

COMUNICATO n. 2166 del 12/09/2018

Raccolta dei funghi: prudenza e rispetto delle regole

Prudenza e rispetto delle regole: è questo l'invito rivolto alla popolazione che anche in questa stagione si reca nei boschi per la raccolta dei funghi, pratica diffusa sia tra i residenti che tra i turisti. Dall'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari ricordano infatti che è molto importante raccogliere solo i funghi che si conoscono bene: non è prudente quindi affidarsi, nella valutazione della commestibilità dei funghi, al giudizio di conoscenti che non siano esperti qualificati, né basta guardare delle fotografie per capire se un fungo si può mangiare o no. Il controllo va effettuato quindi solo da esperti qualificati quali ad esempio i micologi dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari che collaborano con l'associazione micologica Bresadola per assicurare alla popolazione il controllo della commestibilità nelle giornate di lunedì, mercoledì e sabato dalle 8.00 alle 10.00 a Trento, in piazza Vittoria, fino alla fine di ottobre.

Bisogna ricordare anche che i funghi sono alimenti deperibili e, in attesa di essere consumati, vanno conservati in frigorifero per brevi periodi, non più di due giorni. Non è consigliabile inoltre consumarli crudi, ma solo dopo una cottura prolungata di almeno venti minuti. Se si sceglie di conservarli, il congelamento previa cottura è il metodo più semplice e più sicuro.

In ogni caso bisogna tenere presente anche che i funghi non sono alimenti facilmente digeribili; perciò è consigliabile consumarli con parsimonia. L'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari sconsiglia di somministrare funghi ai bambini, alle donne in gravidanza, agli anziani e alle persone affette da intolleranze alimentari o da difficoltà digestive.

In caso di malessere o di sospetta intossicazione, dopo aver consumato pietanze a base di funghi, è fondamentale recarsi al Pronto Soccorso dell'ospedale più vicino e fornire al medico tutte le notizie utili per consentire, da parte del micologo reperibile, il riconoscimento della specie responsabile. Per il riconoscimento della specie e per aiutare i sanitari a decidere l'eventuale terapia è importante portare con sé, se possibile, funghi o pezzi di funghi, crudi o cotti, o scarti e ricordarsi dopo quanto tempo dal pasto sono insorti i primi sintomi.

Oltre a queste raccomandazioni, che riguardano l'ambito della salute, è il caso di ricordare anche che la raccolta dei funghi in Trentino è regolata da norme precise (Decreto del presidente della Provincia autonoma di Trento 26 ottobre 2009, n. 23-25/Leg, regolamento di attuazione del titolo IV, capo II - Tutela della flora, fauna, funghi e tartufi- della legge provinciale 23 maggio 2007 n. 11 - Legge provinciale sulle foreste e sulla protezione della natura). Nel territorio della provincia la raccolta dei funghi spontanei, sia commestibili che non, è ammessa in quantità non superiore a due chilogrammi al giorno per persona. I raccoglitori devono pulire sommariamente i funghi sul posto di raccolta e devono trasportarli solo in contenitori forati e rigidi. È vietato danneggiare o distruggere i funghi sul terreno e usare nella raccolta rastrelli, uncini ed altri mezzi che possono danneggiare il terreno.

Chi raccoglie funghi - ma non i residenti o i nati in Trentino - deve presentare al comune nel cui territorio avviene la raccolta un'apposita denuncia e pagare una somma stabilita dallo stesso comune.