

## A Bisuschio scatta l'operazione funghi sicuri

**Pubblicato:** Mercoledì 2 Settembre 2020



*(Foto di Andrea Betti)* – In occasione dell'inizio della stagione della raccolta dei funghi, il **Gam – Gruppo Amatori della Montagna di Bisuschio** propone a tutti i funghiatt l'opportunità di conoscere le specie raccolte e la loro commestibilità.

«Purtroppo tutti gli anni, anche in provincia di Varese, avvengono casi di avvelenamento più o meno gravi, a volte mortali dovuti al consumo di specie fungine tossiche – spiegano i responsabili del Gam – Ad esempio viene consumata la mortale Amanita falloide, un fungo abbastanza diffuso nei nostri boschi, che soprattutto nello stadio giovanile si può confondere con specie commestibili. Per prevenire spiacevoli o drammatici incidenti è bene essere più che sicuri della commestibilità di ciò che si è raccolto, ed una diagnosi sicura è affidata esclusivamente alla conoscenza specifica dei funghi sottoposti ad esame».

Per questo il Gam ha organizzato nella sede di **via Roma 2/B** a Bisuschio, un **servizio di controllo e riconoscimento svolto da un esperto**.

**Tutti i lunedì dei mesi di settembre, ottobre e parte di novembre, dalle 20.30 alle 21.30**, un esperto del **Gruppo Micologico Giacomo Bresadola di Varese**, sarà a disposizione per effettuare il controllo gratuito della commestibilità dei funghi e dispenserà anche utili consigli per la conservazione e l'utilizzo in cucina dei funghi raccolti. Un aspetto, questo, importante ma troppo spesso trascurato, perché, spiegano gli esperti del Gam, le tossinfezioni alimentari spesso sono dovute ad **errate procedure di preparazione e condizionamento dei funghi**.

di Ma.Ge.