

Le raccomandazioni nel consumo di funghi

In ospedale alcuni consumatori per averne mangiati non cotti o non conservati bene



06 Novembre 2020 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 (2 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”. Le relative modalità sono riportate nell’allegato documento nonché al sito dell’Ausl Romagna al seguente link: <https://www.auslromagna.it/servizi/servizi-alfabetico/schede-informative/524-funghi-dove-controllare>

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”. □