

# DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

## S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale  
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

### CONSULENZA MICOLOGICA - AUTUNNO 2019

*dal 2 settembre al 31 ottobre*

**Il Centro di Controllo Micologico ASL TO4 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) (**il costo ammonta ad 1 € per collo certificato**)

Il servizio sarà svolto presso le seguenti sedi secondo gli orari indicati:

**CIRIE'**, via Cavour 29 (☎ **011/9217615**)

nei giorni di **Martedì** e **Venerdì** dalle 8,30 alle 9,30\*

**IVREA**, via Aldisio 2 (☎ **0125/414712**)

nei giorni di **Lunedì** dalle 14,30 alle 15,30 e **Venerdì** dalle 8,30 alle 9\*

**SETTIMO**, via Regio Parco 64 (☎ **011/8212363**)

nei giorni di **Lunedì** e **Giovedì** dalle 14,30 alle 15,30\*

**CHIVASSO**, piazza D'Armi c/o Foro Boario (☎ **011/8212363**)

il **Mercoledì** dalle 8,30 alle 10,30\*

**\* L'ISPettorato Micologico E' COMUNQUE A DISPOSIZIONE IN ALTRI PERIODI, GIORNI ED ORARI PREVIO APPUNTAMENTO TELEFONICO**



ATTENZIONE A I FUNGHI

## 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.



## CONTROLLO DI COMMESTIBILITÀ DEI FUNGHI



**Amanita muscaria v. aureola – VELENOSO**

**CONSULENZA MICOLOGICA AUTUNNO 2019  
dal 2 Settembre al 31 Ottobre**

**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 presso le seguenti sedi secondo gli orari indicati:

**CIRIÈ', via Cavour 29** (☎ 0119217615)  
Martedì e Venerdì dalle 8,30 alle 9,30\*

**IVREA, via Aldisio 2** (☎ 0125414712)  
Lunedì dalle 14,30 alle 15,30  
Venerdì dalle 8,30 alle 9\*

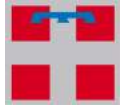
**SETTIMO, via Regio Parco 64**  
(☎ 0118212363)  
Lunedì e Giovedì dalle 14,30 alle 15,30\*

**CHIVASSO, P.za D'Armi c/o Foro Boario**  
(☎ 0118212363)  
Mercoledì dalle 8,30 alle 10,30\*

**\* L'ISPETTORATO MICOLOGICO E' COMUNQUE A  
DISPOSIZIONE IN ALTRI PERIODI, GIORNI ED ORARI PREVIO  
APPUNTAMENTO TELEFONICO**



**A.S.L. T04**  
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**

Per consultare il vademecum multilingue:

<http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms2/guida-al-servizio-sanitario/alimenti-e-salute/1215-precauzioni-per-la-raccolta-e-il-consumo-di-funghi-spontanei>



**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.