



Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz

Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons

Associazione svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi

www.vapko.ch

Deutschschweiz

Fungo «nebbiolo» Clitocybe nebularis

Modifica della commestibilità in «Fungo non commestibile»



Fotografia: Sepp Keller

Il fungo nebbiolo - detto anche fungo della nebbia - non è più raccomandato come fungo commestibile!

Nel fungo nebbiolo è stato rilevato l'ingrediente «nebularina».

Finora non si poteva escludere con certezza che la nebularina fosse cancerogena e/o mutagena (modifica del materiale genetico).

Bollire e gettare l'acqua di cottura dei funghi della nebbia non elimina la nebularina. Questa misura rimuove solo le sostanze che causano vomito e diarrea acuta.

Il sapere sui ingredienti dei funghi è in continuo sviluppo:

Anche se il fungo della nebbia è stato consumato per lungo tempo, la *Associazione degli organi ufficiali di controllo dei funghi VAPKO Svizzera tedesca* modifica il valore di commestibilità in **«fungo non commestibile»**.

Anche tutti i Paesi confinanti sconsigliano il consumo del fungo nebbiolo, anzi lo considerano velenoso.

Traduzione per il organo ufficiale di controllo dei funghi Baden: Harald A. Schmid