



Regione Lombardia

Assessore Gallera

# Funghi. Quest'anno già 58 intossicazioni

*Fate controllare gratuitamente quelli raccolti prima di consumarli*

**"Il controllo tempestivo e accurato dei funghi raccolti può salvare la vita ed evitare danni al fegato, ai reni e al sistema nervoso centrale. Gli ispettorati micologici delle ATS rilasciano certificazioni di commestibilità gratuitamente".**

E' questo l'appello lanciato dall'assessore regionale al Welfare, Giulio Gallera, a seguito delle gravi intossicazioni registrate in questi giorni che hanno colpito cittadini lombardi.

"Quest'anno abbiamo già registrato in Lombardia 58 intossicazioni - spiega Gallera - nel 2018 ben 106. Nei casi di raccolta 'fai da te' prima di assaporare uno dei piaceri della tavola in assoluta sicurezza, **è opportuno non improvvisarsi esperti o basarsi su metodi empirici privi di fondamento scientifico, ma rivolgersi a professionisti preparati che eseguono rapidamente esami e controlli adeguati**".

Le intossicazioni da funghi possono essere di svariata natura, a seconda della tipologia consumata, con quadri clinici molto variabili, dalla semplice indigestione a danni gravissimi e addirittura alla morte della persona. I primi sintomi possono comparire anche diversi giorni dopo il consumo.

Sono altresì frequenti casi in cui i funghi, definiti commestibili, provocano comunque intossicazioni poiché' non sono state osservate opportune cautele in fase di preparazione e di cottura.

**"L'unico modo per stabilire la commestibilità di un fungo - aggiunge Gallera - è quello di determinarne la specie, e solo un esperto micologo e' in grado di riconoscerla con assoluta certezza, basandosi sulle proprie conoscenze scientifiche e morfo-botaniche".**

**Nelle ATS, un pool di esperti effettua il controllo gratuito dei funghi freschi** spontanei raccolti da privati cittadini e destinati al consumo in proprio, rilasciando al termine della visita un certificato ufficiale ove sono indicati i nomi scientifici delle specie identificate, se ne attesta la commestibilità e vengono fornite le indicazioni per il consumo in sicurezza.

"I funghi - osserva inoltre Gallera - **devono essere portati all'Ispettorato micologico nel più breve tempo possibile dalla raccolta** e devono essere interi, sommariamente puliti dal terriccio e posti in contenitori rigidi e forati. E' importante che venga sottoposto alla visita l'intero quantitativo raccolto".

***I funghi giudicati non commestibili o addirittura velenosi saranno immediatamente confiscati per la distruzione.***

Gli Ispettorati micologici si occupano anche di controllo e certificazione dei funghi spontanei freschi destinati alla vendita presso mercati ortofrutticoli, esercizi di vendita e di ristorazione, di interventi di vigilanza ispettiva sulla coltivazione, importazione, produzione, lavorazione, confezionamento, commercializzazione, vendita e somministrazione dei funghi freschi, secchi e conservati e svolgono interventi formativi e informativi diretti alla popolazione e agli operatori del settore ortofrutticolo e della ristorazione e svolgono interventi in occasione di eventuali intossicazioni derivanti dal consumo di funghi posti in vendita presso privati o pubblici esercizi.

Al link qui allegato le sedi, i periodi e gli orari di apertura al pubblico degli Ispettorati micologici attivi presso il Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria delle ATS <https://bit.ly/2qcbBmc>

*(fonte Lombardia Notizie-Lnews 1 novembre 2019)*