

*Per consumare tranquillamente un fungo non fidarsi mai delle vecchie credenze popolari!*

*Non è vero che...*

Un fungo rosato dalle lumache o che ospita larve di insetti sia commestibile

*Non è vero che...*

Un oggetto d'argento o uno spicchio d'aglio o la mollica di pane o il prezzemolo diventino neri dopo essere stati immessi nel recipiente di cottura con funghi velenosi

*Non è vero che...*

I funghi mangiati dal cane o gatto, senza alcun danno, siano innocui anche per l'uomo

*Non è vero che...*

La cottura sia sufficiente ad eliminare dai funghi le sostanze tossiche

### **ATTENZIONE!**

Anche i funghi commestibili possono far male se consumati:

- Crudi o poco cotti (evitare perciò la cottura alla griglia)
- In grande quantità
- Mal conservati

### **PRUDENZA**

nel consumo per:

- Bambini molto piccoli
- Donne in gravidanza o in allattamento
- Soggetti con intolleranze alimentari o con problemi digestivi

*dopo il consumo di funghi*

### **IN CASO DI MALESSERE**

- *Recarsi immediatamente in ospedale*
- *Portare eventuali avanzi dei funghi mangiati*
- *Non tentare terapie autonome*

Ogni anno si registrano in Italia circa 40.000 casi di intossicazioni da funghi (<http://www.Fungocenter.it>)  
Al fine di prevenire tali avvelenamenti, si invitano i raccoglitori a recarsi presso l'Ispettorato Micologico dell'A.S.L., dove esperti Micologi, abilitati per legge al controllo, esamineranno tutti i funghi raccolti e forniranno indicazioni per il corretto consumo.

*Per i privati raccoglitori la consulenza è gratuita*

*Per informazioni rivolgersi a:*

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Ispettorato Micologico  
Via P. Mascellaro, 1 – 82100 Benevento  
Tel. 0824.308259 - Fax 0824.308386

*A cura di:*

Dott.ssa Olga Landi – Dott.ssa Silvana Malva  
Tec. Prev. Fiore Bove – Tec. Prev. Paola Maggio

*Illustrazioni a cura di:*

Gerardo Taranto

**Azienda Sanitaria Locale BNI**  
**Dipartimento di Prevenzione**

**Ispettorato Micologico**

## **I funghi Amici - Nemici**

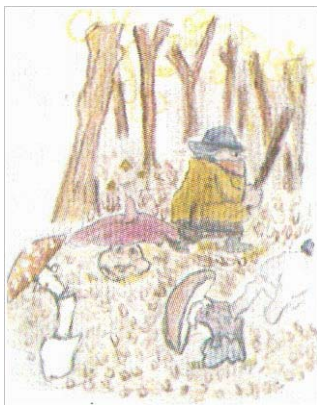


*Quando trovate un fungo sotto un mucchietto di foglie sollevate o dentro l'incavo dei tronchi, provate di certo una grande emozione. Occhio, però, i funghi sono meravigliosi, ma insidiosi!*

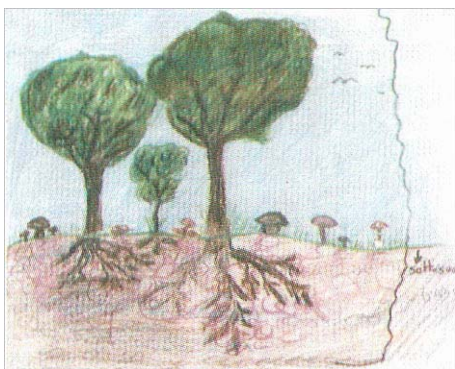
**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**  
**Via P. Mascellaro, 1 – 82100 Benevento**  
**Tel. 0824.308259**  
**Fax 0824.308386**

## *Ecco alcune norme utili per la salvaguardia dei boschi e per i raccoglitori*

*\* Non danneggiare i funghi velenosi o quelli che non si conoscono: tutti i funghi sono indispensabili al benessere del bosco*



*\* Non usare uncini, rastrelli o altri attrezzi per smuovere o grattare il sottobosco: si danneggia irrimediabilmente lo strato di micelio\* che produce i nostri funghi*



*\* Il micelio è la pianta che vegeta sotto terra in forma di una sottile ragnatela bianca*

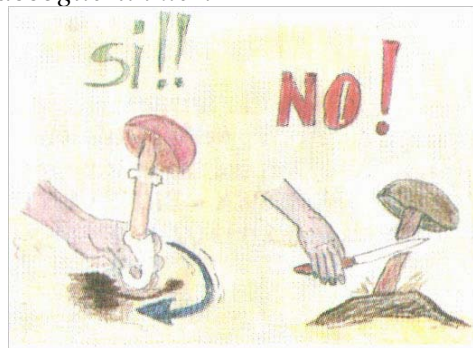
*\* Limitare la raccolta ai quantitativi necessari al consumo, risparmiando gli esemplari troppo giovani (non hanno ancora prodotto i loro "semi") ed evitando quelli troppo vecchi*



*\* Trasportare i funghi in un recipiente rigido ed aerato per favorire la diffusione delle spore (semi)*

*\* Non usare mai (è anche vietato) le inquinanti buste di plastica, che rovinano i funghi e ne alterano le caratteristiche*

*\* Trattare i funghi con delicatezza; non tagliarli alla base e raccogliarli interi*



*\* Non trasportare insieme funghi commestibili e funghi sconosciuti o velenosi*

*\* Non fidarsi del riconoscimento fatto con tavole o foto di libri*



## **ATTENTI ALLE CONFUSIONI!**

*Osservate questi funghi*

**Tossici**

**Commestibili**



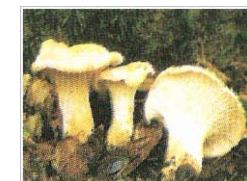
Hypophyllum fasciculare  
(falso chiodino)



Armillaria mellea  
(chiodino)



Omphalotus olearius  
(fungo dell'ulivo)



Cantharellus cibarius  
(galletto)

***Come sono simili!***

**Non è facile riconoscere un fungo commestibile**

***Fai controllare tutti i funghi raccolti solo dagli Ispettori Micologi della A.S.L.***