

Sportello per i raccoglitori di funghi

by Fabio Bargelli - lunedì, ottobre 08, 2012

<http://culturale.braccagni.net/wordpress/sportello-per-i-raccoglitori-di-funghi/>

La Asl 9 comunica che sono a disposizione, dei raccoglitori di funghi, esperti micologi per consulenze gratuite.

Al via il servizio di ispezzorato micologico per i raccoglitori di funghi per autoconsumo. Attivata anche la pronta disponibilità per le consulenze ai medici del Pronto soccorso

Da lunedì 8 ottobre a giovedì 29 novembre, in tutto il territorio provinciale (ad esclusione di Arcidosso, dove il servizio termina il 10 novembre), saranno aperti gli sportelli dell'Ispettorato micologico della Asl 9. Il servizio, completamente gratuito, a cura dei micologi della Azienda, è rivolto ai cercatori di funghi per autoconsumo, in caso di dubbi sulle specie raccolte.

Dal 13 settembre scorso, inoltre, sono stati attivati anche i turni di pronta disponibilità per il personale dell'Ispettorato micologico aziendale, che collabora a chiamata con i medici del Pronto soccorso, in caso di sospetta intossicazione per ingestione di funghi, per stabilire la specie e somministrare l'adeguata terapia medica ai pazienti.

“Sono anni che la Asl 9 attiva il servizio di pronta reperibilità e lo sportello territoriale, a tutela della salute dei cittadini – spiega Leonardo Ginanneschi, responsabile dell'Ispettorato micologico della Asl 9 – Quest'anno, peraltro, sono stati già segnalati due casi: un'intossicazione da porcini e una da amanita muscaria, il famoso fungo con il cappello rosso a pallini bianchi. Sui porcini, funghi commestibili per eccellenza, è bene ricordare che, come tutti i prodotti deperibili, sono facilmente aggrediti da parassiti animali e da muffe che possono renderli tossici, soprattutto se vecchi, mal conservati o poco cotti

Le intossicazioni, inoltre, avvengono quasi sempre per errori di valutazione dei segni che si trovano sui funghi: i colori, le forme non corrispondenti, gli odori confusi, i sapori scambiati, tutti particolari che solo un occhio esperto può facilmente individuare per determinare l'esatta specie e risalire alla commestibilità. Ecco perché, in caso di dubbi, è meglio recarsi alle sedi degli ispezzorati più vicine e far esaminare le specie raccolte, ricordandosi di portare con sé tutti i funghi trovati, integri e ben conservati per facilitarne il riconoscimento.

Così come, in caso di sospetta intossicazione, chi si rivolge al Pronto soccorso dovrebbe portare con sé gli avanzi dei funghi consumati – conclude Ginanneschi – o i resti delle puliture, in modo da facilitare l'identificazione della specie da parte dei micologi che collaborano con il personale medico”.

Alcuni dati

Dal 1995 al 2011, in provincia di Grosseto sono state segnalate 290 intossicazioni da funghi di specie accertate. In nessun caso si è verificata la morte della persona, anche se si sono registrati avvelenamenti potenzialmente mortali.

La metà delle intossicazioni è stata imputata all'entoloma lividum, un fungo molto tossico che viene confuso con il clitocybe nebularis, detto ordinale grigio, abitualmente utilizzato in Maremma, benché anch'esso tossico se non ben cotto, se consumato in pasti ravvicinati e da soggetti sensibili.

Un'altra specie tossica – che viene spesso confusa con il cantharellus cibarius, il giallarello o galletto,

viceversa commestibile e prelibato – è l'omphalotus olearius, responsabile di oltre il 20 per cento delle intossicazioni registrate in provincia di Grosseto.

In percentuali molto più basse, si sono verificate anche intossicazioni per il consumo della temibile amanita phalloides, una specie potenzialmente mortale anche se assunta in piccole dosi (70 grammi di fungo fresco possono portare alla morte un adulto di 70 chili, se non trattato in tempo); ma anche dall'agaricus xanthoderma, molto tossico e facilmente confuso con il comune prataiolo.

Orari e le sedi degli uffici dell'ispettorato micologico

Il servizio è attivo fino a giovedì 29 novembre (salvo prolungamento della stagione dei funghi) per le sedi di:

- Grosseto, Villa Pizzetti, viale Cimabue (palazzina a destra del cancello), telefono 0564/485605, 483613-26-98-99, il lunedì dalle 13 alle 14; il giovedì dalle 15 alle 17; il venerdì dalle 13 alle 14.
- Follonica, Distretto sanitario, viale Europa, telefono 0566/59516, il lunedì dalle 13 alle 14;
- Massa Marittima, uffici amministrativi, viale Risorgimento, telefono 0566/909408, il giovedì dalle 15 alle 18;
- Orbetello, Distretto sanitario, via Volontari del sangue, telefono 0564/869438, il giovedì dalle 13 alle 14;
- Manciano, Via Campolmi, telefono 0564/620710, il lunedì dalle 13 alle 14;
- Arcidosso, il servizio è attivo fino al 10 novembre (salvo prolungamento della stagione dei funghi): Distretto sanitario, via degli Olmi, telefono 0564/914806 – 07, il lunedì e il giovedì dalle 13 alle 14.

Ufficio Stampa Asl 9 – Grosseto

tutti i diritti riservati culturale.braccagni.net