

La Chine et le Japon unissent leurs forces

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **70 (1992)**

Heft 5/6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936700>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

e vomito abbondante. Da notare che anche altre persone avevano consumato gli stessi funghi, praticamente senza conseguenza alcuna. Ancora a St. Imier, sette persone dopo ingestione di *Boletus luridus* hanno accusato un'intossicazione con sintomi differenti: una soffriva di gastroenterite acuta, un'altra aveva una diarrea banale con qualche conato di vomito, le altre presentavano dei disturbi la cui gravità si situava fra questi due estremi. Tutti si ristabilirono dopo trattamento usuale: lavanda gastrica, carbone attivo, compensazione idrica et elettrolitica.

All'ospedale di Bienne vennero portati due fratellini che alcuni passanti avevano trovato nel bosco mentre, per gioco, mangiavano dei funghi. Nessuno aveva pensato di portare qualche esemplare da identificare e i bambini non erano in grado di fornire schiarimenti, per cui venne intrapresa una cura precauzionale con emetici, carbone attivo, silibinia e diuresi forzata. La ricerca delle amatossine, effettuata 2 volte nelle 24 ore, risultò sempre negativa e i bambini vennero dimessi in buona salute.

Intossicazioni con disturbi gastroenterici senza complicazioni si sono avuti a: Olten e Coira (3 casi), Thun e Lugano (2 casi), Morges e San Gallo (1 caso).

Nell'autunno ebbi l'occasione di controllare dei funghi secchi in commercio da noi. Vi ho trovato un po' di tutto: accanto ad esemplari che erano stati essiccati già in uno stato di incipiente decomposizione e verminosi, c'erano dei funghi a lamelle, quindi non ammessi dall'ordinanza sulle derrate alimentari. Rammento che alcuni anni fa, a Lugano, abbiamo avuto un caso di avvelenamento dovuto ad *Amanita pantherina* presente appunto in una partita di funghi secchi. Un maggior controllo è quindi auspicabile.

Prima di concludere devo segnalare un grave avvelenamento avvenuto nel 1990 e che mi è stato comunicato in ritardo. Una coppia di sposi venne ricoverata all'ospedale, per sospetta intossicazione alimentare, 4 giorni dopo aver mangiato circa 500 grammi di funghi che avevano raccolto e poi cucinato senza farli controllare. Presentavano già una insufficienza epatica tossica avanzata. Malgrado una pronta terapia intensiva, la moglie morì il giorno successivo. Il marito poté venir dimesso in relativo buono stato, dopo un travagliato decorso di 4 settimane.

Termina così questo mio ultimo rapporto: infatti, l'estate scorsa avevo chiesto al nostro Presidente di essere esonerato dalla mia funzione di tossicologo dell'Unione. Questa mia decisione venne accettata e la CS mi ha trovato un successore nella persona del Dott. Adriano Sassi, medico a Cureglia. All'amico Adriano auguro di ricevere le stesse soddisfazioni che ho avuto io nell'occupare questa carica. Per me sono stati degli anni molto gratificanti, nei quali ho avuto l'occasione di imparare molto. Ringrazio tutti voi per il vostro aiuto e sostegno e auguro che il 1992 sia un anno micologico favorevole ed interessante, ma che, grazie alla collaborazione di tutti noi, non ci siano più da deplorare casi gravi, casi mortali e soprattutto assurdi come l'ultimo citato in questo rapporto.

E. Römer

La Chine et le Japon unissent leurs forces

Une entreprise privée chinoise de Maanshan, province d'Anhui, a mis au point une technologie de «culture sous vapeur» de diverses espèces de champignons. Elle s'est associée à l'entreprise privée japonaise Aska, sous la forme de la Anhui-Aska S.à r.l.

La somme investie par les deux parties est de 2,82 Mio yuan (env. 900 000 fr); le trust envisage de réaliser un chiffre d'affaires annuel de 20 Mio yuan (env. 3 Mio fr). La production annuelle devrait attendre 500 tonnes de champignons séchés, de plusieurs espèces, dont le 95% serait commercialisé par le partenaire japonais.

Notons encore qu'une telle association Chine-Japon est relativement rare, que la technologie a fait l'objet d'une patente d'état en 1987 et qu'elle a été couronnée par une médaille de bronze à la foire des inventions de Beijing en 1987.

Beijing Rundschau 4/1991