

Data: 26.10.2024 Pag.: 1,3
 Size: 780 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



BORGHETTO L'uomo era stato trasferito d'urgenza al Policlinico di Milano in attesa del trapianto di fegato

Avvelenato dai funghi, muore

■ Muore avvelenato dai funghi. L'uomo, classe 1956, di Borghetto Lodigiano, è rimasto intossicato dopo aver mangiato l'amanita phalloides. La moglie non ha registrato effetti collaterali, mentre il marito, non ce l'ha fatta nonstan-

te il tempestivo intervento dei soccorritori: il veleno ingerito gli ha procurato un'epatite gravissima.

La corsa in ospedale

L'uomo e la donna, il 17 ottobre

hanno consumato un piatto di funghi ricevuti in dono. Il giorno dopo si sono sentiti male e si sono rivolti al Pronto soccorso di Lodi. Subito è partita l'allerta all'Ats ed è stato contattato il [centro antiveleni](#) di Pavia. Il decesso al Policlini-

co di Milano dove l'uomo era in attesa di trapianto.

■ a pagina 3



L'ingresso del Pronto soccorso dell'ospedale Maggiore di Lodi

BORGHETTO Inutile il tentativo di ricorrere al trapianto del fegato, il caso riaccende i riflettori sul fenomeno

Mangia i funghi velenosi e muore

di **Cristina Vercellone**

Esemplare di amanita phalloides nel piatto, l'intossicazione è stata fatale per un 68enne lodigiano

■ Muore avvelenato dai funghi. L'uomo, classe 1956, di Borghetto Lodigiano, è rimasto intossicato dopo aver mangiato l'amanita phalloides. La moglie non ha registrato effetti collaterali, mentre l'uomo, già affetto forse da altre patologie, non ce l'ha fatta.

Il veleno gli ha procurato

un'epatite gravissima e non è riuscito a sopravvivere.

L'uomo e la donna, entrambi molto conosciuti per l'impegno in ambito sociale, il 17 ottobre hanno consumato un piatto di funghi ricevuti in dono. Il giorno dopo si sono sentiti male e si sono rivolti al Pronto soccorso di Lodi. Subito è partita l'allerta all'Ats ed è stato contattato il [centro antiveleni](#) di Pavia.

La conferma non ha tardato ad arrivare. La donna non ha registrato alcun sintomo, mentre fin da subito le condizioni del

marito sono apparse gravi.

Il borghettino è stato inviato con la massima urgenza al Policlinico di Milano per il trapianto al fegato, ma non è riuscito a sopravvivere. I famigliari e la moglie hanno fatto arrivare i loro ringraziamenti a medici e infermieri dell'ospedale di Lodi e all'ospedale di Milano per le tempestive cure prestate.

Il caso ha riportato al centro il tema dell'intossicazione da funghi e l'importanza dei controlli.

Ogni anno il [centro antiveleni](#)

di Milano registra diverse centinaia di casi di intossicazione da funghi, di cui alcune proprio mortali. La maggior parte di queste è determinata da funghi raccolti e non controllati o raccolti in luoghi non idonei o commestibili, ma non adeguatamente preparati.

L'amanita phalloides è un fungo mortale molto diffuso, a causa della sua tossicità estremamente elevata e della sua somiglianza con molte altre specie. «Le intossicazioni da funghi - spiega in una nota l'Ats della città

Data: 26.10.2024 Pag.: 1,3
 Size: 780 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



metropolitana di Milano guidata dal dottor Walter Bergamaschi - possono essere di svariata natura



I primi sintomi possono manifestarsi tra le 6 e le 40 ore dopo l'ingestione delle tossine

a seconda della specie fungina consumata con quadri clinici molto variabili, i cui primi sintomi possono comparire anche diversi giorni dopo il consumo del fungo: dalla semplice indigestione a danni irreversibili al fegato e ai reni, a complicazioni a carico del sistema nervoso centrale, sino alla morte del soggetto».

I primi sintomi dopo l'ingestione

di amanita phalloides possono avvertirsi dopo 6-12 ore dall'assunzione del fungo, altre volte anche dopo 40. I primi disturbi sono vomito incontrollabile, sudorazione eccessiva, diarrea e forti dolori addominali.

Sono anche frequenti casi in cui funghi, definiti commestibili, provocano intossicazioni poiché non sono state osservate opportune cautele in fase di preparazione e cottura. «Per evitare spiacevoli e pericolose conseguenze, nei casi di raccolta con riconoscimento della commestibilità "fai da te" - dice l'Ats -, è opportuno non improvvisarsi esperti, non basarsi su metodi empirici privi di fondamento scientifico o su apposite applicazioni sullo smar-



Il consiglio dell'Ats:

portare i funghi non acquistati in negozio dagli esperti micologi che li sanno riconoscere

phone e fare invece sempre controllare il proprio raccolto ai micologi delle Ats».

L'unico modo per stabilire la commestibilità di un fungo è quello di determinarne la specie, e solo un esperto micologo è in grado di riconoscere basandosi sulle proprie conoscenze scientifiche degli esemplari fungini. «Nella nostra Ats, presso gli ispettorati micologici, un pool di esperti micologi - aggiunge l'Azienda sanitaria territoriale - effettua il controllo gratuito dei funghi freschi spontanei raccolti da privati cittadini e destinati al consumo in proprio, rilasciando

al termine della visita un certificato ufficiale ove sono indicati i nomi scientifici delle specie identificate, se ne attesta la commestibilità e vengono fornite le indicazioni per il consumo in sicurezza». ■



I sintomi da avvelenamento arrivano dopo ore e l'organismo si aggrava

Funghi, le specie più pericolose

LEPIOTA BRUNNEOINCARNATA

ugualmente tossica, ha dimensioni piccole, massimo 3-4 centimetri di altezza

AMANITA PHALLOIDES
 mortale, quando è giovane può essere scambiata con i Chiodini

LEPIOTA SUBINCARNATA
 con tonalità più rosate rispetto alla brunneoincarnata, ugualmente mortale



WITHUB

Data: 26.10.2024 Pag.: 1,3
 Size: 780 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



COME FARE

Lo sportello per il controllo dei cestini è aperto fino a fine novembre a Vizzolo

■ Ogni anno in Lombardia sono diverse le intossicazioni da funghi. Un allarme era stato lanciato dall'assessorato regionale nel 2018: gli avvelenamenti erano stati più di 100.

I Lodigiani, per i controlli dei funghi, possono rivolgersi allo sportello di Vizzolo Predabissi, in via Giovanni Paolo I, 8 (tel: 02 8578 8859- 8871), aperto fino al 29 Novembre 2024, lunedì e giovedì, dalle 14 alle 16. Nei restanti periodi dell'anno ogni accesso dovrà essere preventivamente concordato telefonicamente con la sede. I funghi devono essere portati all'ispettorato micologico nel più breve tempo possibile dalla raccolta e devono essere interi, sani, sommariamente puliti dal terriccio e posti in contenitori rigidi e forati. È importante che venga sottoposto alla visita l'intero quantitativo raccolto. I funghi giudicati non mangerecci saranno immediatamente confiscati per la distruzione. Dal 2 settembre sono stati effettuati 11 controlli di funghi portati dalle persone: circa 4 chili sono stati giudicati non commestibili su quasi 30 chili di funghi analizzati. Il consiglio dell'Ats è di portare i funghi per i controlli all'ispettorato micologico nel più breve tempo possibile dalla raccolta. I funghi devono essere interi, sani, sommariamente puliti dal terriccio e posti in contenitori rigidi e forati. È importante che venga sottoposto all'analisi l'intero quantitativo raccolto.

I funghi freschi commestibili si deteriorano in pochi giorni, un buon metodo per prolungarne la conservabilità è l'essiccazione che si può ottenere esponendo al sole fette di fungo non troppo spesse o in essiccatore (forno ventilato a una temperatura non superiore ai 50 gradi). Un altro metodo per conservare i funghi è il congelamento: dopo essere stati lavati devono essere scottati in acqua bollente, poi scolati, lasciati asciugare e messi in congelatore a meno di 18 gradi per non più di 3 mesi. ■