ATS Insubria VA Prot n.IAN-V.0082542.28-07-2026.h.17:28

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

COMUNE DI BEDERO VALCUVIA
29 LUG 2026
PROT. N° 2278
Cat. X Classe 1 Fasc.

Direzione Sanitaria
DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Via Ottorino Rossi n. 9 – 21100 Varese
Tel. 0332/277576
e-mail: sianinsubria@ats-insubria.it
www.ats-insubria.it
protocollo@pec.ats-insubria.it

Ai Sindaci
dei Comuni di
ATS Insubria

Ai Presidenti
delle Comunità Montane di
ATS Insubria

OGGETTO: Prevenzione delle intossicazioni da funghi.

In concomitanza con l'avvio della stagione di raccolta dei funghi, si ritiene opportuno richiamare l'attenzione della popolazione sulla necessità di evitare di consumare funghi che non siano ben conosciuti o che non siano stati preventivamente controllati da persone in grado di determinarne con sicurezza la commestibilità.

Si ricorda che ATS Insubria fornisce gratuitamente indicazioni sulla commestibilità dei funghi raccolti, attraverso gli Ispettorati Micologici presso diverse sedi distrettuali dell'ATS Insubria

In calce sono riportati le sedi, i recapiti e le modalità di apertura degli Ispettorati Micologici nel periodo da agosto a novembre 2026

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
Struttura Complessa
Igiene Alimenti e Nutrizione
Ispettorato Micologico

Como via Castelnuovo 1 Palazzina Ponte Primo piano tel. 0332277576	dal 1° agosto al 30 novembre 2026	Accesso Libero Lunedì dalle 13:30 alle 15:00 Giovedì dalle 13:30 alle 15:00 Telefono 0332277576 email ispettorato.micologi@ats-insubria.it
Varese via O. Rossi, 9 Padiglione Tanzi Piano Terra tel. 0332277576	dal 1° agosto al 30 novembre 2026	Accesso Libero Lunedì dalle 11:00 alle 13:00 Giovedì dalle 14:00 alle 15:30 Telefono 0332277576 email ispettorato.micologi@ats-insubria.it

Le modalità di accesso degli utenti sono le seguenti:

- Le prestazioni sono gratuite.
- A seguito dell'esame di commestibilità viene rilasciata all'utente copia di apposito riscontro di visita.
- I funghi devono essere presentati in contenitori rigidi e forati, si consiglia di separare opportunamente le diverse specie fungine raccolte.

- I funghi sottoposti devono essere:

  - freschi (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
  - interi (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento);
  - sani ed in buono stato di conservazione (non tarlati, ammuffiti, fermentati, fradici) non eccessivamente maturi;
  - puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei;
  - provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (discariche di rifiuti, vicinanze di strade ad intenso traffico veicolare, forni inceneritori, colture trattate con antiparassitari).

- All'esame di commestibilità dev'essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto, e nel più breve tempo possibile.
- I funghi giudicati non commestibili saranno immediatamente confiscati per la distruzione.
- Non potranno essere restituiti all'utente, per nessuna ragione, esemplari di specie velenose o non commestibili.

Si sconsiglia di consumare funghi:

- in caso di dubbio;
- in grandi quantità e in pasti ravvicinati;
- crudi o non adeguatamente cotti, in quanto possono provocare disturbi o intossicazioni;
- alle donne in gravidanza o allattamento ed ai bambini nei primi anni di vita;
- alle persone con intolleranze a particolari alimenti, farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi allo stomaco, fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico.

Nella malaugurata ipotesi di insorgenza di disturbi dopo il consumo dei funghi:

- recarsi immediatamente all'Ospedale al primo sospetto o ai primi sintomi di malessere;
- tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati;
- fornire le indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta.

Non esistono metodi, ricette, oggetti, ortaggi, metalli od altro in grado di indicare la tossicità del fungo. L'unico metodo sicuro per stabilirne la commestibilità è quello di classificarlo, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità.

Si ricordano infine che la raccolta:

- è limitata ai soli corpi fruttiferi epigei nel quantitativo massimo di 3 Kg/persona;
- è consentita dall'alba al tramonto.

È vietato

- l'uso di rastrelli, uncini, o altri attrezzi che possano danneggiare il terreno;
- la raccolta di ovuli chiusi di Amanita caesarea (ovulo buono);
- raccogliere funghi non interi o marcescenti.

Ringraziando per la cortese collaborazione, si porgono distinti saluti.

MARIA
BIANCHI
28.07.2026
14:45:32
GMT+01:00

IL DIRETTORE
SC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa Maria Bianchi

Documento informatico firmato digitalmente
ex D.P.R. n. 445/2000 e D.Lgs. n. 82/2005 e norme collegate
sostituisce il documento cartaceo firmato in autografo

Responsabile del Procedimento: Dott.ssa Maria Bianchi
Responsabili Accertamento ed Istruttoria tecnica: TdP Micologo Dott. Nicola Racca