

Il centro agroalimentare fornisce un nuovo servizio agli amanti di porcini e chiodini

Funghi, al Car un laboratorio per testarli

Per gli appassionati della raccolta fai-da-te dei funghi le buone notizie arrivano dal Car. Al Centro agroalimentare di Roma infatti è appena nato il laboratorio micologico. Ed è del tutto gratuito.

Basterà andare nei locali di via Tenuta del Cavaliere, dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 10.30 e portare con sé i porcini o i chiodini raccolti a Tolfa o a Vetralla nella Tuscia viterbese, a Sora o Alatri nella Ciociaria, ad

Antrodoco o a Leonessa nel Reatino, a Nemi o a Rocca Priora nei dintorni di Roma.

Lì (precisamente al pian terreno del complesso direzionale nell'edificio B), pronti ad analizzarli ci saranno i micologi del dipartimento di prevenzione della Asl Roma G, diretti dal professor Iori.

Gli esperti non solo ne controlleranno la commestibilità ma consiglieranno anche il modo migliore per conservarli e

per cucinarli.

Aiutati anche da un vero e proprio percorso fatto di grandi cartelli, ricco di informazioni utili e di istruzioni per gli incalliti raccoglitori di funghi.

«Il laboratorio micologico del Car è il risultato di un progetto a cui stavamo lavorando da tempo — spiega l'amministratore delegato di Cargest, Fabio Massimo Pallottini —. Volevamo infatti recuperare una tradizione che già esisteva

agli ex Mercati generali e che poi purtroppo è andata persa.

E il tutto è stato possibile grazie alla collaborazione della Asl Roma G, che si è in parte trasferita in via Tenuta del Cavaliere.

In questo modo il Centro agroalimentare amplia il ventaglio dei servizi offerti ai cittadini e aggiunge un altro piccolo tassello che va a valorizzare ulteriormente tutta la struttura».

Clarida Salvatori