



Arezzo, 21 agosto 2019 - Apertura anticipata per gli sportelli micologici in provincia di Arezzo, visti gli eventi meteorologici eccezionali delle scorse settimane che hanno portato ad una straordinaria e abbondante fioritura di funghi nei boschi.

Per dare una risposta alle numerose richieste, l'ASL Toscana sud est - Area Aretina- tramite i tecnici della Prevenzione con qualifica di micologo, ha già riaperto gli sportelli dell'Ispettorato Micologico del San Donato e delle Zone, per offrire gratuitamente il servizio di riconoscimento delle specie fungine, valutandone la commestibilità. Il servizio sarà garantito gratuitamente fino al 20 dicembre 2019, salvo il protrarsi della stagione favorevole alla nascita dei funghi.

Nel 2018 in provincia di Arezzo ci sono stati 14 intossicati. Le persone che sono affluite agli sportelli micologici sono state 318. Anche quest'anno si sono registrati, sabato scorso 17 agosto, i primi 6 intossicati da funghi, tutti adulti di una stessa famiglia, che si sono presentati al Pronto Soccorso dell'ospedale di Sansepolcro. Su richiesta del medico del PS, è intervenuto il micologo della Zona Valtiberina il quale, dalle indicazioni ricevute sui sintomi dei pazienti, dai loro racconti sui quantitativi consumati nei giorni precedenti e dalle fotografie presentate, ha indicato come causa la quantità eccessiva di funghi consumati.

Anche il genere *Boletus* e tutti gli altri funghi commestibili possono provocare intossicazioni se consumati in stato di decomposizione, invasi da muffe tossiche o da larve di mosche che ne rendono le loro carni non commestibili.

Per la specie *Amanita caesarea* (ovulo) va fatta un'ulteriore precisazione: c'è la consuetudine di raccogliere questo fungo quando è ancora chiuso a forma di ovulo. È una pratica vietata dalla legge: non si possono raccogliere ovuli quando sono allo stato chiuso.

Questo per due motivi, uno tossicologico e l'altro ecologico. Il primo, in quanto in natura esistono altre specie di funghi che da giovani sono racchiusi nell'ovulo, ma sono appartenenti a funghi tossici, tra cui la famosa *Amanita phalloides*: ne bastano 70 grammi per far morire un uomo adulto. Il secondo motivo è

che il fungo giovane, avendo ancora le lamelle sotto il cappello chiuse nell'involucro bianco, le stesse non possono far diffondere nell'aria le spore da cui si riproducono, preservando la specie per il futuro. Ma anche da adulto, spesso questo fungo si presenta decolorato, non coi suoi classici toni di arancio e giallo, ma bianchiccio e ricoperto da una muffa che ne altera il sapore e lo rende non commestibile; infine da vecchio, l'ovulo emana un cattivo odore e si decompone in fretta, rendendolo immangiabile.

Quindi riassumendo: raccogliere sempre funghi sani, con tutte le caratteristiche proprie della specie, mai vecchi o ammuffiti o al taglio con presenza di gallerie e larve nel gambo e cappello; gli ovuli non vanno raccolti chiusi; non far consumare i funghi ai bambini sotto i 12 anni o agli anziani; consumare funghi sempre ben cotti e non in pasti abbondanti e ravvicinati, per non finire al Pronto Soccorso con una sindrome tossica. Si consiglia di portare sempre tutti i funghi raccolti agli Ispettorati Micologici delle ASL.