

# Funghi: conoscerli per raccogliarli e consumarli in sicurezza

ATS Insubria, nel periodo di raccolta da agosto a novembre, attiva **sportelli gratuiti** dove è possibile:

- ❖ far verificare la commestibilità dei funghi raccolti
- ❖ ricevere consigli per una raccolta sicura e per trattare i funghi prima del consumo - pulizia, quali parti non consumare, tempi e modalità di cottura, ecc.

La maggioranza delle intossicazioni da funghi è determinata da funghi raccolti e non fatti controllare, o raccolti in luoghi non idonei, o commestibili ma preparati non correttamente.

**Modalità di accesso agli sportelli** - come da calendario pubblicato sul sito di ATS Insubria.

I funghi devono essere presentati in contenitori rigidi e forati, si consiglia di separare opportunamente le diverse specie raccolte, che devono essere:

- fresche (non congelate o scongelate, non essiccate, non diversamente conservate)
- intere (non recise o tagliate, spezzettate, lavate, raschiate o comunque prive di parti essenziali al riconoscimento)
- sane ed in buono stato di conservazione (non tarlate, ammuffite, fermentate, fradicie) non eccessivamente mature
- pulite 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).

A seguito dell'**esame di commestibilità**, a cui dev'essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto, nel più breve tempo possibile, viene rilasciata attestazione di riscontro.

I funghi giudicati non commestibili saranno immediatamente confiscati per la distruzione.

L'unico metodo sicuro per stabilire la commestibilità dei funghi è quello di classificarli, sulla base delle caratteristiche, come appartenenti a specie di comprovata commestibilità.

Si ricorda, infine, che la raccolta è consentita dall'alba al tramonto ed è limitata nel quantitativo massimo di 3 Kg/persona.

**X Importante: X** In caso di sospetta intossicazione risulta fondamentale rivolgersi, nel minor tempo possibile, 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. **X**

Direzione Sanitaria  
Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria  
Igiene Alimenti e Nutrizione



**X Se non si è esperti, il rischio di confondere i funghi commestibili con quelli velenosi è estremamente alto per questo invitiamo i raccoglitori a portare presso le nostre sedi l'intero raccolto che sarà oggetto di certificazione, a titolo gratuito, da parte dei Micologi. X**

## **X Sconsigliato X**

consumare funghi:

- X** in caso di dubbio
- X** in grandi quantità e in pasti ravvicinati
- X** crudi o non adeguatamente cotti, in quanto possono provocare disturbi o intossicazioni
- X** a donne in gravidanza o allattamento e bambini nei primi anni di vita
- X** a persone con intolleranze a particolari alimenti, farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi allo stomaco, fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico.
- X** fasce di popolazione più sensibile (es. fragili)

## **X Vietato X**

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

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Insubria