CONTROLLO COMMESTIBILITA' FUNGHI 2025

Il controllo della commestibilità dei funghi raccolti da privati sarà attivo a partire dal 15 settembre fino al 14 novembre.

L'orario di apertura al pubblico sarà nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì dalle 14.00 alle 15.00 in Asti via Conte Verde 125 (sede ASL AT Don Bosco) e si invita l'utenza a rispettare gli orari.. In altri giorni e fasce orarie i micologi saranno eventualmente disponibili per la consulenza esclusivamente su appuntamento telefonico al numero **0141 484920.**

La consulenza **è gratuita** ed è garantita dai micologi qualificati appartenenti al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL AT.

Ai cittadini si raccomanda di raccogliere i funghi interi e completi di ogni parte, conservarli in frigorifero, evitarne il consumo da parte di bambini e donne in gravidanza. Al minimo dubbio sulla commestibilità, sia per gli esemplari raccolti direttamente che per quelli ricevuti in regalo, si consiglia di rivolgersi al Centro di controllo micologico dell'Asl e di portare al controllo **tutta** la quantità di funghi raccolta o ricevuta in regalo.

Si ricorda che **non** esistono metodi, ricette, uso di metalli, oggetti o altro sistema tradizionale in grado di indicare la tossicità dei funghi: si tratta di credenze popolari prive di qualsiasi fondamento scientifico. L'unico modo sicuro per stabilirne la commestibilità è di far classificare i funghi da micologi esperti.

Infine si informa che la vendita dei funghi epigei freschi spontanei è consentita solo previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei micologi e nei punti vendita autorizzati, così come i funghi utilizzati da esercizi di ristorazione necessitano sempre della certificazione di avvenuto controllo micologico. I funghi in commercio, esempio la cassetta di funghi porcini controllati dal micologo, sono accompagnati da un cartellino riportante il nome della specie, la data dell'avvenuto controllo, la firma del micologo.