

Usl Umbria 1, intossicazioni da funghi: i consigli dei micologi

Tutti gli esemplari raccolti vanno portati al controllo presso l'ispettorato. Gli orari e le sedi

Perugia, 12 ottobre 2019 – Le **intossicazioni da funghi** sono uno dei pericoli più insidiosi della stagione autunnale in cui molte persone si dedicano alla raccolta di funghi spontanei. Per questo motivo l'**Ispettorato Micologico della Usl Umbria 1** ricorda a tutti che alcune varietà tossiche o velenose assomigliano a quelle commestibili e possono confondere anche il raccoglitore più esperto, con gravi rischi per la salute propria e delle persone con cui si condivide la pietanza e **raccomanda di far controllare tutti i funghi raccolti dagli esperti micologi**. Ogni anno nel territorio della Usl Umbria 1 sono centinaia i controlli effettuati (112 nel 2019, 349 nel 2018) ma ancora significativi in proporzione sono i casi di intossicazione (13 nel 2019, 16 del 2018).

Il controllo è completamente gratuito per l'uso domestico personale. Nel territorio della Usl Umbria 1 ci sono **7 sedi**: **Città di Castello** (piazza Giovanni XXII - dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 9 e il martedì e il giovedì dalle 13 alle 14), **Gubbio** (via Cavour 38 - dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 9 e dalle 12,30 alle 13,30), **Perugia** (via XIV Settembre, 79 – dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 9; lunedì, mercoledì e venerdì dalle 12,15 alle 13,15 e martedì e giovedì dalle 14,30 alle 15,30), **Bastia Umbra** (piazza del Tabacchificio, 8 – lunedì, mercoledì e venerdì dalle 08,30 alle 10 martedì e giovedì dalle 14.30 alle 15.30), **Panicale** (via Belvedere - lunedì ore 08.30-09.30 - giovedì ore 14:30 - 15:30), **Todi** (martedì e venerdì dalle 8.00 alle 9.00) e **Marsciano** (via Piccolotti e Corneli - lunedì e giovedì dalle 8,00 alle 9,00).

Ma quali sono le regole alle quali attenersi per la raccolta di funghi? I funghi devono essere raccolti **interi in ogni loro parte**, non vanno tagliati con il coltello, ma staccati con una lieve torsione con le mani. Vanno raccolti **soltanto esemplari integri**, non ammuffiti o invasi da vermi. È assolutamente vietata la raccolta di esemplari del genere "Amanita" allo stadio di ovolo chiuso. **I funghi vanno messi in contenitori rigidi ed areati e realizzati con fibre naturali intrecciate**; è vietato in ogni caso l'uso di contenitori di plastica. Ogni persona non può raccogliere più di tre chilogrammi di funghi al giorno. La raccolta **non va effettuata in zone sospette di inquinamento**. Vanno portati al controllo micologico tutti i funghi correttamente conservati e non ammassati. **Mai affidarsi a metodi empirici** (aglio, monete d'argento, rosicchiatura di animali, assaggio del gatto), privi di qualsiasi validità e sicurezza. **Pulire e cucinare i funghi senza abusarne attenendosi alle indicazioni del Micologo** (eliminazione di gambi e cuticola, tempi di cottura, ecc), evitando di somministrarli a donne in gravidanza, a bambini o persone con problemi all'apparato digerente.

In caso di presunta intossicazione, è necessario rivolgersi immediatamente al proprio medico o, nelle situazioni più gravi, direttamente al Pronto Soccorso **portando gli avanzi del pasto** e dei funghi consumati, **insieme ai residui della pulitura dei funghi** (che dovrebbero essere conservati sino al

giorno dopo). In ogni caso, non vanno tentate terapie autonomamente e non va ingerito nulla (latte, alcolici).

Per ulteriori informazioni: <http://www.uslumbria1.gov.it/notizie/controlli-micologici-dei-funghi>
<http://www.uslumbria1.gov.it/servizi/funghi-ispettorato-micologico>

Contatti Ufficio stampa:

TGC Eventi | Lucia Pippi | Tel. 338 1223266 | lucia@tgceventi.it