

# Consumare funghi... in sicurezza

- 1 Consumare solo funghi controllati da un vero Micologo (diffida degli “esperti improvvisati”)
- 2 Consumare quantità moderate
- 3 Non somministrare ai bambini
- 4 Non somministrare a donne gravide
- 5 Consumare solo funghi in perfetto stato di conservazione
- 6 Consumare funghi ben cotti e masticare correttamente
- 7 Sbollentare i funghi prima del congelamento e consumarli entro 6 mesi
- 8 Non consumare funghi raccolti lungo le strade o vicino a centri industriali
- 9 Non regalare i funghi raccolti se non controllati
- 10 Nei funghi sott’olio si può sviluppare la tossina del botulino

È assolutamente necessario, prima di consumare i funghi raccolti, farli analizzare da un Ispettore micologo della ASL di zona (servizio gratuito)

**ATTENTI  
AI SOSIA**



Da: Funghi commestibili e velenosi a confronto - R. Mazza, Fabbri editori

Per saperne di più Centro Antiveneni di Milano  
02/66101029 [www.centroantiveneni.org](http://www.centroantiveneni.org)  
Ministero della salute [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)