



COMUNICATO STAMPA

È INIZIATA LA STAGIONE DEI FUNGHI ESPERTI MICOLOGI A DISPOSIZIONE PER IL CONTROLLO GRATUITO

(n. 121/2024) È iniziata la stagione dei funghi e, come ogni anno, l'Ispettorato micologico dell'Ulss 2 assicura il controllo sulla commestibilità dei funghi freschi raccolti dai privati. I controlli, che proseguiranno fino al termine della stagione di raccolta, non prevedono alcuna spesa per il richiedente e vengono effettuati da dodici Tecnici della Prevenzione, esperti micologi, nelle sedi principali dei tre Distretti dell'azienda sanitaria:

- **Distretto Treviso**
presso il **Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, sede La Maddonna in via Castellana 2 a Treviso**
dal lunedì al venerdì dalle 12:30 alle 13:00
È comunque possibile richiedere, al di fuori dei suddetti orari, previo appuntamento telefonico, un controllo sui funghi raccolti ai numeri 0422323758 o 0422323796 o 0422323798
- **Distretto Pieve di Soligo**
presso il **Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, in via Lubin n. 16 a Pieve di Soligo**
il lunedì e il venerdì dalle 8:00 alle 8:45
È comunque possibile richiedere, al di fuori dei suddetti orari, previo appuntamento telefonico, un controllo sui funghi raccolti ai numeri 0438663947 o 0438663945 o 0438664431 o 0438664406
- **Distretto Asolo**
presso il **Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, in via Alighieri 12 a Montebelluna**
il lunedì e il mercoledì dalle 8:00 alle 8:45
È comunque possibile richiedere, al di fuori dei suddetti orari, previo appuntamento telefonico, un controllo sui funghi raccolti ai numeri 0423614799 o 0423614717 o 0423614718

I funghi da sottoporre a controllo micologico devono essere:

- freschi, sani e in buono stato di conservazione (non tarlati, ammuffiti, fermentati, fradici, eccessivamente maturi);
- interi (non recisi o tagliati, spezzettati, lavati, raschiati o comunque privi di parti essenziali per il riconoscimento);
- puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei.

Si ricorda, inoltre, che chi intende raccogliere funghi deve munirsi di titolo per la raccolta rilasciato dagli Enti preposti (es. Comunità Montane, Comuni, ecc.).

È fondamentale non fidarsi delle credenze popolari o di metodi empirici per valutare la tossicità dei funghi raccolti. L'unico metodo sicuro per l'identificazione delle specie commestibili è la classificazione sulla base delle loro caratteristiche, eseguita da personale appositamente formato. La maggior parte delle intossicazioni è determinata da funghi velenosi raccolti da persone inesperte ma, anche, da funghi generalmente commestibili, raccolti in luoghi non idonei o cucinati in modo non appropriato. È dunque assolutamente opportuno sottoporre a controllo micologico tutti i funghi freschi raccolti, prima di consumarli, in modo da avere la certezza che si tratti di specie commestibili. Si ricorda, infine, che tutti i funghi devono essere consumati ben cotti, poiché crudi sono scarsamente digeribili, se non addirittura

tossici. Il comune "chiodino" (*Armillaria mellea*), ad esempio, il fungo più raccolto nella zona pedemontana, è notoriamente tossico da crudo e diventa commestibile da cotto: richiede pertanto una prebollitura di almeno 15-20 minuti, l'eliminazione dell'acqua, e la successiva cottura definitiva. In caso di comparsa di sintomi associabili al consumo da funghi, anche se mangiati giorni prima, ci si deve recare, al più presto, al Pronto Soccorso.

Il Ministero della Salute, in collaborazione con il Centro Antiveneni dell'ospedale Niguarda di Milano, ha realizzato un opuscolo dal titolo: "I funghi: guida alla prevenzione delle intossicazioni", consultabile al seguente link https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoliPoster_149_allegato.pdf che contiene utili informazioni per la raccolta, la conservazione, il consumo e l'acquisto dei funghi.