ATS Bergamo

## **DIREZIONE GENERALE**

Egr.i Sigg. Sindaci Comuni della 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. Anno 2019.

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

L'attività avrà inizio dal mese di agosto e si protrarrà fino a novembre 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 e raccolgono solo specie fungine che conoscono come commestibili. 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 più utilizzato dai cittadini appassionati e improvvisati cercatori che fanno escursioni in montagna alla ricerca di funghi.

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

Queste le principali cautele che i cittadini devono 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 ....";

## Agenzia di Tutela della Salute di Bergamo

- 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' ASST Papa Giovanni XXIIIº 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. Massimo Giupponi

documento originale sottoscritto mediante firma digitale e conservato agli atti dell'ATS in conformità alle vigenti disposizioni (d.lgs. 82/2005 e disposizioni attuative)

Allegato: Locandina

Ufficio ATS competente: Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – Direttore Dott. Pietro Imbrogno UOC Igiene Alimenti e Nutrizione – Direttore: Dott.ssa Lucia Antonioli tel. 035/2270577-585 Ispettorato Micologico – Responsabile: Dott.ssa Mariagrazia Manzoni tel. 035/2270499

posta elettronica certificate (PEC): <u>protocollo@pec.ats-bg.it</u> posta elettronica ordinaria(PEO): <u>protocollo.generale@ats-bg.it</u>

## Agenzia di Tutela della Salute di Bergamo