

Portaci i tuoi funghi

In cestini rigidi e forati. Se possibile separa le varie specie raccolte.



Freschi, puliti, privi di muffe, larve o parti in decomposizione

Interi, possibilmente con il bulbo, non eccessivamente raschiati o privati di parti necessarie al riconoscimento.

Portaci tutto il raccolto: **tra i funghi non controllati potrebbe esserci anche un solo esemplare non commestibile o velenoso**, apparentemente simile a tutti gli altri.

In caso venissero individuati funghi mal conservati, non commestibili, tossici o velenosi mortali, il micologo ha l'obbligo di trattenere i funghi per avviarli alla distruzione.

Fai sempre controllare i funghi dal micologo ASL.

La consulenza ai privati per il consumo diretto è gratuita.

Ispettorato micologico

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)

Direttrice: Dott.ssa Maria Valentina Eugenia Marras

Oristano, Via Carducci, 35 - 4° piano

Da settembre a maggio accesso previo appuntamento.

Contatti

Per appuntamenti e informazioni:

- chiamare dal lunedì al giovedì il 0783/317787 o il 0785/560358 o il 349/7802834;

- inviare una mail a ispettorato.micologico@asloristano.it o sian@asloristano.it

Ispettorato micologico



Le specie fungine velenose sono circa l'1% del totale, ma alcune di queste sono **facilmente confondibili con specie commestibili.**



Se hai mangiato funghi non controllati e ti senti poco bene, vai subito in Pronto Soccorso, portando con te tutti i residui di funghi, sia quelli cotti sia quelli crudi e i resti della pulizia. Se altre persone hanno consumato gli stessi funghi invitale ad andare in Pronto Soccorso.

Precauzioni da adottare



Quando raccogli i funghi, staccali dal terreno con una leggera torsione sul gambo.

Dopo la raccolta, puliscili dal terriccio e da detriti.

Trasporta i funghi che raccogli **in contenitori rigidi e forati**.



Non raccogliere funghi in aree a rischio di inquinamento.

Se hai dubbi sulla commestibilità dei funghi non mangiarli, vai all'Ispettorato micologico.



È sconsigliato l'uso di Applicazioni di riconoscimento dei funghi: queste App possono trarre in inganno e non identificare correttamente i funghi.

Non mangiare i funghi crudi, assicurati che siano ben cotti.



Non mangiare più di 200/250 grammi di funghi freschi o 20/25 grammi di funghi secchi alla settimana e mai come pasto principale.

Il consumo è fortemente sconsigliato ai bambini, alle donne in gravidanza o in allattamento, alle persone con patologie epatiche, gastriche o renali.



Non è vero che



un fungo mangiato da animali domestici senza alcun malessere o roscchiato da lumache o da altri piccoli animali o invaso da larve sia sicuro per l'uomo;



se il prezzemolo, l'aglio, la mollica di pane o oggetti d'argento anneriscono quando messi nel recipiente di cottura dei funghi significhi che i funghi sono tossici;



la cottura dei funghi sia sempre sufficiente a eliminare eventuali sostanze tossiche;



un fungo che al taglio non cambia colore sia commestibile e nemmeno che non siano commestibili quelli in cui si verifica tale fenomeno, come quelli che diventano blu al taglio.