

SaronnoNews

È iniziata la stagione dei funghi: 16 chili controllati in venti giorni negli sportelli di Ats Insubria

Alessandra Toni · Thursday, August 21st, 2025

L'avvio della stagione dei funghi è stato più che positivo. Questo il parere degli esperti micologi di Ats Insubria che, dallo scorso 1 agosto, hanno attivato lo sportello di consulenza per aiutare i "fungiatt" locali ad assicurarsi un raccolto pienamente commestibile.

Un aiuto per i "fungiatt" tra sicurezza e gusto

Andar per funghi è spesso una passione che unisce passeggiate nei boschi a un raccolto gustoso. Non tutti, però, sono esperti di questi raccolti che **non sono vegetali ma organismi eucarioti**: nei boschi si trovano anche varietà molto tossiche e c'è confusione tra le diverse specie.

La stagione dal primo agosto al 30 novembre

La stagione micologica è iniziata il 1° agosto e **gli sportelli resteranno attivi fino al 30 novembre a Como e Varese**: la raccolta è consentita dall'alba al tramonto, con il limite di 3 kg a persona ogni giorno.

Al momento, **non sono state segnalate intossicazioni**, ma nel 2024 c'erano stati 5 interventi d'urgenza, con 8 persone coinvolte e 1 decesso.

Quindici controlli effettuati dal primo agosto

In questi primi venti giorni di attività, **ATS Insubria ha ricevuto 15 privati cittadini** agli sportelli micologici tra Como e Varese: dopo un'attenta verifica, a 9 utenti sono stati **restituiti circa 14 Kg di funghi** mentre a 5 sono stati **confiscati circa 2 Kg di funghi non commestibili**.

Tra gli esemplari confiscati vi è stato **un solo caso di funghi velenosi, un'amanita panterina**, due casi con funghi commestibili in cattivo stato di conservazione e due specie fungine non considerate non commestibili.

Funghi velenosi e raccolti a rischio

«Agli sportelli, in cui sono presenti i micologi del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – spiega l'esperta di Ats Insubria **Chiara Dello Russo** – 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. La scorsa stagione di raccolta, **a fronte di 96 kg di funghi analizzati, ben 34 kg sono stati confiscati, 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».

Portare agli sportelli l'intero raccolto

La raccomandazione è di portare sempre l'intero raccolto agli sportelli micologici che svolgono il servizio gratuito su prenotazione. Durante le verifiche vengono **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** – spiega servizio di Igiene degli alimenti guidato dalla **dott.ssa Maria Antonietta Bianchi** – 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.

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 sintomi dopo il consumo rivolgersi subito al pronto soccorso

In caso di sintomi, dopo il consumo, è 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.

Gli sportelli

Gli sportelli sono attivi a Varese – in via Ottorino Rossi 9, all'interno del Padiglione Golgi – e a Como – in via Castelnuovo 1 – su prenotazione.

Per fissare un appuntamento è possibile contattare lo 031.370945 dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12 e dalle 13.30 alle 15 o inviare una mail a: ispettorato.micologi@ats-insubria.it.

This entry was posted on Thursday, August 21st, 2025 at 8:15 am and is filed under [Salute](#), [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

