

Stagione micologica verso la chiusura: attenzione alla conservazione dei funghi

Pubblicato: Martedì 16 Novembre 2021



Sin dal 1990 in Regione Lombardia sono in attività gli Ispettorati Micologici, uno presso ogni Agenzia di Tutela della Salute. **In ATS Insubria sono operanti sportelli su più sedi territoriali per facilitare l'accesso a tutti i cittadini, presso queste strutture è possibile far verificare GRATUITAMENTE la commestibilità dei funghi raccolti** e ricevere i consigli più adeguati per trattare i funghi prima del consumo – pulizia, quali parti non consumare, tempi di cottura, ecc. -, e indicazioni precise su cosa fare nel caso si verificassero problemi in seguito al consumo dei funghi.

L'adeguata informazione, inoltre, consente di evitare la raccolta di esemplari troppo vecchi e/o alterati di specie commestibili come pure la conoscenza di come trattare il fungo perché tutti i funghi contengono tossine che possono essere TERMOSTABILI – anche dopo prolungata cottura permangono provocando sindromi importanti – o TERMOLABILI – con la pre-bollitura prolungata e successiva cottura vengono eliminate -, come nel caso dell'Armillaria mellea volgarmente detta "chiodino".

Con le abbondanti piogge di questi giorni, **spuntano i chiodini nei boschi e nella pianura** e con loro anche altre specie di funghi tossici, che possono portare al decesso, tra questi possiamo trovare anche l'Amanita phalloides, che come altre specie contiene quantità elevate di alfa-amanitina: sono sufficienti 20 gr. di una di queste specie per avere intossicazioni gravi, anche mortali, che in taluni casi possono portare al trapianto di fegato. L'intossicazione più frequente e più grave è la SINDROME FALLOIDEA, determinata dall'ingestione di Amanita phalloides, Amanita verna, Amanita virosa, ma anche da altri funghi come le Lepiote di piccola taglia: la tossicità è legata alla presenza di amatossine.

In caso di comparsa di sintomi a seguito di ingestioni di piatti a base di funghi spontanei, a maggior ragione se si tratta di **FUNGHI NON CONTROLLATI**, è necessario recarsi con tempestività al PRONTO SOCCORSO e non tentare per nessuna ragione di curarsi da soli. Si raccomanda inoltre, di portare con sé tutti gli avanzi di funghi – cotti, crudi, resti di pulizia – e se altre persone hanno consumato gli stessi funghi, è indispensabile contattarli immediatamente e inviarli al Pronto Soccorso.

Il dott. Gianni Giana, Referente scientifico del Gruppo Micologico Cantù e Como, Componente del Comitato Scientifico Nazionale dell'Associazione Micologica Bresadola sottolinea: «Numerosi raccoglitori fanno incetta di cospicui esemplari di funghi spesso non rendendosi conto dei rischi che possono correre, poiché tra i funghi vi sono anche le specie tossiche che possono provocare il decesso. **I funghi mortali sono ben noti ai micologi**, che sono in grado di riconoscere le specie che contengono alfa-amanitina, la tossina più pericolosa che produce danni irreversibili. Il riconoscimento dei funghi richiede formazione ed addestramento, dato che i funghi si presentano con forme molto variabili soprattutto per l'influenza delle condizioni ambientali e climatiche: è, quindi, sempre utile una verifica da parte di un micologo. Bisogna evitare l'utilizzo di metodi empirici di riconoscimento dei funghi velenosi basati su credenze popolari, ancora molto diffuse. Si possono commettere anche gravi errori dando credito ad affermazioni relative alla rimozione delle tossine dei funghi, togliendo alcune parti dagli esemplari» conclude il dott. Giana, ex Direttore del Laboratorio analisi e Microbiologia dell'Azienda Ospedaliera S. Anna di Como.

Inoltre, si raccomanda di **verificare sempre il contenitore dei funghi freschi spontanei acquistati**

presso esercizi commerciali, che devono essere muniti di etichetta attestante l'avvenuto controllo micologico da parte di ATS, unico ente autorizzato a tali controlli. Nel caso non sia presente il cartellino di controllo se ne sconsiglia l'acquisto.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it