



## **LEGISLAZIONE NAZIONALE E REGIONALE DI RIFERIMENTO**

### **D.P.R. 14 LUGLIO 1995, n. 376<sup>87</sup>**

**Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.**

#### **Contenuti:**

1. Ispettorati micologici. Art. 9, comma 1, legge 23 agosto 1993, n. 352;
  2. Vendita di funghi freschi spontanei. Art. 14, legge 23 agosto 1993, n. 352;
  3. Certificazione sanitaria. Art. 15, legge 23 agosto 1993, n. 352;
  4. Commercializzazione delle specie di funghi. Art. 16, legge 23 agosto 1993, n. 352;
  5. Denominazione «funghi secchi». Art. 17, legge 23 agosto 1993, n. 352;
  6. Confezionamento dei funghi. Art. 18, legge 23 agosto 1993, n. 352;
  7. Funghi porcini. Art. 19, legge 23 agosto 1993, n. 352;
  8. Gamme di quantità nominale. Art. 20, legge 23 agosto 1993, n. 352;
  9. Trattamento dei funghi. Art. 21, legge 23 agosto 1993, n. 352;
  10. Etichettatura dei funghi;
  11. Vigilanza;
  12. Norme transitorie;
  13. Norme finali;
- Allegati I e II.**

#### **1. Ispettorati micologici. Art. 9, comma 1, legge 23 agosto 1993, n. 352.**

1. Il Ministero della Sanità stabilisce, con proprio decreto, entro il 31 dicembre 1996, i criteri per il rilascio dell'attestato di micologo e le relative modalità<sup>88</sup>.
2. Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano istituiscono ed organizzano, nell'ambito delle aziende USL, uno o più centri di controllo micologico pubblico (ispettorati micologici).

---

<sup>87</sup> Pubblicato nella Gazz. Uff. 11 settembre 1995, n. 212.

<sup>88</sup> Per i criteri e le modalità per il rilascio dell'attestato di cui al presente comma vedi il D.M. 29 novembre 1996, n. 686, riportato al n. A/CCXVI.



**2. Vendita di funghi freschi spontanei. Art. 14, legge 23 agosto 1993, n. 352.**

1. La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione comunale.
2. L'autorizzazione comunale viene rilasciata esclusivamente agli esercenti che siano stati riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate dai competenti servizi territoriali della regione o delle province autonome di Trento e Bolzano.
3. La vendita dei funghi coltivati freschi rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.
4. Per l'esercizio dell'attività di vendita, lavorazione, conservazione e confezionamento delle diverse specie di funghi, è richiesta l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

**3. Certificazione sanitaria. Art. 15, legge 23 agosto 1993, n. 352.**

1. La vendita dei funghi freschi spontanei destinati al dettaglio è consentita, previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'azienda USL, secondo le modalità previste dalle autorità regionali e delle province autonome di Trento e Bolzano.

**4. Commercializzazione delle specie di funghi. Art. 16, legge 23 agosto 1993, n. 352.**

1. È consentita la commercializzazione delle specie di funghi freschi spontanei e coltivati, elencate all'allegato I<sup>89</sup>.
2. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano integrano, con propri provvedimenti, l'elenco delle specie di cui all'allegato I con altre specie commestibili riconosciute idonee alla commercializzazione in ambito locale, e ne danno comunicazione al Ministero della Sanità che provvede alla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica.
3. È consentita la commercializzazione di altre specie di funghi freschi spontanei e coltivati provenienti da altri Paesi purché riconosciute commestibili dalla competente autorità del Paese di origine. A tal fine l'ispettorato micologico competente per territorio effettua verifiche a sondaggio sulle partite poste in commercio.

---

<sup>89</sup> Per il divieto di raccolta, commercializzazione e conservazione del presente fungo, vedi l'O.M. 20 agosto 2002 (Gazz. Uff. 28 agosto 2002, n. 201), entrata in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione.



**5. Denominazione «funghi secchi». Art. 17, legge 23 agosto 1993, n. 352.**

1. Con la denominazione di «funghi secchi» si intende il prodotto che, dopo essiccamento naturale o meccanico, presenta un tasso di umidità non superiore a 12%+2% m/m e con tale denominazione possono essere posti in commercio funghi appartenenti alle seguenti specie:

a) *Boletus edulis*<sup>90</sup>; b) *Cantharellus*<sup>91</sup>; c) *Agaricus bisporus*; d) *Marasmius oreades*; e) *Auricularia auricula-judae*; f) *Morchella*<sup>92</sup>; g) *Boletus granulatus*; h) *Boletus luteus*; i) *Boletus badius*; l) *Craterellus cornucopioides*; m) *Psalliota hortensis*; n) *Lentinus edodes*; o) *Pleurotus ostreatus*; p) *Lactarius deliciosus*; q) *Amanita caesarea*.

2. Possono altresì essere poste in commercio altre specie riconosciute idonee con successivi decreti del Ministro della Sanità, di concerto con il Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato, nonché quelle provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea e dai Paesi aderenti all'accordo sullo spazio economico europeo, purché legalmente commercializzate in detti Paesi.

3. I funghi secchi, provenienti da altri Paesi dell'Unione Europea e dai Paesi aderenti all'accordo sullo spazio economico europeo, possono essere commercializzati anche con altre denominazioni che facciano riferimento al trattamento di disidratazione subito, se queste sono consentite nei Paesi suddetti.

4. La durabilità dei funghi secchi non può essere superiore a 12 mesi dal confezionamento.

5. L'incidenza percentuale delle unità difettose o alterate, per ogni singola confezione, non deve superare, a seconda della categoria qualitativa di cui al comma 5, il range di 25-40% m/m, suddiviso come segue:

- a) impurezze minerali, non più del 2% m/m;
- b) impurezze organiche di origine vegetale, non più dello 0,02% m/m;
- c) tralci di larve di ditteri micetofili, non più del 25% m/m;
- d) funghi anneriti, non più del 20% m/m.

6. La denominazione di vendita dei funghi secchi di cui al comma 1, lettera a), deve essere accompagnata da menzioni qualificative rispondenti alle caratteristiche dei funghi, stabilite con decreto del Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato entro il 30 giugno 1996<sup>93</sup>.

---

<sup>90</sup> E relativo gruppo (*Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*).

<sup>91</sup> Tutte le specie escluse *subcibarius*, *tubaeformis* varietà *lutescens* e *muscigenus*.

<sup>92</sup> Tutte le specie.

<sup>93</sup> Le menzioni qualificative che accompagnano la denominazione di vendita dei funghi



**6. Confezionamento dei funghi. Art. 18, legge 23 agosto 1993, n. 352.**

1. I funghi secchi sono venduti interi o sminuzzati, in confezioni chiuse, con l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico accompagnato dalla menzione di cui all'art. 5, comma 6.
2. Le imprese ed i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi spontanei secchi o conservati indicano nella richiesta di autorizzazione, di cui all'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modifiche ed integrazioni, anche le generalità del micologo sotto il cui controllo avviene l'identificazione delle specie di cui all'art. 5. Le imprese già operanti alla data di entrata in vigore della legge 23 agosto 1993, n. 352, si adeguano alle disposizioni di cui al presente comma entro il 30 giugno 1998.
3. I contravventori delle disposizioni di cui al comma 2 sono puniti con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire cinquecentomila a lire un milione.

**7. Funghi porcini. Art. 19, legge 23 agosto 1993, n. 352.**

1. È vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcini), di cui all'art. 5, comma 1.
2. Con la denominazione «funghi porcini» possono essere posti in commercio solo funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo.
3. La vendita dei funghi secchi sfusi è soggetta all'autorizzazione comunale, ai sensi dell'art. 2.

**8. Gamme di quantità nominale. Art. 20, legge 23 agosto 1993, n. 352.**

1. Con decreto del Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato possono essere stabilite gamme di quantità nominale dei preimballaggi di funghi secchi destinati al consumatore.
2. Le gamme di cui al comma 1 possono essere modificate o integrate con decreto del Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato.

**9. Trattamento dei funghi. Art. 21, legge 23 agosto 1993, n. 352.**

1. I funghi delle specie elencate nell'allegato II possono essere conservati sottolio, sottaceto, in salamoia, congelati, surgelati o altrimenti

---

secchi sono state stabilite con D.M. 9 ottobre 1998, riportato al n. A/CCXXVII.



preparati<sup>94</sup>.

2. L'elenco di cui all'allegato II può essere modificato con decreto del Ministro della Sanità, di concerto con il Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato.

3. È consentita la commercializzazione di altre specie di funghi conservati o secchi o comunque preparati, provenienti da altri Paesi, purché riconosciuti commestibili dalla competente autorità del Paese d'origine.

4. I funghi di cui ai commi 1 e 3 debbono essere sottoposti a trattamenti termici per tempi e temperature atti ad inattivare le spore del *Clostridium botulinum*, e/o acidificati a valori di pH inferiori a 4,6 e/o addizionati di inibenti atti ad impedire la germinazione delle spore.

5. La disposizione di cui al comma 4 non si applica ai funghi congelati, surgelati o secchi.

6. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

#### **10. Etichettatura dei funghi.**

1. L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei funghi devono essere conformi alle disposizioni di cui al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109<sup>95</sup>, recante: «Attuazione delle direttive 89/395 e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari».

2. Per la designazione dei funghi devono essere utilizzati i nomi scientifici delle relative specie.

3. L'etichettatura dei funghi freschi sfusi o preconfezionati, che non possono essere consumati crudi, deve riportare l'indicazione dell'obbligo della cottura.

4. La dicitura «ai funghi» o simili, utilizzata nell'etichettatura di prodotti alimentari a base di funghi, non comporta l'obbligo di ulteriori specificazioni.

#### **11. Vigilanza.**

1. La vigilanza sull'applicazione della legge 23 agosto 1993, n. 352<sup>96</sup>, ferme restando le competenze delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano, è affidata, secondo le norme vigenti e le rispettive

---

<sup>94</sup> Per il divieto di raccolta, commercializzazione e conservazione del presente fungo vedi l'O.M. 20 agosto 2002 (Gazz. Uff. 28 agosto 2002, n. 201), entrata in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione.

<sup>95</sup> Riportato al n. A/CLXXXIII.

<sup>96</sup> Riportata al n. A/CXCIV.



competenze, agli agenti del Corpo forestale dello Stato, ai nuclei antisofisticazioni e sanità dell'Arma dei carabinieri, alle guardie venatorie provinciali, agli organi di polizia urbana e rurale, alle aziende USL, alle guardie giurate campestri, agli agenti di custodia dei consorzi forestali e delle aziende speciali, alle guardie giurate volontarie ed agli uffici di sanità marittima, aerea e di confine terrestre del Ministero della Sanità.

2. Le guardie giurate, addette ai compiti di vigilanza, devono possedere i requisiti di cui all'art. 138 del regio decreto 18 giugno 1931, n. 773<sup>97</sup>, ed essere riconosciute dal prefetto competente per territorio.

## 12. Norme transitorie.

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. Tuttavia è consentita l'utilizzazione di etichette ed imballaggi non conformi alle norme previste dal presente regolamento, purché conformi alle norme precedentemente in vigore, per sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento. I funghi così confezionati possono essere commercializzati fino alla scadenza del termine minimo di conservazione riportato sui relativi preimballaggi.

## 13. Norme finali.

Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento cessano di avere efficacia: l'art. 9, comma 1, l'art. 11, l'art. 14, l'art. 15, l'art. 16, l'art. 17, l'art. 18, l'art. 19, l'art. 20, l'art. 21 e l'art. 22 della legge 23 agosto 1993, n. 352<sup>98</sup>.

## Allegato I<sup>99</sup>

Previsto dall'art. 4, comma 1, primo capoverso:

1) *Agaricus arvensis*; 2) *A. bisporus*<sup>1</sup>; 3) *A. bitorquus*; 4) *A. campestris*; 5) *A. hortensis*<sup>11</sup>; 6) *Amanita caesarea*; 7) *Armillaria mellea*; 8) *Auricularia auricularia judae*; 9) *Boletus aereus*; 10) *B. appendicolatus*; 11) *B. badius*; 12) *B. edulis*; 13)

<sup>97</sup> Riportato alla voce Sicurezza pubblica.

<sup>98</sup> Riportata al n. A/CXCIV.

<sup>99</sup> Il Ministero della Salute con Comunicato Sottobre 2005 (Gazz. Uff. 8 ottobre 2005, n. 235) ha reso noto che la giunta regionale della Valle d'Aosta, con deliberazione n. 2727 del 26 agosto 2005, ha integrato l'elenco delle specie di funghi freschi, spontanei e coltivati di cui al presente allegato con le sottoindicate specie commestibili riconosciute idonee alla commercializzazione nel territorio della regione autonoma Valle d'Aosta: *Albatrellus confluens*, *A. ovinus*, *A. pes-caprae*, *Hydnum rufescens*, *Lactarius deterrimus*, *L. salmonicolor*, *L. sanguifluus*, *Lagermannia gigantea*, *Russula aurea*, *R. mustelina*, *R. vesca*, *R. virescens*.

<sup>1</sup> *Agaricus bisporus* è syn. di *Psalliota bispora*.

<sup>11</sup> *Agaricus hortensis* è syn. di *Psalliota hortensis*.



*B. granulatus*; 14) *B. impolitus*; 15) *B. luteus*; 16) *B. pinicola*; 17) *B. regius*; 18) *B. reticulatus*; 19) *B. rufa*; 20) *B. scabra*; 21) *Cantharellus*<sup>91</sup>; 22) *Clitocybe geotropa*; 23) *C. gigantea*; 24) *Craterellus cornucopioides*; 25) *Hydnum repandum*; 26) *Lactarius deliciosus*; 27) *Leccinum*<sup>100</sup>; 28) *Lentinus edodes*; 29) *Macrolepiota procera*; 30) *Marasmius oreades*; 31) *Morchella*<sup>92</sup>; 32) *Pleurotus cornucopiae*; 33) *P. eryngii*; 34) *P. ostreatus*; 35) *Pholiota mutabilis*; 36) *P. nameko mutabilis*; 37) *Psalliota bispora*<sup>1</sup>; 38) *P. hortensis*<sup>1</sup>; 39) *Tricholoma columbetta*; 40) *T. equestre*<sup>101</sup>; 41) *T. georgii*; 42) *T. imbricatum*; 43) *T. portentoso*; 44) *T. terreum*; 45) *Volvariella esculenta*; 46) *V. valvacea*; 47) *Agrocybe aegerita*<sup>102</sup>; 48) *Pleurotus eringii*; 49) *Stropharia rugosoannulata*.

## Allegato II

Previsto dall'art. 9, comma 1, primo capoverso:

1) *Agaricus arvensis*; 2) *A. bisporus*<sup>1</sup>; 3) *A. campestris*; 4) *Amanita caesarea*; 5) *Armillaria mellea*; 6) *Auricularia auricula-judae*; 7) *Boletus aereus*; 8) *B. badius*; 9) *B. edulis*; 10) *B. granulatus*; 11) *B. luteus*; 12) *B. pinicola*; 13) *B. reticulatus*; 14) *Cantharellus*<sup>91</sup>; 15) *Clitocybe gigantea*; 16) *C. geotropa*; 17) *Craterellus cornucopioides*; 18) *Hydnum repandum*; 19) *Lactarius deliciosus*; 20) *Lentinus edodes*; 21) *Macropiota procera*; 22) *Marasmius oreades*; 23) *Morchella*<sup>92</sup>; 24) *Pholiota mutabilis*; 25) *P. nameko mutabilis*; 26) *Pleurotus ostreatus*; 27) *Psalliota hortensis*; 28) *P. bispora*<sup>1</sup>; 29) *Tricholoma columbetta*; 30) *T. equestre*<sup>101</sup>; 31) *T. georgii*; 32) *T. imbricatum*; 33) *T. portentoso*; 34) *T. terreum*; 35) *Volvariella volvacea*; 36) *V. esculenta*; 37) *Agrocybe aegerita*<sup>102</sup>; 38) *Pleurotus eringii*; 39) *Stropharia rugosoannulata*.

## REGIONE LIGURIA

### Deliberazione della Giunta Regionale n° 2960 del 07.08.1996

Integrazione ai sensi dell'art. 4, comma 2 del D.P.R. 14.7.95, n. 376. dell'elenco delle specie fungine riconosciute idonee alta commercializzazione in ambito locale (aggiornamento dell'allegato I).

<sup>100</sup> Tutte le specie.

<sup>101</sup> Per il divieto di raccolta, commercializzazione e conservazione del presente fungo vedi l'O.M. 20 agosto 2002 (Gazz. Uff. 28 agosto 2002, n. 201), entrata in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione.

<sup>102</sup> Syn. *Pholiota aegerita*.

<sup>1</sup> *Agaricus bisporus* è syn. di *Psalliota bispora*.



Famiglia delle Agaricaceae		
Nome scientifico	Nome volgare <sup>103</sup>	Nome locale ligure
<i>Lactarius salmonicolor</i>	Agarico delizioso	Sanguin
<i>Lactarius sanguifluus</i>	Agarico delizioso	Sanguin
<i>Hygrophorus russula</i>	Agarico vinato	Giandulin, Simunin
<i>Tricholoma acerbum</i>	Agarico acerbo	Castagnaiêu
<i>Lepista nuda</i>	Agarico violaceo	Santa Caterina
<i>Russula virescens</i>	Colombina verde	Cumbetta biaxia
<i>Russula cyanoxantha</i>	Colombina viola	Cumbetta scua
<i>Russula aurata</i> <sup>104</sup>	Colombina dorata	Cumbetta giana
<i>Cortinarius praestans</i>	Occhio di bue	Funzo da tagnea
<i>Boletus elegans</i> <sup>105</sup>	Laricino	Funzo de pin
Famiglia delle Hydnaceae		
<i>Hydnum rufescens</i>	Steccherino dorato	Galettu spinusu
Famiglia delle Cantharellaceae		
<i>Cantharellus lutescens</i>	Cantarello giallo	Galettu de pin

## REGIONE LIGURIA

L.R. 13 AGOSTO 2007, N° 27<sup>106</sup>

Norme per la raccolta dei funghi epigei spontanei.

### Contenuti:

- Art. 1 – Finalità;
- Art. 2 - Ambiti di raccolta;
- Art. 3 - Limiti quantitativi della raccolta;
- Art. 4 - Deroghe ai limiti quantitativi della raccolta;
- Art. 5 - Raccoglitori occasionali e raccoglitori professionali;
- Art. 6 - Determinazione della apertura e della chiusura della raccolta;
- Art. 7 - Limitazioni e autorizzazioni speciali;
- Art. 8 - Modalità di raccolta e divieti;

<sup>103</sup> Inteso come syn. di nome comune (nome italiano).

<sup>104</sup> *Russula aurata* è syn. di *Russula aurea*.

<sup>105</sup> *Boletus elegans* è syn. di *Suillus elegans*.

<sup>106</sup> Pubblicata nel B.U. Liguria 22 agosto 2007, n. 14, parte prima.



**Art. 9** - Consorzi per la ricerca, la raccolta, la vendita dei funghi e per la produzione connessa;

**Art. 10** - Adempimenti a carico dei Consorzi;

**Art. 11** - Esenzione dall'obbligo di autorizzazione o di tesserino;

**Art. 12** - Funzioni di vigilanza;

**Art. 13** - Sanzioni;

**Art. 14** - Abrogazione.

## **Art. 1**

### **Finalità.**

1. La presente legge disciplina la raccolta dei funghi epigei spontanei, di seguito denominati funghi, allo scopo di garantire la conservazione del patrimonio naturale e l'incremento dei fattori produttivi nei territori montani in conformità con gli obiettivi della legge 23 agosto 1993, n. 352 (Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati) e di assicurare i benefici che possono derivare agli ecosistemi vegetali e ambientali.

## **Art. 2**

### **Ambiti di raccolta.**

1. Nei limiti e con le modalità stabilite dalla presente legge, la raccolta dei funghi è libera nei boschi naturali e nei terreni incolti di qualsiasi natura, secondo gli usi.

2. Il proprietario, singolo od associato anche mediante la partecipazione ai consorzi di cui all'articolo 9, può tuttavia riservarsene la raccolta con la semplice apposizione di cartelli e tabelle lungo il confine dei terreni ad una distanza tale che essi risultino visibili da ogni punto di accesso ed in modo che da ogni cartello siano visibili tanto il precedente che il successivo; i cartelli devono recare l'indicazione "Proprietà privata" ovvero la denominazione del consorzio o dell'ente con la scritta a stampatello ben evidenziata e leggibile da terra "Raccolta dei funghi epigei spontanei e degli altri prodotti del bosco riservata".

3. Sono fatti salvi gli usi civici minori di cui all'articolo 4 della legge 16 giugno 1927, n. 1766.

## **Art. 3**

### **Limiti quantitativi della raccolta.**

1. In tutto il territorio della Regione la raccolta dei funghi è consentita soltanto per le specie commestibili e per una quantità giornaliera individuale nei seguenti limiti:

a) per la specie "*Boletus reticulatus, edulis, aereus* e *pinicola*" (porcino) fino ad un massimo di chilogrammi tre per persona;



- b) per la specie "*Amanita caesarea*" (ovolo) fino ad un massimo di chilogrammi uno per persona;
  - c) per tutte le altre specie fino ad un massimo di chilogrammi tre per persona, escluso i chiodini la cui raccolta non è soggetta a limiti.
2. Fermi restando i quantitativi di specie di cui al comma 1, la quantità di raccolta individuale non può complessivamente superare il limite giornaliero di chilogrammi tre, fatte salve le deroghe di cui all'articolo 4.
3. I proprietari e le persone aventi il godimento del fondo, nonché i loro famigliari e dipendenti regolarmente assunti possono procedere alla raccolta dei funghi sul fondo stesso senza limiti di quantità.

#### **Art. 4**

##### **Deroghe ai limiti quantitativi della raccolta.**

1. Ai sensi degli articoli 2 e 3 della legge n. 352/1993, gli enti preposti alla gestione della raccolta possono determinare nei territori di competenza deroghe alle limitazioni di cui all'articolo 3 in favore:
- a) dei cittadini residenti;
  - b) dei conduttori di terreni, compresi gli utenti dei beni di uso civico e di proprietà collettive;
  - c) dei soci di cooperative agricolo - forestali.
2. A tali soggetti è consentito effettuare la raccolta in deroga alle limitazioni di cui all'articolo 3 solo al fine di integrare il reddito normalmente percepito.

#### **Art. 5**

##### **Raccoglitori occasionali e raccoglitori professionali.**

1. Ai fini della presente legge sono raccoglitori occasionali coloro che raccolgono i funghi per proprio consumo e per i quali è necessario, laddove previsto dagli enti gestori, il tesserino di autorizzazione alla raccolta.
2. I soggetti di cui all'articolo 4 comma 1 lettere a), b), c) possono assumere, laddove previsto dagli enti gestori della raccolta, la qualità di raccoglitori professionali; coloro che intendano acquisire detta qualifica presentano apposita domanda all'ente gestore della raccolta, il quale rilascia il tesserino professionale di autorizzazione avente carattere nominativo e validità annuale.
3. Tale tesserino consente al possessore di derogare ai limiti quantitativi di raccolta previsti dalla presente legge, nella misura stabilita dagli enti gestori.
4. Laddove non esista l'ente gestore, i soggetti che procedono alla raccolta non possono derogare ai limiti quantitativi di raccolta previsti dalla presente legge.



## **Art. 6**

### **Determinazione dell'apertura e della chiusura della raccolta.**

1. I Sindaci dei Comuni liguri possono stabilire, con provvedimento da pubblicare nell'Albo del Comune e da rendere noto mediante la forma dei pubblici proclami anche lungo le strade ed i perimetri dei fondi, la data di inizio e di chiusura della raccolta dei funghi nella stagione primaverile ed autunnale.
2. Il provvedimento di cui al comma 1 è emanato previo parere obbligatorio del Corpo Forestale dello Stato; ove i Sindaci non provvedano, la raccolta si intende comunque consentita.

## **Art. 7**

### **Limitazioni e autorizzazioni speciali.**

1. Le comunità montane e i consorzi di comuni per l'esercizio delle deleghe in agricoltura, sulla base degli indirizzi deliberati dalla Giunta regionale, possono:
  - a) ulteriormente limitare o vietare la raccolta dei funghi nelle zone in cui possono manifestarsi nell'ecosistema forestale profonde modificazioni sui fattori biotici o abiotici che regolano la reciprocità dei rapporti tra micelio fungino e radici delle piante componenti il bosco;
  - b) rilasciare, per documentati scopi didattici o scientifici, speciali autorizzazioni per la raccolta di qualsiasi specie di fungo;
  - c) disporre, per motivi di salvaguardia dell'ecosistema, limitazioni temporali alla raccolta dei funghi solo per periodi definiti e consecutivi;
  - d) vietare, per periodi limitati, la raccolta di una o più specie di funghi in pericolo di estinzione.

## **Art. 8**

### **Modalità di raccolta e divieti.**

1. La raccolta dei funghi deve essere effettuata cogliendo esemplari interi e completi di tutte le parti necessarie alla determinazione della specie.
2. È consentito, durante la ricerca dei funghi, l'uso di un bastone, purché il medesimo non venga impiegato per svellere o in qualsiasi modo danneggiare i funghi.
3. I funghi raccolti devono essere riposti in contenitori idonei a consentire la diffusione delle spore.
4. È vietato:
  - a) nella raccolta dei funghi, l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possano danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino e l'apparato radicale della flora;
  - b) riporre o trasportare funghi in sacchetti di plastica o contenitori stagni;



- c) raccogliere o danneggiare i funghi non commestibili o velenosi;
  - d) raccogliere l'"*Amanita caesarea*" allo stato di ovolo;
  - e) raccogliere o trasportare funghi senza il tesserino di autorizzazione, quando questo sia richiesto dagli enti gestori della raccolta.
5. La ricerca dei funghi è vietata durante le ore notturne, da un'ora dopo il tramonto a un'ora prima della levata del sole.
6. La raccolta dei funghi è vietata, salvo diverse disposizioni dei competenti organismi di gestione:
- a) nelle riserve naturali integrali;
  - b) nelle aree ricadenti in parchi nazionali, in riserve naturali e in parchi naturali regionali, individuate dai relativi organismi di gestione;
  - c) nelle aree specificatamente interdette dalla Giunta regionale sulla base di criteri predeterminati dalla Giunta medesima per motivi selvicolturali;
  - d) in altre aree di particolare valore naturalistico e scientifico, individuate dalla Giunta regionale su proposta degli enti locali interessati.
7. È vietato raccogliere funghi ed altri prodotti del sottobosco nelle aree recuperate precedentemente destinate a funzioni di discarica e nelle zone industriali.
8. [La raccolta di funghi all'interno delle aziende faunistico-venatorie e delle aziende agro-venatorie, è consentita nei soli giorni di silenzio venatorio]<sup>107</sup>.
9. È vietato inoltre raccogliere i funghi nelle aree urbane a verde pubblico.

## Art. 9

### **Consorzi per la ricerca, la raccolta, la vendita dei funghi e per la produzione connessa.**

1. La Regione, le Province, i Comuni e le Comunità montane proprietari di boschi naturali o di terreni incolti, gli imprenditori agricoli e forestali, i proprietari coltivatori diretti, i mezzadri e gli affittuari di boschi naturali o di terreni incolti, possono promuovere, ai sensi dell'articolo 2602 del codice civile, la costituzione di consorzi volontari per la ricerca, la raccolta e la vendita dei funghi e per la conduzione della produzione agricola connessa.
2. La ricerca e la raccolta dei funghi sono riservati nei boschi e nei terreni delimitati appartenenti ai soggetti consorziati, ai soci partecipanti od a persone da questi autorizzate, secondo modalità che i consorzi stessi stabiliscono nei loro atti costitutivi o mediante atti deliberativi assunti nei modi di legge ed in conformità dello statuto, anche mediante il rilascio di

---

<sup>107</sup> Comma soppresso dall'art. 1, comma 1, lettera a), L.R. 18 settembre 2007, n. 33.



appositi tesserini a pagamento; i Consorzi provvedono all'annotazione in apposito registro dei tesserini dagli stessi rilasciati.

3. I proventi conseguiti con il tesseramento di cui al comma 2, esclusi quelli ricavati dalla attività economica esercitata nel perseguimento dello scopo sociale e dedotti gli oneri generali e le spese di sorveglianza e di custodia, sono impiegati, in misura non inferiore al 70 per cento del loro ammontare, per la realizzazione degli interventi di cui all'articolo 10.

#### **Art. 10**

##### **Adempimenti a carico dei Consorzi.**

1. I Consorzi di cui all'articolo 9 e quelli già esistenti con analoghe finalità inviano alla Regione, nel termine di tre mesi decorrenti rispettivamente dall'omologazione dell'atto costitutivo o dalla data di entrata in vigore della presente legge, copia dell'atto stesso e dello statuto.

2. I Consorzi, entro tre mesi dalla fine di ogni esercizio finanziario, trasmettono alla Regione una relazione dettagliata concernente l'ammontare e la natura dei proventi introitati, con particolare riferimento a quelli conseguiti dal rilascio dei tesserini, nonché le spese sostenute inerenti la raccolta sul modello di conto economico con relativa nota integrativa.

3. In applicazione di quanto previsto dall'articolo 9, comma 3 la percentuale vincolata di utile derivato dalla raccolta è impiegata per:

a) la realizzazione di interventi di trattamento e governo del bosco volti al miglioramento della produzione fungina, nel rispetto produttivo, nel rispetto delle caratteristiche ambientali, storiche e sociali del territorio anche attraverso azioni di sostegno per lo sviluppo locale, per la filiera del bosco e per l'educazione ambientale;

b) l'attività di promozione di marchi di qualità e origine, riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole e forestali o dall'Unione Europea, dei prodotti del sottobosco;

c) l'attività di informazione concernente gli aspetti della conservazione e tutela ambientale collegati alla raccolta dei funghi nonché della tutela della flora fungina.

4. Gli interventi di cui al comma 3, lettere a) e b) vengono realizzati sulla base di un progetto presentato dagli enti gestori, con l'ausilio delle associazioni micologiche di rilevanza nazionale o regionale; tale progetto può essere redatto anche nell'ottica di una realizzazione pluriennale e deve prevedere l'espletamento di attività di ricerca e sperimentazione.

5. Il progetto di cui al comma 4, entro tre mesi dalla chiusura dell'esercizio finanziario, è inoltrato all'Assessorato regionale all'agricoltura, che entro trenta giorni dal ricevimento può comunicare le proprie osservazioni; decorso inutilmente il termine, senza espressione di



osservazioni, il progetto può essere posto in esecuzione.

#### **Art. 11**

##### **Esenzione dall'obbligo di autorizzazione o di tesserino.**

1. I proprietari dei terreni, gli usufruttuari, i conduttori, compresi gli utenti dei beni di uso civico di proprietà collettive, nonché i soci di cooperative agricolo-forestali limitatamente alla raccolta nei terreni di godimento di tali diritti sono in ogni caso esentati da qualsiasi tesserino o autorizzazione.
2. I soggetti di cui al comma 1 devono dimostrare, se necessario tramite atto di pubblica notorietà o mediante autocertificazione, i titoli che consentono l'esenzione.

#### **Art. 12**

##### **Funzioni di vigilanza.**

1. Vigilano sull'osservanza della presente legge gli organi di polizia forestale, gli organi di vigilanza della caccia e della pesca, gli organi di polizia locale, gli agenti di polizia giudiziaria, i custodi forestali dei Comuni e dei loro consorzi, le guardie ecologiche volontarie (G.E.V.) di cui alla legge regionale 2 maggio 1990, n. 30 (Disciplina del servizio volontario di guardia ecologica), le guardie venatorie volontarie di cui all'articolo 48 della legge regionale 1° luglio 1994, n. 29 (Norme regionali per la protezione della fauna omeoterma e per il prelievo venatorio) e successive modificazioni ed integrazioni, gli agenti giurati volontari delle Associazioni pescasportive ed ambientaliste con compiti di accertamento delle violazioni alla disciplina della pesca e per la tutela dell'ambiente, di cui alla legge regionale 16 novembre 2004, n. 21 (Norme per la tutela della fauna ittica e dell'ecosistema acquatico e per la disciplina della pesca nelle acque interne).
2. Le Associazioni venatorie, pescasportive e di protezione ambientale coordinano e organizzano le proprie guardie particolari giurate e possono istituire forme di reperibilità e servizi di vigilanza, anche con una singola unità, in conformità alle leggi vigenti.
3. Le guardie particolari giurate di consorzi devono essere in possesso dei requisiti di cui all'articolo 138 del Testo Unico di pubblica sicurezza. Il rilascio delle nuove abilitazioni per lo svolgimento della vigilanza inerente la normativa dei funghi è subordinato alla frequenza di corsi di qualificazione organizzati dalle province e al superamento di un esame di abilitazione sostenuto presso una commissione istituita dalla provincia competente, che si riunisce anche in sedi decentrate rispetto al capoluogo di Provincia. I corsi possono essere organizzati anche dai consorzi con l'autorizzazione e la vigilanza della Provincia.



4. Alle guardie particolari giurate è vietata la raccolta dei funghi durante lo svolgimento delle funzioni di vigilanza e la vendita, a qualsiasi titolo effettuata, dei tesserini o autorizzazioni per la raccolta dei funghi.

5. Le guardie particolari giurate per lo svolgimento delle funzioni di vigilanza inerenti la normativa sulla raccolta dei funghi prestano servizio disarmate.

### **Art. 13**

#### **Sanzioni.**

1. Per le violazioni delle norme di cui alla presente legge si applicano le seguenti sanzioni amministrative:

a) per l'inosservanza dei limiti quantitativi di raccolta di cui ai commi 1 e 2 dell'articolo 3 da euro 50,00 a euro 150,00;

b) per la violazione delle disposizioni di cui all'articolo 6 da euro 100,00 a euro 300,00;

c) per la violazione delle prescrizioni limitative alla raccolta di cui all'articolo 7 da euro 100,00 a euro 300,00;

d) per la violazione delle prescrizioni di cui all'articolo 8, comma 4, lettere a), b), c), da euro 30,00 a euro 90,00;

e) per la violazione delle prescrizioni di cui all'articolo 8, comma 4, lettera d), da euro 25,00 a euro 50,00;

f) per la violazione della disposizione di cui all'articolo 8, comma 4, lettera e), da euro 50,00 a euro 150,00;

g) per la violazione della disposizione di cui all'articolo 8, comma 5, da euro 30,00 a euro 90,00;

h) per la violazione delle disposizioni di cui all'articolo 8, comma 6, lettere a), b), c), d), da euro 100,00 a euro 300,00;

i) per la violazione della disposizione di cui all'articolo 8, comma 7, da euro 50,00 a euro 150,00;

l) per la violazione delle disposizioni di cui all'articolo 8, comma 9, da euro 30,00 a euro 90,00<sup>108</sup>.

2. Limitatamente alla violazione delle disposizioni di cui all'articolo 8, comma 4, lettere a), b), d), e), è applicabile la sanzione amministrativa accessoria della confisca, salva la prova della legittima provenienza nel caso della violazione di cui alla lettera e) del comma 4 dell'articolo 8. Il prodotto confiscato è attribuito all'ente gestore che ne stabilisce la destinazione.

---

<sup>108</sup> Lettera così sostituita dall'art. 1, comma 1, lettera b), L.R. 18 settembre 2007, n. 33. Il testo originario era così formulato: «d) per la violazione delle disposizioni di cui all'articolo 8, commi 8 e 9, da euro 30,00 a euro 90,00».



3. Per l'applicazione delle sanzioni amministrative valgono le disposizioni di cui alla legge regionale 2 dicembre 1982, n. 45 (Norme per l'applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie di competenza della Regione o da enti dalla stessa individuati, delegati o subdelegati) e successive modificazioni e integrazioni.

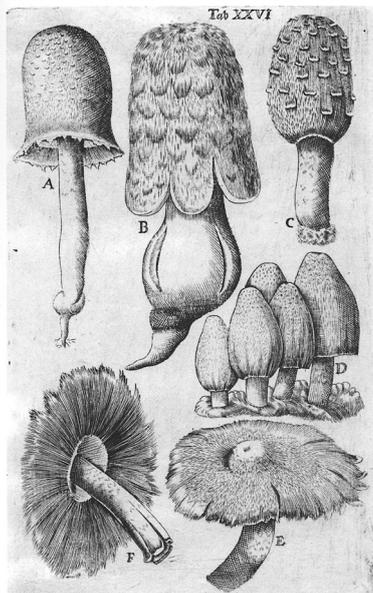
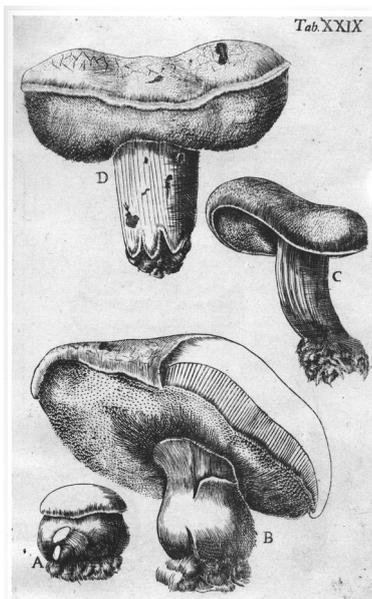
4. Competenti per l'irrogazione delle sanzioni e l'introito delle somme riscosse sono i Comuni, i quali provvedono a versare il 50 per cento dei proventi ai Consorzi di cui all'articolo 9 che insistono nel territorio comunale, per le finalità di cui all'articolo 10.

#### Art. 14

##### Abrogazione.

1. È abrogata la legge regionale 3 maggio 1985, n. 30 (Disciplina della raccolta dei funghi spontanei).

2. Sono altresì abrogate le norme in vigore che risultino incompatibili con la presente legge.



*Boletus et Coprinus*

Tavole tratte da *Fungorum Agri Ariminensis Historia* di A. Batarra (1755)





## COMUNE di MAISSANA

(Provincia della Spezia)

Tel. 0187 845617 - Fax 0187 845606  
sito internet [www.maissana.info](http://www.maissana.info)  
e-mail: [comunedimaissana@libero.it](mailto:comunedimaissana@libero.it)



### LA RACCOLTA FUNGHI

**E' REGOLAMENTATA SU TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE CON DECORRENZA DAL 29/09/2005**  
(L. 352/1993 - L.R. 30/1985 - DELIBERA C.C. N. 31/2005)

#### RIASSUNTO DI ALCUNE IMPORTANTI NORME

Per i residenti e per chi ha in locazione annuale o pluriennale un immobile ad uso abitativo nel territorio del Comune di Maissana la raccolta è libera in tutti i giorni della settimana,

Per i residenti la raccolta può essere esercitata mediante l'esibizione di un documento d'identità,

Per i proprietari di edifici o di terreni situati nel Comune di Maissana, per i parenti ed affini fino al secondo grado dei residenti, la raccolta è libera in tutti i giorni della settimana,

Per tutti coloro di cui al capoverso che precede escluso i residenti, il requisito della disponibilità può essere esercitato mediante l'esibizione di idonea documentazione dalla quale risulti la titolarità di proprietà di edifici o di terreni sul territorio comunale."

Per i proprietari e per le persone aventi il godimento di un fondo ubicato nel territorio del Comune di Maissana salvo quanto disposto dagli articoli 2 e 6 della L.R. n. 30/1985, la raccolta in quel fondo è libera in tutti i giorni della settimana senza limiti di quantità

Coloro che sono proprietari o locatari di unità immobiliari adibite a case di civile abitazione nel territorio comunale, ma che non possiedono terreni boscati, possono cercare e raccogliere funghi in ogni giorno della settimana previo possesso di apposito tesserino a pagamento con applicazione di tariffe ridotte del 50%

Ogni altra persona può cercare e raccogliere funghi, esclusivamente nei giorni di mercoledì, giovedì, sabato e domenica munita di apposito tesserino a pagamento

Il tesserino a pagamento è personale e può essere: giornaliero, settimanale o annuale.  
I costi sono rispettivamente: **euro 10,00/giorno ; euro 30,00/settimana; euro 200,00/anno.**

Gli importi suddetti potranno essere successivamente aggiornati con deliberazione della Giunta Municipale.

I tesserini a pagamento (disponibili presso gli uffici ed esercizi pubblici del Comune di Maissana e dei Comuni limitrofi) sono costituiti dalla ricevuta del versamento sul c/c postale n° 12945192 intestato al Comune di Maissana indicante la causale: "Tesserina personale raccolta funghi del giorno....." (o della settimana dal..... al..... o dell'anno.....).

La ricevuta, di cui al capoverso che precede, è individuale e dovrà essere accompagnata da idoneo documento di riconoscimento.

Non saranno considerate valide le ricevute non complete in tutte le parti, recanti abrasioni, cancellature o correzioni.

Restano valide le disposizioni di cui alla L.R. n° 30/1985 che disciplinano i quantitativi massimi giornalieri di funghi raccogliibili, gli orari di raccolta e le dimensioni degli stessi.

**ESEMPIO DI CARTELLONISTICA  
CONCERNENTE LA RACCOLTA DEI FUNGHI  
presente nel territorio dell'Alta Valle del Vara**



## BIBLIOGRAFIA CITATA E DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1825) - *Dictionnaire des sciences naturelles*. Levrault Editeur. Tome XXXVI.
- AA.VV. (1827) - *Cenni sui giornali ed opere periodiche di agraria che si pubblicano in Italia*. In *Annali Universali di Tecnologia*.V: 127-128.
- AA.VV. (1828) - *The Gardener's Magazine*. IV: 50.
- AA.VV. (1834) - *Nuovo dizionario universale tecnologico o di arti e mestieri e della economia industriale e commerciante*. Venezia.V: 383-384.
- AA.VV. (1931) - *Guida Gastronomica d'Italia del T.C.I.* - Touring Club Italiano.
- AA.VV. (1977) - *Fan gola a Gioacchino Rossini i funghi di Varese*. In *Questa Grande Famiglia*. Bollettino Parrocchiale di S. Giovanni Battista in Varese Ligure (La Spezia). XLVII (8):16-17.
- AA.VV. (1982a) - *Liguria*. Touring Club Italiano.
- AA.VV. (1982b) - *La diagnosi e la terapia degli avvelenamenti da funghi*. Atti del Corso di aggiornamento per gli operatori sanitari di P.S. della Regione Lombardia, Milano.
- AA.VV. (1986) - *Festa, tradizione, folklore nella terra di Varese Ligure*. Museo Contadino di Cassego & Circolo Acli di Varese Ligure. Sagno Edizioni.
- AA.VV. (1995) - *Pignone. Ripartiamo dalla nostra storia*. Comune di Pignone.
- AA.VV. (1999-2001) - *Atlante Fotografico dei Funghi d'Italia*. Centro Studi AMB.
- AA.VV. (2002a) - *Biodiversità in Liguria. La Rete Natura 2000*. Assessorato Ambiente e Territorio – Dip.to Tutela dell'Ambiente e Edilizia - Settore Politiche e Programmi Ambientali. Regione Liguria - Provincia di La Spezia.
- AA.VV. (2002b) - *Buto, nell'Alta Val di Vara. La storia, il folklore e...* Erredi Gragiche Editoriali, Genova.
- AA.VV. (2003) - *Prodotti tipici liguri*. Regione Liguria. <http://www.agriligurianet.it>.
- AA.VV. (2005) a cura di Onofri S. - *Checklist dei funghi italiani/ Checklist of Italian fungi: Basidiomycetes Basidiomycota*. Carlo Delfino Editore.
- Abbiati F. (1959) - *Giuseppe Verdi*. Ricordi. Milano.
- Alberini M. (1996) - *I funghi: da risorsa sgradita a cibo di lusso*. In *Funghi, tartufi ed erbe mangerecce*. Pp. 35-40. Fotocomp Basic S, Nicolò a Tordino (TE).
- Alessio C. L. (1978) - *Il porcino*. Edagricole.
- Antonini D., Antonini M. (a cura di) (2004) - *Storia della micologia in Toscana*. ARSIA.
- Arietti N., Tomasi R. (1975) - *I funghi velenosi*. Edagricole, Bologna.



- Badham C. D. (1863) - *A treatise on the esculent funguses of England*. London.
- Bagni N., Gentile S., Marchi P., Tripodi G., Tannini G., Zannoni D. (1991) - *Botanica*. Morduzzi Editore, Bologna.
- Baglietto F. (1886) - *Primo censimento dei funghi della Liguria*. Nuovo Giorn. Bot. Ital., 18: 230-285.
- Balletto C. (1972) - *Saggio di flora micologica analitica con particolare riguardo per la flora ligure*. Genova.
- Balletto C. (1977) - *Segnalazioni di macromiceti per la prima volta osservati in Liguria*. Micol. Ital., 2: 8-11. Edagricole, Bologna.
- Balletto C. (1981a) - *Contributo alla conoscenza della flora micologica ligure II*. Micol. Ital., 10 (2): 22-28. Edagricole, Bologna.
- Balletto C. (1981b) - *Contributo alla conoscenza della flora micologica ligure III*. Micol. Ital., 10 (3): 29-32. Edagricole, Bologna.
- Balletto C. (1983) - *Contributo alla conoscenza della flora micologica ligure IV*. Micol. Ital., 12 (1) :11-15. Edagricole, Bologna.
- Balletto C. (1984) - *Contributo alla conoscenza della flora micologica ligure V*. Micol. Ital., 13 (2): 24-26. Edagricole, Bologna.
- Barla J.B. (1886) - *Liste des champignons nouvellement observés dans le département des Alpes Maritimes*. Bull. Soc. Mycol. France, 3: 112-119.
- Barla J.B. (1887) - *Liste des champignons nouvellement observés dans le département des Alpes Maritimes*. Bull. Soc. Mycol. France, 4: 195-214.
- Barla J.B. (1889) - *Liste des champignons nouvellement observés dans le département des Alpes Maritimes*. Bull. Soc. Mycol. France, 5: 3-24.
- Basso M. T. (1999) - *Lactarius. Fungi Europaei* 7. Ed. Candusso. Alassio.
- Batarra A. (1990) a cura di Righetti P. C. - *Fungorum Agri Ariminensis Historia*. Bruno Ghigi Editore, Rimini.
- Bedry R., Baudrimont I., Deffieux G., Creppy E.E., Pomies J.P., Ragnaud J.M., Dupon M., Neau D., Gabinski C., De Witte S., Chapalain J.C., Godeau P., Beylot J. (2001) - *Wild-mushroom intoxication as a cause of rhabdomyolysis*. N. Engl. J. Med. 345 (11): 798-802.
- Beniscelli G. (1978) - *Val di Vara*. Stringa, Genova.
- Bertolotti D. (1834) - *Viaggio nella Liguria marittima*. Dai Tip. eredi Botta.
- Bon M. (2004) - *Champignons de France et d'Europe Occidentale*. Flammarion.
- Bonazzi U. (2003) - *Dizionario dei nomi volgari e dialettali dei funghi in Italia e nel Canton Ticino*. Pagine di Micologia. Associazione Micologica Bresadola. Centro Studi Micologici.
- Braga G., Casnedi R., Galbiati B., Marchetti G. (1972) - *Le unità ofiolitifere dell'Alta Val di Vara*. Mem. Soc. Geol. It., 11, 547-221.
- Bresadola J. (1976) - *Funghi tridentini, novi vel nondum delineati*. Edagricole, Bologna.



- Bresinsky A., Besl H. (1990) - *A colour atlas of poisonous fungi*. Wolfe Publishing Ltd.
- Brockedon W. (1835) - *Road-book from London to Naples*. London.
- CABI Bioscience, CBS and Landcare Research. *Index Fungorum*.  
<http://www.indexfungorum.org>.
- Camangi F. (2005) - *Il Museo contadini di Càssego*. Paralleli e Meridiani. Istituto Storico Lucchese. Anno II (1): 69-71.
- Camangi F., Stefani A., Sebastiani L. (2007) - *Flora selvatica e vecchie varietà d'interesse agrario nella tradizione alimentare della Val di Vara (SP-Liguria)*. 102° Congresso S.B.I., Palermo. Atti p. 157.
- Camangi F., Stefani A., Sebastiani L., Maccioni S. (2005) - *Ricerche fitoalimurgiche in Val di Vara (SP - Liguria): uno strumento conoscitivo per individuare nuove specie di interesse alimentare, da coltivare e commercializzare*. Italus Hortus, 13 (2): 541-546.
- Camangi F., Stefani A., Sebastiani L., Maccioni S. (2006) - *Piante medicinali nella tradizione popolare della Val di Vara (Liguria - SP)*. 101° Congresso della S.B.I., Caserta. Atti p. 289.
- Camangi F., Stefani A., Tomei P.E. (2005) - *Ricerche etnobotaniche in Toscana: note applicative*. Inf. Bot. Ital. 37 (1B): 764-765.
- Camangi F., Stefani A., Uncini Manganelli R.E., Tomei P.E., Trimarchi S., Oggiano N., Loni A. (2007) - *L'uso delle erbe nella tradizione rurale della Toscana*. Voll. I-III. ARSIA Regione Toscana. Firenze.
- Candusso M. (1997) - *Hydrophorus s.l. Funghi Europaei* 6. Edizioni Candusso. Alassio.
- Candusso M., Lanzoni G. (1990) - *Lepiota s.l. Funghi Europaei* 4. Edizioni Candusso. Alassio.
- Canobbio G. (1840) - *Topografia fisica della città e dei contorni di Genova*. Genova.
- Casabona A. (1869) - *Dei caratteri della maggiorparte delle specie dei funghi che trovansi in Italia e specialmente nella Liguria*. Genova.
- Casalis G. (1837) - *Dizionario geografico-storico-statistico-commerciale degli stati di S. M. il re di Sardegna*. IV. Torino.
- Cervasco R., Moreno D., Poggi G., Rackham O. (1999) - *Archeologia e storia della copertura vegetale: esempi dall'alta Val di Vara*. Mem. Accad. Lunigian. Sci. LXVII-LXVIII-LXIX: 241-261.
- Cetto B. (1970-'93) - *I funghi dal vero*. Voll. 1-7. Saturnia, Trento.
- Cevasco M. (1840) - *Statistique de la ville de Gènes*. Gènes, Imprimerie Ferrando. II.
- Chavant L., Amouroux N. (2000) - *Chambignons supérieurs et intoxications*. *Revue française des laboratoires* 323: 57-69.
- Chiara P. (1965) a cura di - *Giacomo Casanova: Storia della mia vita*. Ed. Mondadori. I-VI.



- Chierici S., Petacco E., Piazzini L. (1999) – *Sesta Godano: le terre, i confini, la storia*. Luna Editore- Società Editrice Ligure Apuana.
- Cocchi L., Consiglio G., Gattavecchia E., Tonelli D. (1993) – *I funghi come biosensori di inquinamento radioattivo. Uno studio sulle specie *Cantharellus lutescens* e *Rozites caperaus**. In Atti del 2° Conv. Naz. sugli avvelenamenti da funghi. Supplemento agli Annali del Museo Civico di Rovereto vol. 8 (1992): 285-292.
- Cocchi L., Vescovo L., Petrini L. E., Petrini O. (2006) – *Heavy metals in edible mushrooms in Italy*. Food Chemistry 98: 277–284.
- Conti F., Abbate G., Alessandrini A., Blasi C. (2005) – *An Annotated Checklist of the Italian Vascular Flora*. Palombi Editore, Roma.
- Courtecuisse R., Duhem B. (2006) – *Guide des champignons de France et d'Europe*. Delachaux et Niestlé.
- Coveri L., Moreno D. (1983) – *Studi di Etnografia e dialettologia ligure in memoria di Hugo Plomteux*. Sagep Editrice, Genova.
- Cusmano F. (1982) – *Cose di Campagna. Dizionario genovese di erbe e fusti, fiori e frutti, funghi...* E.r.g.a., Genova.
- D'Antuono G. (1976) – *Quadri clinici e terapia delle intossicazioni da funghi*. Coop Libreria Univ. ed. Bologna.
- D'Antuono G., Tomasi R. (1988) – *I funghi velenosi. Tossicologia micologica e terapia clinica*. Edagricole, Bologna.
- De Brosses C. (1861) – *Le président de Brosses en Italie: lettres familières écrites d'Italie en 1739 et 1740*. Paris.
- De Nevi P. (1988) – *Val di Vara: un grido, un canto*. Centro Studi Val di Vara. Grafica ICS, Sarzana.
- Dei R. (2003) – *Funghi tossici: antiche credenze*. Bollettino GML “B. Puccinelli”, 1: 11-15. Felice Editore, Pisa.
- De Notaris G. (1844) – *Repertorium Florae Ligusticae*. Torino.
- De Notaris G. (1846) – *Prospetto della Flora Ligustica e dei Zoofiti del mare ligustico*. Tipografia Ferrando, Genova.
- De Soyre J. (1862) – *Du choix des champignons comestibles*. Journal de chimie médicale, de pharmacie et de toxicologie. VIII 1: 509-512.
- Devoto G., Oli G.C. (1980) – *Dizionario della lingua italiana*. Le Monnier, Firenze.
- Falasci N. (2001) – *Su alcuni antichi usi di Fomes fomentarius (L.:Fr.) J.J.Kickx*. Boll. GML “B. Puccinelli”, 2: 18-21. Felice Editore, Pisa.
- Falasci N. (2005) – *Analisi della diversa incidenza delle sindromi da intossicazione al fine di una progettazione delle attività di prevenzione della salute*. Boll. GML “B. Puccinelli”, 1985-2005: 22-26. Felice Editore, Pisa.
- Faustini A., Giorgi Rossi P., Perucci C.A. (2003) – *Outbreaks of food borne diseases in the Lazio region, Italy: the results of epidemiological field*



- investigations*. Eur. J. Epidemiol. 18 (7): 699-702.
- Ferrando L. (1994) - *A tavola con i Del Carretto*. Ed. Biblioteca Centro Culturale Polivalente, Millesimo. <http://www.cairomontenotte.com>.
- Ferrarini E. (1988) - *Carta della vegetazione dell'Appennino Settentrionale dalla Cisa al Gottero e alle Cinque Terre*. Mem. Accad. Lunigian. Sci. LI-LIII: 173-192.
- Ferretti G., Ferrero G. (2006) - *Fontanigorda. Istantanea dal passato. Storia Locale*. Nuova serie n° 16. Biblioteca della Comunità Montana Alta Val Trebbia. <http://www.valdaveto.net>.
- Ferri F., Zjalic S., Reverberi M. (2007) - *Funghi. Coltivazione e proprietà medicinali*. Il Sole 24 Ore Edagricole.
- Follesa P., Gentili G., Colombo M. L. (2006) - *Casistica su manifestazioni cliniche determinate da funghi dichiarati commestibili "1993-2003"*. In Atti del 3° Conv. Internaz. di Micotossicologia. Pagine di Micologia 25: 31-50.
- Formentini U. (1979) - *Guida Storica, Etnografica, Artistica della Val di Vara*. Ente Provinciale per il Turismo della Spezia.
- Galli R. (1998) - *I Boleti*. Edinatura s.r.l.
- Galli R. (2004) - *Gli Agaricus*. Dalla Natura s.a.s.
- Galli R. (2006) - *I Lattari*. Dalla Natura s.a.s.
- Garau M., Merlo E.G., Rosso M., Traverso M. (1981) - *I nostri funghi*. Club del libro. Fratelli Melita. Casa del Libro di Melita & C. S.p.a. La Spezia. Sagep Ed.
- Gasparini G., Sartori C., Demattè P. (1988) - *Gli avvelenamenti da funghi presso l'ospedale civile di Treviso nel decennio 1978-1987*. In Atti del 1° Conv. Naz. sugli avvelenamenti da funghi. Annali dei Musei Civici di Rovereto. Supplemento. 4: 159-168.
- Gismondi A. (1959) - *Prospetto della flora ligustica*. Genova.
- Goidànich G., Govi G. (1982) - *Funghi e ambiente: una guida per l'amatore*. Edagricole, Bologna.
- Govi G. (1986) - *Introduzione alla micologia*. Edagricole, Bologna.
- Govi G. (1989) - *Possibilità di scambio tra funghi tossici e funghi commestibili*. In Atti del 1° Conv. Naz. sugli avvelenamenti da funghi. Supplemento agli Annali del Museo Civico di Rovereto 4: 95-102.
- Gramondo R. (1975) - *Brevi cenni di gastronomia riservati ai piatti tipici di Varese Ligure*. Editrice Zappa, Sarzana.
- Guarrera P.M. (2006) - *Usi e tradizioni della flora italiana*. Aracne Editrice S.r.l., Roma.
- Imholz A.A. (1977) - *Fungi and place-names, the origin of Boletus*. The American Journal of Philology 98 (1): 71-76.
- Ispano M., Strozzi M. (2006) - *Allergia e intolleranza alimentare da funghi*. In



- Atti del 3° Conv. Internaz. di Micotossicologia. Pagine di Micologia 25: 21-24.
- Jülich W. (1989) - *Guida alla determinazione dei funghi Vol. 2° Aphyllophorales, Heterobasidiomycetes, Gastromycetes*. Arti Grafiche Saturnia s.a.s., Trento.
- Kalac P. (2001) - *A review of edible mushroom radioactivity*. Food Chem., 75: 29-35.
- Kalac P., Svoboda L. (2000) - *A review of trace element concentrations in edible mushrooms*. Food Chemistry 69: 273-281.
- Karlson-Stiber C. (2003) - *Cytotoxic fungi – an overview*. Toxicon 42: 339-349.
- Köppel C. (1993) - *Clinical symptomatology and management of mushroom poisoning*. Toxicon 31 (12): 1513-1540.
- Lagomarsini S. (1991) - *Per selve, per campi. La vegetazione tra natura e storia*. Ciclostilato, Museo Contadino di Cassego & Circoli ACLI di Varese Ligure (SP).
- Lagomarsini S. (1994) - *Vita quotidiana nelle campagne*. Pp. 881-897. In Storia illustrata di Genova. Collana "Il tempo e la città". Elio Sellino Periodici srl, Milano.
- Lagomarsini S. (2001) - *Uso comune e appropriazione metropolitana: due modelli di utilizzo del territorio in Val di Vara*. Mem. Accad. Luniagian. Sci. LXX (2000): 75-89.
- Lagomarsini S. (2002) - *Monte dei Greci*. Ciclostilato, Museo Contadino di Cassego - Varese Ligure (SP).
- Lazzari F. (1980) - *Glossario micologico in cinque lingue*. Gruppo Micologico G. Bresadola. Trento.
- Lazzari G. (1973) - *Storia della micologia italiana*. Saturnia. Trento.
- Le Français de Lalande, J.J. (1770) - *Voyage d'un Francois en Italie, fait dans les années 1765 & 1766*. Yverdon.
- Maccioni S., Marchini G. (1999) - *Liguria in parole povere. Val di Vara. Liguria in parole povere*. Sagep Libri e Comunicazione Ed., Genova.
- Maffei L. (1906) - *Contribuzione allo studio della micologia ligustica*. Prima centuria. Atti Ist. Bot. Univ. Pavia, Serie II 12 (1915): 1-16 e 1 tav.
- Maffei L. (1908) - *Contribuzione allo studio della micologia ligustica*. Secondo contributo. Atti Ist. Bot. Univ. Pavia, Serie II 13 (1914): 273-289.
- Maffei L. (1910) - *Contribuzione allo studio della micologia ligustica*. Terzo contributo. Atti Ist. Bot. Univ. Pavia, Serie II 14 (1914): 137-150.
- Maffei L. (1915) - *Contribuzione allo studio della micologia ligustica*. Quarto contributo. Atti Ist. Bot. Univ. Pavia, Serie II 16 (1916): 225-243.
- Magnaghi A. (1915) - *Contribuzione allo studio della micologia ligustica*. Atti Ist. Bot. Univ. Pavia, Serie II 8 (1904): 121-133.
- Mattioli, P.A. (1568) - *I Discorsi di M.P. Andrea Matthioli Senese, nelli sei libri*



- di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della Materia medicinale. Vincenzo Valgrisi. Venezia.
- Mattiolo O. (1911a) – *I funghi ipogei della Liguria*. I. Atti Soc. Ligustica Sci. Nat. Geogr. Genova, 22: 3-10.
- Mattiolo O. (1911b) – *I funghi ipogei della Liguria*. II. Atti Soc. Ligustica Sci. Lett. Genova, 12: 281-286.
- Mazza R. (1993) - *Aggiornamento su accertati e probabili casi di confusione tra funghi "gemelli" eduli e no.* In Atti del 2° Conv. Naz. sugli avvelenamenti da funghi. Supplemento agli Annali del Museo Civico di Rovereto (1992) 8: 257-270.
- Medardi G. (2006) - *Atlante fotografico degli Ascomiceti d'Italia*. A.M.B. Centro Studi Micologici.
- Meriana G. (1993) - *Val di Vara. Liguria Guide 3*. Sagep Editrice, Genova.
- Merlo E.G., Rosso M, Traverso M. (1983) - *I nostri funghi. I boleti*. Sagep Editrice, Genova.
- Merlo E.G., Traverso M. (1983) - *I nostri funghi. Le amanite*. Sagep Editrice, Genova.
- Michelot D, Melendez-Howell L.M. (2003) - *Amanita muscaria: chemistry, biology, toxicology and ethnomycology*. Mycol. Res. 107(2):131-146.
- Molossi L. (1832-1834) - *Vocabolario topografico dei ducati di Parma Piacenza e Guastalla*. Parma.
- Monti G., Cioni P.L., Flamini G., Maccioni S., Ansaldi M. (2001) - *Studi ecologici e fitochimici della popolazione di Satureja montana L. del Monte Brina di Falcinello (La Spezia), su serpentino, a confronto con popolazioni limitrofe su calcare*. Atti Con. Naz. "Le ofioliti", isole sulla terra ferma. Pp. 145-163. Fornivo.
- Montanari C., Guido M.A., Moreno D. (1988) – *Note illustrative della Carta della Vegetazione dell'alta Val di Vara (Appennino Ligure Orientale)*. CNR, Roma. Supplemento agli Atti dell'Istituto Botanico e Laboratorio Crittogamico dell'Università di Pavia – Ser. 7, vol. 6.
- Monti G., Andreotti S. (1981) - *Contributo alla conoscenza della micoflora ligustica: i macromiceti del versante N-E del Monte Pistone (Borghetto Vara, SP)*. Boll. Mus. S. Nat. Lunigian. 1 (2): 83-107.
- Monti G., Bisagni B. (1990-'91) - *Contributo alla conoscenza della micoflora ligustica. X: i macromiceti del Monte Brina (Sarzana)*. Mem. Accad. Lunigian. Sci. "G. Cappellini", 50-51: 487-514.
- Monti G., Maccioni S. (1996) - *Ricerche sulla flora micologica della Liguria. I macromiceti delle leccete del Caprione (Liguria orientale)*. Micol. Ital., 25: 55-73.
- Monti G., Maccioni S., Marchetti M. (2000) – *Funghi del bruciato in una pineta di Pinus pinaster Aiton sul promontorio del Caprione (Liguria orientale)*. Micologia 2000, Centro St. Micol., pp. 375-392, Vicenza.



- Monti G. (1999) - *Checklist dei macromiceti delle Valli Magra e Vara, con particolare riferimento alla Provincia della Spezia*. Mem. Accad. Lunigian. Sci. "G. Cappellini", 67-69: 179-198.
- Moreno D. (1988) - *Per una storia delle risorse vegetali dell'alta Val di Vara*. Quaderni Storici, 69.
- Moroni G. (1856) - *Dizionario di erudizione storico-ecclesiastica da S. Pietro sino ai nostri giorni*. Venezia. Vol. LXXVIII.
- Moscattelli F. (1975) - *Territorio e popolazione nell'alta Val di Vara: Varese Ligure nell'età moderna*. Miscellanea Storica Ligure, V (2): 103- 167.
- Moser M. - (1986) - *Guida alla determinazione dei funghi Vol. 1° Polyporales, Boletales, agaricales, Russulales*. Arti Grafiche Saturnia s.a.s., Trento.
- Munoz J.A. (2005) - *Boletus s.l. Funghi Europaei 2*. Edizioni Candusso. Alassio.
- Musmarra A. (1996) - *Dizionario di botanica*. Edagricole, Bologna.
- Narducci R., Petrucci P. (2001) - *Funghi e ambienti della Lecchesia*. Felici Editori, Pisa.
- Neville P., Poumarat S. (2004) - *Amaniteae s.l. Funghi Europaei 9*. Edizioni Candusso. Alassio.
- Nieminen P., Kirsi M., Mustonen A.M. (2006) - *Suspected myotoxicity of edible wild mushrooms*. Exp Biol Med (Maywood), 231(2): 221-228.
- Nieminen P., Mustonen A.M., Kirsi M. (2005) - *Increased plasma creatine kinase activities triggered by edible wild mushrooms*. Food Chem Toxicol. 43(1): 133-138.
- Olivieri G. (1841) - *Dizionario domestico genovese-italiano*. Genova.
- Orsino F. (1986) - *Contributo alla conoscenza della flora micologica ligustica VI*. Micol. Ital., 15 (3): 5-9.
- Orsino F. (1988). *Contributo alla conoscenza della flora micologica ligustica VII*. Micol. Ital., 17 (2): 13-20.
- Orsino F., Dameri R. M. (1989) - *Ricerche sulla flora micologica della Liguria. 2. I macromiceti dei castagneti delle alti valli Scrivia e Polcevera (Appennino Ligure)*. Webbia, 43 (2): 355-386.
- Orsino F., Dameri R. M. (1991a) *Ricerche sulla flora micologica della Liguria. 3. I macromiceti dei della lecceta di punta Manara (Liguria orientale)*. Webbia, 46 (1): 125-149.
- Orsino F., Dameri R. M. (1991b) - *Contributo alla conoscenza della flora micologica ligustica IX*. Micol. Ital., 20 (2): 3-8.
- Orsino F., Dameri R. M. (1994) - *Contributo alla conoscenza della flora micologica ligustica XI*. Micol. Ital., 23 (2): 97-104.
- Orsino F., Dameri R. M. (1996) - *Ricerche sulla flora micologica della Liguria. 4. I macromiceti delle faggete del Melogno (Liguria occidentale)*. Webbia, 51 (1): 121-166.
- Orsino F., Traverso M. (1986) - *Ricerche sulla flora micologica della Liguria. I*



- macromiceti delle della "Pietra di Finale" (Liguria occidentale)*. Webbia, 40 (2): 301-322.
- Orsino F., Traverso M. (1990) - *Contributo alla conoscenza della flora micologica ligustica VIII*. Micol. Ital., 19 (2): 11-16.
- Orsino F., Zotti M., Damieri R.M. (1999) - *Contributo alla conoscenza della flora micologica ligustica XII*. Micol. Ital., 28 (2): 3-8.
- Pace G. (1982) - *Onomasticon Mycologicum. Piccolo dizionario delle denominazioni internazionali dei funghi*. Priuli & Verlucca.
- Pace G. (1996) - *Il libro completo dei funghi*. Istituto De Agostini S.p.A., Novara.
- Pacioni G. (1996) - *I funghi e i tartufi nel quadro dello sviluppo sostenibile nelle aree interne*. In *Funghi, tartufi ed erbe mangerecce*. Pp. 147-156. Fotocomp Basic S, Nicolò a Tordino (TE).
- Paganini A. (1857) - *Vocabolario domestico genovese-italiano*. Genova.
- Pareto L. (1846) - *Descrizione di Genova e del genovesato*. III. Genova. Tipografia Ferrando.
- Papetti C., Consiglio G., Simonini G. (1999) - *Atlante fotografico dei funghi d'Italia*. Centro Studi Micologici A.M.B., Vicenza.
- Persoon C.H. (1818) - *Traité sur les champignons comestibles*. Paris.
- Pignatti S. (1982) - *Flora d'Italia*. Edagricole, Bologna.
- Peintner U., Poder R., Pümpel T. (1998) - *The Iceman's fungi*. Mycological Research 102: 1153-1162.
- Penzig O. (1884) - *Funghi della Mortola*. Atti Reale Ist. Veneto Sci. Lett. Arti ser. 6, 2: 25.
- Penzig O. (1897) - *Florae Ligusticae Synopsis*. Annali Museo Civ. St. Nat. di Genova.
- Penzig O. (1924) - *Flora popolare italiana*. Orto Botanico di Genova.
- Peschieri I. (1841) - *Dizionario Parmigiano-Italiano*. Parma. Dalla Stamperia Carmignani.
- Pianigiani O. *Vocabolario Etimologico della Lingua Italiana*. <http://www.etimo.it>.
- Piqueras J. (2001) - *Caratteristiche epidemiologiche delle intossicazioni da funghi in Catalunya*. Atti del 2° Conv. Internaz. di Micotossicologia. Pagine di Micologia 17: 151-154.
- Plinio (1994) a cura di Della Corte F. - *Naturalis Historia*. Libri I-XXXVII. Giardini Ed., Pisa.
- Plomteux H. (1980) - *Cultura contadina in Liguria: la Val Graveglia*. Sagep Editrice. Genova.
- Pollacci G. (1896) - *Micologia ligustica*. Atti Soc. Ligustica Sci. Nat. e Geogr. Genova 7: 283-350.
- Pollacci G. (1897) - *Micologia ligustica*. Atti Soc. Ligustica Sci. Nat. e Geogr. Genova 8: 94-134.



- Razzone A. (1903) – *Note preliminari di micologia Ligure*. Atti Soc. Ligustica Sci. Nat. e Geogr. Genova 14: 288-303.
- Riva A. (2003) - *Tricholoma. Fungi Europaei 3*. Edizioni Candusso. Alassio.
- Rossi C. (1888) - *Gastromicologia, ossia nozioni popolari sopra una gran parte delle miglior specie di funghi mangerecci, sul modo di cucinarli e conservarli*. Milano.
- Rumack B.H., Spoercke D.G. (1994) - *Handbook of mushroom poisoning: diagnosis and treatment*. CRC Press.
- Sacchi D. (1835) - *Notizie statistiche Lunesi (Toscana)*. In Annali universali di statistica economia pubblica, storia, viaggi e commercio. XLV.
- Sarasini M. (2004) - *Gasteromiceti epigei*. A.M.B. Centro studi Micologici.
- Sarnari M. (1998-2005) - *Monografia illustrata del genere Russula in Europa*. Tomo I e II. A.M.B. Centro Studi Micologici.
- Saviuc F., Flesh F. (2003) - *Intoxications aiguës par les champignons supérieurs et leur traitement*. Presse Med. 32:1427-1435.
- Schiaffino M. (2005) – *Dizionario enogastronomico della Liguria*. Regione Liguria – Assessorato alle Politiche dell’Agricoltura e dell’Entroterra. Nardini Editore.
- Schmucker A. (1989) - *Folklore di Liguria, stregoneria, magia, superstizione e medicina popolare*. Cassa di Risparmio di Genova e Imperia.
- Sebastiani L., Camangi F., Stefani A., Mariotti F., Bandini S., Guidotti D. (2005) - *Strategie per il recupero e la valorizzazione della biodiversità vegetale: analisi di un caso studio, la Val di Vara (La Spezia - Liguria)*. Italus Hortus, 13 (2): 379-383.
- Sebastiani L., Stefani A., Camangi F., Bandini S., Mariotti F. (2007) – *La Castanicoltura in Val di Vara: stato attuale e azioni per la sua valorizzazione*. Provincia - La Spezia, pp. 1-64.
- Spinato G. (1979) - *Guida dei Sentieri dell'alta Val di Vara*. CAI Sezione della Spezia. Studio Cartografico Italiano, Genova.
- Spoercke D.G., Rumack B.H. (1994) - *Handbook of mushroom poisoning: diagnosis and treatment*. CRC Press.
- Stangl J. (1991) – *Guida alla determinazione dei funghi Vol. 3° Inocybe*. Arti Grafiche Saturnia s.a.s., Trento.
- Stefani G. (1855) - *Dizionario generale geografico statistico degli Stati Sardi*. Torino.
- Strani M., Tosco U. (1953-54) – *Osservazioni sulla flora micologica piemontese e ligure (1° contributo)*. Mem. Mus. Civ. St. Nat. Verona, 4: 91-115.
- Tanari L. (1881) - *Relazione del Commissario March. Luigi Tanari, Senatore del Regno, sulla Sesta Circostrizione (province di Forlì, Ravenna, Ferrara, Modena, Reggio-Emilia e Parma)*. In Atti della giunta per l’inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola. Roma: Forzani e C., Tip. del Senato.



- Testa E. (1983) – *Le intossicazioni da funghi eduli*. Dattiloscritto.
- Théis A.E. G. (1815) - *Spiegazione etimologica de' nomi generici delle piante*. Vicenza.
- Togni N. (1989) – *I Funghi Italiani*. A.P.S. Divisione Editoriale. Modena.
- Togni N., Fiandri F. (1987) – *I funghi freschi, secchi e conservati nella pratica ispettiva*. Edagricole. Bologna.
- Tomei P.E., Uncini Manganelli R.E., Trimarchi S., Camangi F. (2006) - *Ethnopharmacobotany in Italy: State of knowledge and prospect in the future*. Proceedings of the Fourth International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005), pp. 123-127.
- Tomini L., Triolo L., Bradassi F., Chiarandini A., Gregorutti S. (1993) - *Epidemiologia delle intossicazioni da funghi. 25 anni di esperienza nella provincia di Trieste*. Atti del 2° Conv. Naz. sugli avvelenamenti da funghi. Annali dei Musei Civici di Rovereto. Supplemento. 8: 155-162.
- Tomasi R. (1982) – *Avvelenamenti da funghi*. Micol. Ital., XI (2): 23-41.
- Traverso M. (1999) – *Il genere Amanita in Italia*. A.M.E.R., Roma.
- Trinci C. (1976) - *I nomi dei funghi in Toscana*. Libreria Editrice Fiorentina.
- Ubaldi D. (2003) – *Flora, fitocenosi e ambiente*. Clueb, Bologna.
- Ubaldi D. (2003) – *La vegetazione boschiva d'Italia*. Clueb, Bologna.
- Valery M. (1843) - *Voyages historiques, littéraires et artistiques en Italie*. Guide complete et raisonné de l'artiste. Troisième Édition. Bruxelles.
- Vernia L. (2002) – *Le rocce ofiolitiche dell'Appennino Settentrionale*. Atti Con. Naz. “*Le ofioliti*”, isole sulla terra ferma. Pp. 29-43. Fornivo.
- Verona O. (1985) – *Il vasto mondo dei funghi. Distruttori e rigeneratori della materia*. Edagricole, Bologna.
- Vieusseux A. (1824) - *Italy and the Italians in the Nineteenth Century*. 2° vol. London. Printed for Charles Knight.
- Viviani D. (1834) - *I funghi d'Italia*. Genova. In *Biblioteca Italiana, giornale di letteratura scienze ed arti*. Milano. Tomo LXXX. 1835.
- Vogliino P. (1894) – *Osservazioni micologiche – Notizie intorno ad alcuni funghi raccolti nei dintorni di Busalla e Ronco (Appennino Ligure)*. Bull. Soc. Bot. Ital., pp. 115-122.
- Wakefield P. (1850). -*The juvenile travellers*. London. 19° Edizione.
- Zotti M. (2001) – *Contributo alla conoscenza della flora micologica ligustica*. XIII Micol. Ital. 30 (1): 13-18.
- Zotti M. (2002) – *Mycological researches in beech woods of the Western Ligurian Appennines, province of Savona, Italy*. Cryptogamic Mycologie, 23 (2): 135-162.
- Zotti M., Orsino F. (2001) – *The check-list of Ligurian macrofungi*. Flora Mediterranea, 11: 115-294.



## ELENCHI DELLE SPECIE TRATTATE (schede)

### ● 1. SPECIE EDULI

#### **Famiglia: Agaricaceae**

*Agaricus arvensis* Sch.: Fr.

*Agaricus campestris* L.: Fr.

*Macrolepiota procera* (Scop.: Fr.) Singer

#### **Famiglia: Amanitaceae**

*Amanita caesarea* (Scop.: Fr.) Pers.

#### **Famiglia: Bolbitiaceae**

*Agrocybe aegerita* (Brig.) Fayod

#### **Famiglia: Boletaceae**

*Boletus aereus* Bull.: Fr.

*Boletus aestivalis* (Paulet) Fr.

*Boletus edulis* Bull.: Fr.

*Boletus pinophilus* Pilát & Dermeck

*Leccinum carpini* (Schulz.) Moser ex D.A. Reid.

*Leccinum duriusculum* (Schulz.) Singer

*Leccinum lepidum* (Bouchet ex Essete) Quadr.

*Leccinum quercinum* Pilát & Dermek.

*Suillus granulatus* (L.: Fr.) Roussel

*Suillus luteus* (L.: Fr.) Roussel

*Xerocomus badius* (Fr.: Fr.) J.E. Gilbert.

*Xerocomus subtomentosus* (L.: Fr.) Quélet

#### **Famiglia: Cantharellaceae**

*Cantharellus cibarius* (Fr.: Fr.) Fr.

*Cantharellus lutescens* Pers.: Fr.

*Craterellus cornucopioides* (L.: Fr.) Pers.

#### **Famiglia: Coprinaceae**

*Coprinus comatus* (Müll.: Fr.) Pers.

#### **Famiglia: Cortinariaceae**

*Cortinarius praestans* (Cordier) Gillet

#### **Famiglia: Hydnaceae**

*Hydnum repandum* L.: Fr.

#### **Famiglia: Hygrophoraceae**

*Hygrophorus russula* (Sch.: Fr.) Quélet

#### **Famiglia: Marasmiaceae**

*Marasmius oreades* (Bolt.: Fr.) Fr.

#### **Famiglia: Morchellaceae**

*Morchella conica* Pers.

#### **Famiglia: Russulaceae**

*Lactarius deliciosus* (L.: Fr.) S.F. Gray



*Lactarius salmonicolor* R. Heim & Leclair

*Lactarius sanguifluus* (Paulet: Fr.) Fr.

*Lactarius volemus* (Fr.) Fr.

*Russula aurea* Pers.

*Russula cyanoxantha* (Schaeff.) Fr.

*Russula virescens* (Schaeff.) Fr.

**Famiglia: Tricholomataceae**

*Armillaria mellea* (Vahl.: Fr.) P. Kummer

*Calocybe gambosa* (Fr.: Fr.) Singer

*Clitocybe geotropa* (Bull.: Fr.) Quélet

*Lepista nuda* (Bull.: Fr.) Cooke

*Lyophyllum fumosum* (Pers.: Fr.) Kühn & Roman ex Orton

*Tricholoma acerbum* (Bull.: Fr.) Quélet

*Tricholoma columbetta* (Fr.) P. Kummel

● **2. SPECIE EDULI consumate localmente**

**Famiglia: Amanitaceae**

*Amanita rubescens* (Pers.: Fr.) S.F. Gray

**Famiglia: Boletaceae**

*Boletus luridus* Schaeff.: Fr.

**Famiglia: Entolomataceae**

*Clitopilus prunulus* (Scop.: Fr.) P. Kummer

**Famiglia: Fistulinaceae**

*Fistulina hepatica* (Schaeff.: Fr.) With.

**Famiglia: Grifolaceae**

*Grifola frondosa* (Dicks.: Fr.) Gray

**Famiglia: Helvellaceae**

*Helvella spadicea* Schaeff.

**Famiglia: Lycoperdaceae**

*Bovista plumbea* Pers.: Pers.

*Calvatia utriformis* (Bull.: Pers) Jaap

**Famiglia: Pisolithaceae**

*Pisolithus arbizus* (Scop.: Pers.) S. Rauschert

**Famiglia: Ramariaceae**

*Ramaria botrytis* (Pers.: Fr.) Ricken

**Famiglia: Russulaceae**

*Russula vesca* Fr.

**Famiglia: Tricholomataceae**

*Clitocybe nebularis* (Batsch.: Fr.) P. Kummer

*Tricholoma colossus* (Fr.) Quélet



#### **4. SPECIE VELENOSE MORTALI**

**Famiglia: Amanitaceae**

*Amanita phalloides* (Vail.: Fr.) Link

*Amanita verna* (Bull.: Fr.) Lam. var. *decipiens* Trimbach

**Famiglia: Cortinariaceae**

*Cortinarius orellanus* Fr.

#### **5. SPECIE TOSSICHE**

**Famiglia: Agaricaceae**

*Agaricus xanthoderma* Genevier

*Macrolepiota venenata* Bon

*Lepiota cristata* (Bolton: Fr.) P. Kummer

**Famiglia: Amanitaceae**

*Amanita muscaria* (L.: Fr.) Hooker

*Amanita pantherina* (DC.: Fr.) Krombh.

**Famiglia: Boletaceae**

*Boletus satanas* Lenz

**Famiglia: Entolomataceae**

*Entoloma lividum* (Bull.) Quélet

**Famiglia: Omphalotaceae**

*Omphalotus olearius* (DC.: Fr.) Fayod

**Famiglia: Paxillaceae**

*Paxillus involutus* (Batsch.: Fr.) Fr.

**Famiglia: Ramariaceae**

*Ramaria formosa* (Pers.: Fr.) Quélet

**Famiglia: Russulaceae**

*Lactarius piperatus* (L.) Pers.

*Lactarius torminosus* (Schaeff.: Fr.) Pers.

*Russula foetens* (Pers.) Fr.

*Russula sanguinea* (Bull.) Fr.

**Famiglia: Sclerodermataceae**

*Scleroderma citrinum* Pers.: Pers.

**Famiglia: Strophariaceae**

*Hypholoma fasciculare* (Huds.: Fr.) P. Kummer

#### **5. SPECIE D'USO DOMESTICO**

**Famiglia: Amanitaceae**

*Amanita muscaria* (L.: Fr.) Hooker

**Famiglia: Polyporaceae**

*Fomes fomentarius* (L.) J.J. Kickx



● **6. SPECIE D'USO MEDICINALE**

**Famiglia:** Saccharomycetaceae

*Saccharomyces cerevisiae* Meyen ex E.C.

● **7. BIZZARRIE MICOLOGICHE**

**Famiglia:** Astraeaceae

*Astraeus hygrometricus* (Pers.: Pers.) Morgan

**Famiglia:** Clathraceae

*Clathrus ruber* (Mich.) ex Pers.: Pers.

**Famiglia:** Phallaceae

*Phallus impudicus* L.: Pers.



*Tricholoma colossus*

Tavola tratta da *Funghi Tridentini* di G. Bresadola (1881)