

Le specie fungine velenose rappresentano una minoranza estremamente ridotta (circa 1% del totale), tuttavia è necessario conoscerle perfettamente, in quanto alcune sono facilmente confondibili con specie commestibili.

Portare i funghi raccolti al controllo dell'Ispettorato Micologico, in particolare quelli per cui si nutre anche un minimo dubbio circa la commestibilità, garantisce di poter consumare il raccolto con tutta tranquillità e sicurezza (la prestazione è gratuita).

Inoltre, coloro che intendono commerciare i funghi freschi spontanei (ristoratori, vendita all'ingrosso e/o al dettaglio), sono obbligati a richiedere all'Ispettorato la certificazione di avvenuto controllo, a tutela della salute dei consumatori.

Nell'Ispettorato Micologico della ASL n° 5 di Oristano operano Ispettori Micologi formati ed abilitati ai sensi del D.M.S. n° 686/96 e iscritti nei registri Regionale e Nazionale. Con questo pieghevole, il Servizio Igiene degli Alimenti dell'Azienda Sanitaria Locale n° 5 di Oristano intende fornire alcune notizie e suggerimenti utili per i cercatori e i consumatori di funghi.

ALCUNI SUGGERIMENTI E... RACCOMANDAZIONI

- ❖ Non mangiate funghi della cui commestibilità non siete certi, nel caso di minimo dubbio rivolgersi all'Ispettorato Micologico ovvero astenetevi dal loro consumo;
- ❖ Non consumate funghi in grande quantità e/o in pasti ravvicinati;
- ❖ Astenetevi dal consumare funghi crudi, salvo specie particolari delle quali è accertata la commestibilità;
- ❖ Evitate la raccolta indiscriminata di tutti i funghi trovati nel percorso, degli esemplari troppo giovani (che non hanno ancora eliminato le spore), in stato di avanzata maturazione o alterati (ammuffiti, fradici ecc.);
- ❖ Staccate delicatamente i funghi dal terreno (basta una leggera torsione sul gambo), poi puliteli sommariamente dal terriccio e/o da eventuali detriti;
- ❖ Trasportate i funghi raccolti in contenitori rigidi e forati, che favoriscono la diffusione delle spore e riducono il danneggiamento del prodotto da compressione;
- ❖ Non raccogliete mai funghi in aree a rischio di inquinamento (nei pressi di discariche, strade ad intenso traffico veicolare, aree trattate con pesticidi ecc.);
- ❖ Non distruggete i funghi trovati sul percorso

MODALITA' DI ACCESSO ALLE PRESTAZIONI DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO

I cittadini che accedono all'Ispettorato Micologico per la determinazione delle specie fungine raccolte, dovranno attenersi alle seguenti indicazioni:

- ❖ I funghi devono essere presentati in cestini rigidi e forati, possibilmente separati secondo le varie specie raccolte;
- ❖ I funghi devono essere freschi, puliti, in buono stato di conservazione;
- ❖ I funghi devono essere interi, non recisi, non eccessivamente raschiati o comunque privi di parti necessarie per il loro riconoscimento;
- ❖ In caso di riscontro di funghi mal conservati, non commestibili, tossici, o peggio velenosi mortali, il Micologo ha facoltà di trattenere quanto raccolto, per avviarlo alla distruzione;
- ❖ Portate al controllo micologico tutto il raccolto da determinare; un campione non è sufficiente, infatti tra i funghi non sottoposti a controllo potrebbe nascondersi anche un solo esemplare di una specie non commestibile, o peggio velenosa.

...FANTASIE POPOLARI

Numerose credenze popolari sui funghi, vari trucchi e metodi empirici per stabilirne la commestibilità, purtroppo ancora diffusi, non trovano fondamento scientifico e talvolta sono causa di conseguenze anche mortali.

AD ESEMPIO...

- ❖ **non è vero... che i funghi mangiati da animali domestici senza alcun malessere o danno, a maggior ragione possono essere sempre consumati dall'uomo;**

perché la fisiologia dell'uomo e degli animali sono differenti e quindi gli effetti degli eventuali veleni contenuti nei funghi potrebbero essere diversi.

- ❖ **non è vero... che un fungo che viene rosicchiato da lumache o altri piccoli animali, oppure è invaso da larve di insetti, è sicuramente commestibile;**

perché le lumache, ad esempio, si cibano sia di ottimi porcini che della velenosa Amanita Phalloides.

- ❖ **non è vero... che se il prezzemolo, l'aglio, la mollica di pane, oggetti d'argento, anneriscono se messi nel recipiente di cottura assieme ai funghi, significa che i funghi sono tossici;**

perché il prezzemolo, ad esempio, cotto assieme alla velenosa Amanita Phalloides, conserva il suo naturale colore verde.

- ❖ **non è vero... che la cottura dei funghi (bollitura o altri metodi) è sempre sufficiente ad eliminare eventuali sostanze tossiche per l'uomo;**

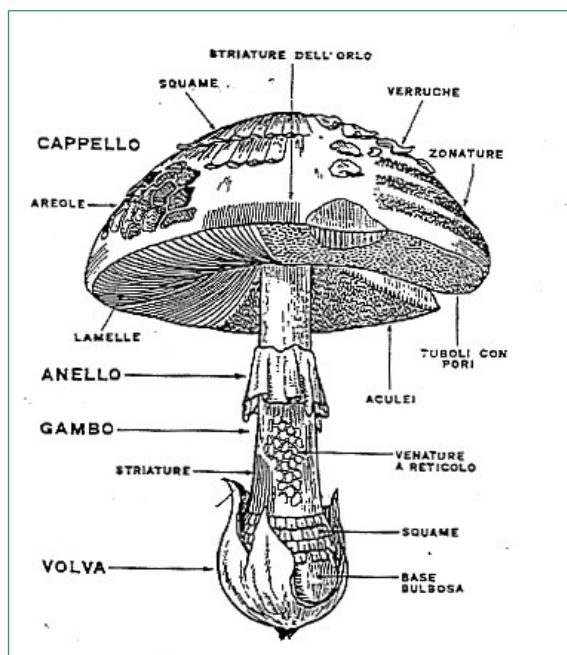
perché le sostanze tossiche contenute nei funghi possono essere disattivate (termolabili) o meno (termoresistenti) dal calore.

- ❖ **non è vero... che un fungo che al taglio non cambia colore è commestibile, viceversa non sono commestibili quelli in cui si verifica tale fenomeno (ad esempio diventano blu se tagliati);**

perché il Boletus Fragrans, ad esempio, che vira al blu al taglio, è considerato commestibile buono dopo cottura, la velenosa Amanita Phalloides al taglio non cambia colore.

SE SI VERIFICANO DISTURBI DOPO IL CONSUMO DEI FUNGHI...

- ❖ *Recarsi immediatamente ai presidi sanitari al primo sospetto o sintomo di malessere conseguente all'ingestione di funghi; non tentare terapie "fai da te".*
- ❖ *Portare con se, ove possibile, eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati.*



Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Carducci 35, 4° piano Oristano
sian@asloristano.it

Direttore:
Dott. Roberto Puggioni

Ispettori Micologi
Dirigente Medico Dott. Francesco Cossu
Tecnico Prevenzione Dr. Luciano Delussu
Tecnico Prevenzione Dr. Giuseppe Pintus
Tecnico Prevenzione Primina Erbi
Tecnico Prevenzione Tonino Fadda
Tecnico Prevenzione Paolo Schirru

Realizzazione pieghevole
Ispettori Micologi
Foto: L. Delussu

Aggiornamento Settembre 2015



**Servizio Igiene degli Alimenti
e della Nutrizione**



Pleurotus Ostreatus (commestibile ottimo)

**ISPETTORATO
MICOLOGICO**

NOTE INFORMATIVE