

AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE RIETI
Via del Terminillo, 42 – 02100 RIETI - Tel. 0746.2781 – PEC: asl.rieti@pec.it
C.F. e P.I. 00821180577

Rieti 30/10/2015

A tutti gli Organi di Informazione

Oggetto: Comunicato stampa

Da alcune settimane è iniziata la stagione della raccolta dei funghi e come tutti gli anni iniziamo a registrare i primi casi di intossicazione che hanno costretto i consumatori a ricorrere alle cure del pronto soccorso per fortuna per problematiche di lieve entità.

“Il controllo risulta importante per la identificazione delle specie raccolte per la determinazione della commestibilità dei funghi trovati o ricevuti in regalo: sappiamo che non esistono metodi empirici (prove dell’aglio, chiavi d’argento) per verificare la commestibilità della specie fungina e che le somiglianze possono ingannare. Esistono infatti funghi tossici come l’*Omphalotus olearius* (fungo dell’olivo) che può essere scambiato per *Cantharellus cibarius* (conosciuto come galletto) o il *Boletus satanas* scambiato per *Boletus edulis* (porcino) o quelli del genere *lepiota* che possono essere scambiati per *Macrolepiota procera* (mazza da tamburo) o l’*Hypholoma fasciculare* spesso confuso con la “famigliola buona” (*Armillaria mellea*), senza tralasciare alcune specie del genere *Amanita* (velenose mortali) confondibili con russule e prataioli” dichiara il dott. Claudio Mari, micologo dell’Azienda USL Rieti.

Informiamo che nella Asl di Rieti è attivo l’Ispettorato Micologico presso cui i raccoglitori possono richiedere il controllo dei funghi e ricevere tutte le informazioni relative al loro corretto consumo. Il servizio, gratuito, è attivo previo appuntamento telefonico ai recapiti 0746278611 – 0746279860 nei periodi di raccolta dei funghi presso la sede del distretto in via delle ortensie n.28 nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 8.00 alle ore 9.30.

Si coglie l’occasione per fornire alcune raccomandazioni per il corretto consumo dei funghi :

- consumare i funghi controllati da un vero micologo ;
- evitare di somministrarli ai bambini, a donne in stato di gravidanza o in fase di allattamento, persone anziane e soggetti debilitati;
- consumarli in quantità moderate e ben cotti (ricordando, comunque, che ci sono anche specie che mantengono la loro tossicità dopo la cottura, per la presenza di tossine termostabili)
- consumare soltanto funghi in perfetto stato di conservazione
- non essiccare i funghi se non si è sicuri che si tratti di specie sicuramente commestibili in quanto le eventuali tossine velenose non verrebbero neutralizzate dall’essiccazione
- prestare molta attenzione nella preparazione di conserve domestiche di funghi sott’olio: può verificarsi, a causa di procedimenti di preparazione e conservazione non corretti, lo sviluppo di spore di *Clostridium botulinum*, batterio responsabile della produzione di pericolose tossine.

Tuttavia in caso di sospetta intossicazione da funghi -i sintomi più frequenti sono: mal di testa, forti dolori addominali, nausea, vomito, diarrea e a volte abbondante sudorazione - è importante ricorrere alle cure del più vicino Pronto Soccorso. I sintomi si manifestano in genere dopo 30 minuti – 6 ore dall’ingestione, ma possono comparire anche dopo 6 -20 ore dall’ingestione, in questo caso si corrono i maggiori rischi.

f.to LA DIREZIONE AZIENDALE ASL RIETI