



Unione dei Comuni Savena-Idice



DOVE FARE CONTROLLARE I FUNGHI

Per il controllo dei funghi raccolti, rivolgersi alle sedi dell'Ispettorato Micologico dell'Azienda U.S.L. di Bologna

Bologna, Sede del Dipartimento di Sanità Pubblica

Sede: Poliambulatorio Montebello - Via Montebello 6, Bologna.

Telefono: 051-2869326 - 051-2869307 (segreteria).

Servizio su appuntamento

Orari per il controllo dei funghi raccolti: dal lunedì al venerdì su appuntamento telefonico.

Casalecchio di Reno, Sede del Dipartimento di Sanità Pubblica

CAP 40033 - Via Cimarosa n. 5/2

Tel. 051 596970 - Fax 051 596977

Indirizzi di posta elettronica dei micologi:

r.todeschini@ausl.bologna.it

Servizio su appuntamento

Orari per il controllo dei funghi raccolti: dal lunedì al venerdì su appuntamento telefonico.

Porretta Terme, Sede del Dipartimento di Sanità Pubblica

CAP 40046 - Via Pier Capponi n. 4

Tel. 0534 20817/20820 - Fax 0534 20818

Indirizzi di posta elettronica dei micologi:

m.presi@ausl.bologna.it

g.sabattini@ausl.bologna.it

Servizio su appuntamento

Orari per il controllo dei funghi raccolti: dal lunedì al venerdì su appuntamento telefonico.

NOTIZIE UTILI

- Le prestazioni erogate dall'Ispettorato micologico dell'Azienda USL di Bologna relative al controllo dei funghi freschi spontanei per il consumo diretto sono gratuite.
- Di norma gli esemplari tossici o non idonei al consumo (troppo maturi, eccessivamente invasi da larve ecc.) vengono trattenuti e distrutti.
- Si consiglia di separare opportunamente le diverse specie fungine al momento della raccolta.
- E' consigliabile portare al controllo tutti i funghi raccolti e non solo una parte; in ogni caso il parere riguarda esclusivamente gli esemplari presentati.
- I funghi sottoposti a visita devono essere:
 1. freschi (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
 2. interi (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento);
 3. sani ed in buono stato di conservazione (non eccessivamente tarlati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
 4. puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei.