

# Avvelenamenti famosi e micogastronomia latina : osservazioni sui "Mykologisches Quiz"

Autor(en): **Riva, Alfredo**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **82 (2004)**

Heft 6

PDF erstellt am: **05.02.2023**

Persistenter Link: <http://doi.org/10.5169/seals-935893>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# 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 italo-foni 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 affinché 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 sibillamente «*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.

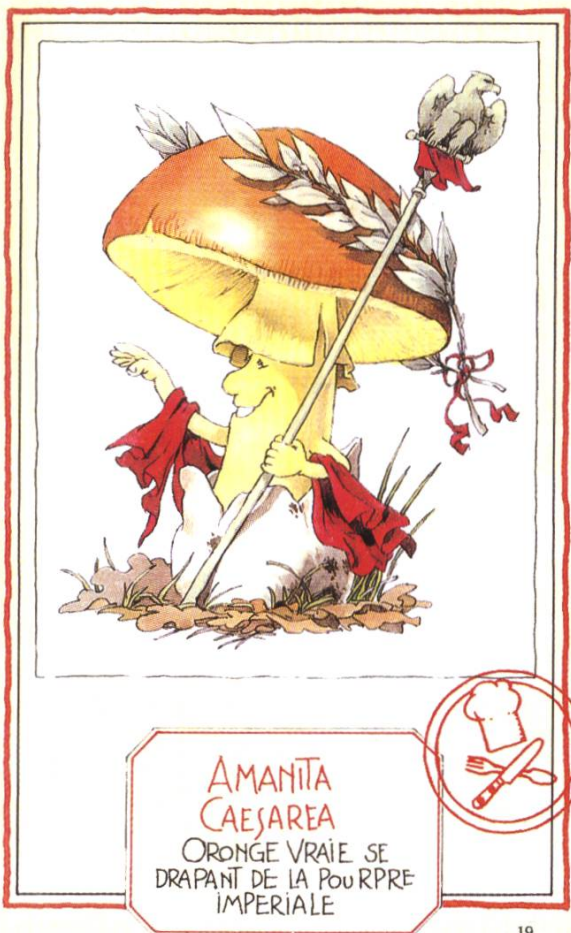
## Micogastronomia del nord e sud delle Alpi

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 italo-foni?) 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 MICO-FAGI 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,

Sandbühlstrasse 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,

Sandbühlstrasse 40, 8606 Greifensee

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