

ISPETTORATO MICOLOGICO ANNO 2024

SERVIZIO DI RICONOSCIMENTO FUNGHI SPONTANEI
PER IL CONSUMO DIRETTO E LA VENDITA

CHIAVENNA Piazza Corbetta, 1

Da lunedì a venerdì, telefonare per appuntamento
Tel. 0343.67304 – Tel. 0342.555126

MORBEGNO Via Martinelli, 13

Da lunedì a venerdì, telefonare per appuntamento
Tel. 0342.643266 – Tel. 0342.555126

SONDRIO Via Stelvio, 25 Padiglione Nord terzo piano

Da lunedì a venerdì, telefonare per appuntamento
Tel. 0342.555126

TIRANO Via Cappuccini, 4

Da lunedì a venerdì, telefonare per appuntamento
Tel. 0342.707225 – Tel. 0342.555126

BORMIO Via Agoi, 8

Lunedì e giovedì dalle 14 alle 15.30
Tel. 0342.909250 – Tel. 0342.555126

BRENO Via Nissolina, 2

Da lunedì a venerdì, telefonare per appuntamento
Tel. 0364.329395

DONGO Via Falk, 3

Da lunedì a venerdì previo appuntamento telefonico
Tel. 0344/973529

MONTECAMPIONE

Consorzio ALPIAZ Località Valgrande

Giovedì dalle 14 alle 15
Dal 1° agosto al 13 settembre

BERZO INFERIORE in Municipio

Lunedì dalle 14 alle 16
Dal 1° settembre al 31 ottobre

PISOGNE

Sede AUSER Via Valeriana 18/C

Venerdì dalle 14 alle 16
Dal 1° settembre al 31 ottobre

Funghi ... che passione!

La raccolta dei funghi è una passione alla portata di tutti, ma ci sono regole fondamentali. Conoscerle e rispettarle aiuta a tutelare la propria salute e il bosco che ci regala questi frutti prelibati.

Il consumo dei funghi è spesso occasione di grande soddisfazione non solo per la loro preparazione, ma anche per aver provveduto "in proprio" alla loro raccolta. È quindi molto importante che questi momenti non vengano turbati e rovinati da episodi che, a volte, possono sfociare in tragedia.

Ogni anno, infatti, la maggior parte delle intossicazioni da funghi è determinata da funghi raccolti e non fatti controllare o da funghi commestibili ma preparati male.

Non rischiare: fai controllare i funghi
raccolti dal micologo ATS

Il servizio è gratuito
per i privati cittadini
www.ats-montagna.it



Non rischiare! Goditi i funghi in sicurezza

Ispettorato Micologico
Dipartimento di Igiene e prevenzione sanitaria

Attivo da agosto a ottobre dove non
diversamente indicato



Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Montagna

COME RIVOLGERSI ALL'ISPETTORATO

Il servizio dell'Ispettorato Micologico di controllo dei funghi è completamente **GRATUITO** per i privati cittadini, basta fissare un appuntamento telefonico.

I funghi vanno presentati in cestini rigidi e forati, separati secondo le specie raccolte, soprattutto se sconosciute.

I funghi devono essere freschi, puliti e in buono stato di conservazione, interi, non recisi, non frammentati, non eccessivamente raschiati o comunque privi di parti indispensabili per il loro riconoscimento.

L'ispettorato rilascia una certificazione relativa al genere, alla specie e alle modalità di consumo dei funghi esaminati. I funghi mal conservati, non commestibili, tossici o peggio velenosi e mortali, verranno **confiscati e distrutti dal Micologo**.



9 CONSIGLI UTILI

1. SEMPRE IN COMPAGNIA

Se sei solo, anche un piccolo inconveniente può diventare un pericolo grave.

2. ATTREZZATI ADEGUATAMENTE

Indossa scarponi, pantaloni alla caviglia, abbigliamento con colori identificabili nella vegetazione; porta un cestino a tracolla per avere sempre almeno una mano libera.

3. SII PRUDENTE

Evita luoghi pericolosi o sconosciuti, riposati appena ti senti stanco.

4. DAI NOTIZIE

Lascia sempre detto dove sei diretto e avvisa per che ora prevedi di rientrare; se possibile porta un telefono cellulare.

5. NON DIMENTICARE CIBO E BEVANDE

Porta con te liquidi ricchi di sali minerali e cibi energetici e leggeri, utili in caso di contrattempi (ritardo nel rientro, cambiamento di condizioni meteorologiche, affaticamento...); evita di consumare alcolici.

6. OCCHIO AL METEO

In montagna le condizioni atmosferiche e la temperatura cambiano velocemente; se c'è rischio di maltempo, meglio restare o tornare a casa.

7. DIVERTITI

Vivi la ricerca dei funghi come un momento di serenità e di contatto con la natura; non farti prendere dalla frenesia di tornare a tutti i costi con un ricco bottino.

8. NON FARE IL CINGHIALE

I funghi si staccano delicatamente dal terreno pulendoli un po'. Non vanno raccolti se sono in stato di alterazione (ammuffiti, fradici...).

9. BUON APPETITO

Informati sulla commestibilità dei funghi con un esperto micologo; tranne poche eccezioni devono sempre essere consumati ben cotti.

NON FIDARTI DI

1. MAGIA

È molto pericoloso affidarsi a tradizioni popolari: non è vero che aglio o argento anneriscono durante la cottura di funghi velenosi.

2. COLORE.

Il taglio o il tocco non fanno cambiare colore a tutti i funghi velenosi; l'Amanita Phalloides, fungo velenoso mortale, se sezionato non cambia colore e ha un sapore gradevole.

3. ANIMALI.

Non sempre un fungo mangiato da lumache o altri animali del bosco è commestibile anche per l'uomo.

4. PRATI E GIARDINI

Mai credere che funghi che crescono nei giardini o nei prati sono sempre commestibili; l'Amanita Phalloides cresce ovunque.

5. CANE O GATTI

È crudele e sbagliato "far assaggiare" i funghi ad animali domestici; esistono infatti delle specie che, se ingerite, manifestano la loro mortale tossicità anche dopo diversi giorni.

6. ESPERTI IMPROVVISATI

Se hai raccolto un fungo che non conosci non mangiarlo, anche se un amico o conoscente ti assicura che è buono.

7. ISTINTO O BUON SENSO

Non fidarti mai del tuo istinto, del colore o della forma elegante di un fungo: il micologo ATS per certificarti un fungo ne verifica tante caratteristiche.

8. FERRO ARRUGGINITO O SERPI

Non è vero che i funghi diventano velenosi solo se cresciuti in prossimità di ferro arrugginito, di tane di vipere o al passaggio di vipere o serpenti.

NON FARE TERRA BRUCIATA!

I funghi che non raccogli non vanno distrutti: sono una parte essenziale del bosco