

Elenco delle più comuni specie di funghi eduli e tossici presenti nella Regione Friuli Venezia Giulia
(legge regionale 25/2017, articolo 2, comma 6, lettera a)

1. ELENCO DEI FUNGHI COMMESTIBILI PIÙ COMUNI PRESENTI IN REGIONE

Funghi a commestibilità libera, non condizionata

(con tempi di cottura normali, solitamente fino a che si è consumata l'acqua di vegetazione)

NOME SCIENTIFICO	NOME COMUNE
1. Amanita caesarea	ovolo buono
2. Agaricus campestris	prataiolo
3. Boletus edulis e relativo gruppo	porcini
4. Clitocybe geotropa	fungo della brina, cimballo
5. Calocybe gambosa(ex Tricholoma georgii)	prugnolo o fungo di S. Giorgio o fungo della saetta
6. Calvatia gigantea, C. utriformis	vescia gigante
7. Coprinus comatus	agarico chiomato
8. Hydnum repandum	steccherino dorato
9. Lactarius deliciosus e relativo gruppo	sanguinelli
10. Macrolepiota procera	mazza di tamburo
11. Rozites caperatus	caperata
12. Russula cyanoxantha	colombina viola
13. Russula virescens	colombina verde o verdone
14. Cantharellus cibarius e relativo gruppo	galletto
15. Cantharellus lutescens, C. tubaeformis	finferle
16. Craterellus cornucopioides	trombetta dei morti
17. Agrocybe aegerita	piopparello o pioppino

Funghi a commestibilità condizionata

Specie fungine che necessitano di tempi di cottura lunghi, comunque non inferiori a 40 minuti, al fine di inattivare le tossine termolabili in esse contenute. In questi casi sono a rischio tutte le cotture troppo brevi come per esempio quella alla griglia, alla piastra o il fritto che non garantiscono una cottura completa del fungo. Se non sufficientemente cotti, questi funghi sono in grado di provocare gastroenteriti, anche molto gravi nelle specie con asterisco.

NOME SCIENTIFICO	NOME COMUNE
18. Armillaria mellea e relativo gruppo	chiodini
19. Leccinum (tutte le specie)	porcinelli
20. Russula olivacea	colombina bruna o brunello
21. Morchella (tutte le specie)	spugnole

Note : Esistono molte altre specie commestibili (circa 100 specie) presenti in regione e comunemente raccolte in alcune zone, ma, per il loro riconoscimento, è richiesto un bagaglio di conoscenze molto elevato da

parte del raccoglitore il cui accertamento esula dalle finalità della prova orale richiesta per il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta di cui alla legge regionale 25/2017.

L'elenco proposto, perciò, comprende solamente quelle specie fungine per le quali esiste una consolidata tradizione nella raccolta in tutto il territorio regionale e verso le quali, con minime conoscenze di base, si dovrebbero evitare possibili scambi con specie tossiche similari. Si tenga anche presente che il raccoglitore medio raccoglie mediamente non più di 5 o 6 specie di funghi.

Nei casi dubbi è bene che il raccoglitore si astenga comunque dal consumo dei funghi raccolti se non preventivamente controllati da parte di un esperto micologo dell'Ispettorato Micologico delle Aziende sanitarie territoriali. Si rammenta che tale controllo è completamente gratuito.

2. ELENCO DEI FUNGHI SOSPETTI

Specie fungine che, pur saltuariamente raccolte e consumate per tradizione in alcune zone della Regione Friuli Venezia Giulia, hanno provocato in molti casi e per svariate cause, delle intossicazioni anche gravi.

NOME SCIENTIFICO	NOME COMUNE
1. Clitocybe nebularis	fungo delle nebbie (anche se cotto a lungo o sbollentato)
2. Leucoagaricus leucothites	naucina
3. Macrolepiota rhacodes	falsa mazza di tamburo (anche se cotto a lungo)
4. Boletus luridus	boletto lurido (anche se cotto a lungo)

3. ELENCO DEI FUNGHI TOSSICI PIÙ COMUNI PRESENTI IN REGIONE

Funghi mortali

(per i quali è imprescindibile una conoscenza sicura e certa da parte del raccoglitore)

NOME SCIENTIFICO	NOME COMUNE
1. Amanita phalloides	ovolo malefico o tignosa verdognola
2. Amanita phalloides forma alba	
3. Amanita virosa	tignosa bianca
4. Cortinarius orellanus	cortinario orellano
5. Cortinarius orellanoides	cortinarius speciosissimus = c. rubellus
6. Lepiota di "piccola taglia"	falsi prataioli o piccole mazze di tamburo

Nota : esistono anche altre specie di funghi mortali presenti nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia, ma, per l'aspetto poco invitante o per la piccola taglia o per la rarità nei ritrovamenti, non sono state, fino ad oggi, abitualmente raccolte o responsabili di casi di intossicazioni in regione. Ci si riferisce soprattutto alle numerose specie appartenenti ai generi Galerina e Conocybe (o Pholiotina).

Funghi tossici

NOME SCIENTIFICO	NOME COMUNE
7. Amanita pantherina	tignosa tigrata
8. Amanita muscaria	fungo di "Cappuccetto rosso"

9. Agaricus xanthoderma e relativo gruppo	falsi prataioli
10. Clitocybe "bianche di piccola taglia"	falsi prugnoli
11. Inocybe (tutte le specie)	
12. Paxillus involutus	
13. Entoloma sinuatum	entoloma livido
14. Gyromitra esculenta	falsa spugnola
15. Omphalotus olearius	falso gialletto
16. Hypholoma fasciculare e H. sublateritium	falsi chiodini
17. Ramaria (molte specie tossiche)	manine
18. Lactarius torminosus	lattario delle coliche
19. Russula emetica e relativo gruppo	colombina pepata
20. Boletus satanas	porcino malefico o boleto satanico
21. Tricholoma pardinum	agarico tigrino
22. Tricholoma sciodes e virgatum	false morette
23. Tylopilus felleus	falso porcino o porcino del fiele
24. Amanita ovoidea	farinaccio

Nota : l'elenco delle specie tossiche presenti nella regione Friuli Venezia Giulia è molto più lungo (circa 200 specie). Quello proposto è relativo alle specie tossiche più comuni nella nostra Regione che sono state negli anni responsabili di avvelenamenti più o meno gravi e che, per la taglia invitante la raccolta o per l'aspetto generale, possono essere scambiate con le specie dei funghi commestibili e sospetti precedentemente elencati.

Si segnala, comunque, che diventano tossici anche tutti i funghi commestibili se non raccolti e trasportati in modo corretto, se non conservati in modo idoneo e, per quelli contenenti tossine termolabili, se non sufficientemente cotti.

Nota bibliografica: la sistematica e la nomenclatura delle specie elencate, segue quella proposta da **R. Courtecuisse** nel 1993 in "**Guide Guide des champignons de France et d'Europe**"

IL PRESIDENTE

IL SEGRETARIO GENERALE