



Roma, 9 ottobre 2018 - In Italia il 90 % dei casi di intossicazione da funghi si verifica nel trimestre settembre-novembre nei mesi in cui la raccolta di questi prodotti del bosco è più frequente. Tale raccolta deve rispettare soprattutto le regole degli ispettorati micologici, in casi infrequenti, tale intossicazione acuta può determinare anche la morte.

Per sensibilizzare e informare l'opinione pubblica sui rischi di avvelenamento, gli esperti Alessandro Barelli e Maurizio Soave del Centro Antiveneni della Fondazione Policlinico Universitario Gemelli, hanno elaborato un vademecum sulle intossicazioni da funghi con le indicazioni per evitare i rischi derivati dal consumo, facendo chiarezza sulla pericolosità di alcuni con l'intenzione di fugare paure ingiustificate e mettere in guardia dall'intossicazione.

È possibile consumare funghi raccolti?

Sì, ma solo se in funghi vengono riconosciuti come non tossici da un micologo. Gli Ispettorati Micologici sono disponibili per questo e un elenco esaustivo di quelli esistenti in Italia è disponibile nel sito del Ministero della Salute.

Esistono funghi mortali?

Sì. L'*Amanita Phalloides*, ad esempio, contiene una potente sostanza in grado di danneggiare in modo irreversibile fegato e reni; nelle situazioni più gravi l'unica possibilità di sopravvivenza è legata al trapianto di fegato.

L'*Amanita Phalloides* può essere scambiata per altri funghi non tossici?

Sì. Solo un micologo è in grado di distinguere le diverse specie e spesso solo attraverso analisi sofisticate.

La cottura disattiva le tossine dei funghi?

Solo in alcuni casi; le tossine epato-tossiche dell'*Amanita Phalloides* resistono alle alte temperature e quindi la cottura non protegge dall'intossicazione.

Come si manifesta l'intossicazione da funghi?

Nella quasi totalità dei casi i primi sintomi sono gastroenterici come nausea, vomito, dolori addominali, diarrea profusa.

Dopo quanto tempo dall'ingestione si manifestano i sintomi?

L'intervallo di tempo tra ingestione e comparsa dei sintomi è variabile e dipende dalla specie; latenze superiori alle 6-8 ore sono particolarmente sospette e allarmanti.

Cosa fare in caso di intossicazione?

Chiamare il Centro Antiveneni, riferire nei dettagli cosa è accaduto e seguire accuratamente le indicazioni che vengono date.

I bambini e le donne in gravidanza possono consumare funghi?

Sì, adottando tutte le precauzioni igieniche comuni alla maggior parte degli alimenti. Considerata la scarsa digeribilità, è buona norma non eccedere sia in quantità che in frequenza.