REGIONE MARCHE
Giunta regionale

Allegato B)

Elenco delle domande oggetto del test abilitativo per l'abilitazione alla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei spontanei

Il TEST consiste in una prova scritta a quiz a risposta multipla e in un prova di riconoscimento delle principali specie fungine.

La prova scritta consiste in 30 quiz a risposta multipla scelti casualmente all'interno dell'universo delle domande suddivise per gruppi A B C D ed E, ad ogni domanda seguono almeno 3 (tre) risposte chiuse di cui 2 (due) sbagliate e 1 (una) corretta. Solo i candidati che effettuano da 0 a 3 errori possono passare alla fase successiva del riconoscimento. Il candidato può correggere una risposta data erroneamente scrivendo NO accanto alla risposta errata e segnare poi la risposta corretta. Saranno considerati come errori le mancate risposte.
Ai candidati sono concessi 30 minuti per compilare la prova scritta.

Gruppo	Oggetto	N. domande
A	Cenni di biologia ed ecologia dei funghi, in particolare riferimento alla riproduzione e nutrizione (parassitismo, saprofitismo, e simbiosi)	54
B	Morfologia dei funghi e riconoscimento delle specie più comuni, con particolare riferimento a quelle commestibili, velenose e tossiche di cui agli allegati 2a,2b e 2c	376
C	Confronto tra specie commestibili e tossiche/velenose Valore alimentare e tossicologia dei funghi Ispettorato micologico	46
D	Normativa sulla raccolta dei funghi	34
E	Norme di tutela della flora e dell'ambiente naturale di raccolta dei funghi	13

La fase di riconoscimento delle specie fungine verte sul riconoscimento di n.3 specie di funghi per ogni gruppo della DGR 642/23:

- 2 a) Elenco delle più comuni specie velenose
- 2 b) Elenco delle più comuni specie tossiche
- 2 c) Elenco delle più comuni specie commestibili

Non supera l'esame il candidato che commette complessivamente più di 3 errori.

Le domande oggetto della prova scritta sono somministrate sotto forma di quiz a risposta multipla, suddivise per ognuna delle seguenti specie fungine maggiormente significative, così contraddistinte:

	CATEGORIA	SPECIE	N. QUIZ
1	**Be**	Boletus edulis e relativo gruppo	**29**
2	**Am**	Armillaria mellea	**28**
3	**Ac**	Amanita caesarea	**28**
4	**Cc**	Cantharellus cibarius e relativa famiglia	**29**
5	**Cr**	Craterellus cornucupioides	**20**
6	**Hr**	Hydnum repandum	**17**
7	**Mp**	Macrolepiota procera	**20**
8	**RL**	Russula e Lactarius *commercializzabili*	**16**
9	**Lg**	Leccinum e Leccinellum *genere*	**17**
10	**Sg**	Suillus *genere*	**19**
11	**Xb**	Xerocomus *genere*	**15**
12	**Mo**	Marasmius oreades	**16**
13	**Mg**	Morchella *genere*	**16**
14	**Au**	Auricularia auricola-judae	**1**
15	**Ca**	Calocybe gambosa(=Tricholoma georgii)	**4**
16	**Ag**	Agaricus arvensis e altri	**5**
17	**Bu**	Butyriboletus regius (=Boletus regius)	**1**
18	**Cu**	Cuphophyllus pratensis (=Camarophyllus pratensis)	**2**
19	**Cy**	Cyclocybe aegerita(=Agrocybe aegerita)	**7**

20	**Hy**	Hygrophorus penarioides e russula	**4**
21	**Pl**	Pleurotus ostreatus	**3**
22	**Tr**	Tricholoma terreum	**2**

In appendice viene riportata, per ogni domanda la griglia con le risposte esatte.

Gruppo A - Cenni di biologia ed ecologia dei funghi, in particolare riferimento alla riproduzione e nutrizione (parassitismo, saprofitismo, e simbiosi)

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. Cos'è il micelio:
A la parte riproduttiva del fungo
B la parte vegetativa del fungo
C è costituito da spore

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 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 definiti freschi:
A sono solo quelli spontanei
B sono quelli che non sono stati sottoposti a trattamenti di conservazione
C sono solo quelli coltivati

A15. I funghi freschi spontanei:
A non provengono da coltivazioni
B sono quelli naturali
C sono quelli coltivati nei Paesi dell'est Europa

A16. I funghi sono:
A frutti di una propria "pianta" generalmente non visibile
B pianticelle con proprie radici
C vegetali incompleti

A17. 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

A18. I semi contenuti nei funghi:
A sono pochissimi
B sono definiti "spore"
C sono assenti nei funghi coltivati

A19. La parte del fungo dove ci sono le spore:
A sacchetto
B vescicola
C imenio

A20. Nei funghi che hanno il cappello, le spore si trovano:
A sotto il cappello
B nella carne
C sopra il gambo

A21. I funghi che hanno le lamelle:
A sono molto rari
B non appartengono al gruppo dei porcini
C crescono solo in montagna

A22. I funghi con lamelle:
A sono pericolosi
B crescono solo in pianura
C sono i più diffusi

A23. I funghi sotto il cappello:
A possono avere anche dei tubicini
B hanno sempre un anello
C sono sempre di colore bianco

A24. L'anello nei funghi:
A distingue quelli buoni da quelli cattivi
B è sempre presente
C è caratteristico solo di alcune specie

A25. 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

A26. 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

A27. La volva:
A è tipica dei porcini di importazione
B ce l'hanno tutti i funghi coltivati
C è tipica di alcuni funghi lamellati

A28. La volva è:
A un insetto ospite dei funghi
B sempre presente nelle Amanita
C una malformazione di alcune specie di funghi

A29. 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

A30. Il gambo nei funghi:
A è sempre di colore bianco
B non esiste nei funghi ipogei
C è il tronco della pianta fungo

A31. 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

A32. In alcune specie di funghi sul gambo vi può essere:
A l'anello
B la lamellula
C la vitamina C

A33. 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

A34. I funghi con colori vivaci:
A sono tutti velenosi
B vengono colorati artificialmente
C sono ricchi di coloranti naturali

A35. La carne dei funghi:
A è molto ricca di proteine nobili
B può essere di diverso colore
C è sempre bianca

A36. 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

A37. 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

A38. 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

A39. I funghi buoni da mangiare:
A hanno la carne bianca
B hanno sempre un anello
C appartengono a specie di comprovata commestibilità

A40. 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

A41. Il riconoscimento dei funghi si basa:
A sullo studio dei suoi caratteri
B sull'esperienza del raccoglitore
C sul confronto con raffigurazioni

A42. I "semi" dei funghi si chiamano:
A semini
B spore
C drupe

A43. Il nome della "pianta" che produce i funghi è:
A pianta nascosta
B muffa grigia
C micelio

A44. I funghi hanno "semi":
A ben visibili ad occhio nudo
B posti sopra il cappello
C microscopici o difficili da vedere ad occhio nudo

A45. Per riconoscere i funghi:
A bisogna guardare se hanno l'anello
B si devono conoscere le loro caratteristiche
C basta consultare internet

A46. I funghi freschi:
A si alterano facilmente
B hanno una conservabilità di sole tre settimane
C vanno conservati solo nei sacchetti di plastica trasparente

A47. 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

A48. I funghi coltivati:
A provengono esclusivamente dall'estero
B vengono coltivati solo in particolari grotte
C possono essere coltivati anche in appositi stabilimenti

A49. 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

A50. 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

A51. Il nome scientifico del "piopparello" o "pioppino" è:
A Armillaria mellea
B Pholiota nameko
C Ciclocybe (Agrocybe) aegerita

A52. Quale delle seguenti specie fungine è intensamente coltivata:
A Boletus edulis
B Agaricus bisporus
C Amanita caesarea

A53. Il gelone è una specie fungina:
A che non cresce spontaneamente nell'ambiente
B è scientificamente denominata "Pleurotus ostreatus"
C è simbionte dei platani

A54. I porcini di coltivazione:
A hanno il cappello biancastro
B provengono dalla Sicilia
C non esistono

Gruppo B - Morfologia dei funghi e riconoscimento delle specie più comuni, con particolare riferimento a quelle commestibili, velenose e tossiche di cui agli allegati 2a,2b e 2c

B1. I funghi definiti tossici:
A si riconoscono dall'odore sgradevole
B si riconoscono dai colori sgargianti
C possono avere anche sapori gradevoli

B2. 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

B3. I funghi mortali/velenosi:
A possono essere confusi con specie commestibili
B si possono consumare solo se sono giovani
C sono coloratissimi

B4. 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

B5. 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

B6. 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

B7. 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

B8. 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

B9. Nelle Marche i funghi tossici:
A non crescono
B non hanno mai rappresentato un pericolo per la salute umana
C sono comunemente presenti nell'ambiente

B10. 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

B11. I funghi mortali possono manifestare i sintomi:
A immediatamente dopo il loro consumo
B anche dopo alcuni giorni dal consumo
C durante il pasto

B12. 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

B13. I funghi mortali si possono trovare:
A solo in alta montagna
B anche frammischiati agli ovoli di Amanita caesarea
C solo sui litorali marini

B14. 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

B15. 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

B16. 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

B17. L'Amanita phalloides:
A cresce sui tronchi delle piante vive
B può essere confusa con funghi commestibili
C cresce sui tronchi assieme ai chiodini

B18. L'Amanita phalloides ha il cappello di tipico colore:
A rosso
B marrone
C verde olivastro

B19. L'Amanita phalloides ha il gambo, le lamelle e la carne di colore:
A bianco
B giallo
C rossastro

B20. Al genere Amanita appartengono:
A solo funghi tossici o mortali
B solo funghi commestibili
C anche specie pregiate commercializzabili

B21. L'Amanita muscaria è un fungo:
A commestibile
B mortale
C tossico e a cappello rosso con i puntini bianchi

B22. Il fungo mortale più diffuso è:
A il Rubroboletus satanas
B l'Amanita pantherina
C l'Amanita phalloides

B23. I funghi tossici, di norma:
A determinano avvelenamenti non ad esito mortale
B provocano la morte immediata del paziente
C non richiedono cure

B24. 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

B25. 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

B26. 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

B27. 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

B28. 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

B29. 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

B30. 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

B31. 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

B32. 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

B33. I funghi del genere Hypholoma (cosiddetti "falsi chiodini"):
A non sono tossici
B non hanno le lamelle
C sono tossici e non hanno le lamelle bianche

B34. Il Rubroboletus 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

B35. 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

B36. 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 funghi del genere Hypholoma cosiddetti "falsi chiodini"

B37. 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

B38. I funghi tossici o mortali:
A possono essere venduti solo in farmacia
B hanno proprietà anticancerogene
C devono essere assolutamente evitati

B39. 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

B40. Fra i più comuni funghi mortali vi sono:
A Il Suilellis luridus ed il Rubroboletus satanas
B L'Hypholoma fasciculare e l'Hydnum repandum
C Il Cortunarius orellanus e l'Amanita phalloides

B41. L'odore di acido fenico (inchiostro) è un carattere presente nei funghi?
A si, nei prataioli tossici del gruppo Xanthoderma
B no
C si, in esemplari molto maturi

B42. Il Cortinarius orellanus:
A ha il cappello e lamelle bruno-rossiccio, gambo più chiaro, carne ocracea con odore debole rafanoide
B ha tubuli e pori rosso-aranciati
C ha cappello, lamelle e gambo bianchi

B43. La Galerina marginata ha:
A cappello di grandi dimensioni, ocraceo, senza odore e sapore
B cappello di piccole dimensioni bruno-ocra scuro, carne con sapore di farina, crescita su legni di conifere
C cappello carnoso, giallo, carne senza odore, crescita sul terreno

B44. La Gyromitra esculenta ha:
A cappello (mitra) conico, bruno-olivastro, carne senza odore, crescita autunnale
B cappello a forma di sella, gambo cavo, carne biancastra, odore gradevole, crescita autunnale
C cappello (mitra) simile a un cervello, bruno-rossiccio, gambo cavo biancastro, carne con odore spermatico, crescita primaverile

B45. Agaricus xanthodermus:
A ha la carne bianca con odore di mandorle
B ha la carne bianca virante al giallo su tutte le superfici esterne e più intensamente alla base del gambo dove presenta anche un forte odore di inchiostro
C ha la carne bianca virante al rosso con odore trascurabile

B46. Entoloma sinuatum:
A è un fungo tossico responsabile di sindrome gastroenterica
B è un fungo commestibile dopo perfetta cottura
C è un fungo commestibile

B47. Entoloma sinuatum:
A ha le lamelle gialle che con la maturazione delle spore diventano rosa, carne con odore e sapore di farina
B ha le lamelle biancastre sia nel fungo giovane che nell'adulto, carne con odore di farina
C ha le lamelle biancastre sia nel fungo giovane che adulto, carne con odore e sapore di ravanello

B48. Lactarius piperatus:
A presenta lattice aranciato, carne spessa e compatta, sapore mite
B presenta lattice bianco immutabile, carne dura e compatta, sapore molto acre
C presenta lattice bianco che vira al giallo, carne spessa e soda, sapore amaro

B49. Russula luteotacta:
A presenta cappello rosso-arancio, lamelle gialle, carne con sapore mite
B presenta cappello verde, lamelle e gambo bianchi, carne con sapore mite
C presenta cappello rosso vivo spesso decolorato in bianco o rosa, lamelle e gambo bianchi che si macchiano di giallo, carne bianca con sapore bruciante

B50. Sono tutte non commestibili:
A le Russule con sapore piccante o pepato
B le Russule con lamelle bianche e lardose
C le Russule con sapore mite

B51. Ramaria formosa:
A presenta il tronco bianco e i rami gialli
B presenta il tronco bianco, i rami rosa salmone, le punte dei rami gialle
C presenta il tronco e i rami biancastri

B52. Ramaria formosa:
A è un fungo commestibile
B è un fungo non commestibile
C è un fungo tossico responsabile di sindrome gastroenterica

B53. Lepiota helveola:
A è un fungo commestibile
B è un fungo non commestibile
C è un fungo velenoso mortale

B54. Tricholoma equestre:
A è responsabile di intossicazioni mortali con sindrome rabdomiolitica a seguito di pasti abbondanti e ripetuti
B è un fungo commestibile
C è un fungo non commestibile

B55. Clitocybe dealbata:
A è un fungo tossico
B è un fungo commestibile
C è un fungo non commestibile

B56. Clitocybe dealbata e suo gruppo:
A presenta cappello, lamelle e gambo bianchi
B presenta cappello bianco, lamelle rosate, gambo fibrilloso
C presenta cappello, lamelle e gambo gialli

B57. Rubroboletus lupinus:
A ha reticolo sul gambo
B non ha reticolo sul gambo
C ha costolature sul gambo

B58. Amanita pantherina:
A presenta volva e anello
B presenta volva
C presenta anello

B59. Amanita muscaria:
A ha la volva membranosa
B non ha la volva
C ha la volva dissociata

B60. Hebeloma sinapizans ha:
A carne dolce e odore fungino
B carne acre con odore di terriccio
C carne amara con odore rafanoide

B61. Le Amanite phalloides, verna e virosa presentano:
A volva alla base del gambo
B colori vivaci
C lamelle ocra

B62. L'Amanita phalloides var. alba sulla cuticola del cappello presenta:
A fibrille giallo olivastre
B colorazione bianca
C pliche scure

B63.L'ambiente di crescita di Galerina marginata è:
A prati perenni
B boschi di latifoglie
C legno marcescente di conifere

B64. I funghi del genere Cortinarius li possiamo trovare in:
A boschi di conifere e latifoglie
B prati perenni
C in prossimità di pascoli

B65. I funghi del genere Lepiota si contraddistinguono per:
A dimensioni ridotte
B portamento slanciato
C odore fetido e ripugnante

B66. I funghi del genere Gyromitra possono essere confusi con:
A Morchelle
B Geastrum
C Helvella

B67. I funghi del genere Entoloma presentano le lamelle di colore:
A rosato
B chiaro
C nere

B68. L'imenio dell'Omphalotus olearius si presenta con:
A lamelle
B lamellule
C pseudolamelle

B69. L'Hypholoma fasciculare si distingue per il sapore:
A dolce
B amaro
C acre

B70. Lepiota cristata:
A è un fungo di taglia grande
B è un fungo di piccola taglia
C è un fungo di taglia media

B71. Mycena pura presenta:
A margine del cappello striato, odore di ravanello
B margine del cappello sottile, odore agliaceo
C margine del cappello involuto, odore di farina

B72. Paxillus involutus ha:
A lamelle fitte, decorrenti sul gambo che si macchiano di bruno al tocco
B lamelle spaziate
C lamelle fitte

B73. Tricholoma pardinum ha:
A cappello fibrilloso giallo verde
B cappello grigio topo ricoperto da placche squamose su fondo chiaro
C cappello fibrilloso bruno rossiccio

B74. Tricholoma bresadolanum ha:
A cappello olivastrto, gambo liscio, sapore mite
B cappello giallastro, gambo fibrilloso, sapore farinoso
C cappello grigio, gambo con squamette scure, sapore amaro e acre

B75. Tricholoma sulphureum presenta:
A cappello, lamelle, gambo e carne di colore giallo zolfo con odore di zolfo
B cappello, lamelle, gambo e carne di colore bianco con odore di zolfo
C cappello, lamelle, gambo e carne di colore grigio con odore di farina rancida

B76. Inocybe fastigiata presenta:
A cappello umbonato, fibrillato, carne bianca con odore spermatico
B cappello convesso fibrillato, carne giallastra con odore di farina fresca
C cappello umbonato, fibrillato, carne bianca con odore di farina rancida

B77. Agaricus bresadolanus presenta:
A gambo bianco con base bulbillosa
B ife rizomorfe bianche al fondo del gambo
C gambo radicante

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. I Boletus 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 Butyriboletus regius
B Boletus aereus
C Suinellus luridus

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

Be29. 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 nelle Marche
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 e buttare via l'acqua di cottura

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 Lactarius

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. 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

Am25. 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

Am26. 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

Am27. La vendita di Armillaria mellea:
A è libera
B è subordinata a certificazione sanitaria
C deve avvenire solo nei siti indicati dall'AST

Am28. Con il nome volgare di "chiodino" si deve intendere:
A la Pholiota nameko
B la Ciclocybe aegerita
C l'Armillaria mellea

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 può diventare pericolosa quando:
A comincia a puzzare
B ha perso la volva
C perde sia l'anello che la volva

Ac20. L'Amanita caesarea:
A non cresce sulle piante
B è abbondante in pianura
C cresce solo sulle aghifoglie

Ac21. L'Amanita caesarea:
A non viene coltivata
B viene coltivata in Messico
C si coltiva assieme alle orecchiette

Ac22. L'Amanita caesarea fresca si conserva:
A in luoghi caldo umidi
B al buio
C in luoghi freschi ed aerati

Ac23. 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

Ac24. 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

Ac25. 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

Ac26. 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

Ac27. 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

Ac28. 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

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 Craterellus lutescens detto volgarmente finferla
B il Cantharellus friesii
C il Cantharellus pallens

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

Cc14. Il Craterellus 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 squamettatura nera sul gambo
B ha un pronunciato odore di rapa
C non ha nè anello nè 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 è facilmente confondibile con:
A l'Agaricus bisporus delle foreste
B il Pleurorus ostreatus selvatico
C l'Omphalotus olearius

Cc27. 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

Cc28. Il Cantharellus cibarius si deve consumare:
A dopo cottura
B crudo in insalata con i chiodini
C esclusivamente la sera

Cc29. 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 molto grande
B 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. Hydnum repandum ha la carne:
A nerastra
B bianca
C virante al rosa

Hr11. Hydnum repandum ha un sapore:
A leggermente amaro
B molto dolce
C pressoché nullo

Hr12. Hydnum repandum:
A si può consumare dopo cottura
B non è una specie mangereccia
C è una specie leggermente tossica dopo cottura

Hr13. L'Hydnum repandum si deve consumare:
A assieme ad altri funghi
B crudo in insalata amara
C solo se sano e ben conservato

Hr14. L'Hydnum repandum:
A non ha il cappello
B ha una evidente volva
C ha gli aculei

Hr15. Per vendere l'Hydnum repandum al consumatore finale:
A serve un'apposita licenza ministeriale
B è necessario che sia certificato
C non serve nulla

Hr16. L'Hydnum repandum è volgarmente chiamato:
A stecherino dorato
B stecherino bruno
C stecchino dei camosci

Hr17. 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 commestibilii:
A hanno il latice color carota o sangue
B hanno le lamelle rossastre
C sono tutti bianchi

RL7. I funghi commestibili 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

RL8. I funghi commestibili del genere Lactarius:
A hanno il latice piccante
B hanno il latice di sapore mite
C hanno la carne amarognola

RL9. I funghi del genere Russula:
A sono tutti di colore rossastro
B provengono da coltivazioni specifiche
C comprendono alcune specie commercializzabili

RL10. Le specie di Russula commestibili hanno:
A la carne di sapore mite
B le lamelle gialle o rosate
C la carne fibrosa

RL11. Fra le Russula commestibili vi è:
A Russula cyanoxantha
B Russula foetens
C Russula emetica

RL12. Russula cyanoxantha:
A ha la volva ma non ha l'anello
B è una specie commestibile
C ha il gambo ricoperto di squame

RL13. Russula virescens:
A è tossica
B è una specie commestibile
C non esiste

RL14. 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

RL15. Il più comune Lactarius commestibile è il:
A Lactarius deterrimus
B Lactarius vinosus
C Lactarius deliciosus

RL16.Russula cyanoxantha presenta:
A lamelle gialle fragili
B lamelle bianche lardacee al tatto
C lamelle bianche fragili

Lg: LECCINUMe LECCINELLUM genere

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

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

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

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

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

Lg6. Le boletaceae del genere Leccinum e Leccinellum hanno il gambo:
A molto grosso
B viscido
C ricoperto da squamette

Lg7. Le Boletacee del genere Leccinum e Leccinellum hanno:
A il cappello brunastro
B il gambo ricoperto da fini squamettature nerastre
C le lamelle bianche

Lg8. Il più comune nome volgare attribuito ai Leccinum e Leccinellum è:
A porcini neri
B brunelli di monte
C porcinelli

Lg9. I Leccinum e Leccinellum si consumano:
A crudi
B cotti
C sconditi

Lg10. I Leccinum e Leccinellum hanno il gambo:
A generalmente cilindrico
B molto obeso come i porcini
C liscio con anello

Lg11. I Leccinum e Leccinellum si possono confondere:
A con funghi a lamelle
B con specie che hanno l'anello
C con altri funghi a tubuli

Lg12. I Leccinum e Leccinellum:
A hanno le lamelle da giovani
B hanno sempre la carne bianca
C hanno sempre delle squamettature nerastre sul gambo

Lg13. Il nome volgare di "porcinelli" è attribuito:
A ai porcini ancora giovani
B ai boleti del genere Leccinum e Leccinellum
C a tutte le boletacee immature

Lg14. I Leccinum e Leccinellum sono Boletaceae che si riconoscono principalmente:
A dalla caratteristica squamettatura del gambo
B dal particolare tipo di anello
C dalle lamelle lunghe lamelle nerastre

Lg15. Fra i Leccinum e Leccinellum:
A non ci sono specie tossiche
B sono tossici quelli che cambiano colore
C vi è una specie mortale

Lg16. Per riconoscere i Leccinum e Leccinellum:
A basta guardare sotto il cappello
B bisogna annusare il gambo ed il cappello
C bisogna conoscere bene i caratteri di identificazione

Lg17. I Leccinum e Leccinellum 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 Boletaceae

Sg2. Le Boletaceae 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

Sg6. Le specie fungine del genere Suillus:
A vengono coltivate
B sono spontanee
C crescono solo nell'Artico

Sg7. I Suillus appartengono alla famiglia delle:
A Lycoperdaceae
B Helvellaceae
C Boletaceae

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

Sg9. I Suillus:
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 simbionte del larice

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

Sg12. Il Suillus grevillei ed il Suillus luteus:
A sono specie commestibili
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 si consumano:
A crudi
B cotti
C solo in salamoia

Sg16. I Suillus possono diventare tossici:
A quando sono alterati
B quando non sono stati certificati
C solo quando sono di importazione

Sg17. I Suillus freschi vanno conservati:
A in luoghi freschi ed aerati
B chiusi in sacchetti di plastica
C in luoghi bui

Sg18. I Suillus che hanno l'anello:
A non esistono
B sono commestibili
C sono tossici

Sg19. 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

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

Xb2. Lo Xerocomus 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 sotto il cappello:
A ha delle larghe lamelle
B ha fini aculei grigiastri
C ha pori di color giallastro viranti al blu al tocco

Xb5. Dello Xerocomus badius non si consuma:
A il cappello
B l'imenio
C il gambo

Xb6. Il gambo dello Xerocomus badius è:
A bianco e finemente reticolato
B di colore baio come il cappello
C molto gustoso

Xb7. Xerocomus badius ha la carne:
A completamente bianca
B leggermente virante al blu
C giallo uovo

Xb8. Xerocomus badius cresce:
A nei prati e nelle steppe assolate
B sulle rive sabbiose dei litorali marini
C nei boschi di aghifoglia e latifoglia

Xb9. Xerocomus si può confondere:
A con funghi a tubuli
B un funghi a lamelle
C con funghi ramificati

Xb10. Xerocomus :
A Può parassitare il legno
B È una specie fungina spontanea
C Proviene solo da coltivazioni

Xb11. Xerocomus badius è di tipico colore:
A rosato
B marrone
C giallastro

Xb12. Xerocomus ha l'imenio costituito da:
A fitte lamelle giallo limone
B tubuli
C finissimi aculei di color baio

Xb13. Lo Xerocomus si può confondere:
A con le Amanita
B Con i Catharellus
C con altre Boletacee

Xb14. Lo Xerocomus può diventare tossico:
A se non è stato preventivamente congelato
B quando le lamelle anneriscono
C se non viene conservato bene

Xb15. Degli Xerocomus solitamente si consuma:
A l'intero fungo
B il solo gambo
C 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 solo 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 fresche sono tipiche:
A dell'autunno
B dell'estate
C della primavera

Mg7. Le Morchelle sono:
A molto carnose
B internamente cave
C molto pesanti

Mg8. La principale caratteristica delle Morchelle è rappresentata:
A dalla forma del cappello
B dalla lunghezza del gambo
C dal rapporto peso altezza

Mg9. Le Morchelle si possono confondere:
A molto difficilmente con altri funghi
B molto facilmente con i Boleti
C con i funghi lamellati

Mg10. Le Morchelle hanno il gambo:
A carnoso
B vuoto
C pressoché inesistente

Mg11. Le Morchelle sono comunemente note con il nome volgare di:
A fungo dei monaci
B spagnolette
C spugnole

Mg12. Le Morchelle:
A sono tutte coltivate
B crescono principalmente in primavera
C sono tipici funghi dell'inverno

Mg13. 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

Mg14. Al genere Morchella appartengono funghi:
A con cappello a mitra, alveolato
B con anello persistente e volva
C anche tossici

Mg15. Tutte le Morchelle:
A sono cave con il cappello diversamente alveolato
B hanno fini squame biancastre sul cappello
C si possono consumare crude

Mg16. 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 ha il gambo:
A molto carnoso
B cilindrico e molto tenace senza veli
C fortemente ingrossato alla base

Mo3. Marasmius oreades è un fungo:
A poco carnoso
B molto carnoso
C con colori molto vivaci

Mo4. Marasmius oreades ha il cappello di colore:
A nocciola, crosta di pane
B verdognolo a tempo umido
C bruno nerastro

Mo5 Il Marasmius oreades:
A ha i tubuli sotto il cappello
B ha il gambo molto tenace
C ha l'anello e la volva

Mo6. Marasmius oreades presenta:
A un evidente anello mobile sul gambo
B lamelle rosate molto fitte
C lamelle biancastre e spaziate

Mo7. Il più comune nome volgare di Marasmius oreades è:
A gambalunga
B gambacorta
C gambasecca

Mo8. Marasmius oreades cresce:
A su piante vive
B su ceppaie morte
C sui prati o lungo i sentieri

Mo9. Il Marasmius oreades:
A viene normalmente coltivato
B cresce spontaneo nei prati
C viene normalmente importato dalla Cina

Mo10. Del Marasmius oreades si consuma:
A il gambo
B l'intero carpoforo
C il solo cappello

Mo11. Marasmius oreades si può confondere:
A con funghi analoghi che crescono nei prati
B con le Amanita
C con le Macrolepiota

Mo12. 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

Mo13. Marasmius oreades ha un odore:
A di uova fritte
B di anice
C gradevole

Mo14. Marasmius oreades ha la carne:
A nerastra
B biancastra
C verdognola

Mo15. Marasmius oreades si conserva:
A molto bene da essiccato
B solo in congelatore
C in sacchetti di iuta

Mo16. "Gambesecche" è il nome volgare attribuito a:
A Marasmius scorodonius
B Marasmius perforans
C Marasmius oreades

Au: AURICULARIA

Au1.Auricularia auricola-judae ha:
A carpoforo a forma di lampadina
B carpoforo a forma di coppa rovesciata
C carpoforo di forma sferica

Ca: CALOCYBE

Ca1.Calocybe gambosa(=Tricholoma georgii)si caratterizza per:
A lamelle fitte biancastre, carne bianca con intenso odore e sapore di farina, crescita primaverile
B lamelle spesse e spaziate gialle poi rosa, carne biancastra con odore di farina, crescita autunnale
C lamelle fitte gialline, odore terroso, crescita invernale

Ca2.Calocybe gambosa(=Tricholoma georgii) è un fungo che:
A cresce in primavera, ha odore di farina, lamelle fitte e sporata bianca
B cresce in estate, ha odore di farina, lamelle fitte e sporata bianca
C cresce in autunno, ha odore di farina, lamelle fitte e sporata bianca

Ca3.Calocybe gambosa(=Tricholoma georgii) ha odore di:
A farina
B pesce
C pepe

Ca4.Calocybe gambosa(=Tricholoma georgii) ha crescita :
A praticola ma anche nei boschi
B in zone retrodunali
C lignicola

Ag: AGARICUS

Ag1.Agaricus arvensis:
A è un prataiolo tossico
B è un prataiolo commestibile
C è un prataiolo non commestibile

Ag2.Agaricus arvensis si caratterizza per:
A cappello bianco che diventa giallo alla minima pressione, anello a doppio strato a ruota dentata, odore gradevole di anice
B base del gambo tagliata vira velocemente al giallo, odore sgradevole di inchiostro
C carne bianca tendente al rosso al taglio, odore fungino

Ag3.Agaricus bitorquis:
A ha gambo bianco con un anello doppio
B ha gambo bianco senza anello
C ha gambo bianco con anello semplice

Ag4.Agaricus campestris:
A ha lamelle rosa e anello semplice
B ha lamelle bianche e anello semplice
C ha lamelle bianche senza anello

Ag5.Agaricus crocodilinus(=Agaricus macrosporus):
A ha odore gradevole di mandorle amare-anisato o come di urina nel fungo maturo
B ha odore sgradevole di inchiostro
C non ha odore

Bu: BUTYRIBOLETUS

Bu1.Butyriboletus regius (=Boletus regius):
A gambo giallo con fine reticolo giallo
B gambo giallo senza reticolo
C gambo bianco con reticolo bianco

Cu: CUPHOPHYLLUS

Cu1.Cuphophyllus pratensis (=Camarophyllus pratensis) è un fungo che:
A cresce nei prati, il cappello è color albicocca e le lamelle sono spesse e spaziate
B cresce nei boschi di latifoglia, il cappello è rosso e le lamelle sono fitte
C è ubiquitario, il cappello è bianco e le lamelle bianche

Cu2.Cuphophyllus pratensis (=Camarophyllus pratensis) è un fungo che:
A cresce in primavera in boschi di latifoglia
B cresce in primavera in boschi di conifere
C cresce in estate-autunno in luoghi erbosi, al margine del bosco, in gruppi di numerosi individui

Cl: CYCLOCYBE

Cl1.Cyclocybe aegerita(=Agrocybe aegerita) è un fungo:
A cespitoso, non ha un anello e una sporta marrone
B cespitoso, ha un anello e una sporta bianca
C cespitoso, ha un anello e una sporata marrone

Cl2.Cyclocybe aegerita(=Agrocybe aegerita) è un fungo:
A cappello, gambo e lamelle
B cappello, gambo, volva e lamelle
C cappello, gambo, anello e lamelle

Cl3.Le lamelle della Cyclocybe aegerita(=Agrocybe aegerita) presentano complessivamente un colore:
A bianco
B rosa
C bruno tabacco

Cl4.Sul gambo della Cyclocybe aegerita(=Agrocybe aegerita) si trova:
A un anello
B una volva
C né anello né volva

Cl5.Le lamelle della Cyclocybe aegerita(=Agrocybe aegerita) sono di colore:
A prima pallido poi bruno
B prima giallo poi nero
C arancio

Cl6.Cyclocybe aegerita(=Agrocybe aegerita) è un fungo:
A a crescita cespitosa e lignicola
B a crescita terricola
C a crescita isolata

Cl7.Cyclocybe aegerita(=Agrocybe aegerita):
A ha il gambo slanciato, bianco, con anello bianco spesso e membranoso
B ha il gambo slanciato, bianco, ricoperto di squamette
C ha il gambo bianco, sottile e slanciato, finemente fioccoso

Hy: HYGROPHORUS

Hy1.Hygrophorus penarioides:
A è un fungo tossico
B è un fungo commestibile
C è un fungo non commestibile

Hy2.Hygrophorus penarioides:
A ha cappello bianco avorio, lamelle bianche lardacee al tatto, gambo bianco con base appuntita, carne bianca con odore di latte bollito
B ha cappello bruno olivastro glutinoso, lamelle bianche, gambo ricoperto di glutine, carne bianca senza odore
C ha cappello rosa ocraceo, lamelle e gambo concolori al cappello, carne bianca, odore resinoso

Hy3.Hygrophorus russula:
A è un fungo tossico
B è un fungo commestibile
C è un fungo non commestibile

Hy4.Hygrophorus russula:
A ha il cappello biancastro macchiato di rosso-vinoso, lamelle bianche macchiate di rosso-vinoso lardacee al tatto, gambo bianco tendente al colore del cappello, carne bianca senza odore distinto
B ha il cappello grigio-bruno, lamelle bianche e lardacee, gambo bianco, carne bianca con odore fungino
C ha il cappello bruno-olivastro, lamelle lardacee al tocco, gambo biancastro che tende al giallo, carne bianca sfumata di giallo senza odore distinto

Pl: PLEUROTUS

Pl1.Pleurotus ostreatus cresce spontaneamente in:
A primavera
B estate
C autunno-inverno

Pl2.Pleurotus ostreatus presenta:
A gambo centrale e lamelle adnate
B gambo tozzo e lamelle smarginate
C gambo eccentrico e lamelle decorrenti

PL3.Pleurotus ostreatus ha carne del gambo:
A cassante
B fibrosa
C tenace, elastica

Tr: TRICHOLOMA

Tr1.Tricholoma terreum:
A è un fungo tossico
B è un fungo commestibile
C è un fungo non commestibile

Tr2.Tricholoma terreum presenta:
A cappello grigio più o meno scuro con fibrille grigio-nerastre, lamelle biancastre, gambo liscio biancastro, carne bianca con odore insignificante
B cappello giallo zolfo, lamelle e gambo concolori al cappello, odore e sapore di gas
C cappello giallo verdastro, lamelle e gambo biancastri soffusi di giallo, odore debole di farina

Gruppo C - Confronto tra specie commestibili e tossiche/velenose
Valore alimentare e tossicologia dei funghi
Ispettorato micologico

C1. Le Morchelle si possono confondere con:
A. la Gyromitra esculenta
B. la Galerina marginata
C. la Lepiota helveola

C2. L'Amanita caesarea si può confondere con:
A. la Clitocybe dealbata
B. l'Amanita muscaria var. aureola
C.l'Agaricus arvensis

C3. La Calocybe gambosa può essere scambiata per:
A. Entoloma sinuatum
B. Russula delica
C. Marasmius oreades

C4. L'Armillaria mellea può essere scambiata con:
A. l'Hypholoma fascicolare
B. l'Amanita verna
C. l'Amanita virosa

C5. L'Agaricus arvensis si può confondere con:
A. l'Agaricus xanthoderma
B. la Russula aurea
C. il Suillus granulatus

C6. Il Boletus reticulatus può essere scambiato con:
A. Russula virescens
B. Lepiota cristata
C. Tylopilus felleus

C7. Il Cantharellus cibarius può essere scambiato con:
A. Russula aurea
B. Amanita caersarea
C. Omphalotus olearius

C8. Il Tricholoma terreum può essere scambiato con:
A. Tricholoma pardinum
B. Hygrophorus penarius
C. Pleurotus ostreatus

C9. La Macrolepiota mastoidea può essere scambiata con:
A. Lepiota clypeolaria
B. Agaricus arvensis
C. Marasmius oreades

C10. Ramaria formosa può essere scambiata con:
A. Ramaria aurea
B. Clitocybe geotropa
C. Armillaria mellea

C11. I funghi:
A. sono facilmente digeribili
B. vanno considerati come alimento complementare e mangiati con moderazione
C. sono molto nutrienti

C12. I funghi contengono in peso fresco:
A. 10% di acqua
B. 20% acqua
C. 80-90% di acqua

C13. I funghi contengono in peso fresco:
A. carboidrati 3-5% di cui alcuni non assimilabili come la chitina che costituisce le pareti cellulari dei funghi
B. carboidrati tutti assimilabili
C. non contengono carboidrati

C14. I funghi:
A. hanno alto valore energetico
B. hanno scarso valore energetico
C. sono molto energetici

C15. Nei funghi sono presenti:
A. carboidrati e proteine non assimilabili
B. carboidrati e proteine tutti assimilabili
C. non sono presenti carboidrati e proteine

C16. La sindrome falloidea:
A. è una sindrome a breve incubazione
B. è una sindrome a lunga incubazione
C. non è una sindrome

C17. Nella sindrome falloidea le tossine:
A. hanno come organo bersaglio il fegato
B. hanno come organo bersaglio i reni
C. hanno come organo bersaglio le cellule muscolari

C18. Il Cortinarius orellanus provoca:
A. sindrome norleucinica
B. sindrome orellanica
C. sindrome gastrointestinale

C19. La sindrome panterinica è provocata da:
A. Amanita muscaria
B. Amanita pantherina
C. Amanita muscaria e pantherina

C20. Entoloma sinuatum provoca:
A. Sindrome gastrointestinale
B. Sindrome rabdomiolitica
C. Sindrome muscarinica

C21. La sindrome gastrointestinale è causata da:
A. Russula cyanoxantha
B. Amanita caesarea
C. Omphalotus olearius

C22. Nella sindrome orellanica:
A. si ha danno renale
B. si ha danno epatico
C. si hanno allucinazioni

C23. Il coprinus atramentarius provoca:
A. sindrome gastrointestinale
B. sindrome coprinica
C. sindrome muscarinica

C24. L'Amanita proxima provoca:
A. porpore emorragiche cutanee
B. danno renale reversibile
C. euforia

C25. In caso di insorgenza di disturbi dopo il consumo di funghi occorre:
A. rimanere a casa
B. recarsi al pronto soccorso, portare gli avanzi dei funghi consumati, fornire indicazioni utili al riconoscimento delle specie fungine consumate
C. prendere dei farmaci analgesici

C26. Le sindromi a breve incubazione sono:
A. potenzialmente benigne, tempo di latenza inferiore alle 6 ore, neurotossiche o gastroenteriche
B. potenzialmente mortali, tempo di latenza superiore a 6 ore, citotossiche per fegato o reni
C. potenzialmente benigne, tempo di latenza superiore a 6 ore, citotossiche per fegato o reni

C27. Le sindromi a lunga incubazione sono:
A. potenzialmente benigne, tempo di latenza inferiore alle 6 ore, neurotossiche o gastroenteriche
B. potenzialmente mortali, tempo di latenza superiore a 6 ore, citotossiche per fegato o reni
C. potenzialmente benigne, tempo di latenza superiore a 6 ore, citotossiche per fegato o reni

C28. 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 AST

C29. L'Ispettore 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

C30. In caso di sospetta intossicazioni da funghi l'intervento dell'Ispettore Micologo, chiamato dal Pronto Soccorso, si limita a:
A. verificare se l'intossicato è in possesso di idonei documenti per la raccolta dei funghi
B. fornire consulenza ai Sanitari al fine d'individuare la o le specie fungine coinvolte nell'intossicazione escludendo tra esse la presenza di specie tossiche/velenose mortali
C. verifica le conoscenze micologiche dell'intossicato

C31. Tra i compiti degli Ispettori Micologi ci sono:
A. il censimento della flora micologica regionale
B. controllo e certificazione di commestibilità dei funghi freschi spontanei raccolti dai privati cittadini e destinati al consumo diretto
C. indicare gli ingredienti migliori da utilizzare nella realizzazione di nuove ricette

C32. Nei confronti delle scuole quale è il ruolo svolto dall'Ispettore Micologo
A. segnalare dove crescono i funghi
B. svolgere attività educativa ed informativa sia in campo ecologico/ambientale che micologico
C. indicare gli ingredienti migliori da utilizzare nella realizzazione di nuove ricette

C33.I funghi sottoposti al controllo dell'Ispettorato Micologico per il consumo diretto devono essere:
A. puliti e privi di gambo
B. maturi ed imbibiti d'acqua
C. sani e in buono stato di conservazione, interi e puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei

C34. All'Ispettorato Micologico cosa deve portare il raccoglitore privato al fine dell'ottenimento della certificazione di commestibilità dei funghi sottoposti a controllo:
A. l'intero quantitativo raccolto
B. alcune fotografie degli esemplari raccolti e del luogo di raccolta
C. un solo esemplare per specie

C35. All'Ispettorato Micologico come vanno consegnati i funghi che vanno sottoposti a visita per l'ottenimento della certificazione di commestibilità:
A. posti all'intero di un contenitore areato e coperti con un telo
B. riposti alla rinfusa in uno scatolone
C. posti all'interno di un sacchetto per alimenti di nylon

C36. Quali sono le operazioni principali che svolge l'Ispettore Micologo in caso di chiamata in seguito di una sospetta intossicazione da funghi:
A. svolge indagini al fine di individuare le persone coinvolti nell'episodio d'intossicazione, visiona l'eventuale materiale fungino (sia crudo che cotto) al fine del riconoscimento delle specie coinvolte, dispone accertamenti microscopici e tossicologici e comunica le proprie risultanze al personale Sanitario
B. richiede all'intossicato copia dell'abilitazione alla raccolta (tesserino) e titolo per la raccolta (ricevuta di pagamento) in corso di validità
C. si informa dell'esatto percorso svolto dal raccoglitore e dal quantitativo di prodotto raccolto

C37. Tra i compiti di vigilanza dell'Ispettorato Micologico vi è quello di:
A. controllare il rispetto del quantitativo di funghi raccolti nel rispetto della Legge Reg.le n.18/2022
B. verificare che i contenitori in cui sono riposti i funghi siano idonei
C. controllo e certificazione dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita all'ingrosso o al dettaglio presso mercati ortofrutticoli o altri esercizi e/o alla somministrazione negli esercizi di ristorazione e/o gastronomie

C38. L'accesso all'Ispettorato Micologico avviene tramite:
A. prenotazione al CUP
B. contattando telefonicamente il Dipartimento di Prevenzione e richiedendo gli orari ed i giorni di erogazione del servizio o consultando i canali informatici delle Aziende Sanitarie Territoriali
C. l'invio di apposita domanda per mail

C39. Cosa viene rilasciata a seguito dell'esame di commestibilità dei funghi raccolti dai privati e destinati al consumo diretto:
A. attestazione di avvenuto controllo micologico
B. il ricettario per corretto consumo dei funghi
C. certificazione sanitaria di commestibilità dei funghi visionati e controllati

C40. L'Ispettore Micologo deve rifiutare la determinazione della specie quando:
A. i funghi hanno crescita lignicola
B. sono in evidente stato di alterazione (vecchi, mollicci, liquefatti)
C. sono cresciuti in ambienti retrodunali

C41. L'Ispettore Micologo deve rifiutare la determinazione della specie quando:
A. i funghi sono tutti con tubuli e pori
B. i funghi sono stati raccolti nei pascoli montani
C. sono posti in contenitori non rigidi (sportine plastiche) con conseguente sbriciolamento

C42. L'Ispettorato micologico è istituito presso:
A. le Comunità Montane
B. i Comuni
C. le Aziende Sanitarie Territoriali

C43. Dove devono essere portati i funghi raccolti per il controllo della commestibilità:
A. nel comune di residenza
B. all'Ispettorato Micologico
C. alla Comunità Montana

C44. Chi controlla la commestibilità dei funghi epigei spontanei:
A. un esperto sanitario
B. un micologo
C. un esperto forestale

C45. Come devono essere portati i funghi all'Ispettorato Micologico:
A. anche spezzati e nel più breve tempo possibile
B. puliti e tagliati
C. interi, sani e in buon stato di conservazione

C46. Il controllo sanitario dei funghi raccolti:
A. è gratuito
B. si paga solo se il quantitativo supera i 3 kg.
C. dipende dai generi sottoposti a controllo

Gruppo D - Normativa sulla raccolta dei funghi

D1. La legge regionale n.18/2022 prevede limiti e divieti per la raccolta dei funghi:
A. non è previsto nessun limite o divieto nella raccolta
B. sono previsti limiti e divieti ma non ci sono sanzioni a chi non li rispetta
C. sì, sono previste sanzioni amministrative graduate sulla base della gravità dell'infrazione effettuata

D2. Quale è la normativa regionale che Disciplina per la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei:
A. La legge regionale n.17/2021
B. La legge regionale n.18/2022
C. Non è prevista nessuna legge regionale

D3. Le funzioni amministrative in materia di raccolta dei funghi epigei spontanei sono svolte:
A. sono svolte dalle Unioni montane e dalla Regione per il restante territorio per i territori di propria competenza
B. sono svolte dai comuni
C. sono svolte dalle province

D4. La raccolta dei funghi all'interno delle Aziende faunistico venatorie ed agrituristico venatorie è consentita:
A. mai
B. nei soli giorni di silenzio venatorio
C. nei giorni feriali

D5. La raccolta dei funghi epigei spontanei è consentita:
A. è consentita ovunque
B. è consentita nei boschi
C. è consentita nei boschi e nei terreni non coltivati compatibilmente con le esigenze di salvaguardia dell'ambiente naturale e degli ecosistemi vegetali, nel rispetto dei limiti e dei divieti

D6. Nelle aree naturali protette del territorio regionale , la raccolta dei funghi epigei spontanei:
A. è consentita nei prati
B. è consentita nei boschi
C. è disciplinata dai relativi organismi di gestione

D7. La raccolta dei funghi epigei spontanei può essere esercitata, dall'alba al tramonto, da persone che:
A. abbiano compiuto il sedicesimo anno di età e siano in possesso dell'abilitazione alla raccolta
B. siano in possesso del titolo per la raccolta
C. siano in possesso di entrambe le condizioni di cui alle lettere A) e B) precedenti

D8. Possono effettuare la raccolta senza essere muniti del titolo per la raccolta:
A. i minori di anni sedici
B. i minori di anni sedici, purché accompagnati da persona maggiorenne in possesso dell'abilitazione e del titolo per la raccolta
C. i maggiorenni

D9. Sono esonerati dal possesso dell'abilitazione alla raccolta:
A. non esistono esonerati dal possesso dell'abilitazione alla raccolta
B. coloro che hanno meno di diciotto anni
C. coloro che sono in possesso dell'attestato di micologo rilasciato ai sensi del decreto ministeriale 29 novembre 1996, n. 686

D10. L'abilitazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei è rilasciata:
A. dalla Regione e dalle Unioni montane territorialmente competenti
B. dai comuni montani
C. solo dalla Regione

D11. Costituisce titolo per la raccolta:
A. la ricevuta di pagamento di euro 20,00 solo per i residenti nei comuni montani
B. la ricevuta di pagamento di euro 20,00 per i residenti e non residenti nella Regione Marche
C. la ricevuta di pagamento di euro 40,00

D12. I residenti in regione provvedono al pagamento dell'importo del titolo per la raccolta:
A. all'Unione montana di riferimento, nel caso in cui il comune di residenza ricada nella stessa
B. sempre alla Regione Marche
C. è indifferente

D13. I non residenti in regione provvedono al pagamento dell'importo del titolo per la raccolta:
A. sempre alla Regione Marche
B. alla Regione, nel caso in cui la raccolta sia prevalentemente effettuata nei comuni fuori dalle Unioni montane
C. è indifferente

D14. Oltre al titolo per la raccolta, i non residenti in regione, che effettuano la raccolta nei comuni delle Unioni montane:
A. non devono fare nessun versamento
B. devono versare una somma da euro 3,00 ad euro 70,00 oltre al titolo per la raccolta
C. devono versare una somma di euro 20,00 solo per i residenti nei comuni montani

D15. I carpofori vanno raccolti:
A. con torsione in modo da conservare intatte tutte le caratteristiche morfologiche
B. con rastrelli
C. è indifferente come vengono raccolti

D16. I funghi dopo la raccolta devono essere riposti e trasportati:
A. in contenitori di plastica
B. in contenitori rigidi e aerati
C. è indifferente si possono utilizzare qualsiasi
contenitori

D17. La quantità massima della raccolta giornaliera per persona è fissata:
A. è fissata in tre chilogrammi
B. è fissata in quattro chilogrammi
C. è fissata in cinque chilogrammi

D18. E' vietata la raccolta dell'amanita caesarea allo stato di ovulo chiuso:
A. no
B. si sempre
C. no se di dimensioni notevoli

D19. E' vietata la raccolta del genere Agaricus, Boletus e Calocybe :
A. no non è vietata
B. si sempre
C. è vietata in caso di diametro del cappello inferiore a 3 cm

D20. Per coloro che esercitano la raccolta senza essere in possesso dell'abilitazione o titolo per la raccolta:
A. si procede alla confisca dei funghi raccolti
B. si applica una sanzione amministrativa pecuniaria compresa tra euro 250,00 ed euro 500,00
C. si procede al ritiro dell'abilitazione

D21. La raccolta è vietata:
A. nei boschi
B. nei terreni in cui non è consentito l'accesso ai sensi dell'articolo 841 del codice civile
C. nei boschi privati

D22. E' vietato raccogliere i funghi nelle aree urbane e a verde pubblico:
A. no è sempre consentito
B. si
C. solo se non sono boschi

D23. Coloro che nella raccolta non osservino le norme della legge regionale 18/2022 sono soggetti:
A. alla confisca dei funghi raccolti
B. a sanzioni amministrative
C. alla confisca dei funghi raccolti e a sanzioni amministrative

D24. Per le violazioni delle modalità di raccolta:
A. si procede alla confisca dei funghi raccolti
B. si applica una sanzione amministrativa compresa tra euro 80,00 ed euro 260,00.
C. si procede al ritiro del titolo abilitativo

D25. Per le violazioni per la violazione dei divieti o dei limiti di raccolta di cui all'articolo 8:
A. si procede alla confisca dei funghi raccolti
B. si applica una sanzione amministrativa compresa tra euro 50,00 ed euro 150,00
C. si procede al ritiro del titolo abilitativo

D26. Una raccolta indiscriminata di funghi a lungo termine implica:
A. aumento della produzione micologica
B. favorisce il proliferare di alcune specie
C. annulla la produzione micologica per lungo tempo

D27. Qual è il quantitativo massimo dei funghi che si possono raccogliere in un giorno:
A. kg. 1
B. kg. 3
C. non ci sono limiti

D28. La raccolta dei funghi è libera:
A. nei boschi e terreni coltivati
B. nei boschi e terreni non coltivati
C. ad un'altezza sul livello di 500 metri

D29. L'uso di uncini e rastrelli per la raccolta dei funghi è consentita:
A. dopo un temporale
B. in caso di zona infestata da vipere
C. mai

D30. Per il trasporto dei funghi raccolti si usa:
A. retina traspirante
B. cestino chiuso di qualsiasi materiale
C. cestino ben aerato

D31. E' vietato raccogliere funghi:
A. nelle aree urbane a verde pubblico
B. nei pascoli per bovini e ovini
C. sui prati perenni

D32. I funghi vanno raccolti:
A. tagliati alla base del gambo
B. tagliati sotto il cappello
C. esercitando una torsione alla base del gambo

D33. Dove deve avvenire la sommaria pulizia dei funghi:
A. al ritorno presso la propria abitazione
B. al primo fontanile trovato
C. in loco

D34. E' consentita la raccolta dei funghi in ore notturne:
A. si solo durante l'ora legale
B. no, mai
C. solo nel periodo estivo

Gruppo E - Norme di tutela della flora e dell'ambiente naturale di raccolta dei funghi

E1. Nella Regione Marche i funghi tossici:
A. non crescono
B. non hanno mai rappresentato un pericolo per la salute umana
C. sono comunemente presenti nell'ambiente

E2. I funghi sono utili al bosco e in che modo:
A. non sono utili, pertanto si possono distruggere
B. sono utili ma solo quelli commestibili
C. sì, sono tutti utili, la loro presenza è indice di un bosco in salute

E3. Un ecosistema boschivo è:
A. è l'insieme di esseri viventi e non viventi che popolano un territorio in equilibrio tra loro
B. è un bosco privato ecologico
C. è un bosco integrale interdetto all'uomo

E4. I funghi:
A. contengono clorofilla
B. non contengono clorofilla
C. hanno tutti l'anello

E5. I funghi appartengono:
A. al regno vegetale
B. al regno animale
C. ad un regno a sé stante

E6. E' prevista la vigilanza sul rispetto delle norme della legge regionale 18/2022 :
A. no non è prevista
B. si è prevista solo d parte degli enti competenti
C. si è prevista ed è esercitata dai soggetti di cui all'articolo 11 del d.p.r. 376/1995

E7. Nella raccolta dei funghi è vietato l'uso di rastrelli:
A. no è permesso
B. no è permesso solo nei giardini
C. si per non danneggiare lo strato umifero del terreno

E8. La raccolta dei funghi epigei spontanei nelle aree naturali protette del territorio regionale:
A. è sempre possibile
B. è disciplinata dai relativi organismi di gestione
C. è sempre vietata

E9. La raccolta funghi all'interno delle Aziende faunistico venatorie ed agrituristico venatorie:
A. è sempre
consentita
B. è consentita nei giorni di silenzio venatorio
C. no non è consentita

E10. I funghi:
A. si autoalimentano come le piante
B. non sono in grado di costruirsi le sostanze nutritizie
C. vivono negli ambienti acquatici

E11. I funghi si riproducono:
A. per mezzo di semi chiamati "spore"
B. solo a luna calante
C. per duplicazione come i batteri

E12. Cos'è un bosco:
A. un insieme di alberi
B. un ecosistema caratterizzato da vegetazione arborea permanente
C. ovunque si possa tagliare legna dopo essere stati autorizzati

E13. Che cos'è un prato perenne:
A. un ecosistema caratterizzato da vegetazione erbacea
B. un prato molto grande che si sfalcia
C. un pascolo per bovini

GRIGLIA per la verifica delle risposte

Gruppo A — Cenni di biologia ed ecologia dei funghi, in particolare riferimento alla riproduzione e nutrizione (parassitismo, saprofitismo, e simbiosi)

Gruppo B — Morfologia dei funghi e riconoscimento delle specie più comuni, con particolare riferimento a quelle commestibili, velenose e tossiche di cui agli allegati 2a,2b e 2c

Gruppo C — Confronto tra specie commestibili e tossiche/velenose
Valore alimentare e tossicologia dei funghi
Ispettorato micologico

Gruppo D — Normativa sulla raccolta dei funghi

Gruppo E — Norme di tutela della flora e dell'ambiente naturale di raccolta dei funghi

GRUPPO A

quiz n.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	
Risposta corretta	B	C	C	B	B	C	B	A	A	B	C	C	C	B	A	A	C	B	C	
quiz n.	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**	**31**	**32**	**33**	**34**	**35**	**36**	**37**	**38**	**39**
Risposta corretta	A	B	C	A	C	A	C	C	B	C	B	A	A	B	C	B	C	A	C	C
quiz n.	**40**	**41**	**42**	**43**	**44**	**45**	**46**	**47**	**48**	**49**	**50**	**51**	**52**	**53**	**54**					
Risposta corretta	B	A	B	C	C	B	A	C	C	B	C	C	B	B	C					

GRUPPO B

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
quiz n.	**41**	**42**	**43**	**44**	**45**	**46**	**47**	**48**	**49**	**50**	**51**	**52**	**53**	**54**	**55**	**56**	**57**	**58**	**59**	**60**
Risposta corretta	A	A	B	C	B	A	A	B	C	A	B	C	C	A	A	A	B	A	C	C
quiz n.	**61**	**62**	**63**	**64**	**65**	**66**	**67**	**68**	**69**	**70**	**71**	**72**	**73**	**74**	**75**	**76**	**77**			
Risposta corretta	A	B	C	A	A	A	A	A	B	B	A	A	B	C	A	A	B			

GRUPPO C

quiz n.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**
Risposta corretta	A	B	A	A	A	C	C	A	A	A	B	C	A	B	A	B	A	B	C	A
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	A	B	B	B	A	B	C	A	B	B	B	C	A	A	A	C	B	C	B
quiz n.	**41**	**42**	**43**	**44**	**45**	**46**														
Risposta corretta	C	C	B	B	C	A														

GRUPPO D

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	B	A	B	C	C	C	B	C	A	B	A	B	B	A	B	A	B	C	B
quiz n.	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**	**31**	**32**	**33**	**34**						
Risposta corretta	B	B	C	B	B	C	B	B	C	C	A	C	C	B						

GRUPPO E

quiz n.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Risposta corretta	C	C	A	B	C	C	C	B	B	B	A	B	A

REGIONE MARCHE
Giunta regionale

GRIGLIA PER LA VERIFICA DELLA PARTE RELATIVA AL RICONOSCIMENTO DELLE PIU COMUNI SPECIE FUNGINE COMMESTIBILI elenco 2 a ,b e c

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 e Leccinellum gnere	**Sg**: Suillus genere	**Xb**: Xerocomus genere	**Mg**: Morchelle genere	**Mo**: Marasmius oreades	**Au**:Auricularia auricola-judae	**Ca**:Calocybe gambosa(=Tricholoma georgii Agaricus arvensis e altri	**Ag**: Agaricus arvensis e altri	**Bu**: Butyriboletus regius (=Boletus regius	**Cu**: Cuphophyllus pratensis (=Camarophyllus pratensis	**Cy** Cyclocybe aegerita(=Agrocybe aegerita	**Hy**: Hygrophorus penarioides e russula	**Pl**: Pleurotus ostreatus	**Tr**: Tricholoma terreum
1	**A**	**A**	**A**	**A**	**A**	**C**	**A**	**C**	**B**	**C**	**A**	**C**	**B**	**B**	**A**	**B**	**A**	**A**	**C**	**B**	**C**	**B**
2	**B**	**B**	**C**	**C**	**C**	**C**	**A**	**C**	**A**	**B**	**B**	**C**	**B**		**A**	**A**		**C**	**C**	**A**	**C**	**A**
3	A	B	A	C	A	C	C	A	B	C	A	A	A		A	A			C	B	C	
4	A	A	B	A	C	A	B	B	C	A	C	C	A		A	A			A	A		
5	B	C	C	C	B	B	A	C	B	A	C	A	B			A			A			
6	A	A	A	C	A	B	C	A	C	B	B	C	C						A			
7	B	B	A	C	B	C	B	B	B	C	B	B	C						A			
8	B	C	A	B	A	A	A	B	C	A	C	A	C									
9	A	B	C	A	C	C	B	C	B	A	A	A	B									
10	B	A	C	A	C	B	C	A	A	C	B	B	C									
11	C	A	A	A	C	A	B	A	C	C	B	C	A									
12	B	A	B	A	A	A	A	B	C	A	B	B	B									
13	A	C	B	A	B	C	C	B	B	C	C	C	C									
14	C	A	B	A	B	C	B	B	A	C	C	A	B									
15	C	B	A	B	C	B	C	C	A	B	C	A	A									
16	C	A	B	C	C	A	A	B	C	A		B	C									
17	C	C	C	C	B	C	B		B	A												
18	B	A	B	C	C		C			B												
19	A	B	A	B	C		A			A												
20	A	A	A	A	A		C															
21	B	A	A	C																		
22	B	B	C	A																		
23	A	C	C	B																		
24	A	C	A	C																		
25	B	A	B	A																		
26	B	A	A	C																		
27	A	B	A	B																		
28	C	C	C	A																		
29	A			C																		
30																						