



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Imola

Direzione generale
Servizio Informazione e Comunicazione
Ufficio Stampa

Imola, 29 agosto 2005

COMUNICATO STAMPA

TEMPO DI FUNGHI. NON DIMENTICHIAMO I NECESSARI CONTROLLI!!

E' ormai giunta, con un qualche anticipo, la stagione della raccolta funghi. Come sempre particolare attenzione va posta al controllo di quanto raccolto per evitare intossicazioni ed avvelenamenti.

Un'insidia vera e propria nasce infatti dalla scarsa conoscenza e spesso dall'ascolto di dicerie popolari di assai poca veridicità. Per esempio: è falso pensare che i funghi mangiati da lumache, da piccoli roditori o che ospitano "bachi" di insetti siano commestibili, o che i funghi mangiati dal cane o dal gatto senza alcun danno siano innocui anche per l'uomo. Ugualmente, non è vero che la cottura dei funghi è sufficiente ad eliminare le sostanze tossiche, né che quelli che crescono nei pascoli e nei prati non siano mai velenosi.

Insomma: **attenzione alle leggende metropolitane!** Solo un'esatta conoscenza dei caratteri di ogni singola specie, e di quelle velenose in particolare, può garantirci da intossicazioni.

La regola per evitare inconvenienti rimane quindi la solita: **evitare consigli da chiunque e rivolgersi ai servizi dell'Ausl deputati allo scopo.**

Da **sabato 3 settembre**, con circa un mese di anticipo rispetto allo scorso anno, l'Ispettorato Micologico istituito presso il Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL di Imola, via Amendola 8, aspetta i raccoglitori di funghi nei giorni di **lunedì, martedì, giovedì e sabato dalle ore 12,30 alle ore 13,30** - tel 0542604944. Nei giorni di mercoledì e venerdì saranno comunque soddisfatte le domande di certificazione contattando la segreteria dello Sportello della Prevenzione che è disponibile, negli orari d'ufficio, al n. 0542604950.

Tra i compiti dell'Ispettorato, oltre al rilascio delle certificazioni di avvenuto controllo delle partite di funghi spontanei destinati alla vendita al dettaglio, c'è proprio l'esame di partite presentate da privati cittadini per il consumo diretto. In entrambi i casi la consultazione è **assolutamente gratuita.**

E' indispensabile per la propria sicurezza sottoporre **tutti** gli esemplari raccolti al controllo dell'ispettorato micologico prima del consumo, ricordando che per una buona riconoscibilità i **reperti devono essere integri** (devono essere presenti sia il gambo che il cappello), e che i funghi raccolti devono essere riposti in contenitori adeguati, (rigidi o a rete) ed areati ed idonei a diffondere le spore. Vietatissime le buste di plastica o i sacchetti.

Nel caso si sospetti un caso di **avvelenamento o di intossicazione** è necessario contattare il **118 o recarsi al Pronto Soccorso**, riferendo al

personale sanitario quanto tempo è intercorso tra l'ingestione dei funghi e la comparsa dei sintomi e descrivendo con precisione i funghi ingeriti (eventuali funghi non utilizzati o scarti della pulitura devono essere portati con sé perché possono essere di grande aiuto per l'identificazione).

Ancora qualche consiglio: durante la ricerca è consigliabile indossare un abbigliamento idoneo (vestiti pesanti arti inferiori ben protetti) al fine di evitare punture di insetti, morsi di serpi, distorsioni, ecc..

Aiutarsi nella ricerca con un bastone eviterà incontri ravvicinati con animali pericolosi.

Munirsi di un coltellino ed eventualmente di uno spazzolino, vi consentirà di effettuare una pulizia sommaria dei funghi in loco (asportazione delle parti di terriccio, foglie ecc. che restano attaccate al fungo al momento della raccolta).

Nella raccolta è vietato l'uso dei rastrelli, uncini ed altri mezzi che possano danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione.

Inoltre è sempre bene evitare la raccolta di esemplari troppo giovani, perché a volte è facile confonderli con funghi tossici o non commestibili, o troppo vecchi, perché se i funghi sono troppo maturi o già deteriorati perdono le loro caratteristiche di commestibilità.

I funghi vanno raccolti interi e non tagliati. Ciò consente una più facile determinazione per alcune specie.

Nel caso di raccolta di funghi di cui non si conosce la commestibilità è opportuno che questo sia avvolto in carta stagnola e tenuto separato dagli altri commestibili, per evitare che alcuni frammenti vengano ingeriti accidentalmente.

Infine, quando entriamo in un bosco osserviamo bene la natura e ammiriamone la bellezza cercando di non alterarne l'equilibrio con un comportamento scorretto: non calpestiamo i funghi anche se non commestibili, non lasciamo traccia del nostro passaggio gettando a terra barattoli, borsine di plastica, scatolette, bottiglie ed involucri vari; non rompiamo rami inutilmente al nostro passaggio. Prestiamo la massima attenzione nell'accendere fuochi e spegniamoli bene e completamente prima di allontanarci.

Solo così si potrà conservare a lungo un patrimonio naturale che è bene essenziale per la comunità.