

Fungo Galletto! Sei proprio bello!

Sei su un tronco o tra gli ulivi? Ti guardo solo!



Dal 1/9 al 31/10 2022, su richiesta degli ospedali del territorio, i micologi ASL3 sono intervenuti 6 volte (10 ricoveri correlati a consumo di funghi raccolti personalmente o regalati da parenti o amici) In 2 casi, (6 persone coinvolte), il fungo consumato era il Fungo dell'Ulivo o *Omphalotus Olearius*, confuso con il Galletto (*Cantharellus cibarius*).

Se la somiglianza può esserci con il Galletto, l'*Omphalotus olearius*:

- si trova in ceppi, anche numerosi, uniti tra loro al piede
- è attaccato o sopra al legno, in particolare dell'**ulivo**.

Il Galletto non è fungo lignicolo.

Dall'ingestione del fungo dell'ulivo i sintomi si manifestano a breve distanza (1-3 ore), sono gastroenterici (nausea e vomito violenti, diarrea), sudorazione intensa, lacrimazione ed ipersalivazione, secchezza delle fauci con sapore amaro in bocca, a volte, da disturbi della visione e dolori muscolari. **Dunque lasciami stare in famiglia nel mio ceppo, sul mio legno, specie di ulivo. Non sono un Galletto!!**



Dipartimento di Prevenzione
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore Dr. Marco Roveta

Micologi ASL3 intervenuti:
Fabio Romairone, Danilo Mancuso, Daniela Giovenale

Interventi dei Micologi ASL 3 su richiesta dei Presidi Ospedalieri nel 2022



Dipartimento di Prevenzione
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore Dr. Marco Roveta

data	Presidio Ospedaliero	Persone ricoverate	Fungo dichiarato consumatore	Fungo individuato da Micologo sul materiale disponibile o da riconoscimento foto-iconografico *
01/09/2022	Galliera	1	Boletus Edulis	Boletus Edulis
17/09/2022	Gaslini	1	Boletus Edulis	Boletus Edulis
12/10/2022	Galliera	1	Armillaria Mellea chiodini	Armillarea Mellea
24/10/2022	HSMartino Gaslini	4	Cantharellus Cibarius Galletto	Omphalotus olearius Fungo dell'ulivo
28/10/2022	HSMartino	1	Boletus Edulis	Boletus Edulis
30/10/2022	HSMartino	2	Cantharellus Cibarius Galletto	Omphalotus olearius Fungo dell'ulivo

* Se carattere rosso i disturbi sono sicuramente riconducibili al fungo consumato.

Micologi ASL3 intervenuti: Cartoni Gianluca, Cavanna Roberto, Giovenale Daniela, Mancuso Danilo, Neri Massimo, Romairone Fabio

Qualsiasi alimento se non ben trattato e conservato può determinare uno stato di malattia.

La maggiore parte delle tossinfezioni alimentari avviene nell'ambiente domestico

I funghi non vanno mai consumati in grandi quantità.

È sconsigliabile somministrare funghi a bambini, donne gravide e persone con problemi di salute.

Tutti i funghi velenosi causano vomito e dolore addominale, altri sintomi variano a seconda del tipo di fungo.

In generale i funghi che provocano sintomi precoci (entro 2 ore) dopo l'ingestione sono meno pericolosi di quelli che causano sintomi tardivi (di solito dopo 6 ore).

*Se non conosci il fungo, lascialo nel bosco.
Fagli una foto.*

**RICORDARSI POI CHE
SI POSSONO AVERE SINTOMI GASTRO-ENTERICI
DOPO INGESTIONE DI FUNGHI COMMESTIBILI**

- **Funghi guasti**
- **Funghi infestati**
- **Funghi crudi**
- **Intolleranza individuale**
- **Quantità ingerita**

