

FAMIGLIA PENNE INTOSSICATA DA FUNGHI: ESPERTO, "CONTROLLO E' ESSENZIALE"

18 Ottobre 2019



PESCARA - L'intossicazione da funghi cui sono rimaste vittime ieri a Penne (Pescara) per fortuna in modo non grave ieri dieci persone, ripropone, peraltro nel periodo autunnale in cui tanti appassionati vanno a funghi, il problema della sicurezza alimentare nel momento in cui i funghi vengono mangiati.

A dare utili consigli agli appassionati esperti e non, è Franco Patanè, micologo del Centro Controllo Micologico della Asl di Pescara.

"Il nostro Centro è da vent'anni al servizio della collettività e di tutti coloro che raccolgono funghi. Il controllo micologico dei funghi è fondamentale per garantire la sicurezza alimentare di quello che poi arriva in tavola. Una volta raccolti i funghi si può venire presso il nostro Centro per riconoscere la specie, per verificare o meno la tossicità e per sapere come trattarli e come cucinarli. È anche importante, una volta raccolti, mettere i funghi in vesti di vimini e non in buste di plastica che potrebbero creare problemi di conservazione. Esistono in natura - spiega il micologo della Asl- diverse specie di funghi, e alcune tossiche e velenose per l'uomo, come tre tipi specifici di amanita. In Abruzzo esiste una grande varietà di funghi che possiamo trovare alla base di aghifoglie, querceti, faggi e abeti. È importante sapere quali funghi abbiamo colto e quali mangiamo, anche perché alcuni tipi di funghi sono da evitare, oltre che per persone allergiche, anche per esempio per bambini e per persone anziane che soffrono di particolari patologie. Per questo - conclude Patanè - invitiamo le persone a rivolgersi ai Centri Micologici delle Asl e nel caso di quella di Pescara di visitare anche il sito dove sono riportate tutte le raccomandazioni per la raccolta dei funghi e tutti i consigli utili. Cose di cui parliamo in incontri micologici che organizza proprio la Asl".