

A chi raccoglie funghi la USL 1 raccomanda il controllo gratuito presso gli Ispettorati Micologici

Far controllare i funghi raccolti è un'operazione semplice e gratuita, che mette al riparo da gravi pericoli per la salute.

Perugia, 09 ottobre 2013 – Iniziativa una delle stagioni più propizie per la raccolta dei funghi, **il dipartimento di prevenzione della USL 1** ricorda a tutti che alcune varietà tossiche o velenose assomigliano a quelle commestibili e possono confondere anche il raccogliitore più esperto -con gravi rischi per la salute propria e delle persone con cui si condivide la pietanza-, e raccomanda a tutti di non credere ai metodi empirici per il riconoscimento dei funghi commestibili (aglio, monete d'argento, assaggio del gatto, ecc.) e di **farli sempre controllare, prima di consumarli, presso gli ispettorati micologici della USL**. Il servizio è **completamente gratuito** per tutti **coloro che intendono farne un uso personale**, mentre è a pagamento per chi, in possesso di tutte le autorizzazioni del caso, è interessato alla vendita dei funghi epigei spontanei.

A ricordare le principali regole per la raccolta e il consumo di funghi è Andrea Arcangeli, responsabile scientifico e coordinatore didattico della Scuola di Formazione e di Aggiornamento per Micologi che si trova presso la Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica a Villa Umbra (Pila, Pg) e che ogni anno forma e aggiorna decine di Esperti che provengono da tutte le regioni d'Italia: "I funghi vanno fatti controllare freschi e devono essere raccolti interi, non tagliati con il coltello, posti in cesti e non in buste di plastica. La quantità giornaliera massima ammessa è di tre chilogrammi a persona. **E' assolutamente vietata la raccolta dell'Amanita Caesarea allo stadio di ovolo chiuso**. Ultime raccomandazioni: la raccolta non va effettuata in zone sospette di inquinamento ed è importante attenersi alle indicazioni del Micologo per la pulizia e la cucina (eliminazione di gambi e cuticola, tempi di cottura, ecc...), evitando per prudenza la somministrazione a donne in gravidanza e bambini piccoli".

Nei casi di sospetta intossicazione, ci si deve rivolgere immediatamente al proprio medico o, nelle situazioni più gravi, direttamente al Pronto Soccorso, ricordandosi di portare con sé gli avanzi del pasto e dei funghi consumati, insieme ai residui della pulitura dei funghi (che dovrebbero essere conservati sino al giorno dopo). Non vanno in ogni caso tentate terapie autonomamente e non va ingerito nulla (latte, alcolici ecc.).

La USL Umbria 1 è presente sul territorio con 7 punti di controllo o Ispettorati Micologici. Maggiori informazioni, sedi, orari e modalità su www.uslumbria1.it

Perugino – Sede Perugia: Via XIV Settembre 79 - Parco Santa Margherita - Palazzina Neri
Tel.0755412420; 0755412424

Alta Valle del Tevere - Sede Città di Castello: Piazza Giovanni XXIII, Tel.0758509382/368

Alto Chiascio - Sede Gubbio: Via Cavour 38, Tel. 075-9239412/409

Assisano – Sede Bastia Umbra: Piazza del Tabacchificio, 8 - I Piano Palazzo della **Salute** Tel.
0755412420; 0758020367

Trasimeno – Sede Panicale - Via Belvedere Tel.0755412420; 0758354229-302

Media Valle del Tevere – Sede Marsciano: Via Piccolotti e Corneli, 1 - II Piano della Palazzina Poggioni Tel.0755412420; 0758782436 – Sede Todi: Via Giacomo Matteotti 123 - III Piano della struttura ex Ospedale Tel. 0758858377



.....
Ufficio stampa TGC Eventi
Monia Rossi 333.2991700
ufficiostampa@tgceventi.it