

aslnapoli3sud

Dipartimento di Prevenzione  
U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
( DD.SS. 48,49,50,51,52 )  
Via Nilde Iotti 1-80038 Pomigliano D'arco(NA)  
Tel 0813173158 ;fax 0813173112  
E-mail siaen@aslnapoli3sud.it

Sede Legale Torre del Greco  
Via Marconi, 66 -CAP 80059  
protocollo@pecaslnapoli3sud  
[www.aslnapoli3sud.it](http://www.aslnapoli3sud.it)

Prot. 031/SIAN del 6 MAR. 2015

Ai Direttori di Distretto  
Ai Sindaci  
Alle Farmacie  
ASL NA3sud area nord

12 MAR 2015  
PROV. N. 5067

Oggetto: Locandina.

Spettabile dottore ,voglia la S.V., nell'ottica della prevenzione di possibili avvelenamenti da funghi, aderire alla iniziativa dell'ispettorato micologico di informazione alla popolazione, affiggendo la presente locandina riportante le corrette modalità di raccolta e consumo dei funghi.

Nel ringraziare per la collaborazione si inviano distinti saluti.

Il Responsabile Ispettorato micologico  
Dott. Emilio Russo

Il Direttore SIAN  
Dr. Silvestre Principato

Comune di Torre del Greco  
Segreteria  
13 MAR 2015  
512

17/11



## INFORMAZIONI PER I RACCOGLITORI

Per poter raccogliere i funghi epigei spontanei è necessario essere in possesso del tesserino prescritto dalla legge regionale N° 8/2007 che viene rilasciato dalla comunità montana e/o dalla provincia.

La raccolta è consentita in tutti i giorni della settimana. Ogni persona munita di tesserino può raccogliere un massimo di **3kg al giorno**.

Per la raccolta **non si possono** utilizzare attrezzi che danneggiano lo strato umifero; con una torsione del gambo il fungo si stacca dal substrato di crescita.

Ogni esemplare va raccolto intero e conservato avendo cura di non sciuparlo (non asportare la base o perdere altre parti utili al riconoscimento della specie come anello, volva, decorazioni, ecc). I funghi raccolti vanno trasportati in un **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 vicinanze, 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, nella seguente sede:

ASL NAPOLI 3 SUD SIAN AREA NORD VIA NILDE IOTTI, 17 POMIGLIANO D'ARCO TEL. 081 3173032 - 081 3173158

## 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 É 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 possono essere tossici o velenosi
- I funghi che cambiano colore sono tossici
- Tutti i funghi con l'anello sono commestibili

regione campania  
aslnapoli3sud

Ispettorato Micologico Pomigliano D'Arco  
stampa e grafica | Centro Stampa Aziendale