



Guida Intossicazione da funghi

Intossicazione da funghi: sintomi, terapie e conseguenze

Le **intossicazioni** si dividono in:

Intossicazioni a breve latenza: se i sintomi si manifestano entro le 4-5 ore dall'ingestione.

Intossicazioni a lunga latenza: se i sintomi si manifestano dopo un tempo che va dalle 6 alle 24 ore dalla ingestione, fino a 20 giorni. Sono le più pericolose.

I sintomi sono:

Gastrointestinali. Compaiono dopo alcune ore dall'ingestione e sono caratterizzate da: vomito, dolori addominali, diarrea.

Epatici. Si presentano a distanza di una trentina di ore dall'ingestione dei funghi con aumento delle transaminasi e dopo 4 o 5 giorni evolvono in grave insufficienza e necrosi epatica che conduce alla morte nel 10% dei casi.

Neurologici. Si presentano dopo pochi minuti con sudorazione, lacrimazione, restringimento delle pupille, confusione e talvolta convulsioni e coma.

CONSIGLI

Una volta raccolti i funghi, è sempre meglio farli controllare da un micologo o dagli ispettori esperti di ATS.

Pulire accuratamente i funghi da ogni residuo di terra che può essere veicolo di patologie.

Mangiare solo funghi cotti, perché anche quelli non velenosi, se consumati crudi, sono poco digeribili e possono essere tossici.

Accertarsi, quando si comprano i funghi, che **riportino l'etichetta comprovante l'effettivo controllo micologico.**

INFO e contatti

Como 031.370421 – Varese 0332.277240



A cura di [Ispettorato Micologico](#)
Dipartimento
Igiene e Prevenzione Sanitaria

Intossicazione da funghi: sintomi, terapie e conseguenze

Come prevenire l'intossicazione da funghi

L'intossicazione da funghi è un'intossicazione alimentare derivante dall'ingestione di una delle varie specie di funghi velenosi (Amanita phalloides, Cortinarius orellanus, Amanita ovoidea, Clitocybe, Psilocybe).

Per prevenire l'intossicazione è opportuno:

- far controllare i funghi raccolti da un **micologo** professionista.
- Accertarsi, quando si comprano i funghi, che riportino etichetta del **controllo micologico**.
- **Pulire accuratamente** i funghi da ogni residuo di terra che può essere veicolo di patologie.
- Mangiare **solo funghi cotti** e ben conservati

Tipologie di intossicazioni

La **velenosità dei funghi può variare da specie a specie** e, nella stessa specie, in base ai periodi dell'anno e alle modalità di cottura.

Esistono vari tipi di intossicazione:

Tossine citotossiche che causano danni alle cellule di vari organi.

Tossine neuro tossiche che causano danni alle **cellule del sistema nervoso**.

Tossine irritanti dell'apparato gastroenterico che causano disturbi gastrointestinali.

Tossine che provocano avvelenamento se associate ad ingestione di alcool etilico.

Intossicazioni da funghi "false", sono le più frequenti, e sono **intossicazioni alimentari procurate da funghi commestibili**, o da funghi che contengono sostanze tossiche termolabili, ovvero tossine che svaniscono dopo cottura che superi i 35-40 minuti. Esistono funghi le cui tossine sono termolabili parzialmente, ossia che cotti possono essere consumati in maniera controllata.

Un'altra classificazione si basa sulle **tossine in essi contenute**:

Sindrome falloidea: tra i funghi che le contengono il più noto è l'Amanita phalloides.

Le tossine distruggono le cellule e compromettono organi come: fegato, reni, muscoli ed il cuore.

Sindrome orellanica: la tossina che la provoca è la orellanina ed il più comune fungo che la contiene è il Cortinarius orellanus. La orellanina è estremamente tossica per il rene, ma i funghi che la contengono hanno un aspetto poco gradevole per cui le intossicazioni sono molto rare.

Sindrome giromitrica: causata dalla tossina Gyromitrina. I funghi che la contengono sono le false spugnole. La tossina distrugge le cellule epatiche, i globuli rossi e le cellule del sistema nervoso centrale con conseguente diarrea, convulsioni e disidratazione fino al coma.

Sindrome norleucinica: causata dai funghi Amanita del gruppo ovoidea. Provoca danni renali non gravi come quelli della sindrome orellanica.

Sindrome muscarinica: causata dalla muscarina, sostanza contenuta nei funghi Inocybe e Clitocybe, che è neuro tossica e provoca dolori, vomito, diarrea e danni epatici.



Sindrome psilocibinica: detta anche narcotica o allucinogena. La tossina responsabile è la psilocibina. In Italia sono presenti circa 20 specie di funghi allucinogeni che contengono psilocibina.

Sindrome coprinica: è provocata dalla coprina che diventa pericolosa se introdotta insieme ad alcool etilico. La coprina blocca la degradazione dell'alcool. Il più comune fungo che contiene tale tossina è il Coprinus atramentarius.

Sindrome gastrointestinale: è quella più comune ed interessa il 95% dei casi da intossicazione da funghi. Le tossine che ne sono responsabili sono dette acro resinose perché simili a talune resine di natura vegetale.

I funghi che possono provocarla sono numerosi.

Sindrome rbdometabolica: causata dal fungo Tricholoma equestre che comporta una progressiva distruzione delle cellule muscolari.

Sindrome acromelalgica: causata dai funghi Clitocybe amoenolens e altre specie.

Sindrome paxillica: causata da Paxillus involutus e da altre specie del genere Paxillus, provoca disfunzioni renali e alterazione dei globuli rossi.

Sindrome panterinica: causata dai funghi Amanita panterina che contengono la tossina muscarina e portano convulsioni.