



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
COSENZA



REGIONE CALABRIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)
Direttore Dott.ssa Maria Teresa Pagliuso

SPETTORATO MICOLOGICO

Responsabile Dr. Ernesto Marra,

Via E. Altomare 87054 - Rogliano Tel. 0984 - 987114 - 338-8840974

Cosenza, 21 Luglio 2026



Ai Sig.ri Sindaci
Comuni ASP Cosenza
Loro sedi

Oggetto: prevenzione delle intossicazioni da funghi e procedure per l'esercizio di attività di commercializzazione, trasformazione e somministrazione dei funghi spontanei.

Nel nostro territorio, vocato alla nascita dei funghi spontanei, negli ultimi anni stiamo assistendo ad un crescente interesse dei consumatori verso questo alimento.

Nel periodo autunnale, generalmente caratterizzato da abbondanti fruttificazioni fungine, ciò si traduce in raccolte spesso effettuate da improvvisati cercatori che, privi delle conoscenze minime indispensabili a distinguere le specie commestibili da quelle tossiche o velenose, raccolgono e consumano funghi in ambito familiare senza il preventivo e **gratuito** controllo di commestibilità presso i punti di controllo dell'Ispettorato.

I dati epidemiologici, che emergono dalle consulenze mico-tossicologiche fornite dai Micologi dell'Ispettorato nei Pronto Soccorso ospedalieri negli episodi di intossicazione, confermano tale quadro preoccupante.

Nel periodo 2021-2025, sul territorio dell'ASP di Cosenza si sono verificati **102 casi di intossicazione da funghi** con ricorso al Pronto Soccorso, tra questi **9 casi di grave avvelenamento falloideo**, uno dei quali con esito letale dopo trapianto di fegato.

Considerata l'imminente stagione micologica, al fine di favorire la corretta informazione e diffondere la reale percezione del rischio potenziale, in conformità a quanto disposto dalla L.R. n. 30/2001 e s.m.i. in materia di sensibilizzazione per la prevenzione delle intossicazioni da funghi,

si invitano le SS. VV.

a dare la massima diffusione ai contenuti riportati negli allegati alla presente nota, impiegando ogni mezzo ritenuto idoneo - anche mediante Ordinanza Sindacale o pubblicazione sul sito web ufficiale - rivolgendo l'informazione ai **cittadini**, ai **raccoglitori** e agli **Operatori del Settore Alimentare (OSA)** che esercitano attività di raccolta, commercializzazione, somministrazione e trasformazione di funghi spontanei freschi e conservati.

Per realizzare una capillare informazione, si auspica inoltre l'organizzazione dei corsi didattici per la formazione dei raccoglitori previsti dalla L.R. 30/01, art. 5 ter, lett. c.

Al fine di agevolare l'attività di vigilanza, si chiede ancora di voler segnalare al Servizio scrivente l'ubicazione delle aree pubbliche, presenti sul territorio di competenza, eventualmente autorizzate al commercio dei funghi.

Per l'accesso a ulteriori informazioni si segnala la pagina aziendale dell'Ispettorato che consente anche la possibilità di scaricare integralmente i manuali divulgativi, realizzati dall'ASP di Cosenza, destinati alla formazione dei raccoglitori: [Ispettorato Micologico ASP Cosenza](#).

Confidando nella consueta collaborazione, si porgono distinti saluti.

ASP COSENZA
Dipartimento di Prevenzione
UOC Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Ispettorato
Dott. *[Signature]* Polizzano

ASP COSENZA
Ispettorato Micologico
Il Responsabile
Dott. *[Signature]* Ernesto Marra

All. 1

REGOLE PER IL CONSUMO IN SICUREZZA DEI FUNGHI

1. Acquista funghi spontanei solo se sul contenitore (cassetta) è esposta la certificazione di avvenuto controllo del Micologo;
2. Se raccogli funghi spontanei sottoponi l'intero raccolto al controllo di commestibilità del Micologo della A.S.P. presso uno dei centri territoriali dell'Ispettorato Micologico. Il controllo è GRATUITO;
3. **NON** regalare o accettare funghi non controllati;
4. **NON** raccogliere funghi in prossimità di strade trafficate;
5. **NON** fidarti di consigli sulla commestibilità di presunti "esperti" o conoscitori.
6. **NON** consumare funghi "incerti" solo sulla base di confronti con foto o descrizioni reperite su riviste o libri, le descrizioni riportate potrebbero essere male interpretate dai non esperti;
7. I bambini, le donne in stato di gravidanza, le persone defedate, convalescenti o quelle che hanno storia di intolleranza alimentare, non devono consumare funghi;
8. Tutti i funghi debbono essere consumati ben cotti. I casi segnalati di episodi di intossicazione, legati con ogni probabilità a intolleranza individuale, sconsigliano il consumo di funghi crudi.
9. Se hai dubbi sul riconoscimento o sulla commestibilità di una specie fungina **NON** raccoglierla e soprattutto, **NON** consumarla e **NON** farla consumare ai tuoi familiari o ai tuoi amici senza averla prima fatta controllare dal Micologo dell'ASP.

Ricorda che: alcuni funghi prima di essere consumati devono essere preventivamente bolliti ma vi sono altri funghi mortali su cui il calore non ha nessun effetto di risanamento.

Attenzione alle false credenze: non esiste nessun metodo che indica se un fungo è commestibile o tossico. Per essere sicuri della commestibilità dei funghi occorre sapere riconoscere i caratteri distintivi delle diverse specie.

MODALITA' D'ACCESSO AL SERVIZIO GRATUITO DI CERTIFICAZIONE DI COMMESTIBILITA'

L'Ispettorato Micologico dell'ASP garantisce il servizio gratuito di certificazione di commestibilità dei funghi raccolti dai privati raccoglitori destinati all'autoconsumo.

Il servizio viene reso nel periodo di massima nascita fungina (1 Settembre- 30 Novembre) presso le sedi territoriali dell'Ispettorato e comunque, in orario di servizio e previo appuntamento telefonico durante tutto l'anno.

Per consentire la corretta identificazione i funghi da sottoporre a controllo devono essere integri in ogni loro parte al fine di conservare tutte le caratteristiche morfologiche che ne consentono la sicura determinazione della specie e devono essere trasportati in contenitori rigidi e aerati.

SEDI E RECAPITI DEI CENTRI TERRITORIALI DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO

Cosenza - Savuto e Valle Crati Punto di controllo Micologico		Via	Tel.
Rogliano	Via E. Altomare		0984 987114 – 121 - 122
Tirreno Punto di controllo Micologico	Via		Tel.
Amantea	Via Ticino, 15		0982 491280
Ionio Punto di controllo Micologico		Via	Tel.
Corigliano-Rossano	Via Papa Zaccaria		0983 517464

COSA FARE IN CASO DI MALESSERE DOPO AVER CONSUMATO FUNGHI NON CONTROLLATI

In caso di comparsa di sintomi dopo aver consumato funghi non controllati (sintomi gastrointestinali quali dolore addominale, nausea, vomito, diarrea, o sintomi neurologici quali agitazione, allucinazioni, sonnolenza o tachicardia, difficoltà respiratoria, sudorazione e lacrimazione abbondante ecc.)

- **NON** sottovalutare i sintomi
- **NON** attendere la loro scomparsa
- **NON** tentare di curarsi da soli

Rivolgersi al più vicino pronto soccorso portando con sé:

- eventuali residui del pasto
- tutti i funghi della stessa partita consumata eventualmente conservati o, in mancanza, i residui della pulitura dei funghi

Riferire al Medico notizie che potrebbero risultare fondamentali per una diagnosi precoce:

- Orario del pasto e orario di inizio della sintomatologia;
- Origine dei funghi (acquistati, ricevuti in dono, consumati presso un locale pubblico, ecc.)
- Quantità di funghi consumati e modalità di preparazione e conservazione (crudi, cotti, alla piastra, al forno, freschi, congelati, secchi, sott'olio, ecc.)
- Numero delle persone che li hanno consumati;
- Numero di pasti consumati a base di funghi e orari di consumo;
- Eventuale consumo di funghi misti o solo appartenenti allo stesso genere. Tale informazione è rilevante al fine di poter considerare l'eventualità di una intossicazione mista con sintomi che potrebbero mascherarne altri indice di maggiore gravità dell'intossicazione.

COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI

Legge 23 agosto 1993, n. 352 - DPR 14 luglio 1995 n. 376 - L.R. 26 novembre 2001, n. 30

COMMERCIALIZZAZIONE FUNGHI EPIGEI SPONTANEI FRESCHI

Chi intende commercializzare funghi epigei spontanei freschi è obbligato ad attenersi a quanto previsto dal DPR n. 376/1995 e dall'art. 7 della L.R. n. 30/2001 e s.m.i, in particolare deve:

- presentare la **SCIA** (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) da notificare, per il tramite del SUAP (*Sportello Unico Attività produttive*), del Comune in cui si svolge l'attività al SIAN (*Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione*) dell'Azienda Sanitari Provinciale;
- essere in possesso di "**attestato di idoneità**" al riconoscimento delle specie fungine che intende commercializzare o dell'attestato di Micologo ai sensi del DM 29 novembre 1996, n. 686. L'attestato, che è un prerequisito per la presentazione della SCIA, viene rilasciato dall'Ispettorato Micologico delle ASP dopo che il richiedente ha superato, con esito favorevole, apposito esame. L'idoneità al riconoscimento dei funghi ha validità, limitatamente alle specie richieste, su tutto il territorio nazionale e non ha limiti temporali. Analoghe procedure sono previste per la vendita dei funghi epigei freschi spontanei da parte di coltivatori diretti e conduttori di fondi agricoli.

I funghi posti in commercio devono essere:

- suddivisi per specie e con l'indicazione della provenienza;
- contenuti in cassette od in altri imballaggi tali da consentire una sufficiente aerazione;
- disposti in singolo strato e non pressati;
- integri al fine di conservare tutte le caratteristiche morfologiche che ne consentono la sicura determinazione della specie;
- freschi, sani, in buono stato di conservazione e non invasi da muffe e parassiti;

La vendita prevede il preventivo controllo da parte del Micologo dell'Ispettorato Micologico dell'ASP che rilascia la certificazione di commestibilità dalla quale risulta: generalità e residenza del venditore; specie e quantità poste in vendita; data di scadenza del prodotto correttamente conservato. I funghi freschi spontanei non possono essere posti in vendita privi di tale certificazione.

È ammessa esclusivamente la vendita dei funghi epigei spontanei freschi inclusi nell'elenco delle specie di cui all'allegato 1 del, D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 e successive modificazioni ed integrazioni o appartenenti alle specie indicate nell'allegato C) della L.R. n. 30/2001 e s.m.i;

COMMERCIALIZZAZIONE FUNGHI SECCHI

Con la denominazione di "funghi secchi" possono essere posti in commercio solo i funghi appartenenti alle specie di cui all'art. 5 del DPR n.376/95. I funghi secchi sono venduti interi o sminuzzati, in confezioni chiuse, con l'indicazione del nome scientifico della specie. La denominazione di vendita dei funghi porcini secchi deve essere accompagnata dalle rispettive menzioni qualificative di cui al *Decreto 9 ottobre 1998 del Ministero dell'Industria del commercio e dell'artigianato*.

E' vietata la vendita di funghi secchi allo stato sfuso ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (*B. edulis*, *B. pinophilus*, *B. reticulatus*, *B. aereus*). Coloro che vendono funghi secchi allo stato sfuso debbono essere in possesso dell'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie ed aver presentato regolare SCIA.

Le imprese ed i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi spontanei secchi o conservati hanno l'obbligo di indicare le generalità del Micologo sotto il cui controllo avviene l'identificazione delle specie (art. 6 DPR n. 376/95).

Chi commercializza funghi secchi confezionati, funghi coltivati e funghi epigei spontanei freschi posti in vendita in confezioni non manomissibili, singolarmente certificate da un micologo e che rechino in etichetta il riferimento della certificazione, non necessita di presentazione di SCIA apposita per la vendita di funghi, né dell'attestato di idoneità all'identificazione delle specie fungine. Non è ammesso il frazionamento delle confezioni.

AREE DI VENDITA

Il commercio dei funghi epigei spontanei freschi, conservati o secchi allo stato sfuso è consentito esclusivamente su aree private in sede fissa (esercizi commerciali) o su aree pubbliche appositamente individuate dai Comuni. E' vietata la vendita in forma itinerante (Ordinanza 3 aprile 2002 art. 6 e art. 7, punto 6, L.R. n. 30/2001 e s.m.i).

All. 3

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI A BASE DI FUNGHI NEGLI ESERCIZI PUBBLICI

. art. 8, L.R. 26 novembre 2001, n. 30 e s.m.i

Per la preparazione di alimenti con funghi epigei freschi spontanei e coltivati, secchi o altrimenti lavorati, gli esercizi di preparazione e somministrazione dei medesimi devono utilizzare esclusivamente le specie indicate negli allegati del D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 e successive modificazioni ed integrazioni o appartenenti alle specie commercializzabili allo stato fresco indicate nell'allegato C) della L.R. 26 novembre 2001, n. 30 e s.m.i.

I titolari degli esercizi che utilizzano prodotti non preconfezionati all'origine, devono essere in possesso dell'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine di cui all'art. 7, comma 3 della L.R. 26 novembre 2001, n. 30 o, in mancanza, devono approvvigionarsi esclusivamente da ditte autorizzate, ovvero utilizzare esclusivamente prodotti certificati da un Micologo ai sensi del DM 29 novembre 1996 n. 686.

Per la preparazione di alimenti possono essere utilizzati esclusivamente funghi epigei spontanei freschi, conservati o secchi inclusi nella lista positiva allegata al DPR 376/95 e successive modifiche ed integrazioni o appartenenti alle specie commercializzabili allo stato fresco indicate nell'allegato C della L.R. n. 30/2001.

L'OSA (*Operatore del Settore Alimentare*) che effettua la somministrazione e/o preparazione di pasti a base di funghi deve prevedere nel documento di autocontrollo apposita procedura atta a garantire il sicuro consumo dei funghi che comprenda le modalità di approvvigionamento, le modalità seguite per la scelta dei fornitori, la certificazione micologica di commestibilità, la conservazione ed il trattamento del prodotto, la procedura relativa alla tracciabilità dei funghi.

TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI FUNGHI

D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376

Coloro che intendono attivare un'attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento di funghi spontanei freschi, secchi o comunque conservati destinati al consumo, devono:

- presentare Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) per il tramite del SUAP del Comune in cui ha sede l'attività;
- Indicare nella SCIA il nominativo del Micologo che effettua il riconoscimento delle specie fungine destinate alla lavorazione e confezionamento;
- prevedere nel documento di autocontrollo, elaborato secondo i principi dell'HACCP, la dettagliata descrizione della procedura relativa alla tracciabilità dei funghi destinati alla trasformazione o al confezionamento e la tipologia e la frequenza delle operazioni di campionamento per le analisi sulla materia prima e sul prodotto finito.

Possono essere ammesse alla conservazione (sott'olio, sott'aceto, in salamoia, congelati, surgelati o altrimenti preparati), solo i funghi appartenenti alle specie elencate nell'allegato 2 del DPR 376/95.

All. 4

MODALITA' D' ACCESSO AL SERVIZIO DI CONSULENZA PER LE STRUTTURE SANITARIE IN CASO D'INTOSSICAZIONE DA FUNGHI

Nei casi di sospetta intossicazione da funghi, l'Ispettorato Micologico garantisce la consulenza mico-tossicologica per le strutture ospedaliere, per i medici di Medicina Generale e di continuità assistenziale, a supporto dell'attività medica ai fini dell'orientamento della diagnosi, con il precoce avvio dell'indagine epidemiologica e l'individuazione della specie fungina responsabile.

Il servizio è attivo durante tutto l'anno nei giorni lavorativi ed in orario di servizio. La richiesta di consulenza può essere attivata ai numeri telefonici dei Centri Micologici territoriali.

Nel periodo di massima nascita fungina, 1 settembre - 30 novembre, il servizio è garantito in regime di pronta disponibilità anche in orario extralavorativo pomeridiano, notturno, prefestivo e festivo. In tale periodo vengono trasmessi al Pronto Soccorso Ospedalieri le turnazioni mensili e i recapiti telefonici personali dei Micologi dell'Ispettorato in servizio di pronta disponibilità.



ASP COSENZA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione SIAN

ISPETTORATO MICOLOGICO



1 Settembre – 30 Novembre

Pronta Disponibilità dei Micologi in supporto alle strutture di ricovero e Pronto Soccorso, ai Medici di Medicina di Base e di Continuità Assistenziale per la diagnosi micologica nei casi di

INTOSSICAZIONI DA FUNGHI

DOVE CONTATTARE IL MICOLOGO DELLA ASP

GLI ISPETTORATI MICOLOGICI



REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
COSENZA
UOC S.I.A.N.
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione

COSENZA

COGLIANO - Via E. Altomare
0984 - 987114-121-122
COSENZA - Via Ticino n° 15
0982 - 491280
RIGLIANO-ROSSANO - Via Papa Zaccaria
0983 - 517464-440880

TANZARO

TANZARO - Via A. De Gasperi n. 16
0961 - 7033526-508
MEZIA T. - Via Sott. Notaro, 2
0968 - 208317
VERIA MANNELLI - Via R. Rubettino
0968 - 662364
VERATO - P.zza Casalnuovo
0967 - 539505

OTONE

OTONE - Via Saffo
0962 - 924547-641-43-45

BO VALENTIA

BO VAL. - C.so V. Emanuele III n. 24
0963 - 962348- 345

GGIO CALABRIA

GGIO CAL. - Via Rosselli
0965 - 347823 - 54 -09
VERNO - Piazza O. Sorace ex Ospedale
0964 - 399945-19 -20 -41
ALMI - Via Rosselli
0966 - 21260-418295
OLISTENA - Via Montegrappa
0966 - 942216
AURIANOVA - Via S. Alessi
0966 - 613282

LA CERTIFICAZIONE DI COMESTIBILITÀ
PER LE RACCOLTE PRIVATE DESTINATE
AL PROPRIO CONSUMO È UN SERVIZIO

GRATUITO!

In ogni Azienda Sanitaria Provinciale della Regione Calabria è presente un Ispettorato Micologico che fa capo al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, SIAN, nell'ambito dei Dipartimenti di Prevenzione. Gli Ispettorati sono organizzati in uno o più Centri di Controllo Micologico territoriale, presso i quali è possibile sottoporre a controllo di comestibilità i funghi raccolti da privati per il proprio consumo.

Il servizio è reso, in forma gratuita, presso le sedi, negli orari prestabiliti o previo contatto telefonico.

COMPITI

interventi di educazione e sensibilizzazione rivolti a gruppi di popolazione per la prevenzione delle intossicazioni;

organizzazione dei corsi e svolgimento degli esami per la preparazione finalizzata al conseguimento dell'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine;

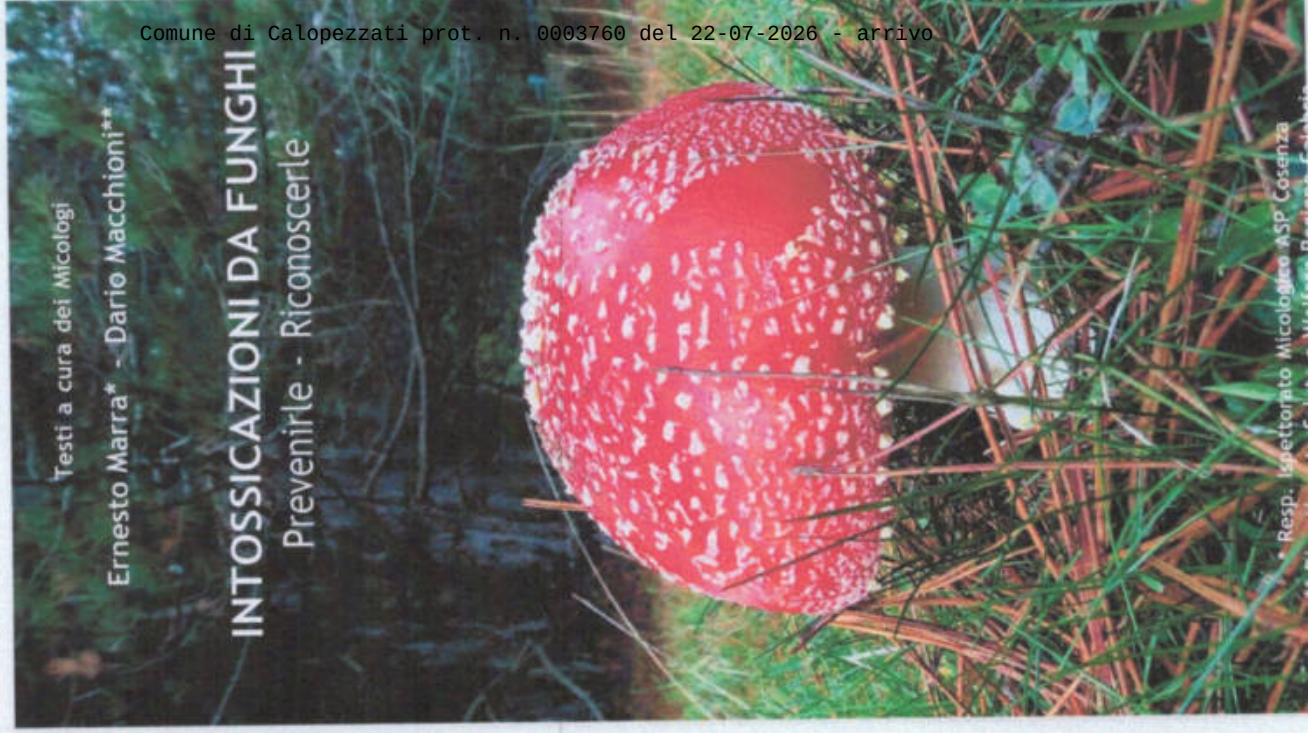
rilascio della certificazione di comestibilità per i funghi destinati al commercio;

consulenza gratuita sulla comestibilità dei funghi raccolti dai privati cittadini e destinati al consumo diretto;

vigilanza e controllo dei funghi, dalla raccolta, alla commercializzazione, vendita al dettaglio, lavorazione e somministrazione presso pubblici esercizi;

consulenza mico-tossicologica per le strutture ospedaliere pubbliche e private e per i Medici di Medicina Generale in caso di sospetta intossicazione;

servizio di supervisione organizzativa dei corsi e degli esami per il rilascio dell'attestato per il conseguimento della laurea professionale.



Testi a cura dei Micologi

Ernesto Marra* - Dario Macchioni**

INTOSSICAZIONI DA FUNGHI Prevenirle - Riconoscerle

LE INTOSSICAZIONI DA FUNGHI

biaciere di trascorrere qualche ora immersi nella natura ha
rtato, negli ultimi anni, ad un aumento del numero di
rsone che frequentano i boschi e da qui ad un
cremento di quanti si trovano ad effettuare raccolte di
nghi pur non avendo conoscenze specifiche. Purtroppo,
l caso dei funghi, la naturalità di questi straordinari
rodotti del bosco” non sempre equivale ad una loro
nocuità alimentare e così può accadere che i funghi, da
ercati alimenti, possono anche diventare causa di
riacevoli o gravi conseguenze. Avere un quadro
mpleto dei casi di intossicazione legati al consumo di
nghi che ogni anno si verificano in Italia è molto difficile
quanto non tutti i casi vengono adeguatamente
gnalati. I più articolati dati attualmente disponibili sono
elli resi noti dai Centri Antiveneni (CAV) che garantiscono
i servizio di consulenza tossicologica telefonica a
posizione degli Ospedali e della popolazione in
nerale. Si stima che ogni anno i casi di intossicazione
anno diverse migliaia. Tra queste, dal 2012 al 2023 in
labria, sono stati registrati anche 31 casi gravi di
velenamento da funghi (7 causati dal consumo di
nanita verna, 13 per il consumo di Amanita phalloides e,
per il consumo di Lepiota brunneoincarnata) che hanno
usato 5 decessi e 2 trapianti d'organo.

no numeri allarmanti che dovrebbero indurre ad una
ria valutazione dei rischi concreti in cui si può incorrere
el caso di consumo di funghi spontanei non controllati



amanita phalloides potenzialmente mortale

(foto E. Marra)

IN CASO DI MALESSERE DOPO AVER
CONSUMATO FUNGHI NON CONTROLLATI

DOLORE ADDOMINALE - NAUSEA - VOMITO - DIARREA
NON sottovalutare i sintomi
NON attendere la loro scomparsa
NON tentare di curarsi da soli

RECARSI AL PIÙ VICINO PRONTO SOCCORSO
PORTANDO CON SÉ

- eventuali residui del pasto;
- eventuali residui della pulitura dei funghi;
- tutti i funghi della stessa partita/raccolta eventualmente conservati

RIFERIRE LE INFORMAZIONI FONDAMENTALI
PER LA DIAGNOSI

orario del pasto e orario inizio della sintomatologia;
luogo del consumo (privato, pubblico, altro);
origine (raccolti in proprio, acquistati, ricevuti da altri);
stato dei funghi (freschi, refrigerati, congelati ecc.)
quantità consumata e modalità di preparazione;
numero persone che hanno consumato lo stesso pasto a
base di funghi ed eventuale consumo di funghi di specie diverse.

PROTOCOLLO OPERATIVO PER LA GESTIONE
DELLE INTOSSICAZIONI DA FUNGHI
(Regione Calabria Decreto Dirigenziale n. 16-48 del 5 marzo 2014)

Sarà cura del Medico chiedere l'intervento del Micologo
dell'Ispettorato Micologico per l'identificazione della specie
responsabile e per l'avvio dell'indagine epidemiologica.
Sarà sempre il Medico a contattare il CAV (Centro Antiveneni) per
la consulenza tossicologica al fine di individuare il protocollo
terapeutico più indicato sulla base della specie fungina coinvolta
identificata.

L'analisi dei dati disponibili sulle intossicazioni gravi da funghi in
Italia dimostra che il precoce ricorso alle cure unitamente alla
perfetta sinergia d'azione tra le tre figure professionali, Medico,
Micologo e Tossicologo del CAV, hanno sensibilmente diminuito
la percentuale dei casi di mortalità per consumo di funghi.

POCHE REGOLE PER IL CONSUMO IN SICUREZZA

1. Acquistare funghi spontanei solo se sul contenitore è
esposta la certificazione di commestibilità rilasciata dal
Micologo dell'Ispettorato Micologico;
2. Sottoporre l'intera raccolta di funghi spontanei al
controllo del Micologo dell'Ispettorato;
3. **NON** regalare o accettare funghi non controllati;
4. **NON** raccogliere funghi in prossimità di strade
trafficate, nei giardini e parchi pubblici;
5. **NON** fidarsi di consigli sulla commestibilità dati da
presunti "esperti" o conoscitori;
6. **NON** consumare funghi "incerti" solo sulla base di
confronti con foto descrizioni reperite su riviste, libri o
internet, le descrizioni riportate potrebbero essere male
interpretate dai non esperti;
7. I bambini, le donne in stato di gravidanza, le persone
defedate, convalescenti o quelle che hanno storie di
intolleranza alimentare, non devono consumare funghi;
8. Tutti i funghi debbono essere consumati ben cotti. I casi
segnalati di episodi di intossicazione, legati con una
probabilità a intolleranza individuale, sconsigliano il
consumo di funghi crudi.

RICORDARE

Alcuni funghi prima di essere consumati devono essere
prebolliti ma vi sono altri funghi tossici, fra cui i più
pericolosi, sui quali il calore non ha nessun effetto e
restano tali anche dopo prolungata cottura.

ATTENZIONE ALLE FALSE CREDENZE

Non esiste nessun metodo che indica se un fungo è
commestibile o tossico, il presunto cambio di colore
dell'aglio, dell'argento ecc. sono solo delle pericolose false
credenze.

IL SOLO MODO PER AVERE LA CERTEZZA DI CIÒ
CHE SI METTE NEL PROPRIO PIATTO, IN QUELLO DI
FAMILIARI O DEGLI AMICI È QUELLO DI FARE
CONTROLLARE I FUNGHI RACCOLTI AI MICOLOGI
DELL'ISPETTORATO.