

Le intossicazioni da funghi nell'AUSL di Bologna nel 2014

Nella seguente tabella vengono riportati gli episodi di intossicazione da funghi registrati nell'AUSL di Bologna nel 2014.

Specie fungine responsabili	Numero di persone intossicate	Numero di ricoveri	Numero di morti	Numero di trapianti epatici
Specie velenose				
Agaricus xanthoderma	4	4	0	0
Entoloma sinuatum	5	5	0	0
Omphalotus olearius	13	12	0	0
Specie tossiche senza adeguato trattamento				
Russula olivacea	9	9	0	0
Specie normalmente commestibili				
Agrocybe cylindracea	1	1	0	0
Specie non determinate				
Agaricus sp.	2	1	0	0
Amanita phalloides?	2	2	0	0
Clitocybe sp.	1	1	0	0
Non determinate	4	4	0	0
Totale	41	39	0	0

Le persone intossicate sono state in tutto 41.

Le specie notoriamente velenose implicate (con sindrome ad evoluzione benigna) sono state:

- 1) **Agaricus xanthoderma**, prataiolo esternamente bianco come i congeneri commestibili, ma ben distinguibile per la carne della base del gambo gialla al taglio ed odore sgradevole di inchiostro o fenolo;
- 2) **Entoloma sinuatum** (o **Entoloma lividum**), specie boschiva comune in autunno, di bell'aspetto ed odore farinoso gradevole (simile a quello del prugnolo primaverile), che si conferma ingannevole per il raccoglitore, che la scambia, forse, anche con gli autunnali *Clitocybe nebularis* e *Lyophyllum conglobatum*;
- 3) **Omphalotus olearius**, bel fungo arancione che cresce cespitoso sul tronco di diverse latifoglie, certamente confuso con *Cantharellus cibarius* (il profumato galletto di colore giallo oro) in episodio collettivo che ha coinvolto 8 delle 13 persone riportate in tabella, in quanto cresciuto a piccoli gruppi alla base dei tronchi o apparentemente sul terreno (ma in realtà su radici nascoste);
- 4) **Russula olivacea**, grande e bella *Russula* tossica se cruda o poco cotta, ma solitamente ben cucinata in provincia di Bologna, che nel 2014, tuttavia, è stata causa dell'episodio collettivo (con 9 malati) indicato in tabella.