

Società +

# Allarme funghi velenosi: cresce il rischio nelle tavole italiane

7 Novembre 2024



## Il Centro antiveneni e tossicologico Maugeri di Pavia ha finora registrato 600 casi di intossicazione, 4 le persone decedute

Ne esistono in natura un'infinita varietà e si possono gustare in tanti modi.

L'autunno è la **stagione dei funghi** che porta con sé, oltre alla loro presenza sulle nostre tavole, anche il piacere per molti di andar per boschi a raccogliarli.

Tuttavia è proprio questo piacere a nascondere delle **pericolose insidie** perché, se è vero che vi sono molte specie di funghi commestibili, è altrettanto vero che sono molte quelle che nascondono il **rischio di intossicazione**.

Molti funghi velenosi hanno magari l'aspetto simile a quelli buoni e diventa così **facile confonderli**.

Come rileva il Centro antiveneni e tossicologico Maugeri di Pavia che fino ad ora ha registrato **600 casi intossicazione, 4 persone decedute e un trapianto di fegato** che ha salvato una 57enne di Chivasso (TO).

## Intossicazioni da funghi: un bilancio in crescita

A più di un mese dalla chiusura della stagione di raccolta funghi, il bilancio fatto dal Centro antiveneni Maugeri di Pavia registra già il totale dei casi avvenuti nell'intera stagione dello scorso anno.

Gli **intossicati 2024**, dunque, **potrebbero superare quelli del 2023**.

Quest'anno poi, con piogge intense e tanta umidità alternata a sole, il **clima sta favorendo la crescita di funghi di tutti i tipi** un po' ovunque, anche nei giardini di casa, **augmentando il rischio** di non distinguere quelle buoni da quelli che non lo sono.

## Prelibati ma insidiosi: bisogna farli controllare prima di mangiarli

Proprio per questo, come consigliano i medici e lo stesso direttore del Centro antiveleni e tossicologico di Pavia Carlo Locatelli, è opportuno farli controllare rivolgendosi in uno dei **tanti uffici micologici** presenti su tutto il **territorio nazionale**.

In questo modo sicuramente il piatto di funghi sulla nostra tavola potrà essere mangiato con tranquillità.



A questa prima regola da seguire dopo essere andati per funghi segue il **consiglio** di Locatelli di **non farli mangiare ai bambini**, soprattutto ai più piccoli perché, se un organismo in salute può superare un'intossicazione, molto più difficile risulta per i piccoli o gli anziani.

### Attenzione ai sintomi che possono ingannare

Locatelli spiega anche che per non confondere l'intossicazione con altri problemi alimentari bisogna prestare attenzione ai **sintomi**, che inizialmente sono simili, con nausea, vomito e diarrea. **Si possono presentare** anche a distanza di tempo **tra le 12 e 24 ore**. Poiché le sindromi da fungo sono molte e quelle a rapida comparsa magari ne nascondono altre a comparsa lunga, la diagnosi non è così semplice e ci si accorge che il problema è più grave di quel che si pensasse quando si fanno gli esami in pronto soccorso. Nei **casi letali** si tratta sempre di **funghi che contengono l'alfa-amanitina**, tossina presente non solo nell'*Amanita phalloides*, ma anche in altre **35-36 specie di funghi**. Ciò detto, vale su tutte dunque la regola della prudenza: vietato portare i funghi direttamente dal bosco al nostro piatto.

Lascia un commento +

Tag: [funghi](#)

Condividi l'articolo:

