



Via Ottorino Rossi n. 1 – 21100 Varese

Tel. 0332277420

www.ats-insubria.it

protocollo@pec.ats-insubria.it

Ai Signori Sindaci
dei Comuni della
ATS Insubria
Loro Sedi

Ai Presidenti
delle Comunità Montane
della ATS Insubria
Loro Sedi

OGGETTO: Prevenzione delle intossicazioni da funghi.

Con l'inizio della stagione di raccolta dei funghi Vi informiamo della necessità di richiamare l'attenzione della popolazione sulla necessità di non consumare funghi non conosciuti e di cui non si è sicuri della commestibilità

Come ogni anno da Agosto a Novembre il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria di ATS Insubria attiva un servizio gratuito rivolto alla popolazione che vuole far controllare la commestibilità dei funghi raccolti.

Di Seguito le sedi e gli orari in cui è possibile usufruire di tale servizio.

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA - UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

	Sede Territoriale di Varese	
Varese via O. Rossi 9 Padiglione Golgi tel. 0332 277240	dal 2 agosto al 30 novembre	Lunedì dalle 14.00 alle 15.30 Martedì dalle 14.00 alle 15.30 Venerdì dalle 14.00 alle 15.30
Luino via G. Verdi, 6 tel. 0332 542822 0332 277240	dal 2 agosto al 30 novembre	Giovedì dalle 14.00 alle 15.30



Via Ottorino Rossi n. 1 – 21100 Varese

Tel. 0332277420

www.ats-insubria.it

protocollo@pec.ats-insubria.it

	Sede di Territoriale di Como	
Como via Castelnuovo 1 tel. 031 370689	dal 2 agosto al 30 novembre	Lunedì dalle 14.00 alle 15.30 Martedì dalle 14.00 alle 15.30 Venerdì dalle 14.00 alle 15.30
Menaggio via per Laveno Villa Govone tel. 0344 369222	dal 2 agosto al 30 novembre	su appuntamento telefonico

E' CONSENTITO L'ACCESSO ALL'ISPETTORATO MICOLOGICO IN QUALSIASI SEDE PROVINCIALE INDIPENDENTEMENTE DALLA RESIDENZA

Le modalità di accesso degli utenti sono le seguenti:

- ❖ Le prestazioni sono gratuite.
- ❖ Esame di commestibilità con rilascio all'utente copia di apposito riscontro di visita.
- ❖ I funghi devono essere presentati alla visita in contenitori rigidi e forati (cestini od analoghi contenitori). Si consiglia di separare opportunamente le diverse specie fungine raccolte.
- ❖ I funghi sottoposti a visita devono essere:
 - freschi (non congelati o scongelati, non essicati, 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: Il "campione" non serve! Perché non è garantito che non siano presenti funghi di specie velenose o mortale nel quantitativo completo;
- ❖ I funghi giudicati non edibili saranno immediatamente confiscati per la distruzione.
- ❖ Non potranno essere restituiti all'utente, per nessuna ragione, esemplari di specie velenose o non giudicate edibili.



Via Ottorino Rossi n. 1 – 21100 Varese

Tel. 0332277420

www.ats-insubria.it

protocollo@pec.ats-insubria.it

Non verranno accettati al controllo funghi non interi, marcescenti o presentati in contenitori diversi da quelli consentiti.

In generale, per il consumo dei funghi, è opportuno fare attenzione alle seguenti indicazioni:

- ❖ I funghi considerati commestibili dovranno essere conservati in contenitori rigidi ed aerati e conservati in luogo fresco.
- ❖ Il consumo o le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile con l'osservanza delle eventuali modalità di utilizzo impartite.
- ❖ **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.

Se dovessero insorgere 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.

NORME RELATIVE ALLA RACCOLTA

La raccolta

- è limitata ai soli corpi fruttiferi epigei nel quantitativo massimo di 3 Kg/persona (salvo chiodini o esemplare unico di maggior peso);
- è consentita dall'alba al tramonto.



Via Ottorino Rossi n. 1 – 21100 Varese

Tel. 0332277420

www.ats-insubria.it

protocollo@pec.ats-insubria.it

E' vietato

- **I'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.

Il trasporto deve avvenire in contenitori rigidi, aerati e forati (cestini).

E' possibile che, in alcune zone di raccolta, sia necessario un apposito tesserino autorizzativo: informazioni possono essere richieste ai Comuni, alle Comunità Montane ed agli Enti Parco.

Si confida in una adeguata informazione della popolazione da parte delle SS.V.V., anche attraverso la documentazione che potrete scaricare dal seguente link:

<https://www.ats-insubria.it/servizi/ispettorato-micologico>

Ringraziando per la cortese collaborazione, si porgono distinti saluti.

PER IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
Dott. Paolo Bulgheroni

IL DIRETTORE UOC PSAL
Dott. Duccio Calderini

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: TPall Micologo Dr.Nicola Racca