

Intossicazione da funghi

Rivolgersi al più vicino pronto soccorso o telefonare al **118** e consegnare alla struttura ospedaliera i resti di pulizia dei funghi e gli avanzi del pasto.

Controllo dei funghi per i cittadini



Viene svolto presso le sedi dell'ispettorato micologico dell'AUSL e permette di ottenere un riconoscimento di commestibilità dei funghi raccolti per poterli mangiare con tranquillità. È gratuito

È necessario portare tutti i Funghi raccolti e non solamente un campione.

I Funghi devono essere freschi (non congelati, secchi o già cotti), e interi (non tagliati o privi di elementi essenziali per il riconoscimento).

Commercianti e Ristoratori



I Funghi spontanei destinati alla vendita al dettaglio e/o alla ristorazione devono avere un certificato di commestibilità.

Tutte le cassette di Funghi spontanei devono riportare il cartellino di certificazione.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia



Dal bosco alla tavola Raccolta e consumo di Funghi in Sicurezza

Ispettorato Micologico
dell'AUSL di Reggio Emilia

Sede di Reggio Emilia
via Amendola 2 • tel. 0522/335717/8

Sede di Castelnovo Monti
via Roma 26 • tel. 0522/617341/2

Sede di Scandiano
via Martiri della Libertà 8 • tel. 0522/850389

Raccolta

Rispettare le norme che la regolano.

Al fine di evitare un grave danno all'ambiente non raccogliere i funghi in modo indiscriminato.



Raccogliere sempre funghi interi e completi, pulendoli sommariamente sul posto senza tagliare la base del gambo.



I funghi invasi da vermi o parassiti non sono commestibili.

Non raccogliere funghi nelle immediate vicinanze di aree che possono essere inquinate (es. discariche, strade ecc....).

Non riporre i funghi in sacchetti di plastica ma sempre in contenitori rigidi ed aerati.



Per il riconoscimento non fidarsi dei "presunti esperti", ma rivolgersi a personale qualificato come quello dell'Ispettorato Micologico dell' AUSL.

Consumo

Solo il riconoscimento della specie a cui appartiene un Fungo può indicarne la commestibilità (non esistono metodi empirici per verificare la commestibilità dei funghi, prove con aglio o argento sono prive di ogni fondamento).



I Funghi devono essere consumati dopo idonea cottura (la frittura e la grigliatura non sempre garantiscono la completa cottura del fungo).

Il quantitativo di funghi consumato deve essere sempre limitato.

Poiché i Funghi sono alimenti che possono creare difficoltà digestive non sono adatti all'alimentazione di:

- Bambini o persone molto anziane
- Donne in gravidanza o in allattamento
- Persone affette da intolleranze alimentari o con difficoltà digestive.

Conservazione

I Funghi sono alimenti facilmente deperibili, vanno preferibilmente tenuti in frigorifero e per brevi periodi.



Per conservarli si possono:

- Congelare.
- Essicare

Le preparazioni sott'olio "casalinghe" sono rischiose per lo sviluppo della tossina mortale prodotta dal *Clostridium botulinum*. La conservazione in frigorifero sino al consumo offre maggiore sicurezza.

