

MANGIANO FUNGHI RICEVUTI IN REGALO, IN TRE IN OSPEDALE

11 Ottobre 2016



SULMONA – Tre persone sono rimaste intossicate in Valle Peligna dopo aver ingerito funghi ricevuti in regalo, e per loro si è reso necessario il ricovero presso l'ospedale di Sulmona (L'Aquila).

I residui di funghi consumati sono stati inviati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della Asl 1 al Centro Micologico regionale dell'Arta Abruzzo che ha sede presso il Distretto provinciale di L'Aquila, che si occupa delle intossicazioni fungine.

Presso il Centro Micologico sono state eseguite le analisi volte ad evidenziare la tossicità delle specie raccolte e consumate.

Le analisi dei residui fungini – fa sapere la dottoressa Virginia Lena, direttore del distretto provinciale Arta di L'Aquila – ha messo in evidenza la presenza della *Clitocybe nebularis*, conosciuta in diverse zone dell'Abruzzo come "Orcella" e in altre parti d'Italia come "Nebbione".

Si tratta – spiega – di un fungo che non rientra nell'elenco delle specie ammesse al consumo da parte del ministero della Salute, anche se veniva consumato impunemente nelle nostre zone, fino a qualche anno fa.

Recenti studi, basati su una nutrita casistica, rivelano la sua tossicità o quanto meno una sua scarsa tollerabilità da parte di persone a maggiore sensibilità individuale e nei casi di consumo ripetuto che può provocare fenomeni di bioaccumulo.

Le raccomandazioni, troppo spesso ignorate, non sono mai troppe.

Non hanno alcun significato – sottolinea infine il direttore Arta – le 'prove' di tossicità fatte in casa né quelle fatte sugli animali: l'unica certezza sulla commestibilità viene solo dalla conoscenza. È necessario quindi far controllare i funghi raccolti presso gli Ispettorati Micologici dei Dipartimenti di Igiene delle Aasl ed evitare il fai da te.