

Funghi cotti male: malori per sei persone, tre finiscono in ospedale

Attualità - 06 novembre 2020 - 12:34



Adoperare la massima attenzione quando si mangiano funghi spontanei raccolti, anche nella preparazione e nella modalità di consumo. La raccomandazione vale sempre, e non solo per le specie tossiche, ma anche per quelle non velenose. **Ne sanno qualcosa sei residenti in Romagna (3 a Rimini, 1 a Cattolica, 1 a Ravenna e 1 a Forlì)**, che per aver consumato funghi non ben cotti o ben conservati, o a seguito di intolleranza a tale prodotto, hanno avuto problemi di salute abbastanza seri. Dopo il pasto infatti, sono stati colti da vomito e dissenteria molto forti, e tre di loro sono purtroppo dovuti ricorrere alle cure ospedaliere.

“Abbiamo cercato di identificare i funghi che avevano mangiato – racconta il dottor Silvio Cantori, Coordinatore dell'[Ispettorato micologico dell’Ausl Romagna](#) – e non sembravano essere specie ad alto grado di tossicità. Però in due casi vi è stato il consumo del prodotto non ben cotto, mentre in un altro si è trattato forse di una intolleranza. Cogliamo però l’occasione per ribadire che i funghi sono un alimento particolare e che richiede molta prudenza. In questo periodo vi è una produzione importante di funghi, e quindi raccomandiamo sempre di portare a controllare quello che si raccoglie presso il nostro sportello”.

La prudenza però non deve fermarsi qui: *“I funghi spontanei vanno consumati in quantità adeguata – conclude Cantori - soprattutto nei bambini e anziani. Ed è sempre consigliabile cuocerli adeguatamente e verificare se non si ha una intolleranza”.*