

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 82 (2004)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Avvelenamenti famosi e micogastronomia latina : osservazioni sui "Mykologisches Quiz"  
**Autor:** Riva, Alfredo  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935893>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 24.01.2026

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

# Avvelenamenti famosi e micogastronomia latina osservazioni sui «Mykotoxikologisches Quiz»

Alfredo Riva

Via Pusterla 12, 6828 Balerna

Siano benvenute le nuove rubriche che possono rendere sempre più interessante e divulgativo il Bollettino Svizzero di Micologia BSM e quindi complimenti al Dr René Flammer, autore di questa nuova rubrica, purchè la stessa sia oggettiva e tenga conto del contesto della micologia e micofilia svizzera che comprende anche numerosi appassionati di lingua madre italiana come numerosi abbonati italofofi residenti in Svizzera e quindi non debba più scivolare su «due bucce di banana» come quelle contenute nel BSM 4/04, Quiz 2.

## I funghi di Agrippina, Claudio e Nerone

E una leggenda metropolitana quella che si ripete pedissequamente nei testi divulgativi di micogastronomia e negli articoli divulgativi a proposito del famoso avvelenamento che nel 54 av. Cristo vide Agrippina, madre di Nerone, avvelenare con funghi velenosi il marito imperatore Claudio per spianare l'accesso al trono di suo figlio Nerone. A quel famoso banchetto non vennero mescolate alla già famosa *Amanita caesarea*, allora chiamata *Boletus*, delle amanite tossiche (*phalloides*, *pantherina*, *muscaria*) né tantomeno dei Cortinari del gruppo *Orellani* ma ai «*boletus delectabilis*» (ovoli reali) furono aggiunti dei veleni ad effetto rapido come ben riferiscono i testi di noti scrittori di quei tempi e dei secoli che seguirono. Quindi non funghi velenosi ma funghi avvelenati. Tacito Publio Cornelio, noto storico romano di quei tempi, nel suo Tac. ann. XII 66.1, racconta che Agrippina, sapendo della grande golosità dell'Imperatore Claudio verso l'ovolo reale aggiunse del veleno ad effetto rapido ai funghi affinchè il misfatto avvenisse in tempo rapido ed improvviso. Non avrebbe mai messo un «*boletus medicatus* o *infusus veneno*» a lento effetto come sarebbe stato l'effetto provocato dalla *Amanita phalloides* che non avrebbe permesso l'attuazione dei suoi piani politici, quelli a intronizzare a nuovo imperatore il figlio Nerone. Quest'ultimo, che ben sapeva la trama studiata da sua madre, scherzò poi non solo con il fuoco (Roma bruciata) ma anche con i funghi che continuava a definirli sibillinamente «*boleti quasi deorum cibum*».

Una conferma dell'esattezza della tesi «funghi avvelenati» è stata data recentemente nel film storico «Nerone», prodotto in Italia e trasmesso recentemente dalla Radio Televisione Italiana RAI dove è molto ben fatta la scena del banchetto luculliano micogastronomico nel quale si vede l'imperatore Claudio che pochi minuti dopo aver consumato i funghi stramazza morente al suolo, fatto mai verificato nella storia della micotossicologia moderna. Per chi è interessato a questo argomento raccomandiamo la lettura di «Nomenclatura Micologica Latina» di Gigliola Maggiulli, Università di Genova, 1977.

## Micogastronomia del nord e sud delle Alpi

Sempre nel BSM n. 4, a pag. 171, il testo in francese d'introduzione al Quiz n. 2 dice testualmente: «...On ne peut pas dire que chaque méditerranéen est un fan des champignons et que chaque transalpin les méprise. Pourtant comparés aux consommateurs modérés du Nord des Alpes, nos voisins du Sud sont fous de champignons et l'estomac italien, d'ordinaire si sensible put ingurgiter sans problème un rond de sorcière de 10 kg de *Clitocybes nebuleux*!»

## Osservazioni e precisazioni

Innanzitutto lo stomaco di un consumatore di funghi è uguale sia per i cercatori-consumatori di funghi d'areale anglofono, tedescofono e italofono e mi meraviglia molto questa definizione riguardante gli stomaci italiani (o italofofi?) espressa da un noto e valido Medico Micotossicologo, autore di un testo che si chiama «*GIFTPILZE-PILZGIFTE*».

In quarant'anni di attività micologica popolare, divulgativa e scientifica, ho appreso che tra i consumatori di funghi di tutte le regioni d'Europa esistono i MICOFAGLI e i MICO-GASTRONOMI; evito di spiegare i comportamenti di queste due ben note categorie. Per quanto



19

Illustrazione: R. Sabatier (da R. Sabatier & G. Becker: Le gratin des Champignons, Glénat.)

riguarda la MICOGASTRONOMIA, che è un'arte culinaria ben definita, mi risulta che la stessa è infinitamente più sviluppata, elaborata, qualificata, variata e soddisfacente anche per i più qualificati epicurei nelle Nazioni, regioni e località latine e in questo termine ci sono Italia, Spagna, Portogallo e Francia, nazione quest'ultima detta comunemente «transalpina» (contrariamente a quanto inteso nella avventata premessa) tutti paesi dell'areale mediterraneo ben noti per la loro cucina raffinata. Per contro la nostra esperienza (non di soli congressi scientifici vive il micologo...) ci insegna che più si va a nord meno si hanno possibilità di delizie «micoculinarie» anche se la Micologia, come scienza, è nata – in Svezia. Lasciamo poi perdere le popolazioni anglofone dove esiste ancora una vera, provata e radicata MICOFOBIA.

Riportiamo dunque la cucina e i gusti dei micofili e micogastronomi al giusto contesto, lasciamo perdere i micofagi, onnivori insaziabili che tutti ben conosciamo e facciamo pure i Quiz ma ... documentati e rispettosi.

Alfredo Riva, presidente Società Micologica  
Carlo Benzoni, Chiasso

## **Mitteilungen des Verbandsvorstandes VSVP**

## **Communications du Comité directeur USSM**

## **Comunicazioni del Comitato direttore USSM**

### **Wechsel in der Diakommission des VSVP**

Nach dem Tode von Beni Kobler übernimmt Käthi Weber vorübergehend die Dia-Verwaltung.

Adresse:

Käthi Weber,

Sandbüelstrasse 40, 8606 Greifensee

Tel.: 01 940 30 52, E-Mail: [weber.ka@bluewin.ch](mailto:weber.ka@bluewin.ch)

### **Mutation dans la commission de la diathèque de l'USSM**

Après le décès de Beni Kobler, M<sup>me</sup> Käthi Weber reprend la gestion du prêt des diapositives de l'Union suisse.

Son adresse:

Käthi Weber,

Sandbüelstrasse 40, 8606 Greifensee

Tel.: 01 940 30 52, e-mail: [weber.ka@bluewin.ch](mailto:weber.ka@bluewin.ch)