

Parma, 14/09/2012

Comunicato stampa

Funghi, una bontà da gustare in sicurezza

Sedi, orari e modalità di accesso degli Ispettorati micologici dell'AUSL

Con le piogge di fine estate e l'autunno alle porte arriva la stagione di maggior fioritura dei funghi. Sono tante le specie, non tutte commestibili. Alcune di queste possono trarre in inganno e confondere anche gli appassionati "fungaioli" più esperti. Ecco, allora, tutte le regole da seguire, perché una prelibata pietanza non si trasformi in un rischio per la salute.

Non esistono metodi empirici per riconoscere i funghi commestibili, come, ad esempio, le prove dell'argento, dell'aceto, del latte.... **L'unico modo per essere tranquilli è quello di far controllare i funghi agli Ispettorati Micologi dell'AUSL, prima di consumarli.**

Le certificazioni per il consumo diretto sono rilasciate gratuitamente, mentre **il servizio è a pagamento per il rilascio di certificazioni sanitarie obbligatorie per la vendita e/o somministrazione**, al costo di 1 euro ogni chilogrammo di prodotto controllato.

I funghi sottoposti a controllo devono essere: freschi (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati); interi (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento); sani ed in buono stato di conservazione (non tarlati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi); puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei; provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (discariche di rifiuti, cumuli di macerie, sponde di corsi d'acqua lurida, pascoli ove si sia verificata transumanza soprattutto di pecore, parchi e giardinetti cittadini, vicinanze di aeroporti, autostrade, strade ad intenso traffico veicolare, stabilimenti industriali, forni inceneritori, cimiteri, centrali elettriche, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari).

All'esame di commestibilità deve essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto e nel più breve tempo possibile. Portare al controllo solo un campione non serve! Il quantitativo lasciato a casa può contenere anche un solo pezzo di fungo velenoso o mortale. I funghi giudicati non commestibili saranno immediatamente ritirati e distrutti.

Prima di acquistare funghi freschi, è bene verificare sempre che la cassetta o l'involucro siano muniti di una etichetta attestante l'avvenuto controllo da parte degli Ispettori dell'AUSL.

Questi le sedi, gli orari e le modalità di accesso degli Ispettorati micologici dell'AUSL di Parma

Sede di Parma, via Vasari n. 13/a: il servizio è aperto nei mesi di settembre, ottobre e novembre, il lunedì e il giovedì dalle 16 alle 19. Al di fuori dei periodi e degli orari sopra indicati, è necessario l'appuntamento, telefonando ai numeri 0521.396400 – 396405 – 396543 – 396411.

Sede di Borgo Val di Taro, Via Micheli n. 2: il servizio è aperto nei mesi di settembre e ottobre, il martedì e il giovedì dalle 14.30 alle 17.30; nel mese di novembre, il martedì dalle 14.30 alle 17.30. Al di fuori dei periodi e degli orari sopra indicati, è necessario l'appuntamento, telefonando ai numeri 0525.970266 – 970324 – 300442 – 970326.

Sede di Langhirano, Via Roma n. 42/1: l'accesso al servizio è su appuntamento, telefonando ai numeri 0521.865310 – 865319 – 865309.