

Non consumare i chiodini crudi!



Per consumare i funghi del genere Armillaria occorre privarli del gambo, sbollentarli per almeno 5 minuti, eliminare l'acqua di cottura e sottoporli a ulteriore cottura per almeno 15-20 minuti



La Com.Pre.S.SA.

I funghi del genere Armillaria (o chiodini o famigliola buona) vengono molto apprezzati a tavola, ma risultano anche la prima causa di intossicazione con accesso al Pronto Soccorso.

Si ricorda, prima del consumo, di eliminare la porzione di gambo più legnosa e sbollentare il resto per 5 minuti. Successivamente, eliminata l'acqua di bollitura, occorre sottoporre i funghi a ulteriore cottura (in acqua pulita o altro metodo a piacere) per almeno 15-20 minuti. Si raccomanda di raccogliere solo esemplari giovani e mai dopo le gelate.

Sono presenti molte specie di chiodini, oltre la comune Armillaria mellea (colore del miele), che crescono a gruppi su piante come acacia, querce e alberi da frutta (che portano spesso a farle marcire).

Possono, inoltre, essere confusi con un altro fungo chiamato *Hypholoma fasciculare* (o falso chiodino), diffusissimo, giallo, che cresce a gruppi, ma con le lamelle scure, senza anello e sapore amaro, tossico anche dopo cottura, che provoca forti mal di stomaco e diarrea.

Si raccomanda, in generale, di consumare i funghi in quantità moderata e non in pasti ravvicinati e di rivolgersi sempre all'ispettorato micologico della propria ASL per accertarne la commestibilità (il servizio è gratuito).

