

Comunicato Stampa

Funghi, stagione 2022 – Da lunedì 4 luglio riparte l'attività dell'Ispettorato Micologico

A partire da lunedì 4 luglio 2022 viene riattivata, come ogni anno, l'attività dell'Ispettorato Micologico di ATS Brescia - gestito da Ispettori Micologi qualificati, iscritti all'albo professionale di Regione Lombardia - verifica la commestibilità e la qualità dei funghi raccolti dai privati cittadini, oltre a svolgere altre attività legate alla vendita all'ingrosso, alla vendita al minuto e alla preparazione e confezionamento di funghi comunque condizionati.

Il servizio di verifica dei funghi raccolti è gratuito per i privati cittadini; per gli esercizi commerciali l'importo è previsto dal tariffario dell'ATS.

L'unico metodo per stabilire se un fungo si può consumare è quello di saperlo identificare, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità.

L'Ispettorato Micologico si compone di una sede principale a Brescia in libero accesso e di sedi decentrate, per garantire l'intera copertura del territorio, alle quali si accede previo appuntamento.

Si riportano di seguito le sedi e modalità di accesso all'Ispettorato Micologico.

- Brescia – Viale Duca degli Abruzzi 15 – ingresso principale – accesso libero
Orari: da Luglio a Novembre il lunedì dalle 9.00 alle 11.00 e il giovedì dalle 14.00 alle 16.00
Tel. 030/3839702
- Montichiari – Via Falcone 18 - solo su appuntamento
Orari: da lunedì a venerdì, tutto l'anno
Tel. 030/3839850
- Leno – Piazza Donatori 1 - solo su appuntamento
Orari: da lunedì a venerdì, tutto l'anno
Tel. 030/3839860
- Salò – Viale Landi 5 - solo su appuntamento
Orari: da lunedì a venerdì, tutto l'anno
Tel. 030/3839800
- Rovato – Via Castello 33 - solo su appuntamento
Orari: da lunedì a venerdì, tutto l'anno
Tel. 030/3838966

I funghi da sottoporre al controllo devono essere presentati seguendo le seguenti modalità:

- contenuti in cassette od altri idonei contenitori da destinare come tali alla vendita
- suddivisi per specie per ogni contenitore
- freschi, interi, sani ed in buono stato di conservazione, puliti da terriccio e/o corpi estranei
- disposti in singolo strato
- corredati dalla documentazione relativa all'acquisto o, nel caso di raccolta diretta, da una dichiarazione del venditore dalla quale risulti data e luogo della raccolta.

Nel corso dell'anno 2021 le diverse sedi dell'Ispettorato hanno avuto complessivamente 117 accessi da parte di privati cittadini, 54 sono i chili di funghi non considerati idonei al consumo e quindi ritirati, 118 sono i chili di funghi distrutti.

Intossicazioni

12 sono stati i casi di intossicazione osservati nel 2021 che hanno coinvolto 28 persone.

I casi più frequenti di intossicazione hanno riguardato l'assunzione dell'*Armillaria mellea*, conosciuta comunemente quale Chiodino, che, seppur specie commestibile va consumato previa preparazione attenta e adeguata.

Come conservare i funghi e chi non deve consumarli

I funghi considerati idonei al consumo devono essere conservati in contenitori rigidi ed aerati e conservati in luogo fresco fino al consumo che deve avvenire nel più breve tempo possibile con l'osservanza delle avvertenze indicate sul riscontro di visita. Non devono essere consumare funghi in caso di:

o dubbi sulla commestibilità;

o pasti ravvicinati e in quantità abbondanti;

o crudi (solo pochissime specie e in modeste quantità) o non adeguatamente cotti (la maggior parte dei funghi mangerecci provocano disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti);

o donne in gravidanza o in allattamento e bambini;

o persone con intolleranze a particolari alimenti, funghi, farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi al fegato, stomaco, intestino, pancreas, reni, senza il consenso del medico.

Non si devono consumare funghi di dubbia provenienza, con segni di alterazione o non sufficientemente cotti.

Tutte le informazioni riguardanti i funghi e le attività dell'Ispettorato Micologico sono disponibili sul sito di Agenzia al seguente link <https://www.ats-brescia.it/funghi>

Ufficio Stampa ATS Brescia

Brescia, 01/07/2022