



FUNGHI SICURI CON IL CONTROLLO DELL'AUSL

Le informazioni per le certificazioni e i consigli degli ispettori micologi

I funghi sono per molti un alimento prelibato. Non tutte le specie sono commestibili: alcune sono responsabili di intossicazioni, anche gravi. Ecco alcune regole da seguire, perché una passione non si trasformi in un rischio per la salute.

IL CONTROLLO

Prima di mangiare funghi raccolti, è bene farli controllare dagli **ispettori micologi dell'Ausl**. Per il **consumo diretto**, la **ristorazione** e la **vendita** l'esame di commestibilità è **gratuito**. Il servizio è a pagamento per

il commercio all'ingrosso. I funghi da sottoporre al controllo devono essere freschi, interi, sani, puliti e in buono stato di conservazione. All'esame deve essere sottoposto **l'intero quantitativo raccolto**. Prima di acquistare funghi freschi, occorre **verificare** sempre che la cassetta o l'involucro siano muniti di **etichetta** attestante l'avvenuto controllo da parte dei micologi dell'AUSL o di altri autorizzati.

IL CONSUMO

È importante cucinare e consumare soltanto funghi raccolti **entro le 48 ore** e **conservati** a bassa tempe-

ratura (circa a 4°C). Un'altra precauzione è quella di mangiare solo funghi **ben cotti**, evitando dosi abbondanti e ravvicinate. È sempre **sconsigliato** il consumo di questo alimento alle donne in gravidanza e in allattamento, a bambini e anziani. **Attenzione:** in caso di malessere riconducibile al consumo di funghi, rivolgersi al pronto soccorso, portando con sé eventuali residui di cibo.

LA CONSERVAZIONE

Il fungo, se **mal conservato**, può diventare **tossico**. Ecco pratici consigli su alcuni metodi di conservazione. L'essiccazione deve

avvenire con appositi essiccatori, non con il forno. Una volta essiccati, i funghi si possono conservare nel congelatore o in contenitori ermetici, in luoghi comunque freschi e asciutti. Anche il **congelamento** è possibile, ma è necessario prima cuocere i funghi o almeno sbollentarli.

La conservazione **sott'olio** dei funghi richiede particolari **accorgimenti** per evitare lo sviluppo del **botulino** (responsabile di una tossinfezione grave, talora anche mortale).

Maggiori informazioni sulle corrette modalità di conservazioni dei funghi sono disponibili nel sito www.ausl.pr.it

GLI ISPETTORATI MICOLOGICI



- ▶ **A Parma, in via Vasari n. 13/a:** a settembre e ottobre il lunedì e giovedì dalle 16 alle 17.30; ad aprile, maggio, giugno, luglio, agosto e novembre il lunedì dalle 16 alle 17.30. Per appuntamenti fuori da questi periodi ed orari, chiamare lo 0521/396400-405-411-6430.
- ▶ **A Borgotaro, in via Benefattori 12:** a maggio, giugno, settembre e ottobre, martedì e giovedì, dalle 16.30 alle 17.30; ad aprile, luglio e novembre il martedì, dalle 16.30 alle 17.30. Per appuntamenti fuori da questi periodi ed orari, chiamare lo 0525/970266, 0525/970324 o 0525/970326.
- ▶ **A Fornovo, alla Casa della Salute di via Solferino 37:** per appuntamento chiamare lo 0525/300442-495-419.
- ▶ **A Langhirano, alla Casa della Salute di via Roma 42/1:** per appuntamento chiamare lo 0521/865310-319-309-263.

SICURI ANCHE NEL BOSCO

Per chi ama raccogliere i funghi nel bosco, è utile ricordare di indossare **abiti e scarponcini adeguati**. Occorrono un **bastone** per camminare meglio, un **coltellino** e, per i più attenti e curiosi, una **lente** di ingrandimento. È importante portare con sé il **cellulare**, con batteria carica, da tenere acceso e con il **gps** attivato, in modo da facilitare l'arrivo dei soccorsi in caso di necessità.

