

CONTROL

- E' falso che....**

-
- A photograph of several large, brown, convex mushrooms growing on a forest floor. One mushroom in the foreground is cut in half, revealing a bright yellow interior. The mushrooms are surrounded by green grass and small plants.



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

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

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.

IL CONTROLLO



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

Rivolgeti 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.

