



Nei periodi dell'anno favorevoli alla raccolta dei funghi epigei spontanei (primavera: Aprile, Maggio e Giugno ed autunno: Settembre, Ottobre e Novembre) i cittadini che hanno raccolto o che hanno ricevuto in regalo funghi epigei spontanei possono accertarsi della loro commestibilità sottoponendoli a controllo certificato presso l' Unità Micologica Territoriale (UTM) dell'Ispettorato Micologico della ASL Roma 1, aperta al pubblico nella sede, giorni e orari sottoindicati. Il servizio è volto alla tutela della popolazione rispetto al rischio di intossicazioni e avvelenamenti da funghi ed è, quindi, erogato a titolo gratuito data la sua natura sociale e di prevenzione.

## DOVE E QUANDO

**UTM - Lunedì e Mercoledì dalle 8.30 alle 10.30**  
**Via Tanaro, 5 - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)**  
**Segreteria tel. 06.7730.3802**

## I FUNGHI SOTTOPOSTI A CONTROLLO DEVONO ESSERE

- Presentati in contenitori rigidi e forati (cestini, sportine, ecc.) e si consiglia di separare le diverse specie fungine al momento della raccolta.
- 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 riconoscimento).
- Sani ed in buono stato di conservazione (non eccessivamente larvati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi).
- Puliti dal terriccio, foglie e/o altri corpi estranei.
- Provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico.
- All'esame di commestibilità deve essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto e nel più breve tempo possibile.