

CONSIGLIO REGIONALE DELLA SARDEGNA

PROPOSTA DI LEGGE

N. 104

presentata dai Consiglieri regionali

BARRACCIU - BRUNO - AGUS - CARIA - COCCO Pietro - CUCCA - CUCCU - DIANA
Giampaolo - ESPA - LOTTO - MANCA - MELONI Marco - MELONI Valerio - MORICONI -
PORCU - SABATINI - SANNA Gian Valerio - SOLINAS Antonio - SORU

il 27 gennaio 2010

Disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi e tutela degli ecosistemi vegetali

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.