Funghi e tartufi, la Forestale ha intensificato i controlli sui cercatori abusivi

Scritto da Red.
Venerdì 21 Novembre 2014 09:02



AVELLINO – Gli agenti del corpo forestale dello Stato – che non mancano di effettuare in più occasioni campagne di sensibilizzazione per prevenire intossicazioni da funghi velenosi – hanno intensificato i controlli, estendendoli anche ai raccoglitori di tartufi. Oltre cento le persone controllate (tra raccoglitori e commercianti); una trentina di chili di prodotti sequestrati e 5 mila euro di multe comminate. Questo il bilancio delle ultime ispezioni. Le violazioni riscontrate hanno riguardato la raccolta di funghi, fatta in totale assenza del prescritto tesserino, l'uso di contenitori non idonei, nonché la vendita di funghi freschi in esercizi commerciali non autorizzati e la vendita di tartufi in assenza del requisito della rintracciabilità alimentare.

Inoltre il corpo forestale dello Stato ha effettuato, soprattutto presso i mercati comunali, numerosi sequestri di "chiodini" – i funghi freschi della specie "armillaria mellea" – responsabili, su scala nazionale, del 20% delle intossicazioni da funghi, poiché spesso sono consumati senza un'adeguata pre-bollitura. Anche questi funghi, per essere venduti, debbono essere accompagnati da una certificazione micologica-sanitaria e chi li vende deve possedere una speciale autorizzazione rilasciata dall'Asl. Invece a commercializzarli sono quasi sempre venditori improvvisati, i quali possono mettere in serio pericolo la salute dei consumatori causando intossicazioni talvolta gravi e persino la morte.