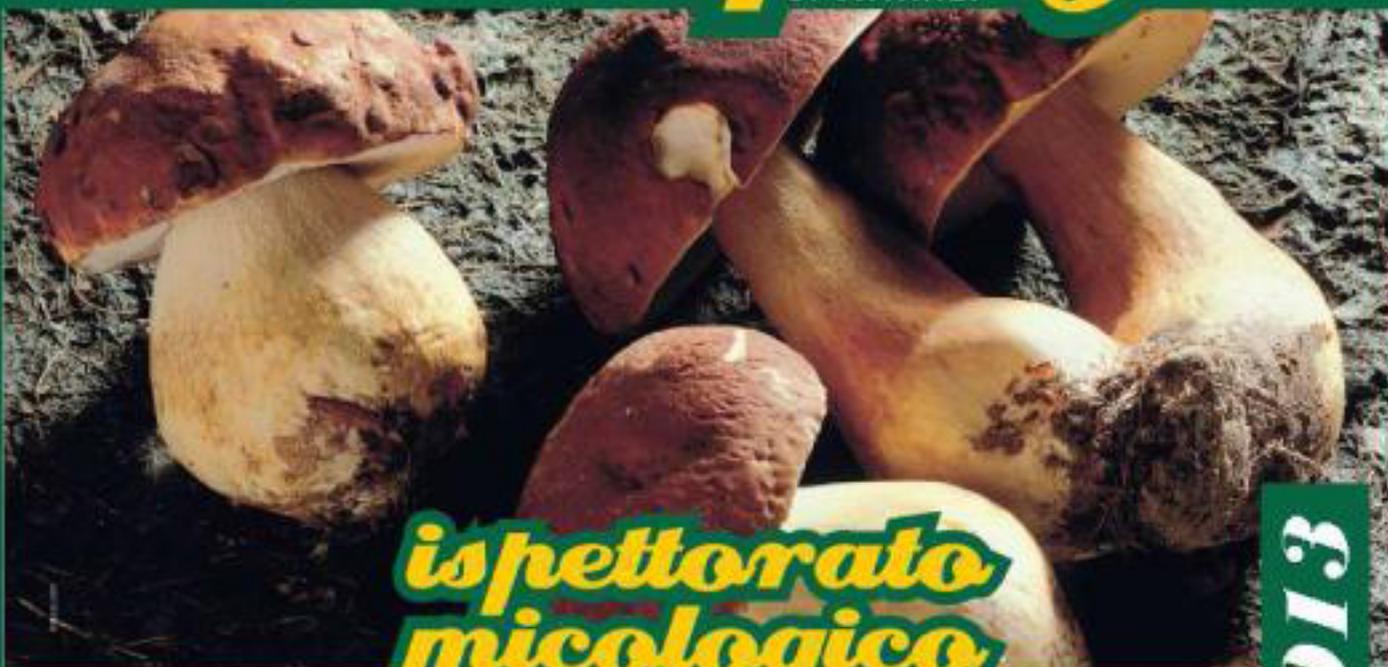




SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

Dipartimento di Sanità Pubblica  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

# LA RACCOLTA DEI *funghi* SPONTANEI



*ispettorato  
micologico*

2013

*Domande per rilascio  
attestato di idoneità  
alla identificazione dei funghi  
freschi epigei spontanei sfusi e/o porcini secchi sfusi.*

## **Elenco delle 74 domande suddivise nei 5 argomenti principali**

- 1 - Caratteri distintivi generali;**
- 2 - Modalità di conservazione, e accorgimenti per il consumo;**
- 3 - Velenosità e rischi comportamentali;**
- 4 - Funghi secchi;**
- 5 - Normativa;**

### **1 - CARATTERI DISTINTIVI GENERALI**

**1.1) In senso generale, quali sono i caratteri più importanti per determinare esattamente un fungo ?**

- A** La forma, il colore e le squame del cappello.
- B** La forma, il colore e la struttura della parte fertile (imenio).
- C** Le dimensioni del gambo.

**1.2) Nel caso di un fungo con volva alla base del gambo, quale carattere occorre osservare ?**

- A** Il colore delle lamelle.
- B** La forma del gambo.
- C** L'habitat di crescita.

**1.3) Nel caso di un fungo con volva alla base del gambo, quale carattere occorre osservare ?**

- A** La stagione di crescita.
- B** Il colore delle lamelle.
- C** Il colore del cappello.

**1.4) Trattandosi di un fungo con imenio formato da tubuli e pori, cos'è importante che non ci sia ?**

- A Il reticolo sul gambo.
- B L'anello sul gambo.
- C I pori di colore rosso.

**1.5) Trattandosi di un fungo con imenio formato da tubuli e pori, cos'è importante che non ci sia ?**

- A I pori e i tubuli tendenti al colore rosa.
- B La crescita in stagione molto precoce.
- C Un gambo molto lungo.

**1.6) Nel caso di funghi lamellati e sprovvisti di anello e volva, qual'è il carattere più importante fra quelli elencati ?**

- A Il colore delle spore.
- B L'habitat di crescita.
- C Il colore del gambo.

**1.7) Nel caso di funghi lamellati e sprovvisti di anello e volva, qual' è fra quelli elencati il carattere più importante da osservare ?**

- A Le dimensioni del cappello e del gambo.
- B Il colore del cappello.
- C Il colore e la forma delle lamelle.

**1.8) Trattandosi di funghi con imenio formato da tubuli e pori, quale carattere può far nascere qualche dubbio ?**

- A La stagione di crescita.
- B Le dimensioni.
- C Il macchiarsi della superficie al tocco.

**1.9) Trattandosi di funghi con imenio formato da tubuli e pori, quale carattere può far nascere qualche dubbio ?**

- A Il sapore amaro della carne.
- B La vischiosità del cappello.
- C La forma del gambo.

**1.10) Per la certezza della determinazione esatta della specie, cos'è più importante ?**

- A Conoscere esattamente il luogo di raccolta.
- B Che i funghi siano perfettamente interi in ogni parte.
- C Sapere da chi sono stati raccolti.

**1.11) Il Boletus edulis quando è giovane può essere racchiuso in un uovo ?**

- A No.
- B Si.
- C Solo in parte.

**1.12) I funghi tagliati alla base del gambo sono più sicuri ?**

- A** Si, perché in parte sono già puliti.
- B** No, perché potrebbe così mancare un elemento importante per la loro determinazione.
- C** Si, perché si conservano meglio.

**1.13) Qual è la caratteristica macroscopica principale che divide le Amanita dalle Lepiota?**

- A** Il colore delle lamelle.
- B** La presenza o l'assenza della volva alla base del gambo.
- C** La presenza o l'assenza di anello.

**1.14) Le Morchelle sono funghi che crescono in ogni stagione ?**

- A** Si.
- B** No, solo in primavera.
- C** No, solo in autunno.

**1.15) Esistono Morchelle che non presentano cavità ben delineate ?**

- A** No.
- B** Si, nel cappello.
- C** Si.

**1.16) L'odore di acido fenico (inchiostro), è un carattere presente nei funghi ?**

- A** Si, nei prataioli tossici del gruppo xanthoderma.
- B** No.
- C** Si, negli esemplari molto maturi.

**1.17) L'Amanita muscaria è facilmente riconoscibile per i seguenti caratteri :**

- A** Striatura al margine del cappello.
- B** Volva libera e colore rosso-arancio del cappello.
- C** Lamelle, gambo e anello di colore bianco, volva dissociata in perle e colore rosso-arancio del cappello.

**1.18) Tutte le Amanita velenose hanno odore e/o sapore sgradevole.**

- A** Si.
- B** No.
- C** Solo quelle di colore bruno.

**1.19) La carne del Boletus edulis e del Boletus aereus è di colore giallo ?**

- A** No.
- B** E' bianca con debole viraggio all'azzurro.
- C** Si.

**1.20) I funghi “Porcini” quali specie comprendono ?**

- A Boletus edulis, Boletus aereus, Boletus badius, Boletus pinicola.
- B Boletus edulis, Boletus aereus, Boletus castaneus, Boletus pinicola.
- C Boletus edulis, Boletus aereus, Boletus reticulatus (aestivalis), Boletus pinicola (pinophilus).

**1.21) Il Boletus edulis presenta un gambo decorato da un reticolo ?**

- A No, solo da punteggiature in rilievo.
- B Si.
- C No, esso è completamente liscio.

**1.22) Quali sono i caratteri determinanti per riconoscere l’Amanita Phalloides ?**

- A Il colore verde del cappello e l’odore sgradevole.
- B La sola presenza dell’anello sul gambo.
- C La presenza contemporanea di volva e anello.

**1.23) Tutti i funghi con anello sono commestibili ?**

- A Si.
- B Solo i prataioli.
- C No.

**1.24) I funghi rosicchiati da animali sono tutti commestibili ?**

- A Si.
- B No.
- C Solo quelli rosicchiati dalle lumache.

**1.25) L'Agaricus bisporus e l'Agaricus campestris, hanno le lamelle bianche ?**

- A Si.
- B Solo quando sono giovani.
- C No.

**1.26) Che cosa si intende per cappello e gambo eterogenei ?**

- A Cappello e gambo facilmente separabili.
- B Gambo attaccato lateralmente al cappello.
- C Cappello e gambo non separabili.

**1.27) Il Cantharellus cibarius nella parte inferiore del cappello, presenta delle lamelle ?**

- A No, solo pori.
- B Si.
- C No, solo ripiegature della carne.

**1.28) I Prataioli (Agaricus o Psalliota) sono tutti commestibili ?**

- A** Si, se sono molto freschi.
- B** No.
- C** Si, se consumati ben cotti.

## **2 - MODALITA' DI CONSERVAZIONE E ACCORGIMENTI PER IL CONSUMO**

**2.29) Per la corretta conservazione delle scorte e / o dei residui di una partita di funghi, che cosa occorre fare ?**

- A** Conservare i funghi a temperatura ambiente in luogo ben asciutto e ventilato.
- B** Conservare i funghi in luogo buio e asciutto.
- C** Conservare i funghi in cella frigorifera.

**2.30) Per evitare una infestazione da larve, come occorre conservare i funghi destinati alla vendita da freschi ?**

- A** Esporli periodicamente al sole in contenitori trasparenti.
- B** Mantenerli ad adeguata temperatura in frigorifero.
- C** Mantenerli costantemente umidi.

**2.31) Per evitare un appassimento dei funghi con relativa perdita di peso, come occorre comportarsi ?**

- A** Mantenere l'umidità costante, spruzzandoli con acqua fresca.
- B** Evitare l'esposizione all'aria per periodi prolungati.
- C** Immergerli in acqua fresca ogni 6-8 ore.

**2.32) Cosa comporta la presenza diffusa di larve all'interno del fungo fresco ?**

- A** Nessun tipo di problema.
- B** Perdita di peso utile della partita.
- C** Pregiudica la commestibilità degli esemplari infestati.

**2.33) Qualora si notino, all'interno di una partita di funghi freschi, alcuni esemplari che presentano segni di larvatura, cos'è opportuno fare ?**

- A** Cercare di venderli per primi, in modo da non pregiudicare il resto della partita
- B** Immergerli in acqua e sale per eliminare i parassiti.
- C** Togliarli dal commercio.

**2.34) Quale tipo di preparazione viene considerata insufficiente e pericolosa per alcune specie particolari ?**

- A** Alla griglia.
- B** Ebollizione a pentola chiusa.
- C** La trifolatura.

**2.35) Per quelle specie che necessitano di cottura prolungata e perfetta, quale consiglieresti ?**

- A** Alla griglia.
- B** Sbollentatura prima di procedere alla cottura preferita.
- C** La frittura.

**2.36) Quale tipo di preparazione, fra le sotto elencate, non è consigliabile nel caso di specie per le quali è prescritta una cottura perfetta ?**

- A** Sbollentatura prima di procedere alla cottura preferita.
- B** Risotto.
- C** Funghi alla griglia.

**2.37) Perché per la maggior parte dei funghi è necessario scartare il gambo o almeno gran parte di esso ?**

- A** Perché contiene la percentuale più alta di sostanze tossiche.
- B** Perché essendo duro e fibroso è molto meno digeribile.
- C** Perché è sempre imbrattato di residui del substrato di crescita

**2.38) Perché nel caso di conservazione di funghi sott'olio è necessaria la presenza dell'aceto ?**

- A** Perché in ambiente acido si sfavorisce lo sviluppo della tossina botulinica.
- B** Perché si neutralizzano eventuali sostanze velenose.
- C** Perché è un ottimo conservante.

**2.39) Tutti i funghi si possono consumare se ben cotti.**

- A No.
- B Solo se prebolliti.
- C Si.

**2.40) Al fine di prolungarne la conservazione, è opportuno inumidire i funghi come gli altri prodotti ortofrutticoli ?**

- A Si.
- B No, in quanto l'assorbimento dell'acqua provoca una precoce alterazione.
- C Si, solo durante il giorno.

**2.41) Tutti i funghi commestibili, si possono consumare crudi ?**

- A Solo se in perfetto stato di conservazione.
- B Solo i Porcini.
- C Per evitare rischi è bene consumare solo funghi ben cotti.

**2.42) Per essere sicuri della commestibilità dei funghi è bene aggiungere l'aglio al momento della cottura ?**

- A Si, sempre.
- B Solo per i funghi che crescono in campagna.
- C No, l'aglio è solo un ingrediente per dare sapore ai funghi.

**2.43) Se in una cassetta di funghi commestibili, si rinviene una specie velenosa mortale, quale è il comportamento più corretto da tenere ?**

- A** Togliere la specie mortale, utilizzando gli altri.
- B** Togliere la specie mortale e consigliare una cottura prolungata per i restanti.
- C** Distruggere tutti i funghi contenuti nella cassetta.

**2.44) L'Agaricus bisporus raccolto in un frutteto, può produrre intossicazioni ?**

- A** No, perché si tratta di una specie commestibile.
- B** Sì, se cresciuto a contatto con materiale ferroso.
- C** Sì, se è venuto in contatto con antiparassitari.

**2.45) Un commerciante di funghi freschi spontanei, può essiccare le rimanenze dei funghi invenduti ?**

- A** Sì, se sono Porcini.
- B** Sì, se si dispone di adeguate ed idonee attrezzature.
- C** No

### **3 - VELENOSITA': RISCHI E COMPORTAMENTI**

**3.46) I funghi possono essere:**

- A** Tutti commestibili, purché vengano ben cotti.
- B** Sempre velenosi se poco cotti.
- C** Alcuni commestibili ed alcuni velenosi.

**3.47) La cottura elimina le sostanze dannose presenti nei funghi ?**

- A** Mai.
- B** Qualche volta.
- C** Sempre.

**3.48) I funghi più pericolosi per la salute appartengono al seguente genere :**

- A** Amanita.
- B** Agaricus.
- C** Boletus.

**3.49) I funghi tossici si identificano con :**

- A** La prova dell'aglio.
- B** La prova dell'argento.
- C** La conoscenza dei caratteri botanici.

**3.50) I funghi commestibili invecchiati o in cattivo stato di conservazione, possono causare disturbi per il consumatore ?**

- A** Si.
- B** No.
- C** Solo se mangiati crudi.

**3.51) I funghi sono un alimento facilmente digeribile ?**

- A** Si.
- B** Solo se crudi.
- C** No.

**3.52) Per evitare rischi, i funghi commestibili come devono essere consumati ?**

- A** Solo crudi.
- B** Poco cotti.
- C** Ben cotti.

**3.53) Le sostanze tossiche proprie dei funghi, da dove provengono ?**

- A** Dal substrato di crescita.
- B** Dall'inquinamento atmosferico.
- C** Fanno parte della composizione del fungo.

**3.54) Esistono funghi che non possono essere consumati unitamente a bevande alcoliche ?**

- A** Si.
- B** No.
- C** Solo se crudi.

**3.55) I funghi possono essere inquinati da sostanze tossiche presenti nel terreno ?**

- A** Si.
- B** No.
- C** Solo in caso di abbondanti piogge.

**3.56) In caso di malesseri a seguito del consumo di funghi, a chi è opportuno rivolgersi ?**

- A** A persone molto esperte.
- B** Al Pronto Soccorso.
- C** Ai Carabinieri.

#### **4 - FUNGHI SECCHI**

**4.57) Possono essere commercializzati funghi secchi con residui terrosi ?**

- A** No.
- B** Si.
- C** Si, a condizione che tali residui non superino il 2 % M.M.

**4.58) Confezioni di funghi secchi con il 50% di funghi anneriti, possono essere commercializzate ?**

- A** Si, sempre.
- B** Si, ma solo per le specie del gruppo Boletus edulis
- C** No, non è mai consentito.

**4.59) Tutti i funghi secchi possono essere venduti sfusi al dettaglio ?**

- A** No, solo in confezioni.
- B** Si, se sono di prima scelta.
- C** Si, se sono specie coltivate.

**4.60) Sulle confezioni di funghi secchi, è obbligatorio indicare la denominazione scientifica della specie contenuta ?**

- A** No.
- B** Solo la denominazione in lingua italiana.
- C** Si.

**4.61) Il limite di conservabilità dei funghi secchi confezionati, può essere di due anni ?**

- A** Si, purché conservati in luogo asciutto.
- B** Solo se di qualità extra.
- C** E' stabilito dalla data obbligatoriamente riportata in etichetta.

**4.62) Le confezioni dei “funghi porcini secchi”, possono contenere anche specie di *Boletus badius* e *Boletus granulatus* ?**

- A** Si.
- B** Si, solo se di prima scelta.
- C** No.

**4.63) Al momento della vendita, i “funghi secchi” ed i “funghi porcini secchi” devono essere certificati dall’Azienda USL.**

- A** Si.
- B** Si, se confezionati in proprio.
- C** No, la responsabilità è del Micologo dell’Azienda produttrice.

**4.64) La presenza di muffe sui funghi secchi, può pregiudicarne la commestibilità ?**

- A** No, perché è sufficiente lavarli bene
- B** No, perché è sufficiente cucinarli a lungo
- C** Si, in quanto è sintomo di cattiva conservazione.

## **5 - NORMATIVA**

**5.65) Per vendere l’Armillariella mellea ( famigliola o chiodino), occorre presentare segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) ai sensi della l.r. 6/96 e successive modifiche?**

- A** Si.
- B** No, mai.
- C** No, perché è una specie molto comune.

**5.66) Possono essere commercializzati funghi spontanei senza certificazione di commestibilità ?**

- A** No.
- B** Si, se si tratta di Boletus edulis.
- C** Si, se sono le stesse specie certificate il giorno prima.

**5.67) Ai fini della vendita, possono essere sostituiti i contenitori dei funghi certificati ?**

- A** Si, per motivi estetici.
- B** No, mai.
- C** Si, se deteriorati.

**5.68) Per esercitare la vendita al dettaglio di funghi freschi spontanei in confezioni non manomissibili, cosa occorre ?**

- A** Occorre presentare segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) ai sensi della l.r. 6/96 e successive modificazioni
- B** Occorre richiedere l'autorizzazione sanitaria
- C** Occorre richiedere l'autorizzazione alla regione

**5.69) E' consentita la vendita ambulante in forma itinerante dei funghi freschi spontanei ?**

- A** Si.
- B** Si, ma solo per i porcini.
- C** No.

**5.70) La responsabilità della vendita al dettaglio di funghi freschi spontanei non certificati dal Micologo su chi ricade ?**

- A** Sul legale rappresentante dell'attività commerciale.
- B** Sull'Ispettorato Micologico dell'Azienda USL competente.
- C** Sul legale rappresentante dell'attività commerciale e sul preposto alla vendita in possesso della prescritta Idoneità Sanitaria.

**5.71) I funghi porcini secchi, possono essere venduti sfusi ?**

- A** No, solo in confezioni.
- B** Si, se sono di prima scelta.
- C** Si, se l'esercente ha inoltrato la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)

**5.72) Per esercitare l'attività di confezionamento di funghi spontanei secchi, cosa occorre ?**

- A** L'assistenza di un Micologo, sotto il cui controllo vengono identificate le specie fungine.
- B** L'idoneità sanitaria del Dipartimento di Sanità Pubblica al riconoscimento delle specie fungine commercializzate
- C** L'autorizzazione Regionale

**5.73) Per esercitare l'attività di lavorazione dei funghi spontanei conservati, cosa occorre ?**

- A** L'autorizzazione regionale.
- B** Essere in possesso dell'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie fungine commercializzate
- C** L'assistenza di un Micologo, sotto il cui controllo vengono identificate le specie fungine.

**5.74) La menzione qualificativa dei porcini secchi "extra" corrisponde tra l'altro, a quale dei seguenti requisiti :**

- A** Fette e/o sezioni di cappello e/o di gambo in quantità non inferiore al 60% del prodotto finito all'atto del confezionamento
- B** Presenza di briciole non più del 15% massa / massa.
- C** Tramiti di larve non più del 15% massa / massa.

## ELENCO RISPOSTE ESATTE

1.1)	Risposta B	1.27)	Risposta C	3.51	Risposta C
1.2)	Risposta A	1.28)	Risposta B	3.52	Risposta C
1.3)	Risposta B			3.53	Risposta C
1.4)	Risposta C	2.29	Risposta C	3.54	Risposta A
1.5)	Risposta A	2.30	Risposta B	3.55	Risposta A
1.6)	Risposta A	2.31	Risposta B	3.56	Risposta B
1.7)	Risposta C	2.32	Risposta C		
1.8)	Risposta C	2.33	Risposta C	4.57	Risposta C
1.9)	Risposta A	2.34	Risposta A	4.58	Risposta C
1.10)	Risposta B	2.35	Risposta B	4.59	Risposta A
1.11)	Risposta A	2.36	Risposta C	4.60	Risposta C
1.12)	Risposta B	2.37	Risposta B	4.61	Risposta C
1.13)	Risposta B	2.38	Risposta A	4.62	Risposta C
1.14)	Risposta B	2.39	Risposta A	4.63	Risposta C
1.15)	Risposta A	2.40	Risposta B	4.64	Risposta C
1.16)	Risposta A	2.41	Risposta C		
1.17)	Risposta C	2.42	Risposta C	5.65	Risposta A
1.18)	Risposta B	2.43	Risposta C	5.66	Risposta A
1.19)	Risposta A	2.44	Risposta C	5.67	Risposta B
1.20)	Risposta C	2.45	Risposta C	5.68	Risposta A
1.21)	Risposta B			5.69	Risposta C
1.22)	Risposta C	3.46	Risposta C	5.70	Risposta C
1.23)	Risposta C	3.47	Risposta B	5.71	Risposta C
1.24)	Risposta B	3.48	Risposta A	5.72	Risposta A
1.25)	Risposta C	3.49	Risposta C	5.73	Risposta C
1.26)	Risposta A	3.50	Risposta A	5.74	Risposta A