

"AK Informa"

notizie meteo-climatiche e ambientali del 2.10.2016

N. 40 - ANNO XIII°

con il patrocinio del
Ministero dell' Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare

LA PAGINA DEI FUNGHI



di Carmine Siniscalco

Funghi Comuni **Caratteristiche principali, Sospia, Aspetti Tossicologici**

Parte Quarantasettesima

Segue da parte quarantaseiesima sulla contraddizione fra la corretta informazione micologica e il consumo di prodotti fungini commerciali che possono avere ripercussioni sulla salute pubblica:

Nella parte quarantaseiesima di questa rubrica è continuata l'analisi di quei principi attivi e particelle scoperte nei macromiceti di cui se ne conoscono con certezza le funzioni. Tra la maggior parte di queste molecole che vanno generalmente sotto il nome di "tossine fungine" è stata completata l'esposizione di quei polipeptidi biciclici che prendono il nome di Amatossine o Amanitine e dei principali "Generi" e "specie" di funghi "macromiceti" che le contengono.

In questa parte quarantasettesima invece di continuare la trattazione ordinaria dei principi attivi e delle particelle scoperte nei macromiceti siamo purtroppo costretti a riferire e divulgare nuovamente su di un caso di intossicazione dovuto all'ingestione di funghi.

➤ Su un caso di intossicazione da *Omphalotus olearius* (DC.) Singer verificatosi in questi giorni in Calabria:



Omphalotus olearius (DC.) Singer in habitat su ceppaia di cerro (*Quercus cerris* L.)
(Foto: C. Siniscalco- © -Archivio GMEM-AMB)

Continuando a riferire ed informare attingendo come sempre da fonti valide e titolate di riferimento, cercherò qui di seguito di esporre i fatti successi come riportato da comunicazioni personali del Micologo (ai sensi del D.P.R. del 14-7-95 N° 376) Ing. C. Lavorato Presidente del Gruppo Micologico Sila Greca-AMB (CS) e Responsabile del “Centro per il Coordinamento Operativo” del “Centro di Eccellenza ISPRA per lo studio delle componenti di biodiversità del suolo” del “Progetto Speciale Funghi” dell’ISPRA presso la “Confederazione Micologica Calabrese” (CMC).

...”Nella serata (ore 20,00 circa) del 23 settembre u. s. due coniugi (♀ di anni 67 e ♂ di anni 72) di Rossano (CS) hanno consumato a cena dei funghi raccolti in proprio durante una escursione nei boschi della Sila Greca”...

...”circa mezzora dopo hanno iniziato ad avere i seguenti sintomi:

♀ nausea, vomito e coliche addominali

♂ nausea e vomito

intorno alle 23,00 si sono recati al locale Pronto Soccorso Ospedaliero”...

...”In conformità alle Linee Guida, “Indirizzi Operativi Regionali per la gestione dei casi di intossicazione da funghi” di cui la Regione Calabria si è dotata (una delle poche in Italia) con il Decreto n. 1648 del 5 Marzo 2015 i medici di turno hanno attivato il Micologo reperibile P. Roseti che per specifica “Convenzione Regionale” si è avvalso della collaborazione esterna dell’Ing. C. Lavorato per la determinazione dei funghi responsabili dell’intossicazione”...

...”Gli intossicati intervistati dai micologi hanno riferito di aver raccolto e mangiato delle “gallinelle” (“Cantharellus cibarius Fr.”, n.d.r.).

...”I familiari degli avvelenati dopo essere stati attivati dai micologi sopra menzionati hanno portato all’analisi esemplari di funghi tal quali reperiti presso l’abitazione dei malcapitati e facenti parte dell’abbondante raccolta effettuata”...

...”Completata la fase di determinazione dei funghi (ore 2,00 circa del 24 settembre) i medici ospedalieri hanno immediatamente contattato il “Centro Antiveleeni di Milano” (CAV) per le procedure di competenza”...

...”Grazie a questo ulteriore esempio di approccio multidisciplinare Medico–Micologo–Tossicologo per i due coniugi malcapitati si è giunti alla risoluzione benigna del caso nel giro di poche ore”...

➤ **Considerazioni su questo caso di intossicazione:**

nel rinnovare il mio plauso ed esternare la mia naturale e sincera gratitudine all'equipe multidisciplinare **Medico–Micologo–Tossicologo** che così bene ha operato anche in questo ennesimo caso non posso distogliere l'attenzione dalla nuda e cruda realtà:

resta ancora molto da fare sulla corretta informazione di ogni singolo cittadino.

Purtroppo sono costretto a ripetermi, a distanza di soli quindici giorni, su un tema che non mi stancherò mai di trattare finché non sarò, oppure saremo tutti insieme capaci di incidere positivamente sulla bilancia dei dati, ad oggi così negativi, “delle intossicazioni da funghi”. Per fare questo ricorrerò ogni volta a ricordare al lettore quanto già trattato nelle parti precedenti di questa rubrica:

➤ dalla “Parte Quarantacinquesima”

Questa grave criticità continua e continuerà, purtroppo, a pesare ancora molto sulla bilancia dei risultati ottenuti dall'attività di informazione e prevenzione se non sarà accompagnata parallelamente da:

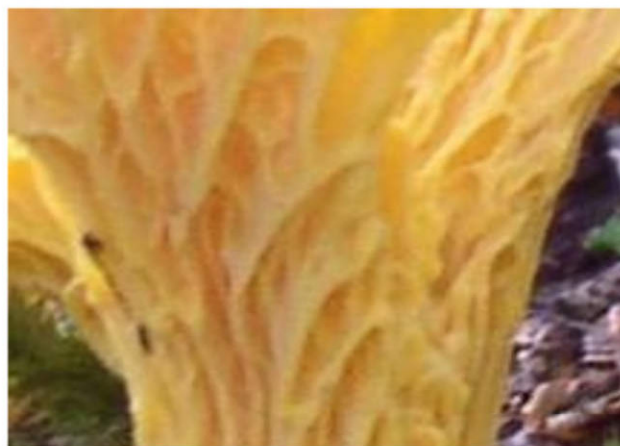
- **controlli più rigidi in habitat;**
- **rivalutazione della figura professionale dei Micologi pubblici e privati (ai sensi del D.P.R. del 14-7-95 N° 376);**
- **controlli obbligatori dei panieri e sanzioni severissime di tipo penale per chi li evade;**
- **rivalutazione del ruolo e delle attività di volontariato svolte dalle “Associazioni e/o da Gruppi Micologici riconosciuti a livello nazionale;**
- **obbligo di tramandare, in ambito scolastico, culture educative e formative, fondate su reali e conclamate basi scientifiche, da trasmettere alle nuove generazioni a partire dalla scuola primaria.**

➤ dalla “Parte Tredicesima”

In “*Cantharellus cibarius* Fr.” è caratteristico il portamento che potremmo definire “ondulato” ed “imbutiforme” con un gambo generalmente piccolo rispetto alla massa globale e storto. Il colore del carpoforo è giallo nella sua interezza e può variare da tonalità giallo–biancastro a giallo-tuorlo d'uovo. L'imenoforo non è costituito da “**lamelle vere**” ma da piegature dritte o più o meno ondulate che prendono il nome di “**pliche**” che si prolungano decorrenti sul gambo.



Particolare del portamento “ondulato” di un carpoforo di *Cantharellus cibarius* Fr.
(Foto: C. Siniscalco- © -Archivio GMEM-AMB)



Particolare delle “pliche” di un carpoforo di *Cantharellus cibarius* Fr.
(Foto: C. Siniscalco- © -Archivio GMEM-AMB)

Sosia e possibilità di confusione con altre specie: nessuna specie tossica assomiglia realmente al “galletto” però, per esperienza personale e per quanto risulta dalla letteratura, molti casi di intossicazione (**Sindrome Gastrointestinale**) sono avvenute per mero scambio di specie con *Omphalotus olearius* (DC.) Singer. Non mi spiego come si possa confondere un fungo che di solito si presenta molto diverso dal “galletto”, però sta di fatto che ciò succede e provoca a seconda della “**quantità di funghi ingeriti**” una sindrome gastrointestinale che può avere un decorso da lieve fino a grave. Nonostante si parli di due specie fungine

molto belle da vedere le differenze morfologiche e fisiologiche tra di esse sono notevoli e si possono condensare in pochi punti ben precisi.



Omphalotus olearius (DC.) Singer

(Foto: C. Lavorato- © - Archivio Gruppo Micologico Sila Greca-AMB)

.....continua nel prossimo numero

