

Raccolta funghi e pericoli per la salute

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Non solo in montagna o collina, con le prime piogge e l'aumento dell'umidità, in tutta Italia scatta la mania della raccolta dei funghi. Migliaia di raccoglitori, spesso improvvisati percorrono in questo periodo dell'anno campagne, prati e boschi alla ricerca di prataioli, spugnole, finferli, trombette, galletti e dei succulenti porcini. [MORE]

Sarà il crescente interesse per la natura che fa muovere per le rare zone di verde rimaste intorno alle Nostre città intere orde di cittadini o la passione per l'arte culinaria che vede i funghi quali ingredienti a volte pregiati ed elemento peculiare di gustose ricette, in gran parte dei casi ci si muove in modo dilettantesco e quasi dimenticando che l'intossicazione è dietro l'angolo e può portare ad eventi tragici come non di rado continua ad accadere.

Alcune associazioni di esperti hanno provato a stilare alcune semplici regole comportamentali basilari che tutti i cittadini che si approcciano alla raccolta o al consumo dovrebbero osservare.

Al di là dell'importanza delle regole che ciascuno, raccoglitore, cuoco o casalinga dovrebbe conoscere, in parte derivate dalla tradizione e dall'esperienza, Giovanni D'Agata componente del Dipartimento Tematico Nazionale "Tutela del Consumatore" di IDV e fondatore dello "Sportello Dei Diritti" suggerisce ed invita a farsi accompagnare e consigliare da esperti del settore per evitare che l'improvvisazione si trasformi in fatalità per sé stessi e per gli amici che s'invitano a cena.

(notizia segnalata da giovanni D'AGATA)

