

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Milano  
Città Metropolitana



Comune di Vanzaghella

# SERVIZIO DI ISPETTORATO MICOLOGICO

PORTA TUTTI I TUOI FUNGHI  
AL CONTROLLO  
PER ESSERE PIÙ TRANQUILLO



Si avvisa la cittadinanza che, come ogni anno, viene attivato il servizio gratuito di Ispettorato Micologico presso le sedi di competenza territoriale di ATS Milano Città Metropolitana, per effettuare la verifica dei funghi epigei raccolti dai privati cittadini.

**Sedi e orari di accesso dal 01/09/2025 al 30/11/2025**  
**Si riceve solo per appuntamento**  
**chiamando il n. 02.8578 5865**

## CASTANO PRIMO

**Piazza Mazzini 43**

Lunedì pomeriggio dalle ore 14:00 alle ore 16:00

## GARBAGNATE MILANESE

**Via per Cesate 62 (c/o RSA Pertini – edificio 1 – 4° piano)**

Lunedì pomeriggio dalle ore 14:00 alle ore 15:30

## MAGENTA

**Via Al Donatore di Sangue 50 (Palazzina N Ospedale)**

Lunedì pomeriggio dalle ore 14:00 alle ore 16:00

## PARABIAGO

**Via Spagliardi 19**

Lunedì e Giovedì pomeriggio dalle ore 14:00 alle ore 16:00

# FUNGHI: CONSIGLI PER LA RACCOLTA

La raccolta dei funghi è consentita dall'alba al tramonto senza l'ausilio di vanghe, zappe, rastrelli o altro che possa danneggiare lo strato umifero, se non un coltellino e un pennello per la pulitura sul posto

La normativa ne limita la raccolta a 3 Kg pro capite al giorno.

Per la raccolta e il trasporto utilizzate contenitori rigidi e areati, come cestini di vimini, che non alterano i funghi e consentono la diffusione delle spore nell'ambiente.

Raccogliete solo esemplari freschi, in buono stato di conservazione, sani, con carne soda; evitate di raccogliere esemplari extra maturi, tariati o ammuffiti, avvizziti o fradici o che abbiano subito una gelata. Non raccogliete funghi in luoghi inquinati.

Raccogliete solo esemplari interi, accertandovi di non lasciare parti del fungo nel terreno e, prima del consumo, portateli il più presto possibile presso l'Ispettorato Micologico della ATS ove i micologi ne certificano la commestibilità.

I funghi vanno cucinati nel più breve tempo possibile dopo la raccolta.

Se intendete conservarli, ripuliteli bene da terriccio con un coltello o con uno spazzolino e poneteli in un luogo fresco e asciutto possibilmente capovolti, in modo che i parassiti eventualmente presenti invertano la loro marcia naturale verso l'alto ed escano dal gambo.

## RICORDATE CHE:

- I funghi non vanno mai consumati in quantità eccessiva o in pasti ravvicinati.
- In alcuni generi devono essere scartati i gambi o la cuticola del cappello.
- È meglio evitare di far consumare funghi a bambini, donne in gravidanza, anziani o persone che presentino patologie acute o croniche a livello gastrico, epatico, enterico, pancreatico e circolatorio.
- I funghi giudicati commestibili possono essere consumati solo dopo cottura ed alcune specie devono essere necessariamente perbollite e poi cotte.
- Evitate di acquistare funghi proposti da venditori occasionali improvvisati a bordo strada e non autorizzati.
- Accertatevi della presenza del cartellino di visita rilasciato da un Micologo recante data e specie riconosciuta e posto su ciascun contenitore o unità di vendita.

## COME CONSERVARE I FUNGHI

I funghi freschi si deteriorano in pochi giorni, un buon metodo per prolungarne la conservabilità è l'essiccamento che si può ottenere esponendo al sole fette di fungo non troppo spesse o in essiccatore ovvero forno ventilato a bassa temperatura (non oltre i 50 °C).

Altro metodo di conservazione è il congelamento: i funghi ripuliti da terriccio e lavati accuratamente devono essere scottati in acqua bollente per qualche minuto, poi scolati e lasciati asciugare bene, quindi riposti in piccole porzioni in congelatore a -18°C.

Le conserve casalinghe sott'olio sono sempre da sconsigliare

per l'elevato rischio botulino cui ci si espone, ma se non potete rinunciare scegliete solo esemplari giovani e perfettamente sani, quindi puliteli e lavateli e scottateli in una miscela salata di  $\frac{2}{3}$  di aceto e  $\frac{1}{3}$  di acqua per 10-20 minuti; scolate e fate asciugare i funghi.

Nei vasetti di vetro puliti e sterilizzati metete prima l'olio con aromi a piacere e poi i funghi, avendo cura di non formare bolle d'aria. Conservare i vasetti al buio, in un luogo fresco.

Si consiglia di consumarli dopo almeno 6 settimane dalla preparazione e non oltre un massimo di 6 mesi.