

Funghi che passione. Ma con precauzione

Pubblicato: Mercoledì 8 Agosto 2007

 Fidarsi è bene, non fidarsi è meglio. Mai detto è stato più efficace se si parla di funghi, alimento prelibato ma da prendere "con le pinze".

Siamo, ormai, alla vigilia della stagione e nei **quattro uffici dell'Ispettorato micologico**, gli esperti sono pronti per controllare, ispezionare e dare consigli. A **Varese e a Luino, le attività sono iniziate il primo agosto** per continuare fino alla fine di novembre. A **Gallarate e a Tradate** gli sportelli apriranno il **primo settembre** per chiudere il 30 novembre.

Nonostante le specie velenose rappresentino l'1% dell'intera produzione micologica, un **consulto, totalmente gratuito**, da parte degli esperti dell'Azienda ospedaliera è consigliabile per evitare sorprese che si possono rivelare anche molto sgradevoli.

Tre sono, in particolare, le specie mortali: l'amanita phalloides, quella virosa e quella verna. Sia l'essiccazione, sia la cottura non attenuano la tossicità. **La mortalità è data da cinquanta grammi, per gli adulti e 20 per i bambini.** La prognosi è molto grave ed è obbligatorio rivolgersi a un centro con rianimazione e terapia intensiva.

Per evitare qualsiasi pericolo, dunque, è meglio sottoporre all'esperto micologo, **campioni di funghi raccolti, ancora freschi, puliti, conservati in contenitori rigidi ed areati, opportunamente separati per specie.**

I funghi sono sempre di difficile digestione ed è sconsigliata sempre la degustazione dell'esemplare crudo. Inoltre gli esperti esortano ad evitare la degustazione in pasti ravvicinati, in quantità abbondanti, e li sconsigliano del tutto in caso di bambini, donne in gravidanza o in allattamento, alle persone con determinate intolleranze ad alimenti o farmaci.

Nella malaugurata ipotesi di disturbi dopo il consumo di funghi ci si deve recare immediatamente al pronto soccorso, portando eventuali avanzi dei funghi consumati e fornendo informazioni sul luogo di raccolta, o acquisto, e modalità di conservazione.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it