

Fai controllare i funghi che raccolgi!

QUANDO

- Da metà* luglio al 14 agosto
Ogni lunedì dalle ore 16:00 alle ore 17:00
- Dal 15 agosto a metà* novembre
Ogni lunedì e tutti i giorni pari feriali dalle
ore 16:00 alle ore 17:00, ad esclusione dei
venerdì in cui l'orario sarà dalle ore 11:00
alle ore 12:00

**periodo indicativo che può subire leggere
variazioni annuali. Per informazioni precise
verificare il comunicato stampa dell'anno di
riferimento*

Il servizio di consulenza micologica viene
erogato gratuitamente solamente su
prenotazione. L'accesso al servizio è comunque
garantito in tutti i periodi dell'anno previo
appuntamento.

DOVE

**Servizio di Igiene degli Alimenti e
della Nutrizione (SIAN)
Ispettorato micologico**

Sedi e recapiti:

- Bolzano, via Amba Alagi 33,
Tel. 0471 435708
- Merano, via Goethe 41/A,
Tel. 0473 251811
- Bressanone, via Dante 51,
edificio C, II piano,
Tel. 0472 812460
- Brunico, Vicolo dei Frati 3,
Tel. 0474 586530

E-mail: sian@sabes.it

PEC: sian.pec@sabes.it



*„Gli amori sono come i funghi:
si capisce se sono buoni o cattivi
solo quando è troppo tardi“*

Tristan Bernard



Ispettorato Micologico



INFORMAZIONI PER LA RACCOLTA SUL TERRITORIO DELLA PROVINCIA DI BOLZANO

In Alto Adige la raccolta dei funghi è regolata con legge provinciale e occorre rispettare le seguenti prescrizioni:

- la raccolta dei funghi è consentita soltanto nei giorni pari del mese dalle ore 7:00 fino alle ore 19:00
- persone residenti in Comune possono raccogliere fino a 2 kg di funghi per giorno e persona senza acquistare alcun permesso
- persone non residenti in Comune possono raccogliere fino a 1 kg di funghi per giorno e persona previa acquisto del permesso di raccolta presso il Comune
- i funghi devono essere puliti sommariamente sul posto di raccolta e trasportati in contenitori rigidi, aperti e areati

COME RACCOGLIERE I FUNGHI

- raccogliere solo i funghi che riconoscete senza alcun dubbio. In caso contrario rivolgetevi ad un centro di controllo micologico
- evitare la raccolta dei funghi vicino a strade o luoghi potenzialmente inquinati. I funghi tendono ad assorbire ed immagazzinare con facilità le sostanze tossiche presenti nell'ambiente di crescita
- raccogliere funghi interi
- evitare di raccogliere funghi immaturi o poco formati
- non danneggiare i funghi, sia quelli commestibili che non commestibili. I funghi svolgono funzioni importanti nel bosco
- non depositarli in contenitori che ne possano alterare velocemente l'integrità, quali sacchetti di plastica o contenitori chiusi



CONSERVAZIONE

- deporli sempre in contenitori arieggiati, mai in sacchetti di plastica o contenitori chiusi
- i funghi sono sensibili alla luce, al calore e alla pressione
- conservarli in frigorifero, i funghi hanno una durata molto breve
- la durata media dei funghi, se correttamente conservati, si aggira tra i 2 e i 3 giorni
- consumare i funghi solo previa cottura
- in caso di sospetta intossicazione richiedete immediatamente l'intervento medico e conservate i resti del raccolto, degli scarti e delle pietanze consumate