

Allarme funghi al centro antiveleni 220 casi in due mesi

Il Cnit della Maugeri è punto di riferimento nazionale
«Attenzione alle amanite, pericolose per il fegato»

di Maria Grazia Piccaluga

PAVIA

In meno di due mesi oltre 220 casi di intossicazione da funghi. Diciannove molto gravi. Tre mortali. Sono stati esaminati da settembre a oggi nei laboratori del centro Antiveleni - centro Nazionale di Informazione Tossicologica di fondazione Maugeri, punto di riferimento per tutto il territorio nazionale.

«Negli ultimi dieci giorni le richieste di analisi per sospette intossicazioni sono aumentate in modo esponenziale - spiega Sarah Vecchio, uno dei medici tossicologi in forze al Cnit diretto dal professor Carlo Locatelli -. Da tutto il territorio ma anche da province vicine, dal Piemonte e dall'Emilia. Per questo lanciamo un appel-

lo a fare molta attenzione».

Sul banco degli imputati ci sono i funghi che appartengono a tre generi in particolare: Amanita, Lepiota e Galerina. E che anche in provincia di Pavia hanno mietuto vittime negli ultimi anni. Crescono nei nostri prati, in collina. L'ultimo corso pratico e teorico di formazione organizzato il 2 e 16 ottobre a Zerbolò dall'Asl, ha confermato i timori e la necessità di una maggiore cautela: quando gli esperti hanno svuotato sul tavolo il cesto dei funghi raccolti in zona sono comparse molte amanite. Il pericolo è reale. Ed è subdolo.

«È importante ricordare che il consumo di funghi di cui non è assolutamente certa la commestibilità può avere conseguenze gravi e, in alcuni casi, letali - spiegano al Cnit di Pavia -. Alcuni dei funghi più

pericolosi contengono una tossina (alfa-amanitina) in grado di danneggiare il fegato, anche in modo irreversibile. Questi funghi appartengono ai generi Amanita (ad esempio Amanita phalloides, di colore variabile ma riconoscibile per la presenza di un anello sul gambo e di una volva alla base, una sorta di sacco), Lepiota e Galerina. Spesso questi funghi vengono scambiati o raccolti insieme a prataioli (Agaricus), mazze di tamburo (Macrolepiota procera) e verdoni (Russula virescens)».

Non esiste nessun metodo di cottura o di conservazione in grado di eliminare le tossine. Se si nutre anche il minimo dubbio sulla commestibilità dei funghi raccolti, o ricevuti in regalo, si raccomanda di sottoporre l'intero quantitativo a un'ispezione: presso ogni Asl 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/>). Cosa fare quando compaiono sintomi sospetti? Se dopo l'ingestione di funghi, anche se acquistati o regalati, compaiono sintomi quali nausea, vomito e diarrea, bisogna 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.



La centrale operativa del Centro antiveleni della Maugeri

