

## 9. - LA TOXICIDAD DE LAS COLMENILLAS (*MORCHELLA SP.*)

Josep PIQUERAS

*Servicio de Hematología, Laboratorios Clínicos  
Hospital General Universitario Vall d'Hebron  
Paseo Vall d'Hebron, 119  
08035 Barcelona (España)*

**Lactarius** 12: 104-109 (2003). ISSN 1132-2365

### INTRODUCCIÓN

Existen unas intoxicaciones por setas que podemos considerar “clásicas”. En efecto, a lo largo del pasado siglo se fueron esclareciendo los mecanismos de acción y la naturaleza de las toxinas responsables de intoxicaciones muy graves, como las producidas por las amanitas, lepiotas y gale-rinas hepatotóxicas o los cortina-rios nefrotóxicos, o de otras más leves, como las debidas a setas irritantes del tubo digestivo (entolomas, tricholomas y otras), o al consumo de setas con toxicidad sobre el sistema nervioso central motivada por su riqueza en isoxazoles o Índoles (*Amonita muscaria*, hongos psilocibos). Todas ellas han sido objeto de

trabajos de divulgación previos.

Sin embargo, en los últimos años están apareciendo nuevas e interesantes formas de micetis-mos, algunas de las cuales tuvi-mos oportunidad de comentar en un artículo aparecido en el primer número del boletín de la Asocia-ción Micológica Font i Quer, de Barcelona. Se trata de procesos patológicos en los que, tras el consumo de setas de determina-dos tipos se presentan molestias y trastornos variados en las perso-nas que los consumieron, sin que quede claro, en algunos casos si estamos frente a una auténtica intoxicación o frente a cuadros de intolerancia o variedades de “alergia” en sentido amplio. Un claro ejemplo de todo ello lo

constituyen los problemas que se derivan del consumo de setas del género *Morchella*. En este artículo queremos comentar brevemente estos problemas.

### **LAS COLMENILLAS BAJO SOSPECHA**

Si a más de uno le causó un sobresalto la noticia de que la “seta de los caballeros” no tan solo era sospechosa de ser tóxica, sino que incluso su recolección y venta había sido prohibida en algunos países del sur de Europa, sepa que no acaban aquí las malas noticias para los micófgagos.

En efecto, desde hace cierto tiempo va tomado cuerpo la hipótesis de que algunas de las apreciadísimas colmenillas (cagarrias, morillas - ‘*moréis*’ - morchellas, o múrgulas) pueden ser tóxicas en determinadas circunstancias o para determinadas personas. Y no nos estamos refiriendo al hecho, conocido desde antiguo, de la presencia de proteínas termolábiles capaces de destruir los glóbulos rojos, y que hacen desaconsejable el consumo en crudo de estas deliciosas setas. Estamos hablando de dos nuevos tipos de

‘intoxicación’: los cuadros de toxicidad neurológica y las interacciones con las bebidas alcohólicas.

### **LOS SÍNDROMES NEUROLÓGICOS POR *MORCHELLA SP.***

La primera referencia la tenemos cuando, a finales de los años setenta, varios miembros de la Sección de Micología de Aranzadi “*hicieron de conejillos de indias al consumir frescas y en tortilla las morillas que habían recogido. Todos tuvieron los mismos síntomas al día siguiente: mareos y falta de estabilidad al ponerse de pie, similares a los que padecen las personas que han bebido demasiado*” (Referido en el diario Egin, en abril de 1997, que menciona que en años posteriores en la Residencia Sanitaria de Donosti se han atendido otros tres casos de intoxicaciones leves por morchellas).

Curiosamente, en una revista médica se publicó en 1979 el que podría ser el primer caso de intoxicación por *Morchela esculenta* de la bibliografía científica española (Fuste et al. 1979). Sin embargo, pese a su título, en

nuestra opinión corresponde en realidad a una ingestión de *Gyromitra esculenta* (cursó con hemolisis y discreta toxicidad hepática).

Lo cierto es que en los últimos quince o veinte años se han ido recogiendo datos de casos más o menos aislados, de incidentes más o menos serios, relacionados con el consumo de colmenillas. Diversos artículos de prensa y publicaciones en boletines de diversas sociedades micológicas, así como alguna nota de atención en algún libro micológico, hablan de casos de intoxicaciones, en general leves, debidas a la ingestión de morchellas.

Se trataría de un cuadro de mareos, temblores y falta de estabilidad al ponerse de pie o al caminar, similares al que padecen las personas que han bebido demasiado. En general se presenta al día siguiente de haber consumido colmenillas. En algunos casos es leve y pasajero, y en otros es incapacitante y puede prolongarse varias semanas.

Se desconoce la causa de este “*síndrome cerebeloso*”. Está

claro que su presentación no tiene que ver con la mayor o menor cocción de las setas. Sin embargo, todos los episodios tuvieron en común el que se trató de colmenillas frescas. No nos consta que se haya presentado este trastorno tras el consumo de estas setas cuando se las ha desecado previamente para su conservación. Por ello, y pese a la aparente ausencia de gravedad, creemos que hay que recomendar que las *morchellas* se desequen previamente a su consumo.

Más curiosas todavía son las recientes menciones que se han hecho en los dos o tres últimos años, con motivo de algunas jornadas micológicas, de una acción neurológica distinta. Se ha llegado a hablar incluso de cuadros de alucinaciones. Hemos de decir que las alucinaciones, sin embargo, no cuadran con lo que veníamos designando como “*síndrome cerebeloso por colmenillas*”. Como hemos señalado antes, lo que se había descrito en la mayoría de los casos era un conjunto de trastornos de la estabilidad, del equilibrio, de la movilidad y la marcha. Muchas veces con sensación de ‘*estar en-*

*fermo*, de que *'algo malo me está pasando'* (estas sensaciones son lógicas ante una sintomatología inesperada y preocupante que aparece al día siguiente de haber comido setas). Ante todo ello, se podía pensar en una toxicidad sobre estructuras neurológicas del cerebelo o tal vez del tallo cerebral. En ese caso ¿cómo se producirían las alucinaciones? Tampoco hay respuesta por ahora para esta cuestión.

La experiencia acumulada de la mayoría de los que han analizado este tema parecen llegar a unas primeras conclusiones básicas: 1) estos cuadros se dan, en general, al haber hecho comidas copiosas; 2) parece que puede existir una predisposición en algunas personas. Y 3) una cocción adecuada y prolongada puede hacer más seguras las colmenillas, pero no excluye el riesgo de su neurotoxicidad. Por el contrario, muy pronto llamó la atención de que todos estos problemas se presentaron con el consumo de morchellas frescas, y en cambio, parece que no se han observado tras consumo de setas previamente desecadas.

Creemos que será bueno estar

alerta en el futuro para detectar nuevos cuadros de trastornos similares. Especialmente si se han dado auténticas alucinaciones. Y si alguno cree que el riesgo es bajo y que no merece la pena darle más vueltas, le recordaremos el caso de un hombre que estuvo ingresado en la Unidad de Cuidados Intensivos de un hospital del sur de la comunidad Aragonesa, tras haber ingerido una buena cantidad de morillas, con un cuadro del que nos consta que no fue una hemolisis.

#### **LAS INTERACCIONES DE LAS COLMENILLAS CON EL ALCOHOL.**

Todos hemos oído hablar del síndrome coprínico, una reacción desagradable que se presenta si, después de comer *Coprinus atramentarius* se bebe cerveza, vino, o cualquier otra bebida que contenga alcohol etílico. Pues bien, la interacción con el etanol (con las bebidas alcohólicas, en definitiva) no es exclusiva del *Coprinus atramentarius*. También se da con *Clitocybe clavipes*, *Boletus luridus*, algunas morchellas, otros coprinus y de manera alea-

9. - LA TOXICIDAD DE LAS COLMENILLAS  
(*MORCHELLÁ SP.*)

toria en alguna personas con algunos productos químicos y medicamentos. Christiansen, en su libro *Moids, mushrooms and mycotoxins*, en la página 25, menciona que algunas “*moréis*” (morchellas) pueden dar reacciones similares a las del *Coprinus*, y Groves, años antes, en 1964, había advertido del peligro de consumir algunas morchellas (concretamente *Morchella augusticeps*) juntamente con bebidas alcohólicas. De hecho, esta especie aparece en la base de datos del registro norteamericano de intoxicaciones por setas como causante de cinco intoxicaciones en los años noventa.

El cuadro parece superponible al clásico síndrome coprínico. Como ya lo hemos revisado en anteriores publicaciones (Butlletí de la Societat Catalana de Micología, por ejemplo), a ellas nos remitimos sobre el mismo.

### BIBLIOGRAFÍA

ANÓNIMO: Setas peligrosas. La Sociedad Aranzadi alerta sobre el consumo de morillas. *Diario Egin*, 17 de Abril de 1997.

ANÓNIMO: Consumir setas ‘morchella’ poco cocinadas puede causar intoxicación. *El Diario Vasco* (San Sebastián). Lunes, 21 de Abril de 1997.

COCHRAN, K. W.: 1999 Annual Report of the NAMA’s Mushroom Poisoning Case registry. *Macllvanea*, 14 (2): 34-40, 2000.

CHRISTIENSEN, C. M.: *Moids, mushrooms and mycotoxins*. University of Minnesota Press, Minneapolis, 1975. p: 25.

FUSTE, L.; CASÁIS, L. Y VILARDELL, F.: Intoxicación por ingesta de Morchella esculenta. *Medicina Clínica* (Barcelona) 73 (6): 247-249, 1979.

LINDGREN, J.: Eating Raw Mushrooms Causes Problems. *Micphile*, Sep/Oct 1997. p: 3.

PIQUERAS, J.: Interacciones de los Hongos Superiores con el alcohol. *Butlletí de la Societat Catalana de Micologia*. 6: 17-26, 1981.

PIQUERAS, J.: El Síndrome cerebeloso por colmenillas. En: SAURA ABAD, J.; TREMOSA, L.; PIQUERAS, J. & BARÓN DE REGUSTRÁN: *Setas del Alto*

9. - LA TOXICIDAD DE LAS COLMENILLAS  
(*MORCHELLÁ SP.*)

Aragón. Publicaciones y Ediciones del Alto Aragón, S. A., 1999. pp: 131-132.

PIQUERAS, J.: Dos nuevas formas de intoxicaciones por setas. *Butlletí de la Associació Micològica Font i Quer*, 1: 49-52,2003.

RUIZ FERNÁNDEZ, D.: Las “Estupendas” Morchellas. En

Mendoza R: *Las Setas en La Naturaleza*, Tomo II. Ediciones de Iberdrola. Pp: 548-549.

RUBIO DOMÍNGUEZ, E.: ¿Son inocuas las Morillas (Moche-llas) ? En Mendoza R: *Las Setas en La Naturaleza*, Tomo II. Ediciones de Iberdrola. Pp: 550.