

CONSUMARE I FUNGHI in sicurezza



A.S.L. TO4
Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

- I. Consumare solo funghi controllati da un "vero" micologo (diffida degli esperti improvvisati)**
- II. Consumarne quantità moderate**
- III. Non somministrare funghi ai bambini**
- IV. Non somministrare a donne gravide**
- V. Consumare solo funghi in perfetto stato di conservazione**
- VI. Consumare funghi ben cotti e masticare correttamente**
- VII. Sbollentare i funghi prima del congelamento e consumarli entro 6 mesi**
- VIII. Non consumare funghi raccolti lungo le strade o vicino a centri industriali**
- IX. Non regalare funghi raccolti se non controllati da un micologo**
- X. Nei funghi sott'olio si può sviluppare la tossina del botulino**

E' assolutamente necessario, prima di consumare i funghi raccolti, farli analizzare da un MICOLOGO presso il Centro di Controllo Micologico dell'ASL (servizio gratuito)

**ATTENZIONE
AI SOSIA VELENOSI**



Armillaria mellea



Hypholoma fasciculare



Tricholoma terreum



Tricholoma pardinum

**Centro di Controllo Micologico ASL TO4
SEDI**

CIRIE', via Cavour 29 (☎ 0119217615)

IVREA, via Aldisio 2 (☎ 0125414712)

**SETTIMO, via Regio Parco 64
(☎ 0118212363-359)**



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
CONSULENZA MICOLOGICA - AUTUNNO 2017
dal 4 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)
(il costo ammonta ad 1 € per collo certificato)

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

CIRIE', via Cavour 29 (☎ 0119217615)

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

IVREA, via Aldisio 2 (☎ 0125414712)

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

SETTIMO, via Regio Parco 64 (☎ 0118212363)

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

CHIVASSO, P.za D'Armi c/o Foro Boario (☎ 0118212363)

il Mercoledì dalle 8,30 alle 10,30*

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



Hypholoma fasciculare
velenoso

**ATTENZIONE
AI SOSIA VELENOSI**



Armillaria mellea
Commestibile dopo prolungata cottura

**CONSUMARE
I FUNGHI IN SICUREZZA**



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale

Sede legale: Via Po, 11 – 10034 CHIVASSO (TO)

Tel 011 9176666 Partita I.V.A. 09736160012

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 – 10015 IVREA (TO)

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

S.C. Igiene degli Alimenti e della
Nutrizione

CONTROLLIAMO I FUNGHI

Vademecum per il raccoglitore

**Se non si è certi della commestibilità dei
funghi bisogna farli controllare presso
l'Ispettorato Micologico dell'ASL portando
l'intero quantitativo raccolto**



Amanita caesarea
Commestibile

Ogni anno con la comparsa dei primi funghi molti si riversano nei boschi alla loro ricerca. Purtroppo talvolta accade che persone inesperte raccolgono per il consumo anche esemplari di specie fungine velenose, restando quindi vittime di intossicazioni più o meno gravi, talvolta con esito letale.

Risulta pertanto importante al fine della prevenzione degli avvelenamenti il controllo preventivo dei funghi. L'Ispettorato Micologico del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della A.S.L. TO4, offre a tutti i cittadini la possibilità di sottoporre al controllo preventivo i funghi al fine di accertarne la loro commestibilità.

Presso le sedi riportate nell'opuscolo vengono riportati gli orari per la stagione autunnale 2015 in cui Ispettori Micologi dell'A.S.L. TO4 controllano gratuitamente i funghi raccolti.

Si coglie altresì l'occasione per offrire ai raccoglitori alcuni suggerimenti ed indicazioni sulle modalità di accesso all'Ispettorato Micologico, sulla raccolta, il consumo e la prevenzione degli avvelenamenti da funghi, nonché sui comportamenti da adottare nel caso di intossicazione.

LA RACCOLTA

Regola generale è quella di raccogliere solo funghi appartenenti a specie ben conosciute e di comprovata

commestibilità scegliendo solo individui giovani e ben sviluppati.

I funghi vanno raccolti con delicatezza per non danneggiare il micelio e completi in ogni loro parte; infatti alcuni caratteri alla base del gambo possono essere indispensabili per una corretta determinazione.

Qualora si raccolgano funghi non ben conosciuti o sospetti (basta un minimo dubbio!) occorre tenerli separati dal resto del raccolto e sottoporli al controllo di commestibilità presso l'Ispettorato Micologico.

Sono da bandire tutti i mezzi empirici di riconoscimento dei funghi tossici. La prova dell'argento, dell'aglio, del prezzemolo, la rosicchiatura della lumaca od altro, non danno nessuna indicazione in merito alla commestibilità o tossicità dei funghi, ma provocano ogni anno intossicazioni, anche gravi, in quei raccoglitori che si fidano delle leggende popolari. Solo l'attenta osservazione e la conoscenza dei caratteri botanici di un fungo permettono la sicura determinazione della specie e quindi la sua commestibilità o la sua tossicità.



Amanita phalloides ☠️
Velenoso mortale (sindrome falloidea)

ACCERTAMENTO DELLA COMMESTIBILITA' DEI FUNGHI

ACCESSO ALL'ISPETTORATO MICOLOGICO

L'accesso all'Ispettorato Micologico è **gratuito** e liberamente consentito negli orari e con le modalità stabilite, ai raccoglitori per la determinazione delle specie fungine raccolte.

I funghi devono essere presentati alla visita in contenitori rigidi e forati (cestini od analoghi contenitori) e dovranno risultare:

- "freschi" (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
- interi" (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al loro riconoscimento);
- puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei.

Inoltre i funghi dovranno:

- risultare in buono stato di conservazione (non tarlati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
- provenire da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (discariche o ammassi di rifiuti vari, sponde di corsi d'acqua inquinati, terreni concimati, parchi e giardini cittadini, vicinanza a strade ad intenso traffico veicolare o a stabilimenti industriali, cimiteri, frutteti trattati con anticrittogamici).

I funghi che al controllo non rispetteranno le condizioni sopra indicate e quelli che risulteranno appartenere a specie non commestibili o velenose verranno distrutti.

Non saranno restituiti all'utente, per nessuna ragione, esemplari di specie velenose o giudicate non mangerecce. **All'esame di commestibilità deve essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto;** non basta portare un campione a rappresentare la raccolta. I funghi non visionati dal micologo possono appartenere a specie velenose o mortali! Ricordiamo questa regola: per ogni specie commestibile ne esiste una o più specie "sosia" velenosa che può essere confusa con specie eduli.



Armillaria mellea

Commestibile dopo adeguata cottura

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.

COSA FARE IN CASO DI AVVELENAMENTO

Nella malaugurata ipotesi di insorgenza di disturbi dopo il consumo dei funghi occorre:

- recarsi immediatamente all'Ospedale al primo sospetto o ai primi sintomi di malessere.

- tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati ed i residui di pulitura dei funghi se ancora rintracciabili;
- fornire le indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta.

Nelle intossicazione da funghi risulta di fondamentale importanza risalire rapidamente alla specie consumata; la sua determinazione permette al sanitario di instaurare rapidamente una corretta terapia (che risulta diversa a seconda della specie velenosa consumata) influenzando così in modo favorevole la prognosi.

CONSULENZA MICOLOGICA AUTUNNO 2017 dal 4 settembre al 31 ottobre

L'Ispettorato Micologico dell' ASL TO4 sarà a disposizione gratuitamente dell'utenza per il riconoscimento dei funghi per il consumo da parte di privati cittadini.

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

CIRIÉ, 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

e Venerdì dalle 8,30 alle 9

SETTIMO, via Regio Parco 64 (☎ 0118212363)

Lunedì, 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**



Amanita muscaria

Velenoso (sindrome panterinica)

Realizzato dal Centro di Controllo Micologico ASL TO4

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>