



FUNGHI IN CUCINA: ATTENZIONE A NON SBAGLIARE!

IL DECALOGO

L'ispettorato micologico del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria di ATS Bergamo, alla luce dei recenti e numerosi casi di intossicazione per consumo di funghi commestibili mal cucinati, raccomanda di:



consumare funghi freschi entro breve tempo dalla raccolta e cuocere sempre prima dell'uso



consumare funghi non alterati nell'aspetto, nella consistenza e privi di larve o altri parassiti



eseguire la conservazione domestica dei funghi solo in caso di sicura conoscenza delle tecniche e dei rischi per ogni specie fungina



congelare, se necessario, i funghi commestibili, anche freschi per una durata massima di 6 mesi ad eccezione degli **ARMILLARIA MELLEA (chiodini), specie che deve essere prebollita, per almeno 15 minuti**



non consumare funghi in caso di dubbi sulla loro freschezza



non consumare funghi in quantità abbondanti e in pasti ravvicinati



non consumare funghi non adeguatamente cotti o crudi a eccezione di pochissime specie come **Boletus edulis (porcini), **Amanita Caesarea**...**



non consumare funghi in caso di gravidanza o allattamento



non consumare funghi in caso di intolleranze ad alimenti e/o farmaci



non consumare funghi in caso di abituali disturbi al fegato, stomaco, intestino, pancreas, reni (prima consultare il medico)

I disturbi da intossicazione possono comparire anche dopo 30 minuti dal consumo. In questo caso, recatevi immediatamente al Pronto Soccorso dell'Ospedale più vicino, tenete a disposizione eventuali rifiuti di pulitura dei funghi consumati e avanzi del pasto, fornite indicazioni sul luogo di raccolta e/o consumo, sul raccoglitore o luogo di acquisto, sulle modalità di conservazione, preparazione e consumo e ogni altro elemento utile per l'identificazione delle specie fungine consumate.

Prima di consumare i funghi raccolti, ricevuti in regalo da terzi o acquistati fuori dai normali circuiti commerciali farli controllare dai micologi ATS BERGAMO che certificheranno gratuitamente la loro commestibilità.

BERGAMO (dal 16 agosto al 20 novembre)

Ufficio Sanità Pubblica via Borgo Palazzo 130 – Padiglione 9, ingresso C
tel. 035/2270 499 - 561 - 579 - 829

Lunedì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14,30 alle 16,30

Martedì, Mercoledì e Giovedì dalle 14,30 alle 16,30

TRESCORE BALNEARIO (dal 21 agosto al 20 novembre)

Ufficio Sanità Pubblica via Mazzini 13

tel. 035/955 416 - 461

Lunedì e Venerdì dalle 8,30 alle 9,30 e dalle 14,30 alle 15,30

Mercoledì dalle 14,30 alle 15,30

TREVIGLIO (dal 21 agosto al 21 novembre)

Ufficio Sanità Pubblica via Rossini 1

tel. 0363/590932

Lunedì e Mercoledì dalle 14,00 alle 15,00

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Bergamo

PER INFORMAZIONI

ats-bg.it

