



Sopra il controllo dei funghi alla Asl da parte degli esperti; a destra l'ospedale Santa Maria dove sono ricoverati i due ternani



Malesseri dopo la cena due ternani in ospedale

► Si teme un'intossicazione da funghi. Avevano mangiato insieme in un ristorante

► Entrambi sono ricoverati al Santa Maria a scopo precauzionale. Analisi in corso

L'ALLARME

Una cena indigesta. Al punto che i due clienti di un ristorante della città ora sono ricoverati in ospedale.

A mandare di traverso il pasto di giovedì sera sarebbe stata una porzione di funghi che ha accompagnato il secondo. Ora si è in attesa che le analisi facciano luce sull'origine del malore accusato da due ternani poco dopo aver mangiato. Mancano ancora le conferme ufficiali, ma a finire sotto accusa sono, con buona probabilità, proprio quei funghi consumati in un ristorante ternano.

«Io mi sono sentito male subito dopo cena - racconta uno dei due ternani ricoverati da ieri mattina in ospedale - ho accusato dolori insopportabili allo stomaco e ho capito che la cosa era abbastanza seria». Il suo amico sul momento non sembrava avere problemi, per cui all'inizio nessuno ha messo in relazione il pasto che era stato appena consumato con le intense fitte allo stomaco e alla pancia.

I due amici sono andati ognuno a

casa propria, ma durante la notte le cose sono peggiorate. «Alle sei di ieri mattina, dopo una notte insonne, sono stato costretto ad andare in ospedale. Mi hanno sottoposto ad accertamenti e fatto prelievi che sono stati inviati anche ad un laboratorio toscano, per accertare le cause del malore e capire se ci sono compromissioni al fegato». L'altro ternano invece in

ospedale è andato un paio d'ore dopo, quando si è reso conto di avere gli stessi sintomi del suo amico. Anche per lui analisi e accertamenti, e un ricovero a titolo precauzionale per tenere la situazione sotto controllo.

A scatenare i dolori di stomaco e di pancia sarebbero stati i funghi arrostiti che, se non proprio velenosi, probabilmente erano alta-

mente tossici. Gli esperti del settore dicono che le intossicazioni da funghi sono particolarmente subdole e di solito i primi sintomi come nausea, vomito e diarrea, non mettono subito in allarme, perché sono spesso attribuiti a una banale indigestione.

E che sono insidiose anche perché spesso c'è un periodo di latenza e quindi di benessere piuttosto lungo tra la loro ingestione e la comparsa dei primi sintomi. Per questo diventa difficile mettere in relazione i sintomi con il loro consumo. Non è stato così per uno dei due ternani finiti in ospedale, che ha accusato i primi dolori subito dopo la cena e quando si trovava ancora all'interno del ristorante.

Ora sulla vicenda sono in corso accertamenti da parte della polizia e dell'azienda sanitaria locale che avrebbero già fatto visita al ristorante che ha servito la cena ai due malcapitati per fare i controlli di rito. Non è escluso che nei confronti del locale, nelle prossime ore, vengano presi provvedimenti drastici.

Nicoletta Gigli

Dove, come e quando

Controlli gratuiti da parte della Asl

Il controllo delle specie fungine commestibili viene effettuato gratuitamente dagli ispettori micologi dell'Usl Umbria 2.

A Terni i controlli si svolgono nel nuovo mercato coperto di largo Manni dalle 7 alle 8, dal lunedì al sabato, e nella sede dell'ispettorato micologico, in via Bramante, dalle 15,30 alle 17,30 dal lunedì al sabato. Operativo anche il servizio di pronta disponibilità micologica di 2° livello per

interventi di sospetta intossicazione da funghi, su chiamata dell'ospedale "Santa Maria" di Terni e dei presidi ospedalieri dell'azienda UsI Umbria 2 di Orvieto, Narni e Amelia. I rischi quando si consumano funghi raccolti e non controllati sono sempre elevati. Per questo l'UsI rinnova l'invito alla popolazione ad assumere un comportamento più attento al momento della raccolta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA