

## COME CONTATTARE GLI ESPERTI

- **Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.):**  
02 85 78 97 68 oppure: 02 85 78 97 64

- **Ispettorato Micologico:** via Statuto, 5 (Mi)  
Controlli gratuiti sui funghi raccolti:  
lun e mart: 8.30-12.00 Segreteria: 02 85 78 97 68

- **Centro Antiveneni di Milano:** 02 66 10 10 29

- Per l'elenco completo degli Ispettorati Micologici e Centri Antiveneni nazionali accedi al sito: **salute.gov.it** alla sezione "sicurezza alimentare > funghi"

## ATTENZIONE AI SOSIA!

### COMMESTIBILI



Amanita Caesarea

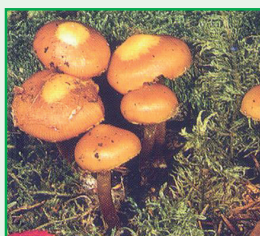


Pholiota Mutabilis

### VELENOSI



Amanita Muscaria



Galerina Marginata

Da: "Funghi Commestibili e velenosi a confronto"  
R. Mazza- Fabbri Editore

Ospedale Niguarda Ca' Granda  
P.zza Ospedale Maggiore, 3 - 20162 Milano  
tel. 02 6444.1 - fax 02 6420901  
[ospedaleniguarda.it](http://ospedaleniguarda.it)

### "Prevenire le intossicazioni da funghi":



Centro Antiveneni  
A.O. Ospedale Niguarda Ca' Granda  
tel: 02 66 10 10 29

**Direttore:** Franca Davanzo  
**testi a cura di:** Francesca Assisi  
[www.centroantiveneni.org](http://www.centroantiveneni.org)

# Prevenire le intossicazioni da Funghi

Centro Antiveneni di Milano

In collaborazione con:



Provincia  
di Milano



Azienda Ospedaliera  
Ospedale Niguarda Ca' Granda

Sistema Sanitario



Regione  
Lombardia

Aggiornato a agosto 2011 a cura di Comunicazione - comunicazione@ospedaleniguarda.it

Al **Centro Antiveneni di Milano**, negli ultimi 15 anni, sono pervenute **13.424** richieste di consulenza per intossicazione.

Il numero reale dei casi di avvelenamento, però, è sicuramente maggiore, in quanto occorre tener presente che non sempre chi manifesta un'intossicazione da funghi si rivolge al Centro Antiveneni.

I **sintomi** determinati dall'ingestione di funghi velenosi o non commestibili sono vari e in rapporto con la specie fungina implicata.

In alcuni gravi casi, il **fegato subisce danni irreparabili** rendendo necessario, quando possibile, il trapianto dell'organo.

Quindi per una maggiore sicurezza alimentare, i consumatori di funghi devono adottare precauzioni in fase di acquisto (**solo con il cartellino di controllo micologico!**), trasporto (**no ai sacchetti di plastica**), preparazione e consumo del cibo.

Nel caso, invece, di funghi raccolti è importante farli controllare da un **micologo**. È possibile rivolgersi all'Ispettorato micologico della ASL di riferimento, dove un esperto potrà fornire informazioni sulla commestibilità e sul tipo di preparazione necessaria per ogni specie fungina raccolta.

**Contatta l'Ispettorato micologico della tua ASL: è un servizio gratuito. Diffida degli esperti improvvisati!**

### **I FUNGHI SONO UN PERICOLO MORTALE!**

*Nessuno dei metodi usati dalla tradizione popolare può essere utilizzato per escludere la loro tossicità.*

#### **ATTENZIONE:**

**Non esiste un antidoto** in grado di combattere l'azione tossica dei **funghi velenosi mortali!**



*Amanita phalloides* Foto di: R. Galli

#### **MITI DA SFATARE: NON È VERO CHE...**

- Tutti i funghi che crescono sugli alberi sono commestibili
- Sono buoni se sono stati mangiati da parassiti
- Diventano velenosi se cresciuti vicino a ferri arrugginiti
- Sono tutti velenosi se cambiano colore al taglio
- La velenosità è data dall'aspetto

#### **RICORDA CHE..**

**Le tossine**, responsabili delle sindromi più gravi, **sono resistenti alla cottura e all'essiccamento.**

*Anche i funghi commestibili possono creare problemi perchè possono essere **guasti, infestati** o determinare una intolleranza individuale.*

#### **REGOLE D'ORO PER NON INTOSSICARSI**

1. Mangiare solo funghi controllati da un micologo
2. Consumarne quantità moderate
3. Non somministrarli ai bambini
4. Non ingerirli in gravidanza
5. Consumarli solo se in perfetto stato di conservazione
6. Consumarli ben cotti e masticare correttamente
7. Sbollentarli prima del congelamento e consumarli entro 6 mesi
8. Non consumarli se raccolti lungo le strade o vicino a centri industriali o aree coltivate
9. Non regalarli se raccolti e non controllati
10. Attenzione ai funghi sott'olio: si può sviluppare la tossina botulinica

#### **È UTILE:**

- Evitare di consumare funghi crudi
- Sbollentare i chiodini prima della normale cottura, non mangiarne i gambi e consumare solo esemplari giovani

#### **COSA FARE IN CASO DI INTOSSICAZIONE**

Se, dopo l'ingestione di funghi non controllati, **insorgono disturbi**, non tentare di curarsi da soli ma **recarsi in Pronto Soccorso**, portando con sé tutti i **residui di funghi** (cotti, crudi, resti di pulizia).

Se **altre persone** hanno consumato gli stessi funghi, contattarli immediatamente ed inviarli al Pronto Soccorso.

In caso di intossicazione è possibile rivolgersi anche al numero di emergenza del **Centro Antiveneni** dell'Ospedale Niguarda (attivo 24 ore su 24: 02 66101029).