

**CONTROLLO DI COMMESTIBILITÀ
DEI FUNGHI**

- I funghi sono degli organismi altamente deperibili, pertanto vanno correttamente conservati e cucinati entro poco tempo dalla raccolta.
- Quasi tutti i funghi debbono essere cotti; solo poche specie possono essere consumate crude.
- Tutti i funghi commestibili possono risultare tossici se troppo vecchi o mal conservati.

E' falso che....

- I funghi erosi da lumache o da piccoli roditori, o quelli che ospitano diverse larve di insetti sono commestibili.
- La cottura dei funghi è sufficiente ad eliminare le sostanze tossiche.
- I funghi raccolti sul legno non sono velenosi.
- I funghi che crescono nei pascoli o nei prati non sono velenosi.
- I funghi che cambiano colore alla sezione o alla manipolazione sono velenosi.
- L'utilizzo di aglio e/o prezzemolo nella cottura possono essere utili a definire la commestibilità.



Amanita muscaria v. aureola – VELENOSO

CONSULENZA MICOLOGICA**L'Ispettorato Micologico sarà a disposizione
dell'utenza per:**

il riconoscimento dei funghi per il consumo da parte di privati cittadini

(PRESTAZIONE GRATUITA)

la certificazione dei funghi epigei freschi spontanei per la vendita
(art. 3 DPR 376/95)

(costo: 1 € per collo certificato)

**il servizio sarà svolto
PREVIO APPUNTAMENTO TELEFONICO
presso le seguenti sedi:**

CIRIÈ', via Cavour 29 0119217615

IVREA, via Aldisio 2 ☎ 0125414712

SETTIMO, via Regio Parco 64
☎ 0118212363 - 0118212359



A.S.L. TO4
Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

**S.C. Igiene degli Alimenti e della
Nutrizione**

**Centro di Controllo Micologico
Pubblico**

**Funghi:
sai cosa mangi ?**

**Consigli utili per chi
raccolge e consuma funghi**

in contenitori areati come i cestini di vimini.

Il consumo e le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile con osservanza delle eventuali modalità impartite dal centro stesso.

- in caso di dubbio;
- in grandi quantità e in pasti ravvicinati;
- crudi (ad eccezione di pochissime specie) o non adeguatamente cotti. La maggior parte dei funghi mangerecci provocano disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti;
- alle donne in gravidanza o in allattamento;
- alle persone con intolleranza a particolari alimenti, farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi digestivi.

Raccogli solo funghi sani e interi in aree non sospette di inquinamento:

- discariche di rifiuti
- sponde dei fiumi dove l'acqua è sporca
- nelle zone limitrofe a strade ad intenso traffico veicolare (autostrade, tangenziali)
- nelle vicinanze di stabilimenti industriali, inceneritori, centrali elettriche, cumuli di macerie
- frutteti e campi trattati con antiparassitari.

A photograph showing several mushrooms laid out on a white surface, likely a tablecloth or paper. On the left, there are three mushrooms with pale yellowish caps and thick, white, bulbous stems. One of these has a small dark spot on its stem. In the center, there is a smaller mushroom with a brown cap and a thick, white stem. On the right, there is a cluster of mushrooms, including one with a large, dark brown, spotted cap and a thick, white stem, and another with a lighter brown, spotted cap and a thick, white stem. The mushrooms are arranged in a way that allows for clear observation of their features.

**Rivolgiti sempre al Centro di controllo
micologico dell'ASL, portando tutto il raccolto,
per accertare la commestibilità dei funghi
La consulenza può evitare una intossicazione o
salvare la vita**

Il servizio è GRATUITO



Amanita phalloides – VELENOSO ☠

Mangia solo funghi di cui è certa la commestibilità e comunque in quantità moderata e non in pasti ravvicinati.

Ricordati che sono un alimento **non adatto** ai bambini, alle donne in gravidanza ed in allattamento, ai soggetti con problemi di salute (intolleranze specifiche, malattie al fegato o ai reni, con gravi patologie in atto).

Non consumarli crudi o non adeguatamente cotti.

Fidati unicamente del micologo e non seguire i consigli di amici e parenti.

Evita di provare la commestibilità dei funghi fidandoti delle credenze popolari: ad esempio aggiungendo aglio o prezzemolo o facendoli assaggiare agli animali.

