

MalpensaNews

Due intossicazioni a causa dei funghi in un mese: Ats Insubria invita a farli controllare

Alessandra Toni · Monday, September 8th, 2025

Due casi di intossicazione legati al consumo di funghi sono stati segnalati nel primo mese di attività dello sportello micologico gratuito di ATS Insubria, aperto in concomitanza con la stagione di raccolta. In entrambi i casi, **è stato necessario l'intervento del Pronto Soccorso**, con il supporto del servizio micologico dell'Agenzia.

Nel primo mese di apertura, **sono stati 18 gli accessi allo sportello e 24 i chilogrammi di funghi analizzati**, di cui **oltre 6 chili sono stati confiscati** perché ritenuti non commestibili. Dati che confermano quanto sia alto il rischio legato alla raccolta non consapevole, specie da parte di chi non ha esperienza diretta nel riconoscimento delle varietà.

Sportello micologico attivo fino al 30 novembre

Il servizio offerto da ATS Insubria è gratuito, attivo fino al 30 novembre 2025 e disponibile su prenotazione nelle sedi di Varese (via Ottorino Rossi 9, Padiglione Golgi) e Como (via Castelnuovo 1). Permette di far verificare dai micologi la commestibilità dei funghi raccolti e di ricevere consigli utili su pulizia, conservazione e cottura.

Una delle specie più insidiose è l'**Armillaria Mellea**, comunemente nota come "**chiodino**", che può causare intossicazioni se consumata senza un'adeguata pre-bollitura. Anche nel caso di successivo congelamento, è indispensabile un trattamento termico iniziale per eliminare le tossine naturali.

Verifiche necessarie e regole di sicurezza

La raccolta dei funghi è consentita solo dall'alba al tramonto, con un massimo di 3 chili a persona. I funghi da far analizzare devono essere freschi, interi, ben conservati e raccolti in contenitori rigidi e forati. Vanno inoltre esclusi esemplari provenienti da aree potenzialmente contaminate. I campioni giudicati non commestibili vengono sequestrati e avviati alla distruzione.

ATS Insubria invita chiunque raccolga funghi a non fidarsi dell'esperienza personale o di fonti non qualificate, ma a rivolgersi agli sportelli per evitare rischi anche gravi per la salute. I micologi del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria certificano il raccolto e offrono tutte le informazioni utili per un consumo sicuro.

Per prenotare un controllo è possibile chiamare il numero **031.370945 dal lunedì al venerdì**,

dalle 9 alle 12 e dalle 13.30 alle 15, oppure scrivere a ispettorato.micologi@ats-insubria.it. Tutti i dettagli sono disponibili sul sito di ATS Insubria, alla sezione dedicata all'Ispettorato Micologico.

This entry was posted on Monday, September 8th, 2025 at 10:46 am and is filed under [Salute](#). 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.