

**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



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

## SEMPRE IN COMPAGNIA

**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.

## **MODALITA' DI ACCESSO AGLI ISPETTORATI MICOLOGICI DELLA ATS INSUBRIA**

### 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**

## CREDI ALLA MAGIA?

**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