

Funghi

determinazione commestibilità identificazione

ACCESSO all'ISPETTORATO MICOLOGICO

Il servizio per i privati è gratuito.

I funghi devono essere presentati all'ispettore in contenitori rigidi e forati, tipo cestini o simili. Si consiglia di separare opportunamente le diverse specie fungine raccolte.

I Funghi sottoposti a visita devono essere:

- ♦ *Freschi, non congelati o scongelati, non essiccati, non conservati diversamente*
- ♦ *Interi, non recisi o tagliati, non spezzati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento*
- ♦ *Sani ed in buono stato di conservazione, non tarlati, ammuffiti, fradici, eccessivamente maturi*
- ♦ *Puliti dal terriccio, foglie, e/o altri corpi estranei*
- ♦ *Non provenienti da aree quali discariche di rifiuti, vicinanze a strade ad intenso traffico veicolare, forni inceneritori, colture con antiparassitari, etc.*

Tutto il quantitativo raccolto, nel più breve tempo possibile, deve essere sottoposto all'esame al termine del quale viene rilasciata una certificazione con il giudizio di commestibilità dei funghi.

Nell'insieme dei funghi ci può essere anche un solo esemplare di specie velenosa o mortale.

I funghi giudicati non mangerecci o velenosi, ai sensi delle norme vigenti, saranno immediatamente confiscati per la distruzione e pertanto non potranno essere restituiti all'utente, per nessuna ragione.

Attività di verifica - Stagione 2020 Ispettorato micologico

Nelle ATS - Agenzie di Tutela della Salute, come previsto dall'art.1 del D.P.R. 376/95, sono istituiti ed organizzati gli Ispettorati Micologici, afferenti al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione tra le cui competenze rientra la funzione di controllo ufficiale dei funghi.

Agli Ispettorati Micologici competono, tra l'altro, nell'ambito della raccolta e consumo di funghi spontanei:

- il riconoscimento e la determinazione delle specie di funghi raccolte da privati cittadini al fine del consumo
- la consulenza in occasione di casi di intossicazioni ad ospedali e strutture di emergenza in genere
- le prestazioni degli Ispettorati Micologici, limitatamente ai Privati e/o diretti ai consumatori, sono gratuite.

AVVERTENZE per il CONSUMO dei FUNGHI

I funghi considerati "mangerecci" devono essere conservati in contenitori rigidi, aerati e tenuti in luogo fresco o in frigorifero nel reparto frutta e verdura.

Il consumo e le operazioni di conservazione devono avvenire, nel più breve tempo, attenendosi alle eventuali modalità di utilizzo indicate dal micologo.

Alcuni funghi necessitano di operazioni preliminari per essere consumati in sicurezza: ad esempio occorre effettuare la pre-bollitura per almeno 15-20 minuti e non riutilizzare l'acqua di cottura.

Si consiglia di non consumare funghi:

- * *In caso di dubbi sulla commestibilità*
- * *In grandi quantità ed in pasti consecutivi*
- * *Crudi, ad eccezione delle pochissime specie indicate dal micologo*
- * *Da donne in gravidanza/allattamento e da bambini nei primi anni di vita*
- * *Da persone intolleranti a particolari alimenti o farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi di stomaco, fegato o intestino.*

Se insorgono disturbi dopo il consumo, è necessario:

- **recarsi immediatamente in Ospedale ai primi sintomi di malessere**
- **portare con sé eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati, residui della pulitura e tutti i funghi della stessa partita eventualmente conservati.**

INFO e contatti: Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
Ispettorato Micologico
Como 031.370421 – Varese 0332.277240

L'unico metodo sicuro per stabilire la commestibilità dei funghi è quello di classificarli, sulla base delle caratteristiche, come appartenenti a specie di comprovata commestibilità.



Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Insubria