

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 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 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:

CIRIE', 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 ?**



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