

Parma, 16/10/2024

## Comunicato stampa

### Funghi sicuri con il controllo dei micologi dell'Azienda Usl

*Il servizio è a Parma, Langhirano, Fidenza, Fornovo e Borgotaro. Per il consumo diretto, la ristorazione e la vendita l'esame di commestibilità è gratuito. Attenzione ai venditori itineranti: il prodotto non è sicuro*

Autunno, stagione di funghi. Le giornate umide e le temperature ancora miti invogliano a passeggiare nei boschi alla ricerca di queste prelibatezze. Attenzione, però, perché alcune specie – anche quelle abitualmente raccolte – possono trarre in inganno e confondere persino i fungaioli più esperti.

L'unico modo per essere tranquilli è quello di **far controllare i funghi ai micologi dell'Azienda Usl**, prima di mangiarli.

**L'esame di commestibilità per il consumo diretto, la ristorazione e la vendita è gratuito**, mentre le certificazioni sanitarie, obbligatorie per il commercio all'ingrosso, sono a pagamento.

#### GLI ISPETTORATI MICOLOGICI

Gli ispettorati micologici dell'Azienda Usl sono a Parma, Langhirano, Fidenza, Fornovo e Borgotaro. Questi i giorni, orari di apertura e le modalità di accesso.

A **Parma** il servizio è in **via Vasari n. 13/A**, nei mesi di aprile, maggio, giugno, luglio, agosto e novembre è aperto il lunedì dalle 16 alle 17.30; nei mesi di settembre e ottobre il lunedì e il giovedì dalle 16 alle 17.30. Al di fuori dei periodi e degli orari sopra indicati, è necessario prendere appuntamento, telefonando ai numeri 0521.396400-396405-396411-396430 negli orari di apertura al pubblico.

La sede di **Langhirano** è in **via Roma n. 41/1** per accedere occorre fissare l'appuntamento ai numeri 0521.865310-865319-865309-865263.

Il servizio di **Fidenza** è a Vaio, in **via don Tincati n. 5** per accedere occorre fissare l'appuntamento al numero 0524.515898.

Il servizio di **Borgotaro** è in **via Benefattori n. 12** ed è aperto il martedì dalle 16.30 alle 17.30 nei mesi di aprile, luglio e novembre; il martedì e il giovedì dalle 16.30 alle 17.30 nei mesi di maggio, giugno, settembre e ottobre. Al di fuori dei periodi e degli orari sopra indicati, è **necessario prendere appuntamento**, telefonando ai numeri 0525.970482-970324-970327-970409.

La sede di **Fornovo** è in **via Solferino n. 37** per accedere occorre fissare l'appuntamento ai numeri 0525.300442-300495-300419.

#### COSA SOTTOPORRE AL CONTROLLO

I funghi da sottoporre al controllo devono essere freschi, interi, sani, puliti e in buono

## Uffici di staff · Direzione Generale

stato di conservazione. All'esame deve essere **sottoposto l'intero quantitativo raccolto**.

### **ATTENZIONE AI VENDITORI ITINERANTI**

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'Azienda Usl o di altri autorizzati.

Un'altra importante raccomandazione è di **non acquistare funghi freschi dai venditori itineranti** perché il prodotto non è sicuro.

I venditori itineranti sono coloro che svolgono l'attività di vendita su un mezzo mobile (es. furgone) fermandosi in un luogo (margini delle strade) per poche ore e **non sono da confondere con i venditori ambulanti**, tipici delle zone di mercato e delle fiere.

La vendita di funghi freschi in forma itinerante è vietata dalla legge e non offre garanzia per quel che riguarda l'origine della merce, i controlli di filiera e la sicura determinazione della specie.

### **IL CONSUMO E LA CONSERVAZIONE**

È importante cucinare e consumare soltanto funghi raccolti **entro le 48 ore** e conservati a bassa temperatura (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. In caso di malessere riconducibile al consumo di funghi, rivolgersi al **pronto soccorso**, portando con sé **eventuali residui di cibo**.

Attenzione che se il fungo è mal conservato, può diventare tossico.

### **IL CONTRASTO ALLA PESTE SUINA AFRICANA**

Per contrastare la PSA – peste suina africana (malattia che colpisce solo cinghiali e suini) è importante la **collaborazione di tutti** e seguire alcune **semplici regole** nei boschi o in campagna. **Non abbandonare** avanzi alimentari contenenti carni di suino o cinghiale. Al rientro, prima di risalire in auto, è necessario **cambiarsi le scarpe** e riporle in un sacchetto per poi pulirle con cura. Se ci si imbatte in un cinghiale morto, occorre chiamare il numero **051.6092124**; se possibile, memorizzare la posizione geografica e scattare una foto della carcassa. Il servizio veterinario dell'Azienda Usl può così intervenire e bonificare l'area.

Simona Rondani

Ufficio stampa Ausl Parma