

Raccolta funghi, il calendario dei controlli micologici a Fasano

Attivato dalla ASL il Servizio di controllo per raccoglitori professionali ed occasionali

FASANO - Il fungo se non lo conosci, lo eviti. Avvertimento più che opportuno per evitare casi di avvelenamento ma è bene prestare attenzione anche ai consigli e suggerimenti dei Centri di Controllo Micologico (CCM) delle ASL.

Le intossicazioni spesso avvengono perché molti raccoglitori si affidano a personali criteri di valutazione ritenendo, erroneamente, di poter conoscere i funghi e di poter distinguere quelli commestibili da quelli velenosi. L'unico modo certo per distinguere i funghi mangerecci da quelli velenosi è quello di identificare con certezza la specie, comportandosi sempre con la dovuta prudenza e affidandosi ad esperti.

La ASL di Brindisi - Dipartimento di Prevenzione, informa che, a partire dal 1 settembre e sino a tutto il mese di gennaio 2019, il Centro di Controllo Micologico ha attivato il servizio di controllo e certificazione dei funghi epigei spontanei nei confronti sia degli operatori professionali (raccoglitori, venditori, operatori agro-alimentari, esercenti, etc.) che dell'utenza privata, che consuma in proprio quanto raccolto.

I controlli a Fasano sono affidati al dott. Antonio Tursi presso il Dipartimento di Prevenzione - Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) sito in Via Nazionale dei Trulli (presso l'ospedale) secondo il seguente calendario settimanale:

Lunedì: ore 7,00 - 9,30
Martedì: ore 8,45 - 9,30
Mercoledì: ore 8,45 - 10,00
Giovedì: ore 8,45 - 9,30
Venerdì ore 7,00 - 9,00

Si raccomanda di non consumare funghi dei quali non si ha l'esatta conoscenza e, nel dubbio, di farli controllare, prima del consumo, dai micologi dei Centri di Controllo Micologici dei SIAN della ASL che potranno fornire utili informazioni e garantire la bontà, o meno, dei funghi raccolti.

08/09/2018 05:40