

Parma, 08/09/2022

Comunicato stampa

Al via la stagione dei funghi, ecco quello che c'è da sapere per gustarli in sicurezza

Agli Ispettorati micologici dell'Ausl è possibile certificare il raccolto ed evitare il rischio di intossicazioni. Nella nostra provincia sono quattro, operativi a Borgotaro, Parma, Fornovo e Langhirano

Dopo un'estate avara di piogge, le recenti precipitazioni hanno creato le condizioni ideali per la crescita dei **funghi**, anche sulla montagna parmense.

Per gustarli in completa sicurezza, come ogni anno **l'Ausl di Parma** ha potenziato nella stagione di massima crescita l'attività degli **Ispettorati micologici**, dove i professionisti del Dipartimento di sanità pubblica, a disposizione di cittadini ed attività commerciali, possono **certificare la commestibilità dei miceti** raccolti nei boschi.

Il controllo da parte di esperti micologi è infatti di **fondamentale importanza**, per **prevenire le intossicazioni** e quindi per poter **apprezzare senza pensieri** uno dei prodotti più pregiati e gustosi che il nostro appennino offre.

*"Raccomandiamo ai cittadini – ha spiegato **Caterina Erta**, coordinatrice dei micologi dell'Ausl di Parma - di sottoporre al controllo tutti i funghi raccolti o ricevuti in regalo. Solo l'esperto micologo infatti, con l'osservazione e le sue competenze specifiche in materia, può determinarne la commestibilità o la tossicità e pertanto sono assolutamente da evitare metodi di riconoscimento non scientifici, o peggio – ha concluso - fidarsi del "sentito dire"."*

Sono **quattro**, in provincia di Parma, i punti messi a disposizione dall'Ausl dove i funghi possono essere **controllati e certificati**:

- a **Borgotaro** l'ispettorato è attivo, nei mesi di **maggio, giugno, settembre e ottobre** nei pomeriggi di **martedì e giovedì**, all'ingresso dell'Ospedale Santa Maria di via Benefattori 14, dalle 16.30 alle 17.30; nei mesi di aprile, luglio e

Uffici di staff · Direzione Generale

novembre il martedì, dalle 16.30 alle 17.30. Per informazioni o fissare appuntamenti fuori da questi periodi ed orari, è possibile contattare i numeri telefonici 0525/970266, 0525/970324 o 0525/970326.

- a **Parma**, nella sede del Dipartimento di Sanità pubblica di via Vasari 13, nei mesi di **settembre e ottobre il lunedì e giovedì** dalle 16 alle 17.30 e nei mesi di aprile, maggio, giugno, luglio, agosto e novembre il lunedì dalle 16 alle 17.30. Inoltre, al di fuori di questi periodi ed orari, è possibile prendere un **appuntamento telefonico** chiamando i numeri 0521/396400, 0521/396405, 0521/396411 o 0521/396430.
- a **Fornovo**, alla Casa della Salute di via Solferino 37, su **appuntamento telefonico** contattando i numeri 0525/300442, 0525/300495 oppure 0525/300419.
- a **Langhirano**, alla Casa della Salute di via Roma 42/1, su **appuntamento telefonico** contattando i numeri 0521/865310, 0521/865319, 0521/865309 oppure 0521/865263.

Il controllo da parte dei micologi dell'Ausl è **gratuito** per l'**autoconsumo**, per le **attività di ristorazione** e la **vendita al dettaglio**, mentre per i funghi destinati alla **vendita all'ingrosso** è previsto un **costo di 0,40 centesimi** di euro per ogni chilogrammo esaminato.

Per rendere più agevole il controllo del micologo, i funghi devono essere presentati in buono stato di conservazione, possibilmente in contenitori rigidi e forati (cestini) e devono essere interi (quindi non recisi o tagliati, spezzettati, lavati, raschiati o privi di parti essenziali al loro riconoscimento); inoltre è importante ripulirli da terriccio, foglie o altri corpi estranei.

Ufficio stampa
Luigi Barbarese
0521/393952