

Arrivano i funghi: i micologi pronti ad evitare tragedie

Pubblicato: Martedì 12 Settembre 2006

Arrivano i funghi e scatta l'allarme avvelenamenti. Come ogni anno, l'Asl della Provincia di Varese ricorda i propri 4 centri sul territorio dove operano 6 micologi che, oltre alla tutela della comunità attraverso il controllo dei funghi in commercio, garantiscono in orari prestabiliti, l'accesso dei raccoglitori per esaminare i loro funghi gratuitamente, ma a determinate condizioni che è bene conoscere.

L'accesso è consentito ai raccoglitori, in orari e modi stabiliti, sia per la determinazione delle specie fungine raccolte non a scopo di commercio, sia per la eventuale consulenza tecnica.

A seguito dell'esame di commestibilità viene rilasciata all'utente copia di apposito riscontro di visita, che deve essere letto e sottoscritto dall'interessato a conferma di avere preso conoscenza sia del contenuto che della veridicità delle dichiarazioni rese.

I funghi devono essere presentati alla visita esclusivamente in contenitori rigidi e forati (cestini o analoghi contenitori).

Si consiglia, al riguardo, di separare con opportuni accorgimenti le diverse specie fungine raccolte.

I funghi sottoposti a visita devono essere:

1) **freschi** (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati); **interi** (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento); **sani e in buono stato di conservazione** (non larvati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);

2) **puliti** da terriccio, foglie e/o corpi estranei; provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (discariche di rifiuti, cumuli di macerie, sponde di corsi di acqua lurida, pascoli ove si sia verificata transumanza, parchi e giardinetti cittadini, vicinanze di aeroporti, autostrade, strade ad intenso traffico veicolare, stabilimenti industriali, forni inceneritori, cimiteri, centrali elettriche, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari).

All'esame di commestibilità deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, l'**intero quantitativo raccolto** (il campione non serve: la massa lasciata a casa può contenere anche un solo pezzetto di funghi di specie velenosa o mortale).

I funghi giudicati non mangerecci vengono immediatamente confiscati per la distruzione.

L'utente che non rispetti queste disposizioni, fatta salva l'adozione di eventuali provvedimenti a tutela della salute, non può beneficiare del servizio micologico.

I funghi considerati mangerecci dovranno essere conservati in contenitori rigidi ed aerati e conservati in luogo fresco.

Il consumo e le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile con l'osservanza delle avvertenze indicate sul riscontro di visita.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it