

Si sconsiglia di consumare funghi:

- in caso di dubbia identificazione della specie;
- in grandi quantità ed in pasti ravvicinati;
- crudi (ad eccezione delle pochissime specie che si prestano all'uso) o non adeguatamente cotti. Se consumati crudi o poco cotti, anche la maggior parte dei funghi mangerecci è in grado di provocare disturbi o avvelenamenti;
- alle donne in gravidanza o in allattamento;
- alle persone con intolleranza a particolari alimenti, farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi allo stomaco, fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico.

Nella malaugurata ipotesi di insorgenza di disturbi dopo il consumo di funghi:

- 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 della specie o delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta.

Si ricorda inoltre che:

- non esistono metodi, ricette, oggetti, ortaggi, metalli od altro in grado di indicare la tossicità di un fungo. L'unico metodo sicuro per stabilirne la commestibilità è quello di classificarlo in modo corretto, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità.

In caso di necessità o per far controllare i funghi raccolti si può interpellare il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di ogni A.S.L. presente sul territorio provinciale. Ogni struttura dispone di Ispettori Micologi preposti al controllo dei funghi eduli.

Oppure al

