ASU FC Azienda sanitaria universitaria Friuli Centrale

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
ISPETTORATO MICOLOGICO
S.O.C IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

CONTROLLO FUNGHI

DAL 14 SETTEMBRE AL 26 NOVEMBRE 2020

LUNEDÌ E GIOVEDÌ ORE 8.30 – 10.30

PRESSO

MERCATO ORTOFRUTTICOLO

PIAZZALE DELL'AGRICOLTURA n. 16
UDINE

(UFFICIO C/O ENTRATA PRINCIPALE)

Centralino Dipartimento Prevenzione 0432 553221

Ispettori micologi:
Denis Nardon 0432 553945/335 7991180
Sonia Solari (Gemona del Friuli) 0432 989526/366 6555202
Luigino Sabot (Palmanova) 0432921886/3356978848

segreteria S.I.A.N. (Udine) 0432 553218 - 19
segreteria Gemona del Friuli 0432 989500

LA RACCOLTA

- Raccogliere solo esemplari in buone condizioni, interi e riporli in contenitori rigidi ed aerati;

- Raccogliere solo la quantità strettamente necessaria al proprio fabbisogno;

- Chi vuole imparare a conoscere nuove specie, ne raccolga pochi esemplari – sani e interi – e li porti al controllo separati da quelli sicuramente commestibili;

- Portare al controllo i funghi interi;

- Non riporre i funghi in sacchetti di materiale plastico;

- Non trasportare nello stesso contenitore funghi di diversa specie se non sicuramente commestibili;

- Non distruggere i funghi che non si raccolgono – a noi non servono, ma al bosco si!;

L'ACQUISTO

- Non acquistare funghi da venditori "occasionali"; verificare che l'esercente sia in possesso della specifica autorizzazione alla vendita;

- Controllare che i funghi in vendita, o somministrati, siano stati sottoposti a controllo, ovvero abbiano un certificato rilasciato da un Ispettorato micologico;

IL CONSUMO

- Lavare i funghi ripetutamente con acqua e cucinarli a lungo;

- I funghi sono di difficile digestione, consumarne quantità limitate;

- Non consumare, di norma, funghi crudi o poco cotti se non espressamente indicato dall'ispettore micologo;

- Ricordarsi che il giudizio di commestibilità riportato sui libri non è sempre aggiornato.