



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara



*Funghi spontanei
informazioni per la
raccolta ed il consumo*



*Dipartimento di Sanità Pubblica
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Ispettorato Micologico di Ferrara*



Informazioni per i raccoglitori

Per poter raccogliere i funghi epigei spontanei è necessario acquistare il **tesserino** prescritto dalla Legge Regionale n° 6/1996 che viene rilasciato dagli uffici del Parco, da uffici dei comuni che hanno accettato tale compito, dai pubblici esercizi e dagli uopo convenzionati. **Per informazioni: Ufficio Funghi - tartufi, Provincia di Ferrara, tel. 0532 299721.**

La raccolta è consentita solo nei giorni di **martedì, giovedì, sabato e domenica.**

Ogni persona munita di tesserino può raccogliere un massimo di **Kg 3 al giorno.**

Per la raccolta **non si possono** utilizzare attrezzi che danneggino lo strato umifero, con una torsione del gambo il fungo si stacca dal substrato di crescita. Ogni esemplare va raccolto intero e conservato prendendo cura di non sciuparlo (non asportare la base o perdere altre parti utili al riconoscimento della specie come l'anello, volva, decorazioni ecc...).

I funghi raccolti vanno trasportati in **contenitore rigido ed areato (cesto).**

Non si devono raccogliere funghi troppo giovani (non ancora in grado di riprodursi) o troppo maturi (non più commestibili ma utili in natura per la riproduzione).

Non si devono raccogliere funghi in zone contaminate quali discariche, scarichi idrici e loro effluenti, frutteti che possono essere trattati con pesticidi, in prossimità di strade, o di altre fonti di inquinamento (i funghi sono assorbitori).



Per non correre rischi inutili

Se non si ha l'assoluta certezza della commestibilità dei funghi occorre sottoporli alla determinazione da parte di un micologo qualificato

L'ispettorato micologico effettua gratuitamente il riconoscimento dei funghi raccolti in natura, per chiunque lo richieda, nelle seguenti sedi:

1. **Sede di Ferrara via F.Beretta n.7, Tel 0532 235282;**
2. **Sede di Comacchio via Trepponti n.15; Tel 0533 310703;**
3. **Sede di Copparo via G. Carducci n.54; Tel 0532 879029- 0532 879021;**
4. **Sede di Portomaggiore via E. De Amicis n.22 Tel 0532 817302.**

Informazioni per il consumo

I funghi vanno consumati dopo prolungata cottura (numerose sono le intossicazioni provocate da consumo di funghi crudi o poco cotti).

I funghi sono di difficile digeribilità, pertanto se ne sconsiglia il consumo da parte di bambini in tenera età.

Il consumo troppo frequente di funghi può causare intossicazioni da accumulo.

"Fungus, qualiscunque sit, semper malignus est"
(SENECA)



Non è vero che:

- ? I funghi che emanano buon odore sono tutti commestibili;
- ? I funghi che crescono sul legno sono tutti commestibili;
- ? I funghi mangiati da animali non possano essere tossici o velenosi-mortali (l'Amanita phalloides è spesso rosicchiata dalle lumache);
- ? I funghi tossici se cotti insieme ad un cucchiaino d'argento ne cambiano il colore, mentre quelli commestibili no;
- ? I funghi che crescono sull'albero "sbagliato" diventano tossici;
- ? Tutti i funghi che cambiano colore sono tossici (il Boletus luridus al tocco diventa blu come il tossico satanas, ma è un buon commestibile);
- ? Tutti i funghi con l'anello sono commestibili (le amanite hanno tutte l'anello comprese quelle velenose - mortali).

**A cura di
Luigi Toschi e Mirella Rossetti
dell' Ispettorato Micologico
dell' Azienda USL di Ferrara
Foto Luigi Toschi**