

AVVERTENZE SUL CONSUMO DEI FUNGHI



I FUNGHI DEVONO ESSERE TRASPORTATI

in **contenitori rigidi aerati** e conservati al **fresco** o in frigorifero



IL CONSUMO DEI FUNGHI È COMUNQUE SCONSIGLIATO NEI SEGUENTI CASI:

- se non è stata identificata la **commestibilità** della specie con certezza
- **crudi** o non adeguatamente cotti
- in **grandi quantità** e in pasti ravvicinati
- ai **bambini**, a **persone anziane** e a **donne in gravidanza**
- alle persone con **intolleranza** a particolari alimenti, a farmaci o che offrono abitualmente di disturbi a fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico



L'UNICO METODO SICURO PER STABILIRE LA COMMESTIBILITÀ È:

quello di classificarlo sulla base delle sue **caratteristiche morfologiche**



IN CASO DI INSORGENZA DI DISTURBI DOPO IL CONSUMO DEI FUNGHI:

- **recarsi immediatamente all'Ospedale** ai primi sintomi di malessere
- tenere a disposizione eventuali **avanzi del pasto** o dei funghi consumati
- fornire le **indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate** e del loro luogo di raccolta



DUBBI? DOMANDE?

rivolgersi all'**ispettorato micologico della propria azienda UsL**.