

Ispettorato Micologico

Le principali funzioni dell'Ispettorato micologico possono sintetizzarsi nella vigilanza sulla raccolta, commercializzazione e somministrazione dei funghi freschi spontanei, nel controllo di commestibilità dei funghi raccolti dai privati e nel supporto, consulenza alle strutture ospedaliere e ai medici curanti in caso di sospette intossicazioni da ingestione di funghi.

Parallelamente a queste principali funzioni, vi è l'attività educativa e informativa nei confronti di scuole e della popolazione, la formazione ed il rilascio degli attestati agli esercenti che intendono vendere funghi freschi spontanei sfusi e la richiesta di certificazione sanitaria di commestibilità dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita o al consumo negli esercizi di ristorazione.

Una delle attività che impegnano in maniera sistematica l'Ispettorato Micologico riguarda l'esame della commestibilità dei funghi direttamente raccolti o ricevuti in dono da appassionati raccoglitori. Purtroppo la cessione di materiale fungino non coincide con il trasferimento delle precauzioni da adottare nel consumo di funghi. Vi sono infatti delle specie che possono essere consumate solo dopo adeguato trattamento o solo nel rispetto di alcune condizioni, situazioni che vanno conosciute se si vuole scongiurare le indesiderate situazioni di intossicazione.

È importante che nei casi dubbi, il raccoglitore applichi nella determinazione del fungo la ricerca dei caratteri distintivi della singola specie. In ogni caso, per esperti e meno esperti, è altamente raccomandabile che tutti i funghi vengano visionati da un micologo (la visita è gratuita).

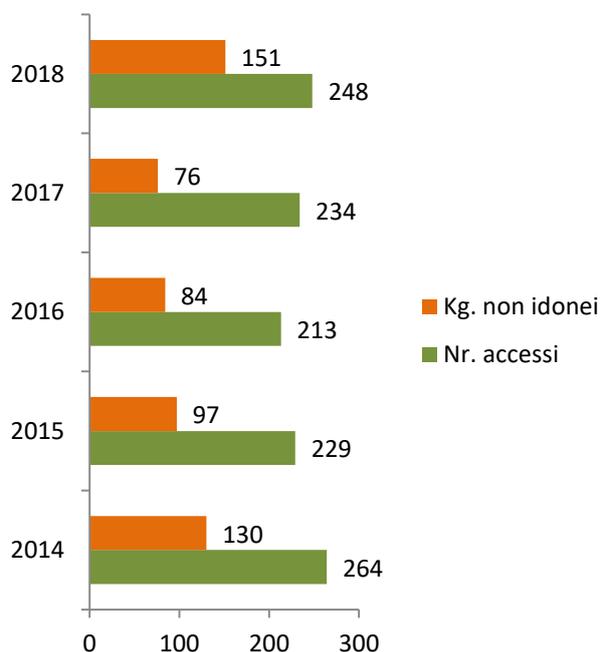
Nelle intossicazioni accorse durante l'anno 2018 abbiamo nuovamente assistito ad una confusione fra il genere *Macrolepiota* (mazza di tamburo) e il genere *Lepiota* o il genere *Leucoagaricus*, funghi a volte abbastanza simili ma con importanti livelli di tossicità per le specie confondenti.

Altri casi emblematici hanno riguardato la specie *Amanita muscaria* confusa con la specie *Amanita caesarea* (cucù, ovulo buono) poiché priva delle placche bianche sul cappello in quanto dilavate dalle piogge.

Anche le *Boletaceae* (porcino e simili) hanno registrato alcuni casi di intossicazione, sostanzialmente legati ad un consumo ripetuto oppure legate al consumo di materiale in avanzato stato di degrado.

Si rammenta che non esistono metodi pratici per rendere commestibile un fungo: se la specie appartiene al gruppo dei funghi non commestibili, il fungo non deve essere consumato poiché, diversamente, si può incorrere in rischi di intossicazione anche molto gravi.

Certificazione commestibilità privati



La certificazione di commestibilità dei funghi freschi viene fornita gratuitamente a tutti i privati cittadini. Questo servizio viene erogato sia a livello centrale dall'Ispettorato Micologico di Brescia, sia a livello periferico presso le Equipe, ove è presente un micologo, secondo orari e modalità pubblicate sul sito ATS. L'affluenza all'Ispettorato Micologico per la determinazione della commestibilità nell'anno 2018, ha registrato 248 accessi con certificazione di 323 kg di funghi, dei quali 151 kg ritirati, poiché costituiti da specie tossiche o da funghi ritenuti non idonei al consumo.

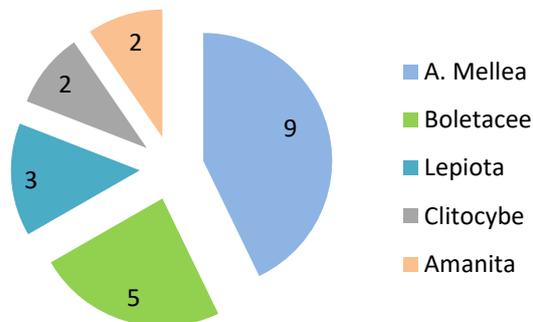
L'importante quantità di materiale ritirato quest'anno è da imputare principalmente a due specie: diversi cesti di *Tylophilus felleus* (porcino del fiele) confuso con il porcino e la *Armillaria mellea* (chiodino) raccolto ormai a maturazione troppo avanzata quando il fungo non può più ritenersi commestibile poiché molto fibroso e praticamente non digeribile.

Consulenza pronto soccorso

La consulenza in ospedale è sicuramente una delle attività più impegnative e qualificanti del micologo che opera nelle strutture sanitarie pubbliche, poiché incide direttamente sul trattamento terapeutico che verrà somministrato al paziente. Le procedure adottate consentono l'attivazione immediata del micologo che lavora in diretta collaborazione con il medico del Pronto Soccorso e con il Centro Antiveneni di Milano per indirizzare il sanitario nella terapia da adottare nel singolo caso.

Nell'anno 2018, come per lo scorso anno, nel periodo fine estate e per l'intero autunno la fioritura funginea si è dimostrata rilevante in particolare per le specie *Armillaria*, *Boletus* e *Macrolepiota*. Complessivamente i casi di intossicazione sono stati 38, a fronte di una media quinquennale di 27 casi.

Intossicazioni da chiodino, un dettaglio da conoscere



Forse non è noto a tutti che, nel nostro territorio, la maggior parte delle intossicazioni sono causate dal consumo di funghi commestibili, in particolare chiodini (*Armillaria* spp.) e porcini (*Boletus* spp.). Nel prospetto si evidenziano le principali specie che hanno causato intossicazione nel 2018.

Il fungo chiodino, quando è crudo, contiene sempre delle tossine, sia quello raccolto in ambiente naturale sia quello acquistato sul mercato. Pertanto è sempre necessaria una operazione di preventiva sbollentatura (cioè porre i funghi in acqua bollente per 15 minuti) prima di usarli nella preparazione della ricetta. In questo modo le tossine termolabili vengono distrutte dal calore e le tossine idrosolubili passano nell'acqua di sbollentatura che, si precisa, non va mai riutilizzata ma scartata.

Monitoraggio ambientale radioattività

È proseguita per il 2018, la campagna di monitoraggio per la verifica della radioattività dispersa nell'ambiente a seguito dell'incidente di Cernobyl (26 aprile del 1986), con il prelievo di cinque campioni di funghi spontanei poiché ritenuti un ottimo marcatore di questa contaminazione.

L'attività di monitoraggio, iniziata diversi anni fa, ha sostanzialmente confermato una situazione di tranquillità ancorché, quest'anno, due campioni di un'area eccedano il livello massimo consentito. La zona interessata è sotto controllo da cinque anni. Considerando la specie interessata, le modalità di consumo e il livello discontinuo nei risultati di laboratorio si ritiene che, allo stato attuale, sia necessario continuare a mantenere alto il livello di attenzione al fine di acquisire ulteriori risultati di conferma per procedere successivamente con efficaci azioni di tutela sulla popolazione.