



Comunicato Stampa

Funghi, stagione 2023 – attività dell'Ispettorato Micologico di ATS Brescia

Da lunedì 3 luglio 2023 riparte come tutti gli anni l'attività dell'Ispettorato Micologico di ATS Brescia, previsto dalla Legge n. 352 del 23/08/1993, che verifica la commestibilità e la qualità dei funghi raccolti dai privati cittadini, oltre a svolgere altre attività legate alla vendita all'ingrosso, alla vendita al minuto e alla preparazione e confezionamento di funghi comunque condizionati.

Le attività sono gestite da Ispettori Micologi qualificati, iscritti al Registro Nazionale Micologi in particolare:

- Il riconoscimento delle specie fungine raccolte da privati cittadini e la determinazione dei funghi commestibili nella stagione dei funghi epigei spontanei
- La pronta disponibilità micologica tutto l'anno per il supporto alle strutture ospedaliere e alle altre strutture sanitarie in occasione di presunti o accertati casi di intossicazione da ingestione di funghi
- Il controllo su richiesta con relativa certificazione dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita
- Il controllo ufficiale presso le aziende di produzione, utilizzo, preparazione, somministrazione, deposito e vendita di funghi spontanei, coltivati e condizionati, nonché il controllo documentale relativo alla regolarità dei funghi freschi spontanei raccolti in proprio ed eventualmente utilizzati per le preparazioni, relativamente al possesso dell'idoneità al riconoscimento della specie da parte del ristoratore o di un preposto alla vendita/preparazione; certificazione delle specie fungine utilizzate ai fini della somministrazione.

Il **servizio di verifica dei funghi raccolti è gratuito per i privati cittadini**; per gli esercizi commerciali l'importo è previsto dal tariffario dell'ATS (<https://www.ats-brescia.it/web/guest/riconoscimento-funghi-ispettorato-micologico>).

L'unico metodo per stabilire se un fungo si può consumare è quello di saperlo identificare, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità.

L'Ispettorato Micologico si compone di una sede principale a Brescia in libero accesso e di sedi decentrate, per garantire l'intera copertura del territorio, alle quali si accede previo appuntamento.

Si riportano di seguito, e in allegato, le sedi e modalità di accesso all'Ispettorato Micologico.

Da Luglio a Novembre

BRESCIA Viale Duca degli Abruzzi,15 – Tel. 0303839702

Orari: il lunedì dalle 9.00 alle 11.00 e il giovedì dalle 14.00 alle 16.00 con accesso libero

Tutto l'anno il servizio è garantito, su appuntamento dal lunedì al venerdì, nelle seguenti sedi

BRESCIA Via Padova,11 - Tel. 0303838051

MONTICHIARI Via Falcone,18 Tel. 0303839850

LENO Piazza Donatori,1 Tel. 0303839861

SALÒ Viale Landi, 5 Tel. 0303839800

ROVATO Via Castello, 33 Tel. 0303838966

Come presentare i funghi da sottoporre al controllo dell'Ispettore Micologo:

- contenuti in cassette od altri idonei contenitori da destinare come tali alla vendita
- suddivisi per specie per ogni contenitore
- freschi, interi, sani ed in buono stato di conservazione, puliti da terriccio e/o corpi estranei
- disposti in singolo strato
- corredati dalla documentazione relativa all'acquisto o, nel caso di raccolta diretta, da una dichiarazione del venditore dalla quale risulti data e luogo della raccolta.

Nel corso del 2022 l'attività dell'ispettorato micologico è stata caratterizzata da n. 249 accessi per la valutazione di circa 380 Kg di funghi valutati di cui 198 Kg confiscati in quanto non edibili.

ATS nel corso del 2022 ha ricevuto n. 20 attivazioni da parte di strutture sanitarie per ingestione di funghi non commestibili che hanno interessato 46 persone di cui 20 hanno necessitato di ricovero. I casi più frequenti sono attribuibili al consumo di funghi considerati commestibili, in particolare appartenenti al gruppo del *Boletus edulis* ed *Armillaria mellea*. Le cause sono spesso correlate al fatto che vengono consumati crudi o poco cotti, troppo maturi o alterati, o associati a funghi tossici, oppure consumati in più pasti ravvicinati.

La raccolta e il consumo dei funghi fanno parte della nostra tradizione e del nostro territorio, ma non tutti li affrontano con le dovute precauzioni e, spesso, senza la conoscenza dei pericoli dovuti al consumo di specie tossiche o mortali, molto simili a quelle commestibili. Nella loro raccolta è innanzitutto importante attenersi a basilari norme di comportamento, che sono anche norme di legge:

- rispettare il limite massimo di raccolta
- non utilizzare rastrelli o altri strumenti che potrebbero danneggiare seriamente tutto l'apparato produttivo fungino
- raccogliere il fungo per intero, staccandolo dal micelio con movimento rotatorio e non tagliandolo, questo consente una sicura determinazione della specie
- rispettare il divieto di raccolta di esemplari troppo giovani o in cattivo stato di conservazione
- riporre la raccolta in contenitori che consentano la diffusione delle spore, e non utilizzando, in quanto vietati, i sacchetti di plastica che ne accelerano la decomposizione
- non distruggere gli esemplari che si ritengono velenosi, perché comunque utili alla vita del bosco.

La conservazione dei funghi e il loro consumo

I funghi considerati idonei al consumo devono essere conservati in contenitori rigidi ed aerati e conservati in luogo fresco fino al consumo che deve avvenire nel più breve tempo possibile con l'osservanza delle avvertenze indicate sul riscontro di visita. Non devono essere consumare funghi in caso di:

o dubbi sulla commestibilità

dubbi sulla provenienza, con segni di alterazione o non sufficientemente cotti

o pasti ravvicinati e in quantità abbondanti

o crudi (solo pochissime specie e in modeste quantità) o non adeguatamente cotti (la maggior parte dei funghi mangerecci provocano disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti)

o donne in gravidanza o in allattamento e bambini

o persone con intolleranze a particolari alimenti, funghi, farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi al fegato, stomaco, intestino, pancreas, reni, senza il consenso del medico.

Per ulteriori informazioni visitare il sito di ATS Brescia <https://www.ats-brescia.it/funghi> oppure scrivere all'indirizzo mail dedicato: ispettoratomicologico@ats-brescia.it

Ufficio Stampa ATS Brescia

Brescia, 30/06/2023