



Consigli utili per  
i raccoglitori per  
l'accesso all'Ispettorato  
Micologico

E' importante:

- portare in visione l'intero quantitativo raccolto;
- disporre i funghi in unico strato e in contenitori idonei (rigidi e areati), interi, puliti e in buono stato di conservazione;
- fornire al micologo informazioni sul luogo di raccolta.

## ATTENZIONE !

E' importante in caso di malessere dopo il consumo di funghi :

- recarsi immediatamente in Ospedale;
- tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati;
- fornire indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del luogo di raccolta.

Elaborato in proprio a cura degli Operatori del  
SIAN di Lamezia Terme

## Ispettorato micologico

L'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro, ambito territoriale di Lamezia Terme, al fine di assicurare il controllo ufficiale dei funghi posti in commercio (art.3, DPR 376/95 e art.13 Legge Regionale n. 9/2009), ha attivato su tutto il territorio di sua competenza l'Ispettorato Micologico. L'Ispettorato ha al suo interno Micologi di diversi profili professionali e si articola in due Punti di Controllo, situati a Lamezia Terme e Soveria Mannelli, funzionanti secondo un orario stagionale:

**Lamezia Terme** - via Sottotenente Notaro ,2  
(c/o Ospedale vecchio)  
Tel. 0968 208317/208310  
Lunedì dalle ore 10.30 alle 12.30  
Venerdì dalle ore 8.30 alle 12.30

**Soveria Mannelli** - c/o Comunità Montana  
Tel. 0968 662364  
Lunedì dalle ore 8.30 alle 10.30



PEC: [sian.lameziaterme@pec.asp.cz.it](mailto:sian.lameziaterme@pec.asp.cz.it)  
MAIL: [sian@asp.cz.it](mailto:sian@asp.cz.it)

**Servizio gratuito di riconoscimento  
commestibilità funghi epigei freschi  
spontanei per il consumo diretto**



**AZIENDA SANITARIA  
PROVINCIALE DI CATANZARO**  
DIPARTIMENTO DI  
PREVENZIONE

**Servizio di Igiene degli Alimenti  
e della Nutrizione (S.I.A.N.)  
Lamezia Terme (CZ)**

**Ispettorato Micologico**

dal 15 settembre al 30 novembre



“ Alcune utili informazioni sui funghi “

## NORME PER IL RACCOGLITORE

- Non consumare funghi dei quali non si ha la certezza della commestibilità. Al minimo dubbio scartare il fungo raccolto.
- Diffidare dagli “esperti improvvisati”: il cittadino che non è sicuro della commestibilità dei funghi raccolti, deve rivolgersi all’Ispettorato Micologico.
- 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 fognari e loro vicinanze, campi agricoli trattati con pesticidi, in prossimità di strade ad alta percorrenza veicolare, o di altre fonti di inquinamento.
- Non si devono utilizzare attrezzi quali rastrelli, uncini o altri mezzi di raccolta che possono danneggiare il micelio del fungo
- Non si devono utilizzare buste di plastica o simili ma contenitori forati per consentire l'aerazione dei funghi nonché la dispersione delle spore.

### NON E' VERO CHE:

- ◇ I funghi che emanano buon odore sono tutti commestibili;
- ◇ I funghi mangiati da animali non possono 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;
- ◇ Tutti i funghi con l’anello sono commestibili (le amanite hanno tutte l’anello compreso quelle velenoso/mortali ).

## SICUREZZA ALIMENTARE

I funghi sono alimenti deperibili, occorre quindi consumarli in breve tempo dopo la raccolta (entro 12 - 24 ore) e nell’attesa vanno conservati in frigorifero o comunque in luogo fresco e asciutto.

Devono essere sottoposti a cottura prima di essere consumati

Per il loro contenuto in cellulosa e chitina, sono un alimento poco digeribile, possono quindi provocare disturbi in soggetti sensibili. E’ sconsigliato il consumo a soggetti affetti da intolleranze a particolari alimenti o con difficoltà digestive note, a persone anziane, alle donne in gravidanza o in allattamento e ai bambini.

I ristoratori devono utilizzare per la preparazione delle loro pietanze solo funghi epigei freschi certificati dall’Ispettorato Micologico.

## VALORE NUTRIZIONALE MEDIO DEI FUNGHI

**90%** acqua

**5%** proteine

**3%** zuccheri

**1%** minerali

**1%** grassi



## AUTORIZZAZIONE ALLA RACCOLTA

La raccolta dei funghi epigei spontanei è subordinata al possesso della relativa tessera nominativa regionale (art. 5 ter, della Legge Regionale n° 9 del 31/03/2009) nelle seguenti tipologie: amatoriale, professionale o a fini scientifici, rilasciata dalla Provincia che deve essere esibita a richiesta del personale preposto alle operazioni di vigilanza unitamente ad un valido documento di identità.

## AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA

In base alla Legge Regionale n. 9 del 31 marzo 2009 la vendita dei funghi è soggetta ad autorizzazione, che viene rilasciata solo a soggetti riconosciuti idonei all'identificazione delle specie fungine. L'idoneità viene attestata attraverso la frequenza di un corso e il superamento di un esame che ha lo scopo di verificare la conoscenza delle specie fungine commercializzate.

## E' ASSOLUTAMENTE VIETATA DALLA LEGGE

la vendita itinerante dei funghi, pertanto è opportuno evitare l'acquisto dei funghi epigei freschi dai venditori ambulanti.

