Il Centro Antiveleni dell'Ospedale Pediatrico della Santa Sede fornisce assistenza informativa in caso di intossicazioni in età pediatrica. Dieci consigli per prevenire le intossicazioni da funghi. Primo fra tutti, evitare raccolta e consumo "fai da te"

Roma, 12 settembre 2018 - Non raccogliere e mangiare funghi senza il controllo di commestibilità dell'Ispettorato Micologico della ASL. Consumarne quantità moderate e evitare di proporli ai bambini in età prescolare. Sono alcune indicazioni contenute nel vademecum stilato dagli esperti del Centro Antiveleni dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù per consentirne un consumo senza rischi per la salute.

È tra settembre e ottobre - mesi in cui nei boschi italiani è possibile trovare praticamente tutte le specie di funghi - che aumentano le segnalazioni di intossicazione o avvelenamento, anche a causa dell'intensificarsi dell'attività dei cosiddetti "esperti fai da te" che raccolgono e mangiano funghi talvolta senza sottoporli ai dovuti controlli.

Ingerire il fungo 'sbagliato' può essere rischioso: la maggior parte delle intossicazioni si risolve senza danni o con sintomi irrilevanti, ma in un piccolo numero di casi (39 all'anno, secondo il National Poison Data System Americano) le conseguenze sono gravi.

L'ingestione di alcune delle specie più pericolose (Amanita phalloides, Cortinarius orellanus, Gyromitra esculenta) genera sintomi che si manifestano dopo molte ore (da 6 a 48), quando il danno agli organi interni si è già innescato. I più colpiti sono il fegato e i reni. Altri tipi di funghi possono provocare reazioni "a breve latenza" (fino a 6 ore) come disorientamento e convulsioni o gravi sintomi gastro-enterici con possibili ripercussioni metaboliche.

L'incidenza delle intossicazioni da funghi nei bambini è minore rispetto agli adulti, ma sono proprio i piccoli a correre il pericolo maggiore: il loro organismo, infatti, è più sensibile a questo alimento e può

venire danneggiato con maggiore facilità.

Al Bambino Gesù ogni anno vengono seguiti circa 10 bambini con intossicazione da funghi. Più in generale si verificano circa 5 casi ogni 100.000 persone, pari allo 0,25 % delle esposizioni a sostanze tossiche nell'uomo.

"Una buona parte di queste intossicazioni non è dovuta all'ingestione di funghi velenosi, ma ad un uso scorretto di questo alimento. Spesso, infatti, i funghi vengono mangiati senza un'adeguata cottura, in cattivo stato di conservazione, in fase troppo avanzata di maturazione o in eccessiva quantità" spiega Marco Marano, responsabile del Centro Antiveleni del Bambino Gesù.

"Un fungo commestibile - prosegue Marano - non deve assolutamente essere mangiato se sono presenti segni di decomposizione a causa di alcune proteine pericolose (putrescina, cadaverina e istamina) che si formano proprio durante la fase di maturazione/decomposizione".

IL VADEMECUM

Per mangiare i funghi senza correre rischi, ecco le 10 regole da seguire:

1. Non raccogliere i funghi se non si è in possesso del tesserino autorizzativo
2. Tutti i funghi raccolti - e non acquistati - vanno sottoposti al controllo di commestibilità degli Ispettorati Micologici delle ASL, disponibili in tutto il territorio nazionale
3. Per la raccolta utilizzare contenitori idonei e aerati come i cestini. Non usare buste di plastica
4. Non consumare funghi raccolti lungo le strade o in luoghi che potrebbero essere contaminati (industrie, campi agricoli)
5. Non è vero che i funghi che crescono sugli alberi non sono tossici
6. Consumare funghi in quantità moderate
7. Cuocere i funghi sempre senza coperchio allo scopo di far evaporare le tossine termolabili
8. Nei funghi sott'olio si può sviluppare la tossina botulinica: attenzione alla conservazione
9. Non somministrare funghi a bambini in età prescolare, per la loro immaturità digestiva verso questi alimenti
10. Non ingerire funghi in gravidanza

COSA DICE LA LEGGE

Gli esperti del Centro Antiveleni del Bambino Gesù ricordano che la raccolta di funghi è regolata da una legge nazionale (352/1993) che prevede, tra l'altro, il limite massimo di raccolta; l'indicazione degli strumenti da utilizzare; le caratteristiche dei funghi che si possono raccogliere; le modalità di conservazione e trasporto. Inoltre, dal 1 gennaio 2000, tutti i cercatori di funghi devono essere in possesso del tesserino regionale di autorizzazione alla raccolta, rilasciato dall'amministrazione competente dopo aver frequentato un apposito corso di formazione micologica.

IL CENTRO ANTIVELENI DEL BAMBINO GESU'

Il Centro Antiveleni dell'Ospedale Pediatrico della Santa Sede fornisce assistenza informativa in caso di intossicazioni in età pediatrica, consigliando il trattamento terapeutico più adeguato alla situazione. Il

Centro ha un numero telefonico dedicato, lo 06 6859.3726. Nel contattarlo bisogna essere in possesso delle seguenti informazioni: età e peso del bambino; tempo intercorso dall'esposizione; nome del prodotto ingerito (in caso di farmaci tenere a portata di mano la confezione); quantità di sostanza assunta (anche approssimativa); sintomi accusati dal bambino.