

Funghi Info

FUNGHI VELENOSI E LE CONSEGUENZE: ESPERIENZE DI AVVELENAMENTO DA FUNGHI SU ALCUNI GIORNALI

Lottano contro i micidiali funghi

STA MALE UNA RAGAZZA DI 27 ANNI INTOSSICATA DAI FUNGHI, GRAVE ANCHE LA MADRE

Intossicata dai **funghi** una intera famiglia riminese è stata ricoverata all'ospedale Infermi nella notte fra sabato e domenica e da martedì pomeriggio. Le condizioni della madre, una riminese di 56 anni, e della figlia, una impiegata dell'ospedale di 27 anni, sono peggiorate. Le due donne sono state trasferite nel reparto di rianimazione e i medici si sono riservati la prognosi. Le condizioni del padre, 63 anni, sono rimaste stazionarie e l'uomo è ricoverato in astanteria. La famiglia avrebbe consumato i **funghi**, che avrebbe raccolto il padre, nel pranzo di sabato.

Solo nelle notte si sono manifestati sintomi dell'intossicazione dei **funghi** e solo dopo tre giorni le condizioni si sono aggravate. «L'incubazione è tanto più prolungata - ha spiegato il dottor Fausto Fabbri, responsabile dell'ispettorato micologico dell'Ausl di Rimini - quanto più l'intossicazione derivata dai **funghi** è grave». A causare l'intossicazione sarebbero stati **funghi** del genere Lepiota della dimensione di 5-6 centimetri di diametro.

Padre, madre e figlia intossicati dai **funghi**. È iniziato tutto con mal di testa e vomito sabato notte, ma ora la ragazza e la madre stanno molto male, sono in terapia intensiva alla Rianimazione dell'Infermi per una grave sofferenza epatica.

I medici per loro si sono riservati la prognosi e le preoccupazioni maggiori sono per la giovane, una ventisettenne che lavora come impiegata proprio all'ospedale dove ora è ricoverata. Migliorano invece le condizioni del padre che è ricoverato in osservazione all'astanteria del pronto soccorso.

La famiglia riminese composta da padre di 63 anni, madre

«State in guardia, non c'è antidoto»



Il dottore Fausto Fabbri, l'esperto Ausl per i funghi.

Lepiota: questa la specie di **funghi** che, con ogni probabilità, è stata consumata dalla famiglia riminese. Un gruppo di **funghi** estremamente vario quello dei Lepiotei, come spiega Fausto Fabbri, responsabile dell'ispettorato micologico dell'Ausl, che va da **funghi** di grandi proporzioni, con un cappello anche da 20-25 centimetri e **funghi** molto più piccoli, con cappello di 5/6 centimetri: sono questi ultimi quelli velenosi. Parenti delle cosiddette 'mazze di tamburo', i lepiotei, addifferenze di queste non sono assolutamente commestibili, ma come loro hanno il cappello che è un combinazione di grigio, marrone, beige sul quale, come illustra il medico, si aprono una serie di spaccature, derivanti dalla rottura dello strato superiore. Questi **funghi** crescono nei prati, ai bordi dei boschi, ma anche nei parchi cittadini e nei giardini. «Non si può dire la quantità esatta che occorre mangiarne per avvelenarsi - afferma Fabbri perché dipende da diversi fattori relativi alla persona: età, costituzione. La sintomatologia che si presenta dopo l'ingestione dei **funghi** lepiotei è definita parafalloidea perché è molto simile a quella delle amanite phalloides. I disturbi - prosegue - sono nausea, vomito, diarrea. Nei casi gravi ne possono risentire fegato, reni, coagulazione del sangue».

Per debellare l'intossicazione da **funghi** lepiotei non esiste un antidoto, quindi il rimedio che, generalmente, viene adottato è quello che favorisce l'eliminazione del veleno dei **funghi** attraverso le urine. «Fortunatamente - sottolinea Fabbri - qui a

Rimini capitano pochi casi all'anno di avvelenamento da **funghi**: si va da uno a tre. Questo è il primo del 2000. Il consiglio che si può dare è uno solo: o si è veramente dei grandissimi conoscitori di **funghi**, altrimenti prima di cucinarli occorre farli vedere a un esperto. È sempre meglio non rischiare perché ci sono esemplari di **funghi** che tra di loro sono proprio simili». L'ispettorato micologico Ausl è in via Coriano 38, aperto lunedì e venerdì dalle 16 alle 18; al di fuori di questi giorni i **funghi** (da conservare sempre in frigo) possono essere fatti controllare telefonando allo 0541-707294/707563.

Monica Raschi

di 56 e figlia di 27 ha pranzato sabato con **funghi** velenosi del genere Lepiota, specie Jossierandi, funghetti di piccole dimensioni. I **funghi** li aveva raccolti il padre che però sarebbe un esperto, o per lo meno uno che da anni va per **funghi**.

Ad ogni modo i **funghi** raccolti sabato sono finiti in padella per diventare un saporito, quanto purtroppo venefico, contorno. le due di notte sono stati coslreui a correre al pronto soccorso. Mal di testa, vomito e diarrea, tutti accusavano gli stessi sintomi e ben presto quindi hanno pensato ai **funghi** consumati pranzo. I medici del pronto soccorso hanno saputo subito qual'era la causa del loro malessere ed hanno avviato immediatamente le terapie disintossicanti, ma mentre il padre rispondeva bene e migliorava, martedì le condizioni delle donne sono notevolmente peggiorate.

Il fegato ha subito gravi danni dai **funghi** velenosi assunti così per prima, nella mattinata di martedì è stata trasferita in Rianimazione la ragazza seguita poco dopo anche dalla madre, sempre per gravi problemi epatici. I medici per entrambe si sono riservati la prognosi. Ed è tutt' ora la ragazza quella che preoccupa di più i sanitari.

Tanti appassionati di funghi ma pochi esperti

Sono oltre un migliaio i riminesi che hanno perso la testa per i **funghi**. Una vera e propria febbre dell'oro nero del sottobosco che ha contagiato anche 400 sammarinesi.

Queste le stime di Pier Carlo Righetti e Marino Cardinali, rispettivamente responsabile della delegazione riminese dell'associazione micologica nazionale Amb e presidente dell'associazione micologica sammarinese. Levatacce, camminate in mezzo ai rovi, gli acchiappa **funghi** arrivano ovunque: «Chi ha la passione dei **funghi** - dice Cardinali - è disposto a fare qualsiasi cosa».

Dalle spedizioni in Lettonia, Austria e Svizzera, ai weekend sul monte Amiata, dove fra albergo, ristorante e tesserino per entrare nei parchi partono cifre a 6 zeri per i **funghi**. «Quando al mercato per tre chili di **funghi porcini** si spende molto meno». Una passione, quella dei funghi, che però, fa rima con attenzione. «Bisogna andarci cauti - dice Righetti - quando esamino i cesti di **funghi** trovo tutto.

Dai nonnini che, pur di non buttare via la loro fatica, sono disposti anche a portarsi a casa **funghi** pieni di vermi, agli incoscenti che non sanno che i **funghi** apparentemente identici possono essere **funghi** buoni e **funghi** letali allo stesso tempo.

Chi non è esperto può compromettere anche la salute degli altri. Se raccogliendo **funghi** velenosi, cadono piccoli pezzi, a pagarne le spese può essere anche il malcapitato che trova dei **funghi porcini** con le briciole avvelenate sopra. Per i neofiti il sottobosco può trasformarsi in una roulette russa».

Errica Dall'Ara

Esperienza di funghi velenosi sul RESTO DEL CARLINO

Famiglia avvelenata dai funghi

Padre, madre e figlia ricoverati in ospedale per una grave intossicazione alimentare.

Martedì sera le due donne trasferite in Rianimazione. Individuata la specie: dei comunissimi funghi di campo

RIMINI: E per contorno, una bella padellata di quei funghi appena raccolti. Ma 11 pranzo di una famiglia riminese si è concluso nel peggiore dei modi:

l'intossicazione alimentare. Mamma e figlia sono ricoverate in gravi condizioni nel reparto di Rianimazione, mentre il padre, che sta un po' meglio, si trova in Astanteria all'ospedale Infermi. Nel piatto sono inavvertitamente capitati esemplari di funghi leplota jossierandii, un funghetto a squame dal gambo sempre abbastanza slanciato rispetto al cappello che può arrivare ai 4-6 centimetri. I funghi lepiota danno un avvelenamento chiamato para falloideo poiché contiene le stesse sostanze delle tre **amanite mortali**. La vicenda si è consumata sabato scorso. La famiglia, che aveva raccolto personalmente i funghi, non ha pensato di portarli a controllare all'Ispettorato micologico appositamente aperto dall'Ausl, con sedi Rimini e Riccione (in merito si, veda anche l'altro articolo in pagina). Dopo aver cotto i funghi in padella, madre, padre e figlia (rispettivamente di 57, 63 e 27 anni) si sono messi a tavola verso le 13. I primi sintomi sono arrivati nel pomeriggio: dolori alla pancia, vomito e diarrea. In serata, visto che la situazione non migliorava, i tre sono andati in ospedale, rivolgendosi al Pronto Soccorso. Il ricovero è avvenuto nella notte tra sabato e domenica. I medici si sono messi in contatto col centro specializzato

“Bisogna sempre fare esaminare i funghi nei cestini”

RIMINI: "Fate controllare sempre i **funghi** che raccogliete. Può salvarvi la vita". Dopo l'ultimo caso di avvelenamento causati da **funghi** che vede mamma e figlia lottare contro la morte, l'azienda sanitaria locale lancia nuovamente il suo appello. Per non correre nessun tipo di rischio basta seguire poche norme.

Prima di tutto l'ispettorato micologico dell'Usl invita a raccogliere solamente esemplari di **funghi** giovani e assolutamente sani, in secondo luogo è bene raccogliere **funghi** interi; il corretto riconoscimento dipende a volte da particolari minimi.

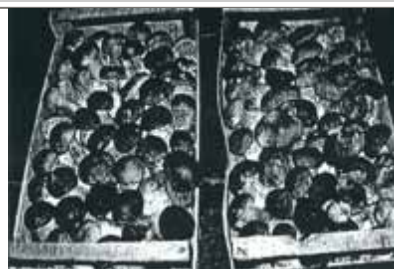
Bisogna avere anche contenitori appositi, è sempre meglio che siano rigidi e aerati, così come è importante conservare i **funghi** in frigorifero Un'altra norma molto importante è consumare i **funghi** entro due o tre giorni dalla raccolta e sottoporli immediatamente a trattamenti di conservazione (essiccamento, congelamento).

Inoltre è bene non somministrare **funghi** ai bambini, donne in gravidanza e persone affette da malattie debilitanti, nei quali eventuali intossicazioni hanno un decorso più grave.

Naturalmente è bene cuocere i **funghi** adeguatamente, solamente poche specie di **funghi** possono essere consumate crude.

Qualora dopo un pasto a base di **funghi** compaiono segni sintomi di malattia rivolgetevi al

contro gli avvelenamenti da funghi, aperti a Cesena. Grazie anche ad alcune risposte degli intossicati, i sanitari hanno individuato il tipo di funghi e approntato le cure più adeguate per il caso. Le condizioni dei tre mantenuti ricoverati in osservazione, sono rimaste stabili fino a martedì pomeriggio quando, per l'azione di alcuni enzimi, le sostanze tossiche sono arrivate ad interessare il fegato delle due donne. Madre e figlia, le cui condizioni erano peggiorate sensibilmente, sono state trasferite in serata in Rianimazione. Nel pomeriggio di ieri erano tornate a migliorare leggermente, ma la prognosi resta riservata. Ormai fuori pericolo è il padre, rimasto in Astanteria "L'incubazione è tanto più prolungata - ha spiegato il dottor Fausto Fabbri, responsabile dell'ispettorato micologico dell'Ausl di Rimini - quanto più l'intossicazione è grave". "I funghi che hanno causato l'intossicazione normalmente non vengono raccolti dagli esperti - ha detto ancora Fabbri - perché piccoli e perché difficilmente distinguibili. Tutti i funghi vanno fatti comunque controllare. Come sempre in queste circostanze le raccomandazioni si sprecano: l'invito è raccogliere solo le specie di cui si è perfettamente sicuri. In caso di dubbio è consigliabile astenersi dal consumo e conservare sempre i residui della pulizia dei funghi il più a lungo possibile.



*Il pasto di **funghi** incriminato era stato consumato sabato scorso. Nel pomeriggio i primi sintomi, di notte il ricovero.*

Nella foto ci sono due cassette di funghi, l'Ausl consiglia prudenza.

in Via Sicilia 55.

Esperienza di funghi velenosi sul CORRIERE

più vicino pronto soccorso, avendo cura di conservare magari, eventuali avanzi del pasto residui di **funghi**, ma l'anormia più importante rimane sempre la stessa: fare controllare i **funghi** raccolti.

A Rimini la sede dell'ispettorato micologico si trova in via Coriano 38. A Riccione invece si trova

Appello Ausl

"Per evitare i rischi rivolgersi all'Ispettorato micologico dell'Usl"

RIMINI - Nausea, vomito, diarrea e mal di pancia. E se le condizioni peggiorano, anche disturbi renali e del fegato (alterazione degli enzimi epatici). Sono questi i sintomi dell'intossicazione da **funghi** con conseguenze diverse a seconda anche dell'età, dello stato di salute generale del tipo di fisico delle persone colpite. Intossicazione che i **funghi** Lepiote possono causare.

"All'interno del genere, infatti, ci sono varie specie di **funghi**. Una specie di **funghi** è quella chiamata anche mazze di tamburo con cappelle che arrivano fino ai 15 centimetri e oltre di diametro e che è commestibile e buona. Poi c'è una serie di specie di **funghi** di dimensione più piccola, con cappelle con diametro massimo di 5,6 centimetri. Ecco, tra questi **funghi** ce ne sono alcuni sicuramente molto tossici".

Come i **funghi** che avrebbero mangiato sabato a pranzo il padre, la madre e la figlia riminesi. "Per evitare di correre rischi - spiega il dottore Fausto Fabbri responsabile dell'Ispettorato micologico dell'Ausl di Rimini - è bene seguire una regola precisa. O si ha una buona conoscenza dei **funghi**, oppure vanno fatti vedere all'Ispettorato micologico dell'Usl".

Una buona abitudine, quella suggerita dal responsabile dell'Ispettorato micologico riminese, che in provincia viene seguita da molti.

"Sì, sono parecchie le persone che ci portano i **funghi** raccolti per farli esaminare e non sono pochi i casi di coloro che raccolgono specie di **funghi** tossici".

Esperienza di funghi velenosi su LA VOCE

[Funghi](#)

[Funghi commestibili](#)

[Funghi pericolosi](#)

[Ricette funghi](#)

[Sistematica funghi](#)