



Suisse

**Associazione Svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi**  
*Association Suisse des organes officiels de contrôle des champignons*  
*Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane*

[www.vapko.ch](http://www.vapko.ch)

## Consigli per la raccolta dei funghi

- Utilizzate solo cestini in vimini o sacchi di stoffa (mai dei sacchetti di plastica). Disponete i funghi in maniera che l'aria circoli. Non esponeteli al calore (attenzione ai bauli delle auto).
- Levate la terra e gli aghi dei pini ecc. dal piede del fungo quando siete ancora nel bosco. Non togliete alcuna parte caratteristica (per esempio la base del piede).
- Raccogliete solo funghi commestibili ed in perfetto stato sanitario. Non distruggete né i funghi velenosi né quelli impropri al consumo.
- Quanto ai funghi che voi non conoscete, due o tre esemplari sono sufficienti per la determinazione. Coglieteli con precauzione (con un leggero movimento di rotazione) senza pulirli e annotate le caratteristiche del biotopo. Trasportateli separatamente dal resto del vostro cestino. Lasciate sul posto i funghi che non potete utilizzare in cucina (esemplari troppo giovani, troppo vecchi o rosicchiati dai vermi).
- I funghi sono utili al mantenimento di un buon equilibrio ecologico. E' dunque inutile raccoglierne in modo sconsiderato. Raccoglietene solo la quantità che potete consumare in un pasto con la vostra famiglia e gli invitati. Rispettate le prescrizioni cantonali e comunali.
- Proteggete i funghi rari.
- Presentate al controllo l'intero raccolto, separando i funghi per specie.
- Attenzione ai pregiudizi ingannevoli ! I tests del cucchiaino d'argento o dello spicchio d'aglio, così come le affermazioni che i funghi rosicchiati dagli animali non sono velenosi sono delle scempiaggini !  
Ricordatevi che la cottura non diminuisce gli effetti tossici delle varietà repute tossiche.
- Generalmente rinunciate a consumare funghi crudi.
- **Non servite mai dei funghi che non sono stati controllati.** Solo dei funghi debitamente determinati e controllati permettono di evitare un'intossicazione.

**Non dimenticate che solo il controllore è veramente sicuro.**