



Madre e figlia morte a Campobasso, esperto sicurezza alimenti: «Ecco le ipotesi in campo»

Descrizione

(Adnkronos) In attesa dei referti analitici e dei risultati dell'autopsia che faranno luce sulla morte di Sara Di Vita, 15 anni, e della madre Antonella Di Ielsi, 50 anni, decedute a Campobasso dopo una lunga agonia tra il 27 e il 28 dicembre a poche ore l'una dall'altra, d'obbligo rimanere nel campo delle ipotesi. Al momento con i pochi dati che abbiamo, e senza conoscere la sintomatologia accusata dalle vittime, le probabili cause sono: microrganismi tossigeni, mitilismo, contaminazione da sostanze chimiche, materiali e oggetti a contatto con alimenti, funghi velenosi. Ma senza conoscere le carte, non possiamo andare oltre. Così all'Adnkronos Salute il biologo Luciano Oscar Atzori, esperto di Igiene, sicurezza e qualità degli alimenti.

Come prima ipotesi, c'è quella dei microrganismi tossigeni. Presenti negli alimenti producono tossine. Quando vengono sanati comunque rappresentano un rischio perché le sostanze chimiche prodotte rimangono negli alimenti in quanto spesso sono termo-resistenti. sottolinea Atzori -. La seconda ipotesi è di natura bio-chimica. E' probabile che mamma e figlia abbiano mangiato le cozze (mitili) o provenienti da luoghi contaminati da alghe o acquistate in pescheria ma in precedenza sottoposte a sistema di spurgo non in regola, fatto male o in modo parziale. Il mitilismo che comprende varie forme di intossicazione, più o meno pericolose, resta un'ipotesi. Dipende dal tipo di tossina e dalla quantità ingerita.

L'ipotesi funghi velenosi. Da un certo punto di vista, e mi riferisco alla cronologia dei fatti, forse la più probabile è sottolineare l'esperto. Alcuni funghi danno sintomi da intossicazione che, per, nell'arco di 24-48 ore più o meno si attenuano e poi ripartono in maniera forte immediata fino a determinare la necrosi del fegato e quindi la morte della persona. Questa è un'ipotesi al vaglio, sebbene ci siano funghi velenosi che generalmente hanno effetti più veloci sull'organismo. Le sostanze chimiche che potrebbero essere state la causa dei due decessi sono le amatoossine, si trovano in alcuni funghi e la loro caratteristica è il fatto che resistano all'essiccazione e spesso anche alle medie e alte temperature per tempi limitati.

Invece, la possibilità più remota è la contaminazione da sostanze chimiche che riguarda tutti quei procedimenti errati nella produzione di alimenti. C'è poi la cosiddetta problematica da

â??Mocaâ??, che sta per materiali e oggetti a contatto con alimenti. Possono essere metalli pesanti, sostanze chimiche che sono migrate dal contenitore ed entrate in contatto con gli alimenti attraverso le pentole o le posate utilizzateâ?•, conclude lâ??esperto.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Gennaio 3, 2026

Autore

redazione

default watermark