

**Leucoagaricus leucothites (Vitt.) Wasser :
attenzione ... un fungo da non mangiare! : sin.
Leucoagaricus pudicus (Bull.: QuéL.) Bon,
Leucoagaricus naucinus (Fr.) Sing., Lepiota
naucina Fr. : nomi popolari: bubbola buona,
lepiote pudique, Rosablättriger ...**

Autor(en): Riva, Alfredo

Objektyp: Article

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de
mycologie

Band (Jahr): 83 (2005)

Heft 1

PDF erstellt am: 19.09.2024

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935674>

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.

Leucoagaricus leucothites (Vitt.) Wasser
Attenzione ... un fungo da non mangiare!

sin. *Leucoagaricus pudicus* (Bull.: Quél.) Bon, *Leucoagaricus naucinus* (Fr.) Sing.,
Lepiota naucina Fr.

nomi popolari: Bubbola buona, Lepiote pudique, Rosablättriger Egerlingschirmling

Alfredo Riva

Via Pusterla 12, CH-6828 Balerna

Le particolari condizioni meteorologiche dell'ottobre 2004, forti di calura e umidità costanti, hanno favorito nel Cantone Ticino una crescita inusuale, abbondante e protrattasi per tre settimane del *Leucoagaricus leucothites* come non avevamo mai verificato da tre decenni. Ovunque, dai giardini e tappeti erbosi domestici alle grandi superfici dei campi sportivi, dalle aiuole dei giardini pubblici ai bordi dei pascoli naturali di medie e basse quote questo stupendo e immacolato fungo è spuntato oltre che in migliaia di esemplari anche e soprattutto con sporofori molto lussureggianti le cui misure superavano di molto le indicazioni morfologiche dati dai principali testi di micologia pratica.

Come controllore VAPKO sono stato invaso (e non sarò stato il solo) da numerosi cercatori di funghi che davanti alle lussureggianti e copiose raccolte facilmente abordabili volevano assolutamente avere la mia conferma della «commestibilità certa» che avevano letto sui testi di divulgazione micologica pratica di uso corrente e disponibile nelle tre principali lingue nazionali.

Preso alla sprovvista da tale sollecitazione come faccio sempre davanti a persone che vogliono consumare per la prima volta dei funghi a loro inusuali, dissi inizialmente di non temere ma che



Leucoagaricus leucothites: Bubbola buona, Rosablättriger Egerlingschirmling, Lepiote pudique

per evitare possibili imprevedibili «allergie personali» era meglio assaggiarne pochi esemplari alla volta o aggiungerne qualcuno nei misti con altre specie ottime più note.

Se dai miei «clienti» non ho avuto nessuna reclamazione un dubbio mi mise sull'attenti. Andai a consultare le principali fonti dei testi che hanno trattato della «*naucina-pudica-leucothites*» nell'ultimo decennio e rimasi sorpreso da notizie contraddittorie apparse soprattutto in due importanti pubblicazioni edite in Italia.

Dallo schema qui semplificato, sortendo i testi più diffusi, risulta che le interpretazioni dei caratteri organolettici sono assai contrastanti, ripetitivi o approssimativi. Per quanto riguarda la commestibilità, nel 2000 sono apparsi due guide italiane molto importanti e diffuse nelle quali addirittura questo immacolato fungo a lamelle con gambo anellato in uno è dato **commestibile** mentre nell'altro lo stesso è indicato come non solo fortemente sospetto ma **velenoso**.

Provare per credere

Immediatamente, prima di dare nuove approvazioni al consumo, mi sono fatto cucinare una dozzina di esemplari giovani, sodi, freschi e li abbiamo assaggiati in due persone in famiglia. Il risultato è stato «molto evidente», e oggi dico a tutti coloro che consumano funghi selvatici o che sono addetti al controllo pubblico che *Leucoagaricus leucothites* (Vitt.) Wasser è da considerare **fungo da non consumare** e sottolineo la definizione data dal Prof. Riccardo Mazza di Milano nel 2000 di **velenoso** senza «sospetto».

Subito, un'ora dopo il pasto, si sono manifestati sintomi di pesantezza allo stomaco con un progressivo senso di malessere che si trasformava in nausea e ansia. Nessun sintomo di vomito (ne avevamo degustato ben pochi per persona) ma un malessere generale che, malgrado l'assunzione di digestivi naturali (caffè, camomilla, limonata) non passò nemmeno in serata. Nessun disturbo intestinale ma un malessere generalizzato e una spossatezza che scomparve solo nel pomeriggio del giorno seguente l'ingestione dopo avere pranzato con una minestrina calda.

Schema delle proprietà organolettiche e gastronomiche del *Leucoagaricus leucothites* (Vitt.) Wasser secondo i testi di micologia pratica dell'ultimo decennio

Anno	Autori / Titolo	Indicazioni
1993	B. Cetto: Funghi dal vero vol. 7	odore e sapore insignificanti, <u>commestibile</u>
1993	M. Bon: Les Lepiotes	buon odore, sapore fungino, buon <u>commestibile</u>
1994	R. M. Dähncke: 1200 Pilze	insignificante (non indicata commestibilità)
1994	R. Courtecuisse: Les champignons de France	<u>commestibile</u>
1995	J. Breitenbach & F. Kränzlin: Champignons de Suisse	odore fungino debole, dolce, insipido.
2000	C. Papetti, G. Consiglio, G. Simonini: Funghi d'Italia vol. 1	odore fungino gradevole, sapore dolce, <u>commestibile</u> .
2000	R. Mazza: Funghi velenosi e commestibili a confronto	odore grato, fortemente sospetto, <u>velenoso</u>

PS: Curiose le definizioni suddette riferite ai caratteri organolettici che si potrebbero riassumere, facendo una media, in «odore poco pronunciato, insignificante, grato» e «sapore fungino (?) dolciastro». Sapete cosa recita la diagnosi originale del *Agaricus leucothites* descritto in primis da Carlo Vittadini nel suo trattato «Descrizione dei funghi mangerecci» del 1835? «Odor fungi peculiaris: sapor ingratus, subacris, subnauseosus»!

Posso confermare che non si trattava di allergia personale perché i sintomi erano identici per i due «volontari degustatori».

Successive ricerche nella micobibliografia elvetica mi hanno portato a trovare nel BSM-SZP Bollettino Svizzero di Micologia N.1/1997, pag. 7 una tabella «Der Vapko-Region Deutschschweiz gemeldete Pilzvergiftungsfälle Sept. 1994 bis Aug. 1995» nella quale viene segnalato che nel Cantone Zurigo 4 persone dopo avere consumato *Leucoagaricus pudicus* hanno avuto sintomi di avvelenamento con male di stomaco, ventre e malessere generale che poi sono terminati il giorno successivo senza lasciare complicazioni.

Concludo l'informazione dicendo che se per qualcuno il termine velenoso può apparire esagerato certamente quello di sospetto è superato. Come dice il saggio anche nella prudenza meglio «abbundare quam deficere».

Bibliografia

Vittadini C. – (1835) Descrizione funghi mangerecci, Milano.

Cetto B. – (1993) Funghi dal vero, Vol. 7, Trento.

Bon M. – (1993) Les Lepiotes, Saint-Valery-sur-Somme.

Dähncke R. M. – (1994) 1200 Pilze, Stuttgart.

Courtecuisse R. – (1994) Les champignons de France, Paris.

Breitenbach J. & Kränzlin F. – (1995) Champignons de Suisse tome 4, Lucerne.

Papetti C., Consiglio G., Simonini G. – (2000) Funghi d'Italia vol. 2, Trento.

Mazza R. – (2000) Funghi velenosi e commestibili a confronto, Milano.

Zusammenfassung

Der Autor, selbst auch VAPKO-Pilzkontrolleur, weist darauf hin, dass der Konsum des sehr häufigen Rosablättrigen Egerlingsschirmlings *Leucoagaricus leucothites* (Vitt.) Wasser zu ziemlich unerfreulichen Wirkungen auf den Verdauungstrakt führt, wie er durch einen freiwilligen Selbstversuch feststellen konnte.

In den wichtigsten populären Werken der Pilzkunde italienischer, französischer und deutscher Sprache, die in den letzten rund 10 Jahren erschienen sind und die auch in den Vereinen rege benutzt werden, wird diese Art in der Regel als essbar bezeichnet. Nur in einem sehr guten italienischen Text von Prof. Riccardo Mazza aus Mailand aus dem Jahre 2000 wird *Leucoagaricus «naucina-pudicus-leucothites»* korrekterweise als giftig bezeichnet.

Der Pilz ist nicht nur «verdächtig», sondern mit Sicherheit toxisch und deshalb absolut zu meiden.
(Übers.: I. Cucchi)

Résumé

L'auteur, contrôleur VAPKO, fait observer que la consommation de *Leucoagaricus leucothites* (Vitt.)Wasser peut avoir pour conséquences de très désagréables effets, comme il a pu le constater lui-même après un essai volontaire.

Dans les ouvrages populaires des amateurs de champignons, édités en langue italienne, française ou germanique, parus dans les dix dernières années et régulièrement utilisés dans nos sociétés mycologiques, cette espèce est décrite en règle générale comme comestible. Seul, un excellent texte édité en italien dans les années 2000, écrit par le Professeur Riccardo Miazza donne *Leucoagaricus «naucina-pudicus-leucothites»* comme toxique.

Cette espèce fongique est non seulement décrite comme «douteuse» mais comme toxique à coup sûr et comme telle, absolument à éviter.

(Trad.: J.-J. Roth)

Der «Moser» wurde endlich überarbeitet

Egon Horak: Röhrlinge und Blätterpilze in Mitteleuropa

Der äussere Rahmen und das Konzept für das vorliegende Bestimmungsbuch stützen sich weitgehend auf das vergriffene Standardwerk von MOSER, *Die Röhrlinge und Blätterpilze, «Kleine Kryptogamenflora», 5. Auflage (Band IIb/2), G. Fischer Verlag (1983)*.

In den vergangenen 30 Jahren hat jedoch die Erforschung der Makromyceten in Europa und weltweit sowohl in der traditionell-deskriptiven (und von M. Moser entscheidend mitbestimmten) als auch der modernen, molekular-abgestützten Systematik einen gewaltigen Fortschritt gemacht. In dieser Periode wurden zahlreiche neue Arten publiziert, die weitgehend im neuen Bestimmungsschlüssel eingearbeitet wurden. Die Definition und Umschreibung einer Reihe von Gattungen hat sich gegenüber der seit Jahren vergriffenen 5. Auflage allgemein und im

Detail stark geändert, sodass nicht nur die Systematik, sondern auch die Nomenklatur bei vielen agaricalen und boletalen Taxa revidiert und angepasst werden musste.

Das Bestimmungsbuch ist nunmehr im deutschen Sprachraum bezüglich Vollständigkeit, Information und Datenübermittlung wiederum einmalig, weil alle bis heute für Mitteleuropa bekannten Gattungen der Röhrlinge und Blätterpilze (mit Berücksichtigung der cyphelloid-reduzierten und secotialen Taxa) erfasst werden. Detaillierte Standortangaben (Ektomykorrhiza-Partner, Habitat- und Substratpräferenz) und Hinweise auf qualitativ hochwertige, meist farbige Abbildungen in der Literatur erleichtern und bestätigen die Bestimmung der berücksichtigten Arten (etwa 80% der Pilzflora von Mitteleuropa und angrenzender Gebiete). Toxische, giftverdächtige und kulinarisch geschätzte Röhrlinge und Blätterpilze werden im Text mit Symbolen bezeichnet.

Zu Zielgruppen und Interessenten zählen professionelle Mykologen, Phytopathologen, Studenten, Ökologen, Biologen, Förster und Amateure, die sich beruflich oder

als Hobby mit Grosspilzen beschäftigen. Alle makro- und mikroskopisch relevanten Differentialmerkmale können aus den dichotomen Schlüsseln herausgelesen werden.

6. Auflage 2005, 592 Seiten, gebunden. Preis Fr. 64.–, Euro 40.–
ISBN 3-8274-1478-4. Erscheinungstermin: Ende März 2005

Das Buch kann beim Verbandsverlag bezogen werden.

Vorbestellungen nimmt ab sofort entgegen: Beat Marti, Oberdorf 2, CH-6166 Hasle
Tel.: 0041 +41 4800476 / Fax: 0041 +41 4800576
www.vsvp.ch / www.ussm.ch, E-Mail: verofit@gmx.ch

