



Il primo pensiero va ai funghi, belli e velenosi in alcune specie, peraltro molto simili ad esemplari innocui ed ottimi per il palato, ma le sorprese vengono da alimenti dai quali non ci aspetteremmo mai alcun fastidio, come la ipocalorica ciliegia, la versatile patata, la gustosa mandorla e l'adorabile pomodoro

Tutti siamo a conoscenza della velenosità di alcune specie di funghi. Tra questi, il più velenoso in assoluto è l'**AMANITA PHALLOIDES**, detto anche Angelo della morte, che contiene molecole estremamente tossiche chiamate amanitine e falloidine che provocano danni devastanti al fegato, condotto irreversibilmente alla necrosi.

Per comprendere gli effetti micidiali della sua ingestione, va ricordato che le sue tossine mantengono la tossicità anche dopo la cottura, l'essiccazione e il congelamento. Un piccolo frammento del fungo è in grado di uccidere un uomo. Se questo fungo entra in contatto con altri funghi può renderli velenosi per cui, in questo caso, devono essere buttati tutti. I primi sintomi

dell'intossicazione sopraggiungono dalle 6 fino alle 48 ore dopo l'ingestione. Per avere qualche possibilità di sopravvivere a questo fungo occorre diagnosticare l'avvelenamento in tempi brevi, entro 12 ore dall'ingestione. In caso di sopravvivenza il paziente dovrà sottoporsi a emodialisi o al trapianto del fegato.

Altro esemplare pericoloso. In quanto contenente le stesse tossine dell'*Amanita phalloides*, è l'**Amanita verna**,

anche nota come "amanita primaverile" in relazione al periodo di comparsa nei boschi. Il suo colore bianco candido induce molti cercatori inesperti in errore, sulla base della falsa convinzione che i funghi bianchi siano tutti commestibili. Molti altri funghi della famiglia delle Amanite sono velenosi; si ricordano la

**Amanita muscaria**

o fungo di Biancaneve, e le specie

**virosa, ocreata, bisporigera e suballiacea**

.

Altro fungo decisamente velenoso è il **Cortinarius orellanus**, che si caratterizza per il cappello marrone, rossastro o color ruggine. La tossina responsabile della sua tossicità si chiama orellanina. La sua ingestione provoca la necrosi dei reni, con danni permanenti agli stessi, in caso di sopravvivenza al suo veleno.

Meno conosciuta è la tossicità presente in altri alimenti che siamo soliti consumare senza alcuna preoccupazione. Alludiamo alla **patata**, che contiene molte tossine pericolose per l'organismo, in molti casi causa di emorragie, in particolar modo all'occhio. La patata contiene **chaconina e solanina**

, quest'ultima presente nella buccia delle patate che comincia ad inverdirsi a causa dell'esposizione alla luce e/o ad una cattiva conservazione del prodotto. Anche la gradita **ciliegia**,

ricca di zucchero, sali minerali, ferro, fosforo e calcio, ha nel nocciolo una componente pericolosa a causa della presenza in esso di

**acido cianidrico**,

che

costituisce un potente veleno, addirittura letale se inalato. La tossicità si manifesta solo se il nocciolo viene danneggiato e ingerito in concentrazioni eccessive.

Anche il magnifico **pomodoro**, a sorpresa, contiene una sostanza dannosa, **la solanina**, oltre alla

**tomatina**

, un alcaloide non molto tossico, che si trova principalmente nei pomodori immaturi. Le

**mandorle**

sono per lo più dolci, ma esiste una parte di coltivazione di mandorle amare: questi semi sono considerati tossici perché contengono amigdalina che può causare avvelenamento da cianuro. Se ingerite in quantità possono provocare cefalee, vomito e nei casi più gravi la morte, soprattutto nei bambini.