

Teramo. FUNGHI ISTRUZIONI PER L'USO

Associazione Robin Hood

Leggiamo in questi giorni di avvelenamenti, vediamo numerose bancarelle che vendono funghi riteniamo necessario diffondere una nota in tal senso.

Ricordiamo che in Abruzzo la raccolta è riservata a coloro che hanno l'apposito tesserino regionale rilasciato dalle province, dopo aver seguito un corso.

Funghi Consigli utili per i raccoglitori

Evitare la raccolta indiscriminata di tutti i funghi rinvenuti, poiché solo alcune specie risultano essere eduli, ciò provoca un danno all'ecosistema.

I funghi vanno raccolti interi e non in stato d'alterazione (ammuffiti, fradici ecc.)

I funghi raccolti si trasportano in contenitori rigidi ed aerati (ad es. cestini di vimini), che consentono l'ulteriore disseminazione delle spore, inoltre si evitano fenomeni di compressione e di fermentazione dei funghi; la conservazione o il trasporto dei funghi freschi in imballaggi e recipienti che non lasciano passare l'aria, per esempio i sacchetti di plastica, può provocare una decomposizione delle proteine per fermentazione. Abbastanza rapidamente, con il calore, viene constatata la produzione di sostanze tossiche quali la putrescina, la cadaverina, l'istamina ecc., prodotti di decomposizione che possono provocare gravi intossicazioni.

Non raccogliere i funghi in aree sospette d'inquinamento (come es.: discariche, lungo arterie stradali ecc.)

Non fidarsi di presunti "esperti": far controllare tutti i funghi raccolti solo dagli Ispettori micologi delle Asl.

Consigli per il consumo

Non esistono metodi empirici (quali le prove con l'aglio, monete d'argento ecc.) per verificare se un fungo sia edule o velenoso.

La cottura, l'essiccazione o altri sistemi non servono a rendere meno tossici i funghi mortali.

Le tossine più pericolose sono termostabili e quindi non perdono la loro tossicità

Tutti i funghi vanno mangiati ben cotti, da crudi essi sono scarsamente digeribili, se non addirittura velenosi (il comune "chiodino" *Armillaria mellea*, è tossico se non è effettuata una prebollitura di almeno 15-20 minuti prima della cottura definitiva) che degrada le tossine termolabili presenti in questo fungo.

Non si devono somministrare i funghi ai bambini, donne in stato di gravidanza, persone che presentano intolleranza a particolari farmaci o persone affette da particolari patologie.

Per chi acquista i funghi freschi spontanei presso esercizi di vendita

Prima dell'acquisto verificare che la cassetta o l'involucro contenente i funghi siano muniti di un'etichetta attestante l'avvenuto controllo micologico da parte degli Ispettorati micologici delle Asl, che si collocano all'interno del Dipartimento di Sanità pubblica nel Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, deputati per legge al controllo; nel caso non sia presente il cartellino di controllo si consiglia di non acquistare il prodotto e di segnalare il fatto agli organi preposti al controllo degli alimenti (Ispettori sanitari, Tecnici della Prevenzione delle Asl, Nas ecc.).

—

Associazione Robin Hood Abruzzo 2003-2013 DIECI ANNI DI TUTELE

Via Giuseppe Flajani,6 64100 Teramo Tel.fax 0861213192 Cell. 3476085547