

CONSIGLIO REGIONALE DELLA SARDEGNA

PROPOSTA DI LEGGE

N. 268

presentata dai consiglieri regionali
SANNA Alberto - MARROCU - CALLEDDA - PIRISI - BARRACCIU - CHERCHI Silvio -
CORRIAS - CUGINI - FLORIS Vincenzo - LAI - MATTANA
ORRÙ - PACIFICO - SANNA Francesco

il 17 gennaio 2007

Tutela degli ecosistemi vegetali e disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi

ALLEGATO B

Argomenti essenziali del programma dei corsi di micologia

Generalità sui funghi. Nozioni di biologia dei funghi. Tallo e organizzazione cellulare.
Riproduzione. Cicli biologici.
Ruolo dei funghi in natura: concetti di ecosistema e di catena alimentare. Equilibri biologici.
Importanza dei funghi nell'economia umana.
Nutrizione dei funghi. Parassitismo. Saprofitismo.
Significato e importanza delle micorrize.
Riconoscimento delle principali specie fungine della Sardegna.
Morfologia dei funghi: corpo fruttifero, cappello, gambo, velo, lamelle, tubuli, anelli, aculei, pori, carne, spore.
Classificazione dei funghi. Cenni di sistematica e di nomenclatura. Caratteri diagnostici per la determinazione dei funghi. Test micologici, microscopici e reagenti. Criteri di riconoscimento delle specie di Basidiomiceti e Ascomiceti, anche con l'ausilio di diapositive e materiale fresco.
I funghi in rapporto all'igiene pubblica. Valore alimentare dei funghi. Pregiudizi popolari sui funghi.
Le specie di funghi ammesse alla vendita, alla somministrazione e alla commercializzazione.
Cenni sulla coltivazione dei funghi.
Le specie di funghi velenosi. Confronti e possibili confusioni tra specie commestibili e specie tossiche.
Cenni di micotossicologia e ruolo del micologo.
Inattivazione delle tossine dei funghi.

Legislazione sanitaria sulla raccolta, trasformazione, commercializzazione e somministrazione dei funghi.