
QUESTIONARIO D'ESAME incluso nella metodologia messa a punto dalla Regione Veneto

Le domande che seguono sono state elaborate da un Comitato tecnico – scientifico, costituito da esperti delle Associazioni micologiche e delle ULSS del Veneto, appositamente creato per fornire il necessario supporto tecnico nella fase di messa a punto della metodologia d'esame.

La griglia di correzione permetterà di verificare l'esattezza delle risposte.

Queste 141 domande, tra le quali verranno scelte di volta in volta quelle che costituiranno il test d'esame, rappresentano quindi un utile strumento di riferimento per tutti coloro che intendono affrontare l'esame di idoneità alla commercializzazione dei funghi spontanei freschi e dei porcini secchi sfusi.

Domanda n.	Testo domanda
1	I funghi del genere <i>Amanita</i> sotto il cappello cosa mostrano? <i>A</i> pori <i>B</i> tubuli <i>C</i> lamelle
2	I funghi del genere <i>Cortinarius</i> sotto il cappello cosa mostrano? <i>A</i> aculei <i>B</i> lamelle <i>C</i> pori
3	Per fungo completo che cosa si intende? <i>A</i> con cappello e gambo <i>B</i> con cappello, gambo, anello (velo parziale) <i>C</i> con cappello, gambo, anello (velo parziale) e volva (velo generale)
4	Il cappello dell' <i>Amanita phalloides</i> quale colore manifesta? <i>A</i> rosso e striato <i>B</i> grigio con verruche bianche <i>C</i> verde-giallastro e liscio
5	Il cappello dell' <i>Amanita verna</i> quale colore manifesta? <i>A</i> giallo-citrino <i>B</i> arancio vivo <i>C</i> bianco
6	Il cappello dell' <i>Amanita virosa</i> quale colore manifesta? <i>A</i> rosso vinoso <i>B</i> bianco <i>C</i> bruno scuro
7	Il cappello del <i>Cortinarius orellanus</i> (cortinario orellano), a maturità, quale colore manifesta? <i>A</i> bianco <i>B</i> giallo limone <i>C</i> fulvo aranciato

Domanda n.	Testo domanda
8	A pieno sviluppo le lamelle del fungo <i>Cortinarius orellanus</i> (cortinario orellano), e dei suoi simili, quale colore manifestano? A bianco B rosa C cannella aranciato
9	Di regola i funghi del genere <i>Amanita</i> come si sviluppano? A cespitosi B singoli C ramificati
10	Quale, tra i funghi del genere <i>Amanita</i> , manifesta il cappello rosso-aranciato? A <i>Amanita pantherina</i> B <i>Amanita caesarea</i> C <i>Amanita fulva</i>
11	L' <i>Amanita muscaria</i> manifesta un cappello di colore A bianco B giallo C rosso
12	Nella zona inferiore del cappello l' <i>Armillaria mellea</i> (chiodino) manifesta A pori B lamelle C tubuli
13	Sotto il cappello, il <i>Boletus edulis</i> (porcino) che cosa manifesta? A lamelle B aculei C tubuli e pori
14	L' <i>Agrocybe aegerita</i> (piopparello) sotto il cappello manifesta A lamelle B pori C aculei
15	Che colore manifestano le lamelle dell' <i>Armillaria mellea</i> (chiodino) allo stato fresco? A oca B rosa C bianco/crema
16	Il <i>Lactarius deliciosus</i> (sanguinello), al taglio o alla frattura, emette una sostanza lattiginosa di colore A bianca B viola C rosso-carota
17	La carne dei funghi <i>Boletus edulis</i> (porcino), <i>Boletus aestivalis</i> (porcino estivo), <i>Boletus aereus</i> (porcino nero), al taglio cambia colore? A sì B no C un poco

Domanda n.	Testo domanda
18	Il <i>Cantharellus cibarius</i> (finferlo) manifesta complessivamente un colore A bianco B giallo C rosso
19	Le lamelle dell' <i>Agrocybe aegerita</i> (piopparello), a fungo maturo, si colorano di A bianco B rosa C bruno tabacco
20	Il colore dei cappelli dei funghi <i>Boletus edulis</i> (porcino), <i>Boletus aestivalis</i> (porcino estivo), <i>Boletus pinophilus</i> (porcino), <i>Boletus aereus</i> (porcino nero), di regola si manifesta A bianco B rosa C brunastro
21	Il cappello del <i>Cantharellus lutescens</i> (finferla) di regola manifesta un colore A bruno B nerastro C bianco
22	Il <i>Craterellus cornucopioides</i> (trombetta da morto) manifesta un colore complessivamente A verdastro B bianco C grigio-nero
23	I funghi porcini, in termine scientifico, si chiamano A <i>Boletus impolitus</i> B <i>Boletus edulis</i> (e suo gruppo) C <i>Macrolepiota procera</i>
24	Sul gambo dell' <i>Armillaria mellea</i> (chiodino) si trova un anello? A no B sì C due anelli
25	Sul gambo dell' <i>Agrocybe aegerita</i> (piopparello) si trova un anello? A no B sì C una volva
26	Il genere <i>Morchella</i> (spugnole) ha il cappello "a nido di vespa"? A sì B no C convesso
27	Il cappello dell' <i>Amanita caesarea</i> (ovolo buono) è A rosso-aranciato, striato al margine B rosso-aranciato, liscio al margine C giallo, striato al margine

Domanda n.	Testo domanda
28	L' <i>Armillaria mellea</i> (chiodino) ha le lamelle A giallo verdastre, poi nerastre B bianco crema, poi brune C ocre, poi brune
29	La volva dell' <i>Armillaria mellea</i> (chiodino) si presenta A membranosa B dissociata (frammentata) C non ha volva
30	I porcini (<i>Boletus edulis</i> e suo gruppo) si riconoscono dagli altri Boleti commercializzabili A per la carne bianca che non cambia colore e di sapore dolce B per i pori di colore rosso C per la mancanza dell'anello
31	I pinaroli (<i>Boletus granulatus</i> e <i>Boletus luteus</i>) hanno A la cuticola robusta, viscida e separabile B la cuticola feltrata C l'anello sul gambo, tutti e due
32	I porcineilli (gen. <i>Leccinum</i>) hanno A il gambo lungo, con squamette B il gambo corto C il gambo lungo, con anello
33	Le finferle (<i>Cantharellus lutescens</i>) sono diverse dai finferli (<i>Cantharellus cibarius</i>) perché A hanno il gambo giallo B hanno il gambo cavo C hanno il gambo bruno
34	Lo steccherino dorato (<i>Hydnum repandum</i>) sotto il cappello ha A lamelle B tubuli C aculei
35	Lo steccherino dorato (<i>Hydnum repandum</i>) si riconosce dal finferlo per A il colore del cappello B il gambo diverso C gli aculei nella parte inferiore del cappello
36	Il sanguinello (<i>Lactarius deliciosus</i>) ha il lattice di colore A rosso carota B bianco C virante al giallo
37	Quale dei seguenti caratteri non compare mai nei <i>Boletus</i> ammessi alla vendita? A l'anello B la carne che cambia colore C la volva

Domanda n.	Testo domanda
38	Il porcino giallo (<i>Boletus appendiculatus</i>) è diverso dai veri porcini (<i>Boletus edulis</i> e suo gruppo) per A il colore giallo della carne B la forma del gambo C il colore del cappello
39	Il porcino baio (<i>Boletus badius</i>) si riconosce dai porcini (<i>Boletus edulis</i> e suo gruppo) perché A il <i>B. badius</i> ha la carne che cambia colore B il <i>B. badius</i> ha il gambo con reticolo C il <i>B. badius</i> ha il cappello più scuro
40	Gli <i>Agaricus</i> (prataioli) vendibili sono di colore A bianco o bruno B giallo aranciato C bianco con la carne che ingiallisce sul fondo del gambo
41	La mazza di tamburo (<i>Macrolepiota procera</i>) non ha A le lamelle B l'anello C la volva
42	Le spugnole (gen. <i>Morchella</i>) hanno un cappello A campanulato e ricoperto di squame B formato da rientranze ed alveoli a nido di vespa C una superficie conica e liscia
43	Le spugnole (gen. <i>Morchella</i>) sono funghi A primaverili B estivi C autunnali
44	La sbrisa o gelone (<i>Pleurotus ostreatus</i>) cresce spontaneamente in A primavera B estate C autunno-inverno
45	Il pioppino (<i>Agrocybe aegerita</i>) ha A cappello, gambo e lamelle B cappello, gambo, volva e lamelle C cappello, gambo, anello e lamelle
46	Le lamelle del pioppino (<i>Agrocybe aegerita</i>) sono di colore A prima pallido e poi bruno B prima giallo e poi nerastro C arancio
47	Il prugnolo (<i>Tricholoma georgii</i>) ha odore di A farina B pesce C pepe

Domanda n.	Testo domanda
48	Quale dei seguenti caratteri non compare mai nel genere <i>Amanita</i> ? A resti di velo sul cappello o alla base del gambo B volva ed anello C cambiamenti di colore al blu/verdastro nella carne
49	Il <i>Tricholoma equestre</i> (agarico dei cavalieri) a maturità presenta A carne bianca e lamelle gialle B carne gialla e lamelle gialle C carne gialla e lamelle ocre marrone
50	L'agarico portentoso (<i>Tricholoma portentosum</i>) sul gambo e sulle lamelle ha colore A bianco giallastro B giallo verdastro C rosso brunastro
51	La moretta (<i>Tricholoma terreum</i>) presenta odore di A farina B pepe C nessun odore
52	Gli <i>Agaricus</i> (prataioli) vendibili presentano A una volva di piccole dimensioni alla base del gambo B una volva di grandi dimensioni alla base del gambo C un anello sul gambo
53	I funghi commestibili, quando sono vecchi ed alterati, possono risultare A ugualmente commestibili B ottimi in ogni caso C tossici ed indigesti
54	Le casse dei funghi commestibili quando entrano nel negozio devono avere A niente B un cartellino del perito micologo C un cartellino del rivenditore
55	Nel caso di funghi commestibili invecchiati o alterati cos'è necessario fare? A venderli B scartarli C venderli sottocosto
56	I chiodini (<i>Armillaria mellea</i>) devono essere consumati A dopo cottura prolungata B crudi C sott'olio, poco cotti
57	Chi vende chiodini (<i>Armillaria mellea</i>) deve raccomandare al cliente di A tagliarli finemente aggiungendo molto aglio B cucinarli alla brace C cucinarli a lungo

Domanda n.	Testo domanda
58	I chiodini (<i>Armillaria mellea</i>) devono essere venduti A quando le lamelle sono ancora di colore chiaro B solo quando hanno i cappelli chiusi C anche quando le lamelle sono di colore scuro
59	I pinaroli (<i>Boletus granulatus</i> e <i>Boletus luteus</i>) devono essere consumati A solo se freschi, togliendo la cuticola e cucinandoli a lungo B dopo cottura normale, senza asportazione della cuticola C anche crudi
60	I porcini (genere <i>Leccinum</i>) devono essere consumati A dopo cottura prolungata, eliminando i gambi B crudi C dopo cottura normale, sia di cappelli che di gambi
61	Le finferle (<i>Cantharellus lutescens</i>) e le trombette da morto (<i>Craterellus cornucopioides</i>) possono A sì, sono funghi resistenti B no C sì, ma non devono essere inzuppate d'acqua
62	La diffusa presenza di larve all'interno di un fungo può comportare: A nessun problema B gusto amarognolo C la non commestibilità
63	Per diversi funghi commestibili si consiglia di scartare il gambo, perché: A contiene la maggior parte di sostanze tossiche B è meno digeribile in quanto duro e fibroso C può contenere terra o sassi
64	I pioppini (<i>Agrocybe aegerita</i>) possono essere venduti A solo se di coltivazione B anche se spontanei C no, sono funghi indigesti
65	I pioppini (<i>Agrocybe aegerita</i>) possono essere consumati A anche crudi B dopo semplice cottura, ma avendo cura di scegliere gli esemplari vecchi perché più profumati C dopo semplice cottura, ma avendo cura di eliminare gli esemplari vecchi ed i gambi fibrosi
66	I funghi destinati ad essere posti in vendita devono essere conservati A a temperatura inferiore a 0°C B in luoghi riscaldati C al fresco
67	I funghi destinati ad essere posti in vendita A non devono essere bagnati artificialmente B non devono essere tenuti in frigo C devono essere bagnati di continuo per conservarli più a lungo

Domanda n.	Testo domanda
68	<p>Il commerciante deve raccomandare al cliente di</p> <p><i>A</i> conservare i funghi al fresco per più giorni</p> <p><i>B</i> preparare i funghi il più presto possibile</p> <p><i>C</i> mettere i funghi in acqua appena giunge a casa affinché si macerino</p>
69	<p>I porcini (<i>Boletus edulis</i> e suo gruppo) che hanno il gambo pieno di “vermetti” sono</p> <p><i>A</i> da vendere al più presto</p> <p><i>B</i> da escludere dalla vendita</p> <p><i>C</i> da vendere, raccomandando di metterli in acqua e sale perché i “vermetti” vengano a galla</p>
70	<p>Quale tipo di cottura è necessaria per consumare i chiodini?</p> <p><i>A</i> alla griglia</p> <p><i>B</i> fritti impanati</p> <p><i>C</i> trifolati</p>
71	<p>I porcini (<i>Boletus edulis</i> e suo gruppo) possono essere consumati</p> <p><i>A</i> solo dopo cottura normale</p> <p><i>B</i> anche crudi</p> <p><i>C</i> anche crudi, ma in quantitativo modesto</p>
72	<p>Quale tipo di cottura è sconsigliata per chiodini (<i>Armillaria mellea</i>) e pioppini (<i>Agrocybe aegerita</i>)?</p> <p><i>A</i> trifolati</p> <p><i>B</i> ebollizione a pentola aperta</p> <p><i>C</i> alla griglia</p>
73	<p>I porcini (<i>Boletus edulis</i> e suo gruppo) che presentano la parte inferiore del cappello (pori) di colore grigiastro o brunastro scuro sono</p> <p><i>A</i> da vendere sottocosto</p> <p><i>B</i> da escludere dalla vendita</p> <p><i>C</i> da vendere egualmente, ma solo per farne porcini secchi e non per l'utilizzo immediato</p>
74	<p>I sacchetti di plastica</p> <p><i>A</i> non garantiscono una corretta conservazione</p> <p><i>B</i> conservano bene i funghi perché mantengono l'umidità al loro interno</p> <p><i>C</i> sono indicati per contenere i funghi solo se “per alimenti”</p>
75	<p>Per la preparazione di funghi sott'olio è necessario sbollentarli in aceto. Perché?</p> <p><i>A</i> l'ambiente acido favorisce la corretta conservazione</p> <p><i>B</i> vengono neutralizzate le sostanze tossiche presenti</p> <p><i>C</i> i funghi risultano più appetibili</p>
76	<p>I funghi da mettere sott'olio</p> <p><i>A</i> devono essere mantenuti in sacchetti di nylon chiusi</p> <p><i>B</i> devono essere ben lavati</p> <p><i>C</i> non devono essere assolutamente lavati</p>
77	<p>Quali funghi del genere <i>Amanita</i> sono velenosi?</p> <p><i>A</i> <i>Amanita caesarea</i></p> <p><i>B</i> <i>Amanita solitaria</i></p> <p><i>C</i> <i>Amanita pantherina</i></p>

Domanda n.	Testo domanda
78	Quali funghi del genere <i>Amanita</i> sono velenosi mortali? A <i>Amanita vaginata</i> B <i>Amanita muscaria</i> C <i>Amanita phalloides</i>
79	A maturità (pieno sviluppo) le lamelle delle Amanite mortali sono di colore A oca B bianco C rosa
80	Il colore del cappello dell' <i>Amanita phalloides</i> può confondersi con quello del A <i>Agrocybe aegerita</i> (piopparello) B <i>Armillaria mellea</i> (chiodino) C <i>Amanita muscaria</i>
81	Quali funghi del genere <i>Amanita</i> sono velenosi mortali? A <i>Amanita vaginata</i> B <i>Amanita solitaria</i> C <i>Amanita verna</i>
82	<i>Cortinarius orellanus</i> (cortinario orellano) è un fungo A commestibile B tossico C velenoso mortale
83	Quale fungo velenoso può essere facilmente confuso con <i>Armillaria mellea</i> ? A <i>Cortinarius orellanus</i> B <i>Amanita citrina</i> C <i>Tricholoma equestre</i>
84	L' <i>Amanita verna</i> è un fungo A buono B velenoso mortale C ottimo
85	L' <i>Amanita virosa</i> è un fungo A buono B velenoso mortale C ottimo
86	<i>Boletus edulis</i> (porcino) è un fungo A tossico B velenoso C commestibile
87	Qualora un cliente faccia sapere al rivenditore che i funghi acquistati e consumati hanno dato sintomi di nausea, cosa deve essere consigliato? A bere latte B recarsi al pronto soccorso del più vicino ospedale C consultare immediatamente un perito micologo

Domanda n.	Testo domanda
88	L' <i>Amanita phalloides</i> è un fungo A commestibile dopo cottura prolungata B tossico C velenoso mortale
89	Quali tra i seguenti funghi possono essere confusi con esemplari giovani di <i>Boletus edulis</i> ? A funghi del genere <i>Cortinarius</i> allo stadio giovanile B <i>Tricholoma terreum</i> (moretta) C <i>Armillaria mellea</i> allo stadio giovanile
90	Quale tra i seguenti funghi può essere confuso con <i>Amanita caesarea</i> allo stadio di ovolo chiuso? A <i>Lycoperdon</i> spp. (vesce) B <i>Agaricus hortensis</i> (prataioli) C <i>Boletus impolitus</i>
91	La cottura elimina i veleni di <i>Amanita phalloides</i> ? A sì B no C solo se prolungata e con la pentola aperta
92	Quale tra i seguenti funghi può essere confuso con l' <i>Armillaria mellea</i> ? A <i>Tricholoma equestre</i> B <i>Pholiota mutabilis</i> C <i>Clitocybe geotropa</i>
93	Il <i>Cortinarius orellanus</i> (cortinario orellano) ha A cappello e gambo bruno rossastri B cappello e gambo biancastri C cappello e gambo verdognoli
94	Quali funghi del genere <i>Amanita</i> sono velenosi mortali? A <i>Amanita vaginata</i> B <i>Amanita muscaria</i> C <i>Amanita verna</i>
95	Il <i>Cortinarius orellanus</i> (cortinario orellano) ha lamelle A fitte bianche B rade bruno rossastre C decorrenti giallo verdognole
96	L' <i>Amanita phalloides</i> possiede un cappello A rosso con puntini bianchi B verdognolo C marrone-rossiccio
97	Quale di questi funghi provoca avvelenamento non mortale? A <i>Cortinarius orellanus</i> (cortinario orellano) B <i>Amanita phalloides</i> C <i>Boletus satanas</i> (boletto malefico)

Domanda n.	Testo domanda
98	L' <i>Armillaria mellea</i> si distingue dall' <i>Amanita phalloides</i> , mortale perché A <i>A. mellea</i> non ha né anello né volva B <i>A. mellea</i> ha un anello C <i>A. mellea</i> non ha la volva
99	Tutti i funghi velenosi mortali del genere <i>Amanita</i> si riconoscono per le seguenti caratteristiche A volva bianca, cappello rosso arancio e lamelle bianche B volva bianca, cappello verde o bianco e lamelle bianche C volva bianca, cappello rosso arancio e lamelle gialle
100	Il gambo dell' <i>Amanita phalloides</i> è di colore A verdastro e senza anello B bianco verdastro e con anello C giallo e con anello
101	Quale di questi funghi è il più pericoloso? A <i>Amanita muscaria</i> B <i>Amanita citrina</i> C <i>Amanita phalloides</i>
102	Con quali funghi tossici può essere confuso il <i>Marasmius oreades</i> (gambasecca)? A <i>Cortinarius orellanus</i> B <i>Amanita phalloides</i> C <i>Lepiota</i> di piccola taglia
103	Con quale tra i seguenti funghi tossici può essere confusa la <i>Pholiota mutabilis</i> ? A <i>Cortinarius orellanus</i> B <i>Galerina marginata</i> C <i>Amanita pantherina</i>
104	L' <i>Amanita caesarea</i> (ovolo buono) si distingue dalle <i>Amanita</i> velenose e mortali perché A <i>A. caesarea</i> ha volva ed anello B <i>A. caesarea</i> è la sola ad avere il cappello verde C <i>A. caesarea</i> è la sola ad avere anello, gambo e lamelle gialle
105	L' <i>Amanita caesarea</i> (ovolo buono) in stadio di ovolo (racchiusa nel velo generale) si distingue dalle <i>Amanita</i> velenose e mortali perché A <i>A. caesarea</i> ha ovolo di colore bruno B <i>A. caesarea</i> , sezionando l'ovolo, ha cappello aranciato e lamelle gialle C l'ovolo di <i>A. caesarea</i> è più consistente
106	<i>Amanita caesarea</i> (ovolo buono) si riconosce da <i>Amanita muscaria</i> (ovolo malefico) perché A <i>A. caesarea</i> ha la volva bianca, consistente e membranosa B <i>A. muscaria</i> ha anello, lamelle e gambo gialli C <i>A. caesarea</i> ha un anello sul gambo
107	<i>Armillaria mellea</i> (chiodino) si distingue dai falsi chiodini (genere <i>Hypholoma</i>) tossici perché A <i>A. mellea</i> ha lamelle nerastre B <i>A. mellea</i> possiede un anello C <i>A. mellea</i> ha il cappello più piccolo

Domanda n.	Testo domanda
108	<p><i>Armillaria mellea</i> (chiodino) si distingue dai falsi chiodini (genere <i>Hypholoma</i>) tossici, perché</p> <p>A <i>A. mellea</i> non ha sapore amaro</p> <p>B <i>A. mellea</i> ha la volva</p> <p>C <i>A. mellea</i> non è mai di colore giallo</p>
109	<p><i>Armillaria mellea</i> (chiodino) si distingue dai falsi chiodini (genere <i>Hypholoma</i>) tossici, perché</p> <p>A <i>Hypholoma</i> ha il gambo fibroso</p> <p>B <i>Hypholoma</i> cresce a cespi</p> <p>C l'<i>Hypholoma</i> ha fitte lamelle giallo verdastre</p>
110	<p>I porcini (<i>Boletus edulis</i> e suo gruppo) si riconoscono dal porcino di fiele (<i>Tylopilus felleus</i>) non commestibile perché</p> <p>A i porcini hanno pori bianchi</p> <p>B i porcini hanno il reticolo sul gambo</p> <p>C i porcini hanno la carne non amara</p>
111	<p>Il porcino (<i>Boletus edulis</i> e suo gruppo) si riconosce dai boleti tossici (es. <i>Boletus satanas</i>) per</p> <p>A la forma del gambo panciuta</p> <p>B il colore del gambo e dei pori</p> <p>C il reticolo sul gambo</p>
112	<p>I porcini (<i>Boletus edulis</i> e suo gruppo) di piccole dimensioni si distinguono dall'ovolo malefico (<i>A. muscaria</i>) allo stadio di ovolo chiuso per</p> <p>A il colore del cappello</p> <p>B il colore del gambo</p> <p>C la presenza di tubuli al posto della lamelle</p>
113	<p>Le morchelle (spugnole)</p> <p>A sono tossiche</p> <p>B sono commestibili e possono essere tranquillamente consumate crude</p> <p>C sono commestibili, ma è consigliato consumarle esclusivamente cotte perché alcune specie contengono delle tossine termolabili</p>
114	<p>Il sanguinello (<i>Lactarius deliciosus</i>) si distingue dai lattari tossici per</p> <p>A il colore bianco del lattice</p> <p>B il colore giallo del lattice</p> <p>C il colore arancio-carota del lattice</p>
115	<p>La mazza di tamburo (<i>Macrolepiota procera</i>) si riconosce dalle lepiote velenose, talvolta mortali (<i>Lepiota brunneoincarnata</i>, <i>Lepiota Jossierandi</i> ...) perché</p> <p>A <i>M. procera</i> ha maggiori dimensioni</p> <p>B <i>M. procera</i> ha squame sul gambo</p> <p>C <i>M. procera</i> ha squame sul cappello</p>
116	<p>Da cosa si distingue, nel genere <i>Agaricus</i> (prataioli), la specie tossica da quella commestibile?</p> <p>A quella tossica ha le lamelle bianche</p> <p>B quella tossica è senza anello</p> <p>C quella tossica ha carne che diventa gialla alla base del gambo e odore sgradevole di inchiostro</p>

Domanda n.	Testo domanda
117	<p>Le spugnole (genere <i>Morchella</i>) si riconoscono dalle false spugnole (genere <i>Gyromitra</i>) perché</p> <p>A le spugnole vere hanno il cappello liscio</p> <p>B le false spugnole hanno il cappello a forma di cervello</p> <p>C i due tipi di funghi crescono in stagioni diverse</p>
118	<p>Gli <i>Agaricus</i> commestibili (prataioli) di cui è prevista la vendita, si riconoscono dall'<i>Agaricus xanthoderma</i> (e specie affini) tossico perché</p> <p>A <i>A. xanthoderma</i> ingiallisce ed ha odore di inchiostro</p> <p>B <i>A. xanthoderma</i> arrossa al taglio</p> <p>C <i>A. xanthoderma</i> non ingiallisce ed ha odore di anice o di mandorle</p>
119	<p>La moretta (<i>Tricholoma terreum</i>) si riconosce dal <i>Tricholoma pardinum</i> (agarico tigrato) tossico perché</p> <p>A la moretta ha il gambo cavo ed il cappello liscio</p> <p>B la moretta ha il gambo pieno ed il cappello con grosse squame</p> <p>C la moretta ha il gambo cavo ed il cappello finemente feltrato</p>
120	<p>La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione rilasciata dai seguenti enti</p> <p>A Comune (sindaco)</p> <p>B Esav</p> <p>C Camera di commercio I.A.A.</p>
121	<p>Il commerciante autorizzato può vendere funghi freschi</p> <p>A previa certificazione di avvenuto controllo da parte di un ispettore micologo U.L.S.S.</p> <p>B previa conoscenza delle specie fungine commercializzate</p> <p>C previa certificazione di avvenuto controllo da parte di un esperto micologo privato</p>
122	<p>Il numero di specie di funghi freschi spontanei delle quali è consentita la vendita in Veneto è</p> <p>A superiore a quello previsto dalla normativa nazionale</p> <p>B inferiore a quello previsto dalla normativa nazionale</p> <p>C uguale a quello previsto dalla normativa nazionale</p>
123	<p>La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione rilasciata dai seguenti enti</p> <p>A Associazioni micologiche</p> <p>B U.L.S.S.</p> <p>C Comune (sindaco)</p>
124	<p>Dopo l'entrata in vigore della L. 376/95, la vendita dei funghi freschi spontanei sarà consentita</p> <p>A a chi è in possesso dell'autorizzazione sanitaria</p> <p>B a chi sarà stato riconosciuto idoneo all'identificazione delle specie fungine commercializzate e sarà in possesso dell'autorizzazione comunale</p> <p>C a tutti coloro che saranno in possesso dell'autorizzazione amministrativa per la vendita dei prodotti compresi nelle tab. merc. I - VI - VIII</p>
125	<p>Gli ovoli di <i>Amanita caesarea</i> possono essere venduti chiusi (racchiusi nel velo generale) in Veneto?</p> <p>A sì, sempre</p> <p>B no, mai</p> <p>C solo se provengono dall'estero</p>

Domanda n.	Testo domanda
126	<p>Quante specie possono essere vendute con la denominazione merceologica di porcini (<i>Boletus edulis</i> e suo gruppo)?</p> <p>A 2</p> <p>B 3</p> <p>C 4</p>
127	<p>Quale di queste specie non è vendibile come porcino?</p> <p>A <i>Boletus edulis</i></p> <p>B <i>Boletus reticulatus</i></p> <p>C <i>Boletus fragrans</i></p>
128	<p>I porcini sono gli unici funghi secchi che</p> <p>A non possono essere venduti in confezione, se sono di I categoria merceologica</p> <p>B possono essere venduti in confezione, ma solo se sono di I categoria merceologica</p> <p>C possono essere venduti sfusi</p>
129	<p>La durabilità dei funghi secchi non può essere superiore a</p> <p>A 6 mesi</p> <p>B 12 mesi</p> <p>C 18 mesi</p>
130	<p>I funghi secchi devono presentare una umidità</p> <p>A non superiore al 12% + 2% m/m</p> <p>B inferiore al 20% m/m</p> <p>C superiore al 12% + 2% m/m</p>
131	<p>Un fungo non compreso nella lista dei funghi vendibili, se proveniente dall'estero può essere venduto in Italia?</p> <p>A no, mai</p> <p>B sì, se con certificato di commestibilità del paese d'origine</p> <p>C sì, se certificato dall'Ispettore micologo delle U.L.S.S.</p>
132	<p>La vendita dei funghi secchi e sfusi è soggetta ad autorizzazione rilasciata dai seguenti enti</p> <p>A Comune (sindaco)</p> <p>B Esav</p> <p>C Regione Veneto</p>
133	<p>Quale delle seguenti specie fungine normalmente giunge sul mercato come fungo coltivato?</p> <p>A <i>Lactarius deliciosus</i></p> <p>B <i>Agaricus hortensis</i></p> <p>C <i>Boletus edulis</i></p>
134	<p>Chi vende funghi freschi spontanei senza autorizzazione comunale è soggetto a sanzione</p> <p>A penale</p> <p>B amministrativa</p> <p>C nessuna</p>

Domanda n.	Testo domanda
135	Chi vende funghi freschi spontanei non controllati e certificati da un Ispettore micologo U.L.S.S. è soggetto a sanzione <i>A</i> amministrativa <i>B</i> penale <i>C</i> civile
136	Chi vende funghi freschi spontanei non controllati e certificati da ispettore micologo ULSS nei quali l'organo di controllo accerti la presenza di funghi velenosi o mortali è soggetto a sanzione <i>A</i> amministrativa <i>B</i> civile <i>C</i> amministrativa e penale
137	Chi vende funghi freschi spontanei nei quali l'organo di controllo accerti la presenza di funghi eccessivamente maturi, vecchi, coriacei, rammolliti o altrimenti avariati è oggetto a sanzione <i>A</i> amministrativa <i>B</i> penale <i>C</i> amministrativa e penale
138	Cosa deve essere applicato sulla cassetta di funghi freschi spontanei in vendita al dettaglio? <i>A</i> un'etichetta apposta dall'Ispettore micologo di una U.L.S.S. <i>B</i> un'etichetta apposta dall'ufficio fitopatologico doganale <i>C</i> un'etichetta apposta dal grossista
139	Cosa deve essere riportato sull'etichetta applicata alle cassette di funghi chiodini (<i>Armillaria mellea</i>) oltre al nome della specie ed al visto dell'Ispettorato micologico? <i>A</i> la data di certificazione e le modalità di conservazione <i>B</i> la data di certificazione e le modalità di cottura <i>C</i> la data di scadenza e le modalità di cottura
140	Quale delle seguenti specie fungine normalmente giunge sul mercato come fungo coltivato? <i>A</i> <i>Tricholoma equestre</i> <i>B</i> <i>Cantharellus cibarius</i> <i>C</i> <i>Pleurotus cornucopiae</i>
141	I porcini sono gli unici funghi secchi che possono essere venduti <i>A</i> confezionati <i>B</i> sfusi <i>C</i> sfusi, ma solo se di I° categoria merceologica

Griglia di correzione

domanda n.	risposta corretta	domanda n.	risposta corretta	domanda n.	risposta corretta	domanda n.	risposta corretta
1	C	36	A	71	C	106	A
2	B	37	C	72	C	107	B
3	C	38	A	73	B	108	A
4	C	39	A	74	A	109	C
5	C	40	A	75	A	110	C
6	B	41	C	76	B	111	B
7	C	42	B	77	C	112	C
8	C	43	A	78	C	113	C
9	B	44	C	79	B	114	C
10	B	45	C	80	B	115	A
11	C	46	A	81	C	116	C
12	B	47	A	82	C	117	B
13	C	48	C	83	A	118	A
14	A	49	A	84	B	119	C
15	C	50	A	85	B	120	A
16	C	51	C	86	C	121	A
17	B	52	C	87	B	122	A
18	B	53	C	88	C	123	C
19	C	54	B	89	A	124	B
20	C	55	B	90	A	125	C
21	A	56	A	91	B	126	C
22	C	57	C	92	B	127	C
23	B	58	A	93	A	128	C
24	B	59	A	94	C	129	B
25	B	60	A	95	B	130	A
26	A	61	C	96	B	131	B
27	A	62	C	97	C	132	A
28	B	63	B	98	C	133	B
29	C	64	B	99	B	134	B
30	A	65	C	100	B	135	A
31	A	66	C	101	C	136	C
32	A	67	A	102	C	137	B
33	B	68	B	103	B	138	A
34	C	69	B	104	C	139	B
35	C	70	C	105	B	140	C
						141	B