

# Sos funghi killer, esperto: “Già 4 morti e più intossicazioni dell’anno scorso”

ADNKRONOS

(Adnkronos) – Piogge intense e prolungate, tanta umidità, poi il ritorno del sole. Per chi si diletta nella raccolta di funghi questa sequenza meteo è un richiamo, un invito ad andar per boschi. Ma i giorni dei ‘fungiatt’ non sono ancora finiti e già si contano i primi danni da intossicazione. Dunque attenzione ai sintomi.

“Quattro morti, un trapianto di fegato: sono già dati preoccupanti dal punto di vista medico”, osserva all’Adnkronos Salute Carlo Locatelli, direttore del Centro antiveleni e tossicologico Maugeri (Pavia), una struttura di riferimento a livello nazionale, che viaggia al ritmo di 105mila consulenze l’anno di cui oltre l’80% per ospedali del Servizio sanitario nazionale. “Da quando è cominciato il periodo dei funghi, con il nostro centro abbiamo seguito finora all’incirca 600 casi di intossicazione. Significa che abbiamo già raggiunto il totale dei casi avuti nell’intera stagione dell’anno scorso. E abbiamo davanti ancora novembre”, un mese clou per l’attività di ricerca e raccolta di queste prelibate ma anche insidiose ‘creature botaniche’.

Quindi quello della stagione 2024 si configura come un bilancio in crescita. E, aggiunge Locatelli, “va detto che a noi arrivano solo i casi più gravi e complessi, o i casi di sindromi tardive che sono quelle più pericolose, per le quali ci viene chiesto di fare il test che facciamo noi e pochi altri laboratori in Italia per l’identificazione della tossina dell’amanita nelle urine per armare la diagnosi. Di questi casi, alcune decine sono già risultati positivi e almeno 4 sono deceduti”. Spesso poi le

intossicazioni da funghi “coinvolgono più di una persona, perché magari si fa una tavolata e si consumano i funghi raccolti, tagliati in pezzi e cucinati” in un risotto o altre pietanze che vengono distribuite ai commensali. “Di Sos ne arrivano tutta la settimana – riferisce l’esperto – senza grosse differenze nei weekend, ma certamente molte più persone erano in giro” per passeggiate e ‘fungate’ “lo scorso fine settimana, che con il Giorno dei morti metteva insieme 3 giorni di vacanza, complice anche il bel tempo”.

E se le annate in cui i funghi ‘latitano’ sono quelle troppo secche, “quest’anno ha piovuto in abbondanza e i funghi abbondano, crescono ‘come i funghi’, appunto – dice Locatelli – Sono belli da vedere, li troviamo anche nei giardini, persino nei prati all’esterno dell’ospedale, e ne crescono di tutti i tipi, da un giorno all’altro. Quindi siamo ancora in piena stagione, in questo momento. Finché non gelerà ci aspettiamo purtroppo di andare avanti con questo ritmo abbastanza importante di casi di intossicazione. In questi ultimi 15-20 giorni i numeri sono sicuramente cresciuti e anche i citati casi letali si sono in gran parte verificati in queste settimane. Ma la stagione era già iniziata a settembre. Il problema c’è e ci sarà nei prossimi giorni”.

I funghi meglio non direttamente dal bosco al piatto. “Noi vorremmo che tutti, prima di consumarli, passassero dagli uffici dei micologi che ci sono in tutta la Penisola, a far controllare i funghi che vengono raccolti. E suggeriamo che non si diano da mangiare ai bambini, se non si è sicuri. Non è in ogni caso un alimento adatto ai più piccoli, perché si rischia”, è l’appello lanciato da Locatelli. Il tesoro del bosco, infatti, può essere ‘avvelenato’. E se “un organismo in piena salute può superare un’intossicazione – spiega l’esperto all’Adnkronos Salute – per un grande anziano diventa un problema. Bisogna stare attenti”. Confondersi tra un fungo velenoso e uno commestibile “è facilissimo, anche se si crede di conoscere bene la materia”, avverte.

Un messaggio per i ‘fungiatt’ che, approfittando dell’abbondanza di ‘miceti’ post pioggia, avranno accumulato lauti bottini e saranno ansiosi di assaporarli. Quali sono le caratteristiche dei funghi ‘killer’? “Nei casi letali si tratta sempre di funghi che contengono l’alfa-amanitina, tossina presente non solo nell’Amanita phalloides, ma anche in 35-36 specie di funghi – illustra lo specialista – Per esempio, distinguere un ovolo buono da un ovolo malefico non è una cosa che si può fare per hobby, è bene che il riconoscimento lo faccia un professionista. Il servizio micologico è lì apposta, è per tutti, è un servizio sul quale si è investito. Perché non approfittarne, visto che salva la vita?”.

Le vittime, precisa tra l’altro Locatelli, possono avere “90 anni, 50, 40. Ci sono stati in passato anche bambini. E la dose tossica, in un corpo più piccolo, è ovviamente inferiore e può dare grossi problemi. In questo momento le segnalazioni ci arrivano prevalentemente dalle regioni del Nord Italia. Ma per esempio in Sardegna i funghi durano fino a febbraio, e gli Sos andranno più avanti nel tempo. Dipende comunque un po’ dalle condizioni climatiche”.

Ci sono dei campanelli d’allarme, dei sintomi da tenere in considerazione? “Le sindromi da funghi sono tantissime – risponde l’esperto – alcune compaiono rapidamente, altre tardivamente. Quelle a comparsa rapida nascondono talvolta altre a comparsa lunga. La diagnosi non è semplice, crea ancora difficoltà, dipende anche da come è stato consumato il fungo

velenoso, e gli esami tossicologici che individuano questi funghi più frequentemente letali sono fatti da pochi ospedali. A volte è difficile far arrivare i campioni da lontano”.



Spesso, continua Locatelli, “l’intossicazione viene confusa con altri problemi alimentari, anche perché i primi sintomi, nella maggior parte dei casi, sono gastroenterici – nausea, vomito, diarrea – e uno pensa subito a una tossinfezione alimentare, a qualcosa di diverso dunque. Ci si accorge che non è così quando si fanno gli esami in pronto soccorso, si vede che c’è un’epatite, e così via”.

Poi “ci sono alcuni funghi che danno meno effetti gastrointestinali e più effetti neurologici. E’ un mondo variegato, insomma – conclude – E non è detto che i sintomi abbiano la stessa violenza in tutti i commensali”. Sintomi che “talvolta possono presentarsi anche a distanza di tempo. Possono passare anche 12, a volte 24 ore. Tant’è vero che capita che si riescano a fare anche due pasti con gli stessi funghi velenosi prima di accorgersi del problema”.

