

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 69 (1991)  
**Heft:** 8  
  
**Rubrik:** Rapporto del tossicologo dell'USSM per il 1990

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.05.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

lette. Base des rameaux colorée de roux ocracé fumé, parfois lavé de violacé, devenant plus verdâtre moutarde ou entièrement vert moutarde à vert olive sale vers le haut, pointes jaunes ou non, vieux sujets plutôt brun olive. (Généralement sous résineux).

– 2. **Groupe fumigata:** base du tronc blanche, sommet du tronc plus ou moins lilas violacé. Base des rameaux colorée de gris lilacin à gris cendré (à ocracé par les spores), mais aussi brun lilacin, brun cannelle violacé ou entièrement violet, vieux sujets aussi brun gris à brun chocolat, pointes jamais jaunes. (Habituellement sous feuillus tels que *Fagus*, *Quercus*, *Carpinus*).

Prière de noter sur le frais la couleur du bas et du haut des rameaux et de leurs sommets; noter aussi saveur, odeur et arbres environnants. Les dias sont bienvenues.

Envois de champignons frais avant le 20 septembre 1991 à E.Schild, c/o Fam. P.Grossmann, Baving., Änderdorfstrasse 22, 3855 Brienzen.

Envois d'exsiccata seulement dès le 20 septembre 1991 à E.Schild, Borgo Treviso 177, 31033 Castelfranco, Italia.

Les frais d'envoi seront remboursés sur demande. Merci pour votre bienveillante attention.

Edwin Schild

---

## Rapporto del tossicologo dell'USSM per il 1990

Anche il 1990 è stato un anno molto bizzarro dal punto di vista meteorologico. Dopo un inverno mite e secco abbiamo avuto una primavera fresca e piovosa, un'estate calda e molto secca, un autunno con molto pioggia e temperatura mite fino alla metà di novembre. Conseguentemente anche la crescita dei funghi è stata anomala: ad es. posso citare la raccolta a fine giugno, nel Ticino meridionale, di *Lepista nebularis*, *Lepista nuda* e *Amanita muscaria*; dalla prima decade di ottobre fino alla seconda metà di novembre, si innesca una vera e propria esplosione di boleti, psalliote, macrolepiote, lepiste, falloidi. Al che segue immediatamente una ininterrotta, frenetica caccia al fungo da far temere una sequela di avvelenamenti causati anche dal fatto che moltissimi esemplari, per le abbondanti precipitazioni, erano pericolosamente atipici, irregolari nei colori e negli ornamenti.

I dati che seguono mi sono stati forniti dagli ospedali e da privati. E qui devo ringraziare il Sig. Neukom, controllore ufficiale, per avermi tempestivamente comunicato il caso di avvelenamento da *Amanita echinocephala* registrato a Küsnacht il 15 agosto. Come giustamente dice il Sig. Neukom nell'articolo apparso sul BSM No 12 del dicembre 1990, poco si sa della tossicologia di questo fungo. Vari testi lo danno come sospetto, alcuni come mediocre commestibile, secondo Ammirati (1985) dovrebbe contenere delle sostanze tossiche.

33 ospedali mi hanno comunicato di non aver registrato alcun caso di avvelenamento da funghi, 12 mi hanno fornito i dati che qui riassumo:

A Sursee una coppia di sposi venne ricoverata per gravi disturbi subentrati 6 ore dopo un pasto di funghi di specie diverse. Dopo lavanda gastrica si ebbe un rapido miglioramento e i pazienti poterono essere rilasciati il giorno stesso.

A Neuchâtel dal 2 luglio al 20 ottobre vennero registrati 10 casi, tutti benigni, causati da funghi indeterminati.

Da Lucerna sono annunciati due casi causati da *Tricholoma pardinum* con gastroenterite acuta. Ristabilimento senza problemi dopo lavanda gastrica, somministrazione di sale di Glauber e carbone, reidratazione i.v. Sempre a Lucerna due intossicazioni gastrointestinali causate una da russule non meglio specificate e l'altra da *Xerocomus badius* probabilmente avariato.

Ad Aarau venne ricoverato d'urgenza un paziente con fortissima diarrea insorta 6 ore dopo il pasto. L'analisi dei funghi residui e di quelli essiccati, effettuata da un controllore ufficiale, poté escludere un'intossicazione da *Amanita phalloides*, come ben poteva lasciare supporre

la lunga incubazione. Il paziente si ristabilì prontamente e venne rilasciato il giorno successivo. Sua moglie, che aveva solo assaggiato i funghi, accusò disturbi meno gravi 3 ore dopo il pasto: diarrea (poche scariche) e pesantezza di stomaco e, dopo vomito provocato, si sentì subito meglio. Probabilmente si è trattato di una intossicazione alimentare causata da funghi conservati in modo non idoneo. Anche un terzo caso, pure con sintomatologia gastrointestinale violenta apparsa mezz'ora dopo un pasto di funghi freschi (non determinati) si è risolto rapidamente dopo lavanda gastrica e somministrazione di sale di Glauber e carbone.

A St. Imier un caso di intossicazione dovuta a russule e clitocibi con guarigione dopo lavanda gastrica e trattamento con atropina e carbone. A Sierre si ebbero due intossicazioni causate da psalliote (probabilmente *silvicola*) e 3, trattate ambulatoriamente, dovute al *Tricholoma pardinum*. In Ticino vennero registrati 4 casi provocati da *A. muscaria*, 1 da *Marcrolepiota venenata*, 1 da *Coprinus atramentarius*, senza dimenticare le abituali intossicazioni gastrointestinali più o meno violente da *Armillariella mellea* s.l. (6 casi) e da *L. nebularis* (5 casi) insufficientemente cotte o in stato di incipiente alterazione.

Si può notare come la lunga incubazione, sempre allarmante, non sia in ogni caso sinonimo di avvelenamento grave. Vengono infatti riscontrate delle intossicazioni alimentari causate da funghi guasti o mal cucinati (*B. edulis*, *A. mellea*, *Russula olivacea*, *L. nebularis*) con una latenza di 6–10–18 ore. E' quindi necessaria una rapida perizia micologica da effettuare su resti preferibilmente crudi, senza tralasciare le altre indagini come l'esame delle spore, difficoltoso nel caso non raro della cucinatura contemporanea di più specie, infruttuoso nel caso di esemplari giovani o immaturi. Sarebbe auspicabile che, al momento del ricovero, i pazienti portassero con sé un campione dei funghi ingeriti.

In occasione del 1° Convegno Nazionale sugli avvelenamenti da funghi (Rovereto, 22–23 ottobre 1988) Riccardo Mazza segnala un caso di ingestione di *Cortinarius limonius*, fungo considerato sospetto o velenoso che, tuttavia, non ha causato incidenti: l'incauto raccoglitore ha consumato regolarmente *C. limonius* per 4 anni, senza aver mai accusato alcun disturbo. Risulta inoltre che questo fungo sia stato distribuito in discreta quantità, senza conseguenze, a una trentina di persone tra parenti e amici. «*Cortinarius limonius* (Fr. ex Fr.) Fr. parrebbe trattarsi di un fungo mangereccio – conclude Riccardo Mazza –. Sapore appetibile o no, esso non deve indurci a raccogliarlo perché ci sono troppe specie pericolose che gli assomigliano. Inoltre, l'esperienza che vi ho raccontato, rimane tutto sommato un episodio isolato. Per avere la sicurezza matematica della sua innocuità, è necessario venire a conoscenza di altre segnalazioni analoghe e disporre di un approfondito dossier che smentisca un'eventuale incostanza di detta innocuità...»

La micotossicologia, in continua evoluzione, richiede ancora molto lavoro, per cui **la prudenza è sempre di rigore.** Dott. Elvezio Römer, 6987 Caslano

---

## Die Meldung stimmt: Morcheln lassen sich züchten\*

In den Vereinsmitteilungen, die im letzten Dezemberheft der SZP erschienen, stand unter «St. Gallen» zu lesen: «Samstag, 2. Februar, 14 Uhr: Wir besichtigen die Morchel- und Champignonkulturen der Firma Kuhn, Herisau. Besammlung vor dem Eingang.»

An besagtem Samstag stand ich vor dem Eingang. Nicht allein. Es dürften gegen 50 Pilzfreunde gewesen sein, die darauf von einem Geschäftsleiter hereingebeten wurden. Interessant waren sowohl das einführende Referat über die Champignons als auch die Besichtigung der Champignonkulturen, und auf die anschliessenden Fragen kriegte man bereitwilligst Antwort.

Nach Herisau hatten mich aber zugegebenerweise die Morchelkulturen gelockt. Die anwesende Morchelforscherin zeigte Dias, eine Morchelkultur, Gläser mit getrockneten Morcheln; vor allem aber erzählte sie:

«Um Fruchtkörper zu bekommen, müssen zuallererst Morchelsklerotien gebildet werden. Dazu verwendet man gekochte Weizenkörner, die von Morchelmyzel durchwachsen werden.