

Elenco delle 74 domande suddivise nei 5 argomenti principali

- 1 caratteri distintivi generali;
- 2 modalità di conservazione, e accorgimenti per il consumo;
- 3 velenosità e rischi comportamentali;
- 4 funghi secchi;
- 5 normativa;

1 - CARATTERI DISTINTIVI GENERALI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- A) Il sapore amaro della carne.

- B) La vischiosità del cappello.
- C) La forma del gambo.

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

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

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

- A) No.
- B) Sì.
- C) Solo in parte.

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

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

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

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

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

- A) Sì.
- B) No, solo in primavera.
- C) No, solo in autunno.

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

- A) No.
- B) Sì, nel cappello.
- C) Sì.

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

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

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

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

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

- A) Sì.
- B) No.
- C) Solo quelle di colore bruno.

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

- A) No.
- B) E' bianca con debole viraggio all'azzurro.
- C) Sì.

1.20) I funghi "Porcini" quali specie comprendono ?

- A) *Boletus edulis*, *Boletus aereus*, *Boletus badius*, *Boletus pinicola*.
- B) *Boletus edulis*, *Boletus aereus*, *Boletus castaneus*, *Boletus pinicola*.

C) *Boletus edulis*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus* (aestivalis), *Boletus pinicola* (pinophilus).

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

A) No, solo da punteggiature in rilievo.

B) Si.

C) No, esso è completamente liscio.

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

A) Il colore verde del cappello e l'odore sgradevole.

B) La sola presenza dell'anello sul gambo.

C) La presenza contemporanea di volva e anello.

1.23) Tutti i funghi con anello sono commestibili ?

A) Si.

B) Solo i prataioli.

C) No.

1.24) I funghi rosicchiati da animali sono tutti commestibili ?

A) Si.

B) No.

C) Solo quelli rosicchiati dalle lumache.

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

A) Si.

B) Solo quando sono giovani.

C) No.

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

A) Cappello e gambo facilmente separabili.

B) Gambo attaccato lateralmente al cappello.

C) Cappello e gambo non separabili.

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

A) No, solo pori.

B) Si.

C) No, solo ripiegature della carne.

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

A) Si, se sono molto freschi.

B) No.

C) Si, se consumati ben cotti.

2 - MODALITA' DI CONSERVAZIONE E ACCORGIMENTI PER IL CONSUMO

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

A) Conservare i funghi a temperatura ambiente in luogo ben asciutto e ventilato.

B) Conservare i funghi in luogo buio e asciutto.

C) Conservare i funghi in cella frigorifera.

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

A) Esporli periodicamente al sole in contenitori trasparenti.

B) Mantenerli ad adeguata temperatura in frigorifero.

- C) Mantenerli costantemente umidi.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3 - VELENOSITA': RISCHI E COMPORAMENTI

3.46) I funghi possono essere:

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

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

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

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

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

3.49) I funghi tossici si identificano con :

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

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

- A) Sì.
- B) No.
- C) Solo se mangiati crudi.

3.51) I funghi sono un alimento facilmente digeribile ?

- A) Sì.
- B) Solo se crudi.
- C) No.

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

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

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

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

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

- A) Sì.
- B) No.
- C) Solo se crudi.

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

- A) Sì.
- B) No.
- C) Solo in caso di abbondanti piogge.

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

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

4 - FUNGHI SECCHI

4.57) Possono essere commercializzati funghi secchi con residui terrosi ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- A) Sì.
- B) Sì, solo se di prima scelta.
- C) No.

4.63) Al momento della vendita, i "funghi secchi" ed i "funghi porcini secchi" devono essere certificati dall'Azienda USL.

- A) Sì.
- B) Sì, se confezionati in proprio.
- C) No, la responsabilità è del Micologo dell'Azienda produttrice.

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

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

5 - NORMATIVA

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

- A) Sì.
- B) No, mai.
- C) No, perché è una specie molto comune.

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

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

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

- A) Sì, per motivi estetici.
- B) No, mai.
- C) Sì, se deteriorati.

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

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

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

- A) Sì.
- B) Sì, ma solo per i porcini.

C) No.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ELENCO RISPOSTE ESATTE

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