

Migliaia di intossicati per funghi. L'esperto: "Rivolgetevi sempre a un micologo"

S lastampa.it/il-gusto/2024/11/14/news/intossicazione_funghi_migliai_di_casi_micologo-423623882/

di Nicola Grolla

November 14, 2024

-
-
-
-
-
-

L'autunno è la stagione dei funghi e, a scorrere le cronache locali, anche delle spiacevoli intossicazioni. Basta una breve ricerca online per leggere di casi anche molto gravi che, spesso, coinvolgono gruppi di persone finite in pronto soccorso dopo una mangiata in compagnia. **Colpa della poca attenzione ma, forse, anche di un'abbondanza dovuta al clima favorevole che porta le persone a raccogliere quello che, invece, non si dovrebbe.** È successo a madre e figlio in provincia di Treviso che hanno scambiato per funghi commestibili, forse chiodini, quelli trovati il giorno prima durante una scampagnata.



Dentro al cesto, però, si nascondevano delle amanite del tipo Phalloides, i cui effetti sono mortali. E così sono finiti in ospedale con sintomi gastroenterici che si sono poi trasformati in una insufficienza epatica, che ha costretto la donna al ricovero in terapia

intensiva. Scena simile anche a Maranello, in provincia di Modena, dove una coppia di anziani si è fatta attirare dai funghi che crescevano nel giardino, tanto da coglierli e offrirli a pranzo alla figlia e al nipotino di 12 anni. Peccato che il bottino contenesse anche funghi velenosi che hanno portato al ricovero di tutti e quattro il mattino successivo. E pure a Terni nonno, **figlio e nipote di due anni sono dovuti recarsi al pronto soccorso dopo aver ingerito funghi boschivi** raccolti in una delle tante uscite effettuate nei giorni precedenti. L'elenco potrebbe continuare da Nord a Sud dello Stivale stando alle segnalazioni provenienti dalle varie Ast (Aziende sanitarie territoriali).

Il racconto

Castagne, quel sapore di ricordi d'infanzia tra foliage e passeggiate con i nonni

di Nicoletta Moncalero 02 Ottobre 2024



Una lista che potrebbe far pensare a un vero e proprio allarme. Sebbene non siano disponibili dati aggregati a livello nazionale, diverse strutture riscontrano preoccupanti aumenti di casi di intossicazione. «A Pavia – afferma il professore **Carlo Locatelli**, direttore del Centro antiveneni e tossicologico **Maugeri** di Pavia e membro della Società di tossicologia italiana – **abbiamo già seguito oltre 600 casi**, il 10-15% dovuti a intossicazione da amanita, che superano il record negativo dello scorso anno. **Con il meteo attuale, in attesa che arrivino le prime gelate, ci aspettiamo di doverne seguire un altro centinaio**». Cifre che rappresentano comunque una sottostima dei casi totali visto che «noi ci concentriamo solo sui pazienti che hanno sviluppato patologie più gravi o particolari, mentre molti altri vengono trattati direttamente dal pronto soccorso o dal medico di base. **In generale, possiamo stimare circa 50 casi all'anno di intossicazione nei 600 maggiori ospedali italiani**», **ricorda lo specialista**, che ha dovuto già mettere a referto tre decessi e un trapianto nella raccolta 2024. Una stagione che nella provincia lombarda è iniziata un po' più tardi del previsto, viste le abbondanti piogge di ottobre, ma proprio ora entra nel suo clou, mentre in Sardegna e Sicilia può protrarsi fino a gennaio-febbraio.



Il professor Carlo Locatelli

Con oltre 5mila specie note e classificate, d'altronde, la micologia è una disciplina che non va presa sottogamba perché se è vero che molti funghi tossici possono dare disturbi lievi «ce n'è una piccola percentuale che risulta mortale – aggiunge Locatelli – L'*Alpha amanitina* che genera l'epatite, per esempio, è presente in 36 specie. E anche il chiodino, se non è ben cotto ha delle tossine che possono causare mal di pancia e gastroenterite; i due maggiori sintomi da intossicazione». **Non sorprende, quindi, che anche i medici si affidano a degli specialisti nel riconoscimento botanico (che vale anche per bacche, erbe, tuberi, ecc), costantemente in prima linea in questo periodo dell'anno.**

Un'abitudine che dovrebbe essere condivisa anche dai cercatori amatoriali vista la possibilità – peraltro gratuita – di affidarsi al servizio micologico nazionale che conta più di 200 sedi sparse in tutte le regioni. **«Io non raccolgo funghi, ma anche fossero dei fantastici porcini andrei dal micologo per farli riconoscere.** Ancora oggi su questo tema c'è un problema informativo importante fra la popolazione. Per tale motivo – spiega Locatelli – stiamo lavorando con le aziende sanitarie e i micologi al fine di sensibilizzare maggiormente le persone sui rischi a cui si può andare incontro, anche in termini di terapie da affrontare successivamente alla risoluzione dell'emergenza, e che spesso vengono minimizzati affidandosi al riconoscimento del fungo tramite un'immagine trovata su internet con cui fare la comparazione. **Peccato che per riconoscere i funghi, alcuni di questi vadano sezionati, analizzati, ecc.** Non basta l'occhio umano».

Argomenti

[Le storie](#)