

Funghi sicuri: al via a Varese e Como gli sportelli micologici gratuiti di ATS Insubria

Pubblicato: Venerdì 25 Luglio 2025



Far verificare la commestibilità dei funghi raccolti, ricevere consigli per una raccolta sicura e per trattare i funghi prima del consumo, dalla pulizia ai tempi e modalità di cottura: farà tutto questo lo **sportello micologico gratuito** attivato da **ATS Insubria dal 1° agosto al 30 novembre 2025** sia a **Como** che a **Varese**, in concomitanza con la stagione di raccolta.

«Agli sportelli, in cui saranno presenti i micologi del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, la consulenza erogata affronta i diversi stadi di gestione del fungo, dalla raccolta al consumo, analizzando anche le fasi intermedie relative alle modalità di trasporto, trattamento e conservazione: la maggioranza delle intossicazioni da funghi è, infatti, determinata da funghi raccolti e non fatti controllare, o raccolti in luoghi non idonei, o commestibili ma preparati non correttamente. Basti pensare che durante la scorsa stagione di raccolta, **a fronte di 96 kg di funghi analizzati, ben 34 kg sono stati confiscati, ovvero circa il 35% del totale. Se non si è esperti, il rischio di confondere i funghi commestibili con quelli velenosi è estremamente alto:** per questo raccomandiamo di far valutare l'intero raccolto che sarà oggetto di certificazione da parte dei Micologi, a titolo gratuito», dicono da ATS Insubria.

Durante i controlli verranno dunque spiegate le **insidie che nascondono i funghi**, come il **consumo senza pre-bollitura di alcune specie** molto presenti sul nostro territorio. Un esempio è l'**Armillaria Mellea**, più conosciuto come **chiodino**, che è frequentemente causa di intossicazione: solo un adeguato trattamento termico permette di eliminare le tossine naturalmente presenti, operazione necessaria anche

quando si congela per un consumo successivo. **La raccolta è consentita dall'alba al tramonto ed è limitata nel quantitativo massimo di 3 kg per persona.** L'esame di commestibilità va effettuato nel più breve tempo possibile e le varie specie raccolte non solo devono essere presentate in contenitori rigidi e forati, ma devono essere anche fresche, intere, in buono stato di conservazione, pulite da terriccio e/o altri corpi estranei e provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico. I funghi giudicati non commestibili invece saranno immediatamente confiscati per la distruzione.

In caso di sospetta intossicazione risulta fondamentale rivolgersi tempestivamente ad un Pronto Soccorso portando, se disponibili, i residui dei funghi consumati crudi o cotti, in contenitori rigidi, per garantire la massima tempestività ed adeguatezza delle cure con il supporto del servizio Micologico. **ATS Insubria**, infatti, viene **coinvolta in caso di presunte intossicazioni** derivanti dal consumo di funghi ammessi alla vendita o raccolti da privati cittadini: **lo scorso anno sono stati effettuati 5 interventi** in Pronta Disponibilità tutti su attivazione dei Pronto Soccorso del territorio, che hanno coinvolto **8 persone con 1 decesso**.

Gli sportelli sono attivi a Como – in via Castelnovo 1 – e a Varese – in via Ottorino Rossi 9, all'interno del Padiglione Golgi – dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12 e dalle 13.30 alle 15 su prenotazione. Per fissare un appuntamento contattare lo 031.370945 o inviare una mail a: ispettorato.micologi@ats-insubria.it.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it