Funghi tossici, ricoverato un uomo al Fazzi

LECCE – Mai fidarsi delle apparenze, in materia di funghi. E nel dubbio è sempre meglio rivolgersi ai consigli degli esperti. Nel mirino dei micologi della ASL di Lecce in questi giorni è finito il Lactarius Zonarius, fungo tossico se consumato crudo, a tossicità incostante se consumato ben cotto.

Gli specialisti del Centro di Controllo Micologico (Ccm) del Sian Area Nord della Asl di Lecce segnalano, infatti, che nei paesi del nord Leccese si è verificata una notevole fioritura di Lactarius Zonarius, comunemente detti "Mariddhruni", che vengono spesso confusi da raccoglitori disattenti o inesperti per il Lactarius Tesquorum ("Marieddhu"), un fungo commestibile dopo adeguata cottura.

I lactari sicuramente commestibili sono quelli a lattice rosso (sanguigni), mentre gli altri non devono essere consumati se non si è certi della specie raccolta.

A tal proposito, in questi giorni si è verificato un ricovero presso l'Ospedale Vito Fazzi di Lecce, causato proprio dall'ingestione di questo fungo preparato fritto. Si ricorda che i funghi devono essere consumati cotti in acqua e che preparazioni diverse devono essere sempre precedute da sbollentatura per almeno una ventina di minuti.

Per scongiurare pericolose intossicazioni o avvelenamenti è necessario far controllare i funghi raccolti o acquistati, prima del consumo, dai micologi dei Centri di Controllo Micologici della Asl di Lecce presenti a Lecce, Casarano e Gallipoli, dove gli stessi Micologi ufficiali emetteranno gratuitamente il parere di commestibilità dando anche

opportuni consigli sui metodi di cottura.

La Asl di Lecce, tramite il Centro di Controllo Micologico del Sian Area Nord, al fine di assicurare i necessari livelli di sicurezza dei cittadini, anche rispetto al consumo di questo tipo di alimento, raccomanda ai cittadini di seguire scrupolosamente le seguenti regole:

1. Consumare esclusivamente funghi controllati da un micologo della Asl;
2. consumare quantità moderate specie a cena;
3. non somministrare ai bambini;
4. non ingerire in gravidanza;
5. consumare solo funghi in perfetto stato di conservazione;
6. consumare i funghi ben cotti e masticare correttamente;
7. sbollentare i funghi prima del congelamento e consumarli entro sei mesi;
8. non consumare funghi raccolti lungo le strade, vicino a centri industriali e zone coltivate (per il rischio di pesticidi);
9. non regalare i funghi raccolti, se non controllati da un micologo della Asl;
10. prestare attenzione alla conservazione domestica, nei funghi sott’olio si può sviluppare la tossina botulinica.

Inoltre, presso il Centro di Controllo Micologico è possibile far verificare gratuitamente la commestibilità dei funghi epigei spontanei raccolti; ricevere consigli più adeguati per una raccolta sicura, su come trattare i funghi prima del consumo (pulizia, quali parti non consumare, tempi di cottura, consigli per una corretta conservazione); avere indicazioni precise sul cosa fare nel caso si verificassero problemi clinici a causa del consumo di funghi; chi chiamare, cosa dire, cosa conservare per poter individuare esattamente la causa dell’intossicazione.