Case di Comunità «Ora ci sono ma a cosa servono?»

Salute. Il dottor Marco Magri della cooperativa di medici di base lecchesi Cosma si interroga «Misurare e rendere trasparente il funzionamento»

MARCELLO VILLANI

Prima erano solo "muri vuoti". Ora le nove Case di comunità ci sono e hanno personale, strumenti, possibilità di cura.

Non si può più dire che siano dei "gusci vuoti".

Segno visibile di una sanità territoriale che prova a prendere forma.

Ma qual è la loro "vocazione"? A cosa servono? E su questo scarto tra apertura e utilità concreta si inserisce la riflessione di **Marco Magri,** medico di Cosma, cooperativa lecchese di Mmg medici di medicina generale.

Marco Magri

Il punto non è negare che qualcosa si sia mosso. Le sedi ci sono, e in un sistema che per anni ha lasciato la medicina di prossimità ai margini, questo non è un dettaglio.

Ma, ragionando con Magri, emerge subito come la questione vera sia un'altra: capire che cosa siano oggi queste nove CdC, Case di Comunità.

«Il tema non è quante ce ne siano – afferma Magri - ma come sono organizzate e, soprattutto, con quale capacità reale di rispondere ai bisogni dei cittadini».

La distinzione è decisiva. Sulla carta, la Casa di Comunità è il luogo in cui il cittadino dovrebbe trovare una risposta ai propri bisogni, per un orientamento dentro percorsi che oggi appaiono spesso frammentati.

Servizi

Quindi non solo produrre erogazioni ma "salute" con soluzioni tarate sui bisogni di quella comunità. È l'idea di una sanità più vicina, meno ospedale-centrica, più leggibile per una popolazione che ha bisogno di riferimenti chiari. Ma il ragionamento di Magri porta il discorso sul terreno dell'efficacia. Una struttura per essere riconoscibile come presidio di salute deve essere accessibile e con efficacia misurabile. Ed è qui che, nel Lecchese, si gioca la credibilità dell'intero impianto.

«Una Casa di comunità utile – aggiunge nel suo ragionamento il dottor Marco Magri - è quella che alleggerisce davvero gli ospedali, evita accessi impropri, accompagna anziani e fragili, semplifica la vita alle persone ed è in stretta relazione con la propria comunità di riferimento. Se invece resta un contenitore senza organizzazione, senza un sistema di gestione nel quale possano essere coinvolti i professionisti (Medici di medicina generale in primo luogo) ma anche le amministrazioni comunali, il rischio è di generare aspettative superiori ai risultati».

Organizzazione

Nelle considerazioni di Magri non c'è una bocciatura pregiudiziale del modello. C'è piuttosto un invito a guardare oltre il dato della semplice apertura.

«Presentare uno stato di avanzamento, non misura il beneficio reale sul territorio. E in una provincia come quella lecchese, fatta anche di comuni piccoli e spesso distanti, fragilità diffuse e collegamenti non semplici, la differenza tra presenza simbolica e servizio concreto pesa ancora di più. Se ogni Casa della comunità si dotasse di una sorte di "Bilancio di salute" condiviso sia preventivo che consultivo, sarebbe un modo per misurare e rendere trasparente il loro funzionamento. È su questo terreno che la sanità territoriale sarà giudicata».

Lecco può dire di aver acceso nove punti di potenziale produzione di salute. Ma, seguendo il filo del ragionamento di Marco Magri, la domanda implicita resta tutta lì: sarà importante capire quanta luce questi punti erogativi facciano davvero, oggi, per chi cerca cura, orientamento e risposte.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

La casa di comunità di via Ghislanzoni a Lecco

Raccolta funghi Il 30% non passa i controlli

Ats Brianza

Uno su tre non passa il controllo. È il dato che emerge dall'attività dell'Ispettorato Micologico di Ats Brianza, che con l'inizio della stagione dei funghi spontanei rinnova l'invito ai cittadini a non consumare esemplari raccolti senza una verifica specialistica. Nel 2025, su 261 chili di funghi esaminati, oltre 82 sono risultati tossici, non commestibili o alterati.

Per questo l'Ispettorato Micologico del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (Sian) mette a disposizione gratuitamente il servizio di verifica e certificazione di commestibilità dei funghi freschi raccolti per autoconsumo.

Il dato che emerge dall'attività svolta nel 2025 rende bene la portata del problema. Su 189 controlli effettuati dai micologi di Ats Brianza, per oltre 261 chilogrammi di funghi esaminati, più di 82 chilogrammi sono stati confiscati perché tossici, non commestibili, alterati o comunque non idonei al consumo. In altre parole, circa il 31% dei funghi portati in visione è risultato non sicuro.

Non solo. Nel corso dell'ultimo anno nei territori di Lecco, Desio e Vimercate sono stati registrati cinque episodi di sospetta intossicazione da funghi, con otto persone coinvolte. In diversi casi, all'origine dei problemi ci sarebbero funghi spontanei non correttamente identificati, conservati o preparati prima del consumo.

Da qui l'appello dei micologi del Sian: chi raccoglie funghi, ma anche chi li riceve in regalo, dovrebbe sempre farli controllare prima di portarli in tavola. Ats Brianza ricorda infatti che non esistono metodi empirici affidabili per distinguere un fungo commestibile da uno velenoso e che soltanto una valutazione specialistica può garantire un giudizio attendibile.

L'attenzione non riguarda solo il riconoscimento delle specie, ma anche la gestione del prodotto. I funghi, sottolinea l'agenzia sanitaria, sono alimenti particolarmente deperibili e vanno trasportati in contenitori rigidi e aerati, conservati al fresco o in frigorifero e consumati nel più breve tempo possibile. Fondamentale anche la cottura: alcune specie richiedono trattamenti preliminari specifici e una preparazione insufficiente può non eliminare le sostanze tossiche. Le tossine dei funghi più pericolosi, inoltre, non vengono inattivate né dalla cottura né dall'essiccazione.

Sportelli per il controllo dei funghi

ATS Brianza invita inoltre a non consumare mai funghi in caso di dubbio, a evitare quelli crudi o poco cotti e a non somministrarli a bambini piccoli, donne in gravidanza, anziani o persone con condizioni di salute particolari. In presenza di sintomi sospetti dopo il pasto, l'indicazione è di rivolgersi subito al Pronto soccorso, conservando eventuali avanzi dei funghi consumati.

Il servizio dell'Ispettorato Micologico è accessibile solo su appuntamento telefonico. Sul territorio lecchese sono attive due sedi: a Bellano, in via Papa Giovanni XXIII 15, al Dipartimento veterinario (telefono 0341 822128), e a Oggiono, in via I Maggio 21, al Laboratorio di prevenzione (telefono 0341 482850). **M.Vil.**

Educazione green Ottomila studenti

Silea

Sono stati oltre 8.200 gli studenti coinvolti, nel corso dell'anno scolastico, da Silea nei percorsi di educazione ambientale: 450 classi di un centinaio di scuole di ogni ordine e grado, con sede in 54 Comuni del territorio. Le varie classi sono state accompagnate alla scoperta dell'economia circolare attraverso laboratori, spettacoli, incontri e visite agli impianti, con l'obiettivo di trasformare i temi della sostenibilità in esperienze concrete e partecipate.

Francesca Rota

Con la chiusura delle scuole, l'impegno di Silea non si interrompe: durante l'estate le attività proseguono infatti nei centri estivi, con oltre 260 giovani coinvolti in laboratori e iniziative. Tra le proposte che hanno riscosso maggiore interesse figurano le visite guidate al termovalorizzatore di Valmadrera, alle quali hanno partecipato 22 classi. Un'occasione per osservare da vicino come i rifiuti indifferenziati vengano recuperati sotto forma di energia elettrica e termica e per comprendere il funzionamento dell'intero ciclo integrato dei rifiuti.

Per la prima volta l'impianto di Valmadrera è stato inserito tra le mete delle Giornate Fai di primavera, accogliendo oltre 180 visitatori provenienti da tutta la Lombardia. Grande partecipazione anche per lo spettacolo teatrale "Plasticamare", organizzato insieme al Comune di Rogeno, mentre gli studenti del Politecnico di Lecco hanno preso parte a un incontro dedicato alle tecnologie dell'economia circolare e alle prospettive del settore.

L'educazione ambientale passa anche dalle nuove tecnologie con la app di gamign "Trash Run", un vero e proprio videogioco dedicato alla raccolta differenziata – e con la sfida online "Trival Trash", che ha coinvolto l'istituto Giuseppe Parini di Lecco in un torneo tra classi con quiz dedicati ai temi del riciclo e dell'economia circolare. «L'educazione ambientale rappresenta uno degli investimenti più importanti che possiamo fare come azienda pubblica», sottolinea la presidente di Silea, **Francesca Rota.**