



## **ARRIVA L'AUTUNNO, ARRIVANO FUNGHI. ATTENTI AI SOSIA, I CONSIGLI DELL'ISTITUTO ZOOFILATTICO**

***Ottobre 2016***

***L'Istituto Zooprofilattico di Torino diventa laboratorio ufficiale per l'identificazione della specie dei funghi epigei, locali o importati. Insieme alla nuova importante attività di tutela del consumatore, l'Istituto lancia una campagna educativa anche per sfatare falsi miti sui funghi***

I dati ufficiali della Regione Piemonte indicano che ogni anno circa il 36% dei focolai di malattie trasmesse dagli alimenti è rappresentato dagli avvelenamenti da funghi. In Piemonte negli ultimi 10 anni si è passati da circa 5000 quintali di funghi coltivati ai quasi 39.000 quintali del 2010: in attesa dei dati dell'ultimo quinquennio, sono però aumentate in maniera preoccupante (+300% secondo Coldiretti) le importazioni di funghi epigei, in particolare dalla Cina.

Su indicazione del Ministero della Salute, l'Istituto Zooprofilattico di Torino sarà il laboratorio ufficiale che effettuerà le analisi per l'identificazione delle specie di funghi epigei sul territorio della Regione Piemonte. Raccolte nei nostri boschi o importate dai Paesi dell'Europa Centrale o dalla Cina, le partite di funghi saranno identificate dall'Istituto e solo quelle appartenenti a specie commestibili avranno il via libera per la commercializzazione e per il libero consumo. *“Il 20 e 21 settembre scorsi – dice la Dott.ssa Lucia Decastelli, Responsabile del Laboratorio Controllo Alimenti – gli ispettori dell'Ente Nazionale che certifica la validità di un test e autorizza i laboratori di analisi, hanno visitato il nostro Istituto per dare il nulla osta all'analisi per la identificazione di specie dei funghi, verificando le capacità di struttura e personale”.*

Intanto, mentre i primi campioni della stagione arrivano nei laboratori, l'Istituto lancia la sua campagna per raccoglitori e consumatori di funghi con una brochure scaricabile gratuitamente dal sito [www.izsto.it](http://www.izsto.it). Nella brochure sono riportati alcuni importanti consigli da ricordare: i funghi sono altamente deperibili e bisogna consumarli il prima possibile; solo alcune specie di funghi sono commestibili ed è sempre meglio cuocerli; è preferibile non consumarli spesso, poiché il consumo frequente affatica l'organismo; bisogna sempre raccogliarli in zone non inquinate perché possono accumulare contaminanti ambientali. Vengono inoltre sfatati quattro miti per non incorrere in rischi per la salute: non è vero che se i funghi sono stati assaggiati dagli insetti, sono commestibili anche per l'uomo; la cottura non elimina le sostanze tossiche e velenose che vi sono contenute; se i funghi cambiano colore significa che sono più tossici; i funghi con l'anello non sono sempre commestibili.