

# Pavullo nel Frignano

notizie notizie notizie not

otizie notizie notizie notizie

Periodico bimestrale della Amministrazione Comunale - Direttore responsabile: Alberto Beneventi  
Redazione: Piazza Montecuccoli, 1 - 41026 Pavullo (MO) - Tel. 0536.29.940 - Telefax 0536.20.125  
Stampa: Tipografia AZZI s.n.c. - Pavullo (MO) - Tel. 0536.20326 - Fax 0536.324668

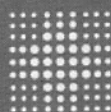
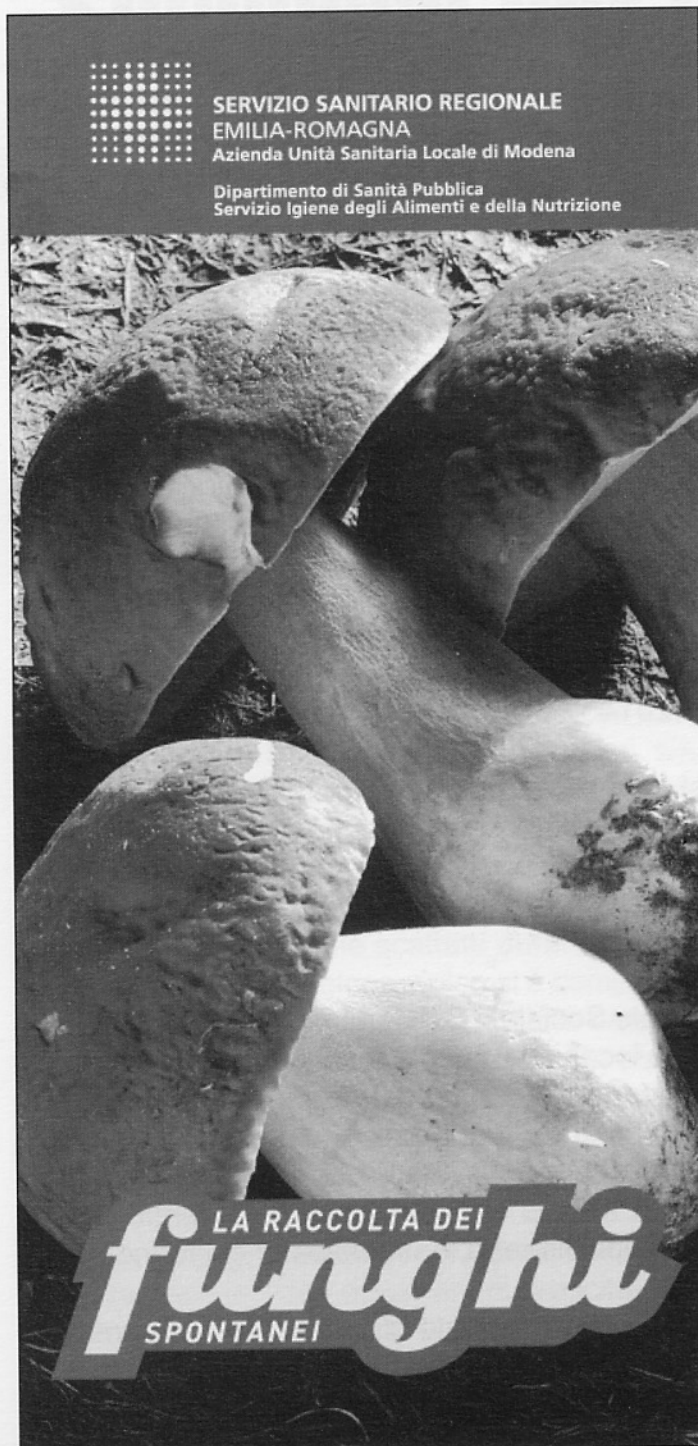
n. 96



GIUGNO 2010

Registro stampa Trib. di Modena n. 580 del 5-12-1975 - REGIME AGEVOLATO  
Spedizione in AP Comma 20/C Legge 662/96 - Filiale EPI MO  
TAXE PARÇUE - TASSA PAGATA - Poste - 41026 Pavullo nel Frignano - ITALIA

## HAI RACCOLTO I FUNGHI? PRIMA DI MANGIARLI FALLI CONTROLLARE



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

Dipartimento di Sanità Pubblica  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

LA RACCOLTA DEI  
**funghi**  
SPONTANEI

Sono aperti gli uffici dell'Ispettorato micologico che effettuano la verifica gratuitamente. A Pavullo il servizio si svolge dal 15 giugno al 31 ottobre nella sede del Dipartimento di Sanità Pubblica, in viale Martiri 63, il lunedì e venerdì dalle 8.30 alle 9.30.

Inizia l'estate e in montagna inizia la stagione di maggior crescita di funghi. Questi preziosi e ricercati prodotti del bosco nascondono insidie che non devono essere sottovalutate.

Per questo motivo è utile ricordare ai raccoglitori di funghi spontanei che è necessario prima del loro consumo farli controllare dagli ispettori micologi del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL di Modena. Il controllo è gratuito.

In particolare a Pavullo il servizio si svolge dal 15 giugno al 31 ottobre nella sede del Dipartimento di Sanità Pubblica, viale Martiri 63 (2° piano - ingresso CUP) il lunedì e il venerdì dalle 8.30 alle 9.30. È inoltre possibile attraverso il numero telefonico 0536/29465 contattare l'Ispettorato Micologico nel caso di bisogno al di fuori degli orari prestabiliti. Negli stessi orari e con le stesse modalità i commercianti e ristoratori possono accedere al controllo e alla certificazione obbligatoria dei funghi destinati alla vendita e alla somministrazione.

È bene comunque non consumare funghi in caso di dubbi sulla loro identificazione. Alcune categorie di persone devono, inoltre, essere particolarmente prudenti e non eccedere nel loro consumo: i bambini molto piccoli e le persone anziane; le donne in gravidanza o in allattamento; le persone affette da intolleranze a particolari alimenti o

con difficoltà digestive note.

In caso di malessere dopo il consumo di funghi occorre recarsi immediatamente all'ospedale; tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati; fornire indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del luogo di raccolta.