

No ai pregiudizi!!!

Sono largamente diffusi, e non è facile convincere chi vi crede della loro infondatezza. Vengono indicati solamente alcuni:

I funghi nati in prossimità di animali morti, di ferri rugginosi, o di altre specie tossiche, sono velenosi (**falso**).

I funghi nati sui prati sono sicuramente commestibili (**falso**).

I funghi lignicoli e quelli invasi da vermi, lumache o altri animali selvatici, sono sicuramente commestibili. (**falso**).

Non si tiene conto in queste valutazioni della diversa fisiologia che spesso differenzia l'uomo dagli animali.

I funghi velenosi cambiano colore ed emanano cattivo odore (**falso**). L'*Amanita phalloides* è immutabile nel colore, ed è priva di particolari odori.

I funghi velenosi se sottoposti a prolungata cottura o essiccati, diventano commestibili (**falso**).

Il prezzemolo, a contatto con i funghi velenosi, assume colorazione gialla, l'aglio scurisce, il latte caglia ...(**falso**).

Tutte queste false credenze ed altre ancora, non fanno che confondere le idee:

I funghi sono commestibili o velenosi a seconda della specie, e per conoscerli bene non esistono altri metodi all'infuori della conoscenza botanica di ciascun tipo.

