



Medaglia d'oro al Merito  
della Sanità Pubblica 3/9/66

11/10/2021

## **COMUNICATO STAMPA**

La stagione dei funghi risente del cambiamento climatico dopo luglio agosto e settembre la crescita fungina ha risentito sia per la siccità ma anche per i repentini nubifragi che hanno messo a repentaglio la salute degli alberi e tante specie di funghi tra cui anche i procini che vivono in simbiosi che le radici delle piante.

Ma nonostante la penuria di funghi ogni anno si registrano avvelenamenti da funghi e alcune volte anche con esiti mortali quest'associazione di categoria UNPISI al fine di prevenire gli avvelenamenti da funghi, invita i raccoglitori a recarsi presso gli Ispettorati Micologici delle Aziende USL per far esaminare tutti i funghi raccolti.

Il servizio è completamente GRATUITO ed è eseguito dagli ispettori micologi che rilasciano un certificato ufficiale ove si attesta commestibilità e si forniscono le indicazioni per il corretto consumo.

### **ALCUNE NORME UTILI PER I RACCOGLITORI**

- Evitare la raccolta indiscriminata di tutti i funghi rinvenuti, poiché solo alcune specie risultano essere eduli, ciò provoca un danno all'ecosistema;
- I funghi vanno raccolti interi e non in stato d'alterazione (ammuffiti, fradici ecc. );
- I funghi raccolti si trasportano in contenitori rigidi ed aerati (ad es. cestini di vimini) che consentono l'ulteriore disseminazione delle spore, inoltre si evitano fenomeni di compressione e di fermentazione dei funghi;
- Non raccogliere i funghi in aree sospette d'inquinamento (come es.: discariche, lungo arterie stradali ecc. );
- Assolutamente non fidarsi di presunti "esperti", far controllare tutti i funghi raccolti solo dagli Ispettori Micologi delle Az. USL.

### **CONSIGLI PER IL CONSUMO**

- Non esistono metodi empirici (quali le prove con l'aglio, monete d'argento ecc. ) per verificare se un fungo sia edule o velenoso;
- La cottura, l'essiccazione o altri sistemi non servono a svelenare i funghi mortali (Amanita phalloides, A.. verna, A.. virosa, Lepiota specie, Cortinarius orellanus e altri) le tossine sono termostabili e quindi non perdono la loro tossicità;
- Tutti i funghi vanno mangiati ben cotti da crudi essi sono scarsamente digeribili, se non addirittura velenosi (il comune "chiodino" Armillaria mellea è tossico se non è effettuata una prebollitura di almeno 15-20 minuti prima della cottura definitiva) perché contengono tossine termolabili le quali si degradano alla cottura;
- Non si devono somministrare i funghi ai bambini, donne in stato di gravidanza o persone che presentano intolleranza a particolari farmaci o disturbi allo stomaco, al fegato ed al pancreas senza il consenso del medico.

## **PER CHI ACQUISTA I FUNGHI FRESCHI SPONTANEI PRESSO ESERCIZI DI VENDITA**

- Prima dell'acquisto verificare che la cassetta o l'involucro contenente i funghi siano muniti di un'etichetta attestante l'avvenuto controllo micologico da parte degli Ispettorati Micologici delle Az. USL deputati per legge al controllo e/o da Micologi aziendali abilitati alla certificazione;
- Nel caso non sia presente il cartellino di controllo si consiglia di non acquistare il prodotto e di segnalare il fatto agli organi preposti al controllo degli alimenti (Tecnici della Prevenzione delle AzUSL, N.A.S. ecc. ).

## **CHE COSA FARE IN CASO D'AVVELENAMENTO DA FUNGHI**

- Se dopo aver consumato dei funghi insorgono disturbi recarsi immediatamente al più vicino Pronto Soccorso;
- Portare tutti gli avanzi dei funghi disponibili, compresi quelli gettati in pattumiera, utili ai fini del riconoscimento;
- Non tentare "terapie" autonome.

