

HOME | POLITICA | CRONACA | ECONOMIA | SOCIETÀ | MEDIA | SHOW | SPORT | OROSCOPO | LETTORI | FOTO-VIDEO | BLOG | LADY

LEGGI LE OPINIONI DI:

Marco Benedetto, Mino Fuccillo, Antonio Buttazzo, Carlo Callieri, Alessandro Camilli

HOME / CRONACA ITALIA

## Funghi velenosi: in 2 mesi 220 intossicati, 3 sono morti

agi <u>ultim'ora »</u> Cronaca » 14:47 - Ora solare: per i mattinieri fastidio...

Pubblicato il 24 ottobre 2014 14:47 | Ultimo aggiornamento: 24 ottobre 2014 14:47

## Tweet

di redazione Blitz



Funahi velenosi

PAVIA - Oltre 220 casi di intossicazioni da funghi in due mesi, di cui tre morti. I numeri allarmanti sono quelli del Centro antiveleni di Pavia e si limitano ai soli casi registrati nelle regioni del Nord Ovest, da settembre a oggi.

In una nota diffusa dal Centro nazionale di informazione tossicologica dell'Irccs Fondazione Maugeri si fa presente che

"è opportuno ricordare che il consumo di funghi di cui non è assolutamente certa la commestibilità può avere conseguenze gravi e, in alcuni casi, letali".

Alcuni dei funghi più pericolosi, informa la nota, contengono una tossina, l'alfa-amanitina, in grado di danneggiare il fegato anche in modo irreversibile. Questi funghi appartengono ai generi Amanita, Lepiota e Galerina, non di rado scambiati per prataioli, mazze di tamburo e verdoni.

"Non esiste nessun metodo di cottura o di conservazione in grado di eliminare le tossine sottolineano gli esperti - Se si nutre anche il minimo dubbio sulla commestibilità dei funghi raccolti o ricevuti in regalo è consigliabile farli sottoporre ad ispezione presso l'Asl".

Presso ogni ASL, per chi non lo sapesse, è attivo il servizio di Ispettorato Micologico dove è possibile sottoporre gratuitamente i funghi raccolti al riconoscimento da parte di esperti micologi. L'indirizzo degli ispettorati micologici è disponibile sul sito del ministero della Salute (http://www.salute.gov.it) e su quello del Centro antiveleni di Pavia (http://www.cavpavia.it/).

Se dopo l'ingestione di funghi compaiono ancora sintomi quali nausea, vomito e diarrea, è bene recarsi immediatamente presso il più vicino pronto soccorso portando con sé eventuali avanzi di funghi (residui, anche cucinati). Tentare di contrastare a casa i sintomi con farmaci antidiarroici o antiemetici è controindicato e può ritardare l'inizio delle terapie più appropriate, esponendo a grave pericolo.

## Tweet

TAG: centro antiveleni, funghi, pavia

LASCIA UN COMMENTO COMMENTA SU FACEBOOK





Elena Ceste morta, marito Michele Buoninconti indagato per omicidio volontario



Marco Travaglio sul Fatto Quotidiano: "Polli Arena



Isee (asili): dal 2015 stop autocertificazione, varrà la giacenza annua sui c/c



Sciopero trasporti venerdì 24 ottobre: Roma, Milano,