

RACCOLTA FUNGHI IN SICUREZZA: CONSULENZA GRATUITA DEL SERVIZIO MICOLOGICO DI ATS VAL PADANA

Ogni anno in Italia si verificano gravi casi di avvelenamento da funghi, la cui natura ingannevole è spesso all'origine di questi eventi. Anche nelle nostre campagne sono presenti alcune specie velenose, potenzialmente mortali, che provocano intossicazioni. Ecco perché è importante rivolgersi ad esperti per riconoscere i funghi pericolosi da quelli commestibili, ricevere le informazioni corrette per il loro utilizzo, prevenendo così ogni rischio.

“La regola principale da rispettare è quella di raccogliere i funghi che si conoscono, ma prima di consumarli è consigliabile rivolgersi all'Ispettorato per avere conferma della loro natura e per ricevere informazioni sulle cautele da adottare nella fase di preparazione, cottura e consumo - spiega il dottor Luigi Nodari, micologo dell'ATS della Val Padana -. Ciò che si sottovaluta - e che molto spesso è fonte di un elevato rischio - è che anche i funghi *buoni*, considerati commestibili, se non appropriatamente trattati, possono fare male. Infatti, se non si applicano alcune norme ed accortezze nel cucinarli, possono causare intossicazioni. Si pensi ad esempio all'*armillaria mellea*, il comune *chiodino*, per il quale l'indicazione è di evitare il consumo di esemplari vecchi, eliminare il gambo, pre-bollire per almeno 15 minuti e successivamente cuocere per almeno 30 minuti; oppure all'*agrocybe aegerita*, altro fungo apprezzato nella nostra zona e conosciuto come il *pioppino*, al quale va eliminato il gambo prima di essere cotto per almeno 30 minuti”.

Altro aspetto sul quale il dott. Nodari punta l'attenzione è il rispetto dell'ambiente: “Raccogliere i funghi è una pratica regolata che va compiuta con attenzione nei confronti dell'ecosistema. Può essere compiuta dall'alba al tramonto in maniera esclusivamente manuale, senza l'impiego di alcun attrezzo; si dovrebbero cogliere solo i funghi maturi che abbiano cioè rilasciato le spore (i semi) nel terreno, in modo da garantire una nuova nascita. Per le stesse ragioni, non si dovrebbe mai strappare, ma fare ruotare in modo delicato, il corpo fruttifero per non danneggiare il micelio.

È obbligatorio l'uso di contenitori rigidi (esempio: il cestino) idonei a preservare l'integrità del fungo e a favorire la dispersione delle spore durante il trasporto ed è vietato, in ogni caso, l'uso di sacchetti di plastica che accelerano la decomposizione dei funghi”.

Il Servizio di Ispettorato Micologico di ATS Val Padana - presente nelle sedi di Cremona, Crema, Mantova e Guidizzolo - offre consulenza in forma gratuita per il controllo delle specie fungine raccolte dai privati.

INDIRIZZI E ORARI DEGLI SPORTELLI

- Mantova, Via dei Toscani, 1 (palazzina 9 - piano terra) tel. 0376 334 952 / 981;
- Guidizzolo, Via Fabio Filzi, 9 (secondo piano) tel. 0376 331 008;
- Cremona, Via San Sebastiano, 14 (portineria lato destro sbarre di accesso) tel. 0372 497 481;
- Crema, Via F. Meneghezzi, 12 (secondo piano) tel. 0372 497766.

L'ATS della Val Padana assicura il servizio di controllo dei funghi tutto l'anno, su appuntamento e nei normali orari d'ufficio; per potenziare l'attività durante il periodo di maggiore raccolta, dal 1° settembre al 30 novembre è prevista, ogni lunedì dalle 14.30 alle 17, un'apertura dedicata con accesso diretto, senza prenotazione.

Ulteriori informazioni sono consultabili sul sito aziendale <https://www.ats-valpadana.it/funghi-cosa-bisogna-sapere>