



- I. Consumare solo funghi controllati da un “vero” micologo (diffida degli esperti improvvisati)**
- II. Consumarne quantità moderate**
- III. Non somministrare funghi ai bambini**
- IV. Non somministrare a donne gravide**
- V. Consumare solo funghi in perfetto stato di conservazione**
- VI. Consumare funghi ben cotti e masticare correttamente**
- VII. Sbollentare i funghi prima del congelamento e consumarli entro 6 mesi**
- VIII. Non consumare funghi raccolti lungo le strade o vicino a centri industriali**
- IX. Non regalare funghi raccolti se non controllati da un micologo**
- X. Nei funghi sott’olio si può sviluppare la tossina del botulino**

E' assolutamente necessario, prima di consumare i funghi raccolti, farli analizzare da un MICOLOGO presso il Centro di Controllo Micologico dell'ASL (servizio gratuito)

**ATTENZIONE
AI SOSIA VELENOSI**



Armillaria mellea



Hypholoma fasciculare



Tricholoma terreum



Tricholoma pardinum

**Centro di Controllo Micologico ASL TO4
SEDI**

CIRIE', via Cavour 29 (☎ 0119217615)

IVREA, via Aldisio 2 (☎ 0125414712)

**SETTIMO, via Regio Parco 64
(☎ 0118212363-359)**