

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*



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





2010	2012
interventi	
1	2
persone interessate	
4	2

*Amanita pantherina*



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*: Galletto



*Agaricus bisporus*



*Pleurotus ostreatus*



*Pleurotus citrinopileatus*



*Cycloocybe 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*

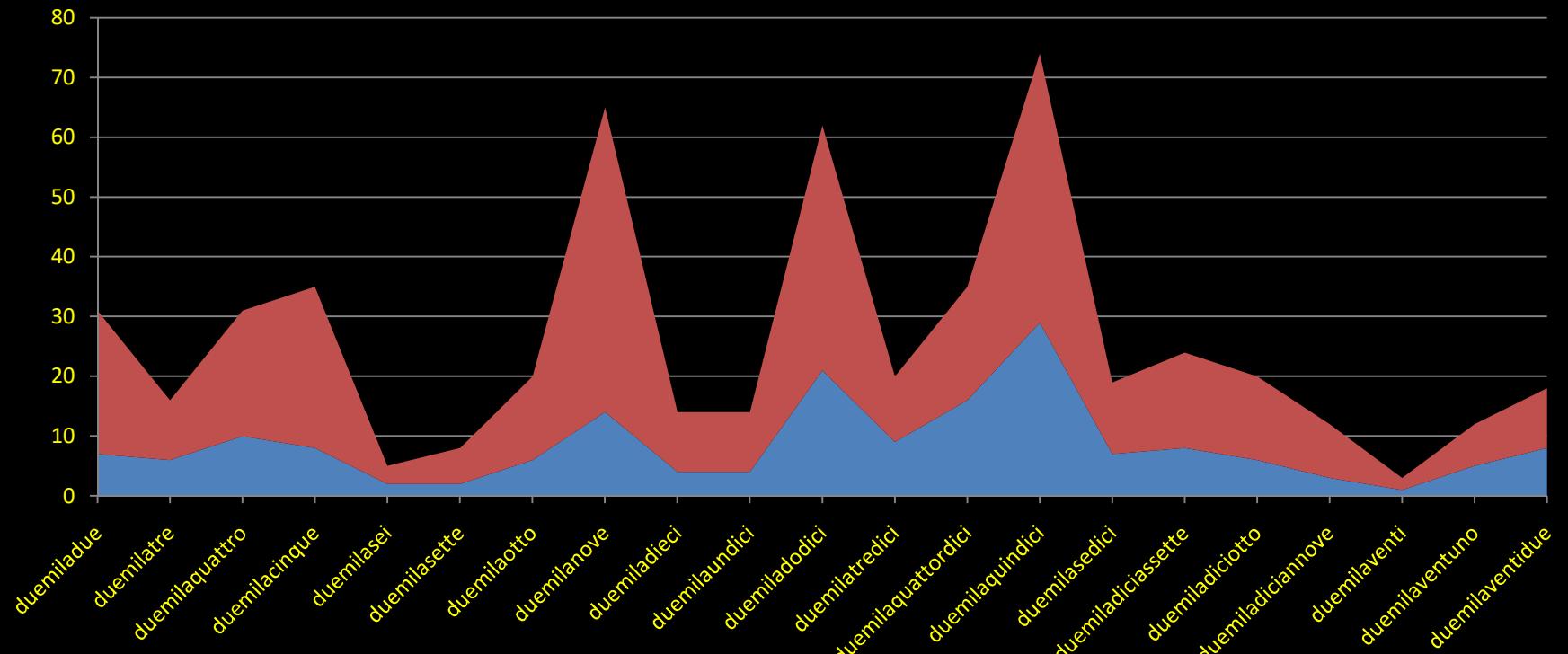


*Macrolepiota procera*

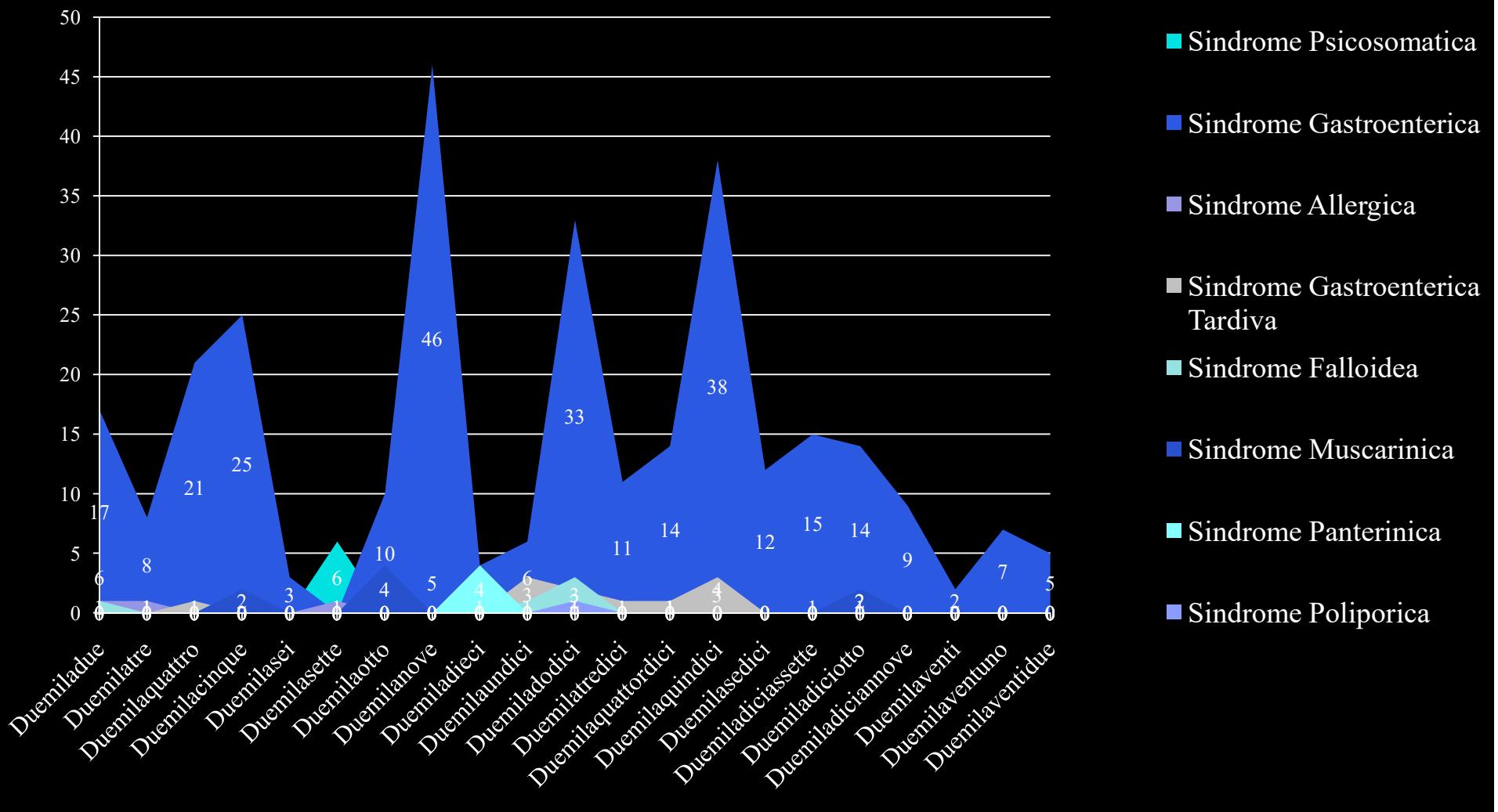
# INTOSSICAZIONI PER ANNO

<< interventi / casi osservati >>

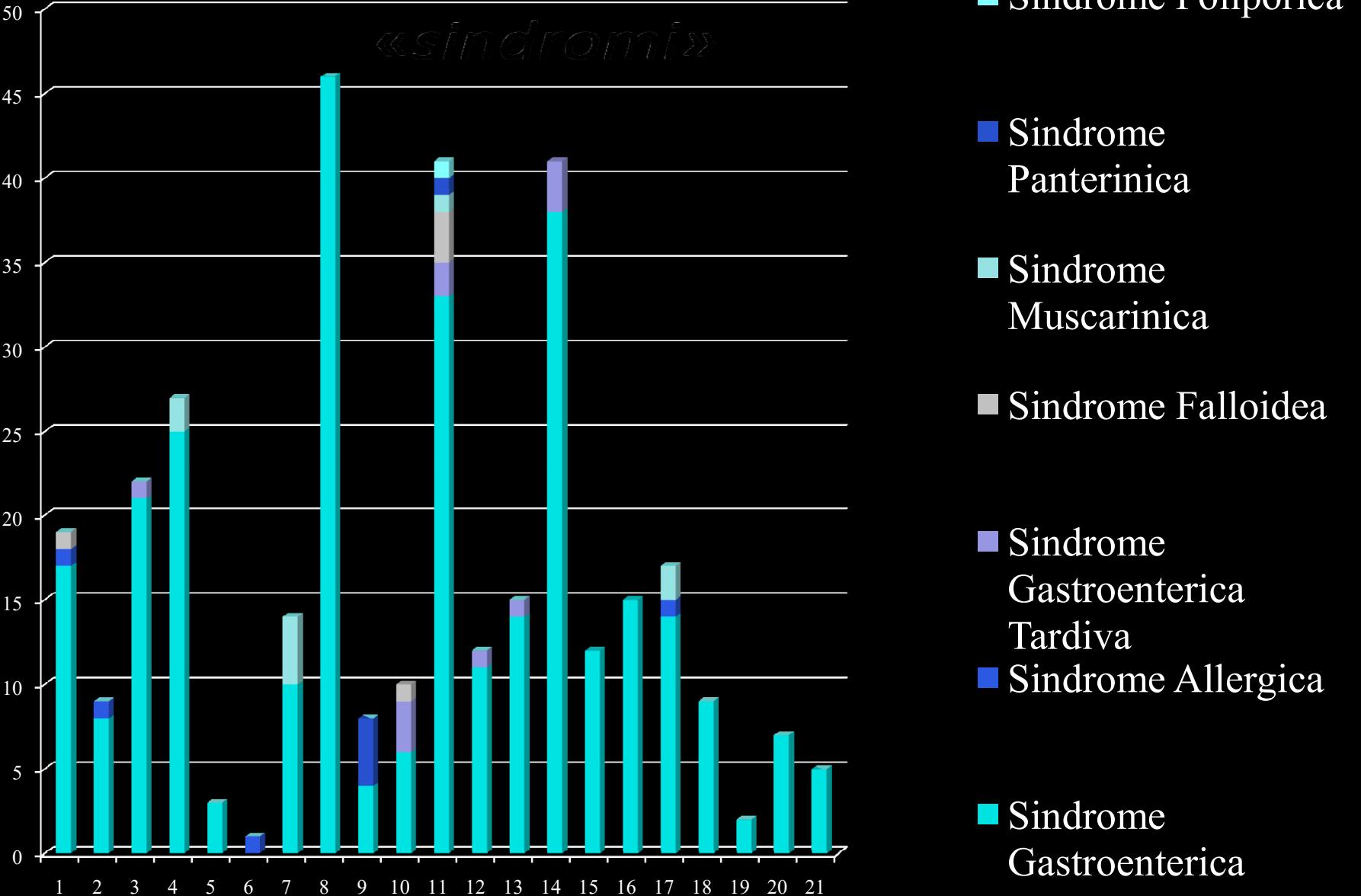
**n. 176 / n. 362**



# «sindromi/persone / anno»

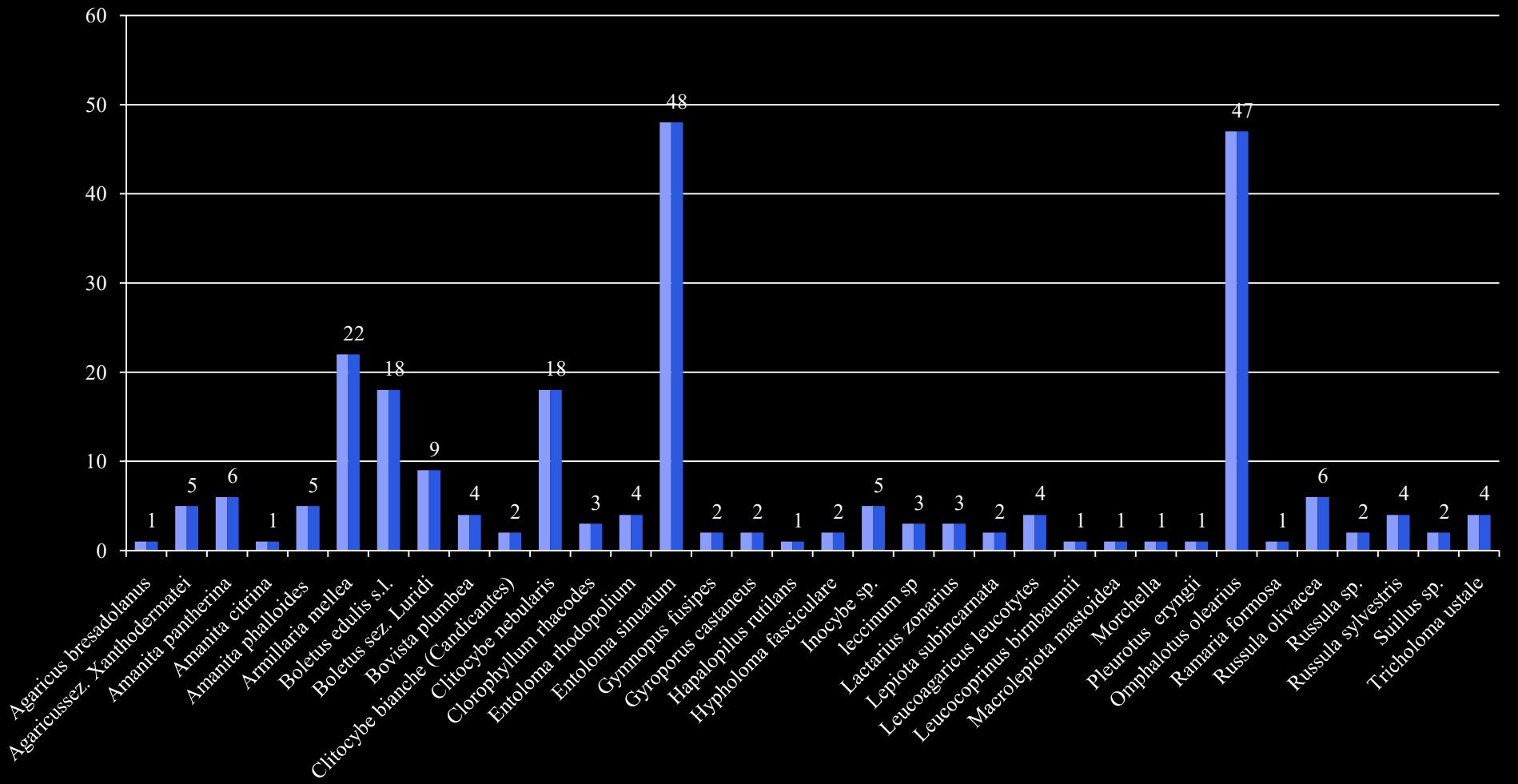


# INDAGINE EPIDEMIOLOGICA



# SPECIE FUNGINE

## «*personae intossicate*»



**Grazie per l'attenzione**