

[Pavia](#)

## **Intossicazioni da funghi velenosi Scatta l'allarme**

**Marziani** nelle **Cronache**

[Pavia](#)

# **Intossicazioni da funghi: scatta l'allarme**

Numeri record nel mese di ottobre  
Sintomi trascurati per colpa del coronavirus

**Marzian** all'interno

# Intossicati dai funghi: terribile boom

Pavia, l'esperto: le persone arrivano tardi in ospedale per paura del Covid, ma poi i danni sono irreparabili

**PAVIA**  
di **Manuela Marziani**

**A ottobre c'è stato** un boom di persone intossicate da funghi velenosi, molte delle quali arrivate tardi in ospedale, probabilmente per paura di contagiarsi con il virus SarsCov2. A farlo notare è Carlo Locatelli, direttore del Centro antiveleni-Centro nazionale di informazione tossicologica dell'Irccs **Maugeri** Pavia, che ha lanciato un appello a non perdere tempo prezioso e recarsi subito al Pronto soccorso quando compaiono i primi sintomi di malessere. «Quest'anno stiamo avendo molti casi di intossicazioni, più del 2019 - ha spiegato Locatelli -, probabilmente grazie al mix di piogge e giornate di sole che hanno favorito la crescita di questi funghi velenosi. Non si tratta solo dell'amanita phalloides, ma vi sono circa 37 specie che contengono la tossina alfa amanitina, altamente dannosa per il fegato. Solo a ottobre nel nostro centro abbiamo avuto 200 casi di intossicazione da funghi, mol-



Carlo Locatelli, direttore del Centro antiveleni dell'Irccs **Maugeri** Pavia (Torres)

ti dei quali velenosi». Il tempismo in questi casi è fondamentale. I primi sintomi di avvelenamento come vomito, nausea e diarrea possono comparire tra le 6 e 24 ore dall'ingestione, ma «se si aspetta troppo, si rischia di arrivare quando ormai è troppo tardi per evitare il danno al fegato e si può solo fare il trapian-

to - continua -. Non dimentichiamo che la mortalità da intossicazione da funghi velenosi non è bassa e va dal 2 al 10%». Il problema è che nell'ultimo mese non solo si sono avute molte intossicazioni, ma diverse arrivate quando era troppo tardi al Nord e Centro, «probabilmente per la paura di prendersi il Co-

**IL DIRETTORE LOCATELLI**

**«Chi va a raccogliere li faccia controllare dai servizi delle Asl prima di mangiarli»**

vid - prosegue -. Per questo è bene che, anche a novembre, quanti andranno a raccogliere funghi, prima di consumarli, li facciano controllare nei servizi micologici delle Asl, che lo fanno gratis tutta la settimana». **Bambini e anziani** poi è meglio che non li consumino e, se si sta male, conclude il direttore del Centro antiveleni, «è bene recarsi subito in Pronto soccorso o almeno telefonare ai Centri antiveleni per una prima consulenza». In agosto tra Ats e **Maugeri** è stato sottoscritto un'intesa: fino al 30 novembre, il dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria controlla la commestibilità dei funghi raccolti dagli utenti, tramite gli ispettori micologici di Pavia, Vigevano e Voghera, sempre reperibili se chiamati dal Pronto soccorso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.