoli

Recentemente sono accaduti, nell'ottobre 2014, alcuni gravi episodi di intossicazioni da funghi, anche mortali, in Calabria ed un episodio molto grave da ritenere, forse, il più pericoloso per la salute pubblica, avvenuto al Mercato AgroAlimentare di Padova (MAAP). Tali episodi, oltre a costituire una sottolineatura oggettiva delle tematiche finora esposte, ci consentono di evidenziare l'importantissimo ruolo giocato dagli Ispettori Micologi delle ASL sia in chiave di prevenzione igienico sanitaria da intossicazione da funghi sia, più in generale, per la necessaria partecipazione attiva, a stretto contatto con il personale medico, nella gestione del percorso terapeutico a cui vengono sottoposte le persone intossicate. Ma gli episodi calabresi, e casi significativi sono accaduti anche in Puglia, tutto sommato non escono dal tradizionale evolversi dei fatti: vengono raccolti funghi velenosi creduti commestibili (per superficialità, per ignoranza, ecc.) e poi si deve ricorrere al ricovero ospedaliero: in questi casi è fondamentale la rapidità della determinazione della (o delle) specie responsabile/i dell'intossicazione (qui sta il ruolo fondamentale dell'Ispettore Micologo) per determinare la rapidità e la qualità dell'intervento terapeutico. Il più grave episodio calabrese è accaduto a Corigliano Calabro (CS) provocando un morto (un uomo di 43 anni) ed un trapianto di fegato, presso l'ISMETT di Palermo, ad una donna di 23 anni. I funghi responsabili dell'avvelenamento sono stati individuati nel Genere *Lepiota* (Pers.) Gray (probabilmente *Lepiota helveola* Bres.), funghi di piccole dimensioni che crescono nei prati e nei giardini e che morfologicamente si possono descrivere come "piccole (non più di 5 cm di diametro del cappello) mazze di tamburo (*Macrolepiota procera* (Scop.) Singer)". Tali funghi contengono in alte dosi "amanitina", la stessa tossina di *Amanita phalloides* (Vaill. ex Fr.) Link.

Più significativo e molto più rischioso ci pare, tuttavia, l'episodio di Padova: al Mercato AgroAlimentare (MAAP) sono state poste in vendita tre cassette di ovuli chiusi provenienti dalla Serbia già certificate da un Ispettore Micologo privato. L'11 ottobre 2014, nel loro giro mattutino quotidiano due Ispettori Micologi dell'ASL di Padova si sono insospettiti (qui sta il colpo d'occhio che viene dall'esperienza, dalla professionalità e dalla conoscenza approfondita dei funghi) ed hanno voluto controllare la partita in vendita. Su dieci ovuli "scorticati" otto erano di *Amanita caesarea* (Scop.) Pers. (l'ovulo buono) ed hanno mostrato il tipico colore arancione della cuticola, colore già presente nel primordio del carpoforo sotto il velo totale che avvolge l'ovulo, velo che rimarrà alla base del gambo nel carpoforo maturo come ornamentazione definita come "volva"; i restanti due ovuli ispezionati hanno mostrato invece un colore verdastro¹⁵, erano di *A. phalloides* (l'ovulo malefico), specie mortale. L'episodio ha naturalmente fatto scattare le indagini da parte della Magistratura, sono partite denunce e le cassette sono state poste sotto sequestro (sono state sistemate in un freezer presso il MAAP) dalla locale Procura.

Resta solo da sottolineare come, quasi per caso, sia stata evitata una gravissima disgrazia (l'accusa potrebbe essere di tentata strage): infatti solo una serie di concomitanze favorevoli ha permesso a due Ispettori Micologi di intervenire appena in tempo su una partita di funghi di provenienza estera già messi in vendita in un mercato nostrano e già certificati.

Considerazioni sulla tragedia evitata al MAAP di Padova

- La Legge italiana proibisce la raccolta di "ovuli" chiusi: perché è possibile che vengano posti in vendita ovuli chiusi anche se provenienti dall'estero? Qui si pone, a nostro parere, il grosso problema, a livello della Comunità Europea, di rendere coerenti ed omogenee le normative sul commercio (import/export) dei funghi dei vari paesi aderenti. Un altro esempio riguarda i "porcini": la legislazione italiana proibisce la raccolta di carpofori con diametro del cappello minore di 3 - 4cm (dipende dalle legislazioni regionali

anche per le quali sarebbe opportuno un serio lavoro di “omogeneizzazione” almeno per gli aspetti di prevalente interesse tossicologico ed ecologico/ambientale). Perché è spesso possibile vedere nei negozi e nei ristoranti vasi, a volte anche molto capienti, di “porcini sott’olio” con cappelli del diametro che non superano 1 - 2 cm ?

- Bisogna superare la distinzione, tuttora presente nella normativa, tra “vendita di funghi al dettaglio” effettuata nei vari esercizi commerciali e “somministrazione di funghi cucinati” effettuata nella ristorazione. A nostro parere si tratta di una distinzione “filosofica”: tutti i funghi (freschi, essiccati, trattati in cucina, messi in conserva, introdotti nei preparati alimentari, ecc.) venduti nei negozi e nella ristorazione devono essere certificati da Ispettori Micologi.
- Se il controllo sul materiale fresco degli Ispettori Micologi alle frontiere, dove arrivano grandi quantità di funghi via mare, via terra (su ferro e/o su gomma), deve per forza essere fatto a campione (controlli “random”), man mano ci si avvicina alla vendita al dettaglio il controllo deve essere sempre più fine e dettagliato fino ad arrivare al controllo: collo per collo e “fungo per fungo”.
- Una volta che l’Ispettore Micologo ha apposto la sua certificazione al “collo”, questo deve essere obbligatoriamente sigillato. E’ evidente che solo in questo modo ci si può garantire, e garantire l’Ispettore Micologo, da abusi e pericolose furberie (tipo “Prova del Cuoco”). L’azienda sotto accusa nel caso citato del MAAP, infatti, si difende sostenendo che gli ovuli di *A. phalloides* sarebbero stati volutamente aggiunti alle cassette da ignoti, dopo il controllo del “loro” Ispettore Micologo privato, per danneggiare l’azienda. Naturalmente non si può mai escludere l’errore umano, ma il sigillo dei colli ispezionati consentirebbe comunque di risalire alle responsabilità, colpose o dolose che siano.

Conclusioni

In conclusione pensiamo debba essere fatto, da parte di tutti gli operatori seri del settore, uno sforzo per ottenere che tutti coloro che fanno informazione e che vogliono parlare di funghi (da chi scrive sul bollettino parrocchiale fino ai massimi livelli dei mass media nazionali, pubblici e privati) si rivolgano sempre agli “esperti micologi” riconosciuti (Associazioni come l’AMB, Ispettorati Micologici, Centri antiveleni, ecc.) per non diffondere pericolosa disinformazione. Crediamo ci sia in gioco una seria questione di deontologia professionale che dovrebbe obbligare al controllo dell’attendibilità delle fonti di informazione: questo, tuttora, non capita per quanto riguarda i funghi. Spesso ci si rivolge al “primo venuto”: non basta che uno vada a passeggio nei boschi per essere considerato un “esperto di funghi”... ci vuole ben altro. E’ altresì chiaro che l’obiettivo della sensibilizzazione degli operatori dell’informazione su questi temi, per i quali sono spesso in gioco la vita e la salute umana, non può essere raggiunto con mezzi “coercitivi” (normative, regolamenti, ecc) ma con la persuasione al fine di “obbligare moralmente” a darsi “codici morali di comportamento” adeguati (pensiamo all’Ordine dei Giornalisti ed alle varie sigle sindacali del mondo dell’informazione). Non vorremmo sembrare banali ma, visto quanto è successo, non ci stancheremo mai di ripetere, fino alla noia (non nostra) che l’informazione corretta a fini preventivi è un importante e fondamentale aiuto per salvare vite umane e per ridurre la spesa pubblica del Servizio sanitario nazionale.

Sappiamo, inoltre, che le questioni da noi poste in riferimento all’urgente e necessario adeguamento delle regole sono all’attenzione e condivise dal Gruppo di Lavoro “Funghi” operativo presso il Ministero della Salute: ci auguriamo che rapidamente si possa produrre una normativa completa ed efficace.



Carpofori “affettati” di *G.esculenta* tratta dallo schermo TV nella trasmissione “La Prova del Cuoco” del 22 maggio 2014 (foto di L. Cocchi)



Carpofori interi *G.esculenta* tratta dallo schermo TV nella trasmissione “La Prova del Cuoco” del 22 maggio 2014 (foto di N. Franzutti)



Riproduzione dell'immagine di *G. esculenta* (pag. 13) tratta dall'opuscolo del Ministero della Salute "Funghi: Guida alla Prevenzione delle Intossicazioni"

¹ La trasmissione è ora scaricabile dall'archivio del sito RAI: www.rai.tv

² da http://www.grandidizionari.it/Dizionario_Italiano/parola/p/paciugo.aspx?query=paciugo - paciugo: "Intruglio appiccicoso di sostanze diverse, mescolate disordinatamente"

³ In latino l'aggettivo "esculentus" significa "mangereccio, commestibile"; il nome del Genere *Gyromitra* significa (dal greco): *guròs* (γυρός) = rotondo e *mitra* (μίτρα) = mitra, cioè cappello a mitra rotonda.

⁴ Questa osservazione sta alla base del fatto che, secondo noi, i funghi non possono, almeno finora, essere considerati alimenti.

⁵ Emblematico è il caso di *Tricholoma equestre* (L. : Fr.) Kummer del quale, dopo il forte sospetto di aver provocato numerose morti in Francia e, pare, in Polonia, è stata proibita la raccolta, il consumo e la commercializzazione in Italia (dal 2002) ed in Francia (dal 2005), con decreti dei rispettivi Ministeri della Salute. *T. equestre* è una specie che in Italia, soprattutto al Sud, ha una lunga tradizione di raccolta e consumo.

⁶ *Gyromitra esculenta* (vedi "Atlante fotografico dei Funghi d'Italia - Vol. 1 - pag. 466. Ed. AMB) cresce, in Italia, prevalentemente al Nord, nelle abetaie alpine. Nel Centro-Sud è invece presente *Gyromitra gigas* (vedi "Atlante fotografico dei Funghi d'Italia - Vol. 3 - pag. 1472. Ed. AMB), che ha le stesse caratteristiche di tossicità. *G. esculenta* è conosciuta popolarmente perlopiù con il nome "falsa spugnola" per via della sua "mitra" rosso marroncina che a volte ricorda il favo di una Spugnola (nome volgare di praticamente tutte le Specie appartenenti alla Famiglia *Morchellaceae* Rchb.). La forma è però quella di una sorta di piccolo "cervello" con tanto di circonvoluzioni, piuttosto che un favo di *Morchella*. Anche *G. gigas* può essere confusa da un raccoglitore inesperto con le spugnature commestibili.

⁷ Dalla pagina <http://it.wikipedia.org/wiki/Ildrazina>: L'idrazina (o diammidio, o diammina, o idruo di azoto) è un composto dell'azoto di formula bruta N₂H₄ (formula di struttura NH₂-NH₂): a temperatura ambiente è un liquido incolore e dall'odore pungente. È una sostanza corrosiva, tossica e cancerogena: la soglia di contaminazione dell'aria è di 1 ppm, mentre la soglia olfattiva (oltre la quale l'odore è avvertibile) è di 3-5 ppm: già a 20°C i vapori possono raggiungere tali concentrazioni. Oltre i 38 °C, se i vapori non vengono dispersi, la miscela aria-vapori di idrazina può raggiungere concentrazioni tali da essere esplosiva. I sintomi immediati del contatto con l'idrazina sono dovuti alla corrosività della sostanza: quindi bruciore, e nel caso di inalazione dei vapori, tosse, capogiro e difficoltà respiratoria. Tali sintomi possono presentarsi anche a distanza di 10-12 ore dal contatto. La tossicità è a carico del fegato, dei reni e del sistema nervoso centrale: i sintomi di un avvelenamento da idrazina sono nausea, vomito, debolezza, confusione, stato di incoscienza. Se l'avvelenamento è avvenuto per inalazione di vapori si può avere edema polmonare. L'ingestione può essere letale.

⁸ Per saperne di più consultare il "Dizionario dei nomi volgari e dialettali dei funghi in Italia e nel Canton Ticino" di Ulderico Bonazzi (2002) - Numero speciale di Pagine di Micologia - Edizione del Centro Studi Micologici dell'AMB

⁹ Scaricabile dal sito del Ministero della Salute al link: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoliPoster_149_allegato.pdf

¹⁰ Il 5CIMT, svoltosi a Milano, è stato organizzato dalla Commissione di Micotossicologia (ora in fase di "ristrutturazione") del Centro Studi Micologici dell'AMB, dal Centro Antiveneni dell'Ospedale Niguarda-Cà Granda, di Milano e dalla Provincia di Milano, con il Patrocinio del Ministero della Salute, del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM), dell'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA). La Segreteria Scientifica del 5CIMT era composta dal Dr. Luigi Cocchi (membro del Comitato Direttivo dell'AMB e Vicepresidente del Gruppo Micologico e Naturalistico "R. Franchi" di Reggio Emilia) e dal Dr. Carmine Siniscalco (Responsabile del Progetto Speciale Funghi di ISPRA).

¹¹ L'AMB è un'Associazione iscritta nel Registro nazionale delle Associazioni di Promozione Sociale (N. 01595). Ad essa aderiscono circa 130 Gruppi Micologici, sparsi su tutto il territorio nazionale, per un totale di circa 10.000 iscritti. Sito web: www.ambresadola.org

¹² Già pubblicata sul Forum di Agraria.org (<http://www.forumdiagraria.org/funghi-f24/importante-rai-e-funghi-velenosi-t83800.html>) e scaricabile dal sito web dell'AMB: <http://www.ambresadola.org/> e dal portale dell'ISPRA agli spazi riservati al "Progetto Speciale Funghi" sotto la voce "comunicati stampa": http://admin.isprambiente.gov.it/temi/biodiversita/lispra-e-la-biodiversita/attivita-e-progetti/progetto-speciale-funghi-1/pdf/Nota_AMB-CAV_Milano_su_RAI_La_prova_del_cuoco.pdf

¹³ Già Direttore dell'Istituto di Microbiologia di Bellinzona (CH), attualmente libero professionista come consulente farmaceutico. Libero docente presso l'Università di Zurigo (CH). Relatore ufficiale al 5CIMT sul tema: "Micoterapia tra fantasia e realtà: problemi e opportunità".

¹⁴ La nostra opinione in merito alla cosiddetta "Micoterapia" è già stata ampiamente espressa e motivata in un articolo, dal titolo "Micoterapia: speranze, illusioni, realtà", della Rivista "Alimenti e Bevande" - Anno XV - 6 - lug-ago 2013.

¹⁵ Come "ciliagina sulla torta" citiamo, a proposito della pericolosità dell'informazione data sui funghi dai mass media, un breve estratto dell'articolo sull'episodio pubblicato dal Gazzettino di Padova il 12 ottobre: "... Gli esperti hanno deciso in via precauzionale di incidere il cappello. Erano convinti di trovare il colore arancione, tipico dell'*Amanita commestibile*. È invece spuntata fuori la **colorazione rossa** (il neretto è nostro n.d.r.) che contraddistingue la pericolosa *Amanita phalloides*."

Luigi Cocchi e Carmine Siniscalco

Referenti nazionali per la Micotossicologia dell'Associazione Micologica Bresadola-Centro Studi Micologici (AMB-CSM)



I Funghi dal vero - Volume 1°

Bruno Cetto - Saturnia

La vera Bibbia del micologo e dell'appassionato raccogliitore di funghi: illustrazioni di altissimo livello...

[Acquista online >>>](#)