

LOMELLINA - IN OSPEDALE ANCHE LA MADRE

Intossicazione da funghi 50enne rischia di morire

Hanno colto i funghi nel giardino, ma erano velenosi. Una famiglia di Cassolnovo è stata intossicata da esemplari di amanita falloide. La madre 80enne e il figlio 50enne si sono sentiti male e sono stati visita-

ti dai medici del pronto soccorso di Vigevano. La donna è stata ricoverata in Medicina, il figlio, più grave, è stato portato a Bergamo, dove potrebbe essere sottoposto al trapianto di fegato. / APAG.27

CASSOLNOVO

Avvelenato dai funghi, rischia di morire

Un 50enne trasportato a Bergamo, non si esclude il trapianto di fegato. Ricoverata a Vigevano la madre (è meno grave)

Adriano Agatti / CASSOLNOVO

Intossicati dall'Amanita falloide che avevano colto in giardino insieme ad altri funghi.

Un uomo di 50 anni è ricoverato in gravi condizioni agli Ospedali Riuniti di Bergamo dove, probabilmente, dovrà essere sottoposto al trapianto di fegato. La madre ottantenne è invece ricoverata nel reparto di medicina dell'ospedale di Vigevano: non è in pericolo di vita. Il padre non ha riportato conseguenze perché avrebbe mangiato pochissimi funghi. Si tratta di uno dei primi avvelenamenti gravi avvenuti nella nostra provincia in questi mesi autunnali.

L'Amanita falloide è un fungo della famiglia delle Amanitaceae e può provocare la morte. È assai diffuso anche in pro-

vincia ed è il più pericoloso esistente in natura a causa della sua tossicità elevata. Nel caso che l'avvelenato sopravviva, spesso è costretto all'emodialisi a vita oppure ad essere sottoposto al trapianto di fegato.

La famiglia di Cassolnovo aveva colto i funghi una settimana fa nel giardino di casa. Probabilmente lo facevano ogni anno e non c'erano mai stati problemi. Ma l'Amanita Phalloide, che si mimetizza molto bene con i porcini, era in quell'angolo di giardino.

Padre e figlio l'hanno presa insieme agli altri funghi «buoni» e la sera stessa li hanno cucinati. Il giorno dopo madre e figlio hanno iniziato ad accusare un forte mal di stomaco, vomito, giramenti di testa e nausea. All'inizio hanno pensato a un attacco influenzale o

addirittura al Covid-19. Dopo due giorni i sintomi sono diventati sempre più frequenti e i tre si sono presentati al pronto soccorso di Vigevano. Hanno spiegato i propri sintomi e hanno anche raccontato di aver mangiato i funghi.

LA SCOPERTA DELL'AVVELENAMENTO

Sono stati anche sottoposti al tampone per il Covid, che è risultato negativo. Ma i medici dell'ospedale vigevanese si sono resi conto che si trattava di un classico avvelenamento da funghi. Hanno subito avvisato i colleghi del centro antiveleni della Maugeri. I colleghi esperti in terapie antiveleno hanno disposto le prime cure, ma per il figlio 50enne l'unica speranza di salvezza era il trasferimento in un centro specializzato per i trapianti di fe-

gato.

L'ALLARME DELLA MAUGERI

A livello nazionale i casi di avvelenamento da funghi sono in aumento rispetto agli anni precedenti. A segnalarlo è Carlo Locatelli, direttore del Centro antiveleni-Centro nazionale di informazione tossicologica della Maugeri. «Quest'anno stiamo avendo molti casi di intossicazioni - aveva spiegato Locatelli, - decisamente più dell'anno scorso. Questo grazie al mix di piogge e giornate di sole che hanno favorito la crescita di questi funghi velenosi. Non si tratta solo dell'Amanita falloide, vi sono circa 37 specie che contengono la tossina alfa amanitina altamente dannosa per il fegato. Solo ad ottobre nel nostro centro abbiamo avuto circa 200 casi». —

(ha collaborato S. Bovani)



Trovati nel giardino di casa e cucinati, poi l'80enne e il figlio si sono sentiti male

Esemplari di amanita falloide, considerati i funghi più pericolosi a causa della loro elevata tossicità

la Provincia
NOI AL PRIMO DEI CINGHIE DI CRODARO
TEOLOGIA ANNO DI SELEZIONE
Zona rossa, si alza la protesta
Vaccino anti-influenza
Ricerca tra gruppi di giovani

Avvelenato dai funghi, rischia di morire
Mito in famiglia, dopo l'urto
Più di 100 ricette: zuppe, primi e secondi piatti, preparazioni a base di mince, formaggi e verdure, oltre a macedone e insalate.
Per riscoprire sapori dimenticati e ingredienti scomparsi e giovani.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.