



Il primo requisito è essere bene allenati, in grado di affrontare le camminate nei luoghi di raccolta. È opportuno munirsi di bevande ricche di sali minerali e di cibi energetici e leggeri (in caso di ritardi, maltempo, smarrimento, affaticamento o cadute ecc.), ed evitare il consumo di alcolici.

È importante usare pantaloni lunghi e vestiario appropriato: meglio indossare/scegliere capi colorati in modo da essere visibili nella vegetazione in caso di incidenti. Sono indispensabili: gli scarponi da montagna, per evitare scivolate, e un bastone o una piccozza (meglio se col manico ad ombrello) per aumentare l'equilibrio e ottimizzare le energie. A tal proposito un cestino non solo rigido e forato, ma anche a tracolla, lascia sempre le mani libere per appoggiarsi o attaccarsi col bastone e per ripararsi negli incidenti.

È bene ascoltare prima le previsioni del tempo, portarsi una bussola e una cartina particolareggiata (specie se si va in territori non conosciuti). Si consiglia sempre di fare le escursioni in coppia e di avvisare i familiari e/o i conoscenti su dove s'intende andare. Portate con voi il cellulare, ma ricordate che potreste trovarvi in zone non coperte dalla rete telefonica.

in caso di incidenti

Se possibile chiamare il 118, specificare le generalità, il numero con cui si sta chiamando, il luogo dove si è, l'altezza, tutti i riferimenti possibili, la dinamica dell'incidente ed infine lasciare libero il telefono.



I funghi considerati "mangerecci" devono essere conservati in contenitori rigidi ed aerati e tenuti in luogo fresco. Il consumo e le operazioni di conservazione devono avvenire nel più breve tempo possibile, attenendosi alle eventuali modalità di utilizzo indicate.

Si consiglia di **non consumare funghi**:

1. in caso di dubbio sulla commestibilità;
2. in grandi quantità e in pasti ravvicinati;
3. crudi (ad eccezione delle pochissime specie che si prestano all'uso) o non adeguatamente cotti. La maggior parte dei funghi mangerecci provocano disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti;
4. alle donne in gravidanza o allattamento e ai bambini nei primi anni di vita;
5. alle persone intolleranti a particolari alimenti o farmaci, o che soffrono abitualmente di disturbi allo stomaco, fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico.

Se insorgono disturbi dopo il consumo dei funghi è necessario:

- recarsi immediatamente all'Ospedale al primo sospetto o ai primi sintomi di malessere;
- tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati;
- fornire le indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta.



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

L'unico metodo sicuro per stabilirne la commestibilità è quello di classificarlo, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità.

Funghi

determinazione, commestibilità
e identificazione

Dipartimento di Prevenzione Medico
Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
ISPettorato MICOLOGICO



accesso degli utenti all'ispettorato micologico

Le prestazioni erogate sono gratuite. A seguito dell'esame di commestibilità viene appositamente rilasciata una copia del riscontro di visita. I funghi devono essere presentati alla visita in contenitori rigidi e forati (cestini o contenitori analoghi). Si consiglia di separare opportunamente le diverse specie fungine raccolte.

I funghi sottoposti a visita devono essere:

1. freschi (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
2. interi (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento);
3. sani ed in buono stato di conservazione (non tarlati, ammuffiti, fermentati, fradici, eccessivamente maturi);
4. puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei;
5. provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico microbiologico (discariche di rifiuti, vicinanze di strade ad intenso traffico veicolare, forni inceneritori, colture trattate con antiparassitari...).



All'esame di commestibilità dev'essere sottoposto tutto il quantitativo raccolto, e nel più breve tempo possibile (il "campione" non serve: la massa lasciata a casa può contenere anche un solo pezzo di funghi di specie velenosa o mortale).

I funghi giudicati non mangerecci saranno immediatamente confiscati per la distruzione. Non potranno essere restituiti all'utente, per nessuna ragione, gli esemplari di specie velenose o non giudicate mangerecce.

orari di apertura 2015

L'appuntamento telefonico va preso con almeno un giorno di anticipo. È consentito l'accesso all'ispettorato micologico in qualsiasi sede provinciale indipendentemente dalla residenza o dal domicilio.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

SEDI TERRITORIALI DI COMO

COMO via Castelnuovo, 1 tel. 031 370421 (feriali 9-12)	dall'11 maggio al 28 agosto	nei giorni previsti previo appuntamento telefonico	lunedì	dalle 9.00 alle 11.00
			venerdì	dalle 8.30 alle 10.30
	dal 4 settembre al 30 novembre	accesso nei giorni previsti	lunedì	dalle 9.00 alle 11.00
			venerdì	dalle 8.30 alle 10.30
COMO via Croce Rossa, 1/3 tel. 031 370752 (feriali 9-12)	dall'11 maggio al 28 agosto	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare	
	dal 2 settembre al 25 novembre	accesso nei giorni previsti	mercoledì	dalle 9.00 alle 11.00
BELLAGIO via Lazzaretto, 10 tel. 338 7063477 (feriali 9-12)	dal 3 al 14 agosto dal 9 al 30 novembre	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare	
	dal 17 agosto al 6 novembre	nei giorni previsti previo appuntamento telefonico	lunedì	dalle 9.00 alle 11.00
			venerdì	dalle 17.30 alle 19.30

SEDI TERRITORIALI MEDIO ALTO LARIO

MENAGGIO Loveno Villa Govone tel. 0344 369222 (feriali 9-12)	dall'11 maggio al 26 giugno dal 31 agosto al 30 novembre	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare	
	dal 29 giugno al 27 agosto	accesso nei giorni previsti	lunedì e giovedì	dalle 11.30 alle 12.00
DONGO via Falck, 3 tel. 0344 973570 (feriali 9-12)	dall'11 maggio al 26 giugno dal 31 agosto al 30 novembre	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare	
	dall'1 luglio al 28 agosto	accesso nei giorni previsti	mercoledì e venerdì	dalle 13.30 alle 14.00

SEDI TERRITORIALI BRIANZA E SUDOVEST

CANTÙ via Cavour, 10 tel. 031 3512811 / 031 3512813 (feriali 9-12)	dall'11 maggio al 28 agosto	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare	
	dal 31 agosto al 30 novembre	nei giorni previsti previo appuntamento telefonico	lunedì e mercoledì	dalle 14.30 alle 15.30
FINO MORNASCO via Trieste, 5 tel. 031 8830326 / 031 8830314 (feriali 9-12)	dall'11 maggio al 28 agosto	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare	
	dal 31 agosto al 30 novembre	nei giorni previsti previo appuntamento telefonico	lunedì	dalle 10.00 alle 12.00
			giovedì	dalle 14.00 alle 16.00

raccolta dei funghi norme principali



- la raccolta è limitata alle sole parti fuori terra
- la raccolta è consentita dall'alba al tramonto
- occorre raccogliere funghi interi e non marcescenti
- il massimo quantitativo consentito è di 3 chilogrammi a persona (salvo esemplare unico di maggior peso o che si tratti di "chiodino")
- è vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri attrezzi che possano danneggiare il terreno
- è vietata la raccolta di ovuli chiusi di amanita caesarea (ovulo buono)
- il trasporto deve avvenire in contenitori rigidi, aerati e forati

attenzione

Non verranno accettati al controllo funghi non interi, marcescenti o presentati in contenitori diversi da quelli consentiti.

