

Ogni anno la maggioranza delle intossicazioni da funghi epigei freschi è determinata da:

- ✗ funghi raccolti in luoghi non idonei
- ✗ funghi commestibili preparati in modo sbagliato
- ✗ funghi raccolti e non fatti controllare dai micologi delle ASL

i centri di controllo micologico
raccomandano
di seguire scrupolosamente queste regole



- | | | | |
|----------|--|-----------|--|
| 1 | Non far mangiare funghi ai bambini | 6 | Consumare quantità moderate di funghi, specie a cena |
| 2 | Non consumare funghi raccolti lungo le strade, vicino ai centri industriali o in zone coltivate, per la probabile presenza di pesticidi | 7 | Consumare funghi ben cotti e masticarli correttamente |
| 3 | Non mangiare funghi in gravidanza | 8 | Sbollentare i funghi prima del congelamento e consumarli entro sei mesi |
| 4 | Non regalare i funghi raccolti, se non controllati da un micologo della ASL | 9 | Consumare solo funghi controllati da un micologo della ASL |
| 5 | Fare attenzione alla conservazione domestica dei funghi raccolti, nei funghi sott'olio si può sviluppare la tossina botulinica | 10 | Consumare solo funghi in perfetto stato di conservazione |

Nei Centri di Controllo Micologico è possibile ricevere i seguenti servizi gratuiti:

- ✓ Verifica della commestibilità dei funghi epigei spontanei
- ✓ Consigli sulla raccolta dei funghi
- ✓ Consigli per una corretta pulizia, cottura, consumo e conservazione

Informazioni:

Centro di Controllo Micologico del SIAN Area Nord diretto dal Dott. Roberto Carlà
dal lunedì al venerdì dalle ore 12.30 alle ore 13.30

Lecce: Viale Don Minzoni, 6/8 (Ex Palazzo INAM) - tel. 0832/215392 fax 0832/215398

Centro Micologico del SIAN Area Sud diretto dal Dott. Donato Prontera
dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 09.00

Maglie: Via Sante Cezza - tel. 0836/425216 fax 0836/425230

Casarano: Via Spagna, 51 - tel. 0833/508542 fax 0833/513283

Poggiardo: Via Pispico - tel. 0836/908111 (aperto anche il sabato)