# ISPETTORATO MICOLOGICO ANNO 2025

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

### CHIAVENNA Piazza Corbetta, 1

Da lunedì a venerdì previo appuntamento telefonico
Tel. 0343/67304 – Tel. 0342/555126

### MORBEGNO Via Martinelli, 13

Da lunedì a venerdì previo appuntamento telefonico
Tel. 0342/643366 – Tel. 0342/555126

### SONDRIO Via Stelvio, 25
Padiglione Nord terzo piano

Da lunedì a venerdì previo appuntamento telefonico
Tel. 0342/555126

### TIRANO Via Cappuccini, 4

Da lunedì a venerdì previo appuntamento telefonico
Tel. 0342/707225 – Tel. 0342/555126

### BORMIO Via Agoi, 8

Lunedì e giovedì 14.00 – 15.30
Tel. 0342/909250 – Tel. 0342/555126

### BRENO Via Nissolina, 2

Da lunedì a venerdì previo appuntamento telefonico
Tel. 0364/329395

### DONGO Via Fak, 3

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

### MONTECAMPIONE
Località Valgrande presso la sede del Consorzio ALPIAZ

Giovedì 14:00 - 15:00
Dal 7 agosto al 18 settembre

### BERZO INFERIORE
Presso la sede del Municipio

Lunedì 14:00 - 16:00
Dal 1° settembre al 27 ottobre

### PISOGNE
Via Valeriana 18/C Presso sede AUSER

Venerdì 14:00 - 16:00
Dal 5 settembre al 31 ottobre

## Funghi ... che passione!

**La raccolta dei funghi è una passione alla portata di tutti, ma tutti devono conoscere e rispettare alcune regole fondamentali per la tutela della propria salute e del bosco che offre 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 fidarti della tua esperienza: fai controllare i funghi raccolti da un micologo dell'ATS**

## Il servizio è gratuito

# ISPETTORATO MICOLOGICO

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

Struttura Complessa IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Il servizio è attivo dal 01/08/25 al 31/10/25

Comune di Braone Prot. 0002034 del 18-07-2025 arrivo

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Montagna

Info www.ats-montagna.it

# COME ACCEDERE ALL'ISPETTORATO MICOLOGICO

**L'accesso all'Ispettorato Micologico da parte dei privati cittadini, per la determinazione delle specie fungine, è completamente GRATUITO, previo appuntamento telefonico.**

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

Dopo la visita viene rilasciata una certificazione relativa al genere, 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 **confiscati e distrutti dal Micologo**.

# CONSIGLI UTILI

**1. SEMPRE IN COMPAGNIA**
Se sei solo, anche un piccolo inconveniente può degenerare in pericolo grave.
**2. ATTREZZATI ADEGUATAMENTE**
Prevedi scarponi, pantaloni alla caviglia, abbigliamento con colori identificabili nella vegetazione; porta un cestino a tracolla per avere almeno sempre una mano libera.
**3. TIENI CONTO DELLE TUE POSSIBILITA'**
Evita luoghi pericolosi o sconosciuti, riposati appena ti senti stanco.
**4. DAI NOTIZIE**
Lascia sempre detto dove sei diretto ed avvisa dell'ora prevista per il ritorno; se possibile porta un telefono cellulare.
**5. RESTA IN FORMA**
Porta con te liquidi ricchi di sali minerali; cibi energetici e leggeri possono aiutarti in caso di contrattempi (ritardo nel rientro, cambiamento di condizioni metereologiche, affaticamento, ecc.); evita di consumare alcolici.
**6. OCCHIO ALLE NUVOLE**
In montagna le condizioni atmosferiche e la temperatura cambiano velocemente; se c'è rischio di maltempo meglio 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 del "bottino" a tutti i costi.
**8. NON FARE IL CINGHIALE**
I funghi si staccano delicatamente dal terreno pulendoli un po'.
Non raccogliere funghi in stato di alterazione (ammuffiti, fradici, etc.).
**9. BUON APPETITO**
Informati sulla commestibilità dei funghi; tranne poche eccezioni devono sempre essere consumati ben cotti.

# FALSE CREDENZE

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.
**1. NON È 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.
**2. TI FIDI DEGLI INSETTI?**
Non sempre un fungo mangiato da lumache e/o animali del bosco è commestibile anche per l'uomo.
**3. GIARDINO O BOSCO?**
Mai credere che funghi che crescono nei giardini o nei prati sono sempre commestibili; l'Amanita Phalloides cresce ovunque.
**4. CANE O GATTO?**
É 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 (Cortinarius orellanus).
**5. ESPERTI IMPROVVISATI**
Se hai raccolto un fungo che non conosci non mangiarlo anche se un amico o conoscente ti assicura che è buono.
**6. ISTINTO O BUON SENSO**
Non fidarti mai del tuo istinto, del colore o dell' eleganza di un fungo: il micologo ATS per certificarti un fungo ne verifica tante caratteristiche.
**7. 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.
**8. NON FARE TERRA BRUCIATA**
I funghi che non raccogli non devono essere distrutti: sono parte essenziale del bosco.

Comune di Braone Prot. 0002034 del 18-07-2025 arrivo