

INFORMAZIONI UTILI SUI FUNGHI



AZIENDA USL n.2 - URBINO

Dipartimento di Prevenzione

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Notizie utili per la raccolta

>Per raccogliere i funghi **non usare** rastrelli, uncini o altri mezzi che possano danneggiare il sottobosco.

>**Raccogliere esemplari interi**, completi di tutte le parti (la determinazione di un fungo è possibile solo se viene esaminato nella sua totale integrità).

>**Non raccogliere** funghi troppo piccoli. E' vietata la raccolta di *Amanita Caesarea* allo stato di ovulo chiuso e la raccolta di *Agaricus (prataiolo)*, *Boletus (porcini)*, *Calocybe (prugnolo/spignolo)* aventi diametri del cappello inferiore a 4 cm.

>**Non distruggere** volontariamente i funghi di qualsiasi specie anche se non vengono raccolti. I funghi raccolti **devono essere trasportati** in contenitori rigidi ed aerati (es: cesti di vimini) che consentono l'ulteriore disseminazione delle spore ed evitano fenomeni di compressione e di fermentazione dei funghi. **Non utilizzare sacchetti di plastica.**





>**Non raccogliere** i funghi in aree sospette d'inquinamento (come ad es.: discariche, lungo le strade, zone industriali, campi trattati con pesticidi e diserbanti, ecc.).

Se si intendono raccogliere funghi di specie sconosciute, **riporli in contenitori separati**; il contatto di un fungo velenoso può compromettere la commestibilità di un intero cesto di funghi prelibati.

Notizie utili per l'acquisto

Se acquistate funghi freschi spontanei **verificate** che gli stessi siano stati sottoposti a **preventivo controllo micologico** da parte degli Ispettorati Micologici delle Zone Territoriali -ASUR

Notizie utili per un corretto consumo

-  **Consumare** solo i funghi che si conoscono con certezza. **Non fidarsi assolutamente** per il riconoscimento di presunti "esperti" o della determinazione fatta attraverso un libro. **Fate controllare i funghi** raccolti dagli ispettori micologi delle Zone Territoriali –ASUR
-  I funghi si deteriorano facilmente, vanno **consumati nel più breve tempo possibile** e nell'attesa **vanno conservati in frigorifero**.
-  **Non mangiare funghi crudi** (salvo espressa indicazione in merito dell'ispettore micologo). I funghi vanno **consumati sempre ben cotti e in piccole quantità** (come contorno o integrazione di altre preparazioni).
-  **E' sconsigliato il consumo** di funghi in alcune categorie di persone:
 - bambini sotto i tre anni e persone anziane
 - donne in gravidanza o in allattamento
 - soggetti con disturbi gastrici, epatici, renali o con intolleranze individuali.

False Credenze



Non è vero che sono tutti commestibili i funghi che nascono sul legno o mangiati dalle lumache.



Non è vero che se è sopravvissuto il “gatto”, i funghi possono essere consumati con tranquillità.



Non è vero che aglio e argento anneriscono durante la cottura di funghi velenosi.



Non è vero che sono tutti velenosi i funghi che cambiano colore al taglio o al tocco.



Non è vero che diventano velenosi se cresciuti in prossimità di ferri arrugginiti o al passaggio di serpenti e vipere.



Non è vero che il colore, la bellezza, il bel portamento di un fungo sono sinonimo di commestibilità.

In caso di malessere dopo il consumo di funghi ...

- ❑ **Recarsi immediatamente al Pronto Soccorso dell'ospedale più vicino,** portando con sé gli avanzi del pasto e dei funghi consumati.
- ❑ Fornire indicazioni utili, agli ispettori micologi, per l'identificazione delle specie fungine consumate e del luogo di raccolta.
- ❑ **Ricordati di far controllare i funghi che hai raccolto personalmente o che ti sono stati regalati** presso una delle sedi dell'Ispettorato Micologico (il controllo è gratuito)
- ❑ **Sottoporti al controllo l'intero quantitativo raccolto** (non solo un campione) **e nel più breve tempo possibile**
- ❑ I funghi da sottoporre al controllo **devono essere** freschi, interi ed in buono stato di conservazione.

Rilascio certificato di commestibilità per venditori



I funghi da sottoporre al controllo per il **rilascio del certificato di commestibilità devono essere:**

- suddivisi per specie,
- disposti in un solo strato
- contenuti in cassette o altri imballaggi idonei
- freschi, interi, puliti da terriccio, foglie, altri corpi estranei
- in buono stato di conservazione



La certificazione rilasciata viene riprodotta e applicata su ogni singolo contenitore destinato alla vendita.



Le certificazioni sono a pagamento come da tariffario regionale.