Azienda Ospedaliera
Ospedale Niguarda Ca' Granda

Sistema Sanitario Regione Lombardia

Centro Antiveleni Milano

Funghi...belli da vedere, ma non sempre buoni da mangiare!

A cura di Francesca Assisi

Azienda Ospedaliera
Ospedale Niguarda Ca' Granda

Sistema Sanitario Regione Lombardia

Centro Antiveleni Milano

Telefono 0266101029

Funghi...belli da vedere, ma non sempre buoni da mangiare!

Non correre rischi : impara a conoscerli

Testi: Dr.ssa F.Assisi
(Centro Antiveleni di Milano)

Illustrazioni: Dr.ssa R.Borghini
(Centro Antiveleni di Milano)

Finito di stampare
Copyright di testi e illustrazioni dei rispettivi Autori
cav@ospedaleniguarda.it

C’ era una volta …

Nel castello di Roccabisaccia è un giorno di festa...
tutti sono contenti perché è finalmente pace con i vicini del regno,
dopo una guerra lunga dieci anni!

Re Baldassarre medita di preparare un gran banchetto, con piatti succulenti e indimenticabili.

Chiama la principessa Cloe ....

Re : *“ Cara figliola, cosa potremmo cucinare di tanto sfizioso da lasciar a bocca aperta i nostri vicini? ”*

Cloe : *“ Il nostro bosco è pieno di frutti prelibati …*
e se raccogliessimo tanti bellissimi funghi?
Potremmo farli crudi in insalata, trifolati con la pasta e come contorno a un bell’ arrosto. “

Re : *“ Ottima idea! Sicuramente non ne hanno mai mangiati di così buoni e vedrai che rimarranno entusiasti. “*

Cloe : *“ Bene, andrò subito nel bosco e tornerò presto con il cesto più grande che abbiamo, pieno di ogni tipo di fungo. “*

Re : *“ Ma stai attenta a non raccogliere quelli velenosi, mi raccomando! Altrimenti sarà indimenticabile il gran mal di pancia! …*

Cloe : *Non temere, mi farò aiutare da Saltellino che sicuramente li conosce benissimo, sono anni che li raccoglie! “*

Detto fatto,
Cloe chiama Saltellino e insieme si incamminano nel bosco….
Quasi subito, vedono tantissimi funghi,
uno più invitante dell'altro….

Cloe: *" Quanti funghi?! Ma saranno buoni? "*

Saltellino: *" Certo! Guarda come sono colorati, sani e belli, non possono essere velenosi!*
E poi vedi quell'albero laggiù?
L'anno scorso ne ho riempito un cesto grande così e che mangiata!
Nessun problema… vedrai che anche quest'anno saranno buonissimi! "

Cloe: *“ Sarà come dici, ma questo fungo rosso con i puntini bianchi non mi convince….”*

Saltellino: *“ Ma che dici? Guarda com’è carino quello! E com’è profumato questo e guarda quanti altri… vedrai che in un batter d’occhio il cesto sarà pieno e ne mangeremo tantissimi ”*

Riempiono il cesto… ma, in lontananza,
il guardaboschi li sta osservando attentamente.

Guardaboschi: *“ Ohibò principessa, cosa state facendo? “*

Cloe: *“ Raccogliamo tanti funghi per preparare la cena ai nostri ospiti... guarda che belli! “*

Guardaboschi: *“ Ma il Re vuol forse fare del male ai suoi ospiti?*
Cara la mia piccina, ma lo sai che i funghi che avete raccolto sono pericolosissimi?
Sembrano buoni, ma possono anche uccidere! “

Cloe: *“ Ma... Saltellino ha detto che sono buoni e che li ha mangiati anche l’anno scorso.... “*

Guardaboschi: *“ Di sicuro non ha mangiato questi, perché ora non sarebbe più qui... E tu, Saltellino, non sei un esperto solo perché li hai sempre raccolti!*
Non sai che ci sono nel bosco tanti funghi velenosi che assomigliano a quelli buoni? “

Il guardaboschi svuota il cesto.

Guardaboschi: *“Andiamo, vi accompagno io, guarderemo attentamente uno ad uno ogni fungo che raccoglieremo, per essere sicuri che questa sera il Re organizzi una cena di festa e non faccia... la festa agli ospiti! “*

Il guardaboschi riempie il cesto di funghi tutti sicuramente buoni!

E a tavola..... tutti felici e contenti ! ! !

Personaggi ed interpreti: chi sono nella vita reale?

Il Re Baldassarre:

persona attenta che si preoccupa per la salute, vuole essere sicuro di mangiare funghi buoni.

La principessa Cloe:

improvvisato raccoglitore di funghi, molto ingenuo, che si fida troppo dei consigli di presunti esperti, rischiando di consumare funghi mortali.

Saltellino:

personaggio molto pericoloso, perché superficiale: crede di sapere tutto sui funghi ma in realtà non è esperto per niente.

Il Guardaboschi:

rappresenta il Micologo, vero esperto di funghi, che controlla la loro commestibilità e consiglia come prepararli correttamente.

Solo così si evitano i rischi per la salute che si corrono ingerendo i funghi raccolti!

FUNGHI BUONI E VELENOSI A CONFRONTO.

☺

Amanita caesarea
(Ovolo buono)

☹

Amanita muscaria
(Ovolo malefico)

Russula virescens
(Colombina verde, verdone)

Amanita phalloides
(Tignosa verdognola)

☺

Boletus edulis
(Porcino)

☹

Boletus satanas
(Porcino malefico)

☺

Macrolepiota procera
(Mazza di tamburo)

☹

Amanita pantherina
(Tignosa bigia)

INTOSSICAZIONE DA FUNGHI.
Informazioni utili per gli adulti:

CONSIGLI PER I RACCOGLITORI

- Solo poche specie di funghi risultano essere commestibili:
  la raccolta indiscriminata provoca un danno all'ecosistema!
- I funghi vanno raccolti interi e non in stato d'alterazione
- I funghi raccolti si trasportano in contenitori rigidi ed aerati (ad es. cestini di vimini) che consentono l'ulteriore disseminazione delle spore.
  Si eviteranno, in questo modo, fenomeni di compressione, di fermentazione e di decomposizione che potrebbero provocare gravi intossicazioni.
- Non raccogliere i funghi in aree sospette d'inquinamento (come es.: discariche, lungo arterie stradali ecc.);
- Non fidarsi di presunti "esperti"; far controllare tutti i funghi raccolti solo dagli Ispettori Micologi delle ASL di zona. Il servizio è gratuito!!!

CONSIGLI PER IL CONSUMO

- Non esistono metodi empirici (quali le prove con l'aglio, monete d'argento ecc.) per verificare se un fungo sia commestibile o velenoso.
- La cottura, l'essicazione o altri sistemi non servono a rendere meno tossici i funghi mortali (Amanita phalloides e altri).
- Tutti i funghi vanno mangiati ben cotti, da crudi sono scarsamente digeribili, se non addirittura velenosi: il comune "chiodino" Armillaria mellea, per esempio, è tossico se, prima di essere consumato, non viene prebollito per almeno 15-20 minuti. L'acqua di questa bollitura deve poi essere eliminata prima della preparazione definitiva.
- E' meglio che non mangino funghi: bambini, donne in stato di gravidanza, persone che presentano intolleranza a particolari farmaci o persone affette da particolari patologie.

CONSIGLI PER CHI ACQUISTA I FUNGHI FRESCHI SPONTANEI PRESSO ESERCIZI DI VENDITA

- Prima dell'acquisto verificare sempre che la cassetta o l'involucro contenente i funghi siano muniti di un'etichetta attestante l'avvenuto controllo micologico da parte degli Ispettorati Micologici delle ASL. Nel caso non sia presente il cartellino di controllo si consiglia di non acquistare il prodotto e di segnalare il fatto agli organi preposti al controllo degli alimenti (Ispettori sanitari, Tecnici della Prevenzione delle ASL, N.A.S. ecc).

PER SAPERNE DI PIU'

- **Centro Antiveleni di Milano - 02/66101029 - www.centroantiveleni.org**

- **Altri CAV (salute.gov.it) -** http://goo.gl/R7yoes

- **Ispettorati Micologici: (salute.gov.it) -** http://goo.gl/SzUaJd

- **Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) delle ASL – SIAN Milano: 02/85789768 - 02/85789764**

I FUNGHI VELENOSI ASSOMIGLIANO MOLTO AI FUNGHI BUONI:

NON MANGIARLI, SE NON SONO STATI CONTROLLATI DA UN MICOLOGO PROFESSIONISTA!

Centro Antiveleni Milano

Telefono 0266101029