



Protocollo di accesso all'Ispettorato Micologico per il controllo dei funghi freschi destinati all'autoconsumo

L'accesso all'Ispettorato Micologico è gratuito e consentito, negli orari e modi stabiliti, ai raccoglitori per la determinazione delle specie fungine raccolte (esame della commestibilità). A seguito dell'esame di commestibilità viene rilasciata all'utente copia di certificato di visita, debitamente sottoscritto dallo stesso.

E' importante che i funghi sottoposti a visita siano:

- presentati in contenitori rigidi ed areati (cestini od analoghi contenitori);
- freschi, non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati;
- interi, non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento;
- sani ed in buono stato di conservazione (non parassitati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
- puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei;
- provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (ad es: vicinanza a strade ad intenso traffico, stabilimenti industriali, inceneritori, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari, parchi cittadini).

All'esame di commestibilità deve essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto



Avvertenze sul consumo dei funghi

I funghi devono essere conservati in luogo fresco ed in contenitori rigidi ed aerati.

Il consumo e le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile con l'osservanza delle regole generali di seguito riportate e delle eventuali modalità di utilizzo impartite a seguito dell'esame micologico.

Il consumo dei funghi è comunque sconsigliato nei seguenti casi:

in cui non sia stata identificata con certezza la specie, in grandi quantità e in pasti ravvicinati;

ai bambini, alle persone anziane ed alle donne in gravidanza o in allattamento;

alle persone con intolleranza a particolari alimenti, a farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi a fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico.

crudi o non adeguatamente cotti. La maggior parte dei funghi considerati commestibili provocano disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti;

In caso di insorgenza di disturbi dopo il consumo dei funghi:

- ❖ recarsi immediatamente all'Ospedale al primo sospetto o ai primo sintomi di malessere;
- ❖ tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto o dei funghi consumati;
- ❖ fornire le indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta.

Si ricorda infine che:

non esistono metodi, ricette, oggetti, ortaggi, metalli od altro in grado di indicare la tossicità del fungo.

L'unico metodo sicuro per stabilire la commestibilità è quello di classificarlo, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità.