

Fungos

Cogumelos

Têm informação sobre cogumelos? Quantas espécies de cogumelos existem no arquipélago da Madeira?

A resposta à questão não é fácil nem exata como à partida poderíamos esperar. Temos em primeiro lugar que esclarecer alguns pressupostos segundo os quais se baseia a resposta:

1.º O cogumelo consiste geralmente no corpo frutífero de um fungo visível macroscopicamente, enquanto que o indivíduo completo é formado ainda pelo micélio e por outras formas ou elementos diversos, aéreos e subterrâneos, que se formam durante o ciclo de vida do fungo (Calonge & Sequeira, 2010);

2.º Os taxa corresponde ao conjunto das espécies e subespécies.

Assim, de acordo com a literatura científica publicada, existem no arquipélago da Madeira cerca de 743 taxa de fungos, distribuídos pelas ilhas da seguinte forma: 738 na Madeira, 14 no Porto Santo, 4 para as Desertas e 3 para as Selvagens (Irene Melo & José Cardoso, 2008).

Existem cogumelos comestíveis na Madeira?

De acordo com Diego Calonge e Miguel Sequeira (2010) no livro “Cogumelos da Madeira - Guia para a identificação das espécies mais frequentes”, estão identificadas numerosas espécies comestíveis, de diferentes tipos, nomeadamente:

- *Agaricus arvenses*;

- *Agaricus augustus*;

- *Agaricus campestris*;

- *Agaricus sylvaticus*;

- *Agaricus silvicola*;

- *Agrocybe praecox*;

- *Albatrellus pes-caprae*;

- *Aleuria aurantia*;

- *Auricularia auricula-judae*;

- *Boletus edulis*;

- *Boletus aereus* Bull.;

- *Boletus aestivalis* (Paulet) MFr. (= *Boletus reticulatus* Schaeff.);
- *Boletus pinophilus* Pilát & Dermek;
- *Boletus erythropus*;
- *Cantharellus cibarius*;
- *Clitocybe nebularis*;
- *Coprinus comatus*;
- *Fistulina hepática*;
- *Hygrophoropsis aurantiaca*;
- *Lactarius deliciosus*;
- *Lepista nuda*;
- *Leucopaxillus giganteus*;
- *Lyophyllum decastes*;

- *Pluteus cervinus*;
- *Stropharia aurantiaca*;
- *Stropharia rugosoannula* Farl.: Murrill;
- *Tricholoma portentosum*; etc.

Existem cogumelos venenosos na Madeira?

Segundo Diego Calonge e Miguel Sequeira (2010), na Madeira existem muitas espécies de cogumelos que se podem considerar venenosas, as quais se diferenciam também quanto ao tipo de envenenamento produzido: de período de incubação curto, com sintomas até meia hora após a ingestão; de período de incubação longo, com manifestação de sintomas com mais de seis horas após a ingestão; com outros tipos e sintomas, tais como alérgicos (*Mycena pura*), com sintomatologia coprínica, i.e. ocorre quando a ingestão destes cogumelos é simultânea com bebidas alcoólicas, causando distúrbios intestinais [*Coprinus atramentarius* (Bull.) Fr., *Cuprinus romagnesianus*]; ou de tipo resinoide originando diarreias [*Paxillus involutus* (Batsch) Fr., etc.].

Nas intoxicações com período de incubação curto, em que ocorre o aparecimento de sintomas após a ingestão, o tratamento é geralmente sintomático, fácil de aplicar e eficaz; o paciente recupera com rapidez sem maiores complicações.

Pelo contrário, quando os sintomas aparecem tardiamente, isto é, mais de seis horas após a ingestão, o tratamento pode complicar-se. No entanto se o paciente receber rapidamente tratamento médico, geralmente é possível a sua recuperação.

Assim exemplos de cogumelos venenosos de período de incubação curto existentes na Madeira temos as espécies:

- *Amanita gemmata*;
- *Amanita muscaria*;
- *Amanita rubescens*;
- *Clitocybe dealbata* (Sowerby) Gillet;
- *Clitocybe phyllophila*;
- *Clitocybe phaeophthalma*;
- *Clitocybe vibecina*;
- *Inocybe spp* (quase todas as espécies deste género);
- *Helvella spp* (se consumidos crus);
- *Russula spp* (todas as que apresentem carne de sabor picante); etc.

Exemplos de **cogumelos venenosos potencialmente mortais**, presentes na Madeira e que

apresentam um período de incubação longo, são três espécies:

- *Galerina marginata* (é a mais perigosa, pois o veneno não é destruído pelo calor durante a cocção culinária, provocando a destruição do fígado do paciente);
- *Gyromitra esculenta*;
- *Gyromitra infula* (nestas duas espécies do género *Gyromitra*, o veneno ataca o fígado se consumidas cruas, mas desaparece no processo de secagem e no aquecimento durante a cocção).

Qual a principal regra para evitar o envenenamento por consumo de cogumelos?

Se não conhecer o cogumelo com toda a certeza e segurança não o coma!

[VOLTAR](#)