



**ASU FC**  
Azienda sanitaria  
universitaria  
Friuli Centrale

S.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

# **CONTROLLO FUNGHI**

**DAL 7 OTTOBRE  
AL 18 NOVEMBRE 2024**

**LUNEDÌ**

**ORE 9.00 – 11.00**

**(LE RIMANENTI GIORNATE SU APPUNTAMENTO)**

**PRESSO**

**MERCATO ORTOFRUTTICOLO**

**PIAZZALE DELL'AGRICOLTURA n. 16 UDINE  
(UFFICIO C/O ENTRATA PRINCIPALE)**

**Centralino Dipartimento Prevenzione 0432 553221**

**Ispettori micologi:**

**Denis Nardon (Palmanova) 0432 921886 / 335 7991180**

**Vincenzo Bevilacqua (Udine) 0432 553970**

**Sonia Solari (Udine) 0432 553253**

**Cristina Scardina (San Daniele del Friuli) 0432 949796**

## ***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 “occasionalisti”; verificare che l'esercente sia in possesso della specifica attestazione 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.