

UN TERZO DEI FUNGHI RACCOLTI IN MARSICA NON COMMESTIBILE, BOOM DI ANALISI DELLA ASL

8 Dicembre 2016



L'AQUILA - Boom nella Marsica di consulenze da parte della Asl Avezzano-Sulmona-L'Aquila sulla commestibilità dei funghi raccolti nei boschi da una buona parte dei circa 6mila cercatori censiti in provincia.

Il controllo sanitario messo a disposizione gratuitamente ha consentito di rilevare come un terzo dei miceti passati al vaglio dello specialista al distretto sanitario di Avezzano, dove si trova il servizio che fa capo all'attività di Igiene e alimenti della nutrizione, non fosse commestibile ed è stato quindi bandito dal consumo.

Il servizio-sentinella della Asl, che quest'anno è stato potenziato col raddoppio delle ore di apertura, ha lavorato con particolare lena nei mesi di ottobre e novembre.

In questo arco di tempo, con una forte accelerazione nella cadenza delle analisi, effettuate dal micologo Stefano Maggi, sono stati ben 70 i quantitativi di prodotto, trovati nelle varie aree della Marsica, su cui è stata chiesta la consulenza di commestibilità della Asl.

Tra ottobre e novembre, in concomitanza col potenziamento del servizio (il giovedì pomeriggio in aggiunta al lunedì) è stata quindi compiuta la metà delle analisi svolte nei mesi antecedenti, tra giugno e settembre (limitatamente ai periodi propizi alla raccolta).

La nuova governance della Asl ha rafforzato l'attività proprio al fine di assicurare un filtro sempre più stringente sulle verifiche, dopo i 3 casi di avvelenamento e un intervento d'urgenza del micologo in pronto soccorso registrati nel 2016.

“Nel territorio della provincia vi sono sempre più persone che si dedicano alla raccolta dei funghi e quindi c’era la necessità di dare una risposta concreta al bisogno di sicurezza dei cittadini – dice in una nota il direttore generale della Asl Rinaldo Tordera – . Nel prossimo anno cercheremo di estendere il servizio anche ad altre aree”.

I 52 certificati con cui la Asl ha “bocciato” il materiale analizzato comprendono tre voci: non commestibili (prodotti del tutto sgradevoli al palato e quindi non buoni per la tavola, pur non essendo pericolosi), tossici (che possono portare a serie conseguenze per la salute ma non mettono a repentaglio la vita) e infine velenosi (si rischia la morte).

Dall’osservatorio della Asl, relativo al 2016, emerge una chiara tendenza: c’è un vistoso incremento di gente che si è recata per la prima volta nei prati a caccia di funghi, con un’alta adesione di giovani tra i 27 e i 30 anni.

Le nuove forze giovani, entrate nel 2016 nei ranghi di appassionati che storicamente sono composti in larga prevalenza da persone adulte, hanno vieppiù ingrossato le file, fino a toccare una percentuale del 30 per cento, vale a dire circa 1.800 su un totale stimato di 6mila appassionati in tutta la provincia di L’Aquila.

L’aumento del popolo dei funghi, come ovvia conseguenza, ha fatto innalzare la soglia di rischio che infatti, per l’anno corrente, si è tradotta in 3 casi di avvelenamento, in tutta la provincia (senza conseguenze fatali per chi ne è rimasto vittima) mentre lo scorso anno non si registrarono episodi di intossicazione.