È vero che...

- I funghi sono degli organismi **altamente deperibili**, pertanto vanno cucinati entro poco tempo.
- 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**.

È falso che...

- I funghi erosi da lumache o da piccoli roditori, o quelli che ospitano larve di insetti sono commestibili.
- I funghi mangiati dal gatto senza alcun danno sono innocui anche per l'uomo.
- La cottura dei funghi è sufficiente ad eliminare le sostanze tossiche.
- I funghi raccolti su legno non sono velenosi.
- I funghi che crescono nei pascoli o nei prati non sono velenosi.
- I funghi che cambiano colore alla sezione sono velenosi.

CONTROLLO DI COMMESTIBILITÀ DEI FUNGHI

L'Ispettorato Micologico è un servizio dell'ASL TO5 al quale puoi rivolgerti per sapere se i funghi raccolti da te, dai tuoi familiari o che ti sono stati regalati sono commestibili.

Il servizio è GRATUITO ed è attivo da lunedì 3 settembre a lunedì 12 novembre 2018*

Dove	Quando	Orario	Telefono
Chieri Via San Domenico, 21	lunedì	14.30 - 15.30	011 94293659 011 94293655
Carmagnola Via Avv. Ferrero, 24	giovedì	9.00 - 10.00	011 6806837 011 9719447
Nichelino Via San Francesco d'Assisi, 35	lunedì mercoledì	11.00 - 12.00 14.00 - 15.00	011 6806837

*È possibile far accertare la commestibilità dei funghi anche in altri periodi dell'anno, e/o in giorni ed orari diversi previo appuntamento telefonico o via mail all'indirizzo **sian@asllto5.piemonte.it**

A.S.L. TO5
Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

Funghi: sai cosa mangi?

Consigli utili per chi raccoglie e consuma funghi

A cura dell'
ISPETTORATO MICOLOGICO
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
tel. 011 6806837
E-mail: sian@aslto5.piemonte.it

Nichelino, maggio 2018

REGIONE PIEMONTE

Ti piace raccogliere i funghi?

Sei solito consumarli con la tua famiglia?

Ti capita di regalarli agli amici o di riceverli in dono?

Raccogliere funghi da molti anni e considerarti un esperto conoscitore non sono garanzie sufficienti ad evitare errori e a tutelare la tua sicurezza e quella della tua famiglia.

Perché rischiare?

Segui questi semplici ma importanti consigli per vivere la tua passione in tutta sicurezza!

Amanita phalloides - tossico mortale

La raccolta

Raccogli 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.

Trasportali in contenitori areati come i cestini di vimini.

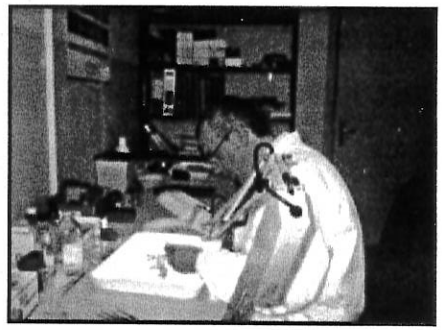
Amanita muscaria - velenoso

Il controllo

Rivolgiti **sempre** al Centro di controllo micologico dell'Asl, portando tutto il raccolto in tempi brevi, per accertare la commestibilità dei funghi.

Il servizio è GRATUITO.

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



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 dell'esperto micologo e non seguire i consigli di amici e parenti.