

Ogni anno dieci intossicazioni da funghi. Ecco come verificare se sono commestibili

Pubblicato: Venerdì 28 Luglio 2023



Nove casi di intossicazione da funghi nel 2022, dieci nel 2021, undici nel 2020. Sono i numeri degli ultimi anni registrati dall'**Ats Insubria**, competente per le **province di Varese e Como**.

«La **quasi totalità delle intossicazioni è determinata da funghi non controllati**: solo una piccola parte di queste reazioni è causata da funghi in commercio ai quali i consumatori sono intolleranti» spiegano dalla Direzione Sanitaria di ATS.

Per evitare ogni rischio Ats Insubria ha disposto due diversi strumenti: una guida di valutazione dei funghi ([che potete scaricare qui](#)) e gli sportelli micologici, in funzione da agosto a novembre.

In quattro diversi punti (**Menaggio, Como, Varese, Cittiglio**) gli esperti del **Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria di ATS Insubria** valutano la **commestibilità** dei funghi raccolti per il consumo personale.

[Qui tutti gli orari sul sito di ATS](#)

«Supportare i cittadini nel consumo sicuro dei funghi rientra nelle attività di sicurezza degli alimenti di cui ci occupiamo» spiega **Maria Antonietta Bianchi** direttore dell'Unità di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. «Ricordiamo di raccogliere solo le parti fuori terra dei funghi, ma soprattutto raccomandiamo di mangiare solo funghi controllati, in quantità moderate, in perfetto stato di

conservazione e ben cotti. Infine, sconsigliamo il consumo per i bambini e le gravide».

Il **Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria di ATS Insubria**, inoltre, invita a seguire le **indicazioni per la raccolta delle singole specie fungine** nel rispetto dell'ambiente.

Gli sportelli micologici a Varese e Como: accessi e controlli

I **micologici di ATS Insubria esaminano i funghi per fornire** il giudizio di commestibilità dei funghi che devono essere presentati per la valutazione appena raccolti, interi e pervenire in contenitori adeguati.

Si precisa che i funghi giudicati non commestibili, deteriorati, velenosi o tossici, ossia mortali, vengono ritirati e distrutti, mentre non vengono controllati funghi in fase di decomposizione.

Accessi dell'ultimo triennio: **188 accessi nel 2022, 104 accessi nel 2021 e 180 accessi nel 2020.**

Come consumare i funghi e cosa fare in caso di disturbi

«Se dopo il consumo di funghi insorgono dei disturbi è indispensabile andare **immediatamente in Pronto Soccorso**» commentano ancora dalla Direzione. «**Sconsigliamo**, pertanto, il **consumo di funghi la cui commestibilità sia incerta**. Invitiamo inoltre a **limitare il consumo di funghi in pasti consecutivi** e alle persone intolleranti a particolari alimenti o farmaci e a chi soffre di disturbi di stomaco, fegato, intestino, pancreas».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it