

ISPETTORATO MICOLOGICO
anno 2021
dal 2 agosto al 31 agosto su appuntamento
dal 1 settembre al 30 novembre come da orari
sotto riportati

VARESE

via O. Rossi, 9 Padiglione Golgi
tel. 0332 277111

LUNEDI' dalle 11.00 alle 12.30

VENERDI' dalle 11.00 alle 12.30

GALLARATE

via L. da Vinci, 1
tel. 0332 277240

MERCOLEDI' dalle 09.00 alle 12.30

LUINO

via G. Verdi, 6
tel. 0332 542822 - 0332 277240

LUNEDI' dalle 11.00 alle 12.30

GIOVEDI' dalle 14.00 alle 15.30

COMO

via Castelnuovo 1
tel. 031.370689

LUNEDI' ore 9.00 alle 12.00

VENERDI' ore 9.00 alle 10.00

CANTÙ

via Cavour, 10
tel. 031 3512810

LUNEDI' dalle ore 14.30 alle ore 15.30

VENERDI' dalle ore 14.30 alle ore 15.30

MENAGGIO

Villa Govone
tel. 0344369222

SU APPUNTAMENTO

[oltre gli orari stabiliti si può accedere
all'Ispettorato Micologico previo
appuntamento telefonico](#)



ISPETTORATO MICOLOGICO
Servizio per il riconoscimento
dei
funghi spontanei freschi a
tutela
della salute del consumatore



Regione
Lombardia

ATS Insubria

ISPETTORATO MICOLOGICO
Calendario 2021



**RISPETTA L'AMBIENTE E TUTTE
LE SUE FORME DI VITA
LA RICERCA DI FUNGHI DEVE
AVVENIRE IN MODO SERENO E
CONSAPEVOLE**

CONSIGLI PER I CERCATORI DI FUNGHI

se sei solo hai maggiori possibilità che un piccolo inconveniente si trasformi in pericolo grave

ATTREZZATI ADEGUATAMENTE

Scarponi, pantaloni alla caviglia, abbigliamento preferibilmente di colore chiaro e/o identificabile nella vegetazione; porta un cestino a tracolla per avere sempre una mano libera, munisciti di bastone

TIENI CONTO DELLE TUE POSSIBILITA'

evita luoghi pericolosi o sconosciuti, riposati non appena percepisci la stanchezza

DAI NOTIZIE

lascia sempre detto dove sei diretto ed avvisa dell'ora prevista per il ritorno; dotati di un telefono portatile

RESTA IN FORMA

porta con te liquidi ricchi di sali minerali e cibi energetici e leggeri: possono sopperire alle tue esigenze in caso di contrattempi (ritardo nel rientro, cambiamento di condizioni metereologiche, affaticamento, ecc...), evita di consumare alcolici

OCCHIO ALLE NUVOLE

in montagna le condizioni atmosferiche e la temperatura cambiano velocemente: se c'è rischio di maltempo meglio tornare a casa

DIVERTITI

vivi la ricerca dei funghi come un momento di serenità e di contatto con la natura; non farti prendere dalla frenesia della raccolta a tutti i costi

NON FARE IL CINGHIALE

I funghi si staccano delicatamente dal terreno con una leggera torsione; una volta raccolti vanno sommariamente ripuliti dal terriccio e da eventuali corpi estranei; non raccogliere funghi in stato di alterazione (ammuffiti, fradici, etc.).

BUON APPETITO:

informati sulla commestibilità dei funghi; tranne poche eccezioni devono essere consumati ben cotti.

GRATIS

l'accesso all'Ispettorato Micologico da parte dei privati cittadini, per la determinazione delle specie fungine, e completamente GRATUITO;

I funghi devono essere presentati in cestini rigidi e forati, separati secondo la specie raccolte, soprattutto se sconosciute;

I funghi devono essere freschi, puliti, in buono stato di conservazione;

I funghi devono essere interi, non recisi, frammentati, eccessivamente raschiati o comunque privi di parti indispensabili per il loro riconoscimento;

Dopo la visita viene rilasciata una certificazione relativa alla specie e alle modalità di consumo dei funghi esaminati; resta inteso che i funghi mal conservati, non commestibili, tossici o peggio velenosi mortali, verranno distrutti dal Micologo.

INFO e contatti:

Dipartimento Igiene e Prevenzione Sanitaria
Ispettorato Micologico
Como 031.370689 – Varese 0332.277240

non esistono trucchi per stabilire la commestibilità dei funghi; pertanto è molto pericoloso affidarsi a tradizioni popolari: **non è vero che** aglio o argento anneriscono durante la cottura di funghi velenosi

NON E' VERO CHE

sono tutti velenosi i funghi che cambiano colore al taglio o al tocco; l'Amanita phalloides, fungo velenoso mortale, se sezionato non cambia colore ed ha un sapore gradevole

TI FIDI DEGLI ANIMALI?

non sempre un fungo mangiato da lumache e/o animali del bosco è commestibile anche per l'uomo

GIARDINO O BOSCO?

mai credere che funghi che crescono nei giardini o nei prati sono sempre commestibili; l'Amanita phalloides cresce ovunque

CANE O GATTO?

è crudele e sbagliato "far assaggiare" i funghi ad animali domestici e tenerli sotto controllo; esistono infatti dei funghi che se ingeriti, manifestano la loro mortale tossicità anche dopo diversi giorni (ad esempio il Cortinarius orellanus);

ESPERTI IMPROVVISATI

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

ISTINTO O BUON SENSO

non fidarti mai del tuo istinto, del colore o dell'eleganza di un fungo. Il micologo ATS per determinare e certificarti un fungo verifica tante caratteristiche dello stesso

FERRO ARRUGGINITO O SERPI

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

NON FARE TERRA BRUCIATA:

i funghi di qualsiasi specie che non raccogli non devono essere distrutti: i funghi sono parte essenziale del bosco