

# ISPETTORATO MICOLOGICO

ANNO 2026

Servizio di riconoscimento funghi spontanei  
per il consumo diretto e la vendita

## CHIAVENNA

Piazza Corbetta, 1 | Tel. 0343 995507 / 0342 055295  
Da lunedì a venerdì previo appuntamento telefonico

## MORBEGNO

Via Martinelli, 13 | Tel. 0342 055515 / 0342 055295  
Da lunedì a venerdì previo appuntamento telefonico

## SONDRIO

Via Stelvio, 25 – Padiglione Nord Terzo Piano  
Tel. 0342 055295  
Da lunedì a venerdì previo appuntamento telefonico

## TIRANO

Via Cappuccini, 4 | Tel. 0342 055609 / 0342 055295  
Da lunedì a venerdì previo appuntamento telefonico

## BORMIO

Via Agoi, 8 | Tel. 0342 055709 / 0342 055295  
Lunedì e giovedì 14.00 – 15.30

## BRENO

Via Nissolina, 2 | Tel. 0364 795599  
Da lunedì a venerdì previo appuntamento telefonico

## DONGO

Via Falck, 3 | Tel. 0344 494507 / Tel. 0342 055295  
Da lunedì a venerdì previo appuntamento telefonico

## MONTECAMPIONE

Località Valgrande Presso la sede del Consorzio ALPIAZ  
Giovedì 14:00 – 15:00  
Dal 6 agosto al 10 settembre

## PISOGNE

Via Valeriana 18/C | Presso sede AUSER  
Venerdì 14:00 – 16:00  
Dal 4 settembre al 30 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 **03/08/2026** al **30/10/2026**

**INFO**  
ats-montagna.it

Sistema Socio Sanitario



**Regione  
Lombardia**

**ATS Montagna**

# MODALITÀ DI ACCESSO 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 POSSIBILITÀ

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 meteorologiche, 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

### 1. 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.

### 2. 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.

### 3. TI FIDI DEGLI INSETTI?

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

### 4. GIARDINO O BOSCO?

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

### 5. 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 (Cortinarius orellanus).

### 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 dell' eleganza 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 se cresciuti in prossimità di ferro arrugginito, di tane di vipere o al passaggio di vipere o serpenti.

### 9. NON FARE TERRA BRUCIATA

I funghi che non raccogli non devono essere distrutti: sono parte essenziale del bosco.