

Scatta l'allarme funghi in un mese 10 intossicati

Irischi. A ottobre sono finiti in ospedale per aver mal cucinato «chiodini»
Le avvertenze dei micologi: «Buoni se bolliti, i gambi non vanno mangiati»

Stagione da incorniciare per i cercatori di funghi. Ma l'Ats di Bergamo lancia l'allarme: è, infatti, emergenza intossicazioni alimentari per consumo di funghi commestibili ma cucinati in maniera errata.

L'ispettorato micologico dell'Ats Bergamo è stato attivato, solo a ottobre, dieci volte dal centro antiveneni dell'ospedale Papa Giovanni XXIII e dai medici del Pronto soccorso degli ospedali della Provincia per utenti che lamentavano malessere in conseguenza del consumo di funghi. Una condizione che in tutto l'anno 2017 si è verificata 15 volte coinvolgendo in totale 28 persone.

Nell'80% dei casi i funghi causa delle intossicazioni alimentari appartenevano al genere-specie *Armillaria Mellea*, comunemente detti «chiodini» o «famigliola». Si tratta di un fungo lignicolo che cresce su ceppaie e radici di alberi, commestibile a condizione che sia raccolto da «giovane» con lamelle bianche, che venga scartato il gambo fino all'altezza dell'anellino, sia sottoposto a prebollitura a pentola scoperta per almeno 15 minuti, venga eliminata l'acqua di bollitura e successivamente sia cucinato secondo ricetta per almeno altri 30 minuti. Tale trattamento è necessario in quanto contiene una tossina (la lignina) che è termolabile quindi eliminabile con una corretta cottura. Regole che non sono state seguite dalle persone che si sono presentate al Pronto soccorso ospedalieri che, in molti casi, come dichiarato da loro stessi, hanno mangiato anche i gambi.

L'ispettorato micologico dell'Ats raccomanda, dunque, mas-



L'*Armillaria Mellea*, conosciuti come «chiodini»

28

GLI INTOSSICATI DA INIZIO ANNO

Il malessere si manifesta anche dopo mezz'ora dal consumo

15

I MINUTI DI BOLLITURA

I chiodini vanno prima bolliti per eliminare la tossina

simile attenzione nella conservazione, nella cottura e nell'assunzione dei funghi, ricordando in particolare che è necessario: consumare funghi freschi entro breve tempo dalla raccolta e cuocerli sempre prima dell'uso, consumare funghi non alterati nell'aspetto, nella consistenza e privi di larve o altri parassiti, eseguire la conservazione domestica dei funghi solo in caso di sicura conoscenza delle tecniche e dei rischi per ogni specie fungina, congelare, se necessario, i funghi commestibili, anche freschi per una durata massima di sei mesi a eccezione dei «chiodini», specie che deve prima essere prebollita per almeno 15 minuti, quindi non consumare funghi in caso di dubbi sulla loro

freschezza, non consumare funghi in quantità abbondanti e in pasti ravvicinati, non consumare funghi non adeguatamente cotti o crudi (a eccezione di pochissime specie come *Boletus edulis*, *Amanita Caesarea*), non consumare funghi in caso di gravidanza o allattamento; non consumare funghi in caso di intolleranze a particolari alimenti o farmaci, non consumare funghi in caso di abituali disturbi al fegato, stomaco, intestino, pancreas, reni (prima consultare il proprio medico).

Si ricorda inoltre che i disturbi da intossicazione possono comparire anche dopo 30 minuti dal consumo. In questo caso, è bene recarsi immediatamente al Pronto soccorso dell'ospedale più vicino, tenendo a disposizione eventuali rifiuti di pulitura dei funghi consumati e avanzati del pasto, fornendo indicazioni sul luogo di raccolta e consumo, sul raccoglitore o luogo di acquisto, sulle modalità di conservazione, preparazione e consumo e ogni altro elemento utile per l'identificazione delle specie fungine consumate.

Il micologo Elio Azzolari, responsabile dell'ispettorato micologico dell'Ats Bergamo, ricorda: «Prima di consumare i funghi raccolti, ricevuti in regalo da terzi o acquistati fuori dai normali circuiti commerciali farli controllare dai micologi dell'Ats che certificheranno gratuitamente la loro commestibilità. Le intossicazioni da funghi commestibili sono le più frequenti e possono manifestarsi anche in breve tempo dall'assunzione con disturbi gastroenterici, epatici o neurologici».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sarnico capitale dello stile liberty Consegnato il premio

Milano

La cittadina ha avuto la meglio su Milano, Varese e Trieste. Il riconoscimento a Palazzo Castiglioni

Una piccola cittadina lacustre bergamasca con dimore signorili che l'ha spuntata contro colossi del calibro di Milano, Varese e Trieste, avvicinandosi alla siciliana Catania quale «Best Liberty city». Sarnico, nominata regina italiana del Liberty.

Ieri a Milano, a Palazzo Castiglioni, è avvenuta la consegna dell'alto riconoscimento, all'interno di un concorso organizzato dall'associazione «Italia liberty».

A ricevere l'ambito attestato dalle mani dell'assessore regionale alla Cultura Cristina Cappellini, è stato il primo cittadino di Sarnico Giorgio Bertazzoli, il quale ha rimarcato: «Certamente i gioielli che splendono su Sarnico e il lago a firma dell'architetto Giuseppe Sommaruga, riferimento nazionale del Liberty, presente a Sarnico dal 1907 e di cui quest'anno ricorrono i cent'anni dalla scomparsa e i 150 dalla nasci-

ta, rappresentano un fiore all'occhiello di indubbio appeal».

«Per quanto riguarda chi ha amministrato - ha aggiunto - c'è sempre stata grande attenzione a far conoscere queste preziose icone dell'Art Nouveau attraverso iniziative culturali aperte agli appassionati, dalle Ville Surre, Passeri e Faccanoni, all'asilo infantile e sino al mausoleo del cimitero. Ora sta a noi lavorare valorizzare ulteriormente questi gioielli attraverso progetti e iniziative mirate, consapevoli delle potenzialità culturali e turistiche di questo patrimonio».

Lo sbarco a Sarnico, a inizio del secolo scorso, da parte di Sommaruga, giunse a seguito della perspicacia e delle disponibilità economiche della famiglia Faccanoni, la quale lo volle in riva al lago nel 1907 per inizialmente trasformare una vecchia filanda in una villa liberty.

Alla consegna dell'attestato erano presenti anche Andrea Speziali, presidente dell'associazione «Italia liberty» e Filippo Del Corno, assessore alla Cultura del Comune di Milano.

Luca Cuni



Il sindaco Bertazzoli, al centro, con l'attestato per Sarnico

Annunci economici

Gli avvisi si ricevono presso gli uffici della Sesab Servizi S.r.l. - Divisione SPM, viale Papa Giovanni XXIII, 124, Bergamo, telefono 035/35.87.77, fax 035/35.88.77, tutti i giorni da lunedì a venerdì, dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 18,30; sabato dalle 8,30 alle 12,30. La tariffa delle rubriche è di € 1,05 per parola (minimo 16 parole), le sole rubriche «Domande di lavoro» e «Domande di impiego» € 0,55 per parola, indirizzi internet 3 parole, indirizzi e-mail 5 parole, con l'aggiunta dell'I.V.A.

Le offerte d'impiego e di lavoro si intendono rivolte ad amboesosi (ai sensi art.1 D.Lgs 11-4-2006 n.198). Gli annunci economici delle rubriche 4-5-6-7 devono tassativamente riportare come prima parola del testo l'indicazione del comune dove è ubicato l'immobile. Si prega di non inviare curricula indirizzati a Casella Essepiumme tramite Raccomandata o Assicurata.

IMPORTANTE

A decorrere dal 1 gennaio 2012, tutti gli annunci finalizzati alla vendita o alla locazione di immobili, devono riportare obbligatoriamente la classe e l'indice di prestazione energetica dell'edificio o della singola unità abitativa. In caso di inottemperanza sono previste sanzioni a carico dei titolari degli annunci. (Legge Regionale Lombardia 11/12/2006 n. 24, artt. 9 c. 1, lett. d e 27 n. 1 - quater).

4 Appartamenti

BERGAMO, Redona alta, immerso nel verde, esclusivo quadrilocale con doppi servizi, box e cantina. Internamente tutto ristrutturato a nuovo, riscaldamento autonomo, Euro 242.000. Per informazioni Landi: 393.30.24.521. CE G lpe 301.20.

BERGAMO, quartier Finardi, vicinanze Chiesa dei Celestini, attenzione, l'affare da fare! Urge vendere, ultimo prezzo grande appartamento, oltre 90 mq, con terrazza, ascensore, già libero. Affacciato grande parco verde. Inclusi nel prezzo box e cantina di proprietà. Per informazioni Cortinovis 334.70.31.878. CE G lpe 169.02. Euro 99.000.

BERGAMO, zona Carducci, vendesi appartamento di oltre 95 mq inserito in stabile signorile di recente costruzione, dotato di riscaldamento autonomo e servito da ascensore, internamente composto da 3 locali con cucina separata più servizi, terrazzo vivibile! Molto luminoso. Già libero! Solo Euro 190.000. Per informazioni Fontana: 328.11.32.515. CE F lpe 155.02.

BERGAMO, a pochi passi da Piazza Pontida, complesso del 700, vendo appartamento trilocale con doppi servizi, completamente nuovo, riscaldamento a pavimento, doppio affaccio, scelta finiture interne, Euro 159.000. CE B lpe 31.21. Per maggiori dettagli chiamare Giovanni 340.99.50.463.

5 Case, Ville e Terreni

BERGAMO città, Brescia e Milano città, acquistiamo interi edifici, stabili terra-cielo, palazzi anche affittati o dismessi, terreni edificabili. Per maggiori informazioni, referente diretto 349.42.82.955.

6 Offerte Affitto Case e Appartamenti

ALZANO Bergamo. Sorisole, Seriate, Curno affittiamo appartamenti piccoli, grandi, vuoti, arredati, anche riscattabili, 250,00 mensili. 035.51.50.81.

12 Offerte Impiego

ARREDOTENDA Seriate cerca impiegata con esperienza. Disponibile subito. Tel. 035.30.22.77-335.56.03.997. info@arredotendaseriate.it

GUGLIELMOTEL cerca Addetto al ricevimento turnante. Richiesta esperienza, conoscenza lingue e passione per il lavoro a contatto con il pubblico. Inviare curriculum con foto a: job@guglielmotel.it

PERITO Meccanico possibilmente con esperienza sviluppo commesse e gestione produzione cercasi da officina meccanica zona Brembate So-

pra. Richiesta buona conoscenza informatica, CAD. Interessante remunerazione. Tel. 340.71.11.074.

SOCIETÀ di strumentazione industriale di Nembro (Bg) cerca tecnico età 20-30 anni, per installazioni e assistenza clienti. E richiesto il diploma di perito elettrotecnico o elettronico e la disponibilità a viaggiare nel Nord Italia per trasferte giornaliere. Inviare curriculum a: selezione.gestione.hr@gmail.com

13 Domande Impiego

DIRETTORE Produzione/ stabilimento 48enne ventennale esperienza: programmazione, ISO TS, personale, approvvigionamenti, 81/ 08, valuta proposte. 338.46.71.599.

14 Offerte Lavoro

AAAA Vorwerk, azienda leader proprio settore ricerca max 3 persone ambo i sessi. Si richiede massima serietà, buona volontà. L'azienda offre: ambiente stimolante e gratificante, affiancamento e formazione continua in zona lavoro. Ruolo da definirsi in fase di colloquio. Presentarsi martedì 24 ottobre dalle ore 15 alle 19 presso: Hotel Donizetti, Via A. Moro, Lallio (BG).

ARREDOTENDA Seriate cerca venditore serramenti e tende sole. Telefono 035.30.22.77-335.560.39.97. info@arredotendaseriate.it

AZIENDA commerciale zona Lograto cerca tecnico manutentore per stufe a pellet con esperienza, Partita iva e automunito, disponibile a trasferte anche sulla zona di Bergamo, Brescia, Cremona, Pavia, Milano, Monza, Como, Lodi ecc. Disponibilità immediata. Per informazioni telefonare 338.92.37.725.

AZIENDA in San Paolo d'Argon cerca: pavimentisti, resinatori, imbianchini con esperienza. No perditempo. Chiamare in orari d'ufficio: 334.76.10.864.

CARPENTERIA Metallica specializzata ricerca addetto alle piegatrici, capace e con buona conoscenza disegno meccanico. Inviare curriculum al fax n. 035.69.05.38. Email: loca telli.silvia@ccfc.it

CARROZZERIA Sinopoli ricerca lattiniere. Tel. 035.61.18.01.

DITTA di impianti di condizionamento/ riscaldamento cerca per propri cantieri operaio idraulico/elettrico per assunzione a tempo indeterminato. Il candidato deve saper gestire in modo autonomo i lavori. Disponibilità immediata. Inviare curriculum contabilita@vivianiimpianti.it

INDUSTRIA Media Valle Seriana cerca programmatore/operatore per macchine a controllo numerico. Tel. 035.71.36.90 o inviare curriculum: info@omecbit

NICOLI Trasporti Spedizioni Spa cerca autisti autoarticolato con esperienza per sedi Bergamo e Como. È gradita esperienza nel trasporto di materiale per i settori siderurgico ed edile. Inviare cv a: personale@nicoligroup.com o chiamare 035.77.56.290

OFFICINA meccanica in Valserrana ricerca persona capace o con minimo di esperienza da inserire come operatore CNC Fanuc - Mazak, Hedenhain. Inviare curriculum vitae a: meccanicaresatura@gmail.com

RISTORANTE Le Stagioni cerca cameriere con esperienza. Ottimo trattamento. Inviare curriculum a: ristorante@lestagioni.eu

15 Domande Lavoro

UCRAINA 50enne bella presenza, serietà, senza impegni familiari plurisperiencia, referenziata cerca come Asa, badante, colf, pulizie. 328.16.39.012.

21 Vendita Località Turistiche

CASTELLO di Fiemme appartamento elegantemente ammobiliato vista Monte Cermis soggiorno due camere due bagni sauna cantina boxauto. Trattativa riservata. 335.78.02.268.

PONTE di Legno, centralissimo, isola pedonale, vendesi soluzione in villa, disposta su 2 piani, affacciata alle piste, 3 camere letto, 2 bagni, cucina, salone, 5 balconi, ascensore, box e cantina, praticamente nuovo. Travi a vista, parquet, finiture caratteristiche, solo da noi! Euro 289.000. CE B lpe 31.25. Per maggiori informazioni 349.42.82.955.