

# Ricoverati in Italia per un fungo, gli esperti invitano sempre alla prudenza

Data: 8 giugno 2014 | Autore: Elisa Signoretti



AREZZO, 06 AGOSTO 2014 - Quello che va da Agosto a Novembre è il periodo ideale per la raccolta dei funghi nei nostri boschi. Quest'anno però si sono segnalate raccolte precoci pure in Luglio. Di fatto l'estate piovosa ha creato una situazione eccezionale scatenando la mania della raccolta dei funghi, una vera e propria passione per tanti esperti e non da Nord a Sud. E come ogni anno Giovanni D'Agata, fondatore dello "Sportello dei Diritti", riporta l'attenzione degli appassionati, specie dei meno esperti, sulla necessità di seguire le regole basilari per evitare che l'improvvisazione si trasformi in fatalità per se stessi e per gli amici che s'invitano a cena.

Anche perchè quest'anno dopo le brevi e intense piogge delle ultime settimane, i funghi si sono imbevuti di acqua mentre il caldo dei giorni successivi li ha "cotti". Questo ha determinato che i funghi anche che sono normalmente innocui, potrebbero essere avvelenati. E' notizia di oggi che vi sono 19 intossicati in un agriturismo di Pieve Santo Stefano, in provincia di Arezzo.

[MORE]

Gli ospiti della struttura sono stati avvelenati da un fungo della specie "Boletus Satanas". Gli esperti hanno identificato il micete, un unico esemplare di oltre un chilo raccolto nel bosco vicino all'hotel, dopo aver analizzato i resti della cena. Nel giro di tre ore i turisti hanno accusato crisi di vomito e diarrea. In ospedale oltre ai cittadini italiani, sono finiti elvetici e anche tedeschi. Cinque di loro rimangono ricoverati. Per Giovanni D'Agata restano validi i consigli alla prudenza sui monti e l'invito, in caso di dubbio, a rivolgersi agli esperti degli organi ufficiali di controllo.

(notizia segnalata da Giovanni D'Agata)

