ALLEGATO

CRITERI

La Commissione d'esame provvederà, all'inizio della prova, a comunicare ai candidati, oltre alle modalità stabilite, il numero di quiz scelti nonché il numero massimo di errori consentito per il raggiungimento dell'idoneità.

La Commissione esaminatrice potrà individuare fra i quiz predisposti per i vari argomenti, più sotto riportati, quelli che costituiranno la prova d'esame. Il numero di detti quiz potrà, ovviamente, variare in relazione al numero delle specie fungine di cui viene richiesta l'attestazione.

Si suggerisce che il test d'esame comprenda almeno 5 quiz per ognuno degli argomenti di cui alle lettere A., B., C., ed almeno 5 quiz per ognuna delle specie fungine per le quali viene richiesta l'attestazione di idoneità.

I quiz sono raggruppati in base agli argomenti:

- Per l'argomento relativo alla **conoscenza dei funghi in generale** sono stati predisposti n. **60 quiz.**
- Per l'argomento relativo alle **norme sulla commercializzazione e vendita dei funghi** sono stati predisposti n. **60 quiz.**
- Per l'argomento relativo alla **conoscenza delle principali specie mortali e velenose confondibili con i funghi commercializzati** sono stati predisposti n. **40 quiz.**
- Per il riconoscimento delle specie fungine per cui viene richiesta l'attestazione di idoneità sono stati predisposti dei quiz, in numero variabile, suddivisi per ognuna delle seguenti specie fungine maggiormente significative, così contraddistinte:

CATEGORIA	SPECIE	N. QUIZ
Be	Boletus edulis e relativo gruppo	**30**
Am	Armillaria mellea	**30**
Ac	Amanita caesarea	**30**
Cc	Cantharellus cibarius e relativa famiglia	**30**
Cr	Craterellus cornucupioides	**20**
Hr	Hydnum repandum	**20**
Mp	Macrolepiota procera	**20**
RL	Russula e Lactarius *commercializzabili*	**20**
Lg	Leccinum *genere*	**20**
Sg	Suillus *genere*	**20**
Xb	Xerocomus (Boletus) badius	**20**
Mo	Marasmius oreades	**20**
Mg	Morchella *genere*	**20**
FSs	Funghi secchi sfusi	**40**

In appendice viene riportata, per ogni categoria di quiz, la griglia con le risposte esatte. In tale modo il candidato e la Commissione hanno l'opportunità di effettuare le opportune verifiche.

I quiz che seguono sono stati predisposti dal Micologo Tecnico della Prevenzione Giuseppe Maina

A. La conoscenza dei funghi in generale

A1. I funghi:
A ☐ contengono clorofilla
B ☐ non contengono clorofilla
C ☐ hanno tutti l'anello

A2. I funghi appartengono:
A ☐ al regno vegetale
B ☐ al regno animale
C ☐ ad un regno a sé stante

A3. Al regno dei funghi appartengono:
A ☐ solo quelli ben visibili ad occhio nudo
B ☐ quelli che hanno il cappello
C ☐ anche quelli microscopici non visibili ad occhio nudo

A4. I funghi commercializzati crescono:
A ☐ solo sul terreno
B ☐ anche sotto il terreno
C ☐ solo sulle piante vive o morte

A5. I funghi epigei sono:
A ☐ quelli che non hanno il gambo
B ☐ quelli che crescono sopra il suolo
C ☐ tutti quelli che hanno l'anello

A6. I funghi ipogei:
A ☐ non esistono
B ☐ crescono solo in America
C ☐ sono quelli che crescono sotto il suolo

A7. I funghi:
A ☐ si autoalimentano come le piante
B ☐ non sono in grado di costruirsi le sostanze nutritizie
C ☐ vivono negli ambienti acquatici

A8. I funghi si riproducono:
A ☐ per mezzo di semi chiamati "spore"
B ☐ solo a luna calante
C ☐ per duplicazione come i batteri

A9. I funghi che si crescono su vegetali viventi sono definiti:
A ☐ parassiti
B ☐ saprofiti
C ☐ simbionti

A10. I funghi che crescono su sostanza organica morta sono definiti:
A ☐ parassiti
B ☐ saprofiti
C ☐ simbionti

A11. I funghi che vivono in unione con piante sono definiti:
A ☐ parassiti
B ☐ saprofiti
C ☐ simbionti

A12. I funghi definiti spontanei:
A ☐ non esistono
B ☐ sono tutti quelli che si possono vendere
C ☐ sono quelli che provengono dall'ambiente naturale
A13. I funghi definiti coltivati:
A ☐ sono quelli di importazione
B ☐ sono tutti quelli che si possono vendere
C ☐ sono quelli che provengono da coltivazioni

A14. I funghi spontanei:
A ☐ sono quelli freschi
B ☐ possono essere commercializzati anche conservati
C ☐ non devono essere stati refrigerati

A15. I funghi definiti freschi:
A ☐ sono solo quelli spontanei
B ☐ sono quelli che non sono stati sottoposti a trattamenti di conservazione
C ☐ sono solo quelli coltivati

A16. I funghi freschi spontanei:
A ☐ non provengono da coltivazioni
B ☐ sono quelli naturali
C ☐ sono quelli coltivati nei Paesi dell'est Europa

A17. I funghi sono:
A ☐ frutti di una propria "pianta" generalmente non visibile
B ☐ pianticelle con proprie radici
C ☐ vegetali incompleti

A18. I funghi che si coltivano:
A ☐ sono solo i porcini e gli champignon
B ☐ si allevano su piante
C ☐ appartengono al gruppo dei funghi saprofiti

A19. I semi contenuti nei funghi:
A ☐ sono pochissimi
B ☐ sono definiti "spore"
C ☐ sono assenti nei funghi coltivati

A20. La parte del fungo dove ci sono le spore:
A ☐ sacchetto
B ☐ vescicola
C ☐ imenio

A21. Nei funghi che hanno il cappello, le spore si trovano:
A ☐ sotto il cappello
B ☐ nella carne
C ☐ sopra il gambo

A22. I funghi che hanno le lamelle:
A ☐ sono molto rari
B ☐ non appartengono al gruppo dei porcini
C ☐ crescono solo in montagna

A23. I funghi con lamelle:
A ☐ sono pericolosi
B ☐ crescono solo in pianura
C ☐ sono i più diffusi

A24. I funghi sotto il cappello:
A ☐ possono avere anche dei tubicini
B ☐ hanno sempre un anello
C ☐ sono sempre di colore bianco

A25. L'anello nei funghi:
A ☐ distingue quelli buoni da quelli cattivi
B ☐ è sempre presente
C ☐ è caratteristico solo di alcune specie
A26. L'anello dei funghi:
A ☐ non serve a distinguere i funghi mangerecci da quelli tossici
B ☐ è posseduto solo da alcune specie di porcini
C ☐ non cade mai

A27. L'anello:
A ☐ è una caratteristica di tutti i funghi mangerecci
B ☐ ce l'hanno solo i funghi velenosi
C ☐ è il residuo di un velo che proteggeva la parte fertile del fungo

A28. La volva:
A ☐ è tipica dei porcini di importazione
B ☐ ce l'hanno tutti i funghi coltivati
C ☐ è tipica di alcuni funghi lamellati

A29. La volva è:
A ☐ un insetto ospite dei funghi
B ☐ sempre presente nelle Amanita
C ☐ una malformazione di alcune specie di funghi

A30. La volva:
A ☐ ce l'hanno solo i funghi pregiati
B ☐ non esiste nei funghi
C ☐ è il residuo di un velo che protegge lo sviluppo di taluni funghi

A31. Il gambo nei funghi:
A ☐ è sempre di colore bianco
B ☐ non esiste nei funghi ipogei
C ☐ è il tronco della pianta fungo

A32. La conformazione del gambo:
A ☐ è un utile elemento nella determinazione dei funghi
B ☐ non è significativa
C ☐ è la parte del fungo che contiene i grassi

A33. In alcune specie di funghi sul gambo vi può essere:
A ☐ l'anello
B ☐ la lamellula
C ☐ la vitamina C

A34. Il colore dei funghi:
A ☐ è molto importante per il riconoscimento
B ☐ non è molto significativo per il riconoscimento
C ☐ è dovuto alla clorofilla contenuta

A35. I funghi con colori vivaci:
A ☐ sono tutti velenosi
B ☐ vengono colorati artificialmente
C ☐ sono ricchi di coloranti naturali

A36. La carne dei funghi:
A ☐ è molto ricca di proteine nobili
B ☐ può essere di diverso colore
C ☐ è sempre bianca

A37. Se la carne di alcuni funghi cambia di colore all'aria:
A ☐ vuol dire che si tratta di funghi velenosi
B ☐ vuol significare che i funghi sono alterati
C ☐ è una caratteristica di alcune specie fungine

A38. L'odore dei funghi:
A ☐ è molto significativo per la loro identificazione
B ☐ è sempre assente nei funghi buoni da mangiare
C ☐ è disgustoso nei funghi con le lamelle

A39. La commestibilità dei funghi:
A ☐ viene decisa dal Governo
B ☐ è stabilita dallo Stato
C ☐ è il risultato di ripetuti consumi da parte del genere umano

A40. I funghi buoni da mangiare:
A ☐ hanno la carne bianca
B ☐ hanno sempre un anello
C ☐ appartengono a specie di comprovata commestibilità

A41. Il gambo:
A ☐ è un elemento che possiedono tutti i funghi
B ☐ può essere assente in certe specie fungine
C ☐ è sempre presente nei funghi buoni da mangiare

A42. Il riconoscimento dei funghi si basa:
A ☐ sullo studio dei suoi caratteri
B ☐ sull'esperienza del raccoglitore
C ☐ sul confronto con raffigurazioni

A43. I "semi" dei funghi si chiamano:
A ☐ semini
B ☐ spore
C ☐ drupe

A44. Il nome della "pianta" che produce i funghi è:
A ☐ pianta nascosta
B ☐ muffa grigia
C ☐ micelio

A45. I funghi hanno "semi":
A ☐ ben visibili ad occhio nudo
B ☐ posti sopra il cappello
C ☐ microscopici o difficili da vedere ad occhio nudo

A46. I tartufi:
A ☐ non sono funghi
B ☐ sono funghi che crescono sotto terra
C ☐ appartengono alla stessa famiglia delle patate

A47. Per riconoscere i funghi:
A ☐ bisogna guardare se hanno l'anello
B ☐ si devono conoscere le loro caratteristiche
C ☐ basta consultare internet

A48. In caso di dubbio sulla commestibilità dei funghi:
A ☐ bisogna portarli dal Medico di base
B ☐ si devono consultare i libri
C ☐ bisogna portarli ai Micologi delle ASL

A49. I funghi freschi:
A ☐ si alterano facilmente
B ☐ hanno una conservabilità di sole tre settimane
C ☐ vanno conservati solo nei sacchetti di plastica trasparente

A50. I funghi freschi:
A ☐ vanno conservati al caldo
B ☐ scadono dopo poche settimane
C ☐ si devono conservare in luoghi freschi meglio se a 2°C

A51. I funghi coltivati:
A ☐ provengono esclusivamente dall'estero
B ☐ vengono coltivati solo in particolari grotte
C ☐ possono essere coltivati anche in appositi stabilimenti

A52. I funghi coltivati:
A ☐ si differenziano dagli analoghi spontanei per i colori più vivaci
B ☐ hanno le stesse caratteristiche morfobotaniche degli analoghi spontanei
C ☐ hanno colori sbiaditi perché coltivati al buio

A53. Il fungo coltivato più diffuso in Italia è:
A ☐ il Boletus edulis o porcino
B ☐ l'Armillaria mellea o chiodino
C ☐ l'Agaricus bisporus o champignon

A54. La Pholiota nameko:
A ☐ non è il nome di una specie fungina
B ☐ è il nome di un fungo spontaneo americano
C ☐ è il nome di una specie fungina di coltivazione

A55. Il nome scientifico del "piopparello" o "pioppino" è:
A ☐ Armillaria mellea
B ☐ Pholiota nameko
C ☐ Agrocybe (Pholiota) aegerita

A56. Quale delle seguenti specie fungine è intensamente coltivata:
A ☐ Boletus edulis
B ☐ Agaricus (Psalliota) bisporus
C ☐ Amanita caesarea

A57. L'orecchietta o gelone è una specie fungina:
A ☐ che non cresce spontaneamente nell'ambiente
B ☐ è scientificamente denominata "Pleurotus ostreatus"
C ☐ è simbionte dei platani

A58. Il "Lentinus edodes" è un fungo coltivato:
A ☐ in Piemonte
B ☐ volgarmente chiamato «"Shiitake"»
C ☐ in Amazzonia

A59. La "Volvariella esculenta", cosiddetta "fungo del muschio":
A ☐ proviene da coltivazioni
B ☐ si trova spontaneo nei prati
C ☐ non è un vero e proprio fungo

A60. I porcini di coltivazione:
A ☐ hanno il cappello biancastro
B ☐ provengono dalla Sicilia
C ☐ non esistono

B. Le norme sulla commercializzazione e vendita dei funghi

B1. La vendita dei funghi in Italia:
A ☐ è libera
B ☐ è disciplinata dalla legge
C ☐ è vietata nei mercati pubblici

B2. Le regole per la vendita dei funghi freschi:
A ☐ non sono le stesse per i funghi coltivati e per quelli spontanei
B ☐ sono uguali sia per i funghi coltivati che per quelli spontanei
C ☐ non sono ancora state emesse

B3. La vendita dei funghi coltivati:
A ☐ è svincolata da obblighi particolari
B ☐ è vincolata al numero ed al peso delle specie che si vendono
C ☐ è consentita solo negli ipermercati

B4. La vendita dei funghi spontanei:
A ☐ è esente da obblighi particolari
B ☐ è permessa solo ai micologi
C ☐ è vincolata all'osservanza di precise regole

B5. I funghi esposti in vendita:
A ☐ devono riportare l'indicazione della specie fungina
B ☐ devono indicare il nome dialettale del fungo
C ☐ non devono riportare nulla perché si vede che sono funghi

B6. I funghi esposti in vendita:
A ☐ non devono essere sfusi
B ☐ devono essere sani e ben conservati
C ☐ devono essere capovolti

B7. I funghi freschi sfusi esposti in vendita:
A ☐ non devono essere conservati in congelatore
B ☐ non devono essere eccessivamente sporchi di terriccio
C ☐ scadono dopo una settimana

B8. I funghi freschi sfusi esposti in vendita:
A ☐ possono essere trattati con conservanti
B ☐ non devono essere invasi da larve di parassiti
C ☐ vanno cucinati entro una settimana dall'acquisto

B9. I funghi freschi:
A ☐ devono essere scottati dopo l'acquisto
B ☐ non vanno mai lavati con acqua
C ☐ vanno consumati in breve tempo

B10. I funghi spontanei freschi sfusi esposti in vendita:
A ☐ non possono essere mescolati con altre specie
B ☐ devono essere stati preventivamente lavati
C ☐ scadono dopo due settimane

B11. I funghi spontanei freschi sfusi esposti in vendita:
A ☐ possono non riportare l'indicazione del prezzo di vendita
B ☐ devono riportare l'indicazione della provenienza
C ☐ devono riportare la scadenza

B12. La denominazione legale dei funghi spontanei freschi in vendita:

A ☐ non è mai il loro nome scientifico
B ☐ è il nome scientifico
C ☐ è il più comune nome con il quale sono conosciuti in quella zona

B13. Porre in vendita funghi molto invasi da larve di parassiti:
A ☐ è consentito se si avvisa il consumatore
B ☐ costituisce un grave illecito a carico di chi li vende
C ☐ non è punito dalla legge se le larve sono inferiori a 50

B14. I funghi esposti in vendita che presentano segni di alterazione:
A ☐ si devono vendere solo sottocosto
B ☐ si devono congelare
C ☐ devono essere immediatamente ritirati e distrutti

B15. Il cosiddetto "fungo di Borgotaro":
A ☐ è una specie che cresce solo nella Val di Taro
B ☐ è un comune porcino di quell'area geografica
C ☐ è il nome di fantasia attribuito a porcini molto grossi

B16. Per vendere funghi spontanei freschi sfusi è necessaria:
A ☐ l'autorizzazione dell'ASL
B ☐ l'attestazione di idoneità al riconoscimento rilasciata dall'ASL
C ☐ la licenza della regione

B17. I funghi spontanei freschi in vendita allo stato sfuso:
A ☐ devono essere stati preventivamente certificati
B ☐ devono essere stati lavati
C ☐ devono essere muniti del bollo del veterinario ufficiale

B18. I funghi spontanei freschi da vendere allo stato sfuso:
A ☐ non devono essere più certificati da nessuno
B ☐ in Lombardia possono essere certificati anche dal Micologo aziendale
C ☐ devono provenire solo dagli Ortomercati

B19. La certificazione sanitaria dei funghi spontanei freschi:
A ☐ non è obbligatoria se i funghi sono preconfezionati
B ☐ è sempre obbligatoria
C ☐ è obbligatoria anche per i funghi coltivati

B20. La certificazione sanitaria in Lombardia è rappresentata da:
A ☐ un certificato di colore verde
B ☐ un cartellino applicato al contenitore dei funghi
C ☐ un marchio ad inchiostro messo sulle cassette

B21. La vendita dei funghi spontanei freschi sfusi:
A ☐ è subordinata a registrazione mediante SCIA
B ☐ è svincolata da obblighi
C ☐ deve essere comunicata all'Agenzia delle Entrate

B22. L'attestazione di idoneità al riconoscimento deve essere posseduta:
A ☐ dall'incaricato degli acquisti
B ☐ dall'incaricato della vendita
C ☐ solo dalle società

B23. Il cartellino di certificazione sanitaria applicato ai contenitori:
A ☐ deve essere rimosso dalla confezione un giorno dopo l'avvenuta visita
B ☐ deve essere conservato per cinque anni
C ☐ non si deve rimuovere fino all'esaurimento dei funghi contenuti

B24. Il cartellino di certificazione sanitaria applicato ai contenitori:
A ☐ deve essere applicato sul cartellino segnaprezzo
B ☐ deve essere mantenuto sul contenitore e bene in vista ai consumatori
C ☐ può essere rimosso per l'esposizione dei funghi

B25. I funghi spontanei freschi da vendere sfusi:
A ☐ possono essere trasferiti in altri contenitori dopo l'avvenuta certificazione
B ☐ non si devono trasferire mai in altri contenitori
C ☐ si possono trasferire solo quando si è venduta la metà del loro contenuto

B26. I funghi spontanei freschi da vendere sfusi:
A ☐ vanno conservati a temperature prossime ai 25/30°C
B ☐ non si devono conservare in congelatore
C ☐ si conservano in luoghi freschi, preferibilmente in frigorifero a 2°C

B27. I funghi freschi non certificati:
A ☐ non si possono vendere
B ☐ si possono vendere se si tratta di funghi coltivati
C ☐ si possono vendere anche se si tratta di funghi spontanei

B28. L'incaricato della vendita dei funghi spontanei freschi deve essere in possesso di apposita abilitazione per:
A ☐ avere più credibilità con i clienti
B ☐ prevenire attraverso il controllo i pericoli dei funghi
C ☐ certificare i funghi che vende

B29. I funghi eccessivamente invasi da larve di parassiti vanno:
A ☐ disinfestati
B ☐ eliminati
C ☐ consumati solo dopo cottura

B30. Sui contenitori di funghi freschi spontanei sfusi esposti in vendita è necessaria l'indicazione:
A ☐ del loro nome scientifico
B ☐ della data di scadenza
C ☐ della data di raccolta

B31. In Lombardia la certificazione sanitaria dei funghi è rappresentata:
A ☐ da un bollino verde applicato su ogni fungo
B ☐ da un talloncino applicato ai contenitori
C ☐ dal timbro apposto sul documento di consegna

B32. Sul talloncino di certificazione apposto sui contenitori di funghi freschi spontanei sfusi deve essere indicato anche:
A ☐ l'indirizzo del raccoglitore
B ☐ la data di scadenza
C ☐ la modalità di utilizzazione

B33. Sul talloncino di certificazione apposto sui contenitori di funghi freschi spontanei sfusi deve essere indicato anche:
A ☐ il numero di iscrizione all'albo nazionale e regionale del Micologo che li ha visitati
B ☐ la data di scadenza
C ☐ la data di raccolta

B34. Sul talloncino di certificazione apposto sui contenitori di funghi freschi spontanei sfusi deve essere indicato anche:
A ☐ l'indirizzo del raccoglitore
B ☐ la data e l'ora in cui sono stati visitati

C ☐ l'indirizzo del Micologo

B35. Sul talloncino di certificazione apposto sui contenitori di funghi freschi spontanei sfusi deve essere indicata anche:
A ☐ la durata
B ☐ la data di scadenza
C ☐ l'intestazione dell'ASL o dell'impresa alimentare sotto la cui responsabilità è avvenuto il controllo

B36. I contenitori di funghi spontanei freschi sfusi destinati alla vendita:
A ☐ non devono essere di plastica
B ☐ possono contenere anche più specie fungine se sono identificabili
C ☐ devono contenere una sola specie fungina

B37. Per vendere funghi spontanei sfusi è necessario:
A ☐ registrarsi mediante SCIA
B ☐ non è previsto nessun obbligo
C ☐ essere diplomati in agraria

B38. Il confezionamento dei funghi freschi:
A ☐ è vietato
B ☐ è consentito
C ☐ è vietato solo se effettuato al di fuori degli esercizi di vendita

B39. Sulle preconfezioni dei funghi freschi è obbligatorio indicare:
A ☐ l'indicazione del nome del micologo che li ha certificati
B ☐ le indicazioni obbligatorie di etichettatura degli alimenti
C ☐ la data di confezionamento

B40. Il Micologo:
A ☐ è una figura specifica prevista dalla legge per il controllo dei funghi
B ☐ è il nome attribuito a chi studia i funghi
C ☐ è una funzione svolta dal responsabile della vendita dei funghi

B41. Per diventare Micologo bisogna:
A ☐ essere laureati in agraria
B ☐ frequentare i gruppi micologici di rilevanza nazionale
C ☐ possedere i requisiti previsti da un'apposita legge

B42. L'attestato di Micologo è obbligatorio per le persone che devono:
A ☐ vendere i funghi
B ☐ certificarli
C ☐ andare a cercarli

B43. In Italia si possono vendere:
A ☐ solo i funghi di cui è consentita la vendita
B ☐ tutti i funghi che si vogliono purché riconosciuti mangerecci
C ☐ solo i funghi coltivati ed i porcini

B44. Quando è possibile trasferire i funghi visitati da una cassetta all'altra:
A ☐ mai, è vietato
B ☐ è sempre possibile se la vendita avviene per self service
C ☐ solo per la vendita effettuata sulle aree pubbliche

B45. Per vendere funghi coltivati:
A ☐ è obbligatorio sottoporli a visita sanitaria
B ☐ non vi sono obblighi particolari
C ☐ è necessaria l'autorizzazione della A.S.L.

B46. Le cassette dei funghi spontanei freschi in vendita allo stato sfuso:
A ☐ devono contenere una sola specie fungina
B ☐ possono contenere anche più specie se vengono dichiarate
C ☐ possono contenere fino a 5 specie di funghi diversi

B47. Per vendere funghi spontanei freschi sfusi:
A ☐ è obbligatorio disporre di un laureato in scienze agrarie
B ☐ è necessario che sia stato dichiarato nella SCIA
C ☐ bisogna disporre di un incaricato con la qualifica di "capo negozio"

B48. L'incaricato della vendita dei funghi spontanei freschi sfusi:
A ☐ non è mai responsabile di ciò che vende se i funghi sono certificati
B ☐ è responsabile di ciò che vende anche se si tratta di funghi certificati
C ☐ è responsabile solo per gli aspetti di corretta etichettatura

B49. Il prelevamento di funghi freschi da parte dell'Autorità Sanitaria:
A ☐ non può essere effettuato
B ☐ lo può eseguire solo il NAS o il personale del Ministero dell'Agricoltura
C ☐ deve essere effettuato con l'applicazione delle garanzie dei diritti di difesa

B50. Chi vende funghi freschi:
A ☐ non è mai responsabile di ciò che vende se sono confezionati
B ☐ è responsabile di ciò che vende quando si può accorgere di non conformità
C ☐ è responsabile solo nel caso non indichi il prezzo di vendita

B51. L'autorità che rilascia dell'attestato di idoneità al riconoscimento dei funghi per gli incaricati della vendita è:
A ☐ la Regione
B ☐ la Provincia
C ☐ l'Azienda Sanitaria Locale

B52. Il rilascio dell'attestazione di idoneità al riconoscimento dei funghi per gli incaricati della vendita avviene a seguito:
A ☐ della presentazione delle planimetrie del luogo di vendita
B ☐ della presentazione di una apposita richiesta al Comune di nascita
C ☐ del superamento di una apposita prova d'esame presso l'ASL

B53. In Lombardia la visita per la certificazione sanitaria dei funghi spontanei freschi da vendere sfusi può essere fatta:
A ☐ dagli incaricati del Ministero dell'Agricoltura
B ☐ dal Ministero della Salute
C ☐ anche dal Micologo aziendale

B54. Porre in vendita funghi freschi eccessivamente sporchi di terriccio o di altre impurità:
A ☐ è punito dalla legge come fatto a rilevanza penale
B ☐ comporta l'applicazione di una lieve sanzione amministrativa
C ☐ è consentito se si fa uno sconto al consumatore

B55. Porre in vendita funghi freschi invasi da larve di parassiti:
A ☐ è consentito solo per i porcini
B ☐ è punito dalla legge come fatto a rilevanza penale
C ☐ è consentito se si avvisano i consumatori

B56. Porre in vendita funghi freschi in evidente stato di alterazione:
A ☐ è consentito se viene indicato sul cartellino segnaprezzo
B ☐ comporta l'applicazione di una prescrizione amministrativa
C ☐ è punito dalla legge come fatto a rilevanza penale

B57. Le norme sull'etichettatura degli alimenti:
A ☐ non si applicano ai funghi

B ☐ sono state superate dai regolamenti di igiene
C ☐ si applicano anche ai funghi

B58. Gli incaricati del controllo ufficiale dei funghi spontanei freschi sono:
A ☐ i Carabinieri NAS
B ☐ la Guardia di Finanza
C ☐ gli Ispettori Micologi delle ASL

B59. Gli organi incaricati del controllo ufficiale degli alimenti:
A ☐ non possono elevare sanzioni
B ☐ possono sequestrare alimenti
C ☐ non possono sequestrare alimenti

B60. Gli organi incaricati del controllo ufficiale degli alimenti sono principalmente rappresentati:
A ☐ dalle guardie ecologiche
B ☐ dalla polizia locale
C ☐ dai CC NAS e dalle ASL

C. La conoscenza delle principali specie mortali e velenose confondibili con i funghi commercializzati

C1. I funghi definiti tossici:
A ☐ si riconoscono dall'odore sgradevole
B ☐ si riconoscono dai colori sgargianti
C ☐ possono avere anche sapori gradevoli

C2. I funghi che hanno l'anello:
A ☐ sono tutti buoni da mangiare
B ☐ si possono consumare solo se sono giovani
C ☐ comprendono anche specie mortali

C3. I funghi mortali:
A ☐ possono essere confusi con specie commestibili
B ☐ si possono consumare solo se sono giovani
C ☐ sono coloratissimi

C4. I funghi definiti commestibili si possono consumare perché:
A ☐ hanno tutti la carne bianca
B ☐ hanno sempre un buon profumo
C ☐ appartengono a specie mangerecce

C5. I funghi considerati non commestibili:
A ☐ sono quelli velenosi solo da crudi
B ☐ non sono velenosi ma non sono adatti al consumo umano
C ☐ possono provocare anche gravi disturbi intestinali

C6. I funghi considerati commestibili:
A ☐ vanno consumati solo da crudo
B ☐ si possono consumare solo quando sono completamente sviluppati
C ☐ in alcuni casi possono essere tossici se consumati crudi

C7. I funghi considerati commestibili:
A ☐ diventano generalmente tali solo dopo la loro cottura
B ☐ appartengono tutti al genere Amanita
C ☐ hanno i tubicini al posto delle lamelle

C8. I funghi diventano tossici:
A ☐ se sono cresciuti in ambienti insalubri
B ☐ quando si tratta di specie commestibili ma alterate
C ☐ se sono cresciuti vicino a funghi velenosi

C9. In Lombardia i funghi tossici:
A ☐ non crescono
B ☐ non hanno mai rappresentato un pericolo per la salute umana
C ☐ sono comunemente presenti nell'ambiente

C10. I funghi tossici sono quelli che:
A ☐ causano problemi alla salute alle persone che li consumano
B ☐ appartengono tutti alla famiglia dei satanici
C ☐ emettono veleni gassosi

C11. I funghi mortali possono manifestare i sintomi:
A ☐ immediatamente dopo il loro consumo
B ☐ anche dopo alcuni giorni dal consumo
C ☐ durante il pasto

C12. I funghi tossici manifestano i sintomi di intossicazione:

A ☐ normalmente entro 5/6 ore dal consumo
B ☐ con estrema violenza durante il loro consumo
C ☐ anche se si annusano

C13. I funghi mortali si possono trovare:
A ☐ solo in alta montagna
B ☐ anche frammischiati agli ovoli di Amanita caesarea
C ☐ solo sui litorali marini

C14. L'Amanita phalloides è un fungo:
A ☐ mortale se consumato sia crudo che cotto
B ☐ mortale solo se consumato crudo
C ☐ mortale anche per contatto con la pelle

C15. La cottura prolungata dei funghi tossici e mortali:
A ☐ disattiva i veleni contenuti
B ☐ rende commestibili anche i funghi mortali
C ☐ non ne modifica assolutamente la tossicità

C16. L'Amanita phalloides è un fungo che presenta sempre:
A ☐ puntini bianchi sul cappello di colore rosso
B ☐ la volva e l'anello
C ☐ un odore di uova marce

C17. L'Amanita phalloides:
A ☐ cresce sui tronchi delle piante vive
B ☐ può essere confusa con funghi commestibili
C ☐ cresce sui tronchi assieme ai chiodini

C18. L'Amanita phalloides ha il cappello di tipico colore:
A ☐ rosso
B ☐ marrone
C ☐ verde olivastro

C19. L'Amanita phalloides ha il gambo, le lamelle e la carne di colore:
A ☐ bianco
B ☐ giallo
C ☐ rossastro

C20. Al genere Amanita appartengono:
A ☐ solo funghi tossici o mortali
B ☐ solo funghi commestibili
C ☐ anche specie pregiate commercializzabili

C21. L'Amanita muscaria è un fungo:
A ☐ commestibile
B ☐ mortale
C ☐ tossico e a cappello rosso con i puntini bianchi

C22. Il fungo mortale più diffuso è:
A ☐ il Boletus satanas
B ☐ l'Amanita pantherina
C ☐ l'Amanita phalloides

C23. I funghi tossici, di norma:
A ☐ determinano avvelenamenti non ad esito mortale
B ☐ provocano la morte immediata del paziente
C ☐ non richiedono cure

C24. L'Amanita phalloides nel primo stadio di crescita:
A ☐ si può confondere con l'ovolo di Amanita caesarea
B ☐ è di colore rosso
C ☐ ha una evidente volva

C25. I veleni contenuti nei funghi definiti tossici:
A ☐ sono pericolosi solo se i funghi vengono consumati
B ☐ sono pericolosi anche toccando i funghi
C ☐ non rappresentano alcun pericolo se si toccano i funghi con i guanti

C26. Gli avvelenamenti da funghi possono dipendere:
A ☐ dall'andamento stagionale di crescita
B ☐ anche dal consumo di funghi commestibili ma alterati
C ☐ dai lunghi periodi di siccità

C27. Se i funghi sono stati raccolti vicino a stracci bagnati o ferri arrugginiti:
A ☐ diventano tossici anche se appartengono a specie mangerecce
B ☐ sono pericolosi solo se appartengono a specie tossiche
C ☐ sono ricchi di microrganismi patogeni

C28. I funghi tossici quando vengono cotti assieme a funghi mangerecci:
A ☐ anneriscono l'argento
B ☐ rendono più brillante la pentola
C ☐ procurano avvelenamenti in chi li consuma

C29. Per essere sicuri che i funghi cotti sono buoni da mangiare bisogna:
A ☐ farli assaggiare al cane o al gatto
B ☐ verificare che in cottura non anneriscano l'aglio
C ☐ essere certi che si tratti di specie mangerecce

C30. Se sorgono disturbi dopo il consumo di funghi è necessario:
A ☐ recarsi presto al pronto soccorso
B ☐ prendere una camomilla e aspettare se passano
C ☐ bere molto latte intero tiepido

C31. Gli avvelenamenti provocati dal consumo di funghi:
A ☐ sono rarissimi in Italia
B ☐ possono essere causati anche da disattenzioni nella fase di vendita
C ☐ non hanno mai riguardato i funghi commercializzati

C32. Non ci si avvelena con i funghi che si vendono:
A ☐ se si beve subito del latte crudo di capra dopo il loro consumo
B ☐ se si è ben sicuri di ciò che si pone in vendita
C ☐ se durante l'esposizione per la vendita non si manifestano cattivi odori

C33. I cosiddetti "falsi chiodini"
A ☐ non sono tossici
B ☐ non hanno le lamelle
C ☐ sono tossici e non hanno le lamelle bianche

C34. Il Boletus satanas:
A ☐ è un fungo con le lamelle violacee
B ☐ è un fungo tossico confondibile con i porcini
C ☐ è ottimo se consumato poco cotto

C35. L'Omphalotus olearius:
A ☐ è un fungo tossico confondibile con il Cantharellus cibarius
B ☐ è il miglior fungo commestibile degli ulivi

C ☐ si riconosce perché è molto ricco di olio

C36. I funghi tossici più facilmente confondibili con l'Armillaria mellea:
A ☐ hanno i tubuli al posto delle lamelle
B ☐ secernono lattice alla frattura del gambo
C ☐ sono i cosiddetti "falsi chiodini"

C37. I funghi facilmente confondibili con i Cantharellus:
A ☐ hanno i tubuli sotto il cappello
B ☐ non hanno mai delle venature o costolature al posto delle lamelle
C ☐ non hanno colori giallastri

C38. I funghi tossici o mortali:
A ☐ possono essere venduti solo in farmacia
B ☐ hanno proprietà anticancerogene
C ☐ devono essere assolutamente evitati

C39. Il metodo più semplice per evitare la presenza di funghi tossici o mortali fra quelli in vendita:
A ☐ è quello di essere sicuri della loro assenza
B ☐ consiste nell'osservare il cambiamento del loro colore
C ☐ consiste nell'annusarli spesso

C40. Fra i più comuni funghi mortali vi sono:
A ☐ Il Boletus luridus ed il Boletus satanas
B ☐ L'Hypholoma fasciculare e l'Hydnum repandum
C ☐ Il Cortunarius orellanus e l'Amanita phalloides

D. Il riconoscimento delle specie fungine commercializzabili

Be: BOLETUS EDULIS e relativo gruppo

Be1. I porcini del gruppo "edulis":
A ☐ possono essere commercializzati
B ☐ hanno lamelle bianco latte
C ☐ non hanno mai un reticolo sul gambo

Be2. Le boletacee del gruppo "edulis" (porcini) hanno la carne:
A ☐ giallastra
B ☐ bianca immutabile
C ☐ bianca che si ossida all'azzurrognolo

Be3. I "porcini" del gruppo "edulis":
A ☐ hanno i tubuli sotto il capello
B ☐ da giovani hanno lamelle fittissime
C ☐ possono avere sia lamelle che tubuli ma sempre la carne bianca

Be4. I "porcini" del gruppo "edulis" hanno sempre:
A ☐ la carne bianca a sapore mite ed il gambo reticolato
B ☐ il gambo squamato ed ingrassato
C ☐ le verruche o squamette sul cappello

Be5. I "porcini" del gruppo "edulis" si riconoscono perché:
A ☐ hanno sempre il gambo di diametro maggiore del cappello
B ☐ presentano le caratteristiche proprie del gruppo di appartenenza
C ☐ sono gli unici funghi di colore marrone

Be6. Le boletacee a carne bianca immutabile:
A ☐ sono rappresentate dai Boletus del gruppo "edulis"
B ☐ sono tutte commestibili
C ☐ possono comprendere anche specie non commestibili

Be7. Con il termine "Porcini" sono da intendersi i boleti:
A ☐ del genere suillus
B ☐ del gruppo edulis
C ☐ del genere leccinum

Be8. Quale delle seguenti specie fa parte dei Boletus del gruppo edulis:
A ☐ Boletus regius
B ☐ Boletus aereus
C ☐ Boletus luridus

Be9. Con quale boletacea si possono facilmente confondere i Boletus del gruppo edulis :
A ☐ Tylopilus o Boletus felleus
B ☐ Boletus pulverulentus
C ☐ Suillus o Boletus granulatus

Be10. La carne dei Boleti del gruppo dell'edulis è :
A ☐ leggermente amara sotto la cuticola
B ☐ generalmente bianca a sapore mite
C ☐ bianca da giovane poi giallastra

Be11. I Boleti del gruppo dell'edulis:
A ☐ sono sempre leggermente amari

B ☐ si possono confondere con le cosiddette “mazze da tamburo”
C ☐ hanno un gambo più o meno reticolato

Be12. I Boleti del gruppo dell’edulis:
A ☐ comprendono una sola specie fungina, il Boletus edulis
B ☐ sono più di uno
C ☐ rappresentano un gruppo numerosissimo di oltre 50 specie

Be13. I Boleti del gruppo dell’edulis si possono confondere:
A ☐ solo con altre Boletacee
B ☐ in taluni casi con le Morchelle
C ☐ anche con specie di conformazione analoga ma che hanno le lamelle

Be14. I Boleti del gruppo dell’edulis si possono commercializzare:
A ☐ solo allo stato fresco
B ☐ solo freschi ma non confezionati
C ☐ anche se diversamente conservati

Be15. I « porcini » migliori sono quelli che :
A ☐ provengono da coltivazioni biologiche
B ☐ vengono importati
C ☐ quelli sani ed in buono stato di conservazione

Be16. I Boleti del gruppo dell’edulis presenti sul mercato nazionale:
A ☐ provengono da coltivazioni
B ☐ sono tutti di origine nazionale
C ☐ sono generalmente di importazione

Be17. I Boleti del gruppo dell’edulis in vendita allo stato fresco:
A ☐ devono essere bagnati spesso con acqua fresca
B ☐ devono avere un colore uniforme
C ☐ devono essere spesso verificati circa lo stato di conservazione

Be18. Il Boletus aestivalis o reticulatus è una boletacea:
A ☐ tipicamente medioorientale
B ☐ del gruppo dell’edulis
C ☐ diversa da quelle del gruppo edulis

Be19. Il Boletus aereus è una boletacea:
A ☐ dello stesso gruppo dell’edulis
B ☐ che non esiste
C ☐ che cresce solo oltre i duemila metri di quota

Be20. Il Boletus aereus ha il cappello tipicamente di colore:
A ☐ bruno nerastro
B ☐ nocciola tenue
C ☐ biancastro

Be21. Il Boletus pinophilus o pinicola è una boletacea:
A ☐ tipica delle pinete maremmane
B ☐ appartenente allo stesso gruppo dell’edulis
C ☐ che cresce sulle ceppaie di pino

Be22. Il Boletus pinophilus o pinicola:
A ☐ cresce solo nei boschi di pino
B ☐ appartiene allo stesso gruppo dell’edulis
C ☐ che cresce sulle ceppaie di pino

Be23. Il Boletus pinophilus o pinicola ha il cappello tipicamente di colore:
A ☐ bruno rossastro
B ☐ giallastro
C ☐ verdastro

Be24. Il Boletus edulis ha il cappello tipicamente di colore:
A ☐ marrone
B ☐ rosso
C ☐ nerastro

Be25. Nei primi stadi di sviluppo i Boleti del gruppo edulis:
A ☐ hanno l'anello
B ☐ possono essere confusi anche con specie lamellate
C ☐ risultano disgustosi

Be26. I Boletus del gruppo edulis:
A ☐ si consumano solo crudi in insalata
B ☐ si possono consumare crudi se sono giovani ma in quantitativi modesti
C ☐ non si prestano ad essere essiccati

Be27. I Boletus del gruppo edulis freschi:
A ☐ possono essere facilmente invasi da larve di insetti
B ☐ non sono mai invasi da larve
C ☐ svolgono la funzione di insetticida naturale

Be28. Alcuni Boletus del gruppo edulis:
A ☐ possono essere riconosciuti biologici
B ☐ non possono avere riconoscimenti bio
C ☐ contengono veleni paralizzanti

Be29. In alcuni casi il consumo di Boletus del gruppo edulis:
A ☐ crea condizioni di euforia
B ☐ deve essere accompagnato dal consumo di superalcolici
C ☐ potrebbe dar luogo a manifestazioni cliniche di intolleranza alimentare

Be30. I Boletus del gruppo edulis freschi vanno consumati:
A ☐ nel più breve tempo possibile
B ☐ non più tardi di 10 giorni dall'acquisto
C ☐ anche dopo due settimane se sono certificati

Am: ARMILLARIA MELLEA

Am1. L'Armillaria mellea:
A ☐ è volgarmente chiamata "chiodino"
B ☐ cresce solo in Lombardia
C ☐ è una specie solitaria

Am2. L'Armillaria mellea:
A ☐ si può consumare solo cruda
B ☐ Può rivelarsi tossica se consumata poco cotta
C ☐ è una specie sempre commestibile

Am3. L'Armillaria mellea è una specie fungina:
A ☐ simbionte
B ☐ parassita o saprofita
C ☐ coltivata

Am4. L'Armillaria mellea ha la carne:
A ☐ bianca
B ☐ rosata
C ☐ nerastra

Am5. L'Armillaria mellea è una specie fungina con:
A ☐ volva
B ☐ tubuli
C ☐ anello

Am6. L'Armillaria mellea commercializzata:
A ☐ cresce spontanea
B ☐ proviene solo da coltivazioni
C ☐ viene allevata in grotte

Am7. L'Armillaria mellea cresce:
A ☐ solo in pianura
B ☐ sia in pianura che in montagna
C ☐ solo sulle aghifoglie

Am8. Per consumare tranquillamente L'Armillaria mellea è necessario:
A ☐ eliminare le lamelle e l'anello
B ☐ consumarla a crudo
C ☐ farla bollire in acqua prima di cucinarla

Am9. L'Armillaria mellea consumata cruda o poco cotta:
A ☐ è più gustosa
B ☐ risulta spesso tossica
C ☐ rimane più morbida

Am10. L'Armillaria mellea ha:
A ☐ sempre un anello e le lamelle bianche
B ☐ non ha mai l'anello ma una volva
C ☐ ha sempre lamelle colorate ed una cortina

Am11. L'Armillaria mellea ha le lamelle di colore:
A ☐ bianco
B ☐ marrone
C ☐ rosa

Am12. L'Armillaria mellea ha la carne di colore:

A ☐ bianco
B ☐ marrone
C ☐ rosa

Am13. L'Armillaria mellea ha la carne di odore:
A ☐ inebriante
B ☐ forte e pungente
C ☐ fungino

Am14. L'Armillaria mellea sul cappello ha sempre:
A ☐ fini squamette simili a peluria più dense al centro
B ☐ residui di volva biancastri
C ☐ una cuticola liscia di colore uniforme

Am15. L'Armillaria mellea ha il cappello il cui colore:
A ☐ è sempre lo stesso
B ☐ può variare moltissimo
C ☐ dipende dall'altitudine

Am16. L'Armillaria mellea cresce:
A ☐ di norma cespitosa
B ☐ sempre singolarmente
C ☐ solo in pianura

Am17. L'Armillaria mellea che si trova in vendita allo stato fresco sfuso:
A ☐ deve essere consumata entro dieci giorni dall'acquisto
B ☐ deve essere stata abbondantemente lavata
C ☐ deve essere sana e consumata il più presto possibile

Am18. L'Armillaria mellea ha sempre:
A ☐ il cappello leggermente viscido soprattutto a tempo umido
B ☐ la volva e le squame sul cappello
C ☐ la carne giallastra

Am19. L'Armillaria mellea ha il cappello con colori:
A ☐ sempre chiari
B ☐ molto variabili
C ☐ cupi all'imbrunire

Am20. L'Armillaria mellea:
A ☐ cresce generalmente cespitosa
B ☐ non ha mai le lamelle bianche
C ☐ ha la carne nerastra

Am21. L'Armillaria mellea si può confondere:
A ☐ con specie fungine cespitose simili
B ☐ con i Boleti dei pini
C ☐ con le Russula ed i Lattari

Am22. L'Armillaria mellea si può facilmente confondere:
A ☐ con tutti i funghi che hanno l'anello e gli aculei
B ☐ con funghi a lamelle cespitosi
C ☐ con i Tricholoma e gli Hygrophorus

Am23. L'Armillaria mellea si distingue dai falsi chiodini perchè:
A ☐ non è mai cespitosa
B ☐ ha un odore di melanzana marcia
C ☐ ha l'anello e le lamelle bianche

Am24. Con il termine "Armillaria mellea" si possono intendere anche:
A ☐ tutti i funghi di colore giallo o color del miele
B ☐ altre specie di Armillaria molto analoghe
C ☐ le Clitocybe orticole

Am25. L'Armillaria mellea esposta in vendita:
A ☐ deve riportare solo il nome volgare con la quale è conosciuta
B ☐ deve essere rinfrescata ogni 20 minuti
C ☐ deve riportare anche le modalità di utilizzazione

Am26. L'Armillaria mellea esposta in vendita:
A ☐ deve riportare anche il nome scientifico e la provenienza
B ☐ deve indicare il sistema di allevamento
C ☐ deve riportare solo il prezzo di vendita

Am27. La vendita di Armillaria mellea comporta anche:
A ☐ l'obbligo della sua certificazione
B ☐ la presenza nelle vicinanze di un Micologo abilitato
C ☐ l'utilizzo di soli contenitori di cartoncino stampato

Am28. La vendita di Armillaria mellea:
A ☐ è libera
B ☐ è subordinata a certificazione sanitaria
C ☐ deve avvenire solo nei siti indicati dall'ASL

Am29. Con il nome volgare di "chiodino" si deve intendere:
A ☐ la Pholiota nameko
B ☐ l'Agrocybe aegerita
C ☐ l'Armillaria mellea

Am30. Vendere per "chiodini" funghi diversi dall'Armillaria mellea:
A ☐ non costituisce alcun illecito se si tratta di specie mangerecce
B ☐ costituisce reato di frode nell'esercizio del commercio
C ☐ è consentito dalle leggi

Ac: AMANITA CAESAREA

Ac1. L'Amanita caesarea è un fungo:
A ☐ con lamelle
B ☐ con tubuli
C ☐ con aculei

Ac2. L'Amanita caesarea:
A ☐ non si può commercializzare nei negozi di vicinato
B ☐ viene coltivata a Cesarea
C ☐ allo stato di ovolo si può confondere con specie mortali

Ac3. L'ovolo di Amanita caesarea si può confondere con:
A ☐ L'ovolo di Amanita phalloides
B ☐ le Russula gialle immature
C ☐ le Morchelle

Ac4. I funghi del genere Amanita commercializzabili:
A ☐ sono molti
B ☐ vi è solo l'Amanita caesarea
C ☐ vi sono anche tutte le specie italiane

Ac5. L'Amanita caesarea è un fungo molto simile:
A ☐ all'Armillaria mellea
B ☐ alle Amanita bianche
C ☐ alle Amanita con cappello rosso o arancio

Ac6. L'Amanita caesarea ha:
A ☐ le lamelle ed il gambo giallo oro
B ☐ le lamelle ed il gambo biancastri
C ☐ non ha le lamelle ma il gambo è giallo

Ac7. L'Amanita caesarea ha:
A ☐ l'anello giallo e la volva bianca
B ☐ non ha la volva ma solo l'anello
C ☐ non ha ne volva ne anello

Ac8. L'Amanita caesarea ha:
A ☐ le lamelle gialle ed il cappello arancione
B ☐ le lamelle ed il gambo bianco candido
C ☐ le lamelle ed il cappello verde olivastro

Ac9. L'Amanita caesarea si può consumare:
A ☐ solo dopo prolungata cottura
B ☐ solamente cruda in insalata
C ☐ sia da cotta che da cruda

Ac10. L'Amanita caesarea è:
A ☐ il fungo più abbondante in natura
B ☐ tipica dei boschi di alta quota
C ☐ può essere confusa con specie mortali

Ac11. L'Amanita caesarea:
A ☐ non si può raccogliere in Italia allo stato di ovolo
B ☐ non si può vendere allo stato di ovolo
C ☐ non si può consumare allo stato di ovolo

Ac12. L'Amanita caesarea:
A ☐ non cresce in Italia
B ☐ è una specie fungina spontanea
C ☐ viene coltivata industrialmente

Ac13. Il più noto nome volgare dell'Amanita caesarea è:
A ☐ ovulaccio delle coliche
B ☐ ovolo buono
C ☐ ovulo di cesarea

Ac14. Il nome scientifico del cosiddetto "ovolo buono" è:
A ☐ Amanita ovoidea
B ☐ Amanita caesarea
C ☐ Amanita aureola

Ac15. Nell'Amanita caesarea vi è sempre la presenza di:
A ☐ lamelle e gambo giallo oro
B ☐ fini squamette nerastre sul cappello
C ☐ gambo ingrossato privo di anello

Ac16. Fra i segni di alterazione dell'Amanita caesarea si riscontra:
A ☐ l'assenza assoluta di odore
B ☐ la presenza di odore di uova marce
C ☐ la formazione di colonie di lieviti neri

Ac17. L'Amanita caesarea può essere commercializzata quando:
A ☐ ogni esemplare pesa almeno 50 grammi
B ☐ proviene da idonei stabilimenti di coltivazione
C ☐ è stata rigorosamente verificata e certificata

Ac18. La commercializzazione dell'Amanita caesarea:
A ☐ in Italia è liberamente consentita senza obblighi
B ☐ è subordinata a certificazione sanitaria
C ☐ deve essere fatta solo in confezioni sigillate

Ac19. L'Amanita caesarea non può essere commercializzata:
A ☐ se è sottopeso
B ☐ quando è posta in vendita al consumatore finale secca allo stato sfuso
C ☐ se non riporta il bollo su ogni esemplare

Ac20. L'Amanita caesarea può diventare pericolosa quando:
A ☐ comincia a puzzare
B ☐ ha perso la volva
C ☐ perde sia l'anello che la volva

Ac21. L'Amanita caesarea è volgarmente chiamata:
A ☐ ovolo buono
B ☐ ovulo dei Cesari
C ☐ uovo di Cesarea

Ac22. L'Amanita caesarea:
A ☐ non cresce sulle piante
B ☐ è abbondante in pianura
C ☐ cresce solo sulle aghifoglie

Ac23. L'Amanita caesarea:
A ☐ non viene coltivata
B ☐ viene coltivata in Messico

C ☐ si coltiva assieme alle orecchiette

Ac24. L'Amanita caesarea fresca si conserva:
A ☐ in luoghi caldo umidi
B ☐ al buio
C ☐ in luoghi freschi ed aerati

Ac25. Nella fase di vendita l'Amanita caesarea:
A ☐ deve essere aspersa spesso con acqua zuccherata
B ☐ è preferibile sia mantenuta con il gambo in un bagno d'acqua
C ☐ deve avere il cartellino di certificazione sanitaria

Ac26. Nella fase di vendita dell'Amanita caesarea:
A ☐ deve essere indicata la provenienza
B ☐ devono essere indicati gli ingredienti
C ☐ bisogna esporre l'indirizzo dell'importatore

Ac27. L'Amanita caesarea avariata:
A ☐ può essere destinata all'essiccamento
B ☐ ha un forte odore simile alle uova marce
C ☐ viene utilizzata per colorare i mangimi

Ac28. La carne dell'Amanita caesarea:
A ☐ è biancastra con poco odore ed un sapore gradevole
B ☐ è verdastra con odore e sapore leggermente piccanti
C ☐ è pressoché assente nel gambo ma è concentrata nella volva

Ac29. L'ovolo sezionato dell'Amanita caesarea:
A ☐ non è mai completamente bianco
B ☐ presenta una diffusa peluria al centro
C ☐ diventa rossastro a contatto con l'aria

Ac30. L'ovolo dell'Amanita caesarea:
A ☐ ha il guscio rossiccio
B ☐ è molto piccolo
C ☐ è simile agli ovoli delle altre Amanita

Cc: CANTHARELLUS

Cc1. I funghi del genere Cantharellus:
A ☐ non hanno lamelle ma delle venature, costolature sotto il cappello
B ☐ hanno evidenti lamelle gialle
C ☐ hanno anelli molto pronunciati

Cc2. I funghi del genere Cantharellus:
A ☐ sono in gran parte tossici
B ☐ non si possono commercializzare sottopeso
C ☐ sono tutti commercializzabili

Cc3. I funghi del genere Cantharellus:
A ☐ non crescono in Italia
B ☐ provengono tutti da coltivazioni
C ☐ sono tutti commestibili

Cc4. I funghi del genere Cantharellus si riconoscono:
A ☐ perché non hanno veli ne lamelle ma pseudolamelle sotto il cappello
B ☐ sono tutti gialli
C ☐ hanno volve molto fugaci

Cc5. Il Cantharellus maggiormente commercializzato in Italia è:
A ☐ il Cantharellus melanoxeros
B ☐ il Cantharellus cinereus
C ☐ il Cantharellus cibarius

Cc6. Il nome scientifico del finferlo o giallino o galletto è:
A ☐ Armillaria mellea
B ☐ Russula virescens
C ☐ Cantharellus cibarius

Cc7. Il Cantharellus cibarius è di tipico colore:
A ☐ verdognolo
B ☐ brunastro
C ☐ giallastro

Cc8. Il Cantharellus cibarius ha sempre:
A ☐ un vistoso anello arancione
B ☐ delle pseudolamelle decorrenti sul gambo
C ☐ il gambo più grosso del cappello

Cc8. Il Cantharellus cibarius:
A ☐ è una specie commercializzabile
B ☐ può risultare pericoloso da giovane
C ☐ è facilmente confondibile con le Amanita

Cc9. Il Cantharellus cibarius:
A ☐ si può confondere con funghi gialli a lamelle analoghi
B ☐ cambia di colore in cottura
C ☐ non si può essiccare

Cc10. Le specie fungine che appartengono al genere Cantharellus:
A ☐ sono tutte gialle
B ☐ comprendono alcune specie molto velenose
C ☐ sono tutte commercializzabili

Cc11. Il Cantharellus cibarius:
A ☐ cresce spontaneo in natura
B ☐ viene normalmente coltivato
C ☐ cresce solo nell'Est europeo

Cc12. Oltre al Cantharellus cibarius viene spesso commercializzato:
A ☐ il Cantharellus lutescens detto volgarmente finferla
B ☐ il Cantharellus olidus
C ☐ il Cantharellus sinuosus

Cc13. Il tipico nome volgare del Cantharellus lutescens è:
A ☐ finferla
B ☐ verdina
C ☐ cantarella

Cc14. Il Cantharellus lutescens è una specie fungina
A ☐ commercializzabile
B ☐ velenosa se consumata dopo abbondante cottura
C ☐ tipicamente primaverile

Cc15. I Cantharellus commercializzabili si possono vendere:
A ☐ solo allo stato fresco
B ☐ sia freschi che comunque conservati
C ☐ solo freschi o essiccati

Cc16. Fra le diverse specie di Cantharellus commercializzabili:
A ☐ ve ne sono parecchie velenose
B ☐ vi sono almeno un paio sospette di essere tossiche
C ☐ non vi sono specie tossiche

Cc17. I Cantharellus tossici:
A ☐ hanno colori grigio-nerastri
B ☐ sono tutti gialli
C ☐ non esistono

Cc18. Quali specie di Cantharellus sono da ritenere tossiche:
A ☐ tutte quelle di colore verdognolo
B ☐ quelle con odore molto disgustoso
C ☐ nessuna

Cc19. I Cantharellus sono specie fungine:
A ☐ piuttosto rare
B ☐ che non comprendono specie tossiche
C ☐ abbondanti soprattutto nei prati e giardini

Cc20. Il Cantharellus cibarius:
A ☐ ha la carne bianca ed un gradevole odore di frutta
B ☐ ha la volva ed un lieve sapore amarognolo
C ☐ assomiglia molto alle Amanita giovani

Cc21. Il Cantharellus cibarius:
A ☐ ha una caratteristica squamettaura nera sul gambo
B ☐ ha un pronunciato odore di rapa
C ☐ non ha ne anello ne volva

Cc22. Il Cantharellus cibarius è di tipico colore:
A ☐ giallo
B ☐ grigiastro
C ☐ verdognolo

Cc23. Il Cantharellus cibarius fresco si conserva:
A ☐ anche alcuni mesi se trattato con conservanti
B ☐ per alcuni giorni in luoghi freschi ed aerati
C ☐ in contenitori a chiusura ermetica

Cc24. I funghi del genere Cantharellus:
A ☐ crescono sulle piante viventi
B ☐ non vanno raccolti di giorno
C ☐ si possono commercializzare anche essiccati

Cc25. Il Cantharellus cibarius:
A ☐ è completamente giallo e senza anello, volva o cortine
B ☐ si può confondere con l'Amanita caesarea
C ☐ ha il gambo ed il centro del capello macchiati di azzurrognolo

Cc26. Il Cantharellus cibarius ed il Cantharellus lutescens:
A ☐ sono le uniche due specie di Cantharellus
B ☐ sono le specie di Cantharellus maggiormente commercializzate
C ☐ hanno lo stesso colore e le stesse caratteristiche

Cc27. Il Cantharellus cibarius è facilmente confondibile con:
A ☐ l'Agaricus bisporus delle foreste
B ☐ il Pleurorus ostreatus selvatico
C ☐ l'Omphalotus olearius

Cc28. Il Cantharellus cibarius si riconosce:
A ☐ dalla caratteristica cresta di gallo sul cappello
B ☐ dalla caratteristica parte imeniale, sottostante il cappello
C ☐ per la caratteristica colorazione violacea dell'anello

Cc29. Il Cantharellus cibarius si deve consumare:
A ☐ dopo cottura
B ☐ crudo in insalata con i chiodini
C ☐ esclusivamente la sera

Cc30. I Cantharellus freschi posti in vendita allo stato sfuso:
A ☐ non devono provenire da Paesi extracomunitari
B ☐ vanno conservati in luoghi caldo-umidi
C ☐ devono essere provvisti di certificazione sanitaria

Cr: CRATERELLUS cornucopioides

Cr1. Il Craterellus cornucopioides è:
A ☐ simile ai Cantharellus bruno-nerastri
B ☐ tutto giallo
C ☐ una specie coltivata

Cr2. Il Craterellus cornucopioides:
A ☐ non è un fungo
B ☐ è molto carnoso
C ☐ non è carnoso

Cr3. Il più comune nome volgare del Craterellus cornucopioides è:
A ☐ trombetta da morto
B ☐ corno dei crateri
C ☐ fungo buono a corno

Cr4. Il Craterellus cornucupioides è di tipico colore:
A ☐ verdastro
B ☐ biancastro
C ☐ bruno nerastro

Cr5. Il Craterellus cornucupioides ha la forma di:
A ☐ spugna
B ☐ tromba
C ☐ clava

Cr6. Il Craterellus cornucupioides:
A ☐ non ha ne anello ne volva
B ☐ possiede due piccoli anelli
C ☐ è simile alle piccole Armillaria

Cr7. Il Craterellus cornucupioides è una specie fungina:
A ☐ giapponese
B ☐ commercializzabile
C ☐ ricca di vitamine

Cr8. Il Craterellus cornucupioides:
A ☐ cresce spontaneo nei boschi
B ☐ viene coltivato
C ☐ cresce solo nei paesi orientali

Cr9. Il Craterellus cornucupioides:
A ☐ in Italia viene coltivato solo nelle valli bergamasche
B ☐ ha un bel colore biancastro
C ☐ si può essiccare

Cr10. Il Craterellus cornucupioides si può facilmente confondere con:
A ☐ I Boleti
B ☐ Le Amanita
C ☐ alcuni Cantharellus

Cr11. Del Craterelllus cornucupioides si consuma:
A ☐ il solo cappello
B ☐ il solo gambo
C ☐ l'intero carpoforo

Cr12. Il Craterellus cornucupioides ha un odore:

A ☐ fruttato
B ☐ anicino
C ☐ di arancio

Cr13. Il Craterellus cornucupioides ha il gambo:
A ☐ carnoso
B ☐ del tutto cavo
C ☐ ingrossato alla base

Cr14. Il Craterellus cornucupioides:
A ☐ si può confondere facilmente con specie tossiche
B ☐ non ha le lamelle
C ☐ possiede proprietà allucinogene

Cr15. Il Craterellus cornucupioides è un fungo:
A ☐ di molto grande
B ☐ di piccolissimo
C ☐ di media taglia

Cr16. La cosiddetta "trombetta da morto":
A ☐ non è un fungo ma un lichene
B ☐ è un Craterellus mortale
C ☐ è il Carterellus cornucupioides

Cr17. Il Craterellus cornucupioides:
A ☐ può diventare pericoloso se essiccato
B ☐ è un buon commestibile
C ☐ non si può congelare

Cr18. Il Craterellus cornucupioides è:
A ☐ tipico delle steppe
B ☐ può crescere anche nei deserti artici
C ☐ si può commercializzare anche essiccato

Cr19. Del Craterellus cornucupioides si consuma:
A ☐ solo il gambo privato dell'anello
B ☐ il solo cappello
C ☐ l'intero carpoforo

Cr20. Il Craterellus cornucupioides diventa tossico:
A ☐ se è alterato
B ☐ se è stato essiccato
C ☐ se ha dei puntini bianchi sul cappello verde

Hr: HYDNUM repandum

Hr1. L'Hydnum repandum:
A ☐ non è un fungo
B ☐ viene coltivato
C ☐ si può commercializzare

Hr2. L'Hydnum repandum sotto il cappello ha:
A ☐ i tubuli rotondi
B ☐ le lamelle gialle
C ☐ gli aculei

Hr3. L'Hydnum repandum ha:
A ☐ l'anello
B ☐ il gambo ingrossato alla base
C ☐ gli aculei

Hr4. L'Hydnum repandum ha gambo e cappello di colore:
A ☐ giallastro
B ☐ verdognolo
C ☐ marrone scuro

Hr5. L'Hydnum repandum è un fungo che ha:
A ☐ l'anello e la volva
B ☐ la carne bianca
C ☐ le lamelle viola

Hr6. Dei funghi che hanno l'imenio composto da aculei:
A ☐ fanno parte anche i piccoli Boleti
B ☐ fa parte anche l'Hydnum repandum
C ☐ fanno parte tutte specie tossiche

Hr7. L'Hydnum repandum:
A ☐ viene normalmente coltivato
B ☐ non si può consumare
C ☐ si può vendere

Hr8. Hydnum repandum è di tipico colore:
A ☐ giallastro
B ☐ verde olivastro
C ☐ bruno nerastro

Hr9. L'Hydnum repandum:
A ☐ non ha il cappello
B ☐ non ha gli aculei sotto il cappello
C ☐ ha gli aculei ma non ha anello ne volva

Hr10. L'Hydnum repandum si può facilmente confondere:
A ☐ con il Cantharellus cibarius
B ☐ con il Craterellus cornucupioides
C ☐ con l'Amanita pantherina

Hr11. Hydnum repandum ha la carne:
A ☐ nerastra
B ☐ bianca
C ☐ virante al rosa

Hr12. Hydnum repandum ha un sapore:
A ☐ leggermente amaro

B ☐ molto dolce
C ☐ pressoché nullo

Hr13. Hydnum repandum:
A ☐ si può consumare dopo cottura
B ☐ non è una specie mangereccia
C ☐ è una specie leggermente tossica dopo cottura

Hr14. L'Hydnum repandum si deve consumare:
A ☐ assieme ad altri funghi
B ☐ crudo in insalata amara
C ☐ solo se sano e ben conservato

Hr15. L'Hydnum repandum è simile:
A ☐ ai Cantharellus gialli
B ☐ alle Clitocybe bianche
C ☐ ai Tricholoma

Hr16. L'Hydnum repandum:
A ☐ non ha il cappello
B ☐ ha una evidente volva
C ☐ ha gli aculei

Hr17. L'Hydnum repandum si può commercializzare:
A ☐ sia fresco che essiccato
B ☐ solo se è preconfezionato
C ☐ solo nelle aree pubbliche

Hr18. Per vendere l'Hydnum repandum al consumatore finale:
A ☐ serve un'apposita licenza ministeriale
B ☐ è necessario che sia certificato
C ☐ non serve nulla

Hr19. L'Hydnum repandum è volgarmente chiamato:
A ☐ stecherino dorato
B ☐ stecherino bruno
C ☐ stecchino dei camosci

Hr20. Lo "stecherino dorato" è il nome volgare di:
A ☐ Russula aurata
B ☐ Amanita caesarea
C ☐ Hydnum repandum

Mp: MACROLEPIOTA PROCERA

Mp1. La Macrolepiota procera ha la forma di:
A ☐ una mazza da tamburo nello primo stadio di crescita
B ☐ un piccolo tamburo napoletano
C ☐ una tromba

Mp2. La Macrolepiota procera:
A ☐ ha un anello mobile sul gambo
B ☐ non ha l'anello ma la volva
C ☐ ha la carne amara

Mp3. La Macrolepiota procera è un fungo:
A ☐ di taglia media
B ☐ di taglia piccola
C ☐ di grande taglia

Mp4. La Macrolepiota procera
A ☐ si può facilmente confondere con le piccole Amanita
B ☐ è difficilmente confondibile per via della taglia
C ☐ è cespitosa come l'Armillaria mellea

Mp5. Macrolepiota procera ha il cappello
A ☐ ricoperto di squame
B ☐ liscio
C ☐ molto ondulato

Mp6. La Macrolepiota procera ha le lamelle:
A ☐ bruno nerastre
B ☐ molto rade
C ☐ bianche e fitte

Mp7. Il più diffuso nome volgare di Macrolepiota procera è:
A ☐ fungo della suocera
B ☐ mazza di tamburo o ombrellone
C ☐ mazza di ercole

Mp8. Macrolepiota procera si può confondere con:
A ☐ le altre Macrolepiota
B ☐ le Amanita mortali
C ☐ le Russula giganti

Mp9. Della Macrolepiota procera si consuma
A ☐ il solo gambo privato dell'anello
B ☐ il solo cappello privato del gambo
C ☐ la parte del gambo sotto l'anello

Mp10 Le Macrolepiota sono:
A ☐ prevalentemente non commestibili
B ☐ in gran parte tossiche
C ☐ delle Lepiota di grossa taglia

Mp11. La Macrolepiota procera ha la carne:
A ☐ rossastra
B ☐ bianca
C ☐ gialla

Mp12. La Macrolepiota procera:
A ☐ non si consuma cruda
B ☐ va cotta solo a vapore
C ☐ va fatta bollire per 30 minuti prima di cucinarla

Mp13. Della Macrolepiota procera si utilizza:
A ☐ la parte bulbosa del gambo come decotto
B ☐ l'estratto secco delle lamelle con funzione stimolante
C ☐ il cappello generalmente panato

Mp14. La Macrolepiota procera ha il gambo:
A ☐ tenero e carnoso
B ☐ non commestibile
C ☐ sempre molto liscio

Mp15. La Macrolepiota procera:
A ☐ non si può commercializzare se non da giovane
B ☐ cresce sulle piante di alto fusto
C ☐ è un fungo di grossa taglia con anello e lamelle bianche molto fitte

Mp16. La Macrolepiota procera ha:
A ☐ un gambo con anello ed un cappello con lamelle bianche molto fitte
B ☐ non ha anello ma ha le lamelle rossastre a tempo umido
C ☐ è un fungo di piccola taglia con anello e lamelle crema molto rade

Mp17. La Macrolepiota procera si distingue dalle Amanita mortali:
A ☐ perché non ha i puntini bianchi sul cappello
B ☐ perché è di grossa taglia e non ha la volva
C ☐ perchè ha la volva che è nerastra e non ha l'anello

Mp18. La Macrolepiota procera si può confondere:
A ☐ con i Boleti del gruppo del satanas
B ☐ con Le Lepiota commestibili
C ☐ difficilmente con altre specie per via della taglia

Mp19. La Macrolepiota procera:
A ☐ può risultare tossica se è alterata
B ☐ è commestibile in tutte le sue parti
C ☐ va consumata solo da giovane e da cruda

Mp20. La cosiddetta "mazza di tamburo":
A ☐ è una specie americana
B ☐ è la Lepiota cristata
C ☐ è la Macrolepiota procera

RL: RUSSULA E LACTARIUS

RL1. I funghi del genere Lactarius e Russula:
A ☐ hanno la carne a consistenza fibrosa
B ☐ sono tutti commestibili
C ☐ hanno la carne a consistenza gessosa

RL2. I funghi del genere Lactarius e Russula hanno:
A ☐ l'anello mobile
B ☐ le lamelle rosa
C ☐ la carne a consistenza gessosa

RL3. I funghi del genere Lactarius e Russula
A ☐ non hanno né anello né volva
B ☐ hanno i tubuli bianchi
C ☐ hanno tutti la carne piccante

RL4. I funghi del genere Lactarius:
A ☐ hanno il gambo a forma di mammella che secerne latice al tocco
B ☐ secernano latice soprattutto alla frattura delle lamelle
C ☐ non presentano mai colorazioni di tonalità rossastra

RL5. I funghi del genere Lactarius:
A ☐ sono tutti commestibili
B ☐ sono in gran parte coltivati
C ☐ comprendono anche specie commercializzabili

RL6. I funghi del genere Lactarius commercializzabili:
A ☐ hanno il latice color carota o sangue
B ☐ hanno le lamelle rossastre
C ☐ sono tutti bianchi

RL7. I funghi del genere Lactarius commercializzabili:
A ☐ hanno il latice bianco
B ☐ appartengono alla sezione Dapetes
C ☐ hanno la carne scura

RL8. I Lactarius commercializzabili si possono confondere con:
A ☐ Lactarius a latice bianco
B ☐ Russula immature
C ☐ Lactarius bianchi

RL9. I funghi commercializzabili del genere Lactarius:
A ☐ si devono consumare solo crudi in insalata
B ☐ devono essere sani e ben conservati
C ☐ si devono essiccare e ridurre in polvere

RL10. I funghi commercializzabili del genere Lactarius:
A ☐ hanno il latice piccante
B ☐ hanno il latice di sapore mite
C ☐ hanno la carne amarognola

RL11. I funghi del genere Russula:
A ☐ sono tutti di colore rossastro
B ☐ provengono da coltivazioni specifiche
C ☐ comprendono alcune specie commercializzabili

RL12. Le specie di Russula commercializzabili hanno:
A ☐ la carne di sapore mite
B ☐ le lamelle gialle o rosate
C ☐ la carne fibrosa

RL13. Fra le Russula commercializzabili vi è:
A ☐ Russula cyanoxantha
B ☐ Russula foetens
C ☐ Russula emetica

RL14. Russula cyanoxantha:
A ☐ è tossica
B ☐ è una specie africana
C ☐ è detta anche "Agarico violetto"

RL15. Russula cyanoxantha:
A ☐ ha la volva ma non ha l'anello
B ☐ è una specie commercializzabile
C ☐ ha il gambo ricoperto di squame

RL16. Russula virescens:
A ☐ è tossica
B ☐ è una specie commercializzabile
C ☐ non esiste

RL17. Le specie fungine che appartengono al genere Russula:
A ☐ sono tutte commestibili
B ☐ comprendono anche specie tossiche
C ☐ sono da evitare se di colore verde

RL18. Il più comune Lactarius commercializzabile è il:
A ☐ Lactarius deterrimus
B ☐ Lactarius vinosus
C ☐ Lactarius deliciosus

RL19. Le più comuni Russula commercializzabili sono:
A ☐ Russula parazurea e Russula grisea
B ☐ Russula xerampelina e Russula olivacea
C ☐ Russula cyanoxantha e Russula virescens

RL20. Le Russula ed i Lactarius:
A ☐ si conservano generalmente sott'aceto
B ☐ si devono consumare dopo avere eliminato il gambo
C ☐ non si prestano ad essere essiccati

Lg: LECCINUM genere

Lg1. I funghi del genere Leccinum:
A ☐ non esistono in Italia
B ☐ appartengono alla famiglia delle Boletacee
C ☐ hanno gli aculei

Lg2. I Leccinum:
A ☐ sono tutti commercializzabili
B ☐ hanno sempre un odore cimicino
C ☐ hanno delle lamelle larghe

Lg3. I Leccinum:
A ☐ sono funghi misteriosi
B ☐ tranne un'eccezione non hanno mai la carne bianca
C ☐ hanno dei larghi pori sul cappello

Lg4. I Leccinum hanno:
A ☐ un persistente anello
B ☐ sovente un forte odore
C ☐ la carne che annerisce in cottura

Lg5. Dei Leccinum si consuma:
A ☐ l'intero carpoforo
B ☐ il solo cappello
C ☐ il solo gambo

Lg6. Le boletacee del genere "Leccinum" hanno il gambo:
A ☐ molto grosso
B ☐ viscido
C ☐ ricoperto da squamette

Lg7. Le Boletacee del gruppo "Leccinum" hanno:
A ☐ il cappello brunastro
B ☐ il gambo ricoperto da fini squamettature nerastre
C ☐ le lamelle bianche

Lg8. I Leccinum sono specie fungine:
A ☐ che possono comprendere specie velenose
B ☐ che crescono solo nei prati
C ☐ commercializzabili

Lg9. Il più comune nome volgare attribuito ai Leccinum è:
A ☐ porcini neri
B ☐ brunelli di monte
C ☐ porcinelli

Lg10. I Leccinum si consumano:
A ☐ crudi
B ☐ cotti
C ☐ sconditi

Lg11. I Leccinum hanno il gambo:
A ☐ generalmente cilindrico
B ☐ molto obeso come i porcini
C ☐ liscio con anello

Lg12. I Leccinum si possono confondere:
A ☐ con funghi a lamelle
B ☐ con specie che hanno l'anello
C ☐ con altri funghi a tubuli

Lg13. I Leccinum freschi in vendita:
A ☐ non sono commercializzabili
B ☐ hanno caratteristici cattivi odori
C ☐ devono essere stati certificati

Lg14. I Leccinum:
A ☐ hanno le lamelle da giovani
B ☐ hanno sempre la carne bianca
C ☐ hanno sempre delle squamettature nerastre sul gambo

Lg15. I Leccinum commercializzabili allo stato fresco:
A ☐ non devono appartenere a specie tossiche di Leccinum
B ☐ sono solo due specie
C ☐ devono essere stati riconosciuti idonei al consumo

Lg16. Il nome volgare di "porcinelli" è attribuito:
A ☐ ai porcini ancora giovani
B ☐ ai boleti del genere Leccinum
C ☐ a tutte le boletacee immature

Lg17. I Leccinum sono boletacee che si riconoscono principalmente:
A ☐ dalla caratteristica squamettatura del gambo
B ☐ dal particolare tipo di anello
C ☐ dalle lamelle lunghe lamelle nerastre

Lg18. Fra i Leccinum:
A ☐ non ci sono specie tossiche
B ☐ sono tossici quelli che cambiano colore
C ☐ vi è una specie mortale

Lg19. Per riconoscere i Leccinum:
A ☐ basta guardare sotto il cappello
B ☐ bisogna annusare il gambo ed il cappello
C ☐ bisogna conoscere bene i caratteri di identificazione

Lg20. I Leccinum possono risultare tossici:
A ☐ se sono cresciuti vicino al ferro arrugginito
B ☐ se sono in cattivo stato di conservazione
C ☐ se vengono conservati in frigorifero

Sg: SUILLUS genere

Sg1. I funghi del genere "Suillus":
A ☐ non esistono
B ☐ hanno le lamelle
C ☐ hanno i tubuli come le boletacee

Sg2. Le Boletacee del genere "Suillus" hanno il cappello:
A ☐ quasi del tutto assente
B ☐ vischioso
C ☐ sempre asciutto

Sg3. I Suillus:
A ☐ non hanno mai l'anello
B ☐ hanno una piccola volva
C ☐ possono avere l'anello

Sg4. I Suillus con l'anello sono:
A ☐ tutti commestibili
B ☐ pericolosi perché facilmente confondibili
C ☐ non esistono

Sg5. I Suillus sotto il cappello hanno:
A ☐ tubuli
B ☐ lamelle
C ☐ aculei

Ag6. Le specie fungine del genere Suillus:
A ☐ vengono coltivate
B ☐ sono spontanee
C ☐ crescono solo nell'Artico

Ag7. I Suillus appartengono alla famiglia delle:
A ☐ Lycoperdacee
B ☐ Helvellacee
C ☐ Boletacee

Sg8. I Suillus tossici:
A ☐ non esistono
B ☐ hanno colori vivaci
C ☐ hanno il gambo corto

Sg9. I Suillus commercializzabili:
A ☐ possono avere l'anello
B ☐ hanno il cappello squamato
C ☐ hanno il gambo ingrossato

Sg10. Il cosiddetto "Laricino" è:
A ☐ un fungo a forma di frutto
B ☐ il frutto del larice a forma di fungo
C ☐ un Suillus commercializzabile simbionte del larice

Sg11. Il cosiddetto "Pinarello o pinarolo" è:
A ☐ un fungo cespitoso lamellato
B ☐ il frutto commestibile dei pini
C ☐ un Suillus commercializzabile simbionte dei pini

Sg12. Il Suillus grevillei ed il Suillus luteus:
A ☐ sono specie commercializzabili
B ☐ sono Suillus tossici
C ☐ crescono sui pini

Sg13. Per il consumo dei Suillus freschi è necessario asportare:
A ☐ i tubuli
B ☐ le lamelle
C ☐ la cuticola del cappello

Sg14. I Suillus hanno sempre:
A ☐ il gambo grosso e slanciato
B ☐ la carne bianca
C ☐ il cappello vischioso

Sg15. I Suillus possono essere commercializzati:
A ☐ solo freschi
B ☐ anche diversamente conservati
C ☐ solo congelati mescolati con altri funghi

Sg16. I Suillus si consumano:
A ☐ crudi
B ☐ cotti
C ☐ solo in salamoia

Sg17. I Suillus possono diventare tossici:
A ☐ quando sono alterati
B ☐ quando non sono stati certificati
C ☐ solo quando sono di importazione

Sg18. I Suillus freschi vanno conservati:
A ☐ in luoghi freschi ed aerati
B ☐ chiusi in sacchetti di plastica
C ☐ in luoghi bui

Sg19. I Suillus che hanno l'anello:
A ☐ non esistono
B ☐ sono commestibili
C ☐ sono tossici

Sg20. Dei Suillus si consuma:
A ☐ l'intero carpoforo asportando la cuticola del cappello
B ☐ il gambo asportando l'anello e la volva
C ☐ il solo cappello compresa la sua cuticola

Xb: XEROCOMUS BADIUS

Xb1. Lo Xerocomus badius è:
A ☐ un fungo con tubuli
B ☐ un fungo a lamelle
C ☐ non è un fungo edule

Xb2. Lo Xerocomus badius appartiene alla famiglia delle:
A ☐ Ramariaceae
B ☐ Boletaceae
C ☐ Poliporaceae

Xb3. Lo Xerocomus badius ha il cappello:
A ☐ di colore bruno castano
B ☐ squamettato
C ☐ molto vischioso

Xb4. Lo Xerocomus badius ha il gambo:
A ☐ fortemente reticolato
B ☐ dello stesso colore del cappello
C ☐ obeso

Xb5. Lo Xerocomus badius sotto il cappello:
A ☐ ha delle larghe lamelle
B ☐ ha fini aculei grigiastri
C ☐ ha pori di color giallastro viranti al blu al tocco

Xb6. Lo Xerocomus badius è comunemente noto con il nome di:
A ☐ castanello o castagnino
B ☐ limoncello o limonino
C ☐ cragoncello o draghino

Xb7. Lo Xerocomus badius:
A ☐ è molto tossico da crudo
B ☐ è un fungo a lamelle
C ☐ è commercializzabile

Xb8. Dello Xerocomus badius non si consuma:
A ☐ il cappello
B ☐ l'imenio
C ☐ il gambo

Xb9. Il gambo dello Xerocomus badius è:
A ☐ bianco e finemente reticolato
B ☐ di colore baio come il cappello
C ☐ molto gustoso

Xb10. Xerocomus badius ha la carne:
A ☐ completamente bianca
B ☐ leggermente virante al blu
C ☐ giallo uovo

Xb11. Xerocomus badius cresce:
A ☐ nei prati e nelle steppe assolate
B ☐ sulle rive sabbiose dei litorali marini
C ☐ nei boschi di aghifoglia e latifoglia

Xb12. Xerocomus badius si può confondere:
A ☐ con funghi a tubuli
B ☐ un funghi a lamelle
C ☐ con funghi ramificati

Xb13. Lo Xerocomus badius si può vendere:
A ☐ solo fresco
B ☐ anche diversamente conservato
C ☐ solo negli ipermecati

Xb14. Xerocomus badius si può vendere al consumatore finale:
A ☐ se è stato preventivamente certificato
B ☐ quando le lamelle sono completamente bianche
C ☐ senza l'osservanza di obblighi particolari

Xb15. Xerocomus badius:
A ☐ Può parassitare il legno
B ☐ È una specie fungina spontanea
C ☐ Proviene solo da coltivazioni

Xb16. Xerocomus badius è di tipico colore:
A ☐ rosato
B ☐ marrone
C ☐ giallastro

Xb17. Xerocomus badius ha l'imenio costituito da:
A ☐ fitte lamelle giallo limone
B ☐ tubuli
C ☐ finissimi aculei di color baio

Xb18. Lo Xerocomus badius si può confondere:
A ☐ con le Amanita
B ☐ Con i Catharellus
C ☐ con altre Boletacee

Xb19. Lo Xerocomus badius può diventare tossico:
A ☐ se non è stato preventivamente congelato
B ☐ quando le lamelle anneriscono
C ☐ se non viene conservato bene

Xb20. Dello Xerocomus badius soltitamente si consuma:
☐ l'intero fungo
☐ il solo gambo
☐ il cappello

Mg: MORCHELLE genere

Mg1. Le Morchelle:
A ☐ sono funghi con tubuli
B ☐ hanno lunghe lamelle
C ☐ sono funghi commestibili

Mg2. Le Morchelle hanno:
A ☐ un evidente anello
B ☐ una pronunciata volva
C ☐ un cappello molto alveolato

Mg3. Le Morchelle si devono consumare:
A ☐ sono dopo prolungata cottura
B ☐ anche crude
C ☐ solo essiccate

Mg4. Le Morchelle hanno tutte:
A ☐ il gambo sodo
B ☐ una colorazione biancastra
C ☐ un cappello che si chiama mitra

Mg5. Le Morchelle sono:
A ☐ tutte commestibili dopo cottura
B ☐ funghi coltivati
C ☐ specie che non appartengono al regno dei funghi

Mg6. Le Morchelle sono commercializzabili:
A ☐ solo da fresche
B ☐ anche diversamente conservate
C ☐ solo in estate

Mg7. Le Morchelle fresche si possono commercializzare:
A ☐ solo d'inverno
B ☐ se sono state certificate
C ☐ solo in locali chiusi

Mg8. Le Morchelle fresche sono tipiche:
A ☐ dell'autunno
B ☐ dell'estate
C ☐ della primavera

Mg9. Le Morchelle sono:
A ☐ molto carnose
B ☐ internamente cave
C ☐ molto pesanti

Mg10. La principale caratteristica delle Morchelle è rappresentata:
A ☐ dalla forma del cappello
B ☐ dalla lunghezza del gambo
C ☐ dal rapporto peso altezza

Mg11. Le Morchelle si possono confondere:
A ☐ molto difficilmente con altri funghi
B ☐ molto facilmente con i Boleti
C ☐ con i funghi lamellati

Mg12. Le Morchelle sono tutte commercializzabili:
A ☐ si
B ☐ no
C ☐ solo quelle coltivate

Mg13. Le Morchelle hanno il gambo:
A ☐ carnoso
B ☐ vuoto
C ☐ pressoché inesistente

Mg14. Le Morchelle sono comunemente note con il nome volgare di:
A ☐ fungo dei monaci
B ☐ spagnolette
C ☐ spugnole

Mg15. Le Morchelle:
A ☐ sono tutte coltivate
B ☐ crescono principalmente in primavera
C ☐ sono tipici funghi dell'inverno

Mg16. Le Morchelle possono risultare tossiche:
A ☐ se provengono da importazioni extra comunitarie
B ☐ se sono cresciute in prossimità di funghi velenosi
C ☐ se non sono state adeguatamente cotte

Mg17. Al genere Morchella appartengono funghi:
A ☐ con cappello a mitra, alveolato
B ☐ con anello persistente e volva
C ☐ anche tossici

Mg18. Le Morchelle possono:
A ☐ avere la volva
B ☐ avere un anello
C ☐ essere commercializzate fresche

Mg19. Tutte le Morchelle:
A ☐ sono cave con il cappello diversamente alveolato
B ☐ hanno fini squame biancastre sul cappello
C ☐ si possono consumare crude

Mg20. Le Morchelle fresche si conservano:
A ☐ in barattoli al buio anche per un mese
B ☐ in luoghi freschi ed aerati per alcuni giorni
C ☐ in sacchetti di plastica con il sale ed il pepe

Mo: MARASMIUS oreades

Mo1. Il Marasmius oreades:
A ☐ non è un fungo ma un lichene
B ☐ ha le lamelle bianche e rade
C ☐ ha tubuli

Mo2. Marasmius oreades non ha:
A ☐ volva né anello
B ☐ gambo e volva
C ☐ anello e lamelle

Mo3. Marasmius oreades ha il gambo:
A ☐ molto carnoso
B ☐ cilindrico e molto tenace senza veli
C ☐ fortemente ingrossato alla base

Mo4. Marasmius oreades è un fungo:
A ☐ poco carnoso
B ☐ molto carnoso
C ☐ con colori molto vivaci

Mo5. Marasmius oreades ha il cappello di colore:
A ☐ nocciola, crosta di pane
B ☐ verdognolo a tempo umido
C ☐ bruno nerastro

Mo6 Il Marasmius oreades:
A ☐ ha i tubuli sotto il cappello
B ☐ ha il gambo molto tenace
C ☐ ha l'anello e la volva

Mo7. Marasmius oreades presenta:
A ☐ un evidente anello mobile sul gambo
B ☐ lamelle rosate molto fitte
C ☐ lamelle biancastre e spaziate

Mo8. Il più comune nome volgare di Marasmius oreades è:
A ☐ gambalunga
B ☐ gambacorta
C ☐ gambasecca

Mo9. Marasmius oreades cresce:
A ☐ su piante vive
B ☐ su ceppaie morte
C ☐ sui prati o lungo i sentieri

Mo10. Marasmius oreades:
A ☐ non ha l'anello
B ☐ ha lamelle scure
C ☐ ha gli aculei

Mo11. Marasmius oreades si può commercializzare:
A ☐ solo fresco
B ☐ solo essiccato
C ☐ sia fresco che diversamente conservato

Mo12. Marasmius oreades si può commercializzare fresco:
A ☐ se è stato certificato
B ☐ quando comincia a schiudersi
C ☐ solo in appositi luoghi indicati dall'ASL

Mo13. Il Marasmius oreades:
A ☐ viene normalmente coltivato
B ☐ cresce spontaneo nei prati
C ☐ viene normalmente importato dalla Cina

Mo14. Del Marasmius oreades si consuma:
A ☐ il gambo
B ☐ l'intero carpoforo
C ☐ il solo cappello

Mo15. Marasmius oreades si può confondere:
A ☐ con funghi analoghi che crescono nei prati
B ☐ con le Amanita
C ☐ con le Macrolepiota

Mo16. Marasmius oreades si distingue dalle specie confondibili perché:
A ☐ secerne latice di colore violetto chiaro
B ☐ ha un gambo molto tenace che non si rompe alla pressione delle dita
C ☐ ha la volva e l'anello

Mo17. Marasmius oreades ha un odore:
A ☐ di uova fritte
B ☐ di anice
C ☐ gradevole

Mo18. Marasmius oreades ha la carne:
A ☐ nerastra
B ☐ biancastra
C ☐ verdognola

Mo19. Marasmius oreades si conserva:
A ☐ molto bene da essiccato
B ☐ solo in congelatore
C ☐ in sacchetti di iuta

Mo20. "Gambesecche" è il nome volgare attribuito a:
A ☐ Marasmius scorodonius
B ☐ Marasmius perforans
C ☐ Marasmius oreades

FSs: FUNGHI SECCHI sfusi

FSs1. Tutti i funghi si possono vendere essiccati:
A ☐ si
B ☐ no
C ☐ solo se sono molto secchi

FSs2. Tutti i funghi essiccati si possono vendere sfusi:
A ☐ si
B ☐ no
C ☐ nei mercati

FSs3. I funghi essiccati che si possono vendere sfusi:
A ☐ sono stabiliti dalla legge
B ☐ sono solo quelli coltivati
C ☐ non appartengono tutti alla famiglia dei Boleti

FSs4. I funghi essiccati non si possono vendere:
A ☐ negli esercizi commerciali di vicinato
B ☐ in occasione di manifestazioni paesane
C ☐ sfusi ad eccezione dei Boletus del gruppo edulis

FSs5. Per poter vendere i funghi essiccati sfusi:
A ☐ bisogna essere dei Micologi
B ☐ si deve chiedere il permesso all'ASL
C ☐ si può fare solo se si tratta di porcini

FSs6. La vendita dei funghi secchi sfusi:
A ☐ è consentita solo per i Boletus del gruppo edulis
B ☐ è permessa per cinque specie fungine
C ☐ non è consentita per nessun fungo

FSs7. I funghi porcini secchi vanno conservati:
A ☐ in luoghi freschi ed asciutti
B ☐ in sacchetti di plastica al buio
C ☐ in frigorifero

Fs8. I funghi commercializzabili secchi diversi dai porcini:
A ☐ non si possono vendere sfusi
B ☐ non si possono vendere nei mercati
C ☐ non si possono commercializzare

Fs9. I porcini secchi esposti in vendita sfusi devono essere:
A ☐ esclusivamente bianchi
B ☐ sani e ben conservati
C ☐ contenuti in appositi sacchetti sottovuoto trasparenti

Fs10. La durata dei porcini secchi confezionati:
A ☐ è illimitata
B ☐ è di non oltre 12 mesi
C ☐ è di non più di tre mesi

Fs11. In quali casi si possono vendere funghi secchi sfusi diversi dai porcini:
A ☐ in occasione di fiere e sagre
B ☐ durante le mostre micologiche
C ☐ mai

Fs12. Quali funghi secchi si possono commercializzare:
A ☐ tutte le specie che si possono essiccare
B ☐ solo le boletaceae
C ☐ solo quelle indicate dalla legge

FSs13. I funghi secchi diversi dai porcini:
A ☐ non possono essere venduti
B ☐ devono essere certificati dal Micologo ASL
C ☐ possono essere venduti se si tratta di specie consentite dalla legge

FSs14. I funghi secchi commercializzabili diversi dai porcini:
A ☐ non si possono vendere al minuto
B ☐ non si possono vendere sfusi
C ☐ si possono vendere sfusi

FSs15. I funghi secchi conservati in luoghi umidi:
A ☐ devono essere venduti nel più breve tempo possibile
B ☐ si devono far asciugare con aria calda
C ☐ si devono escludere dalla vendita

FSs16. I funghi essiccati:
A ☐ sono di facile riconoscimento
B ☐ devono essere ben conservati
C ☐ si conservano fino a cinque anni

FSs17. I funghi porcini secchi:
A ☐ appartengono ad un'unica categoria merceologica
B ☐ devono essere certificati dal Micologo ASL
C ☐ possono essere classificati in categorie qualificative

FSs18. I Boletus del gruppo edulis secchi:
A ☐ non possono essere venduti sfusi
B ☐ possono essere posti in vendita anche in preconfezioni
C ☐ devono essere conservati in scatole metalliche aperte

FSs19. I porcini secchi si possono definire "extra":
A ☐ se il colore della carne va da bianco a crema
B ☐ se sono BIO
C ☐ se le fette sono molto grosse

FSs20. I porcini secchi si possono definire "extra":
A ☐ se il loro colore è bruno porpora
B ☐ se la sezione delle fette è prevalentemente intera
C ☐ se si tratta di funghi di faggio

FSs21. I porcini secchi sono definiti "extra":
A ☐ se il loro imenio non è annerito
B ☐ se provengono da Borgotaro
C ☐ se sono di produzione locale

FSs22. I porcini secchi sono definiti "speciali":
A ☐ se il colore della carne va da crema a nocciola
B ☐ se sono molto saporiti
C ☐ se provengono da luoghi molto rinomati

FSs23. I porcini secchi definiti "speciali":
A ☐ non possono avere l'imenio
B ☐ sono stati privati del gambo
C ☐ devono rispondere a precisi requisiti di legge

FSs24. I porcini secchi sono definiti "commerciali":
A ☐ se vengono immessi nel circuito commerciale normale
B ☐ se il colore della carne va da marrone chiaro a marrone scuro
C ☐ se la carne è relativamente morbida

FSs25. I porcini secchi che appartengono alla categoria dei "commerciali":
A ☐ devono essere venduti con questa definizioni qualificativa
B ☐ non possono essere venduti al consumatore finale
C ☐ sono destinati esclusivamente all'industria

FSs26. I porcini secchi in vendita possono fare riferimento alla loro origine (di faggio, di castagno, ecc.):
A ☐ in base al colore del loro cappello
B ☐ solo se si tratta di porcini della categoria "speciali"
C ☐ solo se ne è documentabile l'origine

FSs27. I porcini secchi biologici o Bio:
A ☐ sono quelli che sono stati riconosciuti e certificati come tali
B ☐ non esistono
C ☐ sono solo quelli provenienti da coltivazioni in campo

FSs28. I porcini secchi di Borgotaro:
A ☐ provengono da una definita e documentata area geografica
B ☐ non esistono
C ☐ sono quelli che hanno un buon odore

FSs29. I porcini secchi di Borgotaro:
A ☐ hanno la carne che vira leggermente al blu
B ☐ non possono essere posti in vendita con questa denominazione se non ne viene documentata la provenienza
C ☐ hanno la carne più soda e compatta di tutti gli altri porcini

FSs30. I funghi secchi in vendita:
A ☐ non devono essere invasi da larve di parassiti
B ☐ non devono secernere liquidi alla compressione
C ☐ devono avere le fette molto spesse

FSs31. Per poter vendere al consumatore finale porcini secchi sfusi:
A ☐ bisogna avere la licenza prefettizia
B ☐ bisogna essere in possesso di apposita attestazione di idoneità
C ☐ si deve frequentare un apposito corso parauniveristario

FSs32. I funghi coltivati secchi:
A ☐ non si possono vendere
B ☐ si possono vendere solo confezionati, se di specie consentite
C ☐ non si devono mai cuocere con sostanze grasse

FSs33. I porcini secchi in vendita allo stato sfuso:
A ☐ possono essere conservati fino a 18 mesi dall'acquisto
B ☐ non possono avere una umidità superiore al 14%
C ☐ possono avere un'umidità anche superiore al 20% se il tempo è umido

FSs34. I porcini secchi in vendita allo stato sfuso:
A ☐ non possono contenere più del 20% di funghi anneriti
B ☐ non devono contenere assolutamente funghi anneriti
C ☐ devono essere stati preventivamente lavati

FSs35. I porcini secchi in vendita allo stato sfuso:
A ☐ devono essere conservati in frigorifero dopo l'acquisto
B ☐ non devono avere una umidità superiore al 14%

C ☐ devono avere le fette molto grosse

FSs36. I funghi secchi possono essere venduti:
A ☐ solo interi
B ☐ interi, a fette o sminuzzati
C ☐ solo sminuzzati

FSs37. Il Cantharellus cibarius secco:
A ☐ non si può commercializzare
B ☐ si può vendere solo allo stato sfuso
C ☐ si può vendere solo se confezionato

FSs38. I porcini secchi della categoria "briciole":
A ☐ non esistono
B ☐ non possono essere venduti
C ☐ sono frammenti di sezioni di porcini

FSs39. I porcini secchi della categoria "polvere":
A ☐ non possono essere venduti in Italia
B ☐ sono ottenuti dalla macinazione di funghi porcini secchi
C ☐ non esistono

FSs40. I porcini secchi sfusi:
A ☐ sono migliori di quelli confezionati
B ☐ sono ottenuti solo dall'essiccamento di Boleti del gruppo edulis
C ☐ contengono elevate percentuali di acqua di vegetazione

GRIGLIA PER LA VERIFICA DEI 160 QUIZ RELATIVI ALLE GENERALITÀ DEI FUNGHI, ALLA LEGISLAZIONE ED AI FUNGHI TOSSICI

A. la conoscenza dei funghi in generale

quiz n.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Risposta corretta	B	C	C	B	B	C	B	A	A	B	C	C	C	B	B	A	A	C	B	C

quiz n.	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Risposta corretta	A	B	C	A	C	A	C	C	B	C	B	A	A	B	C	B	C	A	C	C

quiz n.	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Risposta corretta	B	A	B	C	C	B	B	C	A	C	C	B	C	C	C	B	B	B	A	C

B. le norme sulla commercializzazione e vendita dei funghi

quiz n.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Risposta corretta	B	A	A	C	A	B	B	B	C	A	B	B	B	C	B	B	A	B	A	B

quiz n.	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Risposta corretta	A	B	C	B	B	C	B	B	B	A	B	C	A	B	C	C	A	B	B	A

quiz n.	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Risposta corretta	C	B	A	A	B	A	B	B	C	B	C	C	C	A	B	C	C	C	B	C

C. la conoscenza delle principali specie mortali e velenose confondibili con i funghi commercializzati

quiz n.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Risposta corretta	C	C	A	C	B	C	A	B	C	A	B	A	B	A	C	B	B	C	A	C

quiz n.	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Risposta corretta	C	C	A	A	A	B	B	C	C	A	B	B	C	B	A	C	B	C	A	C

GRIGLIA PE LA VERIFICA DEI 340 QUIZ DELLA PARTE RELATIVA AL RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE FUNGINE COMMERCIALIZZABILI

quiz	**Be**: Boletus edulis e gruppo	**Am**: armillaria mellea	**Ac**:Amanita caesarea	**Cc**: Cantharellus cibarius	**Cr**: Craterellus cornucupioides	**Hr**: Hydnum repandum	**Mp**: Macrolepiota procera	**RL**: Russula e Lactarius	**Lg**: Leccinum gnere	**Sg**: Suillus genere	**Xb**: Xerocomus badius	**Mg**: Morchelle genere	**Mo**: Marasmius oreades	**FSs**: Funghi secchi sfusi
1	A	A	A	A	A	C	A	C	B	C	A	C	B	B
2	B	B	C	C	C	C	A	C	A	B	B	C	A	B
3	A	B	A	C	A	C	C	A	B	C	A	A	B	A
4	A	A	B	A	C	A	B	B	C	A	B	C	A	C
5	B	C	C	C	B	B	A	C	B	A	C	A	A	C
6	A	A	A	C	A	B	C	A	C	B	A	B	B	A
7	B	B	A	C	B	C	B	B	B	C	C	B	C	A
8	B	C	A	B	A	A	A	A	C	A	C	C	C	A
9	A	B	C	A	C	C	B	B	C	A	B	B	C	B
10	B	A	C	A	C	A	C	B	B	C	B	A	A	B
11	C	A	A	A	C	B	B	C	A	C	C	A	C	C
12	B	A	B	A	A	A	A	A	C	A	A	A	A	C
13	A	C	B	A	B	A	C	A	C	C	B	B	B	C
14	C	A	B	A	B	C	B	C	C	C	A	C	C	B
15	C	B	A	B	C	A	C	B	C	B	B	B	A	C
16	C	A	B	C	C	C	A	B	B	B	B	C	B	B
17	C	C	C	C	B	A	B	B	A	A	B	A	C	C
18	B	A	B	C	C	B	C	C	A	A	C	C	B	B
19	A	B	B	B	C	A	A	C	C	B	C	A	A	A
20	A	A	A	A	A	C	C	C	B	A	C	B	C	B
21	B	A	A	C										A
22	B	B	A	A										A
23	A	C	A	B										C
24	A	B	C	C										B
25	B	C	C	A										A
26	B	A	A	B										C
27	A	A	B	C										A
28	A	B	A	B										A
29	C	C	A	A										B
30	A	B	C	C										A
31														B
32														B
33														B
34														A
35														B
36														B
37														C
38														C
39														B
40														B