

L'ispettore micologico fornisce una consulenza sulla commestibilità e qualità dei funghi raccolti dai privati cittadini.
Tale servizio viene fornito in modalità gratuita.

SEDI E MODALITÀ ISPETTORATI MICOLOGICI ATS BRESCIA

Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15 – ingresso principale
Tel. 030.3839702

Orari: da Luglio a Novembre
lunedì dalle 09.00 alle 11.00 e giovedì dalle 14.00 alle 16.00

Montichiari - Via Falcone, 18
Tel. 030/3839850 - 851

Orari: da lunedì a venerdì, tutto l'anno, solo su appuntamento

Leno - Piazza Donatori, 1
Tel. 030/3839860 - 861

Orari: da lunedì a venerdì, tutto l'anno, solo su appuntamento

Salò - Viale Landi, 5
Tel. 030/3839800 - 803

Orari: da lunedì a venerdì, tutto l'anno, solo su appuntamento

Rovato - Via Castello, 33
Tel. 030/3838964 - 965 - 966

Orari: da lunedì a venerdì, tutto l'anno, solo su appuntamento

IL CHIODINO

Armillaria Mellea

CONTIENE TOSSINE





**Il fungo contiene tossine in grado di causare casi di avvelenamento e intossicazioni anche gravi.
(dal 2010 al 2015 si sono verificati 82 casi gravi)**

Queste sostanze possono essere eliminate con un trattamento preventivo di sbollentatura prima della cottura vera e propria.

La sbollentatura deve prolungarsi per almeno 15 minuti; l'acqua di cottura va sempre buttata.

Quattro passi per evitare le intossicazioni

1 Eliminare parte del gambo e i funghi troppo maturi



2 Sbollentare in acqua per 15 minuti senza coperchio



3 Scolare ed eliminare l'acqua che contiene tossine



4 Cucinare i chiodini e consumare in quantità moderata

