

VareseNews

Arrivano i funghi, aprono gli sportelli micologici

Pubblicato: Martedì 18 Agosto 2015



I temporali di questi giorni, miscelati col caldo d'agosto fanno la felicità dei nostri cercatori di funghi che già cominciano ad affollare valli e altipiani per dedicarsi ad un passatempo che per essere del tutto salutare deve necessariamente basarsi sulla conoscenza. I funghi sono molti, e non tutti si possono mangiare.

Per questo **come ogni anno l'Asl di Varese ha attivato un particolare servizio** che sarà attivo nelle sedi Asl di Varese, Gallarate, Luino e Tradate a partire da fine mese.

Per i "fungiatt" all'opera è comunque già previsto il servizio gratuito per prevenire le intossicazioni su appuntamento.

Il Servizio Igiene e Sicurezza degli alimenti del Dipartimento di prevenzione dell'ASL di Varese, fornisce un servizio gratuito di consulenza tanto sulla commestibilità dei funghi raccolti, quanto sulle modalità migliori per cucinarli.

I compiti dello sportello Ispettorato Micologico sono:

1) **controllare i funghi raccolti** da privati per autoconsumo per verificarne la

commestibilità e fornire adeguate istruzioni per il consumo. Nell'anno 2014 sono stati registrati 218 accessi e visionati allo sportello 116 kg di funghi di cui circa 38 confiscati perché non commestibili (33% circa). A tal proposito, è importante rinnovare l'invito ai cittadini a recarsi agli sportelli nel caso di qualsiasi dubbio inerente la commestibilità dei funghi raccolti o ricevuti in dono;

2) **intervenire nei casi di sospetta intossicazione da funghi** – su richiesta del pronto soccorso e con l'obiettivo di individuare la specie fungina che ha causato l'intossicazione permettendo così una terapia appropriata per il paziente. Lo scorso anno sono pervenute n. 12 richieste di intervento per sospetta intossicazione da funghi, raccolti da privati e consumati in famiglia;

Bisogna ricordare che i funghi, anche se commestibili, sono difficili da digerire: anche i comuni funghi commestibili (porcini, chiodini ecc.), se consumati crudi o mal cotti o in quantità eccessiva, possono causare spiacevoli disturbi.

Le intossicazioni da funghi: se nella massima parte dei casi causano solo episodi gastroenterici, non bisogna dimenticare il rischio di sindromi più gravi: lunga latenza (da 6 a 24 ore e oltre) breve latenza (da pochi minuti fino a 4/6 ore).

In seguito ad un accordo tra ASL e Comunità Montana Valli del Verbano è inoltre attivo un **servizio micologico itinerante** che rappresenta un progetto innovativo in Regione Lombardia. Il servizio potrà essere integrato con altri interventi di tipo preventivo per la popolazione inerenti la sicurezza alimentare e la promozione di corretti stili di vita. Le soste verranno effettuate in località prestabilite sulla base di un calendario concordato.

QUI TUTTI GLI ORARI

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it