

GIOVANNI MONTI

SU ALCUNI CASI DI INTOSSICAZIONE
DA *ENTOLOMA LIVIDUM* (BULL.) QUÉLET
IN TOSCANA

Riassunto - G. MONTI - Su alcuni casi di intossicazione da *Entoloma lividum* (Bull.) Quélet in Toscana.

Tra i responsabili di intossicazione gastrointestinale viene ricordata la pericolosità di *Entoloma lividum* (*Agaricales, Entolomataceae*) macromicete rodogoniosporeo, in Toscana nord-occidentale scambiato piuttosto frequentemente da micofagi inesperti con *Clitocybe nebularis* Batsch: Fr. (*Agaricales, Tricholomataceae*) soprattutto in stagione autunnale inoltrata, allorché da noi i cercatori di funghi «vanno a cimballi».

Viene quindi ricordato in sintesi uno dei tre casi di avvelenamento in cui l'Autore della comunicazione è stato coinvolto al fine di individuare la specie responsabile (*Entoloma lividum*, appunto).

INTRODUZIONE

A proposito di intossicazioni gastro-intestinali, si può ricordare che molti macromiceti provocano, se ingeriti, disturbi intestinali più o meno gravi, generalmente con esito fausto: non mancano tuttavia casi (per quanto mi risulta indicati solo per Paesi esteri) segnalati come mortali se il fungo ingerito è stato *Entoloma lividum* (Bull.) Quélet.

Premetto comunque che tali casi «estremi» sarebbero imputabili, a mia esperienza, alla predisposizione di certi soggetti od a mancanza di intervento medico: bambini e persone debilitate (ma anche anziani e/o donne) risultano statisticamente i più esposti all'azione delle tossine.

I «principi» tossici sono di natura acro-resinoide, ma non risulterebbero sempre identici (se non addirittura differenti) in funghi raccolti in ambienti e/o regioni diverse. La sintomatologia prevede un tempo di latenza variabile da mezz'ora

a tre ore dopo il consumo, raramente più tardi (¹); in seguito compaiono cefalea, nausea, crampi epigastrici, crampi ai polpacci o plantari, vomito più o meno violento, diarrea profusa, coliche addominali particolarmente dolorose, bradicardia, dispnea, brividi, notevole perdita di liquidi con conseguenti squilibri elettrolitici e sete intensa, prostrazione.

La durata media dei disturbi comunque si limita ad uno o due giorni (raramente più). In particolare, in questa sede, intendo illustrare in dettaglio il primo di alcuni casi di avvelenamento in cui sono stato coinvolto come micologo, al fine di identificare la specie responsabile (altri casi di intossicazione sono stati da me seguiti presso il Civico Ospedale di Massa: sintomatologia e decorso sono stati simili al primo).

PRIMO CASO DI AVVELENAMENTO DA *Entoloma lividum* (PISA, OTTOBRE 1977) BEN DOCUMENTATO IN TOSCANA

I funghi sono stati raccolti un venerdì e consumati a cena, verso le ore 20.30, dopo essere stati cotti in poco burro, per circa 20'. La quantità utilizzata è stata di 50 g circa di funghi freschi. Sintomi: dopo circa 45-50' dall'ingestione, i primi conati di vomito. Il paziente, una persona adulta (sesso maschile, media corporatura) dopo aver bevuto un bicchierino di brandy, ha vomitato la prima volta verso le 21.40; in seguito altre 13 volte, ad intervalli di circa 15', con sudorazione abbondante, freddo intenso, abbassamento di pressione, polso poco alterato, nessun disturbo visivo apparente. (Verso le 22 vi è stato un leggero stimolo intestinale, con emissione di poche feci normali). Alle 2.30 del sabato si è aperto il piloro ed il materiale è passato nell'intestino. Alle ore 3 circa vi è stata una scarica violentissima di diarrea: emessi circa 3 litri di liquido. Dopo è cessata la sudorazione, sono stati bevuti due grandi bicchieri d'acqua ed ingeriti due cucchiari di miele. Senso di benessere. Ore 3.30: altro conato di vomito con emissione di oltre 2 litri di liquido.

In seguito il paziente si è ristabilito normalmente con ripresa regolare delle funzioni intestinali (tre volte di corpo), ma è rimasta una sete intensissima, oltre un leggero sfogo di brugnolini (forse qualcosa al fegato). Durante la notte crampi plantari (molto probabilmente dovuti a carenza di ioni potassio, soprattutto).

Da notare che il paziente aveva raccolto un cestello di funghi di fianco al cimitero di una frazione di Pisa (Asciano Pisano), su alcuni esemplari dei quali è stata effettuata la determinazione di *Entoloma lividum* nonché «allestita» la scheda seguente.

(¹) ARIETTI & TOMASI (1975) ricordano il caso dell'avvelenamento da *Entoloma lividum*, le tossine del quale, presenti in pochi frammenti malauguratamente ingeriti dalla madre di un raccoglitore nel settembre del 1968 a Brescia, dopo una lunga latenza (oltre 12 ore!) provocarono ben venti volte violente evacuazioni orali!

SCHEDA DESCRITTIVA SINTETICA

Entoloma lividum (Bull.) Quélet

(= *Entoloma eulividum* Noordeloos in Persoonia 12: 457, 1985)

(= *Entoloma sinuatum sensu* auct. eur. p.p. non *sensu* Noordeloos; cfr. NOORDELOOS, 1988).

Cappello: 5-10 cm di diametro, di colore da bianco avorio a grigio - brunastro, da convesso ad appena appiattito, lievemente ma ampiamente umbonato, con cuticola asciutta, non lucente e non igrofana.

Gambo: 5-13 cm. robusto, assottigliato nella porzione sub-pileica, da appuntito a bulboso nell'estremità inferiore; è striato e poco sericeo, di colore bianco sporco, talvolta macchiato di giallognolo (specialmente al tocco).

Lame: fitte, annesse, di colore dapprima bianco giallastro, poi giallastro volgente al giallo-verdognolo, a maturità rosa.

Carne: consistente, di colore biancastro, con forte odore di farina fresca e sapore dapprima dolciastro, poi simile a quello della pasta fresca.

Spore: la sporata è di colore rosa-mattone, le spore rosato giallastre al microscopio, di forma poliedrica, non amiloidi, di dimensioni medie 8-11x7-9 micron; presentano un apicolo prominente.

Habitat: specie estivo-autunnale, che si presenta per lo più in piccoli gruppi (raramente è solitaria), in genere presente vicino a latifoglie, ma anche nei prati-pascoli, soprattutto dopo copiose precipitazioni.

Costituente tossico: sconosciuto (KINGHORN & Alii, 1979; AZZARETTI & Alii, 1983).

REPERTI ESAMINATI IN TOSCANA

La Versiliana (PI) 12.X.74 *Entoloma lividum* (macchia mista).

Asciano Pisano (PI) 21.X.77 *Entoloma lividum* (I° caso di intossicazione).

Mostra micol. (FI) 23.X.77 *Rhodophyllus lividus*.

Val di Cornia (PI) 15.X.80 *Entoloma lividum* (cerreto misto).

Le Prata (PI) ott. '81 *Entoloma lividum* (macchia a leccio).

Furgone targato (PZ) 30.X.82 *Entoloma lividum* (sequestrate una dozzina di cassette).

Barattolo da (SI) 12.IX.83 *Entoloma lividum*.

Mostra micol. (Elba) ott. '83 *Entoloma lividum* (castagneto?).

Alta Garfagnana (LU) 16.XI.86 *Entoloma sinuatum* p.p.

Colline Apuane (MS) ott. '88 *Entoloma lividum* (Ospedale civico di Massa; altri casi di avvelenamento).

San Rossore (PI) 17.X.90 *Entoloma lividum*.

Nella nostra regione, ed in particolare nella provincia di Massa Carrara, tale macromicete risulta poco conosciuto; inoltre viene spesso raccolto a causa della stretta somiglianza con un suo simile, commestibile ed assai apprezzato nel comprensorio apuano: si tratta di *Clitocybe nebularis* Batsch.: Fr., dai micofagi meglio conosciuto come «paralengo», «nebbione» o «cimbalo grigio».

Macroscopicamente i particolari, piuttosto esigui, che differenziano queste due specie, consistono nella morfologia e nella colorazione delle lame e lamelle: in *Clitocybe nebularis* (il «cimbalo grigio», mangereccio) queste tendono a decorrere lungo lo stipite e sono di colore dapprima bianco, poi crema; in *Entoloma lividum* («le pérfide», tossico), invece le lamelle non sono decorrenti e presentano colore prima giallastro, poi livido ed infine rosato (Tav. 1).

A livello microscopico si hanno differenze nettissime: la specie velenosa appartiene ai miceti «rodogoniosporei», l'entità commestibile ai «leucosporei».

APPENDICE

A mo' di aneddoto vorrei ricordare in questa sede (come già ricordarono ARIETTI e TOMASI, 1975) quanto successe al noto micologo Lucién Quélet, il quale ci tramanda di una spiacevole esperienza personale allorché (agosto 1865), con lo zio (un certo Perdrizet), micofilo sperimentato, fece una «splendida» raccolta nelle ubertose foreste circostanti il suo ospitale mulino: «sedotti da un aspetto ed un aroma tra i più invitanti, gettammo nella casseruola fumante alcuni 'lividum', tra i molti altri funghi la cui commestibilità ci era nota. Appena un'ora dopo il nostro pasto silvestre - cinque o sei di quei funghi fra nove persone - abbiamo avuto vomiti abbondanti, forte diarrea, vivi dolori di stomaco, una intensa cefalea ed un abbattimento estremo. Solo a stento abbiamo potuto sopportare un poco di alimento due giorni dopo l'ingestione di questo perfido vegetale, al quale i miei compagni di infortunio hanno dato il nome di 'purga del mugnaio'».

RINGRAZIAMENTI

Si ringrazia sentitamente sia il dottor Mauro Marchetti, autore della fotocolor n. 1, che il dottor Giuseppe Pistolesi, autore della fotocolor n. 2a.



Fig. 1 - *Entoloma lividum* in sottobosco di latifoglie; così si presenta il fungo in condizioni «normali».



Fig. 1a - *Entoloma lividum* al margine di un sottobosco misto; sono evidenti le lamelle rosate negli esemplari maturi.



Fig. 2 - *Clitocybe nebularis* in sottobosco di conifere prevalenti.



Fig. 2a - *Clitocybe nebularis* in sottobosco di latifoglie; le lamelle dell'esemplare in alto a destra sono prive di tonalità rosate.



Fig. 3 - Esempio di *Clitocybe nebularis* con caratteristiche pileiche simili ad *Entoloma lividum*.

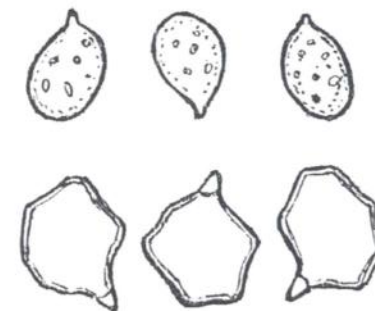


Fig. 4 - Caratteristiche morfologiche delle spore di *Clitocybe nebularis* (in alto) e di *Entoloma lividum* (in basso).

BIBLIOGRAFIA

- ARIETTI N. & TOMASI R., 1975 - I funghi velenosi. *Edagricole*, Bologna.
- AZZARETTI G., BERNINI A., GALLI R. & POLANI F., 1983 - Funghi velenosi. *La Tipotecnica Ed.*, S. Vittore Olona (MI).
- KINGHORN A. D. & AL., 1979 - Toxic Plants. Symposium on Toxic Plants, Univ. Miami (1977). *A. D. Kinghorn Ed. Columbia University Press*, New York.
- NOORDELOOS M. E., 1988 - *Entolomataceae*, in: Bas C. et Alii, 1988 - Flora Agaricina Neerlandica. Critical monographs on families of agarics and boleti occurring in the Netherlands, I (B): 94-95, Rotterdam.

Indirizzo dell'autore:

Giovanni Monti - Laboratorio di Micologia e Fitogeografia del Dipartimento di Scienze Botaniche.
Università degli Studi di Pisa.
56126 Pisa
