

I Funghi



Cose da fare

- Per raccogliere i funghi è necessario munirsi dell'apposito Patentino regionale
- Raccogliere solo esemplari interi ed in buone condizioni e riporli in contenitori rigidi ed areati (cesto in vimini). Non trasportare i funghi in sacchetti di plastica – impedendo il passaggio dell'aria si formeranno internamente delle tossine
- Chi vuole imparare a conoscere nuove specie, ne raccolga pochi esemplari – sani ed interi – e li porti al controllo separati da quelli sicuramente commestibili
- Ricordarsi che il giudizio di commestibilità riportato sui libri non è sempre aggiornato e che certi funghi hanno una commestibilità talmente mediocre, che è preferibile lasciarli nel bosco a svolgere la loro insostituibile e necessaria funzione biologica

- Portare tutti i funghi e nel più breve tempo possibile al controllo presso una delle sedi dell'Ispettorato Micologico dell'Azienda (*ved. retro*) - un campione non è sufficiente – tra quelli rimasti a casa potrebbe nascondersi un fungo tossico
- Pulire i funghi e prepararli entro 24 ore dalla raccolta - cucinarli a lungo e consumarne in modiche quantità – i funghi sono sempre di difficile digestione
- In caso di disturbi successivi al consumo di funghi rivolgersi al Pronto Soccorso portando con sé eventuali resti – cotti e non cotti – dei funghi consumati



Cose da non fare

- Non strappare i funghi dal terreno ma accertarsi di raccogliere il fungo intero
- Non raccogliere i funghi in terreni che possano essere contaminati da metalli

pesanti - ad esempio ai bordi di strade ad alta percorrenza o discariche – o da residui di fitofarmaci – ad esempio in frutteti e vigneti trattati con pesticidi

- Non trasportare nello stesso contenitore funghi di diversa specie se non sicuramente commestibili – la presenza di un fungo velenoso può rendere inutilizzabile l'intera raccolta
- Non distruggere i funghi che non si raccolgono – servono al bosco!
- Diffidare dei metodi quali il cucchiaino d'argento, l'aglio, il prezzemolo o la mollica del pane che annerirebbero durante la cottura nei funghi velenosi – si tratta di false e pericolose credenze popolari
- Anche le prove sul gatto o sul cane, oltre che immorali, non danno alcuna certezza di commestibilità dei funghi raccolti – gli animali reagiscono diversamente dall'uomo
- Non fidarsi del confronto con le fotografie dei libri o in internet e, soprattutto, dei consigli dei “Praticoni”!
- Non consumare funghi crudi o poco cotti se non espressamente indicato dall'Ispettore Micologo dell'ASL