

ISPETTORATO MICOLOGICO

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE



PRESENTAZIONE

L'utilizzo dei funghi nell'alimentazione umana risale a tempi lontanissimi, infatti, l'Italia è tradizionalmente tra i paesi in cui la raccolta, il commercio e quindi il consumo di funghi sono fra i più alti. È ormai risaputo che molti funghi hanno una propria tossicità intrinseca dovuta alla presenza di tossine, ne consegue che il rischio di intossicazioni, anche gravi, sia piuttosto elevato.

Ogni anno, infatti, si rilevano numerosi casi di intossicazione, talvolta mortali. Questo è dovuto principalmente alla mancanza di conoscenza e superficialità di alcuni cercatori di funghi, che raccolgono e purtroppo consumano, senza le dovute conoscenze in materia o senza un controllo Micologico, tutto ciò che credono edule senza rendersi conto del pericolo a cui vanno incontro.

Purtroppo, molto spesso, per il riconoscimento dei funghi si ricorre a schede

fotografiche, ad amici o conoscenti ritenuti “esperti” o meglio ancora ci si fida della propria esperienza, basata per lo più su conoscenze approssimative e semplicistiche.

Inoltre, **nessuno dei numerosi metodi empirici usati nella tradizione popolare**, come il viraggio della carne del fungo al taglio, il cambio del colore dell’aglio durante la cottura, la presenza di segni d’infestazione da parassiti etc., può essere utilizzato per escludere la tossicità dei funghi, tuttavia, ancora oggi, questi metodi sono tenuti in seria considerazione.



Amanita muscaria

Foto: P. Murgia

FUNGO VELENOSO ROSICCHIATO DA LUMACHE

In questo quadro si inserisce l’attività di prevenzione delle intossicazioni da macromiceti; infatti solo la conoscenza scientifica, dovuta ad una padronanza dei caratteri morfologici e organolettici distintivi delle specie fungine, può evitare il rischio di intossicazione dovuto ad un consumo incontrollato di funghi.

Il professionista che incorpora le suddette caratteristiche e che per legge è l’unica figura competente alla certificazione della commestibilità dei funghi spontanei è il Micologo, afferente all’Ispettorato Micologico pubblico.

L’Ispettorato Micologico, in conseguenza delle norme che hanno compiuto il riordino del Servizio Sanitario, opera all’interno del Dipartimento di Prevenzione, precisamente nel Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione, con personale in possesso dell’attestato di Micologo, conseguito ai sensi del [Decreto 686/96](#).

La [Deliberazione della Giunta Regionale n. 58/81 del 22 dicembre 1998](#), prevede di istituire presso le Aziende USL gli Ispettorati Micologici Pubblici, in ossequio al DPR 376/95.

Con [Determinazione n° 1263 - 24 Dicembre 2010 del Direttore del Servizio di Prevenzione dell'Assessorato dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale della Regione Sardegna](#) e con [deliberazione n° 101 del 23.02.2011 adottata dal Commissario Straordinario della ASL di Sassari](#), viene formalmente istituito presso questa Azienda Sanitaria l'Ispettorato Micologico; successivamente con [deliberazione del Direttore Generale della ASL n° 1 di Sassari n° 537 del 07 Luglio 2012](#), viene ampliato l'organico con l'inserimento di ulteriori cinque Micologi.