

Sette intossicati da funghi in Gallura

Data: 10 giugno 2016 | Autore: Daniele Basili



OLBIA, 6 ottobre 2016- Sale a sette il numero delle persone intossicate da funghi negli ultimi due giorni in Gallura. Dopo le due coppie arrivate l'altra sera al pronto soccorso dell'ospedale Giovanni Paolo II di Olbia, ieri sera un'intera famiglia di Badesi si è presentata al presidio di emergenza del nosocomio di Tempio Pausania, dopo aver pranzato con un piatto di pasta al sugo coi funghi. [MORE]

I tre - una donna di 60 anni, sua figlia e il fidanzato di 30 - avevano scambiato l'*Omphalotus Olearius*, un fungo velenoso, per un gallinaccio. Colti da vomito e dolori addominali violenti, si sono rivolti all'ospedale "Paolo Dettori", dove sono stati sottoposti a un protocollo da intossicazione alimentare e tenuti in osservazione per alcune ore.

Due giorni fa, invece, erano rimaste intossicate due coppie - una di 65enni di Arzachena e una di cinquantenni di Olbia - per aver consumato una quantità eccessiva di porcini e ovuli, anche crudi.

Alberto Lentinu e Tony Verre, micologi della Asl di Olbia avvertono: "Non affidatevi al fai da te, perchè è pericoloso".

Riferendosi al caso di ieri sera, i due hanno specificato che "chi ha raccolto i funghi, non essendo esperto, ha chiesto consiglio a un amico, che ne ha confermato, sbagliando, la commestibilità".

"L'*Omphalotus olearius*, dal tipico colore arancione, viene spesso confuso per il *Cantharellus cibarius*, detto anche 'gallinaccio': la tradizione popolare ritiene che tutti i funghi che nascono sopra i tronchi degli alberi siano commestibili, invece, come in questo caso, si è tratti in inganno e si mette a rischio la propria vita, soprattutto se si consumano grossi quantitativi di questo fungo", avvertono i due esperti. "Invitiamo la popolazione a non mettere a rischio la propria vita: noi siamo a loro disposizione per un'accurata cernita che eviterebbe spiacevoli conseguenze".

Daniele Basili

immagine da informarezzo.com

