

ASL; Funghi; Norme utili ai \"Raccoglitori\" e consigli per il consumo

Comunicato - 12/11/2014 - Avellino - www.cinquerighe.it

In questo periodo di stagione fungina, l''Azienda Sanitaria Locale “Avellino“, diretta dall''ingegnere Sergio Florio, al fine di prevenire gli avvelenamenti da funghi, invita i raccoglitori a sottoporre tutti i carpofo raccolti al controllo presso l''Ispettorato Micologico dell'' Azienda Sanitaria Locale di “Avellino “, sito in Avellino alla via Circumvallazione, 77 – Tel. 0825/292606 – 3208569074 e presso il Distretto Sanitario di Sant''Angelo dei Lombardi via Bartolomei – Tel. 0827/216815 – 3492903229. Le consulenze micologiche sono totalmente gratuite e si avvalgono di personale specializzato "Ispettori Micologi" che rilasciano, a fine cernita, un certificato, avente valore legale, attestante la commestibilità dei funghi , indicandone le corrette norme di consumo. Per informazioni: Dottoressa, Michelina Elisa Prudente – Direttore Unità Operativa Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione; Dottore, Giuseppe Carratù – Tecnico della Prevenzione – Micologo; Dottoressa Giuseppina Mongelluzzo - Tecnico della Prevenzione – Micologo. Norme e Consigli

Norme utili per i raccoglitori da seguire perentoriamente

Evitare la raccolta indiscriminata di tutti i funghi rinvenuti, poiché solo alcune specie sono eduli, ciò provoca un danno all'’ecosistema;

I funghi vanno raccolti interi e non in stato d'’alterazione (ammuffiti, fradici ecc.);

I funghi raccolti si trasportano in contenitori rigidi ed aerati (ad es. cestini di vimini che consentono l'’ulteriore disseminazione delle spore, inoltre si evitano fenomeni di compressione e di fermentazione dei funghi;

Non raccogliere i funghi in aree sospette d'’inquinamento (come ad es.: discariche, lungo le arterie stradali ecc.);

Assolutamente non fidarsi di presunti "esperti", far controllare tutti i funghi raccolti solo dagli Ispettori Micologi delle Aziende Sanitarie Locali.

Consigli per il consumo: da seguire perentoriamente

Non esistono metodi empirici (quali le prove con l'aglio, monete d'argento ecc.) per verificare se un fungo sia edule o velenoso;

La cottura, l'essiccazione o altri sistemi non servono a svelenare i funghi mortali (Amanita phalloides, A. verna, A. virosa, Lepiota specie, Cortinarius orellanus e altri) le tossine sono termostabili e quindi non perdono la loro tossicità;

Tutti i funghi vanno mangiati sempre ben cotti, da crudi essi sono scarsamente digeribili, se non addirittura velenosi (il comune "chiodino" Armillaria mellea risulta tossico se non è effettuata una prebollitura di almeno 15 minuti prima della cottura definitiva) perché contengono tossine termolabili le quali si degradano alla cottura;

Non si devono somministrare i funghi ai bambini, le donne in gravidanza o che allattano alle persone che presentano intolleranza a particolari farmaci o disturbi allo stomaco, al fegato ed al pancreas senza il consenso del Medico.

Per chi acquista invece funghi freschi presso esercizi: perentoriamente

Prima dell'acquisto verificare che le cassette o involucri contenenti i funghi spontanei siano muniti di un'etichetta attestante l'avvenuto controllo micologico da parte degli Ispettorati Micologi delle AZIENDE SANITARIE LOCALI, deputati per legge al controllo; Nel caso non sia presente il cartellino di controllo non acquistare il prodotto e segnalare agli organi preposti al controllo degli alimenti (Tecnici della Prevenzione AZIENDE SANITARIE LOCALE, N.A.S. ecc.).

Che cosa fare in caso d'avvelenamento da funghi: perentoriamente

Se dopo aver consumato dei funghi insorgono disturbi recarsi immediatamente al più vicino Pronto Soccorso;

Portare tutti gli avanzi dei funghi disponibili, compresi quelli gettati in pattumiera, utili ai fini del riconoscimento;

Non tentare "terapie" autonome.

Prevenzione

La prevenzione e la conoscenza reale sono gli approcci consigliati per una serena degustazione dei funghi. Non sempre si è in grado di combattere gli effetti frequentemente molto gravi o mortali degli stessi, connessi a comportamenti e conoscenze superficiali, acquisite, molto spesso, per sentito dire.... I Centri Micologici dell'ASL di Avellino sono a disposizione della gentile utenza.