

Idoneità alla vendita dei funghi freschi spontanei

COME PREPARARSI ALL'ESAME ORALE

per l'ottenimento dell'attestato d'idoneità
alla vendita dei funghi freschi spontanei delle specie:

Cantharellus cibarius e sue varietà

Craterellus tubaeformis s.l.

Boletus edulis s.l.



Prima edizione-Anno 2006

IMPRESSUM

Editore:

Provincia Autonoma di Bolzano, Ripartizione Sanità

Ufficio igiene e salute pubblica

Testi:

- Armando Fiorese e Felice Sansonetti micologi dell'Ispettorato Micologico dell'Azienda Sanitaria di Bolzano
- Hubert Holzner micologo dell'Ispettorato Micologico dell'Azienda Sanitaria di Merano
- Gerald Antenhofer micologo dell'Ispettorato Micologico dell'Azienda Sanitaria di Bressanone
- Martin Zitturi micologo dell'Ispettorato Micologico dell'Azienda Sanitaria di Brunico

Coordinamento:

Dr. Nadia Colangelo

Ufficio igiene e salute pubblica

Assessorato alla Sanità e Politiche Sociali

Si ringraziano

- Dr. Claudio Rossi esperto di micologia dell'Associazione Micologica Bresadola
(per la revisione dei testi e per le fotografie fornite)
- Dr. Karl Kob, Presidente dell'Associazione Micologica Europea "Journées Européennes du Cortinaire"
- Dr. Giulia Morosetti, Direttrice dell'Ufficio provinciale igiene e salute pubblica di Bolzano

Grafica: online-meran.it

Stampa: LANAREPRO

Tutti i diritti riservati

GENTILI LETTORI/TRICI

La qualità e la commestibilità degli alimenti sono di fondamentale importanza per la nostra salute.

Soprattutto quando parliamo di consumo di funghi, il consumatore deve avere la massima garanzia che il prodotto acquistato possa essere consumato senza problemi.

Il decreto dell'Assessore alla Sanità e Politiche Sociali del 9 settembre 2005, n. 621 „Direttiva circa le modalità di rilascio dell'attestato di idoneità alla vendita dei funghi freschi spontanei epigei e/o dei funghi porcini secchi allo stato sfuso” prevede che la vendita dei funghi freschi spontanei epigei e/o dei funghi porcini secchi allo stato sfuso al dettaglio e/o all'ingrosso sia effettuata sotto la responsabilità di una persona fisica maggiorenne in possesso dell'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine commercializzate.

Con il presente opuscolo, la Ripartizione Sanità desidera offrire un valido aiuto per la preparazione dell'esame orale per l'ottenimento dell'attestato d'idoneità alla vendita delle specie *Cantharellus cibarius* e sue varietà, *Craterellus tubaeformis* s.l. e *Boletus edulis* s.l.

L'Assessore alla Sanità e Politiche Sociali
Dr. Richard Theiner



INDICE

Premessa	4
Introduzione: cosa sono i funghi	5
Test di apprendimento n. 1	9
Finferlo, gallinaccio (<i>Cantharellus cibarius</i>)	10
Test di apprendimento n. 2	14
La finferla (<i>Craterellus tubaeformis</i> s.l.)	15
Test di apprendimento n. 3	17
Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> s.l.)	18
Test di apprendimento n. 4	21
Attestato d' idoneità all' identificazione delle specie fungine commercializzate	21
Test di apprendimento n. 5	22
Acquisto - Conservazione - Presentazione - Vendita di funghi freschi spontanei	24
Test di apprendimento n. 6	25
Risposte	26
Bibliografia	31

PREMESSA

I funghi freschi rappresentano per molti consumatori un alimento molto ricercato; bisogna però fare attenzione, perché accanto a specie ottime e sicure, si nascondono altre che possono essere pericolose per la salute e condurre perfino alla morte.

A tutela della pubblica salute, la vendita dei funghi freschi spontanei (non coltivati) è riservata solo alle persone che hanno superato un esame che dimostri la loro capacità di riconoscere con sicurezza i funghi che vogliono vendere.

A tal fine, questa dispensa vuole essere un aiuto per tutte le persone che dovranno sostenere l'esame orale di abilitazione alla vendita delle seguenti specie di funghi freschi spontanei:

1. “Finferli” o “gallinacci” o “galet” o “giallini” (nome scientifico: “*Cantharellus cibarius*” e sue varietà)
2. “Finferle” (nome scientifico: “*Craterellus tubaeformis* s.l.”)
3. “Porcini” o “brise” (ai fini dell'esame e quindi della successiva vendita, si intendono per “porcini” o “brise” solamente le specie *Boletus edulis*, *Boletus aestivalis*, *Boletus aereus*, *Boletus pinophilus*).

L'esame di abilitazione alla vendita dei “finferli”, delle “finferle” e dei “porcini” è solo **orale** e si basa sul riconoscimento delle suddette specie; chi volesse vendere anche altre specie, comunque comprese fra quelle vendibili secondo le vigenti norme, dovrà dimostrare di conoscerle, superando una prova scritta basata su quesiti multipli ed una prova orale basata sul riconoscimento delle specie che il candidato vorrebbe porre in commercio.

Nelle pagine seguenti, daremo le principali informazioni sulle specie *Cantharellus cibarius* e sue varietà, *Craterellus tubaeformis* s.l. e *Boletus edulis* s.l..

Forniremo anche qualche nozione in materia di corretta conservazione dei funghi e pure qualche cenno sulle norme che regolano la vendita di queste specie e delle norme che stabiliscono le modalità di rilascio dell'attestato d'idoneità alla vendita.

Ogni capitolo sarà completato da un Test di apprendimento.

Una raccomandazione finale: fate lo sforzo di chiamare i funghi con il loro **nome scientifico!**

INTRODUZIONE: cosa sono i funghi?

I funghi sono organismi viventi e pare che sulla Terra ne vivano da 50.000 a 100.000 specie. Un'enorme quantità di essi - detti "micromiceti" - ha dimensioni piccolissime / microscopiche (ad es. muffe) e non riveste alcun interesse culinario.

I funghi che siamo abituati a cercare nei boschi e nei prati hanno dimensioni visibili ad occhio nudo, sono detti "macromiceti" e ve ne sono migliaia di specie (in Europa centrale sono note quasi 6.000 specie).

Di queste, alcune sono velenose mortali, altre non sono mortali ma possono causare problemi di salute più o meno gravi e più o meno permanenti; **la maggioranza delle specie, anche se non sono nè velenose e nemmeno pericolose, è priva di valore gastronomico: a conti fatti, sono solo poche decine (!) le specie fungine che vale la pena mangiare!** (fra queste specie di sicuro valore gastronomico, rientrano ovviamente il "finferlo", la "finferla" ed il "porcino").

Quello dei funghi, è un mondo affascinante e molto vario (Fig. 1, Fig. 2, Fig. 3): essi, possono avere le forme, i colori, le dimensioni più diverse; possono vivere sulla terra, sul legno, su foglie, su aghi di pino, sullo sterco di animali, sul muschio, su altri funghi; ci sono funghi parassiti dannosi, altri molto utili perché degradano le foglie e le parti morte degli alberi, tenendo così "puliti" i boschi; ci sono funghi che crescono come singoli individui, altri vicini l'uno all'altro ma non uniti, alcuni che nascono in più individui riuniti nello stesso gambo; e tanto altro ancora.



Fig. 1 *Phellinus ignarius*



Fig. 2 Saprofiti del legno



Fig. 3 *Laetiporus sulphureus*

Quasi tutti i funghi che incontriamo in natura, sono formati da una specie di enorme “ragnatela” che vive sotto il terreno: questa “ragnatela” si chiama **micelio ed è il vero fungo, il vero organismo che può vivere per decine se non centinaia di anni!**

Quello che noi invece vediamo e raccogliamo è il “frutto” del micelio e si chiama “carpoforo” o corpo fruttifero!

Il “micelio” si riproduce in molti modi (che non spieghiamo), il più conosciuto è sicuramente quello attraverso delle cellule visibili solo al microscopio e chiamate “spore” (Fig. 4) emesse dal “carpoforo” giunto a maturazione: raccogliere esemplari giovani, non ancora maturi, è un grave danno ecologico che mette in pericolo la riproduzione dei funghi!

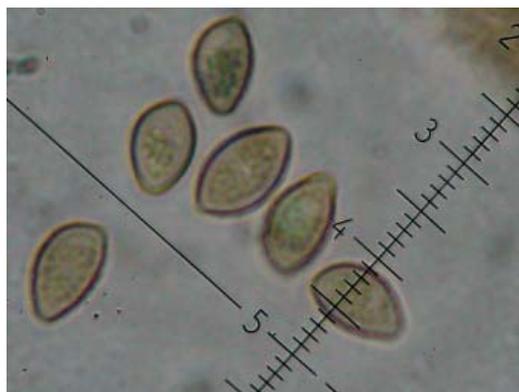


Fig. 4 Spore di *Hebeloma circinans*

I funghi che noi chiamiamo “finferli”, le “finferle” ed i “porcini”, hanno un carpoforo costituito da un “cappello” (la parte superiore), da un “imenio” (sottostante il cappello) e da un “gambo” (la parte inferiore che sostiene il “cappello”).

L’ “imenio” si può presentare in diverse forme: a lamelle, a tubuli (“spugna”), ad aculei, a pieghe, liscio, ecc.

I funghi **devono essere chiamati** con il loro nome scientifico:

- a) il nome scientifico del “finferlo” è “*Cantharellus cibarius*” e con questa denominazione sono comprese anche le sue varietà (vedi apposito capitolo);
- b) il nome scientifico della “finferla” è “*Craterellus tubaeformis*” e deve essere inteso come “*Craterellus tubaeformis* s.l.”: in questa denominazione sono compresi i funghi appartenenti al genere “*Craterellus*” delle seguenti specie : “*Craterellus tubaeformis*” (ex “*Cantharellus tubaeformis*”) e “*Craterellus lutescens*” (ex “*Cantharellus aurora*”) (vedi apposito capitolo);
- c) il nome scientifico del “porcino” è “*Boletus edulis*” e deve essere inteso come “*Boletus edulis* s.l.”: in questa denominazione sono compresi i funghi appartenenti al genere “*Boletus*” delle seguenti specie: “*Boletus edulis*”, “*Boletus aestivalis*”, “*Boletus pinophilus*”, “*Boletus aereus*” (vedi apposito capitolo).

N.B.: s.l. significa “in senso lato / ampio”.

Il “*Cantharellus cibarius* e sue varietà”, il “*Craterellus tubaeformis* s.l.” ed il “*Boletus edulis* s.l.”, hanno l’imenio (la parte fertile dove maturano le spore) sulla faccia inferiore del cappello:

- 1. nel caso del “*Cantharellus cibarius* e sue varietà” e del “*Craterellus tubaeformis* s.l.”, l’imenio è costituito da **pieghe** che sembrano delle lamelle, senza però esserlo;
- 2. nel caso del “*Boletus edulis* s.l.”, l’imenio è costituito da **tubuli** che terminano con dei **pori** (girando il cappello di un “Porcino”, vediamo appunto i pori, che sono la parte terminale dei tubuli).



imenio costituito da aculei



imenio costituito da tubuli e pori



imenio costituito da lamelle

I funghi sono stati “classificati” dagli studiosi secondo delle regole ben precise (“sistematica”), che nascono dallo studio delle loro singole caratteristiche: funghi con

caratteristiche simili, sono stati inseriti nello stesso gruppo.

Il nome scientifico di un fungo si compone di solito del **genere** (es.: *Cantharellus*) e della **specie** (es. *cibarius*): è come se fossero il cognome ed il nome!

Quindi, come visto in precedenza, il nome scientifico da usare nel caso del “finferlo” è “*Cantharellus cibarius*” (e sue varietà).

► **Attenzione:** il genere si scrive **sempre maiuscolo** e la specie **sempre minuscolo!**

TEST di apprendimento n. 1

1. Quante specie di funghi vivono sulla Terra?
 - a) da 50.000 a 100.000
 - b) ca. 20.000
 - c) ca. 1.000.000

2. Quante sono le specie di funghi ad essere di sicuro valore gastronomico?
 - a) tutti i funghi sono sicuramente commestibili
 - b) la maggioranza delle specie è di sicuro valore gastronomico
 - c) poche decine

3. Come si chiamano le cellule riproduttive visibili al microscopio emesse dal fungo maturo?
 - a) carpoforo
 - b) micelio
 - c) spore

4. Nel “*Cantharellus cibarius* e sue varietà”, “*Craterellus tubaeformis* s.l.” e “*Boletus edulis* s.l.”, la parte fertile si trova
 - a) nella faccia inferiore del cappello
 - b) nella faccia superiore del cappello
 - c) non hanno una parte fertile

5. Com'è composto di solito il nome scientifico di un fungo?
 - a) da classe e specie
 - b) da genere e specie
 - c) da famiglia e specie

FINFERLO, GALLINACCIO (*Cantharellus cibarius*)

e sue varietà:

C. cibarius var. *pallidus* (= *C. ferruginascens*)

C. cibarius var. *alborufescens*

C. cibarius var. *amethysteus*

C. friesii



C. cibarius



C. cibarius var. *alborufescens*



C. cibarius var. *amethysteus*



C. friesii

Genere: *Cantharellus* (finferli)

Specie: *cibarius* (lat.) = commestibile

Cappello: 1 - 12 cm, carnoso, sodo, convesso e schiacciato, poi aperto, più o meno depresso al centro, liscio, opaco, variante dal giallo uovo al giallo-arancio, raramente quasi bianco, margine involuto che si distende molto tardi, generalmente sinuoso, lobato irregolare.

Superficie imeniale: è formata da pieghe (pseudolamelle dette anche pliche - non sono lamelle!) spesso forcate e anastomosate (unite orizzontalmente tra loro), decorrenti, concolori al cappello.

Gambo: 3 - 8 cm x 0,5 - 1,5 cm, compatto, cilindrico, attenuato in basso (la parte bassa del gambo ha diametro inferiore rispetto a quella alta), concolore al cappello.

Carne: giallastra, sapore pepato da crudo, dolciastro da cotto, odore leggero però gradevole (di pesca).

Sporata: colore giallo pallido.

Habitat: giugno - novembre, pressoché ubiquitario (nel bosco di latifoglie è più grande e più chiaro), soprattutto nei boschi umidi di conifera, sul muschio, diffuso in tutta Europa dalla pianura all'alta montagna.

Commestibilità: ottimo commestibile.

Possibilità di scambio (o confusione):

Soprattutto con *Hygrophoropsis aurantiaca* (secondo alcuni autori la specie anzidetta non è commestibile e probabilmente è anche allucinogena), che cresce nel tardo autunno nei boschi di conifere e che è più morbido e di colore più aranciato.

Anche lo “steccherino dorato” (*Hydnum repandum* s.l.), mediocre fungo commestibile, è somigliante al finferlo, il colore del cappello di quest'ultimo è però più chiaro o aranciato; si differenzia inoltre per l'imenio costituito da aculei appuntiti al posto delle pieghe e per il sapore più amaro.

Negli ambienti climatici caldi cresce, sul legno, il “fungo dell'olivo” (*Omphalotus olearius*); quest'ultimo è velenoso e luminescente nell'oscurità; anch'esso può essere confuso con il finferlo.

Possono essere pericolose in quanto simili anche alcune specie del genere *Cortinarius*, in particolare le specie mortali *Cortinarius orellanus* e *Cortinarius orellanoides* risp. *Cortinarius speciosissimus*. Queste si differenziano per il colore ruggine-arancio fulvo e per la tipica ragnatela (Cortina), che si estende dal gambo al margine del cappello.

Possibilità di confusione nascono anche con alcune specie del genere *Hygrophorus* e con alcune del genere *Tricholoma*.

Tutte le specie confondibili con i finferli che abbiamo elencato in questo capitolo, si distinguono da questi ultimi appunto per l'imenio: mentre nel *Cantharellus cibarius* esso è a pieghe, nelle specie confondibili è a lamelle o ad aculei.

■ velenoso/velenoso mortale

■ non commestibile

■ commestibile



Hygrophoropsis aurantiaca

confondibile, **velenoso** ■



Cortinarius orellanus

confondibile, **velenoso mortale** ■



Hydnum repandum

confondibile, **commestibile** ■



Omphalotus olearius confondibile, **velenoso** ■



Cortinarius orellanoides confondibile, **velenoso mortale** ■



Hygrophorus lucorum confondibile, **commestibile** ■



Tricholoma sulphureum confondibile, **non commestibile** ■

TEST di apprendimento n. 2

1. Qual é il nome scientifico del finferlo?

2. Quali delle seguenti caratteristiche contraddistinguono un finferlo?

- Margine del cappello involuto e lobato irregolarmente.
- Lamelle larghe, rotondato - appressate.
- Pliche decorrenti a forma di pieghe.
- Gambo attenuato in basso.
- Gambo ingrossato alla base.
- Carne bianca, sapore dolciastro da cotto.
- Carne giallastra, sapore pepato da crudo.

3. Quali delle seguenti affermazioni é corretta?

- Il finferlo cresce solo nei boschi di conifere.
- Il finferlo cresce solo nei boschi di latifoglie.
- Il finferlo cresce sia nei boschi di conifere che di latifoglie.

4. Nomini almeno due funghi, che siano simili al finferlo, indicandone la commestibilit .

5. Alcune specie del genere *Cortinarius*, soprattutto le specie mortali *Cortinarius orellanus* e *Cortinarius orellanoides*, possono essere confuse con il finferlo. Quali caratteristiche tipiche lo differenziano dal finferlo?

LA FINFERLA

(*Craterellus tubaeformis* s.l. ex *Cantharellus tubaeformis*)

Con il nome comune „finferla“ si identificano due specie, denominate anche “cantarello a tromba” (*Craterellus tubaeformis*) e “cantarello giallo” (*Craterellus lutescens*); per comodità è possibile far confluire dette specie nell’unica entità *Craterellus tubaeformis* s.l. (s.l. = in senso lato).

Entrambe le specie hanno le seguenti caratteristiche comuni: consistenza elastica, con imenio (superficie inferiore del cappello) formato da pieghe (pseudolamelle - non sono lamelle!) più o meno evidenti. Hanno una forma a trombetta e sono internamente cave.

A) Finferla - cantarello a tromba

(*Craterellus tubaeformis*, ex *Cantharellus tubaeformis*)

Genere: *Craterellus*

Specie: *tubaeformis* dal latino “tuba” tromba, per la forma che ricorda detto strumento.

Cappello: 2 - 6 cm, sottile, imbutiforme, forato al centro, comunicante col gambo, un po’ villosa, di colore grigio-brunastro, giallo-grigio, margine ondulato.

Pieghe (pseudolamelle): distanti, decorrenti sul gambo, spesso collegate alla base con biforcazioni successive (ramificate), grigio-giallastre.

Gambo: lungo 3 - 7 cm, di diametro pari a 0,3 - 0,6 cm, cavo, cilindrico, liscio, compresso, giallo-brunastro, più chiaro alla base.

Carne: bianca, minuta, quasi priva di odore, di sapore mite.

Polvere sporale: giallo pallido-bianca.

Crescita: in boschi ombrosi di latifoglie ed aghifoglie, terreni umidi e coperti di muschio, tra luglio e novembre.

Commestibilità: commestibile.

Possibilità di scambio: principalmente con la specie affine *Craterellus lutescens* che però presenta pieghe molto meno marcate sulla superficie imeniale (la “superficie inferiore del cappello”) e ha un odore fruttato di albicocca.



Craterellus tubaeformis

B) Finferla - cantarello giallo

(*Craterellus lutescens*)



Craterellus lutescens

Genere: Craterellus

Specie: lutescens (latino) = di colore tendente al giallo

Sinonimi: *Cantharellus lutescens*, *Cantharellus aurora*, *Cantharellus xanthopus*

Cappello: 2 - 6 cm, minuto, elastico, in principio schiacciato e cavo al centro poi imbutiforme, finemente fibrilloso-scaglioso, colore bruno seppia su fondo aranciato, margine involuto, irregolare, lobato e frastagliato.

Pieghe: la superficie imeniale è in principio liscia, poi con delle venature vaghe, irregolari; di colore rosa incarnato, salmone, giallo-arancio.

Gambo: lungo 2 - 8 cm x 0,3 - 0,6 cm, cavo, spesso irregolarmente compresso o longitudinalmente scanalato, liscio, giallo oro, giallo-arancio.

Carne: giallastra, minuta, odore fruttato-fungino, sapore mite.

Polvere sporale: giallina-bianca.

Crescita: in boschi di montagna sotto aghifoglie, in suolo umido, spesso vicino ad erica ed erba, tarda estate - autunno.

Commestibilità: commestibile.

Possibilità di scambio: principalmente con la specie affine *Craterellus tubaeformis*, che però presenta pieghe molto più marcate sulla superficie imeniale (la “superficie inferiore del cappello”). Le due specie si differenziano anche per l’odore.

TEST di apprendimento n. 3

1. Qual'è il nome scientifico della “finferla” (in senso lato)?

2. Descriva la specie *Craterellus tubaeformis* (cantarello a tromba), con particolare riferimento a forma e colore del cappello, conformazione della superficie inferiore del cappello (imenio) e sapore.

3. Che tipo di odori possono avere le “finferle - cantarello giallo” (*Craterellus lutescens*)?

- Odore di farina
- Forte odore rafanoide
- Odore fruttato
- Praticamente privo di odore

4. In che periodo dell'anno crescono le “finferle”?

5. Le “finferle - cantarello giallo” sono simili alle “finferle - cantarello a tromba”. Attraverso l'osservazione di quali caratteri è possibile distinguere le due specie?

FUNGHI PORCINI (*Boletus edulis* s.l.)



Boletus edulis

Genere: Boletus

Specie: edulis s.l.

Sinonimi (nomi volgari): porcino, brisa

Cappello: 5 - 25 cm, di diverse tonalità di bruno, raramente quasi bianco, superficie viscosa, subito secca.

Tubuli: dapprima bianchi poi giallastri fino a verdastri.

Gambo: robusto, biancastro o bruno pallido, con reticolo bianco in special modo nella parte superiore.

Carne: bianca, immutabile al taglio.

Sporata: da color giallastro a bruno tabacco.

Odore e sapore: gradevole, fungino.

Habitat: boschi di conifera o misti, nei mesi di luglio - novembre.

Commestibilità: ottimo per tutte le modalità di preparazione.

Altre specie di porcini:

Vi sono diverse specie che rientrano in questo gruppo; si differenziano ad occhio nudo a seconda dell'habitat per il colore della cuticola o membrana del cappello e per le dimensioni del reticolo sul gambo.

Boletus aestivalis si può trovare da maggio ad agosto in boschi di latifoglie e misti, la cuticola del cappello è secca e vellutata e il reticolo, a differenza del *Boletus edulis*, è presente sull'intero gambo.

Nei boschi di aghifoglie compare inoltre ***Boletus pinophilus*** che presenta un colore del cappello rossiccio-marrone, altra specie è ***Boletus aereus*** con cappello di colore da bruno bronzeo a nerastro, ama le zone calde mediterranee e collinari.



Boletus aereus



Boletus aestivalis



Boletus pinophilus

Confondibilità:

Il boleto ***Tylopilus felleus*** è particolarmente simile. Si riconosce per i pori bianco-ghiaccio che, con la maturazione del fungo, diventano gradualmente di colore rosa. Il gambo inoltre è ornato da un vistoso reticolo di colore scuro a maglie grosse. Non è tossico ma neppure commestibile a causa del suo forte sapore amaro.

Sia il boleto commestibile ***Gyroporus castaneus*** che ***Gyroporus ammophilus***, probabilmente leggermente velenoso, hanno i pori bianchi, un gambo cavernoso e sono molto simili fra loro.



Tylopilus felleus

confondibile, **non commestibile** ■

Russula mustelina è una specie facilmente distinguibile per le sue lamelle che si trovano sulla parte inferiore del cappello.

Dopo un'attenta lettura delle caratteristiche precedentemente indicate è quasi impossibile confondere i funghi porcini con i boleti a pori rossi quali ad esempio il ***Boletus satanas*** (tossico) o i boleti a pori gialli quali il ***Boletus calopus*** (non commestibile).



Gyroporus castaneus

confondibile, **commestibile** ■



Russula mustelina

confondibile, **commestibile** ■



Boletus satanas

confondibile, **velenoso** ■



Boletus calopus

confondibile, **non commestibile** ■

TEST di apprendimento n. 4

1. Descriva il fungo porcino (*Boletus edulis* s.l.) indicando il colore del cappello, tubuli, gambo, carne, odore e sapore e habitat.

2. Qual'è la denominazione scientifica del porcino o brisa?

3. Nomini almeno due specie di funghi appartenenti al gruppo dei porcini.

4. Nomini almeno due funghi che assomigliano ai porcini indicando la loro commestibilità.

5. Come riconosce il boleto *Tylopilus felleus*?

6. Vi sono nel gruppo dei porcini anche specie tossiche?

7. Nei porcini una caratteristica importante è il colore dei pori. Quali delle seguenti colorazioni possono essere attribuite ai porcini: biancastro, rosso, giallastro fino a olivastro?

8. Durante l'osservazione di un presunto porcino si accerta che esso abbia la cuticola del cappello vellutata e secca e che sia privo di reticolo sul gambo. Quale di questi caratteri non è tipico per un porcino?

9. Quali delle seguenti caratteristiche possono essere attribuite ad un porcino?
 a) carne bianca immutabile al taglio
 b) carne bianca che si colora di blu al taglio

ATTESTATO D'IDONEITÀ all'identificazione delle specie fungine commercializzate

La vendita dei funghi freschi spontanei epigei al dettaglio e/o all'ingrosso è effettuata sotto la responsabilità di una persona fisica maggiorenne che sia in possesso dell'attestato d'idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate (di seguito: attestato).

In Alto Adige l'attestato deve essere posseduto:

- ▶ **a)** dalla persona responsabile di ogni punto vendita, nel caso d'impresa
 - comprese quelle agricole - strutturate in più punti vendita;
- ▶ **b)** dal titolare o dal legale rappresentante, nel caso d'impresa
 - comprese quelle agricole - strutturate con un solo punto vendita.

L'attestato può essere ottenuto anche da persone fisiche maggiorenti appositamente delegate dai soggetti di cui alle lettere a) e b) del paragrafo precedente, a condizione si tratti di dipendenti o collaboratori familiari delle medesime imprese.

In tali casi deve essere allegato all'attestato apposito atto scritto di delega, datato e firmato per accettazione da entrambe le parti contraenti e contenente l'oggetto della stessa.

Per ottenere l'attestato d'idoneità alla vendita di **una o più** fra le specie

- "*Cantharellus cibarius* e sue varietà"
- "*Craterellus tubaeformis* s.l."
- "*Boletus edulis* s.l."

è necessario aver superato un esame, alla cui preparazione è dedicata questa dispensa; esso consta della sola prova orale da sostenersi presso l'Ispettorato Micologico dell'Azienda Sanitaria in cui è ubicato il comune di residenza del richiedente.

▶ L'attestato abilita alla vendita della/e **sola/e** specie per la/le quali si è superato l'esame; la o le specie per la/le quali è concessa l'idoneità alla vendita saranno indicate nello stesso!

▶ È valido su tutto il territorio della Provincia Autonoma di Bolzano, è personale ed ha durata illimitata.

Le persone in possesso dell'attestato, pur non essendo obbligate a presenziare alle attività di vendita, sono responsabili delle seguenti operazioni:

- a)** controllo dei funghi freschi da mettere in vendita;
- b)** verifica dell'avvenuto rilascio da parte di un'Azienda Sanitaria della certificazione prevista dalla normativa vigente;
- c)** posizionamento dei funghi freschi all'interno dei recipienti di vendita;
- d)** predisposizione dei cartelli da applicare ai recipienti o ai comparti di esposizione richiesti dalle vigenti norme in tema di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari e da quelle concernenti la commercializzazione dei funghi.

TEST di apprendimento n. 5

1. L'attestato può essere ottenuto da persone fisiche minorenni?
 - a) sì
 - b) no
 - c) sì, se autorizzate dai genitori

2. Da chi deve essere posseduto l'attestato d'idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate?
 - a) dalla persona responsabile di ogni punto vendita, nel caso d'impresе - comprese quelle agricole - strutturate in più punti vendita
 - b) dal titolare o dal legale rappresentante, nel caso d'impresе - comprese quelle agricole - strutturate con un solo punto vendita
 - c) dal raccoglitore di funghi

3. L'attestato abilita:
 - a) alla vendita dei funghi in scatola
 - b) alla vendita di tutte le specie vendibili ai sensi della normativa vigente
 - c) alla vendita della/e sola/e specie per la/le quale/i si è superato l'esame

4. L'attestato:
 - a) è valido su tutto il territorio della Provincia Autonoma di Bolzano
 - b) è personale
 - c) ha durata illimitata

5. Le persone in possesso dell'attestato sono obbligate a presenziare alle operazioni di vendita?
 - a) no, ma sono responsabili di tutta una serie di operazioni
 - b) no
 - c) sì

ACQUISTO - CONSERVAZIONE - PRESENTAZIONE - VENDITA di funghi freschi spontanei

I funghi freschi spontanei acquistati devono essere freschi ed in buono stato di conservazione (se possibile, indicare la data di raccolta!).

I funghi devono essere accompagnati dai documenti d'acquisto (deve essere conservata la relativa documentazione).

Alla vendita devono essere esposti suddivisi per specie ed in contenitori idonei e forati, preferibilmente in legno.

I funghi freschi spontanei presentati alla certificazione micologica dell'Azienda Sanitaria devono trovarsi in buono stato di conservazione, interi e puliti in maniera grossolana da terriccio ed altri corpi estranei.

Ogni recipiente contenente funghi freschi destinati alla vendita al dettaglio deve essere dotato di un cartellino relativo all'avvenuto controllo micologico da parte dell'Azienda Sanitaria; ai recipienti non possono essere aggiunti dei funghi dopo l'avvenuto controllo.

I funghi appartengono alla categoria degli alimenti facilmente deperibili!

La conservazione di tali prodotti si deve effettuare attuando la massima cura.

Si consiglia di conservare i funghi freschi in ambiente raffreddato ed areato per evitare la rapida alterazione del prodotto.

Si consiglia di conservare i funghi freschi spontanei in frigorifero e di esporre alla vendita soltanto piccole quantità. Per evitare la formazione di condensa sui funghi, è sconsigliato esporre i funghi a continui cambi di temperatura.

Per evitare la disidratazione, i funghi freschi non devono essere esposti direttamente ai raggi solari.

I funghi non devono essere reidratati mediante innaffiamento poiché tale procedura accelera il processo di alterazione.

TEST di apprendimento n. 6

1. Deve essere documentato l'acquisto dei funghi destinati alla rivendita?

2. In quali recipienti devono essere conservati ed esposti alla vendita i funghi freschi spontanei?

3. In quali condizioni devono essere conservati i funghi?

4. In che modo si possono proteggere i funghi dalla disidratazione?

5. Posso proteggerli dalla disidratazione tramite annaffiamento?

6. Ai recipienti possono essere aggiunti nuovi funghi dopo l'avvenuto controllo micologico?

7. Possono essere esposti alla vendita diverse specie di funghi in un unico contenitore?

RISPOSTE AI TEST

RISPOSTE al test n. 1

risposta 1: a)

risposta 2: c)

risposta 3: c)

risposta 4: a)

risposta 5: b)

RISPOSTE al test n. 2

risposta 1: *Cantharellus cibarius*

risposta 2:

- Margine del cappello involuto e lobato irregolarmente.
- Pliche decorrenti a forma di pieghe.
- Gambo attenuato in basso.
- Carne giallastra, sapore pepato da crudo.

risposta 3: Il finferlo cresce sia nei boschi di conifere che di latifoglie.

risposta 4:

- *Hygrophoropsis aurantiaca* - velenoso
- *Hydnum repandum* s.l. (steccherino dorato) - commestibile
- *Omphalotus olearius* (fungo dell'olivo) - velenoso
- *Cortinarius orellanus* - velenoso mortale
- *Cortinarius orellanoides* - velenoso mortale
- Alcune specie simili del genere *Hygrophorus*
- Alcune specie del genere *Tricholoma*

risposta 5: Dalla cortina che, quando presente, si estende dal gambo fino al bordo del cappello e dalla superficie imeniale caratterizzata da lamelle anziché pieghe.

RISPOSTE al test n. 3

risposta 1: *Craterellus tubaeformis* s.l.

- risposta 2:
- Forma del cappello: imbutiforme, forato al centro.
 - Colore del cappello: bruno grigiastro, giallo-grigio.
 - Imenio: pieghe (pseudolamelle), decorrenti sul gambo.
 - Sapore: mite.

risposta 3: Odore fruttato-fungino.

risposta 4: In estate ed autunno.

risposta 5: In base all'odore. La "finferla - cantarello a tromba" è praticamente priva di odori mentre la "finferla - cantarello giallo" ha odore fruttato-fungino.

In base all'imenio la "finferla - cantarello a tromba" ha la superficie imeniale che presenta pieghe (pseudolamelle) marcate, mentre la "finferla - cantarello giallo" ha la superficie liscia con piccole pieghe che appaiono come venature.

RISPOSTE al test n. 4

risposta 1: Colore del cappello: di diverse tonalità di bruno.
Tubuli: dapprima bianchi poi giallastri fino a verdastri.
Gambo: robusto, biancastro o bruno pallido, con reticolo bianco in special modo nella parte superiore.
Carne: bianca, immutabile al taglio.
Odore e sapore: gradevole, fungino.
Habitat: boschi di conifera o misti, nei mesi di luglio - novembre.

risposta 2: *Boletus edulis*

risposta 3: *Boletus edulis*, *Boletus aestivalis*, *Boletus pinophilus*, *Boletus aereus*

risposta 4:	Genere e specie	Commestibilità
	<i>Tylopilus felleus</i>	Non commestibile
	<i>Gyroporus castaneus</i>	Commestibile

Gyroporus ammophilus Probabilmente leggermente tossico

Russula mustelina Commestibile

risposta 5: Tubuli: con la maturazione di colore rosa.
Gambo: vistoso reticolo di colore scuro.
Sapore: molto amaro.

risposta 6: No.

risposta 7: Biancastro e giallastro fino a verdastro.

risposta 8: Nessuna traccia di reticolo sul gambo.

risposta 9: a) Carne bianca, immutabile al taglio.

RISPOSTE al test n. 5

risposta 1: b)

risposta 2: a); b)

risposta 3: c)

risposta 4: a); b); c)

risposta 5: a)

RISPOSTE al test n. 6

risposta 1: Sí! La documentazione d'acquisto deve essere esibita e/o deve essere presente per l'esibizione su richiesta.

risposta 2: In recipienti idonei, rigidi e forati preferibilmente in legno.

risposta 3: Si consiglia di conservare i funghi freschi in ambiente raffreddato ed areato per evitare la rapida alterazione del prodotto.

risposta 4: Tramite conservazione in ambienti refrigerati e protetti da irradiazioni solari.

risposta 5: No! Si accelera l'alterazione dei prodotti.

risposta 6: No!

risposta 7: No! I funghi devono essere esposti alla vendita distinti per specie.

BIBLIOGRAFIA

Bellù, Kob, Cipollone

- Corso di micologia elementare
- Gruppo Micologico Bresadola - Bolzano

Bruno Cetto

- I funghi dal vero
- Arti Grafiche Saturnia s.a.s. Trento, 1989-1994

Ewald Gerhardt

- Der große BLV Pilzfürher
- BLV Verlag, 1997

Ewald Gerhardt

- Pilze - Treffsicher bestimmen mit dem 3er-Check
- BLV Verlag, 2002

Gruppo Micologico Bresadola

- Trento, Parliamo di funghi
- Assessorato alle Politiche sociali e alla Salute della Provincia Autonoma di Trento, 2001

Nicola Sitta

- Funghi Spontanei del Veneto
- Regione Veneto Giunta Regionale-E.S.A.V., 1998

R. Courtecuisse, B. Duhem

- Guides des champignon de France et d'Europe-Delachaux et Niestlé
- Lausanne-Paris, 1994, 2000

Renè Flammer, Egon Horak

- Giftpilze Pilzgifte
- Schwabe Verlag, 2003

Roger Phillips

- Der grosse Kosmos-Naturführer Pilze

Rose Marie Dähncke

- 1.200 Pilze
- AT Verlag, 1993

Walter Pätzold, Hans E. Laux

- 1 mal 1 des Pilzesammelns
- Kosmos Verlag, 2004

