

- 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.



**CONTROLLO DI COMMESTIBILITÀ DEI FUNGHI**



**Amanita muscaria v. aureola – VELENOSO**

**CONSULENZA MICOLOGICA AUTUNNO 2020**

**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)

**Viste le disposizioni in merito all'emergenza Covid-19 il servizio sarà svolto ESCLUSIVAMENTE PREVIO APPUNTAMENTO TELEFONICO presso le seguenti sedi:**

**CIRIÈ, via Cavour 29** (0119217615)

**IVREA, via Aldisio 2** (0125414712)

**SETTIMO, via Regio Parco 64**  
(0118212363)



**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 delle 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.**



**Boletus edulis - COMMESTIBILE**

#### 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 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.