

# Esperto/a in funghi VAPKO

## controllare, verificare, assortire, consigliare, approvare

A fine estate inizia la stagione tanto attesa dagli amanti dei funghi. Per assicurarsi che i funghi raccolti siano commestibili, vengono portati al centro di controllo locale per gli esperti e le esperte in funghi. Selezionano i funghi velenosi, non commestibili, rovinati o tagliati a tal punto da non poterne più identificare la specie, e li distruggono in presenza delle persone che li hanno portati.

La grande sfida del controllo si nasconde nella fase di crescita delle rispettive specie di funghi. Durante la crescita, l'aspetto cambia costantemente in colore e forma, rendendone difficile l'identificazione. Se i funghi troppo giovani assomigliano ad altre

specie, spesso sono più facili da riconoscere una volta cresciuti.

Oltre a controllare i funghi, gli esperti e le esperte desiderano attirare l'attenzione su come vengono trasportati, conservati e preparati i funghi. Se hanno tempo, a volte danno un consiglio per una ricetta di cucina. In generale, però, lavorano con un alto livello di concentrazione e hanno poco tempo per chiacchierare, perché svolgono un lavoro di grande responsabilità che richiede una grande conoscenza ed esperienza. L'identificazione esatta dei funghi richiede conoscenza, tempo, un buon naso e un occhio preciso.



### Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché gli amanti dei funghi non contraggano avvelenamenti o disturbi di stomaco, l'esperto in funghi controlla la raccolta di funghi per verificare se vi sono funghi non commestibili e funghi velenosi, controlla la qualità dei funghi e rilascia solo funghi freschi commestibili senza vermi e muffe.
- ▶ Affinché nessuno si avveleni con funghi che a causa del trasporto in un sacchetto di plastica ermetico hanno provocato fenomeni di alterazione, l'esperto in funghi consiglia agli amanti dei funghi di utilizzare solo contenitori permeabili all'aria.
- ▶ Affinché si possa dimostrare in seguito quali funghi sono stati consumati, l'esperta in funghi rilascia gratuitamente un certificato di controllo per tutti i funghi ispezionati, indicando la data dell'ispezione, il nome del consumatore e il tipo e il peso dei funghi.

### Fatti

**Accesso** Sono ammessi all'esame federale tutti coloro che hanno seguito almeno un corso di formazione dell'Associazione svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi (VAPKO) e che hanno acquisito le necessarie conoscenze preliminari presso un organismo di controllo dei funghi, un club o un'altra organizzazione. L'esame si svolge nell'ambito del corso di formazione.

**Formazione** I candidati vengono formati in materia di legislazione alimentare, tossicologia, identificazione dei funghi velenosi, controllo dei cestini e identificazione di 70 funghi diversi e vengono poi esaminati per ottenere il diploma riconosciuto a livello federale. Dopo l'esame devono frequentare regolarmente corsi di aggiornamento e superare una prova attitudinale ogni 5 anni per poter continuare a svolgere la loro funzione.

**Gli aspetti positivi** Lo scopo di avere dei centri di controllo dei funghi è assolutamente importante: Gli/Le esperti/e in funghi prevengono ogni anno decine di casi di avvelenamento da funghi!

**Gli aspetti negativi** Gli esperti e le esperte in funghi hanno una grande responsabilità nei confronti dei loro clienti. A volte lottano contro vecchie storie ingannevoli e persistenti, perché se, ad esempio, una lumaca ha mangiato un fungo, questo non significa che sia benefico anche per l'uomo.

**Buono a sapersi** Gli esperti e le esperte in funghi lavorano in un centro ufficiale di ispezione dei funghi istituito dalla Commissione sanitaria. La scelta degli ispettori spetta al Consiglio comunale.

### Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
buona misura ad occhio, buon senso dell'olfatto, buon senso del gusto			
capacità decisionale			
capacità di comunicare, capacità di imporsi			
coscienciosità, senso di responsabilità			
interesse per il monitoraggio e il controllo			
orientamento al cliente, aspetto gentile			
perspicacia critica e giudizio critico			
resilienza			
retentività			
senso di osservazione			

### Percorsi di carriera

↑ Esperto/a di emergenza funghi, attività qualificata nel commercio di funghi presso aziende alimentari che producono, trasformano o commercializzano funghi commestibili

↑ Esperto/a in funghi VAPKO

↑ Non è richiesta una formazione di base specifica (vedi ammissione)