

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Imola

Direzione generale
Staff Informazione e Comunicazione
Ufficio Stampa

Prot. n. CLASS

Imola, 19 settembre 2017

COMUNICATO STAMPA

TEMPO DI FUNGHI, MANGIARLI SENZA RISCHI, RIAPRE L'ISPETTORATO MICOLOGICO

Orari e modalità di accesso all'ispettorato micologico dell'Ausl di Imola

Lunedì 25 settembre riapre l'ispettorato Micologico dell'Ausl di Imola.

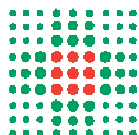
Il periodo autunnale, ovvero quella stagione caratterizzata da clima umido e temperato assai favorevole alla crescita dei funghi, richiama gli appassionati raccoglitori nei boschi ricchi di tante specie e varietà, purtroppo non tutte commestibili. Alcune varietà tossiche o velenose assomigliano a quelle commestibili e possono confondere il raccoglitore poco esperto, trasformando una buona pietanza in un rischio per la salute. Per prevenire tali rischi, l'Ispettorato Micologico dell'Ausl di Imola è a disposizione dei cittadini, nella sede di:

- **Polo Territoriale Città di Imola:** Ispettorato Micologico dell'AUSL di Imola via Amendola 8;
- **orari di apertura al pubblico:** : il servizio è aperto nei giorni di lunedì, martedì, giovedì e sabato dalle 12,30 alle 13,30 tel 0542604944

Nei giorni di mercoledì e venerdì saranno comunque soddisfatte le domande di certificazione contattando il front office che è disponibile al numero telefonico 0542604950 negli orari d'ufficio (dal lunedì al sabato dalle 8,30 alle 12,30).

La certificazione dell'ispettorato è a titolo gratuito e ricomprende sia i funghi destinati al consumo diretto sia le partite di funghi spontanei destinati alla vendita.

"Nel corso degli anni abbiamo identificato diversi funghi velenosi come: Amanita phalloides, Lepiota a piccola taglia, Galerina marginata, Entoloma lividum (sinuatum), Cortinarius orellanus ecc.. funghi che possono portare alla morte o alla necessità di un rapido trapianto di organi. – spiega Francesco Baldinini micologo dell'Ausl di Imola – Inoltre, con costante e preoccupante regolarità sono stati presentati anche altri funghi come: Clitocybe olearia, Hypholoma fascicolare, clavaria, Russula emetica e Agaricus xanthoderma (xantodermus), che possono provocare intossicazioni/avvelenamenti di varia entità. Molti di questi funghi velenosi o tossici spesso sono stati raccolti in parchi delle città o giardini domestici.



“Purtroppo non sono neppure mancate situazioni in cui i cittadini non si sono rivolti a noi e sono finiti in ospedale con gravi complicazioni – continua Baldinini - Tra le cause più comuni di errore il confondere funghi mangerecci con sosia non commestibili capaci di trarre in inganno con la loro somiglianza i raccoglitori. Come nel caso delle pericolosissime Lepiota a piccola taglia (Helveola, bruenneoincarnata, josserandii) che, invece, possono essere scambiate con l'innocuo e commestibile Marasmius oreades (gamba secca/chiodino).

È indispensabile per la propria sicurezza sottoporre tutti gli esemplari raccolti al controllo dell'ispettorato micologico prima del consumo, ricordando che per una buona riconoscibilità i reperti devono essere integri (devono essere presenti sia il gambo che il cappello), e che i funghi raccolti devono essere riposti in contenitori adeguati, (rigidi o a rete) ed areati ed idonei a diffondere le spore. Vietatissime le buste di plastica o i sacchetti.

Nel caso si sospetti un caso di avvelenamento o di intossicazione è necessario contattare il 118 o recarsi al Pronto Soccorso, riferendo al personale sanitario quanto tempo è intercorso tra l'ingestione dei funghi e la comparsa dei sintomi e descrivendo con precisione i funghi ingeriti. Si sottolinea che eventuali funghi non utilizzati o scarti della pulitura devono essere portati con sé in ospedale perché possono essere di grande aiuto per l'identificazione.