

Intossicazioni da funghi, il Distretto Arta di L'Aquila in prima linea

Autunno tempo di **funghi**, e purtroppo anche delle **intossicazioni alimentari** derivanti dall'imprudente consumo di questi gustosi ma insidiosi prodotti della terra.

Al **Distretto provinciale Arta di L'Aquila** è attivo dal 2006 uno dei 3 **Centri di Riferimento Regionale** abilitati dalla legge regionale n° 9 del 2010 a cooperare con le Asl per la prevenzione e il contrasto delle intossicazioni da funghi.

Con il sopraggiungere della stagione di raccolta, l'Agenzia per la tutela dell'ambiente ha trasmesso una **scheda tecnica informativa** ai Responsabili dei Servizi SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) delle Asl abruzzesi e ai Responsabili dei Pronto Soccorso ospedalieri della regione. In caso di intossicazione, la scheda tecnica compilata dai tecnici dei SIAN o dai medici andrà allegata al reperto fungino. Sarà utile far pervenire in laboratorio gli eventuali residui della pulitura dei funghi crudi e i resti di quelli cotti consumati. È di grande utilità, inoltre, che l'intossicato o i suoi parenti, i Servizi SIAN, nonché i medici dei Pronto Soccorso e di Reparto forniscano agli analisti micologi del Distretto di L'Aquila ogni possibile indicazione che possa far ricostruire fedelmente l'accaduto: in queste circostanze, infatti, solo un'azione congiunta e tempestiva può essere di aiuto ai malcapitati.

Ad ogni modo, come forma di prevenzione, si raccomanda di **far controllare sempre i funghi raccolti presso gli Ispettorati micologici delle Asl** competenti per territorio.

Facendo una panoramica dei casi di intossicazioni che si sono verificati in Abruzzo in questi anni, la maggior parte è riconducibile a specie fungine ammesse al consumo umano dal Ministero della Salute, ma in **avanzato stato di crescita, mal conservate o raccolte in maniera inadeguata**. Alcuni raccoglitori, fortunatamente in numero esiguo, hanno purtroppo ancora la pessima abitudine di **trasportare i funghi in modo non idoneo** e li **conservano per giorni in frigo**, con inevitabile proliferazione batterica. Buona parte dei ricoveri è comunque legata a **sintomatologie di tipo gastroenterico**, spesso imputabili ad intolleranze di tipo individuale e risolvibili in breve tempo. In generale non si registrano intossicazioni particolarmente gravi, grazie anche all'introduzione da parte della Regione del **tesserino per la raccolta**, il cui rilascio prevede specifici corsi di formazione.

Il Centro Micologico del Distretto di L'Aquila è anche Centro di Eccellenza per lo **studio della biodiversità del suolo**: in collaborazione con l'ISPRA (Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale) si occupa del **censimento di specie fungine presenti nel Parco Naturale Regionale Sirente-Velino**.

i documenti utili sul sito www.artaabruzzo.it

il **protocollo operativo** diramato dal Centro micologico dell'Arta è all'indirizzo http://www.artaabruzzo.it/download/aree/funghi/20141113_AL_funghi_all_05.pdf

la **scheda di accompagnamento dei campioni** è all'indirizzo http://www.artaabruzzo.it/download/aree/funghi/20141113_AL_funghi_all_02.pdf

Tabella di sintesi delle specie implicate nei casi di intossicazione sottoposti al Centro micologico del Distretto di L'Aquila:

SPECIE	AZIONE	CAUSA
<i>Armillaria mellea</i> (Chiodini)	Gastroenterica	Non eliminazione dell'acqua di bollitura
<i>Armillaria cepistipes</i>	Gastroenterica	Non eliminazione dell'acqua di bollitura
<i>Boletus</i> Gruppo <i>edulis</i> (Porcini)	Gastroenterica	Dovuta ad intolleranze individuali e all'avanzato stato di crescita

* <i>Agaricus xanthoderma</i>	Tossico ad azione Gastroenterica	
*<i>Amanita pantherina</i>	Tossico da Sindrome Panterinica	
*<i>Boletus luridus</i>	Tossico ad azione Gastroenterica	
*<i>Entoloma sinuatum</i>	Tossico ad azione Gastroenterica	
<i>Agaricus arvensis; Agaricus macrocarpus.</i>	Gastroenterica	Da intolleranza individuale
*<i>Boletus satanas</i>	Tossico ad azione Gastroenterica	
<i>Calocybe gambosa</i> (Prugnolo, Spinarolo)	Gastroenterica	Da intolleranza individuale
<i>Clitocybe geotropa</i>	Gastroenterica	In avanzato stato di crescita.
<i>Tricholomopsis rutilans</i>	Gastroenterica	Da intolleranza individuale e comunque specie non rientrante nell'elenco delle specie ammesse al consumo da parte del Ministero della Salute
<i>Cantharellus cibarius</i> (Galletto)	Gastroenterica	Specie in avanzato stato di crescita, e possibile intolleranza individuale.
Misto funghi congelati	Gastroenterica	Prodotto mal conservato.