
IL RUOLO DEL MICOLOGO

All'aggiornamento del 2012, il Registro nazionale dei micologi presso il Ministero della Salute (D.M. 26/11/2003 e succ. modifiche) elenca ben 2504 soggetti che hanno conseguito l'Attestato di Micologo.

Il Micologo, istituito in Italia con il D.M. 686/96, è una specifica figura professionale appositamente formata per poter svolgere la determinazione delle specie e il controllo di commestibilità dei funghi epigei spontanei ammessi alla vendita o comunque destinati all'alimentazione umana.

Anche un ricercatore universitario che si occupa di macrofunghi, oppure un esperto appartenente ad un'Associazione micologica, può effettuare correttamente, e con dovizia di particolari, una determinazione di specie. Ma la perizie svolte dal Micologo, pur riguardando sempre funghi spontanei, sono diverse per valenza, ambito di applicazione e modalità di esecuzione. Per esempio, il Micologo deve possedere la capacità di individuare, con sufficiente rapidità e in mezzo a un grande quantitativo di merce, gli esemplari di specie estranee rispetto alla specie commercializzata, sia per i funghi freschi che per quelli conservati.

La figura del Micologo, così come delineata dalla legge, ha la sua competenza di base nella determinazione pratica-ispettiva (macroscopica) delle specie fungine; al tempo stesso deve possedere competenze in vari altri settori, dalla micotossicologia (intossicazioni da funghi), alla legislazione (normative di settore e relativa applicazione) alla conoscenza e capacità di controllo ispettivo dei funghi secchi e conservati. Quando opera presso le Ulss ed è adibito alle attività di controllo ufficiale (Ispettore Micologo), è chiamato innanzitutto a svolgere compiti connessi alla prevenzione delle intossicazioni da funghi. Fra questi servizi per il cittadino, particolare importanza ha il servizio di controllo gratuito della commestibilità delle specie raccolte dai privati per proprio consumo, visto che le intossicazioni da funghi sono in gran parte causate dal consumo di funghi raccolti direttamente dai consumatori.

Riassumendo, il Micologo deve saper svolgere:

- il controllo di identificazione delle specie (conformità agli elenchi della Legge) sui grandi quantitativi di funghi spontanei freschi destinati al commercio.
- valutazioni sullo stato di conservazione dei funghi destinati al consumo alimentare;
- il controllo di commestibilità delle specie, sulle raccolte (talvolta variegata e abbondanti) dei privati raccoglitori;
- l'esame macroscopico di campioni, anche consistenti, prelevati da partite di funghi conservati (es. per controlli all'importazione o nell'ambito dell'autocontrollo delle Imprese alimentari);
- la determinazione dei funghi (in base a campioni di residui di pasto ecc...) che hanno causato avvelenamenti, nell'ambito di consulenze alle strutture ospedaliere.

Il micologo privato, nei piani di autocontrollo delle Imprese alimentari del settore "funghi spontanei", deve essere incaricato di effettuare la formazione degli operatori che fanno la lavorazione e il confezionamento dei funghi in stato essiccato, congelato o in salamoia.

Da molti viene messa in discussione la valenza del Micologo per le valutazioni inerenti lo stato di conservazione dei funghi e quindi dei requisiti di sicurezza necessari per il consumo alimentare umano (Reg. CE 178/02, art. 14). Senza voler entrare in un dibattito che coinvolge altre professionalità legate al controllo degli alimenti, va detto che il micologo certamente è la figura che possiede le maggiori competenze specifiche in materia di funghi epigei spontanei. Pertanto non si può che concordare con quanto riportato nella DGR 3468/09 della Regione Veneto: *"Poiché ogni specie fungina può presentare tipologie diverse di segni riconducibili allo stato di conservazione, l'insieme dei caratteri morfologici ed organolettici che denotano un potenziale stato di deterioramento o decomposizione, deve essere valutato dal micologo caso per caso, a seconda delle specie fungine oggetto di certificazione sanitaria."*