ASU FC Azienda sanitaria universitaria Friuli Centrale

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

CONTROLLO FUNGHI

DAL 15 SETTEMBRE
AL 17 NOVEMBRE 2025

LUNEDÌ
ORE 9.00 – 11.00

PRESSO

MERCATO ORTOFRUTTICOLO

PIAZZALE DELL'AGRICOLTURA n. 16 UDINE

(UFFICIO C/O ENTRATA PRINCIPALE)

LE RIMANENTI GIORNATE SU APPUNTAMENTO

PRESSO LE SEDI:

Ispettori micologi:
PALMANOVA Denis Nardon 0432921886 /335 7991180
UDINE Vincenzo Bevilacqua 0432 553970
UDINE Sonia Solari 0432 553298
GEMONA DEL FRIULI Silvia Giardina 0432 989565
S. DANIELE DEL FRIULI Cristina Girasella 0432 949796
Centralino Dipartimento Prevenzione 0432 553221

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 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.