



- 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



Hypoloma 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)