



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale

COMUNICATO STAMPA

Cadmio, piombo e mercurio nei funghi UE

Il Rapporto Europeo “EUR Report – Elementi chimici nei funghi superiori”

Roma, 10 giugno 2009

È ormai noto che i funghi assorbono in modo naturale sostanze potenzialmente tossiche, ma non è altrettanto chiaro quale sia il limite oltre il quale queste diventano nocive per la salute dell'uomo. Un gruppo di micologi italiani ha studiato per oltre 20 anni la presenza di metalli pesanti nelle specie fungine, partendo da una semplice domanda: quale deve essere il livello massimo di cadmio, ad esempio, in un porcino (*Boletus edulis*) o di piombo in un ovolo (*Amanita caesarea*)?

La risposta è il rapporto “EUR Report - Elementi chimici nei funghi superiori”, edito dal JRC della Commissione Europea e presentato dall'ISPRA. Altri autori del volume sono l'Istituto Cantonale di Microbiologia del Canton Ticino (CH), l'AMB (Associazione Micologica Bresadola-Centro Studi Micologici) ed ENIA.

Il Rapporto analizza le concentrazioni di 35 elementi chimici presenti in 9000 campioni di funghi, allo scopo di definire i valori-limite oltre i quali i metalli diventano eccessivi e danneggiano la salute dell'uomo e degli ecosistemi terrestri nei quali sono inseriti.

Qualche esempio: nei porcini (*Boletus edulis*) e nell'ovolo (*Amanita caesarea*) il cadmio risulta presente a livelli limite, mentre la stessa specie degli champignon coltivati (*Agaricus bisporus*) allo stato selvatico contiene boro in quantità consistente. Si arriva addirittura al caso dell'*Amanita muscaria*: è l'unico essere vivente in natura ad accumulare zirconio (Zr) e uno dei pochi a concentrare il rarissimo vanadio (V).

Tuttavia, se un fungo contiene un alto livello di piombo non vuol dire che il terreno sia contaminato dalla stessa sostanza. Anzi, in alcuni casi il suolo ne risulta pressoché privo. Ciò significa che è il fungo stesso a “decidere” quali metalli pesanti assorbire e in quali quantità. I micologi hanno così definito il “fungo di riferimento”, ciascuna specie con le proprie quantità congenite di metalli pesanti.

“Quali percorsi facciano lo zirconio, il piombo o il cadmio nel corpo umano non è ancora chiaro, ma possono essere pericolose le conseguenze sulla salute dell'uomo”- ha affermato Carmine Siniscalco responsabile del “Progetto Speciale Funghi” di ISPRA – “Per cui nel consumare i funghi è sempre bene adottare un criterio di prudenza.

Grazie al lavoro dei micologi dell'AMB. l'Italia possiede oggi una banca dati enorme: oltre 9000 esemplari di funghi e 300 campioni di suolo. Un archivio talmente prezioso e unico in Europa che lo scorso anno la UE ha riscritto la normativa europea sui contaminanti nei prodotti alimentari (Regolamento CE n. 629/2008) partendo dai dati italiani ora presentati nell'EUR-Report, in particolare per cadmio e mercurio.

Ufficio stampa ISPRA
Tel. 06.50072076/2375
329/0054756