

Sportelli aperti per controllare i funghi raccolti

Pubblicato: Lunedì 2 Luglio 2018



Da domani, **3 luglio**, il **Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'Ats Insubria**, come di consueto, attiva nel periodo **luglio – novembre** lo **Sportello Micologico** per la valutazione gratuita dei funghi eduli spontanei raccolti dai cittadini.

Gli appassionati cercatori di funghi potranno, quindi, avvalersi dell'esperienza degli ispettori micologici per avere un controllo delle specie fungine raccolte e in seguito all'esame di commestibilità potranno ottenere **certificazione micologica con il giudizio sui funghi**.

I funghi sottoposti al controllo devono essere **freschi, interi e con tutte le parti essenziali al riconoscimento**, devono essere presentati in **contenitori rigidi e forati**, con l'accortezza di separare le diverse specie raccolte.

All'esame di commestibilità deve essere sottoposto tutto il **quantitativo raccolto**, e nel più breve tempo possibile dal momento di prelievo dei funghi. I funghi giudicati non mangerecci, deteriorati, velenosi o tossici (mortalità) vengono immediatamente confiscati per la distruzione. **I micologi non controllano funghi non interi, marcescenti, o presentati in contenitori diversi da quelli consigliati.**

È **sconsigliato** il consumo di funghi in caso di **dubbi sulla commestibilità, in grandi quantità e in pasti consecutivi**. Le persone intolleranti a particolari alimenti o farmaci, o che soffrono abitualmente di disturbi a stomaco, fegato, intestino, pancreas e le donne in gravidanza o allattamento oltre ai bambini nei primi anni di vita dovrebbero evitare di mangiare funghi.

Ricordiamo che **se insorgono disturbi dopo il consumo**, è necessario recarsi immediatamente in **Ospedale** ai primi **sintomi di malessere** e portare eventuali **avanzi dei funghi consumati**, residui della pulitura e tutti i funghi della stessa partita eventualmente conservati cotti, crudi o congelati.

Ogni anno la quasi totalità delle intossicazioni è determinata da funghi raccolti e non fatti controllare e, per una piccola parte residua, da funghi in commercio ai quali i consumatori sono intolleranti.

I consulenti messi a disposizione da ATS Insubria forniscono indicazioni anche rispetto al consumo dei funghi in tutta sicurezza.

La raccolta dei funghi deve rispettare **alcune semplici indicazioni** quali limitarsi a **cogliere solo le parti fuori terra** e nelle ore che vanno **dall'alba al tramonto**. Il quantitativo massimo consentito è di **3 kg a persona**, salvo esemplare unico di maggior peso o che si tratti di "chiodino" in un unico ceppo.

Tra i **divieti** principali ricordiamo quello di usare **rastrelli, uncini** o altri attrezzi che possano **danneggiare il terreno** e raccogliere ovuli chiusi di *Amanita caesarea* (ovulo buono). Inoltre è **proibito distruggere funghi di qualsiasi specie, anche se non commestibili o velenosi**.

È importante che chi raccoglie funghi indossi pantaloni lunghi, calzature adatte e capi colorati per essere visibile in caso di incidenti.

Ispettorato Micologico – Calendario 2018 – Pieghevole: orari e sportelli

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it