

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## 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](mailto: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.