

ISPETTORATO MICOLOGICO ANNO 2017

SERVIZIO DI RICONOSCIMENTO FUNGHI SPONTANEI PER IL CONSUMO DIRETTO E LA VENDITA.

CHIAVENNA Piazza Corbetta, 1

Tel. 0343/67305
Tel. 0342/555126

MORBEGNO Via Martinelli, 13

Tel. 0342/643266
Tel. 0342/555126

SONDRIO Via Stelvio, 35/A

Tel. 0342/555126

TIRANO Via Cappuccini, 4

Tel. 0342/707208
Tel. 0342/555216

BORMIO Via Agoi, 8

Tel. 0342/909250
Tel. 0342/555126

MENAGGIO Villa Govone Fraz. Lovenò

Tel. 0344/369222

DONGO Via Falk, 3

Tel. 0344/973529

BRENO Via Nissolina, 2

Tel. 0364/329395

DARFO BOARIO TERME Via Cercovi

Tel. 0364/540254
Tel. 0364/329395

Accesso gratuito previo appuntamento telefonico

Funghi ... che passione!

La raccolta dei funghi è una passione alla portata di tutti, ma tutti devono conoscere e rispettare alcune regole fondamentali per la tutela della propria salute e del bosco che offre questi frutti prelibati.

Il consumo dei funghi è spesso occasione di grande soddisfazione non solo per la loro preparazione, ma anche per aver provveduto "in proprio" alla loro raccolta. E' quindi molto importante che questi momenti non vengano turbati e rovinati da episodi che, a volte, possono sfociare in tragedia.

Ogni anno, infatti, la maggior parte delle intossicazioni da funghi è determinata da funghi raccolti e non fatti controllare o da funghi commestibili ma preparati male.

**Non fidarti della tua esperienza,
fai controllare i funghi raccolti da
un micologo dell'ATS.**

Il servizio è gratuito.

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Montagna

ISPETTORATO MICOLOGICO

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Il servizio è attivo dal 01/08/2017 al 31/10/17

info

WWW.ATS-MONTAGNA.IT



MODALITA' DI ACCESSO ALL'ISPETTORATO MICOLOGICO

L'accesso all'Ispettorato Micologico da parte dei privati cittadini, per la determinazione delle specie fungine, e' completamente **GRATUITO**.

I funghi devono essere presentati in cestini rigidi e forati, separati secondo le specie raccolte, soprattutto se sconosciute.

I funghi devono essere freschi, puliti e in buono stato di conservazione.

I funghi devono essere interi, non recisi, non frammentati, non eccessivamente raschiati o comunque privi di parti indispensabili per il loro riconoscimento.

Dopo la visita viene rilasciata una certificazione relativa al genere, alla specie e alle modalità di consumo dei funghi esaminati; resta inteso che i funghi mal conservati, non commestibili, tossici o peggio velenosi mortali, verranno **confiscati e distrutti dal Micologo**.



CONSIGLI UTILI

1. SEMPRE IN COMPAGNIA

Se sei solo, anche un piccolo inconveniente può degenerare in pericolo grave.

2. ATTREZZATI ADEGUATAMENTE

Prevedi scarponi, pantaloni alla caviglia, abbigliamento con colori identificabili nella vegetazione; porta un cestino a tracolla per avere almeno sempre una mano libera.

3. TIENI CONTO DELLE TUE POSSIBILITA'

Evita luoghi pericolosi o sconosciuti, riposati appena ti senti stanco.

4. DAI NOTIZIE

Lascia sempre detto dove sei diretto ed avvisa dell'ora prevista per il ritorno; se possibile porta un telefono cellulare.

5. RESTA IN FORMA

Porta con te liquidi ricchi di sali minerali; cibi energetici e leggeri possono aiutarti in caso di contrattempi (ritardo nel rientro, cambiamento di condizioni meteorologiche, affaticamento, ecc.); evita di consumare alcolici.

6. OCCHIO ALLE NUVOLE

In montagna le condizioni atmosferiche e la temperatura cambiano velocemente; se c'è rischio di maltempo meglio tornare a casa.

7. DIVERTITI

Vivi la ricerca dei funghi come un momento di serenità e di contatto con la natura; non farti prendere dalla frenesia del "bottino" a tutti i costi.

8. NON FARE IL CINGHIALE

I funghi si staccano delicatamente dal terreno pulendoli un pò.

Non raccogliere funghi in stato di alterazione (ammuffiti, fradici, etc.).

9. BUON APPETITO

Informati sulla commestibilità dei funghi; tranne poche eccezioni devono sempre essere consumati ben cotti.

FALSE CREDENZE

1. CREDI ALLA MAGIA?

Non esistono trucchi per stabilire la commestibilità dei funghi; pertanto è molto pericoloso affidarsi a tradizioni popolari: non è vero che aglio o argento anneriscono durante la cottura di funghi velenosi.

2. NON E' VERO CHE

Sono tutti velenosi i funghi che cambiano colore al taglio o al tocco; l'Amanita Phalloides, fungo velenoso mortale, se sezionato non cambia colore ed ha un sapore gradevole.

3. TI FIDI DEGLI INSETTI?

Non sempre un fungo mangiato da lumache e/o animali del bosco è commestibile anche per l'uomo.

4. GIARDINO O BOSCO?

Mai credere che funghi che crescono nei giardini o nei prati sono sempre commestibili; l'Amanita Phalloides cresce ovunque.

5. CANE O GATTO?

È crudele e sbagliato "far assaggiare" i funghi ad animali domestici e tenerli sotto controllo; esistono infatti dei funghi che se ingeriti, manifestano la loro mortale tossicità anche dopo diversi giorni (Cortinarius orellanus).

6. ESPERTI IMPROVVISATI

Se hai raccolto un fungo che non conosci non mangiarlo anche se un amico o conoscente ti assicura che è buono.

7. ISTINTO O BUON SENSO

Non fidarti mai del tuo istinto, del colore o dell'eleganza di un fungo: il micologo ASL per certificarti un fungo ne verifica tante caratteristiche.

8. FERRO ARRUGGINITO O SERPENTI

Non è vero che i funghi diventano velenosi se cresciuti in prossimità di ferro arrugginito, di tane di vipere o al passaggio di vipere o serpenti.

9. NON FARE TERRA BRUCIATA

I funghi che non raccogli non devono essere distrutti: sono parte essenziale del bosco.