

## Olbia. Appello agli amanti dei funghi: attenzione ai falsi "esperti" e alle modalità di raccolta e consumo

Attenzione agli "esperti" improvvisati e anche alle modalità di raccolta e consumo: sono questi i consigli che i Micologi della Ats Assl Olbia danno alla popolazione dopo gli ultimi casi di intossicazione. Sono ben 4 le persone finite in ospedale negli scorsi giorni, fortunatamente senza grosse conseguenze, per aver sottovalutato queste indicazioni

Lo scorso fine settimana madre e figlia, di 97 e 65 anni di Aglientu, sono finite all'ospedale di Tempio Pausania per aver consumato un piatto di funghi trifolati. Le due donne avevano cucinato per cena il *Macrolepiota procera*, anche conosciuto come "Mazza di tamburo", dopo tre giorni dalla raccolta (è sempre sconsigliato mangiare funghi troppo avanti come maturazione e mal conservati): un fungo commestibile, ma leggermente tossico da crudo, e che quindi necessita di una prolungata cottura (in questo caso era stato cotto per breve tempo).

Inoltre le due donne avevano raccolto il fungo a bordo strada: così come la raccolta nei parchi urbani, anche la raccolta a bordo strada è sempre sconsigliata, in quanto il fungo per sua natura assorbe ciò che gli sta intorno, quindi dagli scarichi delle vetture agli eventuali diserbanti utilizzati nei parchi cittadini.

Come se non bastasse, le due hanno oltre al "cappello", hanno consumato anche il "gambo" che, in questo caso, risulta esser fibroso, duro e poco digeribile.

La mattina le donne sono finite al Pronto soccorso dell'ospedale "Paolo Dettori" di Tempio Pausania con sintomi a carico dell'apparato gastrointestinale, come vomito irrefrenabile e dolori addominali violenti. Come da procedura, è stato seguito il protocollo da intossicazione alimentare: i sanitari, con la consulenza dei Micologi dell'Assl, hanno trattato le pazienti, rimaste poi in osservazione in ospedale per alcune ore. In questi giorni invece una coppia di 50enni di Palau è finita all'ospedale di Olbia per aver consumato un fungo velenoso, l'*Omphalotus olearius*, dal tipico colore arancione, spesso confuso per il *Cantharellus cibarius*, anche detto "Gallinaccio": in questo caso, rassicurazioni sul fungo sarebbero state fornite da un "esperto" del paese, che ne ha garantito la commestibilità. Una pratica pericolosissima, sia per il consumatore che mette a rischio la propria salute, che per l'"esperto" che, in caso di conseguenze gravi (come ad esempio un danno epatico permanente), rischia una denuncia penale ed eventuali risarcimenti danni.

Si ricorda infatti che gli ispettori micologi, in caso di gravi intossicazioni che comportano danni permanenti se non letali, diventato ufficiali di polizia giudiziaria, e pertanto sono obbligati a differire all'autorità giudiziaria competente la presenza di un reato e gli eventuali responsabili.

La coppia aveva raccolto i funghi nelle campagne del paese e, prima di consumarli, non essendo sicuri del raccolto, li hanno portati da un conoscente che da decenni raccoglie funghi (e per questo, erroneamente, ritenuto l'esperto), che ne ha garantito la non pericolosità e quindi la consumabilità.

Conseguenza: ore di osservazione in ospedale, attivazione dei protocolli da intossicazione alimentare, intervento dei Micologi della Ats Assl Olbia. Per evitare simili situazioni la Ats Assl di Olbia consiglia di rivolgersi

sempre al Micologo: un esperto in grado di classificare e fare una cernita esatta dei funghi e messo a disposizione della popolazione gratuitamente. L'Ispettorato Micologico garantisce attività di prevenzione, controllo e certificazione di commestibilità dei funghi freschi spontanei destinati all'autoconsumo dei cittadini.

L'attività dell'Ispettorato Micologico è garantita nella Assl di Olbia nelle giornate di lunedì, mercoledì e venerdì, dalle ore 09.00 alle ore 13.00:

– A Olbia presso gli ambulatori della Guardia Turistica della struttura sanitaria "San Giovanni di Dio", in viale Aldo Moro.

Per ulteriori informazioni 0789/552153 – 262.

– A Tempio Pausania nel palazzo Ex Inam, in via Demartis.

Per ulteriori informazioni 079/678333