

Da analisi di spettrometria gamma effettuate nell'ambito del piano di monitoraggio nazionale della radioattività ambientale dal laboratorio Arpa di Ivrea presso una località del comune di Meugliano (TO) su un campione di funghi appartenenti alla specie "**Xerocomus badius** (Fr.) E.J. Gilb." sono stati rilevati livelli significativi di radioattività (Cs-137).

Per quanto sopra e sulla base di quanto riportato nella nota Arpa, considerato anche che tale specie ha presentato la stesse problematiche su campioni effettuati in altre zone del Piemonte si ritiene necessario

sconsigliare il consumo dei funghi appartenenti alla specie "Xerocomus badius".

Inoltre a titolo precauzionale si estende tale misura anche ai funghi appartenenti alla specie "**Rozites caperatus**", altra specie notoriamente ipercaptante.

Si precisa altresì che tale misura precauzionale non deve essere estesa automaticamente ai funghi appartenenti ad altre specie in quanto la maggior parte, tra cui ad esempio il ben noto **Boletus edulis** (porcino), presentano normalmente concentrazioni di radioisotopi molto inferiori anche quando condividono il medesimo ambiente dei funghi segnalati.

Xerocomus badius (Fr.) E.J. Gilb. = **Boletus badius** Fr.:Fr. =
Imleria badia (Fr.) Vizzini 2014

Cappello: carnoso, cuticola vellutata, asciutta, diventa viscida con l'umido, di colore marroncino, bruno-rossastro. Tubuli: in evidenza i pori che virano rapidamente al blu se toccati, prima biancastri, poi subito giallo-verdastri, virano al blu al taglio. Pori: tondi, giallo pallido, viranti al blu se compressi. Gambo: cilindrico, attenuato alla base di colore giallo sporco oppure nocciola, più chiaro all'apice.



Descrizione ed
iconografia delle due
specie



A.S.L. TO4
Azienda Sanitaria Locale
di Cirié, Chivasso e Ivrea

Rozites caperatus (Pers.) P. Karst.
= **Cortinarius caperatus** (Pers.):Fr.

Cappello: dal giallo-crema al giallo-paglierino; superficie pileica con un fitta pruina biancastra che tende a sfaldarsi a maturità, creando delle caratteristiche rugosità. Lamelle: adnate che tendono a virare con la maturità da un giallo pallido ad ocreo. Gambo: piuttosto tozzo ricoperto da residui del velo fioccosi. Presenta un anello Carne: immutabile al taglio, debole odore fungino. Sapore grato.

