

Funghi, allarme intossicazioni

Richiamo del Centro antiveleni. L'esperto: il freddo limita il problema

TRENTO Nei boschi li si vede girare ancora con cesto sotto braccio e sguardo concentrato, non paghi di un'estate decisamente favorevole: nonostante le temperature rigide di questi giorni, gli appassionati di funghi non si danno per vinti. E continuano, imperterriti, la ricerca di miceti.

Ma non tutti sanno riconoscere i funghi buoni da quelli tossici. Tanto che in queste settimane sono stati registrati in molte parti d'Italia casi di intossicazione anche gravi: in Calabria, pochi giorni fa, sono morte due persone per aver mangiato funghi velenosi scambiandoli per commestibili.

Proprio per questo, in queste ore il Centro antiveleni di Pavia-Centro nazionale di informazione tossicologica dell'Ircs fondazione Maugeri ha lanciato un allarme preciso per evitare nuove tragedie come quelle della Calabria. Nell'avvertimento del centro, diffuso dalla Provincia, si fa riferimento ai «diversi casi di intossicazione da funghi» registrati da settembre ad oggi in alcune regioni, tra cui Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia e anche Trentino. «In tutti i casi — si legge — è stata accertata la presenza di alfa-amanitina, confermando quindi che i funghi

responsabili delle intossicazioni appartengono ai generi Amanita (ad esempio Amanita phalloides), Lepiota e Galerina». I funghi velenosi responsabili delle intossicazioni sono stati scambiati per prataioli, mazze di tamburo e verdoni. O, magari, sono stati raccolti insieme e messi nello stesso cesto. «I consumatori — precisa la Provincia — non hanno fatto ricorso agli ispettorati micologici. L'invito è dunque quello di effettuare controlli pre-consumo e, alla comparsa di sintomi gastroenterici, di recarsi immediatamente nei servizi d'emergenza per le procedure diagnostiche e terapeutiche opportune».

A disegnare una situazione meno drammatica, almeno per la nostra provincia, sono però gli esperti. «L'allarme — spiega Marco Donini, presidente del gruppo micologico trentino — è giustificato in casi come quello della Calabria, dove delle persone sono morte per aver consumato dei funghi velenosi. Da noi, in realtà, il freddo e il vento di questi giorni hanno un po' ridotto il rischio: di sicuro le amanite non crescono con queste temperature». Donini però avverte: «Rimane sempre l'invito a fare attenzione a ciò che si raccoglie, per evitare intossicazioni».

Marika Giovannini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I casi

In questi giorni sono state registrate delle intossicazioni da funghi causate da tre generi (Amanita, Lepiota e Galerina), scambiati per prataioli, mazze di tamburo e verdoni

I sintomi

I disturbi che possono far sospettare un'intossicazione sono vomito e diarrea, che possono insorgere nel giro di 24 ore dall'ingestione di funghi. È necessario rivolgersi al pronto soccorso

