

BEDONIA GRANDE INTERESSE PER IL CONVEGNO DELL'AUSL

Come gustare i nostri funghi e stare tranquilli

Il punto degli esperti sui rischi della raccolta e sulla gestione clinica degli avvelenamenti

BEDONIA

Lorenzo Benedetti

Il fungo, uno dei frutti più pregiati della Valtaro, è un alimento presente sulle tavole di tutta Italia e largamente consumato nel mondo: eppure, nonostante ciò, intorno ai miceti si sa ancora molto poco, soprattutto per quanto riguarda il riconoscimento e gli effetti sulla salute di numerose specie.

Anche per fornire un contributo al progresso delle conoscenze si è svolto nella sala «don Mario Bozza» del seminario vescovile di Bedonia un convegno dal titolo «I funghi del territorio Valli Taro e Ceno: come consumarli in sicurezza», organizzato dal locale distretto dell'Azienda Usl in colla-

Cervellin:

«Le conoscenze sulle intossicazioni da funghi sono ancora molto limitate»

borazione con il Centro studi per la flora mediterranea, l'Academy of emergency medicine and care e l'associazione nazionale del personale ispettivo sanitario d'Italia.

«Questa iniziativa nasce dall'esigenza di dare maggiore visibilità al prodotto d'eccellenza del nostro territorio - ha affermato Gianluca Pirondi, direttore di distretto e responsabile scientifico dell'evento, che ha inaugurato la giornata con la propria relazione - vogliamo riprendere la consuetudine di indire a cadenza regolare un momento di studio con lo scopo di promuovere l'importanza economica, sociale e culturale di un prodotto unico».

Dopo il saluto dell'assessore Lodovico Molinari, il segretario del Centro studi Luigi Rinaldi ha illustrato il disciplinare del fungo di



Esperti Gli intervenuti. Da sinistra, Oppo, Bellù, Rinaldi, Rossi, Borghi, Cervellin e Pirondi.

Borgotaro Igp, spiegando la genesi e la normativa dell'indicazione geografica protetta; a seguire, il micologo Emidio Borghi ha relazionato sul valore alimentare e nutrizionale dei diversi tipi di miceti, sottolineando l'importanza di conoscere con precisione modalità

di consumazione e composizione degli esemplari commestibili.

La sessione ha portato l'attenzione del numeroso pubblico sulla sicurezza, il trattamento clinico e la prevenzione dei rischi legati al consumo di funghi attraverso le relazioni di Francesco Bellù, me-

dico e membro dell'associazione micologica «Bresadola» di Bolzano, uno dei massimi esperti europei in materia, che ha illustrato i diversi casi e le moderne conoscenze in micotossicologia, e di Gianfranco Cervellin, direttore della struttura di Pronto soccorso

e medicina d'urgenza dell'ospedale di Parma.

«Ciò che oggi si sa sull'epidemiologia - ha sottolineato Cervellin - e la conseguente gestione clinica dell'intossicazione da funghi è molto limitato: sia a livello internazionale che in Italia sono stati pubblicati pochissimi contributi, nonostante nel nostro paese la micologia abbia radici antiche» ha spiegato. Grazie alla collaborazione con l'ispettorato micologico il primario ha recentemente pubblicato e presentato, assieme ad un team di specialisti, un'importante ricerca che dimostra come nei tre ospedali della provincia i professionisti abbiano identificato dal 1996 allo scorso anno quasi il 90% delle specie fungine responsabili dei casi di intossicazione trattati, un dato che non ha pari nel mondo. Il convegno si è concluso con la relazione di Giovanni Rossi, segretario dell'Unipsi, sul fondamentale ruolo dei micologi in sanità e le prospettive per una figura professionale indispensabile, e con il ricordo del professor Meinhard Moser tenuto da Borghi e Salvatorangelo Oppo, presidente del Centro Studi: «A 15 anni dalla scomparsa del un grande micologo e amante della nostra terra - ha dichiarato -, istituiremo due borse di studio in sua memoria rivolte all'Università di Innsbruck dove insegnava». La giornata di studi, evento di alto livello accreditato Ecm, ha visto la partecipazione di oltre sessanta iscritti, del comandante provinciale dei Nas, del rappresentante Unipsi Stefano Sghedoni e del colonnello della Forestale Pierluigi Fedele. ♦