

ATLANTE DEI FUNGHI



A cura di:

Andrea Bragalli e Alessandra Nerozzi (Arpae Emilia-Romagna),
Cinzia Grisendi (Ausl Reggio Emilia)

Coordinamento editoriale:

Lisa Gentili, Michela Trigari, Marcella Zanellato

Settore Prevenzione collettiva e Sanità pubblica
Direzione generale Cura della persona, Salute e Welfare
Regione Emilia-Romagna

Grafica: Marcello Donadelli

Anno 2025

Credits foto:

Maurizio Falchieri, Michele Mazzotti, Gabriella Verucchi, Damiano Zanni,
Wikimedia Commons (Per Marstad, Ryane Snow di Mushroom Observe,
Strobilomyces, Holger Krisp)

Per informazioni: <https://alimentiesalute.emilia-romagna.it>



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA



INDICE

INTRODUZIONE.....	6
10 MITI DA SFATARE.....	10
NOTA DI METODO.....	11
LEGENDA DI COMESTIBILITÀ.....	12

I FUNGHI PIÙ COMUNI 13

<i>Agaricus campestris</i>	14
<i>Agaricus xanthodermus</i>	15
<i>Amanita caesarea</i>	16
<i>Amanita citrina</i>	17
<i>Amanita muscaria</i>	18
<i>Amanita pantherina</i>	19
<i>Amanita phalloides</i>	20
<i>Amanita rubescens</i>	21
<i>Armillaria mellea</i>	22
<i>Boletus aereus</i>	23
<i>Boletus edulis</i>	25
<i>Boletus pinophilus</i>	26
<i>Boletus reticulatus</i>	24
<i>Calocybe gambosa</i>	27
<i>Cantharellus cibarius</i>	28
<i>Clitocybe gibba</i>	29
<i>Clitocybe nebularis</i>	30
<i>Craterellus cinereus</i>	31
<i>Craterellus cornucopioides</i>	32
<i>Cyclocybe cylindracea</i>	33



<i>Entoloma sinuatum</i>	34
<i>Lactarius deterrimus</i>	35
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	36
<i>Lepiota subincarnata</i>	37
<i>Macrolepiota procera</i>	38
<i>Marasmius oreades</i>	39
<i>Mycetinis scorodonius</i>	40
<i>Neoboletus erythropus</i>	41
<i>Omphalotus olearius</i>	42
<i>Rubroboletus rhodoxanthus</i>	43
<i>Russula olivacea</i>	44
<i>Russula virescens</i>	45
<i>Suillellus luridus</i>	46
<i>Tylopilus felleus</i>	47
LE SPECIE CONFONDIBILI.....	48
<i>Agaricus campestris</i> vs <i>Lepiota subincarnata</i> / <i>Lepiota brunneoicarnata</i>	49
<i>Agaricus campestris</i> vs <i>Agaricus xanthodermus</i>	50
<i>Amanita caesarea</i> vs <i>Amanita muscaria</i>	51
<i>Cantharellus cibarius</i> vs <i>Omphalotus olearius</i>	52
<i>Clitocybe nebularis</i> vs <i>Entoloma sinuatum</i>	53
<i>Macrolepiota procera</i> vs <i>Chlorophyllum molybdites</i>	54
<i>Macrolepiota procera</i> vs <i>Chlorophyllum rachodes</i>	55
<i>Marasmius oreades</i> vs <i>Lepiota brunneoicarnata</i> / <i>Lepiota subincarnata</i>	56
<i>Russula virescens</i> vs <i>Amanita phalloides</i>	57
AVVERTENZE.....	58



INTRODUZIONE

1

FUNGHI COMMESTIBILI, NON COMMESTIBILI, VELENOSI

Saper riconoscere i funghi spontanei è importante per la salute di chi li mangia.

Per imparare a riconoscere i funghi, è fondamentale studiare le loro caratteristiche morfologiche, consultare guide o manuali e, se possibile, frequentare corsi o uscire con un micologo o con persone esperte. Altrettanto importante è la conoscenza approfondita dell'ambiente e delle stagioni di crescita.

Secondo la *"Guida ragionata alla commestibilità dei funghi"* di Nicola Sitta, Paolo Davoli, Marco Floriani ed Edoardo Suriano, edita dalla Regione Piemonte, in base alla loro commestibilità i funghi si dividono nelle seguenti categorie:

- **commestibili:** specie che presentano sufficiente livello di sicurezza alimentare per essere consumate, di base previa cottura
- **a commestibilità condizionata:** commestibilità subordinata a uno o più trattamenti preliminari, fra cui eliminazione del gambo, prebollitura con eliminazione dell'acqua, cottura completa e prolungata (per frequenti reazioni avverse)
- **sconsigliati:** specie che presentano criticità per cui il consumo non può ritenersi sufficientemente sicuro
- **non commestibili:** specie non consumate in Italia e non commercializzate da altri Paesi UE, che presentano sospetta tossicità, tossicità se consumate in associazione con sostanze alcoliche o sono confondibili con specie tossiche pericolose o semplicemente sono di consistenza troppo dura oppure sono di sapore/odore sgradevoli
- **velenosi/tossici:** specie di cui esiste casistica documentata di intossicazioni.

2

LA NECESSITÀ DEL TESSERINO

Per poter raccogliere i funghi epigei in Emilia-Romagna è necessario **acquistare un tesserino** che può avere **validità giornaliera, settimanale, mensile o semestrale**. Questo tesserino è utilizzabile nel solo territorio per il quale è competente l'Ente delegato che lo rilascia.

I tesserini sono in vendita presso gli esercizi pubblici convenzionati e, a seconda del territorio di competenza, presso le sedi dei Comuni o delle loro Unioni, delle Unioni montane e degli Enti di gestione Parchi e biodiversità oppure acquistabile attraverso app dedicate.

Per conoscere le modalità di rilascio del tesserino, rivolgersi agli Enti competenti del territorio nel quale s'intende effettuare la raccolta.

Nei soli Comuni di pianura, il tesserino per la raccolta si identifica con la ricevuta di versamento di 10 euro, con apposito bollettino, sul conto corrente n. 1042629541 intestato a Regione Emilia-Romagna Autorizzazione Raccolta funghi S.TE.

Il permesso per le zone bianche per i non residenti in Emilia-Romagna è di 12 euro.

3

REGOLE PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI

La raccolta dei funghi spontanei in Emilia-Romagna è consentita, generalmente, nei giorni di **martedì, giovedì, sabato e domenica** nelle ore diurne, da un'ora prima la levata del sole a un'ora dopo il tramonto.

Per quanto riguarda i **limiti di quantità**, ogni persona può raccogliere fino a 3 kg di funghi al giorno, di cui non più di 1 kg di Ovoli buoni (*Amanita caesarea*) e 1 kg di Prugnoli (*Calocybe gambosa*).

La raccolta va effettuata con **movimento rotatorio** evitando di strappare dal terreno i funghi e, con essi, parte del micelio sotterraneo. È vietato utilizzare rastrelli, uncini o altri strumenti che possano danneggiare lo strato umifero del terreno.

I funghi raccolti vanno puliti sommariamente sul posto, conservati e **trasportati in appositi contenitori rigidi ed aerati**. Pertanto, sono da evitare buste di plastica, carta e simili.

È bene evitare di raccogliergli lungo le strade e in aree a rischio inquinamento (es. discariche, strade ad intenso traffico veicolare, vicinanze di aeroporti, inceneritori, colture trattate con antiparassitari, parchi e giardini cittadini, industrie).

Circa i **divieti**, è vietata la raccolta di Ovoli buoni (*Amanita caesarea*) allo stato di ovolo chiuso, di esemplari di Porcini (*Boletus edulis*, *B. pinophilus*, *B. aereus*, *B. reticulatus*) con un cappello di diametro inferiore a 3 cm e di Prugnolo (*Calocybe gambosa*) e Galletto (*Cantharellus cibarius*) con cappello di diametro inferiore a 2 cm.

È inoltre vietato il danneggiamento o la distruzione intenzionale dei funghi spontanei di qualsiasi specie.

Per il riconoscimento della specie dei funghi raccolti, il Ministero della Salute raccomanda di chiedere sempre informazioni sulla loro eventuale tossicità, **rivolgendosi agli Ispettorati micologici delle Aziende USL**.

Fonte: [Assessorato all'Ambiente – Settore Parchi, foreste e natura](#)

L'IMPORTANZA DEGLI ISPETTORATI MICOLOGICI DELLE AUSL

Ogni anno in Italia si verificano numerosi episodi di intossicazione da consumo di funghi, e questo è uno dei motivi principali per cui sono nati, all'interno delle Aziende USL, gli Ispettorati micologici.

Istituiti con Legge n. 352/1993, integrata dal DPR n. 376/1995, gli Ispettorati micologici svolgono un servizio sul territorio finalizzato alla tutela della salute pubblica e specificatamente alla prevenzione delle intossicazioni da funghi.

Il personale degli Ispettorati micologici è altamente qualificato, avendo conseguito regolare attestato di "**micologo**" dopo la frequenza del corso biennale previsto dal DM n. 686/96, è iscritto al Registro nazionale dei micologi ed è soggetto ad aggiornamento continuo.

Tra le **funzioni** principali degli Ispettorati micologici si annovera:

- controllo dei funghi freschi spontanei destinati al consumo diretto (servizio gratuito)
- certificazione di commestibilità dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio e/o alla somministrazione (servizio gratuito)
- supporto alle strutture ospedaliere e sanitarie in caso di intossicazione o sospetta intossicazione da funghi (in collaborazione con ARPAE per la microscopia)
- educazione alla salute e promozione di corsi didattici, convegni e iniziative culturali e scientifiche
- consulenza tecnico-scientifica ai Comuni, alle Province, agli Enti Parco, ad altri Enti Pubblici e soggetti interessati
- collaborazione con altre Aziende USL.

AVVERTENZE PER IL CONSUMO: PULIZIA, CONSERVAZIONE E COTTURA.

I funghi vanno puliti per **eliminare i residui di terra** e i gambi se coriacei (per esempio nel genere *Armillaria*, *Leccinum*, *Macrolepiota*, eccetera).

Dopo la raccolta **riporli in frigorifero** nello scomparto destinato alle verdure, facendo trascorrere il minor tempo possibile tra la raccolta e la preparazione.

La corretta **conservazione** dipende dal metodo utilizzato:

- **secchi:** pulirli accuratamente dei residui di terra, affettarli e farli essicare e conservarli in luogo fresco e asciutto
- **congelati:** scegliere esemplari giovani e non troppo maturi. È consigliabile sbollentarli prima della conservazione in freezer
- **sott'olio:** per prevenire il rischio di botulino, farli bollire per circa 20 minuti in una soluzione con 2/3 di aceto ed 1/3 di acqua, scolarli e farli asciugare prima di invasare con olio d'oliva (vedi raccomandazioni ministero salute).

È bene mangiare solo funghi in perfetto stato e **ben cotti**, non solo per uccidere microrganismi presumibilmente presenti, ma anche **per degradare eventuali tossine termolabili** e rendere l'alimento più digeribile. Le tossine termostabili invece (responsabili solitamente delle sindromi più gravi a lunga latenza) non vengono degradate né dalla cottura né dall'essiccamento. In alcune specie, come *Armillaria mellea* s.l. (chiodini), l'acqua della prima bollitura deve essere eliminata.

Ricordiamo che la cottura alla griglia o la frittura sono tipologie di cottura veloci, che possono lasciare inalterate le sostanze tossiche eventualmente presenti all'interno del fungo.

È buona abitudine consumare i funghi sempre in **quantità moderate**, **evitando la somministrazione a bambini, donne in stato di gravidanza**, persone che presentano intolleranza a determinati farmaci o persone affette da particolari patologie.

Fonte: "I funghi, guida alla prevenzione delle intossicazioni, più informazione, maggior sicurezza" di Francesca Assisi Balestreri - Supplemento al n. 4 - 2020 de "La Nuova Farmacia"

INTOSSICAZIONI E COSA FARE IN CASO DI INSORGENZA DI SINTOMI

6

L'intossicazione da funghi può manifestarsi con **sintomi gastrointestinali** (nausea, vomito, diarrea, dolori addominali) tuttavia, alcune intossicazioni possono provocare anche **sintomi neurologici**, come allucinazioni, confusione e agitazione.

I sintomi di un'intossicazione possono manifestarsi a distanza di poche ore dal consumo dei funghi oppure in tempi più lunghi in base alla tipologia della specie ingerita. Le sindromi si distinguono a breve latenza (30 minuti-6 ore) o lunga latenza (dopo le 6 ore) in funzione della tempistica di insorgenza dei sintomi in seguito all'ingestione dei funghi.

Solitamente, **le sindromi a breve latenza** sono meno pericolose, ma comunque spiacevoli, e possono causare un'ampia gamma di reazioni di solito di tipo gastrointestinale (anche se a volte possono mascherare una sindrome a lunga latenza).

Le sindromi a lunga latenza sono quelle più pericolose, talvolta fatali. Di queste la più frequente è la sindrome falloidea, causata dall'ingestione di *Amanita phalloides* e altre specie contenenti amatossine, il cui avvelenamento non trattato in tempo può dare esiti letali, provocando danni irreversibili al fegato.

In caso di insorgenza di sintomi dopo un pasto di funghi, mai tentare di curarsi da sé: è indispensabile **recarsi immediatamente al pronto soccorso, portando tutti gli avanzi dei funghi consumati** (crudi, cotti o resti di pulitura) per facilitarne il riconoscimento.

Assicurarsi, inoltre, delle condizioni di salute delle altre persone che hanno mangiato la stessa tipologia di funghi.

10 MITI DA SFATARE

1

Le specie "buone" si riconoscono mettendo un cucchiaino d'argento nella pentola, se annerisce il fungo è tossico

FALSO

3

I funghi che hanno un buon odore sono automaticamente commestibili

FALSO

5

I funghi che crescono sugli alberi non sono tossici

FALSO

7

I funghi diventano velenosi se cresciuti vicino a ferri arrugginiti

FALSO

9

La velenosità del fungo è data dall'aspetto

FALSO

2

Se l'aglio con cui si cucinano i funghi diventa nero vuol dire che il fungo è velenoso

FALSO

4

Un porcino morso da una vipera diventa velenoso

FALSO

6

I funghi sono buoni se sono stati mangiati da parassiti

FALSO

8

Sono velenosi i funghi che cambiano colore al taglio

FALSO

10

La tossicità di un fungo può essere eliminata con la cottura, "togliendo la pellicina che lo ricopre" o altre parti

FALSO



NOTA DI METODO

In questo Atlante dei funghi sono state inserite alcune tra le specie più comuni presenti in Emilia-Romagna.

Le caratteristiche morfologiche (cappello, lamelle, gambo e anello) sono descritte solo per quelle specie di funghi per cui esistono similitudini tali da renderne confondibile l'indicazione di commestibilità/velenosità.



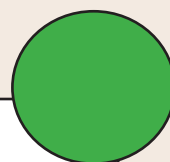
LEGENDA DI COMESTIBILITÀ

Tratta dalla "Guida ragionata alla commestibilità dei funghi" di Nicola Sitta e aa.vv. (Regione Piemonte)



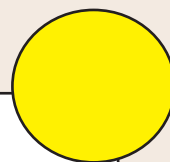
COLORE VERDE

- commestibile: specie che presenta sufficiente livello di sicurezza alimentare per essere consumata, di base previa cottura



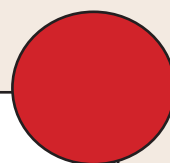
COLORE GIALLO

- a commestibilità condizionata: commestibilità subordinata a uno o più trattamenti preliminari, fra cui eliminazione del gambo, prebollitura, cottura completa
- sconsigliato: specie che presenta criticità, per cui il consumo non può ritenersi sufficientemente sicuro



COLORE ROSSO

- non commestibile: specie non consumate in Italia e non commercializzate da altri Paesi UE, che presentano sospetta tossicità, tossicità se consumate in associazione con sostanze alcoliche o sono confondibili con specie tossiche pericolose o semplicemente sono di consistenza troppo dura oppure hanno sapore/odore sgradevoli
- velenoso/tossico: specie di cui esiste casistica documentata di intossicazioni



I FUNGHI PIÙ COMUNI



Agaricus campestris

Prataiolo



COMMESTIBILE

Attenzione, esiste un fungo simile ma velenoso! Controlla la scheda comparativa a pag. 49 e 50



Agaricus xanthodermus

Prataiolo giallastro



VELENOSO/TOSSICO



Amanita caesarea

Ovolo buono



COMMESTIBILE

Attenzione, esiste un fungo simile ma velenoso! Controlla la scheda comparativa a pag. 51



Amanita citrina



NON COMMESTIBILE



Amanita muscaria

Ovolo malefico, falso ovolo



VELENOSO/TOSSICO



Amanita pantherina



VELENOSO/TOSSICO



Amanita phalloides

Tignosa verde



VELENOSO/TOSSICO
POTENZIALMENTE MORTALE



Amanita rubescens



COMMESTIBILITÀ CONDIZIONATA

dopo completa cottura



Armillaria mellea

Chiodini



COMMESTIBILITÀ CONDIZIONATA

eliminazione dei gambi, sbollentatura ed eliminazione dell'acqua, successiva prolungata cottura



Boletus aereus

Porcino



COMMESTIBILE



Boletus reticulatus

Porcino estivo



COMMESTIBILE



Boletus edulis

Porcino



COMMESTIBILE



Boletus pinophilus

Porcino



COMMESTIBILE



Calocybe gambosa

Prugnolo



COMMESTIBILE



Cantharellus cibarius

Galletto - Finferlo



COMMESTIBILE

Attenzione, esiste un fungo simile ma velenoso! Controlla la scheda comparativa a pag. 52



Clitocybe gibba

Imbutino



COMMESTIBILE



Clitocybe nebularis

Prugnolo d'autunno



NON COMMESTIBILE

Attenzione, esiste un fungo simile ma velenoso! Controlla la scheda comparativa a pag. 53



Craterellus cinereus

Finferlo



COMMESTIBILE



Craterellus cornucopioides

Trombette dei morti



COMMESTIBILE



Cyclocybe cylindracea

(*Agrocybe aegerita*) Pioppino



COMMESTIBILITÀ CONDIZIONATA

eliminazione dei gambi e completa cottura



Entoloma sinuatum



VELENOSO/TOSSICO



Lactarius deterrimus



COMMESTIBILE



Lepiota brunneoincarnata



VELENOSO/TOSSICO
POTENZIALMENTE MORTALE



Lepiota subincarnata



VELENOSO/TOSSICO
POTENZIALMENTE MORTALE



Macrolepiota procera

Mazza di tamburo



COMMESTIBILE

Attenzione, esiste un fungo simile ma velenoso! Controlla la scheda comparativa a pag. 54 e 55



Marasmius oreades

Gambe secche



COMMESTIBILE

Attenzione, esiste un fungo simile ma velenoso! Controlla la scheda comparativa a pag. 56



Mycetinis scorodoni



COMMESTIBILE



Neoboletus erythropus



COMMESTIBILITÀ CONDIZIONATA

dopo completa cottura



Omphalotus olearius



VELENOSO/TOSSICO



Rubroboletus rhodoxanthus



SCONSIGLIATO

Sbollentatura e eliminazione dell'acqua, successiva prolungata cottura.



Russula olivacea



COMMESTIBILITÀ CONDIZIONATA

dopo completa cottura



Russula virescens

Colombina verde-Verdone



COMMESTIBILE

Attenzione, esiste un fungo simile ma velenoso! Controlla la scheda comparativa a pag. 57



Suillellus luridus



COMMESTIBILITÀ CONDIZIONATA

dopo completa cottura.



Tylopilus felleus



NON COMMESTIBILE



LE SPECIE CONFONDIBILI



Agaricus campestris

Prataiolo



COMMESTIBILE

CAPPELLO

globoso poi convesso-appianato, da bianco a biancastro, liscio, **marginie ripiegato**, **odore gradevole**

LAMELLE

libere, da **rosa pallido a bruno-nero** a maturità

GAMBO

cilindrico, **bianco (mai ingiallente)**, attenuato alla base

ANELLO

stretto e fragile, cotonoso

PRINCIPALI DIFFERENZE

ha lamelle da rosa a nero, mai bianche; cuticola liscia, mai ingiallente, odore gradevole

Lepiota subincarnata *Lepiota brunneoicarnata*



VELENOSO/TOSSICO
sindrome falloidea

CAPPELLO

emisferico poi appianato, **piccolo umbone** e **cuticola vellutata oca-rosa** lacerata in piccole squame, **marginie frangiato e disteso** (solo nella *Lepiota subincarnata*),

LAMELLE

fitte, libere, **bianche**

GAMBO

cilindraceo, **fibroso** ingrossato alla base bianco-rosa con squamette sotto l'anello

ANELLO

fioccoso di rapida dissolvenza

PRINCIPALI DIFFERENZE

hanno lamelle bianche, cuticola vellutata decorata da squame più o meno scure,

SINTOMI **sindrome falloidea (lunga latenza 8-15 ore)**: organo bersaglio fegato, vomito e diarrea coleriforme, insufficienza epatica e renale, shock, delirio. **Potenzialmente mortale**

Agaricus campestris

Prataiolo



COMESTIBILE

CAPPELLO

globoso poi convesso-appianato, da bianco a biancastro, liscio, **margini ripiegati**, odore gradevole

LAMELLE

libere, **da rosa pallido a bruno-nero a maturità**

GAMBO

cilindrico, **bianco (mai ingiallente)**, attenuato alla base

ANELLO

stretto e fragile, cotonoso

PRINCIPALI DIFFERENZE

ha lamelle da rosa a nero, mai bianche; cuticola liscia, mai ingiallente, odore gradevole

Agaricus xanthodermus

Prataiolo giallastro



VELENOSO/TOSSICO

sindrome gastrointestinale

CAPPELLO

cuticola bianca, liscia, **ingiallente al tocco**

LAMELLE

fitte, libere, **da rosa pallido a bruno-nero a maturità**

GAMBO

cilindraceo, liscio, bianco, **giallo soprattutto alla base bulbosa**, odore tipico di inchiostro

ANELLO

ampio, bianco, membranoso

PRINCIPALI DIFFERENZE

è ingiallente soprattutto alla base, forte odore d'inchiostro

SINTOMI **sindrome gastrointestinale (breve latenza):** vomito, diarrea, nausea, crampi addominali

Amanita caesarea

Ovolo buono



COMMESTIBILE

Vietata la raccolta ovolo chiuso
(facilmente confondibile con quello velenoso dell'*Amanita phalloides*)

CAPPELLO

arancione-rosso, **privo di verruche**

LAMELLE

fitte, libere **gialle**

GAMBO

robusto, cilindraceo, **giallo**, volva membranosa sacciforme, mai bulboso

ANELLO

membranoso, **giallo**

PRINCIPALI DIFFERENZE

è giallo arancio in tutte le sue parti, la volva è a sacco e base del gambo non bulbosa

Amanita muscaria

Ovolo malefico, falso ovolo



VELENOSO/TOSSICO

sindrome panterinica

CAPPELLO

rosso rosso-arancio, ricoperto di **verruche bianche**

LAMELLE

fitte, libere, **bianche**

GAMBO

robusto, slanciato, **bianco**, con bulbo arrotondato e volva circonscisa (mai sacciforme)

ANELLO

membranoso, **bianco**

PRINCIPALI DIFFERENZE

escluso il cappello, è sempre bianca, la volva mai sacciforme

SINTOMI **sindrome panterinica** (breve latenza):

vomito, diarrea anche severi nausea, cefalea, crampi addominali

Cantharellus cibarius

Galletto-Finferlo



COMMESTIBILE

CAPPELLO

margine lobato, giallo vivo-arancio, odore grato di albicocca

IMENOFORO

formato da pieghe **giallo vivo e non lamelle**, che decorrono sul gambo

GAMBO

cilindraceo svasato verso l'alto

ANELLO

//

PRINCIPALI DIFFERENZE

è giallo arancio in tutte le sue parti, non ha lamelle ma pieghe; da cotto la carne mantiene il colore arancio

Omphalotus olearius

Fungo dell'olivo



VELENOSO/TOSSICO sindrome gastrointestinale

CAPPELLO

margine regolare, liscio e lucente finemente fibrilloso, arancio, arancio fulvo.

LAMELLE

fitte, decorrenti con lamellule, gialle

GAMBO

cilindrico e affusolato verso la base perchè **lignicolo**, decorato da fibrille e costole

ANELLO

//

PRINCIPALI DIFFERENZE

ha vere e proprie lamelle, cresce su legno; da cotto la carne diviene color petrolio

SINTOMI **sindrome gastrointestinale (breve latenza):**

vomito, diarrea anche severi nausea, cefalea, crampi addominali

Clitocybe nebularis

Prugnolo d'autunno



NON COMMESTIBILE

CAPPELLO

convesso poi appianato, con margine involuto, grigio cenere-bruno, finemente feltrato e fibrilloso, odore **penetrante ± sgradevole**

LAMELLE

adnate-decorrenti, fitte, **crema pallido**

GAMBO

clavato, striato in superficie, con colore al cappello

ANELLO

//

PRINCIPALI DIFFERENZE

ha lamelle da bianche a crema pallido, mai rosa, odore sgradevole e pungente

Entoloma sinuatum

Falso prugnolo d'autunno



VELENOSO/TOSSICO
sindrome gastrointestinale

CAPPELLO

campanulato poi convesso, cuticola da grigio chiaro a beige, con riflessi metallici, fini fibrille argentate, **odore forte di farina**

LAMELLE

smarginate-libere, spaziate, **gialle poi rosa salmone**

GAMBO

robusto, cilindrico, sodo, bianco, con fibrille longitudinali

ANELLO

//

PRINCIPALI DIFFERENZE

ha lamelle inizialmente gialle poi rosa salmone a maturità, odore di farina

SINTOMI **sindrome gastrointestinale**
(da breve latenza fino a 8 ore):

vomito, diarrea anche severi nausea, disidratazione, crampi addominali, possibili complicazioni a fegato e reni.

Macrolepiota procera

Mazza di tamburo



COMESTIBILE

CAPPELLO

sferico, campanulato fino ad appianato con **grosso umbone** (protuberanza centrale), squame concentriche di colore nocciola-bruno

LAMELLE

libere, fitte, bianche poi ocre

GAMBO

slanciato e cilindrico, con bulbo evidente, **screziato da bande brunastre. Carne bianca immutabile**

ANELLO

doppio e mobile, bianco con la pagina inferiore bruna

PRINCIPALI DIFFERENZE

ha gambo decorato da bande brunastre, mai arrossante, mai volva

Chlorophyllum molybdites

Falsa mazza di tamburo



VELENOSO/TOSSICO

sindrome gastrointestinale/
morganica

CAPPELLO

semisferico poi disteso, con cuticola brunastra dissociata in larghe squame

LAMELLE

fitte, biancastre, libere, con tendenza al verde a maturità

GAMBO

allungato, liscio, con bulbo, **arrossante al tocco o allo sfregamento**

ANELLO

doppio e mobile, bianco con la pagina inferiore brunastra

PRINCIPALI DIFFERENZE

ha gambo liscio non decorato, arrossante allo sfregamento

SINTOMI **sindrome gastrointestinale/ morganica (breve latenza):** vomito, diarrea, nausea, crampi addominali, astenia e complicazioni neurologiche

Macrolepiota procera

Mazza di tamburo



COMESTIBILE

CAPPELLO

sferico, campanulato fino ad appianato con **grosso umbone** (protuberanza centrale), squame concentriche di colore nocciola-bruno

LAMELLE

libere, fitte, bianche poi ocre

GAMBO

slanciato e cilindrico, con bulbo evidente, **screziato da bande brunastre. Carne bianca immutabile**

ANELLO

doppio e mobile, bianco con la pagina inferiore bruna

PRINCIPALI DIFFERENZE

ha gambo decorato da bande brunastre, mai arrossante, mai volva

Chlorophyllum rachodes



VELENOSO/TOSSICO

sindrome gastrointestinale/
morganica

CAPPELLO

campanulato poi appianato, cuticola con squame larghe e fitte brunastre ± chiaro

LAMELLE

libere, biancastre poi crema, arrossanti

GAMBO

tozzo e cilindrico base bulbosa, cavo e **liscio (non decorato), arrossa allo sfregamento**

ANELLO

membranoso, biancastro e mobile

PRINCIPALI DIFFERENZE

ha gambo liscio non decorato, arrossante allo sfregamento

SINTOMI **sindrome gastrointestinale (breve latenza):** vomito, diarrea, nausea, crampi addominali

Marasmius oreades

Gambe secche



COMMESTIBILE

CAPPELLO

emisferico poi appianato, umbonato, **superficie liscia**, da crema-nocciola chiaro a arancio-ocra bruno se umido, odore caratteristico di mandorle

LAMELLE

libere, **spaziate, larghe**, biancastre

GAMBO

pieno, cilindrico, **tenace-elastico**, micelio

ANELLO

//

PRINCIPALI DIFFERENZE

ha lamelle spaziate e larghe con cuticola liscia e mai decorata, il gambo è liscio, tenace ed elastico (torcendolo non si spezza). Non ha anello

Lepiota subincarnata *Lepiota brunneoicarnata*



VELENOSO/TOSSICO
sindrome falloidea

CAPPELLO

emisferico poi appianato, **piccolo umbone** e **cuticola vellutata oca-rosa** lacerata in piccole squame, **marginie frangiato e disteso** (solo nella *Lepiota subincarnata*),

LAMELLE

fitte, libere, **bianche**

GAMBO

cilindraceo, **fibroso** ingrossato alla base bianco-rosa con squamette sotto l'anello

ANELLO

fioccoso di rapida dissolvenza

PRINCIPALI DIFFERENZE

hanno lamelle bianche, cuticola vellutata decorata da squame più o meno scure,

SINTOMI sindrome falloidea (lunga latenza 8-15 ore): organo bersaglio fegato, vomito e diarrea coleriforme, insufficienza epatica e renale, shock, delirio. **Potenzialmente mortale**

Russula virescens

Colombina verde-Verdone



COMESTIBILE

CAPPELLO

leggermente ombelicato, **cuticola screpolata**, asciutta e opaca, verde pallido o nettamente verde

LAMELLE

fitte, con lamellule, fragili, biancastre

GAMBO

robusto, cilindrico e ventricoso, rastremato alla base, gessoso alla rottura, **senza volva**

ANELLO

//

PRINCIPALI DIFFERENZE

ha cuticola del cappello screpolata e non liscia, carne gessosa alla rottura, non ha volva né anello, gambo non decorato

Amanita phalloides

Tignosa verde



VELENOSO/TOSSICO
sindrome falloidea

Vietata la raccolta ovolo chiuso
(facilmente confondibile con quello commestibile dell'*Amanita caesarea*)

CAPPELLO

cuticola liscia non striato al margine, verde oliva con toni gialli, fibrille radiali più scure,

LAMELLE

fitte, libere, bianche

GAMBO

cilindraceo con **base bulbosa**, bianco, **decorato da bande**, volva presente

ANELLO

membranoso, alto, persistente

PRINCIPALI DIFFERENZE

ha la cuticola liscia, con fibrille più scure, gambo zebrato volva e anello

SINTOMI **sindrome falloidea (lunga latenza 8-15 ore)**: organo bersaglio fegato, vomito e diarrea coleriforme, insufficienza epatica e renale, shock, delirio. **Potenzialmente mortale**

AVVERTENZE

Raccolta funghi spontanei



Vai nei boschi preferibilmente in compagnia



Usa un bastone per sondare il terreno prima di raccogliere i funghi



Non dimenticare l'autorizzazione alla raccolta (tesserino)



È vietato l'utilizzo di rastrelli o uncini



Indossa sempre abiti e calzature adeguati



Raccogli solo esemplari interi, giovani e freschi



Rispetta l'ambiente, non lasciare traccia del tuo passaggio



Evita la raccolta indiscriminata e rispetta i limiti di legge (max 3 kg)



Trasporta i funghi in contenitori rigidi e areati (no sacchetti di plastica)



Conserva i funghi raccolti al fresco o in frigorifero

Se hai dubbi o domande rivolgiti all'Ispettorato micologico della tua Azienda USL

Per saperne di più



AVVERTENZE

Conservazione e consumo di funghi

I FUNGHI VANNO CONSERVATI:

- puliti, per eliminare ogni residuo di terra, spazzolandoli o utilizzando un panno umido, togliendo i gambi se coriacei
- al fresco o in frigorifero, facendo trascorrere il minor tempo possibile tra la raccolta e la preparazione
- nel freezer, congelando solo funghi cotti o sbollentati
- sottolio, ma attenzione alle preparazioni domestiche in quanto si può sviluppare il botulino

IL CONSUMO È SCONSIGLIATO NEI SEGUENTI CASI:

- se non è stata identificata la commestibilità della specie in modo certo, sulla base solo delle sue caratteristiche morfologiche
- crudi o non adeguatamente cotti
- in grandi quantità e in pasti ravvicinati
- per bambini, donne in gravidanza, anziani, persone intolleranti a particolari alimenti e farmaci o che soffrono di disturbi a fegato, intestino e pancreas, senza il consenso del medico

SE DOPO IL CONSUMO INSORGONO DISTURBI:

- recarsi immediatamente all'Ospedale ai primi sintomi di malessere
- tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto o dei funghi consumati
- fornire le indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta



In caso di dubbi rivolgiti all'ispettorato micologico della tua Azienda USL

Per saperne di più



alimentiesalute.emilia-romagna.it



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

arpae
agenzia
prevenzione
ambiente energia
emilia-romagna

alimenti & salute

