

CACCIA AI FUNGHI TRA ALLARMI E CARENZE, "CONTROLLARE O AMMAZZANO"

3 Novembre 2012



L'AQUILA - Si scatena la caccia ai funghi in tutto Abruzzo. I cercatori sono in fermento per raccogliere quelli autunnali e invernali, ed è già scatta l'invasione dei boschi.

Il presidente della sezione marsicana del Gema (Gruppo ecologico micologico abruzzese), Paolo Guadagni, però, lancia un allarme ad *AbruzzoWeb*: ci vogliono più punti di verifica della commestibilità e meno valutazioni approssimative "della nonna". Inoltre, non sarebbero male più controlli per i cercatori che vengono da fuori regione e senza patentino.

"Nella Asl numero 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila - sbotta Guadagni - è presente un unico servizio ispettivo, che ha sede nel capoluogo. Ma difficilmente una persona della Valle Peligna o di Castel di Sangro verrà fino all'Aquila per verificare la bontà o meno di un fungo che ha raccolto".

Guadagni assicura che "non è una questione di campanilismo, ma il raccoglitore di funghi non può dover ogni volta affrontare un'ulteriore spesa per raggiungere L'Aquila. Sarebbe meglio che anche nelle altre zone della Asl numero 1 venisse attivato questo tipo di servizio".

Ricorda poi che "solo la Asl può dare l'ufficialità sulla commestibilità e nessun altro ente. Noi associazioni - spiega - possiamo effettuare corsi per il 'patentino' che abilita alla raccolta, ma non possiamo stabilire che cosa sia velenoso o meno".

Senza la Asl, il rischio di valutazioni approssimate è dietro l'angolo. "Nessuno si deve fidare dell'amico o della persona che si vanta di capirci - ammonisce l'esperto - Nei giorni scorsi nel Nord Italia un'intera famiglia è morta proprio perché ha ascoltato i consigli del 'competente' di turno. Insomma, con i funghi non si scherza. Gli esperti studiano sempre e nonostante questo non si può mai dire che ne conoscano abbastanza".

"Guai a seguire a cuor leggero quello che raccontano le persone di una certa età, perché non serve a nulla - aggiunge il presidente del Gema - Addirittura c'è chi ancora va dicendo che basta far assaggiare al gatto i funghi, ma anche questo suggerimento è una sciocchezza".

"L'unica nota positiva - prosegue - è che da alcuni anni la Regione ha obbligato ad avere il 'patentino', che si acquisisce al termine di un corso che dura 24 ore, per dedicarsi a questo hobby. Solo quest'anno 300 persone hanno frequentato le nostre lezioni tenute da esperti micologi".

Anche per questo, ricorda Guadagni, "in Provincia dell'Aquila, fortunatamente, non ci sono stati casi mortali. Tre anni fa - racconta - si sono salvati due uomini di Capitrello, in provincia dell'Aquila, ma solo grazie al trapianto di fegato nelle prime ore dopo che avevano mangiato l'Amanita phalloide, nota anche come Tignosa verdognola. Comunque bisogna fare molta

attenzione ai funghi, perché anche se non uccidono possono portare conseguenze molto serie per molti anni”.

Il consiglio è molto semplice, “ai primi sospetti di avvelenamento bisogna recarsi urgentemente al pronto soccorso e, se è possibile, portare anche una parte del fungo mangiato”.

In questo periodo i boschi abruzzesi sono “invasi” dai funghi, perché a giorni con molta umidità è seguita un’estate caldissima: un clima ottimo per la riproduzione. E così Guadagni lancia un altro allarme.

“Specialmente nella zona interna dell’Abruzzo – dichiara – arrivano numerosi raccoglitori provenienti dal vicino Lazio anche sprovvisti di ‘patentino’. Purtroppo queste persone possono fare quello che vogliono, perché non ci sono controlli”.