

L'ispettorato 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 - Edificio 2  
Tel. 030.3839702

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

Tel. 030.3838558

Orari: da Dicembre a Giugno  
da lunedì a venerdì, solo su appuntamento

Brescia - Via Padova, 11  
Tel. 0303838051

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

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**



Sistema Socio Sanitario



ATS Brescia

## Quattro passi per evitare le intossicazioni



**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.



**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

