

Avvertenze per il consumo di 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 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.

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.

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"
- 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.

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

Consigli per la sicurezza durante le escursioni

Prerequisito: essere ben 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.



Funghi

determinazione commestibilità identificazione

Ispettorato Micologico Calendario 2020



Accesso all'Ispettorato Micologico

Il servizio per i privati è **gratuito**.

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 Igiene e Prevenzione Sanitaria
Ispettorato Micologico
Como 031.370421 – Varese 0332.277240

Orari di apertura 2020

L'accesso può essere fissato, previo appuntamento telefonico, secondo disponibilità del micologo, in qualsiasi sede indipendentemente dalla residenza o dal domicilio

Sede Territoriale di Como			
Como via Castelnuovo 1 tel. 031 370421	dal 1° luglio al 30 agosto	su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 31 agosto al 27 novembre	nei giorni previsti previo appuntamento telefonico	lunedì dalle 9.00 alle 12.00 venerdì dalle 9.00 alle 10.00
Cantù via Cavour, 10 tel. 031 3512811 031 3512813	dal 1° luglio al 30 agosto	su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 31 agosto al 27 novembre	nei giorni previsti previo appuntamento telefonico	lunedì dalle 14.30 alle 15.30 mercoledì dalle 14.30 alle 15.30
Menaggio via per Loveno Villa Govone tel. 0344 369222	dal 1° luglio al 27 novembre	su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
Sede Territoriale di Varese			
Varese via O. Rossi, 9 Padiglione Golgi tel. 0332 277111 0332 277240	dal 1° luglio al 30 agosto	su appuntamento telefonico	in orari e giorni da concordare
	dal 31 agosto al 27 novembre	nei giorni previsti previo appuntamento telefonico	lunedì e venerdì dalle 11.00 alle 12.30
Gallarate via L. da Vinci, 1 tel. 0331 709967 0332 277240	dal 31 agosto al 27 novembre	su appuntamento telefonico	lunedì dalle 11.00 alle 12.30 giovedì dalle 14.00 alle 15.00
Luino via G. Verdi, 6 tel. 0332 542822 0332 277240	dal 31 agosto al 27 novembre	su appuntamento telefonico	lunedì dalle 11.00 alle 12.30 giovedì dalle 14.00 alle 15.00