



FUNGHI SICURI

CON IL CONTROLLO DELL'AZIENDA USL



LA VERIFICA

Prima di mangiare funghi raccolti, è bene farli controllare dagli **ispettori micologi dell'Ausl**.

Informazioni su sedi, orari e modalità di accesso nel sito www.ausl.pr.it

Per il **consumo diretto**, la **ristorazione** e la **vendita** l'esame di commestibilità è **gratuito**. Il servizio è a pagamento per il commercio all'ingrosso.

I funghi da sottoporre al controllo devono essere freschi, interi, sani, puliti e in buono stato di conservazione. All'esame deve essere sottoposto **l'intero quantitativo raccolto**.

Prima di acquistare funghi freschi, occorre **verificare** sempre che la cassetta o l'involucro siano muniti di **etichetta** attestante l'avvenuto controllo da parte dei micologi dell'AUSL o di altri autorizzati.

IL CONSUMO

È importante cucinare e consumare soltanto funghi raccolti **entro le 48 ore e conservati** a bassa temperatura (circa a 4°C). Un'altra precauzione è quella di mangiare solo funghi **ben cotti**, evitando dosi abbondanti e ravvicinate.

È sempre **sconsigliato** il consumo di questo alimento alle donne in gravidanza e in allattamento, a bambini e anziani. **Attenzione:** in caso di malessere riconducibile al consumo di funghi, rivolgersi al pronto soccorso, portando con sé eventuali residui di cibo.

LA CONSERVAZIONE

Il fungo, se **mal conservato**, può diventare **tossico**. Ecco pratici consigli su alcuni metodi di conservazione. L'essiccazione deve avvenire con appositi

essiccatori, non con il forno. Una volta essiccati, i funghi si possono conservare nel congelatore o in contenitori ermetici, in luoghi comunque freschi e asciutti.

Anche il **congelamento** è possibile, ma è necessario prima cuocere i funghi o almeno sbollentarli.

La conservazione **sott'olio** dei funghi richiede particolari **accorgimenti** per evitare lo sviluppo del **botulino** (responsabile di una tossinfezione grave, talora anche mortale).

IN SICUREZZA ANCHE NEL BOSCO



Indossa **abiti e scarponcini adeguati**



Usa un **bastone** per camminare meglio, un **coltellino** e un **cestino** aerato per il raccolto



Tieni acceso il **cellulare** e con il **gps** attivato

CONTRASTA LA PSA



Per contrastare la PSA - **peste suina africana** (malattia che colpisce solo cinghiali e suini) **non abbandonare avanzi alimentari**

contenenti carni di suino o cinghiale. Al rientro, prima di risalire in auto, **cambiate le scarpe** e riponile in un sacchetto per poi pulirle con cura. Se ti imbatti in un cinghiale morto, chiama il numero **051.6092124**, se possibile, **memorizza la posizione geografica** e scatta una **foto** della carcassa. Il servizio veterinario dell'Azienda UsL può così intervenire e bonificare l'area