

## Avvertenze per il consumo di funghi

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

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

Alcuni funghi necessitano di operazioni preliminari per essere consumati in sicurezza: ad esempio nel caso del “**chiodino**” (*Armillaria mellea* e relativo gruppo) occorre eliminare il gambo, effettuare la prebollitura per almeno 15-20 minuti e gettare anche l’acqua di cottura.

Si consiglia di **non consumare funghi**:

- in caso di dubbi sulla commestibilità;
- in grandi quantità e in pasti consecutivi;
- crudi - ad eccezione delle pochissime specie che si prestano all’uso;
- a donne in gravidanza o allattamento e ai bambini nei primi anni di vita;
- a persone intolleranti a particolari alimenti o farmaci, o che soffrono abitualmente di disturbi a stomaco, fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico.

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 cotti, crudi o congelati.

### Ricorda:

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.

Non esistono metodi, ricette, oggetti, ortaggi, metalli o altro in grado di indicare la tossicità del fungo.

## Norme principali per la raccolta dei funghi

- la raccolta è limitata alle sole parti fuori terra ed è consentita dall’alba al tramonto;
- il massimo quantitativo consentito è di 3 kg a persona, salvo esemplare unico di maggior peso o che si tratti di “chiodino”;
- è vietato: usare rastrelli, uncini o altri attrezzi che possano danneggiare il terreno; raccogliere ovuli chiusi di *Amanita caesarea* (ovulo buono); distruggere funghi di qualsiasi specie, anche se non commestibili o velenosi;
- occorre raccogliere funghi interi e scegliere solo quelli ritenuti commestibili;
- il trasporto deve avvenire in contenitori rigidi, aerati e forati; nella stagione calda è bene utilizzare frigo portatili e comunque mantenere i funghi al riparo dal sole.

## Regole comportamentali per i raccoglitori

Prerequisito: essere bene allenati per affrontare le camminate nei luoghi di raccolta.

Munirsi di bevande ricche di sali minerali, cibi energetici e leggeri. Evitare il consumo di alcolici.

Indossare pantaloni lunghi e capi colorati per essere visibile in caso di incidenti.

Indispensabili: scarponi e un bastone o una piccozza per aumentare l’equilibrio e ottimizzare le energie.

Consigliabile un cestino rigido, forato e a tracolla, per avere le mani libere.

Informarsi sulle previsioni del tempo, portare una bussola e una cartina particolareggiata.

Avvisare familiari e/o conoscenti sull’itinerario e preferire escursioni in coppia.

Portare il cellulare, anche se nei boschi spesso non c’è copertura telefonica.

### In caso di incidenti/urgenze

**112**

Numero Unico Emergenza

# Funghi

*Determinazione,  
commestibilità  
e identificazione*

**Ispettorato Micologico  
Calendario 2017**



Sistema Socio Sanitario



ATS Insubria

## Accesso all'Ispettorato Micologico

Il servizio per i privati è gratuito.

Al termine dell'esame di commestibilità viene rilasciato un modulo con il giudizio sui funghi.

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 spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento;
- sani ed in buono stato di conservazione, non tarlati, ammuffiti, fermentati, 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.

All'esame di commestibilità deve essere sottoposto tutto il quantitativo raccolto, e nel più breve tempo possibile. Nell'insieme dei funghi raccolti ci può essere anche un solo esemplare di specie velenosa o mortale.

I funghi giudicati non mangerecci o velenosi saranno immediatamente confiscati per la distruzione. Non potranno essere restituiti all'utente, per nessuna ragione.

### Attenzione:

**Non verranno controllati funghi non interi, marcescenti, o presentati in contenitori diversi da quelli consigliati.**

*A cura di: Ispettorato Micologico*

## Orari di apertura 2017

Fissare l'appuntamento telefonico con almeno 24 ore di anticipo, chiamando i numeri indicati nei giorni feriali dalle 9 alle 12.

L'accesso verrà confermato secondo disponibilità del micologo.

È consentito l'accesso all'Ispettorato Micologico in qualsiasi sede, indipendentemente dalla residenza o dal domicilio.

Territorio di Como				
<b>Como</b> via Castelnuovo, 1 tel. 031 370421	dal 3 luglio al 30 agosto	solo su appuntamento telefonico	giorni e orari da concordare	
	dal 1 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì venerdì	dalle 9.00 alle 11.00 dalle 9.00 alle 10.30
<b>Como</b> via Croce Rossa, 1/3 tel. 031 370752	dal 3 luglio al 30 agosto	solo su appuntamento telefonico	giorni e orari da concordare	
	dal 1 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	mercoledì	dalle 9.00 alle 11.00
<b>Bellagio</b> via Lazzaretto, 10 tel. 338 7063477	dal 7 al 11 agosto	solo su appuntamento telefonico	giorni e orari da concordare	
	dal 21 agosto al 3 novembre	solo su appuntamento telefonico nei giorni previsti	lunedì venerdì	dalle 9.00 alle 11.00 dalle 17.30 alle 19.30
	dal 6 al 30 novembre	solo su appuntamento telefonico	giorni e orari da concordare	
<b>Cantù</b> via Cavour, 10 tel. 031 3512811 031 3512813	dal 3 luglio al 31 agosto	solo su appuntamento telefonico	giorni e orari da concordare	
	dal 1 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì e mercoledì	dalle 14.30 alle 15.30
<b>Fino Mornasco</b> via Trieste, 5 tel. 031 8830326 031 8830314	dal 3 luglio al 31 agosto	solo su appuntamento telefonico	giorni e orari da concordare	
	dal 1 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì e giovedì	dalle 14.00 alle 15.30
Territorio di Varese				
<b>Varese</b> via O. Rossi, 9 Padiglione Tanzi tel. 0332 277111 0332 277240	dal 3 luglio al 31 luglio	solo su appuntamento telefonico	giorni e orari da concordare	
	dal 1 agosto al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì e venerdì mercoledì	dalle 11.00 alle 12.30 dalle 14.00 alle 15.00
<b>Gallarate</b> via L. da Vinci, 1 tel. 0331 709967 0332 277240	dal 3 luglio al 1 settembre	solo su appuntamento telefonico	giorni e orari da concordare	
	dal 4 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì e giovedì mercoledì	dalle 11.00 alle 12.30 dalle 14.00 alle 15.00
<b>Luino</b> via G. Verdi, 6 tel. 0332 542822 0332 277240	dal 3 luglio al 31 agosto	solo su appuntamento telefonico	giorni e orari da concordare	
	dal 4 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì, mercoledì e venerdì	dalle 11.30 alle 12.30