

## **LE INTOSSICAZIONI**

L'arrivare a distinguere con assoluta certezza i funghi commestibili da quelli velenosi è sempre stato motivo di interesse per l'uomo, che fin dai tempi antichi ha utilizzato i funghi come alimento. La conoscenza delle tossine e dei veleni contenuti nei funghi, il loro modo di agire sull'organismo umano e le possibilità di intervento in caso di intossicazione hanno da sempre costituito capitoli oscuri e complessi della botanica prima e della micologia poi. Tossicità o commestibilità dei funghi sono proprietà caratteristiche di ogni singola specie e l'unico sistema per poterli distinguere rimane quello di saper determinare in modo univoco la specie. Oggi si è in grado di poter affermare che il numero delle specie tossiche è limitato e che gli avvelenamenti con esito mortale sono da imputarsi, nella quasi totalità, a non più di cinque o sei specie: alle tre Amanite già menzionate (phalloides, verna e virosa), al Cortinarius orellanus, alla Galerina marginata, alle Lepiota di piccola taglia ed a pochissime altre specie. Le intossicazioni da ingestioni di funghi possono essere:

### a Lunga Incubazione a Breve Incubazione

#### **Lunga Incubazione**

A Lunga Incubazione di tipo:

**FALLOIDINICO**: provocata dalle tre amanite sopra citate. I primi sintomi si manifestano nel tratto gastrointestinale e successivamente vengono intaccati fegato e reni. La sintomatologia compare dopo 6-48 ore dall'ingestione. La compromessa funzionalità epatica, dovuta all'azione di varie tossine, può provocare la morte nel giro di pochi giorni.

**PARAFALLOIDINICO**: agisce anche a parecchi giorni dall'ingestione e crea lesioni a fegato e reni, a causa dei principi tossici assunti. Responsabili di queste intossicazioni, spesso mortali, sono il Cortinarius orellanus e le piccole Lepiota del gruppo helveola.

## **Breve Incubazione**

A Breve Incubazione:

**Sindrome SUDORIFERA**: tipica dei funghi che contengono muscarina, sostanza che provoca sudorazione, lacrimazione e secrezione salivare abbondante oltre a vomito, diarrea e disturbi visivi. Responsabili sono quasi tutte le specie del genere *Inocybe* ed alcune *Clitocybe* bianche. Non sono intossicazioni potenzialmente mortali ed i sintomi si risolvono di norma in poche ore o in pochi giorni.

**Sindrome NEUROTROPICA**: tipica da ingestione di *Amanita muscaria* e *A. pantherina*. E' così chiamata perché interessa il sistema nervoso. I principali sintomi sono rappresentati da tremori, vertigini, sonnolenza, allucinazioni, delirio, alterazioni della pressione arteriosa, oltre a problemi di natura gastroenterica. L'intossicazione non è generalmente pericolosa e può risolversi in pochi giorni. Diventa più grave e rischiosa se il soggetto interessato è già debilitato in salute oppure nel caso di bambini.

**Sindrome RESINOIDE**: provocata da funghi che danno intossicazioni essenzialmente gastrointestinali. Le tossine, che irritano la mucosa gastrica, vengono espulse tempestivamente dall'organismo, prima che vengano provocati danni più gravi: ecco dunque il vomito e la diarrea. Questo tipo di intossicazione è causata da molte specie di funghi e si risolve nel giro di pochi giorni senza gravi conseguenze.

**Sindrome COPRINICA**: si ha dopo l'ingestione di *Coprinus atramentarius*, seguita o accompagnata da ingestione di alcool. L'effetto che ne segue - detto "effetto antabuse" - provoca palpitazione, cefalea, nausea e vomito. Scompare nel giro di pochi giorni.