



AZIENDA SANITARIA LOCALE BR

Via Napoli, 8 – 72100 Brindisi

www.sanita.puglia.it

29 ottobre 2015

LA PREVENZIONE DELLE INTOSSICAZIONI DA FUNGHI SPONTANEI IN PROVINCIA DI BRINDISI

Le raccomandazioni del Centro di Controllo Micologico ASL BR

Le notizie di cronaca delle ultime settimane riportano all'attenzione di tutti il ricorrente problema delle intossicazioni, anche gravi, legate alla raccolta e consumo di funghi spontanei tossici o francamente velenosi.

Il Centro di Controllo Micologico della ASL di Brindisi, operativo fin dal 1998, è impegnato in una complessiva azione di prevenzione che si esplica nel controllo delle partite di funghi spontanei immessi nel circuito commerciale, con il rilascio del certificato di "commestibilità", nella consulenza (gratuita) nei confronti dei raccoglitori occasionali, nell'attività di formazione e aggiornamento dei raccoglitori professionali e di informazione nei confronti della popolazione in generale, ed infine nella consulenza e supporto alle strutture ospedaliere e di pronto soccorso nei casi di sospetta intossicazione fungina.

In tali evenienze, i micologi del Centro (anche in reperibilità) raccolgono dai sanitari, dagli intossicati e/o dai familiari ogni utile elemento finalizzato alla definizione di una diagnosi micologica e quindi, in relazione alla eventuale specie fungina identificata come possibile causa di intossicazione, concorrono ad un più celere e mirato inquadramento clinico-diagnostico e terapeutico.

La stagione di raccolta dei funghi spontanei ormai avviata, e che in Puglia e nella provincia di Brindisi in particolare è prevalentemente distribuita nei mesi autunno-invernali, risulta ancora costantemente caratterizzata da notizie di intossicazioni più o meno gravi con interessamento anche di più persone per volta.

In effetti, nonostante i ripetuti appelli degli organi sanitari e dei mezzi di informazione di massa e le ricorrenti iniziative rivolte alla prevenzione degli incidenti tossici derivanti dal consumo di funghi spontanei, appare ancora incombente il pericolo di nuovi casi di intossicazioni fungine che, di solito, portano al ricovero ospedaliero degli intossicati, con possibili gravi conseguenze per la salute fino alla morte per avvelenamento o gravi lesioni permanenti.

La casistica raccolta, nel corso degli anni, dal Centro di Controllo Micologico, accanto al dato confortante della complessiva sicurezza circa il consumo di funghi provenienti dal circuito commerciale, evidenzia come la improvvisazione, più o meno consapevole, e l'assenza di conoscenze specifiche siano i fattori comuni ai vari episodi di intossicazione.

L'esperienza pluriennale del C.C.M. indica infatti come sia proprio il raccoglitore amatoriale (ed il proprio cerchio familiare e di amici) il soggetto/oggetto degli episodi di intossicazione alimentare da funghi. In questi casi è stato rilevato come l'unico tipo di "formazione", laddove presente, era stata fornita sul campo da raccoglitori "più esperti" (o ritenuti tali), mentre fra gli ulteriori "criteri" osservati dai raccoglitori/intossicati erano: a) l'habitat comune a specie fungine commestibili; b) l'associazione con alcune specie arboree (es. mandorlo; pino; etc.); c) il ritenere commestibili tutte le specie emergenti in un determinato luogo; d) il ritrovare esemplari già "rosicchiati" da insetti etc.; e) il mancato "imbrunimento" dell'aglio o della mollica del pane nel tegame di cottura; e così via....

Lo scenario descritto sottolinea la necessità di un intervento essenzialmente “culturale” su fasce di cittadini che, in numero sempre maggiore, si accostano alla riscoperta dell’ambiente rurale e boschivo, anche attraverso la “scoperta” e la raccolta dei relativi prodotti (frutti “spontanei”, funghi).

Per far fronte a questa complessiva carenza di informazione/conoscenza, la Regione Puglia ha previsto, fin dal 2006, che chiunque a livello amatoriale intenda raccogliere funghi spontanei, debba obbligatoriamente essere munito di un apposito “permesso di raccolta” valido su tutto il territorio regionale, rilasciato dai Comuni di residenza a seguito della frequenza di un corso di formazione della durata minima di 12 ore.

In tali occasioni di formazione, tra l’altro, **si raccomanda** agli aspiranti raccoglitori di:

- Raccogliere solo specie fungine che si conoscono molto bene e comunque, per la determinazione della commestibilità dei funghi, rivolgersi ai Micologi del Centro di Controllo Micologico della ASL che forniscono un servizio di consulenza gratuito su tutto il territorio, secondo un calendario che è affisso presso tutti i Comuni della Provincia;
- Non affidarsi a vecchie credenze (di pura fantasia e prove di ogni fondamento scientifico) quali “se il fungo è mangiucchiato da lumache o vermi è buono”, “far mangiare i funghi prima al gatto”, “il fungo è velenoso se nel tegame l’aglio, la mollica del pane o un oggetto d’argento diventano scuri” ect.;
- In caso di sospetta intossicazione da funghi, portare l’intossicato immediatamente (alla comparsa dei primi sintomi) al Pronto Soccorso: è fondamentale portare con sé esemplari dei funghi ingeriti, se disponibili, avanzi dei funghi già cotti, scarti derivanti dalla pulizia dei funghi, ovvero tutto ciò che è utile a determinare la specie di fungo eventualmente responsabile dell’intossicazione;
- Qualora si acquistino funghi freschi spontanei, accertarsi che il venditore esponga bene in vista il certificato di avvenuto controllo e commestibilità rilasciato da parte del micologo della ASL per ogni specie fungina posta in vendita;



- Conoscere molto bene le specie fungine velenose mortali e tossiche. Eccone alcuni esempi:

Funghi Velenosi mortali



Funghi TOSSICI



Amanita



Amanita



Amanita proxima

Amanita ovoidea



Omphalotus olearis



Lepiota cristata



TOSSICO

Boletus satanas

Boletus pulchrotinctus



TOSSICO



PER INFORMAZIONI

Dipartimento di Prevenzione ASL Brindisi - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO

Responsabile: Dr. Liborio Rainò
Piazza A. Di Summa - 72100 Brindisi - Tel. 0831 510345 Fax 0831 510340

Mail: sian@asl.brindisi.it, liborio.raino@asl.brindisi.it