

## Tabella integrativa

Status di commestibilità <i>Definizione sintetica</i>	Alcuni esempi	Cosa fa il micologo
<b>Commestibile (Commestibilità libera)</b> <i>Specie consumate, che presentano sufficiente livello di sicurezza alimentare, di base previa cottura.</i>	<i>Amanita caesarea</i> <i>Calocybe gambosa</i> <i>Tricholoma terreum</i> <i>Cantharellus cibarius</i> <i>Polyporus corylinus</i> <i>Tuber</i> spp.	<b>Ammette i funghi al consumo</b> , previa verifica del buono stato di conservazione.
<b>Commestibile dopo trattamenti (commestibilità condizionata)</b> <i>Specie consumate, che presentano sufficiente livello di sicurezza alimentare solo dopo trattamenti specifici, tossiche in assenza di tali trattamenti.</i>	<i>Amanita rubescens</i> <i>Armillaria</i> spp. <i>Russula olivacea</i> <i>Boletus erythropus</i> s.l. <i>Leccinum</i> e <i>Leccinellum</i> spp. <i>Laetiporus sulphureus</i> s. l. <i>Morchella</i> e <i>Verpa</i> spp. <i>Choiromyces venosus</i>	<b>Ammette i funghi al consumo</b> , previa verifica del buono stato di conservazione, specificando i trattamenti obbligatori cui i funghi devono essere sottoposti.
<b>Sconsigliato</b> <i>Specie più o meno consumate tradizionalmente, presenza di criticità</i>  <i>* divieto di raccolta, consumo e commercializzazione per Ordinanza Ministeriale del 2002</i>	<i>Clitocybe nebularis</i> <i>Chlorophyllum rhacodes</i> s. l. <i>Leucoagaricus leucothites</i> s. l. <i>Entoloma lividoalbum</i> <i>Tricholoma</i> gr. “ <i>Albobrunnei</i> ” <i>Tricholoma sejunctum</i> <i>Tricholoma equestre</i> * <i>Volvariella gloiocephala</i> <i>Russula</i> e <i>Lactarius</i> molto acri consumati <i>Chroogomphus</i> spp. <i>Ramaria</i> p.p. <i>Gyromitra gigas</i> s.l. <i>Sarcosphaera coronaria</i>	<b>Sconsiglia il consumo</b> , spiegando i rischi dell'utilizzo alimentare e <b>di regola scartando questi funghi alla cernita</b> . Salvo il divieto per <i>T. equestre</i> , <b>il comportamento può essere differenziato in ambito locale, in presenza di forte consumo tradizionale</b> . Eventuale restituzione dei funghi con evidenziazione scritta del rischio e di eventuali trattamenti obbligatori. Elimina in ogni caso gli esemplari in cattivo stato di conservazione.
<b>Privo di valore alimentare (innocuo)</b> <i>Specie non consumate tradizionalmente, assenza di criticità</i>	<i>Omphalina</i> s. l. <i>Cortinarius varius</i> s.l. <i>Limacella</i> spp. <i>Melanoleuca</i> p.p. <i>Pluteus</i> spp. Vari funghi poliporoidi <i>Phallaceae</i> in ambito europeo <i>Pseudohydnum gelatinosum</i>	<b>Il comportamento può essere differenziato. Di regola questi funghi sono scartati alla cernita</b> ma, vista l'assenza di rischio, a seconda di particolari situazioni locali il micologo può ammetterli al consumo, previa verifica del buono stato di conservazione.
<b>Non commestibile</b> <i>Specie non consumate, con presenza di criticità (1) sospetta tossicità (2) tossicità in associazione con alcol (3) confondibilità rispetto a specie tossiche pericolose</i>	<i>Amanita citrina</i> , <i>A. excelsa</i> s.l. <i>Conocybe</i> spp. <i>Coprinus atramentarius</i> <i>Cortinarius armillatus</i> <i>Hypholoma lateritium</i> <i>Marasmius collinus</i> <i>Phaeolepiota aurea</i> <i>Tricholoma virgatum</i> e affini	<b>Non ammette i funghi al consumo</b> e di regola provvede alla distruzione.
<b>Velenoso / tossico</b> <i>(1) Specie tossiche consumate per errore di determinazione (2) Specie consumate per tradizione, che possono provocare reazioni avverse gravi oppure alta probabilità di intossicazioni non gravi</i>	(1) <i>Amanita phalloides</i> <i>Cortinarius orellanus</i> <i>Inocybe</i> spp. <i>Entoloma sinuatum</i> (2) <i>Gyromitra esculenta</i> <i>Paxillus involutus</i> <i>Ag. xanthodermus</i> s. l. <i>Boletus satanas</i>	<b>Non ammette i funghi al consumo</b> e di regola provvede alla distruzione.