E’ vero che….

- 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 al la manipolazione sono velenosi.
- l’utilizzo di aglio e/o prezzemolo nella cottura possono essere utili a definire la commestibilità.

CONTROLLO DI COMMESTIBILITÀ DEI FUNGHI

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:

CIRIE’, 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 raccoglie e consuma funghi

AVVERTENZE SUL CONSUMO DEI FUNGHI

I funghi considerati mangerecci dovranno essere conservati in contenitori rigidi ed aerati in luogo fresco.

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

Si sconsiglia di consumare funghi:

- 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.

LA RACCOLTA

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.

Puliscili da terriccio, foglie e corpi estranei e trasportali in contenitori areati come i cestini di vimini.

IL CONTROLLO

Consulenza presso l'Ispettorato Micologico:
tolti dal consumo esemplari di funghi velenosi
(una specie potenzialmente mortale)

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 ☠

IL CONSUMO

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.