

Cestino di funghi con sorpresa: l'Asl trova due esemplari velenosi

Grazie alle analisi del centro micologico del dipartimento di prevenzione e igiene degli alimenti dell'Asl Lecce gli esemplari, raccolti da una famiglia, sono stati riconosciuti e distrutti. Ma il pericolo improvvisazione resta elevato. Il consiglio del direttore Roberto Carlà.

Poteva anche diventare una tragedia: nel cestino di una famiglia di "cercatori della domenica" di funghi, sono stati ritrovati dal centro micologico del dipartimento di prevenzione – servizio igiene degli alimenti e delle nutrizione (Sian) dell'Asl di Lecce due esemplari velenosi, uno mortale, l'altro tossico.

I micologi li hanno identificati e distrutti: si trattava di un fungo del genere "amanita phalloides" (fungo mortale) e di un fungo del genere "Entoloma lividum" (fungo tossico), riconosciuti nel corso di un controllo di commestibilità su funghi raccolti da una famiglia nel fine settimana. Naturalmente tutto il contenuto del cestino è stato distrutto. Se tale controllo non fosse stato effettuato, per quella famiglia, il momento di gioia si sarebbe trasformato in tragedia.

Ogni anno il centro di controllo micologico allerta i cittadini sui rischi dell'andar a funghi: il direttore del servizio, Roberto Carlà, ha inviato un avviso in cui si legge: «Di funghi si muore oggi come in passato: la conoscenza e l'applicazione di pochi e semplici regole consentirà il consumo 'sicuro' di un prelibato frutto della terra. È importante quindi non consumare funghi epigei spontanei che non siano stati controllati da un micologo ufficiale.

Con l'inizio dell'autunno, delle prime nebbie e delle piogge, i boschi e le macchie mediterranee si riempiono di appassionati che si cimentano nella raccolta di funghi spontanei che poi finiranno, come squisite prelibatezze, nei piatti della nostra cucina tradizionale. Ma spesso questa piacevole tradizione per qualcuno si trasforma in uno stato di grave malattia con necessità di ricovero ospedaliero che, in taluni casi, può portare alla morte il malcapitato. Tutto questo perché si agisce talvolta con troppa superficialità e non si provvede a far controllare i funghi spontanei da esperti micologi".

Alla luce di quanto accaduto, si raccomanda alla popolazione di non consumare funghi epigei spontanei che non siano stati preventivamente controllati dai micologi del Centro di Controllo Micologico della Asl.

Il centro di controllo è un'articolazione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è ubicato a Lecce in viale Don Minzoni 6/8, Palazzo ex Inam, 1° piano. È composto dal referente

medico dottore Biagio Galante e dai micologi dottori Franco Signore e Rocco Venece (nella foto)».

Il Ccm è aperto al pubblico, per il servizio di riconoscimento e certificazione dei funghi, dal lunedì al venerdì dalle ore 12 alle ore 13. Per qualsiasi altra informazione si può telefonare al numero 0832/215392 - fax 0832/215398.

Fonte: Salute Salento.