

## Coppia intossicata grave per aver raccolto e cucinato i funghi trovati in giardino

LINK: [https://www.ilsecoloxix.it/imperia/2023/11/15/news/coppia\\_intossicata\\_grave\\_per\\_aver\\_raccolto\\_e\\_cucinato\\_i\\_funghi\\_trovati\\_in\\_giardino-138610...](https://www.ilsecoloxix.it/imperia/2023/11/15/news/coppia_intossicata_grave_per_aver_raccolto_e_cucinato_i_funghi_trovati_in_giardino-138610...)



Marito e moglie settantenni ricoverati cinque giorni in ospedale, ora sono fuori pericolo 2 minuti di lettura I funghi velenosi mangiati dalla coppia Mangiano i funghi raccolti nel loro giardino pensando che siano commestibili e rimangono intossicati. A finire in ospedale per cinque giorni, con gravi danni da avvelenamento, sono stati due settantenni di Imperia, marito e moglie, ora fuori pericolo: sono stati appena dimessi, ma dovranno sottoporsi ancora a terapie. La coppia era convinta di avere raccolto, e poi cucinato, le cosiddette "gambesecche" (Marasmius oreades), ma non era così: le analisi degli esperti dell'Ispettorato micologico dell'Asl 1 hanno stabilito un avvelenamento riconducibile alla pericolosissima Lepiota subincarnata, potenzialmente mortale. «Le loro tossine - spiega il micologo dell'Asl 1 Rolando Franchi - possono creare problemi ai reni, ma

soprattutto arrestare le funzionalità del fegato, organo bersaglio. Sono sufficienti 20 grammi per determinare gravi intossicazioni». Marito e moglie, dopo essersi sentiti male, sono stati portati al Pronto Soccorso. Il riconoscimento della specie da parte dei micologi, poi avvalorato dai referti delle analisi dell'ospedale di Pavia - è stato contattato il Centro antiveleni - e il successivo protocollo terapeutico hanno consentito di fermare l'avvelenamento. Non è la prima volta la Lepiota subincarnata viene scambiata per Marasmius oerades. Solo la scorsa settimana tre donne sono rimaste intossicate a Genova. «L'esemplare cattivo è molto simile a quello buono - prosegue Franchi - sia da un punto di vista morfologico, di colore ma soprattutto di habitat. In questo periodo la Lepiota subincarnata è letteralmente esplosa in giardini privati e parchi

urbani come conseguenza alle abbondanti piogge e temperature elevate dell'ultimo periodo. Le gambesecche, a differenza del genere Lepiota, hanno un odore buono, simile a quello delle mandorle, non possiedono alcun anello, il gambo si stacca difficilmente dal cappello e cambia anche la spaziatura tra le lamelle». «L'avvelenamento della coppia imperiese è stato gestito con un approccio multidisciplinare tra medico, micologo e pazienti stessi, come richiesto dalle procedure aziendali per la gestione dei casi di intossicazione da funghi. Per il medico che prende in carico un caso di avvelenamento da funghi la consulenza del micologo è importantissima nell'immediatezza del ricovero; in questo caso specifico, la sinergia tra le varie figure, ha permesso di reperire tutte le informazioni utili al medico per mirare la terapia», dicono dall'Asl 1, che

ricorda come «per scongiurare eventi analoghi l'Asl 1 ricorda che, dal 2003, è istituito presso la struttura complessa Igiene alimenti e nutrizione, che fa parte del dipartimento di Prevenzione, l'Ispettorato micologico, che dispone di micologi, reperibili 24 ore su 24, con compiti di prevenzione delle intossicazioni da funghi epigei spontanei attraverso il controllo dei funghi raccolti, commercializzati e trasformati. Gli esperti sconsigliano il consumo di funghi crudi o non adeguatamente cotti. Infatti la maggior parte dei funghi mangerecci provoca disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti. Si sconsiglia inoltre di consumare funghi in caso di dubbio, in grandi quantità ed in pasti ravvicinati, alle donne in stato di gravidanza e durante il periodo di allattamento, ai bambini in tenera età e alle persone con intolleranze a particolari alimenti o a particolari specie di funghi o che soffrono abitualmente di disturbi all'apparato gastroenterico o renale o con gravi patologie in atto, senza il consenso del medico curante». «Nella malaugurata ipotesi di insorgenza di disturbi dopo il consumo di funghi si consiglia di recarsi immediatamente in ospedale - concludono

dall'Asl 1 - ai primi sintomi di malessere, tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati e fornire le indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta». Non solo. I privati raccoglitori di funghi potranno, su appuntamento, ricevere consulenza gratuita da parte degli esperti micologi con i quali dovranno concordare l'ora e la sede dove portare in visione i funghi raccolti. Nella prima foto qui sotto i funghi velenosi, nella seconda quelli commestibili I funghi velenosi mangiati dalla coppia