



ISPETTORATO MICOLOGICO

Valutazione della commestibilità dei funghi freschi spontanei

Dal 14 SETTEMBRE al 30 NOVEMBRE 2026

SEDI

UDINE VIA CHIUSAFORTE, 2

LUNEDÌ E GIOVEDÌ
DALLE ORE 15:30 ALLE 17:30

LE RIMANENTI GIORNATE SU APPUNTAMENTO
CONCORDATO CON GLI ISPETTORI MICOLOGI

GEMONA DEL FRIULI VIA DANTE, 163

LUNEDÌ
DALLE ORE 15:30 ALLE 17:30

LE RIMANENTI GIORNATE SU APPUNTAMENTO
CONCORDATO CON GLI ISPETTORI MICOLOGI

PALMANOVA VIA MOLIN, 21
SOLO SU APPUNTAMENTO

ISPETTORI MICOLOGI

UDINE

DOTT. VINCENZO BEVILACQUA 0432 553970
DOTT.SSA SONIA SOLARI 0432 553298
DOTT.SSA CRISTINA GIRASELLA 0432 949796

PALMANOVA

DOTT. DENIS NARDON 0432 921886/335 7991180

GEMONA DEL FRIULI

DOTT.SSA SILVIA GIARDINA 0432 989567
DOTT.SSA FEDERICA BORTOLOTTI 0432 989527

CENTRALINO
DIPARTIMENTO
DI PREVENZIONE

0432 553221

RACCOMANDAZIONI PER LA RACCOLTA, L'ACQUISTO E IL CONSUMO DEI FUNGHI



LA RACCOLTA

Raccogliere solo esemplari in buone condizioni, interi e riporli in contenitori rigidi ed aerati, non in sacchetti di plastica;

Conservare i funghi al fresco o in frigorifero per un tempo limitato;

Non trasportare nello stesso contenitore funghi di diversa specie se non sicuramente commestibili;

Rispettare i limiti di raccolta, le modalità di raccolta ed i divieti (LR 25/2017)

Non affidarsi alle App per il riconoscimento dei funghi.



L'ACQUISTO

Controllare che i funghi in vendita siano stati sottoposti a controllo, ovvero presentino sulla cassetta il talloncino della verifica da parte di un micologo.



IL CONSUMO

Consumare solo i funghi di cui è stata accertata la commestibilità;

Lavare i funghi ripetutamente con acqua e cucinarli a lungo;

Non consumare funghi crudi o poco cotti;

I funghi sono di difficile digestione, consumarne quantità moderate e in pasti non ravvicinati.