

**Dipartimento di Prevenzione
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ispettorato Micologico**

L'utilizzo dei funghi in Agriturismo

*dott. Claudio Berna, dott. Enrico Di Michele, dott. Aldo Terranova
Micologi*

Giuliano di Roma 18 novembre 2022

Problematiche legate all'uso alimentare di funghi

Tossicità

intrinseca di alcune specie fungine

Omphalotus olearius

Entoloma sinuatum

Amanita pantherina

Amanita phalloides

Omphalotus olearius
sindrome
gastroenterica

27 Interventi di
consulenza in
14 anni per
60 persone



anni													
03	04	05	08	09	11	12	13	14	15	16	17	18	21
interventi													
1	3	4	1	3	1	2	2	2	3	1	2	1	1
Persone interessate													
1	4	18	1	7	4	6	6	3	7	2	2	1	1

Entoloma sinuatum
 sindrome
 gastroenterica

40 Interventi di
 consulenza in
 16 anni per
 83 persone



ANNI															
02	04	05	06	08	09	10	12	13	14	15	17	18	19	20	21
Interventi															
1	1	1	1	1	3	1	4	2	4	6	3	2	4	4	2
Persone interessate															
6	2	4	2	7	13	1	12	4	6	10	5	3	5	1	2



Amanita pantherina

2010	2012
interventi	
1	2
persone interessate	
4	2



2002	2011	
interventi		
1		1
persone interessate		
1	1	

Lepiota subincarnata



2012	2019
interventi	
1	1
persone interessate	
3	2

Amanita phalloides

Problematiche legate all'uso alimentare di funghi

Tossicità

acquisita dall'ambiente di sviluppo

Siti ex discarica rifiuti

Siti inquinati da sversamenti di liquami

Siti inquinati da fallout aeraulici

Problematiche legate all'uso alimentare di funghi

Tossicità

per errata metodica di conservazione

Conservazione post raccolto nel fresco

Mancato abbattimento termico nel cotto

Mancato rispetto della catena del freddo

Cause legate all'ambiente e modalità di conservazione



Problematiche legate all'uso alimentare di funghi

Tossicità

per errata procedura di preparazione

Cottura profonda (non alla brace)

Pre-bollitura

Asportazione stipiti fibrosi

Specie fungine utilizzabili

coltivati provenienti da rete commerciale

coltivati in proprio

*selvaggi provenienti da rete commerciale freschi,
essiccati, conservati in regime di freddo, conservati
in preparazioni alimentari*

selvaggi raccolti localmente

Specie fungine coltivate utilizzate

Agaricus bisporus: Champignon de Paris;
Prataiolo coltivato;

Pleurotus ostreatus: Orecchione, Gelone;

Pleurotus citrinopileatus: Gialletto



Agaricus bisporus



Pleurotus ostreatus



Pleurotus citrinopileatus



Cyclocybe cylindracea

Specie fungine selvagge utilizzate

Boletus edulis (e gruppo relativo): Porcino

Cantharellus cibarius: Galletto



Boletus edulis



Boletus aereus



Boletus aestivalis



Cantharellus cibarius

Modalità per l'impiego di funghi in sicurezza

I Micologi che operano presso l'Ispettorato Micologico effettuano la cernita e la certificazione, rilasciata a titolo gratuito, delle specie che il ristoratore intende utilizzare



Agaricus campestris



Amanita caesarea



Armillaria mellea



Desarmillaria tabescens



Lactarius deliciosus



Tricholoma terreum



Lactarius volemus

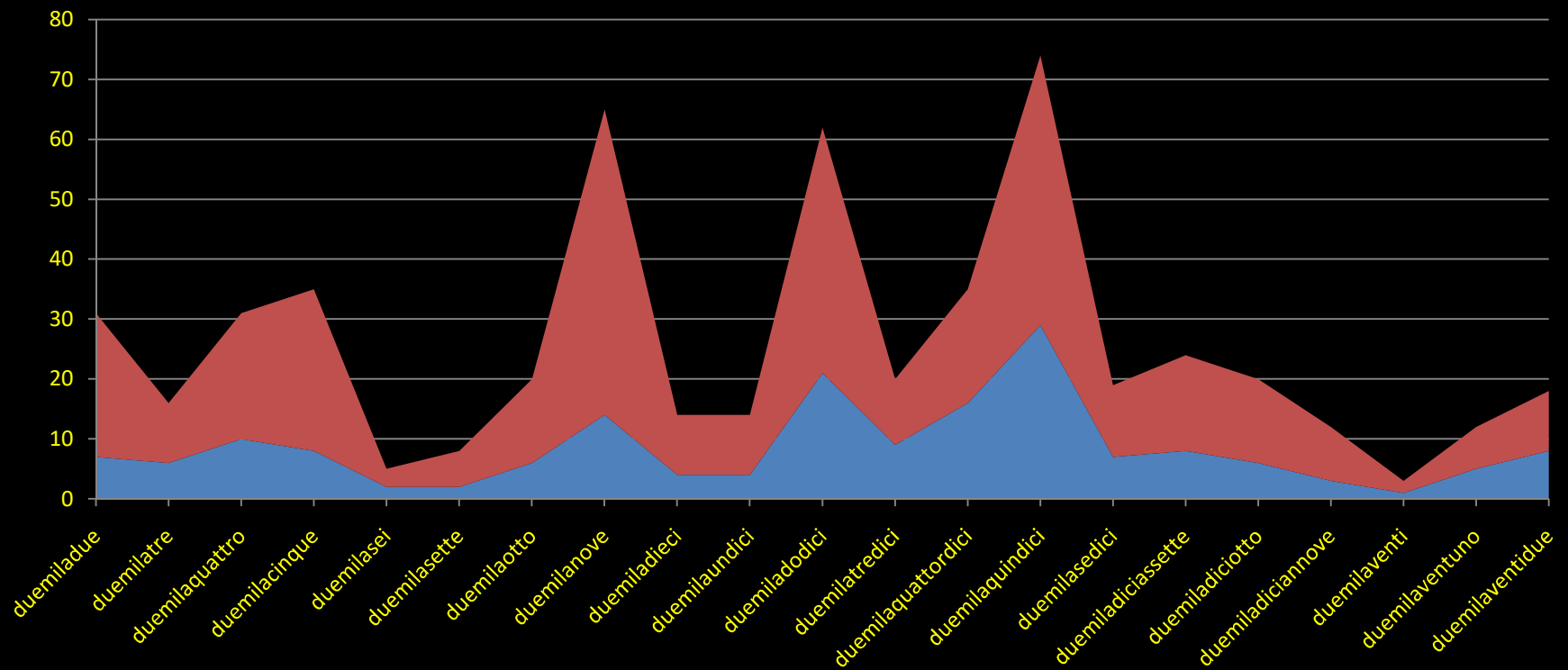


Macrolepiota procera

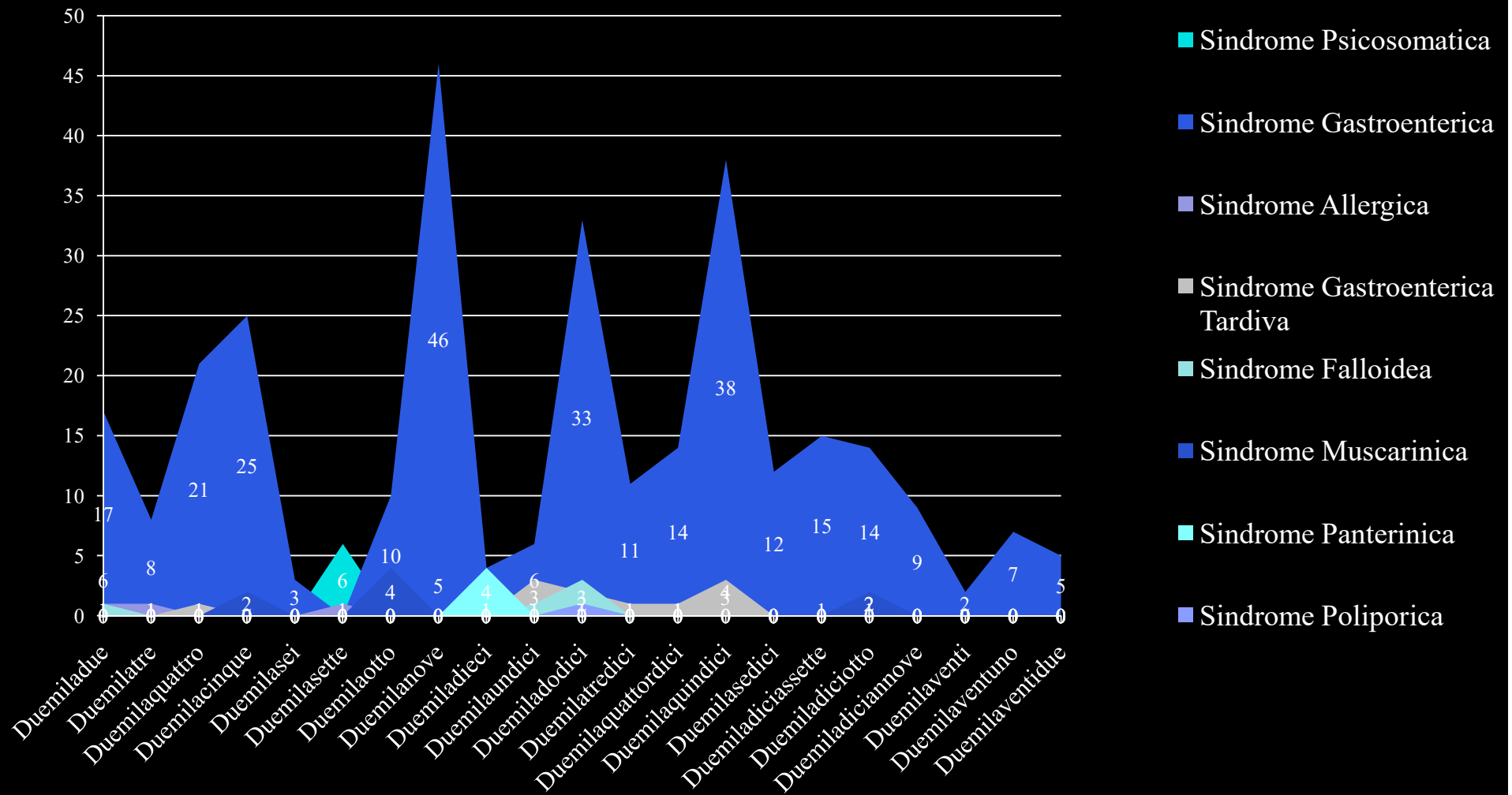
INTOSSICAZIONI PER ANNO

<< **interventi** / **casi osservati** >>

n. 176 / **n. 362**

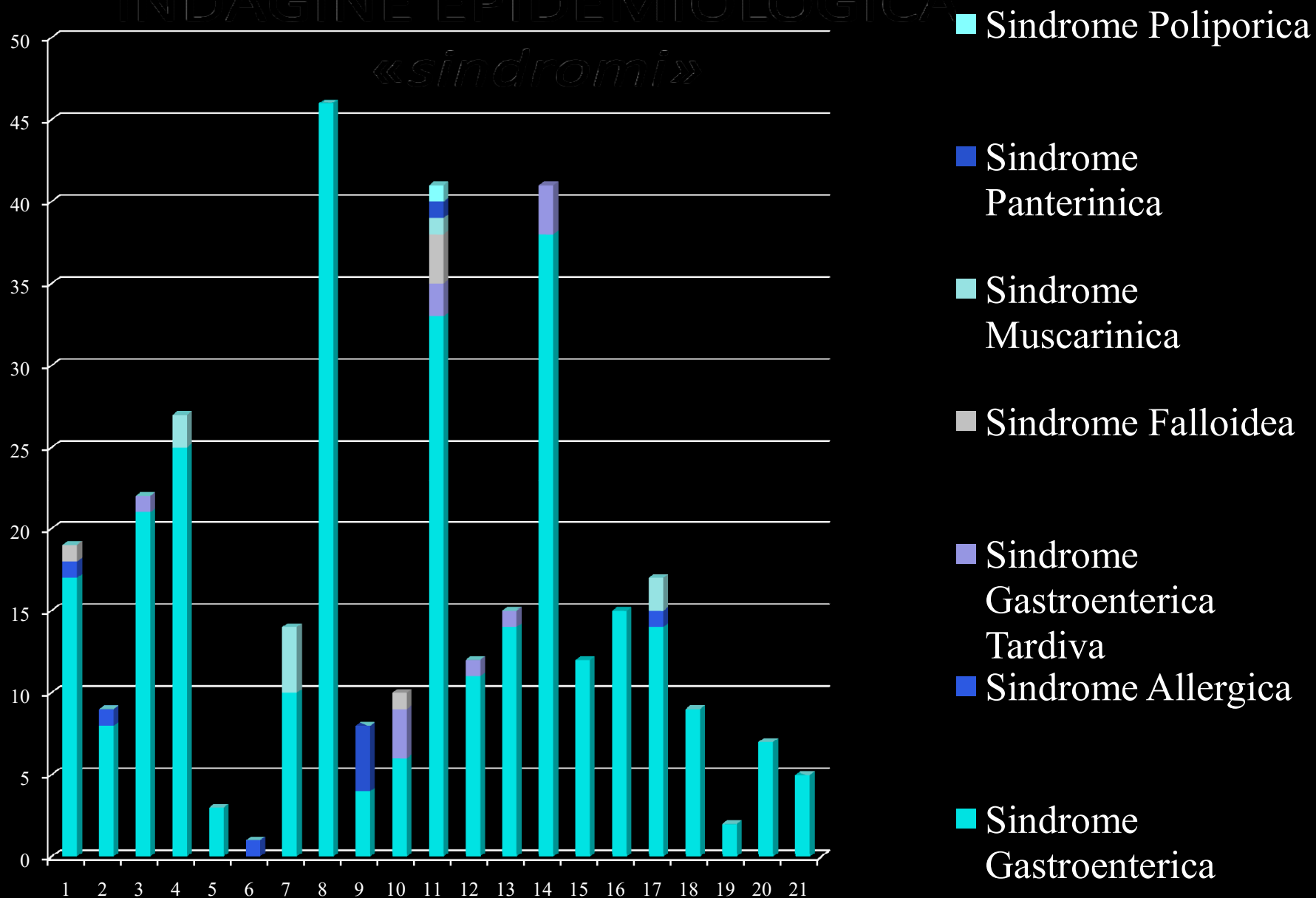


«sindromi/persona / anno»

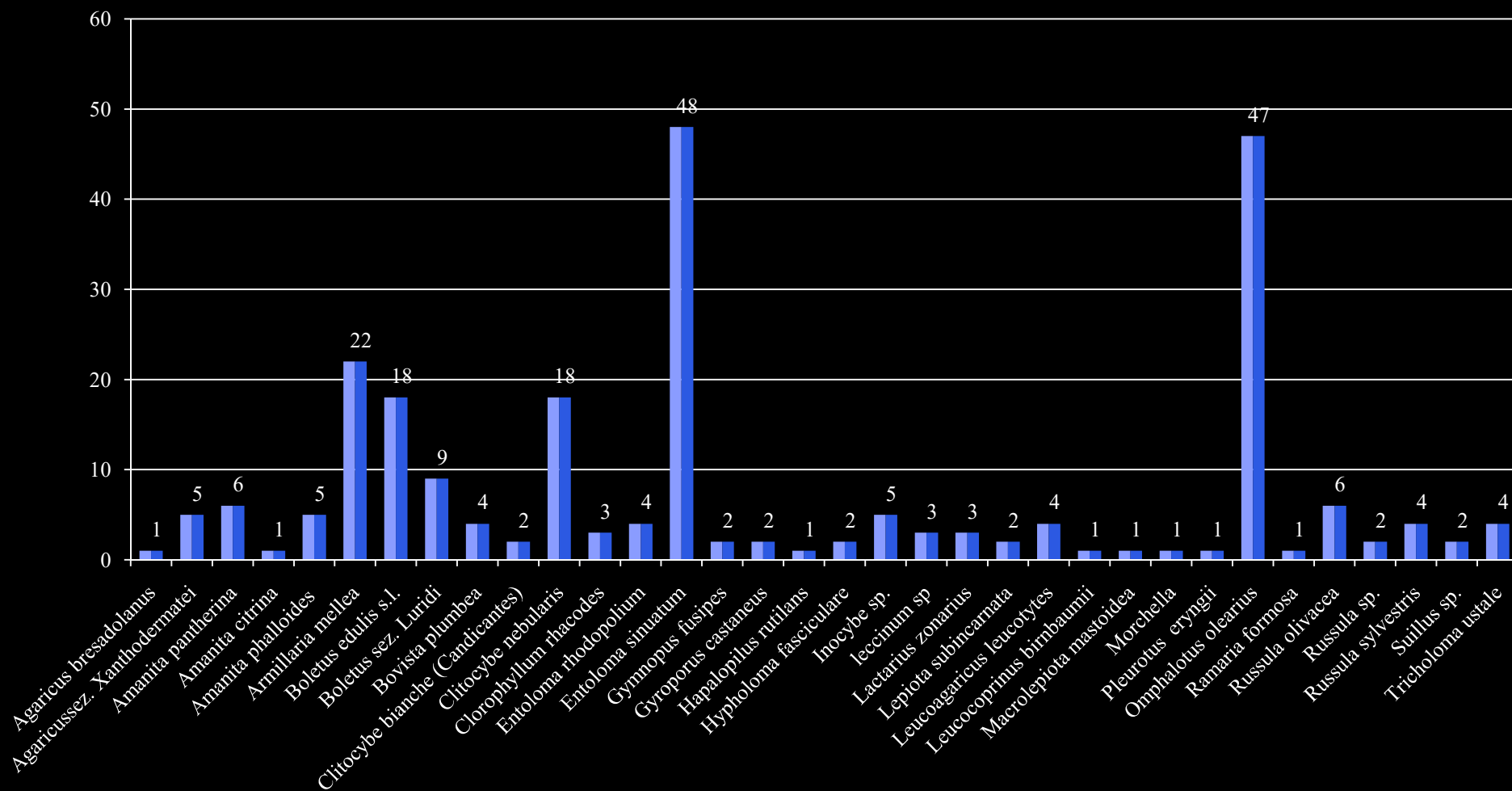


INDAGINE EPIDEMIOLOGICA

«sindromi»



SPECIE FUNGINE «*persone intossicate*»



Grazie per l'attenzione