

FUNGHI: AD AVEZZANO ASL ATTIVA SERVIZIO D'ESAME PER COMESTIBILITA'

18 Maggio 2016



SULMONA – Uno specifico servizio della Asl provinciale dell'Aquila, dal 6 giugno e fino al 28 novembre prossimi, tornerà ad esaminare i funghi raccolti nei boschi dagli appassionati e a stabilire se siano commestibili o meno.

Oltre a questo tipo di controllo gratuito, da esercitare prima di cucinare a casa i prodotti, l'azienda sanitaria ha previsto l'intervento del micologo al pronto soccorso dell'ospedale di Avezzano (L'Aquila) per persone da assistere nei casi di avvelenamento in corso.

Lo specialista affiancherà i medici del pronto soccorso per stabilire, a seconda dei sintomi e della specie consumata, terapie immediate e diversificate, oltre a concordare modalità e durata della eventuale degenza.

L'ispettorato micologico della Asl, una volta a settimana, il lunedì, dalle ore 16 alle ore 18.00, esaminerà i funghi consegnati al distretto sanitario di Avezzano, in via Monte Velino, per sottoporli al vaglio dell'esperto.

Lo specialista micologo, Stefano Maggi, stabilirà se i funghi sono commestibili e, in tal caso, rilascerà apposito certificato all'interessato.

In caso contrario nell'atto compilato dallo specialista vi sarà l'indicazione della tossicità del prodotto che dunque dovrà essere bandito dalla tavola. Negli anni passati, nei cinque mesi di attività, il servizio di controllo della Asl ha rilasciato oltre 120 certificati: in 70-80 casi, invece, ha dichiarato la tossicità del prodotto.

Si tratta dunque di oltre 200 controlli, che vengono compiuti nell'arco di 150 giorni, che danno l'idea della portata del fenomeno della raccolta dei funghi in Marsica dove spuntano con grande facilità durante i periodi propizi.

“In genere”, spiega Maggi, “corrono rischi più alti i cosiddetti raccoglitori ‘occasionalisti’, vale a dire persone che, soprattutto nel fine settimana, arrivano da altre aree della Marsica e che non hanno una conoscenza approfondita delle zone e delle specie di funghi. Coloro che invece risiedono nella Marsica, raccogliendoli ormai da anni e in aree molto conosciute, hanno in genere una discreta familiarità con i prodotti. In tutti i casi, però, è sempre vivamente consigliato, prima di cucinarli in casa, sottoporre i funghi raccolti al vaglio dello specialista”.