

Bergamo, li **6 LUG. 2011**  
Prot. n. U **0082572/III.7**

Egr. i Sigg. Sindaci  
Provincia di Bergamo  
Sedi

Egr. i Sigg.  
Presidenti Comunità Montane della  
Provincia di Bergamo  
Sedi.

Oggetto: Ispettorato micologico – Servizio di certificazione gratuita per la commestibilità dei funghi epigei raccolti dai cittadini.

Come ogni anno, all'approssimarsi della stagione propizia alla crescita dei funghi spontanei, l'Ispettorato Micologico dell'ASL attiva un servizio gratuito di certificazione della commestibilità a favore dei cittadini raccoglitori.

**L'attività avrà inizio dal prossimo mese di agosto, si protrarrà per tutto il mese di ottobre e si svolgerà nelle sedi indicate nell'allegata locandina.**

Le sedi di attivazione del servizio, i giorni e gli orari di apertura sono stati stabiliti sulla base dei dati storici di fruizione del servizio stesso ed alla presenza in servizio dei Micologi.

Si è visto infatti che, i cittadini residenti in comuni dove l'ecosistema locale costituisce habitat ideale per la crescita dei funghi, sono in genere esperti, raccolgono solo specie fungine che conoscono come commestibili e, solo eccezionalmente, si rivolgono all'Ispettorato Micologico.

I dati provinciali relativi alle intossicazioni da funghi, raramente, si riferiscono a persone residenti nelle valli bergamasche.

Il Servizio è in genere utilizzato dai cittadini (appassionati e/o improvvisati cercatori) che salgono nelle valli per andare a funghi.

Scopo dell'attività del servizio è prevenire eventuali intossicazioni dovute all'assunzione di funghi non commestibili e/o commestibili ma consumati nonostante si trovassero in avanzato stato di maturazione o dopo inadeguata cottura.

Queste le principali cautele che i cittadini dovrebbero osservare:

- non consumare funghi se prima non sono stati controllati da un micologo o se non si è certi della loro commestibilità;
- non fidarsi dei cosiddetti esperti, dei detti popolari e di chi dice "...io li ho sempre mangiati...";
- consumare solo funghi commestibili e **ben cotti**;

- non far consumare funghi a bambini, a donne in stato di gravidanza e a persone affette da particolari patologie;
- dopo aver consumato funghi, in caso di comparsa di sintomi quali: dolori addominali, vomito e diarrea o altra sintomatologia, il cittadino deve prendere contatto tempestivamente con: **il medico di base**, o **il Pronto Soccorso** dell'Ospedale più vicino, o **il Centro Antiveleni (CAV)** dell'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti di Bergamo al **numero verde 800.883300** e portare con sé eventuali avanzi di funghi cotti, crudi o i residui di pulizia dei carpofori.

Si chiede alle SS.LL. di diffondere l'allegata locandina alla cittadinanza utilizzando anche i consueti canali dell'amministrazione comunale (sito internet, bacheche ecc.).

Si ringrazia per la collaborazione e si porgono cordiali saluti.

Il Direttore Generale  
Dott.ssa Mara Azzi



Referenti:

Dr. Bruno Pesenti – Direttore del Dipartimento di Prevenzione Medico – tel. 035/385083

Dr.ssa Lucia Antonioli – Referente Area Igiene degli Alimenti e della Sicurezza Nutrizionale – tel. 035/2270577-585

Elio Azzolari – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – tel. 035/2270579-585