

# SINDROME CRIPTO-MANICA: UNA FANTASIOSA SINDROME

dr Giovanni Rossi Tdp Micologo

Nei vecchi testi di micologia (inizi del 1900) ,ma in verità ancor oggi si legge in alcuni opuscoli a carattere divulgativo, di una particolare sindrome denominata cripto-manica la stessa è inserita tra le classiche sindromi (falloidea ecc. ) questa è causato dal consumo di funghi in stadio avanzato di putrefazione.

La stessa viene descritta come una sindrome a breve latenza dovuta a tossine come ptamine e criptomane e ad altri principi emolitici della putrefazione.

Sappiamo che il fungo commestibile è un alimento altamente deperibile e che se non viene adeguatamente conservato e/o sottoposto ad adeguata cottura lo stesso può provocare un danno per la salute di chi lo consuma.

In questo caso però non si parla assolutamente di sindrome cripto-manica, ma di tossinfezione alimentare originata da batteri e i loro prodotti o di intolleranza alimentare per il contenuto in alcune specie fungine (ad es. porcini) di trealosio.

**Tale sindrome non ha quindi nessuna base scientifica.**

**Molti si chiederanno allora come nasce questa fantasiosa sindrome ?**

Dobbiamo andare indietro di molti anni nel 1872 il Prof. Francesco Selmi chimico dell'Università di Bologna scopre durante le sue ricerche e riesce ad isolare la cadaverina e la putrescina che si formano per decarbossilazione rispettivamente di lisina e ornitina conosciute come "*alcaloidi cadaverici*".

L'illustre studioso le battezza con il nome di "Ptomaine" (il termine deriva dal greco "*Ptoma*" che significa appunto "*Cadavere*") inizia quindi a fare alcuni esperimenti su animali inoculando il preparato puro, la conseguenza è inevitabile gli animali immediatamente muoiono ovviamente per il sovradosaggio !

Si diffonde immediatamente la notizia nel mondo scientifico ,all'epoca erano elevati il numero di tossifezioni alimentari e le stesse erano originate dalla decomposizione dei cibi , in quel tempo non esistevano ovviamente i frigo e le condizioni igieniche erano molto precarie, quindi si ritenne che la causa era la presenza di queste sostanze che rendessero l'alimento velenoso.

Solo agli inizi del 1900 altri studi dimostreranno che la causa delle tossinfezioni alimentari è da attribuire ai microrganismi e non certamente alla cadaverina e alla putrescina.

Cadaverina e putrescina sono entrambi prodotti dalla rottura degli aminoacidi negli organismi, un processo presente negli organismi viventi (la putrescina è prodotta dalle cellule vive, per azione dell'ornitina decarbossilasi ) ma soprattutto in quelli morti; sia la cadaverina (2 g/kg) che la putrescina (600 mg/kg) hanno una lieve tossicità acuta nei ratti, il principale effetto tossico è la ipotensione.

Quando si parla di funghi dal punto di vista antropologico nell'immaginazione collettiva il fungo viene considerato un alimento "*Misterioso*": delizia del palato ,ma terribilmente velenoso.

Per lunghi anni quindi è sopravvissuto questa fantasiosa teoria nel ritenere erroneamente che la tossicità dovuta al fungo commestibile avariato, sia da attribuire alla produzione di ammine (putrescina e cadaverina) con lo sviluppo del classico odore fetido (acido butirrico e metantiolo).

### **Bibliografia consultata:**

- 1) *Pumelli Giuseppe -Istituto Ispezione degli Alimenti Parma "Funghi, ptomaine e botulismo" Gruppo Micologico Bresadola. Anno XXII - N. 5-6;*
- 2) *Tox it -Argomenti di Tossicologia clinica in rete- Università Cattolica del sacro Cuore;*
- 3) *Rosenau M.J. -Avvelenamento da Ptomaine- Medical Clinics of North America, Marzo 1919, pag. 1541;*
- 4) *Brusaferro S. -Igiene della Carne -Utet Torino 1909;*
- 5) *Luciano Tofani Azienda Usl N. 5 Spezzino -Intolleranza ed allergie alimentari da funghi- Agosto 2005.*