

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 70 (1992)  
**Heft:** 5/6

**Rubrik:** Rapporto del tossicologo dell'USSM per il 1991

### **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:** 30.01.2025

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

Les autres remarques de M. Sterchi concernant les risques encourus par la consommation de champignons pour notre santé nous semblent d'une telle gratuité que nous nous demandons quels intérêts l'auteur cherche à servir. En tout cas — à notre connaissance —, les teneurs en métaux lourds et l'augmentation des radioisotopes dans les champignons mis sur le commerce sont constamment contrôlées par les offices compétents, de sorte qu'il ne semble pas y avoir de raisons suffisantes pour faire souffler un vent de panique.

En toute amitié.

Dr L. Hoesch (trad.: F. Brunelli)

*Notes du traducteur:*

<sup>1)</sup> À la lecture de la traduction en allemand du texte de M. Sterchi, une erreur m'a échappé. «L'hydrazine est issue de l'agaritine» ne doit pas être traduit par «Hydrazin ist der Ausgangsstoff für das Agaritin», mais, au contraire, par «Agaritin ist der Ausgangsstoff für das Hydrazin». Je ne suis pas chimiste et je n'écris cette remarque qu'au niveau de la fidélité de traduction.

<sup>2)</sup> Dans son ouvrage «Les champignons — Intoxication — Pollutions — Responsabilités», Malakoff 1989, Le Dr Lucien Giacomoni semble très sûr de son fait quand il écrit (p. 89), à propos des hydrazines: «Mais on ignore — ou on fait semblant d'ignorer — que des poisons de la même famille se trouvent en quantités importantes et à l'état naturel (sans contamination par les pesticides ou les pollutions industrielles) chez la plupart des Agarics comestibles et chez le plus consommé d'entre eux, et souvent à l'état cru: *Agaricus bisporus*, le CHAMPIGNON DE PARIS CULTIVÉ». Le Dr Giacomoni fait référence à 23 travaux de divers auteurs publiés dans les années 80.

*Littérature:* voir à la fin du texte en allemand.

---

## Rapporto del tossicologo dell'USSM per il 1991

Anche il 1991 lo possiamo annoverare fra gli anni caratterizzati dalla siccità. Parafrasando quanto scritto dai due redattori del nostro Bollettino, abbiamo avuto una splendida estate, calda e secca, che si è protratta fino alla fine di settembre, ideale per gli escursionisti, ma veramente negativa per il micologo e per il micofago. Le piogge autunnali hanno un po' salvato l'annata micologica e, verso la metà di ottobre abbiamo potuto ammirare nel Luganese, magnifici esemplari di *Amanita caesarea*.

Annata quindi anche poco favorevole alle intossicazioni da funghi. Ciò nonostante tre casi di avvelenamento da *Amanita falloide* li abbiamo avuti.

All'ospedale di Frauenfeld vennero ricoverate due persone che presentavano una grave epatite tossica, curata secondo le direttive della dottoressa Barbara Gossweiler. Al paziente che presentava una sintomatologia più grave venne anche somministrata per 4 giorni in dosi forti della N-acetilcisteina. Ambedue i pazienti sono sopravvissuti, ma non ho notizie sul loro attuale stato di salute. Un terzo caso mi è stato segnalato da Baden; purtroppo non ho i dettagli.

A Stans l'ingestione di *Boletus luridus* secco e leggermente ammuffito causò una intossicazione con vomito e diarrea tali da provocare una disidratazione e una leggera insufficienza renale. Dopo reidratazione parenterale ci fu un rapido miglioramento e, 4 giorni più tardi, il paziente poté lasciare l'ospedale completamente ristabilito. Sempre a Stans vennero ricoverati due bambini di circa 10 anni che accusavano vomito e dolori gastrici. La sera avevano mangiato un piatto di funghi, fra i quali c'erano alcuni esemplari di *Agaricus xanthoderma* e, dopo 2½ ore, apparvero i primi sintomi. Ad un bambino venne praticata una lavanda gastrica, all'altro venne somministrato un emetico.

Da St. Imier viene segnalato un caso interessante di intossicazione da *Lepista nebularis*. La sintomatologia, che si è manifestata 12 ore dopo il pasto, era quella di una gastrite acuta con compromissione dello stato generale, malessere, ipotensione arteriosa, choc cardiovascolare

e vomito abbondante. Da notare che anche altre persone avevano consumato gli stessi funghi, praticamente senza conseguenza alcuna. Ancora a St. Imier, sette persone dopo ingestione di *Boletus luridus* hanno accusato un'intossicazione con sintomi differenti: una soffriva di gastroenterite acuta, un'altra aveva una diarrea banale con qualche conato di vomito, le altre presentavano dei disturbi la cui gravità si situava fra questi due estremi. Tutti si ristabilirono dopo trattamento usuale: lavanda gastrica, carbone attivo, compensazione idrica et elettrolitica.

All'ospedale di Bienne vennero portati due fratellini che alcuni passanti avevano trovato nel bosco mentre, per gioco, mangiavano dei funghi. Nessuno aveva pensato di portare qualche esemplare da identificare e i bambini non erano in grado di fornire schiarimenti, per cui venne intrapresa una cura precauzionale con emetici, carbone attivo, silibinia e diuresi forzata. La ricerca delle amatossine, effettuata 2 volte nelle 24 ore, risultò sempre negativa e i bambini vennero dimessi in buona salute.

Intossicazioni con disturbi gastroenterici senza complicazioni si sono avuti a: Olten e Coira (3 casi), Thun e Lugano (2 casi), Morges e San Gallo (1 caso).

Nell'autunno ebbi l'occasione di controllare dei funghi secchi in commercio da noi. Vi ho trovato un po' di tutto: accanto ad esemplari che erano stati essiccati già in uno stato di incipiente decomposizione e verminosi, c'erano dei funghi a lamelle, quindi non ammessi dall'ordinanza sulle derrate alimentari. Rammento che alcuni anni fa, a Lugano, abbiamo avuto un caso di avvelenamento dovuto ad *Amanita pantherina* presente appunto in una partita di funghi secchi. Un maggior controllo è quindi auspicabile.

Prima di concludere devo segnalare un grave avvelenamento avvenuto nel 1990 e che mi è stato comunicato in ritardo. Una coppia di sposi venne ricoverata all'ospedale, per sospetta intossicazione alimentare, 4 giorni dopo aver mangiato circa 500 grammi di funghi che avevano raccolto e poi cucinato senza farli controllare. Presentavano già una insufficienza epatica tossica avanzata. Malgrado una pronta terapia intensiva, la moglie morì il giorno successivo. Il marito poté venir dimesso in relativo buono stato, dopo un travagliato decorso di 4 settimane.

Termina così questo mio ultimo rapporto: infatti, l'estate scorsa avevo chiesto al nostro Presidente di essere esonerato dalla mia funzione di tossicologo dell'Unione. Questa mia decisione venne accettata e la CS mi ha trovato un successore nella persona del Dott. Adriano Sassi, medico a Cureglia. All'amico Adriano auguro di ricevere le stesse soddisfazioni che ho avuto io nell'occupare questa carica. Per me sono stati degli anni molto gratificanti, nei quali ho avuto l'occasione di imparare molto. Ringrazio tutti voi per il vostro aiuto e sostegno e auguro che il 1992 sia un anno micologico favorevole ed interessante, ma che, grazie alla collaborazione di tutti noi, non ci siano più da deplorare casi gravi, casi mortali e soprattutto assurdi come l'ultimo citato in questo rapporto.

E. Römer

---

## La Chine et le Japon unissent leurs forces

Une entreprise privée chinoise de Maanshan, province d'Anhui, a mis au point une technologie de «culture sous vapeur» de diverses espèces de champignons. Elle s'est associée à l'entreprise privée japonaise Aska, sous la forme de la Anhui-Aska S.à.r.l.

La somme investie par les deux parties est de 2,82 Mio yuan (env. 900 000 fr); le trust envisage de réaliser un chiffre d'affaires annuel de 20 Mio yuan (env. 3 Mio fr). La production annuelle devrait attendre 500 tonnes de champignons séchés, de plusieurs espèces, dont le 95% serait commercialisé par le partenaire japonais.

Notons encore qu'une telle association Chine-Japon est relativement rare, que la technologie a fait l'objet d'une patente d'état en 1987 et qu'elle a été couronnée par une médaille de bronze à la foire des inventions de Beijing en 1987.

Beijing Rundschau 4/1991