

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 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 e della Nutrizione 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
<https://www.asloristano.it/>
sian@asloristano.it

Direttore:
Dott. Roberto Puggioni

Ispettori Micologi

Tecnico Prevenzione Dr. Luciano Delussu
Tecnico Prevenzione Dr. Giuseppe Pintus
Tecnico Prevenzione Tonino Fadda
Tecnico Prevenzione Laura Sgarra

Realizzazione pieghevole

Ispettori Micologi

Foto: L. Delussu

Aggiornamento giugno 2022



Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



Pleurotus Ostreatus (commestibile ottimo)

ISPETTORATO MICOLOGICO

NOTE INFORMATIVE