

Tabella integrativa

Status di commestibilità <i>Definizione sintetica</i>	Alcuni esempi	Cosa fa il micologo
Commestibile (Commestibilità libera) <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 spp.</i>	Ammette i funghi al consumo , previa verifica del buono stato di conservazione.
Commestibile dopo trattamenti (commestibilità condizionata) <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 spp.</i> <i>Russula olivacea</i> <i>Boletus erythropus s.l.</i> <i>Leccinum e Leccinellum spp.</i> <i>Laetiporus sulphureus s.l.</i> <i>Morchella e Verpa spp.</i> <i>Choiromyces venosus</i>	Ammette i funghi al consumo , previa verifica del buono stato di conservazione, specificando i trattamenti obbligatori cui i funghi devono essere sottoposti.
Sconsigliato <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 s.l.</i> <i>Leucoagaricus leucothites s.l.</i> <i>Entoloma lividoalbum</i> <i>Tricholoma gr. "Albobrunnei"</i> <i>Tricholoma sejunctum</i> <i>Tricholoma equestre *</i> <i>Volvariella gloiocephala</i> <i>Russula e Lactarius molto acri consumati</i> <i>Chroogomphus spp.</i> <i>Ramaria p.p.</i> <i>Gyromitra gigas s.l.</i> <i>Sarcosphaera coronaria</i>	Sconsiglia il consumo , spiegando i rischi dell'utilizzo alimentare e di regola scartando questi funghi alla cernita . Salvo il divieto per <i>T. equestre</i> , il comportamento può essere differenziato in ambito locale, in presenza di forte consumo tradizionale . 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.
Privo di valore alimentare (innocuo) <i>Specie non consumate tradizionalmente, assenza di criticità</i>	<i>Omphalina s.l.</i> <i>Cortinarius varius s.l.</i> <i>Limacella spp.</i> <i>Melanoleuca p.p.</i> <i>Pluteus spp.</i> Vari funghi poliporoidi <i>Phallaceae</i> in ambito europeo <i>Pseudohydnum gelatinosum</i>	Il comportamento può essere differenziato. Di regola questi funghi sono scartati alla cernita 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.
Non commestibile <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, A. excelsa s.l.</i> <i>Conocybe spp.</i> <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	Non ammette i funghi al consumo e di regola provvede alla distruzione.
Velenoso / tossico <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 spp.</i> <i>Entoloma sinuatum</i> (2) <i>Gyromitra esculenta</i> <i>Paxillus involutus</i> <i>Ag. xanthodermus s.l.</i> <i>Boletus satanas</i>	Non ammette i funghi al consumo e di regola provvede alla distruzione.