

Ann. Mus. civ. Rovereto	Sez.: Arch., St., Sc. nat.	Suppl. vol. 4 (1988)	137-146	1989
-------------------------	----------------------------	----------------------	---------	------

R. MAZZA

## UN CASO DI INGESTIONE DI *CORTINARIUS LIMONIUS* (Fr. ex Fr.) Fr.

**Riassunto** - R. MAZZA - Un caso di ingestione di *Cortinarius limonius* (Fr. ex Fr.) Fr.

Segnalo un caso di ingestione di *Cortinarius limonius*, fungo considerato sospetto o velenoso che, tuttavia, non ha causato incidenti.

Tale caso rimane però un episodio isolato; pertanto, prima di confermare l'eventuale commestibilità del fungo in questione, ritengo che si debbano condurre ancora parecchie analisi di varia natura.

Due anni fa, alla mostra micologica di Moena (TN) (1), mi sono stati portati dei funghi che, seppur con molta incredulità, ho dovuto riconoscere come *Cortinarius limonius* (Fr. ex Fr.) Fr. (fig. 1). Lo scopo della visita del dottor Fernando Zanoni, il fortunato (ma proprio fortunato!) raccoglitore, era semplicemente quello di conoscere il nome latino di quei funghi che... il perché di tanto stupore e mistero, lo capirete più avanti.

*Cortinarius limonius* è considerato sospetto e di recente è stato pubblicato come «probabilmente VELENOSO; provocherebbe sindrome citotossica» (AZZARETTI, BERNINI GALLI & POLANI, 1983) (2). Il motivo per cui venga di solito

(1) Alla sua prima edizione, allestita presso la Biblioteca Comunale.

(2) Attraverso l'analisi cromatografica, sono stati effettivamente individuati dei «principi attivi tossici in quantità più o meno importante».

etichettato con questi appellativi è giustificato dal fatto che assomiglia in maniera sorprendente al temibile *Cortinarius orellanus* (Fr.) Fr. (fig. 7) e ancor più all'altrettanto pericoloso *Cortinarius orellanoides* Henry (= *speciosissimus* Kühn. & Rom. (fig. 8, 9). Non è infrequente in Micologia, prendendo in considerazione l'aspetto gastronomico (o tossicologico), l'estendere una certa definizione a diverse specie per una maggiore e tutto sommato giusta cautela. Ancora oggi, per esempio, su taluni libri scolastici, ma anche su testi di livello universitario, noti macromiceti sono pubblicati come velenosi o addirittura come mortali: *Amanita muscaria* (L. ex Fr.) Hook., *Amanita citrina* (Schff.) S.F. Gray, *Volvaria* (= *Volvariella*) *speciosa* (Fr.) Sing. e altri. Ciò non è quindi dovuto a contrastanti pareri sulla loro commestibilità; si cerca piuttosto di mettere in guardia il cercatore perché eviti di raccogliarli, scambiandoli con funghi simili, letali. Il resto si intuisce.

Noi accettiamo in pieno questa 'politica' e in occasione di esposizioni micologiche siamo i primi che di proposito facciamo figurare sotto la voce «non commestibile» o «velenoso», molte specie che in realtà non lo sarebbero o di cui non esiste ancora la certezza di una loro presunta tossicità.

Orbene, il dottor Zanoni consuma regolarmente *C. limonius* da circa quattro anni, senza aver mai accusato alcun disturbo. Risulta inoltre che questo fungo sia stato distribuito in discrete quantità, senza conseguenze, a una trentina di persone tra parenti e amici. E qui sta la cosa sorprendente. Ma stupisce ancora di più il pensare che colui che a suo tempo diede al nostro amico le garanzie di commestibilità del fungo in questione, quasi certamente lo confuse col ben noto (!) *Gomphidius* (= *Chroogomphus*) *helveticus* Sing. (fig. 2) o, con minore probabilità, con *Gomphidius viscidus* L. ex Fr. (= *Chroogomphus rutilus*) (Schff. ex Fr.) Mill. (fig. 3) (3). I due funghi, soprattutto il primo, sono assai conosciuti per le buone caratteristiche organolettiche.

Fortunatamente il *Cortinarius* si è dimostrato innocuo. È facile immaginare cosa sarebbe successo se anziché *C. limonius*, fosse stato raccolto *C. orellanoides*...

Approfittiamo perciò ancora un'ennesima volta per sottolineare l'estremo pericolo che sussiste quando, per avere dei chiarimenti di ordine culinario (si parla sempre di funghi), ci rivolgiamo al primo esperto improvvisato.

Cosa fare allora? Il problema è presto risolto. O c'è a portata di mano un esperto qualificato e affidabile al quale rivolgersi, bene, altrimenti è consigliabile sobbarcarsi un viaggio di poche decine di chilometri e raggiungere il più vicino ufficio micologico (USSL) dopo aver chiesto informazioni presso il locale muni-

(3) «Ho iniziato da circa nove anni la raccolta dei funghi dietro suggerimento ed insegnamento di un albergatore modenese. Quando ho mostrato il *Cortinarius limonius* mi è stato definito un 'Agarico aranciato' (...) dicendomi che era commestibile» (F. Zanoni).



Tipici esemplari di *Cortinarius limonius*. Si notino le lamelle smarginato-uncinate (Foto di R. Mazza)



Carpofori di *Gomphidius helveticus*. Si notino: il velo cortiniforme, proprio come nei *Cortinarius* e le lamelle decorrenti, non sparginato-uncinate (Foto di R. Mazza)

cipio. Credo che sia meglio spendere dei soldi per qualche litro di benzina piuttosto che per un solo giorno di ospedale. Ah! dimenticavo; c'è anche una terza strada da percorrere, forse un po' scomoda e che nessuno si sente di affrontare: rinunciare al raccolto.

#### POSIZIONE SISTEMATICA E DESCRIZIONE DEL *CORTINARIUS LIMONIUS*

Divisione: Eumycota  
Sottodivisione: Basidiomycotina  
Classe: Hymenomycetes  
Ordine: Agaricales  
Famiglia: Cortinariaceae  
Genere: Cortinarius  
Sottogenere: Leprocybe (*Hydrophlegmacium*)  
Sezione: Limonei (*Amarginati*)  
Specie: *Limonium*

**Cappello:** fino a 8 cm. circa di diametro. Da globoso a più o meno pianeggiante, poco regolare. Superficie igrofana a contatto dell'acqua, finemente feltrata (lente!) soprattutto verso il margine. Arancione carico, qua e là maculato di rosso-nerastro, in maniera particolare nei giovani esemplari. Bordo con piccoli e larghi lobi e minute rugosità, talvolta con resti giallastri del velo. Cuticola asportabile per un breve tratto soltanto con un sottile strato di polpa. Pigmento sottostante giallastro.

**Lamelle:** subrade, intercalate da numerose lamellule di svariate lunghezze. Da adnate a smarginate con smarginatura 'a fittone'. Larghe (alte) 3-7 mm. Verso il margine pileico, con abbondanti biforcazioni e pseudo-anastomosi. Quasi concolori al cappello, cosparsa di piccole macchie. Inserzione di aspetto un po' acquoso. Tagliente da minutamente eroso a irregolare, concolore, con cellule sterili di varia forma: cilindriche, rigonfie o a forma di bottiglia. Spore subglobose od ovoidi, a parete densamente verrucosa ma con verruche poco pronunciate; misurano (6) 9,7-10,5 (11) x 5,5-7,8 micron.

**Gambo:** 4-7 x 0,7-1,5 cm. (apice); x 1,3-1,7 (punto più largo). Carnoso poi molliccio. Assai variabile di forma: cilindrico, attenuato in basso, diritto, ricurvo o, ancora, fusoido. Superficie con evidenti fibrille, desquamato-pelosa nella parte centrale, subliscia e sericea in alto. Colore: bruno-aranciato; fibrille bruno-rossastre o bruno-nerastre. Base in generale più scura e apice giallastro o giallo-arancione. Cortina giallastra, presto labile.

**Carne:** gialla tendente al rossastro, più scura nel cappello, bruno-arancione scura alla base del gambo. Intensifica i suoi colori sotto la pressione di un oggetto appuntito. Odore tenue, indefinibile, sgradevole. Sapore dolce.

**Reazioni macro-chimiche:** KOH 40% + cuticola = immediata, da rosso sangue a nera scurissima con una componente blu inchiostro.

KOH 40% + carne (cappello e base del gambo) = istantanea, bruna, intensa.

NH<sub>3</sub> 30% + carne = rapida nel cappello e alla base del gambo, grigio-bruna.

Non significative con Fenolo e Guaiaco.

**Habitat:** boschi umidi e muscosi di montagna, soprattutto sotto *Picea abies* (abete rosso). Non raro ma certamente meno comune di altre specie della sezione Limonei.

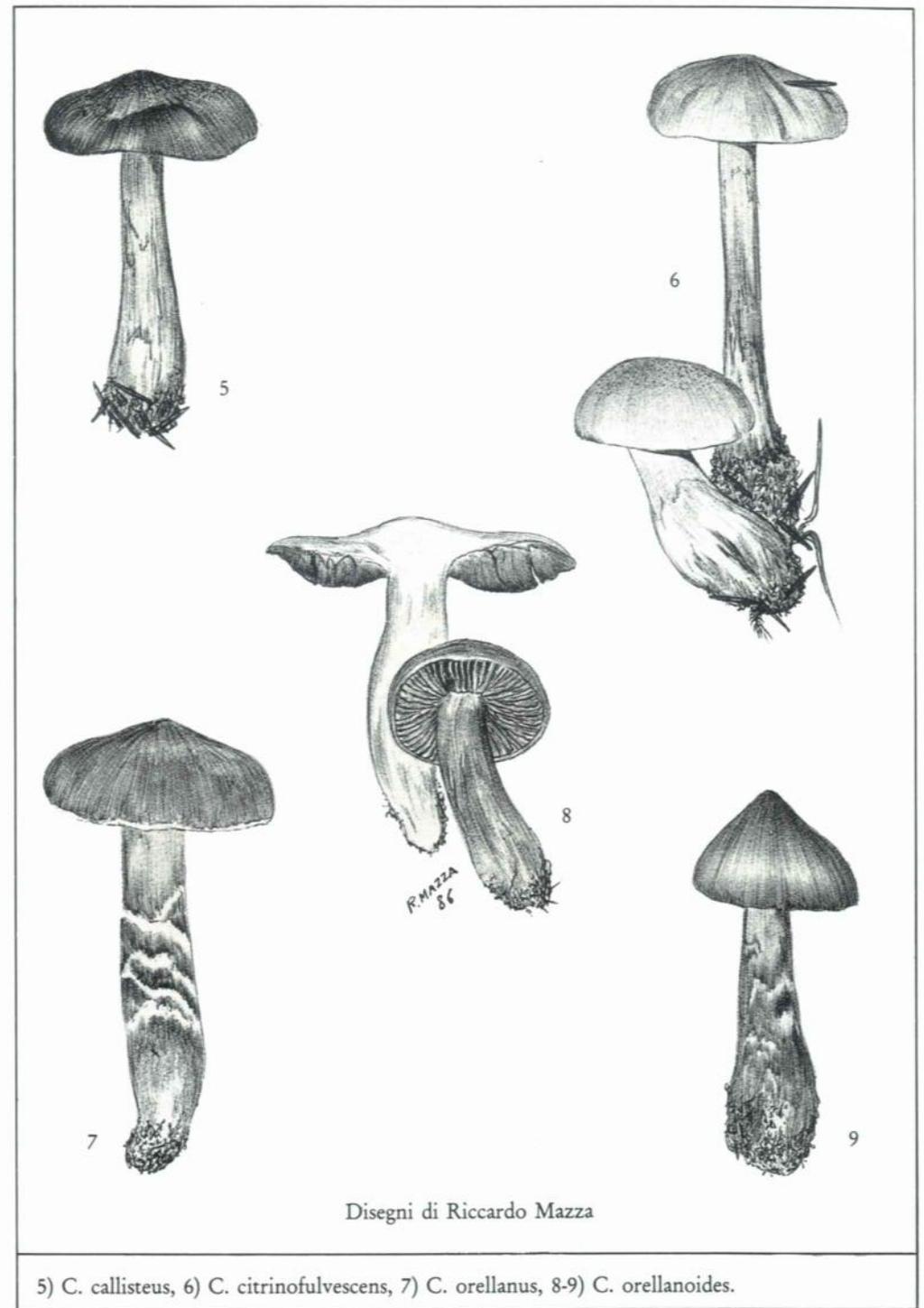
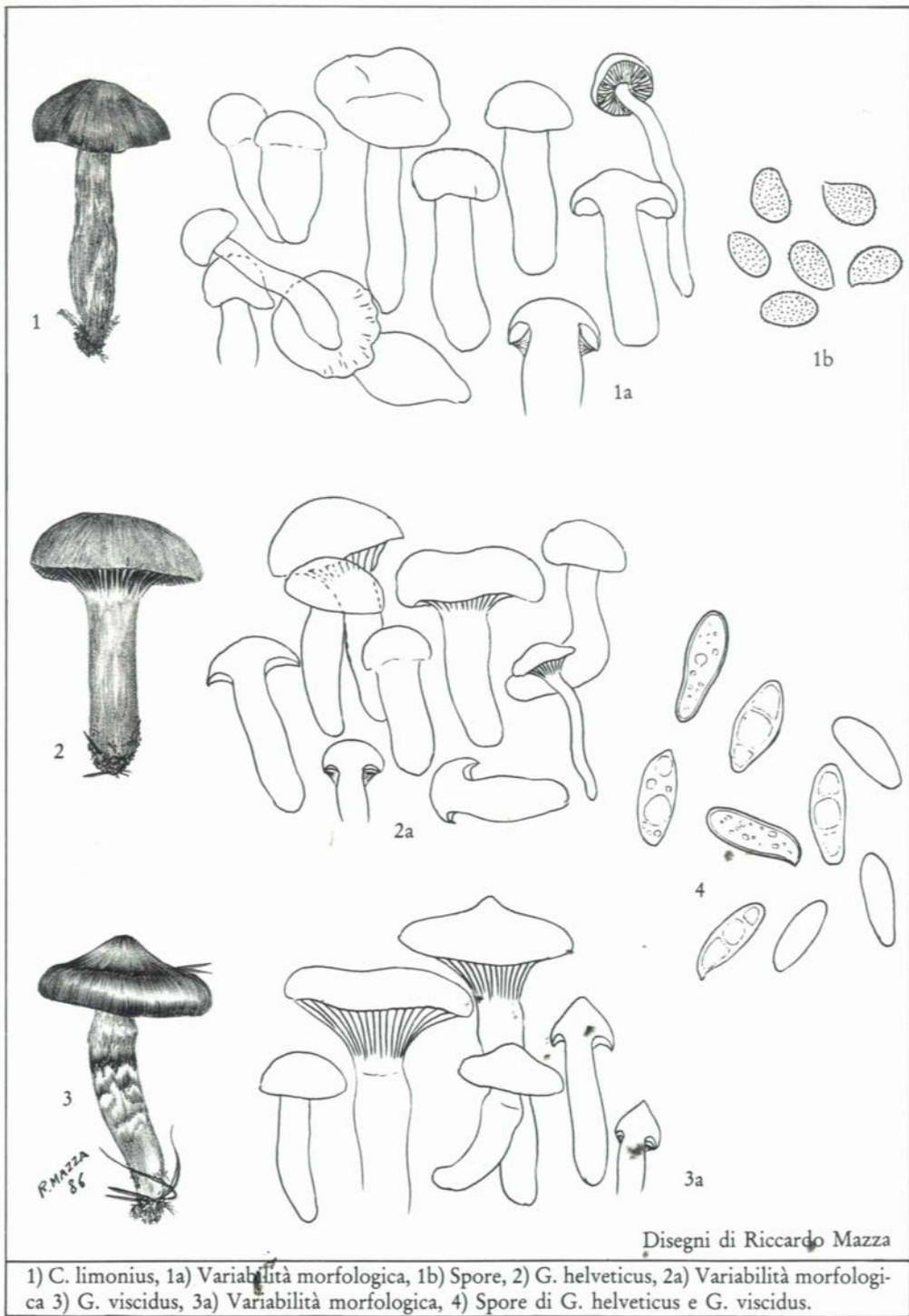
**Iconografia consigliata:** Autori citati: *Funghi velenosi*, pag. 70 (tipico!); *Cetto: I funghi dal vero*, tav. 500 (tipico!); *Cetto: 1000 funghi*, pag. 186 (tipico!); *Dähncke & Dähncke, 700 Pilze*, pagg. 414 (troppo giallo), 415; *Marchand, Champignons du nord et du midi*, tav. 630; *Phillips, Mushrooms and other fungi of Great Britain & Europe*, pag. 135 (in alto a destra?).

Per *Gomphidius helveticus* e *viscidus* vedi indicativamente. *Cetto: i funghi dal vero*, tavv. 247 e 249.

#### OSSERVAZIONI

*Gomphidius helveticus* è il fungo che si confonde maggiormente con *Cortinarius limonium*. Gli assomiglia moltissimo per la colorazione aranciata manifesta in ogni parte e per la presenza di un velo cortiniforme, proprio come nel *Cortinarius*. Tuttavia si differenzia da questo per le lamelle decorrenti, per le spore in massa di colore nero, e per la carne con odore di acido fenico virante, alla cottura, a una caratteristica tinta viola ametista. *C. limonium* (cfr. descrizione) ha invece le lamelle adnate o smarginate, la sporta bruna e la carne inodore, pressoché immutabile alla cottura.

Anche *Gomphidius viscidus* è interessato al confronto in quanto, contrariamente al suo epiteto specifico, ha quasi sempre il cappello asciutto. Inoltre possiede una colorazione generale talvolta così vicina a quella di *G. helveticus*, da renderlo si può dire identico. I tre funghi si possono scambiare fra di loro con estrema facilità quando si raccolgono esemplari giovani, ossia quando i caratteri macroscopici distintivi poc'anzi citati non sono ancora del tutto osservabili. In questi stadi di crescita può essere utile fare una sezione longitudinale dei carpofori (fig. 1a, 2a, 3a) almeno per vedere se le lamelle sono decorrenti o no. Un controllo poi microscopico, scioglierebbe ogni dubbio: le spore di *Cortinarius limonium* (e in generale di tutti i *Cortinarius*) sono verrucose (fig. 1b), mentre quelle dei *Gomphidius* sono lisce (fig. 4).



	G. viscidus	G. helveticus	C. limonius	C. tophaceus	C. callisteus	C. citrinofulvescens	C. orellanus	C. orellanoides
Commestibile	•	•						
Sospetto			•	•		•		
Velenoso					•			•
Mortale							•	
Spore lisce, nere in massa	•	•						
Spore verrucose, brune in massa			•	•	•	•	•	•
Cappello anche con un netto umbone	•							•
Cappello vellutato		•						
Cappello non vellutato, ma finemente punteggiato				•	•			
Cappello non vellutato, privo o quasi privo di punteggiature	•		•		•	•	•	•
Cappello mai con tonalità rosso vino		•	•	•	•	•	•	•
Cappello anche con tonalità rosso vino	•							
Cappello in principio, con un bel colore giallo oro						•		
Lamelle decorrenti	•	•						
Lamelle non decorrenti			•	•	•	•	•	•
Gambo tomentoso		•						
Gambo subtomentoso	•		•					
Gambo fibrilloso			•	•	•	•	•	•
Gambo con decorazioni a bande (spesso sotto l'incidenza della luce)	•		•					•
Carpoforo con odore di acido fenico		•						
Carpoforo con odore di acciaio surriscaldato		•		•	•			
Carpoforo con odore rafanoide	•						•	
Carpoforo non con questi odori o pressoché inodore	•		•					•
Crescita in boschi di aghifoglie, specialmente sotto abete rosso		•	•		•	•		•
Crescita sotto cirmolo		•						
Crescita sotto pino (specie) escluso il cirmolo	•						•	
Crescita sotto faggio			•					
Crescita in boschi misti di latifoglie							•	•

Se, in ogni caso, il consumo involontario di *C. limonius* non sembra portare a pericolose conseguenze, particolare attenzione va allora rivolta ad altre specie dello stesso genere. Ai già ricordati *Cortinarius orellanus* e *Cortinarius orellanoides*, si aggiungano: *C. tophaceus* (Fr.) Fr., *C. callisteus* (Fr.:Fr.) Fr. (= *tophaceoides* Mos. [ined.]) (fig. 5) e *C. citrinofulvescens* Mos. (fig. 6).

Per un rapido riconoscimento delle sette specie elencate come appartenenti al genere *Cortinarius* e per una differenziazione di queste dai due funghi melanospori, vale quanto detto a proposito del confronto 'limonius-helveticus'. Per l'individuazione delle singole entità si veda la tabella proposta più avanti.

#### CONCLUSIONI

*Cortinarius limonius* parrebbe trattarsi di un fungo mangereccio. Sapore appetibile o no, esso non deve indurci a raccogliarlo perché, si è visto, 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; documentazione che prenda in esame diversi ritrovamenti di tale fungo, siti in molteplici stazioni di crescita, oppure in limitate aree vegetative, ma in presenza di svariate situazioni edafiche, l'età di chi ha consumato il fungo, la quantità e il grado di genuinità del materiale ingerito, il tempo di cottura, accertamenti relativi a 'predisposizioni' o a intolleranze individuali, nonché dati riferiti ad analisi di carattere biotossicologico ed epidemiologico.

#### BIBLIOGRAFIA

- AZZARETTI G., BERNINI A., GALLI R. & POLANI F., 1983 - Funghi velenosi, La Tipotecnica, Milano, pag. 71.
- CETTO B., 1976/1980 - I funghi dal vero, Saturnia, Trento, tav. 500.
- CETTO B., 1982 - Riconoscere 1000 funghi (ed. in fascicoli), Erpi, Milano, pag. 186.
- DAHNCHE R. M. & DAHNCHE S. M., 1979 - 700 Pilze in Farbfotos, AT Verlag, Aarau, pagg. 414, 415.
- MARCHAND A., 1982 - Champignons du nord et du midi, Diffusion Hachette, Perpignan, vol. 7°, tav. 630.

- MAZZA R., 1987 - Una segnalazione interessante, in *Pagine Botaniche*, n. 10, Gruppo Botanico Milanese, pagg. 4-11.
- MAZZA R., 1988 - Proposta di una sistematica semplificata del genere *Cortinarius* Fries (*Dermocybe* p.p., *Myxaciium*, *Hydrophlegmacium*) in *Bollettino del Gruppo Micologico G. Bresadola di Trento*, dall'ultimo numero dell'anno 1988 (maggio-dicembre) in poi.
- MOSER M., 1978 - *Kleine Kryptogamenflora - Die Röhrlinge und Blätterpilze*, G. F. Verlag, New York, pagg. 348, 352.
- PHILLIPS R., 1981 - *Mushrooms and other fungi of Great Britain & Europe*, Pan Books Ltd, London, pag. 135.

---

Indirizzo dell'autore:  
R. Mazza: Via M. Melloni, 24 - 20129 Milano