



**COMUNICAZIONE / Ufficio Stampa**  
Tel. 0165.544501 E-mail [ustampa@ausl.vda.it](mailto:ustampa@ausl.vda.it)

## COMUNICATO STAMPA / COMMUNIQUE DE PRESSE

# CONTROLLO GRATUITO SULLA COMMESTIBILITÀ DEI FUNGHI RACCOLTI DA PRIVATI CITTADINI

Anche quest'anno, con l'arrivo della stagione dei funghi, è operativo presso l'Azienda USL della Valle d'Aosta uno sportello con un micologo a disposizione dei privati cittadini per la verifica della commestibilità dei funghi.

Il servizio è attivo dal mese di agosto fino a novembre tutti i lunedì dalle ore 14:30 alle ore 15:30 presso la sede del Dipartimento di Prevenzione di Quart in loc. Amérique 7/L, **previo appuntamento** telefonico con la Segreteria del Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione al numero 0165 774613 dalle ore 09:00 alle 12:00, dal lunedì al venerdì

I micologi esperti dell'Azienda ricordano ai cittadini alcune **buone regole e informazioni importanti**:

- E' bene raccogliere i funghi interi e completi di ogni parte, privi di muffe o eccessive tarlature, non imbevuti d'acqua e non eccessivamente maturi, trasportarli in contenitori aerati (cestini) e conservarli in frigorifero.
- E' sconsigliato il consumo di funghi a bambini e a donne in gravidanza e in allattamento e comunque si raccomanda di non consumarli in caso di dubbio, in grandi quantità ed in pasti ravvicinati, crudi o non adeguatamente cotti, poiché diverse specie di funghi mangerecci provocano disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti.
- Non esistono metodi popolari, come l'uso dell'aglio o di metalli od altro, in grado di indicare la tossicità del fungo. L'unico metodo sicuro è la determinazione della specie da parte di micologi qualificati.
- La vendita dei funghi freschi spontanei è consentita solo previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei micologi e nei punti vendita autorizzati. I funghi utilizzati da esercizi di ristorazione necessitano sempre della certificazione di avvenuto controllo micologico. I funghi in commercio devono sempre essere accompagnati da un cartellino che riporta il nome della specie contenuta, la data dell'avvenuto controllo, la firma del micologo.

Aosta, 5 agosto 2025

FS