

Tempo di funghi e di controlli

Pubblicato: Sabato 10 Settembre 2005

Settembre. Prima del gelo invernale è bello passeggiare nei boschi tra i mille colori d'autunno e, magari, divertirsi raccogliendo i funghi che iniziano a spuntare un po' ovunque. Ma non tutti sono commestibili: accanto a porcini e chiodini spesso crescono anche specie velenose, a volte mortali, che possono trasformare un piacevole pranzo domenicale in una tragedia. Spesso è anche difficile riconoscerli, vista la loro somiglianza con i funghi 'buoni'.

Per questo motivo l'Azienda sanitaria locale della provincia di Varese, attraverso il suo Dipartimento di prevenzione, ha predisposto **da agosto a novembre un servizio di consulenza** a cui possono rivolgersi i cittadini per avere la certezza della bontà del fungo raccolto: basterà recarsi negli orari d'ufficio ad uno degli sportelli con i funghi interi, non tagliati o puliti, ancora freschi e raccolti in un contenitore che non sia di plastica, e i tecnici dell'Asl controlleranno se i funghi sono commestibili o meno.

Sportelli dell'Ispettorato micologico Asl Varese in funzione sino al 30 novembre:

Varese, via Ottorino Rossi 9 dal lunedì al venerdì 11.30 alle 12.30. Sabato 9 – 12.

Luino, via Verdi 6 il lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 11.30 alle 12.30.

Gallarate, via Leonardo da Vinci 1 dal lunedì al venerdì dalle ore 11.30 alle 12.30.

Tradate, via Gradisca 16 il lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 13.30 alle 14.30.

Inoltre uno sportello micologico è in funzione presso sede **Comunità montana Valcuvia**, in piazza Marconi 1 a Cuveglio, sino alla fine di ottobre, il mercoledì dalle ore 15 alle 17 ed il sabato dalle ore 10 alle 12.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it