

## ***AVVERTENZE SUL CONSUMO DEI FUNGHI***

Si ricorda che non esistono metodi, reagenti, ricette, ortaggi, metalli, od altri sistemi della tradizione popolare in grado di stabilire se un fungo è buono da mangiare o tossico. L'unico metodo sicuro per stabilire se un fungo si può consumare tranquillamente è quello di saperlo identificare, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità.

- A. I funghi considerati **mangerecci** dovranno essere conservati in contenitori rigidi ed areati e conservati in luogo fresco.
- B. Il consumo e le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile con l'osservanza delle avvertenze indicate sul riscontro di visita;
- C. Si consiglia di **non consumare** funghi:

- ☞ in caso di insorgenza di dubbi sulla commestibilità;
- ☞ in quantità abbondanti e in pasti ravvicinati;
- ☞ crudi o non adeguatamente cotti;
- ☞ alle donne in gravidanza o durante l'allattamento;
- ☞ alle persone con intolleranze a particolari alimenti, farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi al fegato, stomaco, intestino, pancreas, reni, senza il controllo medico.

**D. Anche i funghi appartenenti a specie comunemente ritenute commestibili, possono dare origine a disturbi individuali o collettivi se consumati:**

1. crudi o non adeguatamente cotti;
2. in grandi quantità o in pasti ravvicinati;
3. dopo molto tempo dalla cottura;
4. oppure se somministrati a bambini, donne in stato di gravidanza o in periodo di allattamento, persone affette da intolleranze o che soffrono abitualmente di disturbi digestivi.

**E. Non si devono consumare funghi:**

- ☞ di dubbia provenienza;
- ☞ con segni di alterazione o di prolungata conservazione;
- ☞ non sufficientemente cotti;