

## CONTROLLO DEI FUNGHI AI PRIVATI

Al fine di agevolare l'ispettore micologo nella determinazione della specie, i funghi devono essere presentati al controllo in contenitori rigidi e forati e dovranno risultare:

- ✓ **"FRESCHI"** (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
- ✓ **"INTERI"** (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al loro riconoscimento);
- ✓ **"PULITI"** (da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei);
- ✓ **"SVILUPPATI"** ( in modo sufficiente da presentare tutti i caratteri necessari al riconoscimento);
- ✓ **"IN BUONO STATO DI CONSERVAZIONE"** (non tarlati, non ammuffiti, non fradici, non eccessivamente maturi);

- ✓ **"PROVENIENTI DA AREE PULITE"** (no discariche o ammassi di rifiuti vari, no da sponde di corsi acqua inquinati, no da terreni concimati, no da parchi e giardini cittadini, no da vicinanza a strade intenso traffico veicolare o stabilimenti industriali, no da aree cimiteriali, no da frutteti o aree trattate con anticrittogamici ecc.)

**I FUNGHI CHE AI CONTROLLO NON RISPETTERANNO LE CONDIZIONI INDICATE VERRANNO CONSIDERATI NON COMMESTIBILI E QUINDI DISTRUTTI**

**CENTRO MICOLOGICO  
ASL CITTA' DI TORINO**