



## ASL; Cinque i casi di intossicazione da funghi



Dall'inizio della stagione autunnale sono già cinque i casi di intossicazione da funghi. Gli episodi riguardano persone che, dopo aver ingerito esemplari tossici, sono dovuti ricorrere alle cure ospedaliere. Nello specifico, un episodio è stato causato da consumo di Amanita Pantherina e quattro, invece, dal consumo di Omphalotus Olearius (fungo dell'ulivo), anche esso tossico per l'uomo.

Con la ripresa della raccolta di funghi spontanei, l'Azienda Sanitaria Locale di Avellino, guidata da **Mario Nicola Vittorio Ferrante**, ricorda che è a disposizione dei cittadini l'Ispettorato Micologico.

Istituito presso il Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN), diretto da **Michelina Prudente**, offre un servizio gratuito che assicura la consulenza sulla commestibilità delle specie raccolte, garantendone il consumo sicuro, e interviene in caso di sospetta intossicazione da funghi presso le strutture ospedaliere, come accaduto nei succitati casi che hanno reso necessario l'intervento dell'esperta micologa, **Giuseppina Mongelluzzo**.

Al fine di evitare rischi anche gravi per la salute, è importante conoscere perfettamente le specie fungine velenose in quanto alcune sono facilmente confondibili con specie commestibili, come nel caso dell'Omphalotus Olearius (fungo dell'ulivo). Quest'ultimo sta causando diversi episodi di intossicazione perché scambiato con il Cantharellus Cibarius (gallinaccio) per il suo colore e con l'Armillaria Mellea (chiodino) perché cresce sulle ceppaie.

Il suo aspetto invitante e i colori attraenti insidiano i raccoglitori meno esperti, che lo consumano con leggerezza, inconsapevoli della sua tossicità (provoca sindrome gastro-enterica).