

Valutazione commestibilità funghi:  
Il caso *Clitocybe nebularis*

## Il consumo di funghi epigei spontanei e l'applicazione del principio di precauzione nella valutazione dei fattori di rischio per la salute

Marino Balma  
S.C. Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione ASL TO5  
Tecnico della Prevenzione - Esperto Micologo  
Mail:balma.marino@aslto5.piemonte.it

Che i funghi siano buoni, in certi casi addirittura prelibati, non è certo un'affermazione azzardata: le specie commestibili hanno infatti un sapore e un odore gradevoli e possono comunicarli ai cibi con i quali vengono preparati e successivamente consumati. La vigente normativa attribuisce al micologo (operatore formato ai sensi del Decreto del Ministero della Sanità n.686/1996) il compito del controllo della commestibilità dei funghi da destinare all'alimentazione.

Per stabilire la commestibilità di una specie fungina, una volta riconosciuta dal punto di vista morfobotanico ci si basa essenzialmente sui dati riportati nella letteratura scientifica del settore. Tuttavia può accadere che nuove e più approfondite ricerche in campo micotossicologico evidenzino problematiche in precedenza sconosciute e di conseguenza nella lista dei funghi da considerarsi non commestibili vada ad aggiungersi qualche nuova specie.

E' noto a tutti, infatti, che il controllo dei funghi epigei spontanei raccolti da privati cittadini assume un fondamentale valore strategico di prevenzione delle patologie correlate al consumo di funghi, pertanto la garanzia di assenza di pericoli collegati all'ingestione di alimenti, nota come "sicurezza alimentare", rappresenta uno degli obiettivi dell'Ispettorato Micologico dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL della Regione Piemonte.

Da qui scaturisce il dovere di comunicare ai consumatori, che devono essere tenuti adeguatamente informati sull'attività degli organismi istituzionalmente preposti all'assicurazione della salubrità degli alimenti, sulle nuove preoccupazioni in materia di sicurezza alimentare, sui rischi che certi alimenti possono presentare per determinati gruppi di persone, sulle ripercussioni a livello sanitario.

A livello europeo il principio di precauzione è stato ufficialmente adottato come uno strumento di decisione nell'ambito della gestione del rischio in campo di salute umana, animale e ambientale. Nonostante il principio sia stato principalmente applicato per questioni ambientali, la Commissione europea ha specificato che il campo di applicazione non è limitato a questo tipo di questioni, ma comprende tutte le situazioni in cui si identifichi un rischio ma non vi siano prove scientifiche sufficienti a dimostrarne la presenza o assenza, o a determinare adeguati livelli di protezione. Tra le più importanti applicazioni c'è quella della sicurezza alimentare, concetto visto nel contesto ampio di protezione della salute.

Con il [Regolamento \(CE\) n. 178 del 28 gennaio 2002](#) del Parlamento europeo che ha istituito l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare, è stato espressamente previsto che quando esiste la possibilità che un alimento possa produrre effetti nocivi sulla salute, può essere applicato il principio di precauzione (articolo 7), al fine di intervenire rapidamente adottando tutte le misure necessarie.

Per entrare nello specifico come possiamo definire la **commestibilità di *Clitocybe nebularis***?

Alcuni anni fa con la Legge 23 agosto 1993 n.352 (Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati) *C. nebularis* viene considerato come fungo commestibile e pertanto ammesso alla vendita, ma circa due anni dopo con l'emanazione del DPR 375/95 viene depennata dall'elenco dei funghi commercializzabili.

*Clitocybe nebularis* (Nebbione o Pevein) una specie fungina attualmente consumata in parecchi luoghi nelle regioni italiane, anche se provoca ogni anno intossicazioni dovute a svariate cause, alcune delle quali ancora non ben conosciute.



Esempio di *Clitocybe Nebularis*

La commestibilità del *Clitocybe nebularis* è molto discussa da molti anni; ad esempio nel testo di micologia redatto più di 110 anni fa dall'Abate G. Bresadola dal titolo "I funghi mangerecci e velenosi dell'Europa media con particolare riguardo a quelli che crescono nel Trentino" (II edizione Trento 1906) alla pag. 58 è riportato: "Non sono concordi i pareri degli Autori sulla qualità di questo fungo. Chi lo dice sospetto, chi mangereccio, chi lo ritiene innocuo se mangiato in poca quantità e nocivo se mangiato in quantità straordinaria. Il fatto sta che veri casi di avvelenamento con questo fungo non si conoscono, e che al più potrà forse riuscire indigesto o causare qualche disturbo se mangiato troppo abbondantemente. Io me ne cibai molte volte anche in abbondanza, e non ebbi a soffrire disturbo alcuno. La carne è tenera, presto cotta e di buonissimo gusto, per cui io lo tengo per uno dei migliori funghi mangerecci".<sup>2</sup>

Se si confrontano gli attuali testi di abituale consultazione, ci si rende conto che a questa specie viene dato, dagli autori, un giudizio di commestibilità molto "ampio" passando da: *ottima dopo adeguata cottura, discreta ma solo se ben cotta, commestibile ma non da tutti gradita per il sapore troppo forte, commestibilità incostante*, fino ad arrivare a giudicarla *vivamente sconsigliata, non commestibile, tossica anche se ben cotta*. L'esperienza porta a constatare che in tutte le stagioni micologiche sono sempre numerosi i casi di intossicazione legati al consumo di tale fungo che vengono segnalati agli Ispettorati Micologici. Si tratta, soprattutto, di sindrome di tipo gastro-intestinale, con sintomatologia manifesta di nausea intensa, vomito, mal di testa e diarrea che insorge solitamente dalle 2 alle 6 ore dopo il pasto.

Lo studio scientifico riportato da E. Marra nella "Rivista di Micologia"<sup>1</sup> dell'anno 2011 ha dimostrato che in *C. nebularis* sono presenti principi biologicamente attivi come la nebularina, principio tossico idrosolubile, ma che resiste alla cottura; l'azione di "bonifica casalinga" operata con la prebollitura ed eliminazione dell'acqua di cottura, "non solo non ha alcun effetto denaturante sul principio tossico, ma non appare, neppure, un trattamento sufficiente a garantire l'assoluto allontanamento del medesimo principio tossico da un potenziale alimento".

Negli indirizzi operativi per la gestione del Centro Micologico delle ASL (emanati con Determinazione Dirigenziale della Regione Piemonte n.205 del 29 marzo 2018) viene riportato, in allegato, l'elenco delle specie fungine commestibili e di possibile interesse alimentare, sulla base delle attuali conoscenze tossicologiche presenti nella letteratura scientifica; in questo elenco non figura la *Clitocybe nebularis* risulta pertanto conforme alle indicazioni regionali e assolutamente giustificato il principio di precauzione adottato dal personale degli Ispettorati micologici della Regione Piemonte.

**BIBLIOGRAFIA**

<sup>1</sup>Marra E. 2011: Rivista di Micologia AMB - Principi biologicamente attivi presenti in *Clitocybe nebularis*

<sup>2</sup>Bresadola G. 1906 : I funghi mangerecci e velenosi dell'Europa media con speciale riguardo a quelli che crescono nel Trentino"