REGIONE DEL VENETO

RACCOLTA DEI FUNGHI NEL VENETO

Normativa
Enti competenti
Disposizioni attuative

Edizione curata dalla Sezione economia e sviluppo montano
Via Torino 110
30174 - Mestre (VE)
tel. 041/2795464
Fax 04182795420
sviluppomontano@regione.veneto.it

Versione agosto 2014

SOMMARIO

DISCIPLINA RACCOLTA FUNGHI

- Riferimenti normativi e amministrativi 1
- Cosa serve per andare a funghi 1
- Chi rilascia il titolo per la raccolta 2
- Validità e costo del titolo per la raccolta 2
- Per chi non è necessario il titolo per la raccolta 2
- Autorizzazioni speciali 2
- Limiti di raccolta 2
- Modalità di raccolta 3
- Giornate di raccolta 3
- Divieti di raccolta 4
- Sanzioni amministrative 4

ENTI COMPETENTI

- Comunità montane / Unioni montane 5
- Province 6
- Parchi 6
- Veneto Agricoltura (demanio regionale) 6
- Regole 7

NORMATIVA E DOCUMENTAZIONE

- L.R. 19 agosto 1996, n. 23 8
- D.G.R. 2 maggio 2012, n. 739 16
- Funghi velenosi o tossici 20

RIFERIMENTI NORMATIVI E AMMINISTRATIVI

- L.R. 23/96 "Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati".
- Delibera di Giunta Regionale n. 739/2012
- Struttura amministrativa regionale che si occupa della disciplina per la raccolta dei funghi:

SEZIONE ECONOMIA E SVILUPPO MONTANO
Via Torino 110 - Mestre (Venezia)
tel. 041/2795464 - fax 041/2795620
sviluppomontano@regione.veneto.it
http://www.regione.veneto.it/web/economia-e-sviluppo-montano/economia-e-sviluppo-montano

COSA SERVE PER ANDARE A FUNGHI

E' necessario avere il **titolo per la raccolta** accompagnato da **documento di identità** in corso di validità.
Il titolo per la raccolta è costituito da una semplice ricevuta di versamento di un contributo il cui ammontare è stabilito dagli enti incaricati.
Il titolo per la raccolta può essere rilasciato solo ai soggetti con età non inferiore a 14 anni. Ai minori di 14 anni è comunque consentita la raccolta purchè accompagnati da persona munita di titolo per la raccolta.

CHI RILASCIA IL TITOLO PER LA RACCOLTA

Le **Comunità montane / Unioni montane** rilasciano il titolo per la raccolta dei funghi in tutto il territorio di propria competenza e per l'intero territorio comunale nel caso di comuni parzialmente montani.

Nei territori ricadenti nei parchi naturali regionali, il rilascio spetta all'**ente gestore del parco.**

Nel rimanente territorio il titolo è rilasciato dalle **Province.**

Nel territorio appartenente alle **Regole** il titolo è rilasciato dal Presidente della Regola o da un suo delegato.

Nei territori appartenenti al **demanio regionale**, il titolo è rilasciato da Veneto Agricoltura.

Nei territori dei parchi naturali nazionali, insistenti sul territorio regionale, trova applicazione la regolamentazione del rispettivo ente gestore.

VALIDITÀ E COSTO DEL TITOLO PER LA RACCOLTA

Il titolo per la raccolta può essere giornaliero, settimanale, mensile o annuale.
Ha validità nel solo ambito territoriale di competenza dell'Ente che lo ha rilasciato (Comunità montane / Unioni montane, Province, Enti Parco, Veneto Agricoltura, Regole)

PER CHI NON È NECESSARIO IL TITOLO PER LA RACCOLTA

Sono esentati dal titolo per la raccolta

- i proprietari dei terreni, gli usufruttuari, i conduttori e i loro familiari
- i regolieri
- gli aventi diritto di uso civico per la raccolta nei rispettivi fondi.

Al fine di consentire i controlli, tali soggetti devono dimostrare tramite atto di pubblica notorietà, oppure autocertificazione, i titoli che consentono l'esenzione.

AUTORIZZAZIONI SPECIALI

Le autorizzazioni speciali previste per scopi determinati (studi, mostre, seminari e altre manifestazioni di interesse micologico e naturalistico) sono rilasciate dal Presidente della Giunta regionale.
Tali autorizzazioni non possono avere validità superiore all'anno e possono essere rilasciate anche per brevi periodi antecedenti alcune delle attività di cui sopra (mostre, seminari, ecc.) previa valutazione da parte della Direzione regionale competente.
Entro il 31 dicembre di ogni anno è necessario produrre idonea relazione sulle attività svolte.
Gli ispettori micologici di cui al Decreto 29/11/96, n. 686 attualmente dipendenti dalle ULSS che, per studi e ricerche attinenti ai compiti d'ufficio loro assegnati, intendono chiedere il rilascio dell'autorizzazione speciale devono far produrre la domanda dall'ULSS di competenza.

LIMITI DI RACCOLTA

La raccolta giornaliera pro-capite dei funghi epigei commestibili è limitata complessivamente a **Kg. 3**, di cui non più di Kg. 1 delle seguenti specie:

1. AGROCYBE AEGERITA (Pioppini)
2. AMANITA CAESAREA (Ovoli)
3. BOLETUS gruppo edulis (Porcini)
4. CALOCYBE GAMBOSA (Tricholoma Georgii) (Fungo di S. Giorgio, Prugnolo)
5. CANTHARELLUS CIBARIUS (Finferlo, gallinaccio)
6. CANTHARELLUS LUTESCENS (Finferla)
7. CLITOPILUS PRUNULUS (Prugnolo)
8. CLITOCYBE GEOTROPA
9. CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES (Trombetta da morto)
10. MACROLEPIOTA PROCERA e simili (Mazza di tamburo)
11. MORCHELLA tutte le specie compresi i generi Mitrophora e Verpa (Spugnola)
12. POLYPORUS poes caprae
13. TRICHOLOMA gruppo terreum (morette)
14. RUSSULA VIRESCENS (verdone)

MODALITÀ DI RACCOLTA

La ricerca dei funghi è vietata durante le ore notturne.
Nella raccolta dei funghi epigei è vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino e l'apparato radicale della vegetazione. Il carpoforo deve conservare tutte le caratteristiche morfologiche atte a consentire la sicura determinazione della specie.
È fatto obbligo ai cercatori di pulire sommariamente i funghi all'atto della raccolta e di riporli e trasportarli in contenitori rigidi ed aerati atti a consentire la dispersione delle spore.
È vietato il danneggiamento volontario dei funghi di qualsiasi specie.

GIORNATE DI RACCOLTA

Gli enti preposti determinano, su base annua, le giornate nelle quali è consentita la raccolta e l'eventuale diversificazione tra diverse categorie di soggetti.
I proprietari dei terreni, gli usufruttuari, i conduttori ed i loro familiari non sono soggetti alle limitazioni delle giornate di raccolta relativamente ai soli fondi in proprietà o in possesso.

DIVIETI DI RACCOLTA

La raccolta di funghi è vietata, salvo diverse disposizioni dei competenti organismi di gestione:

1. nelle riserve naturali integrali;
2. nelle aree ricadenti in parchi nazionali, in riserve naturali e in parchi naturali regionali, individuate dai relativi organismi di gestione;
3. nelle aree specificatamente interdette dalla Giunta regionale;
4. in altre aree di particolare valore naturalistico e scientifico, individuate dalla Giunta regionale su proposta degli enti locali interessati.

È vietato inoltre raccogliere i funghi nelle aree urbane a verde pubblico e per una fascia di 10 mt. dal margine delle strade di viabilità pubblica, nelle aree recuperate da ex discariche e nelle zone industriali.

SANZIONI AMMINISTRATIVE

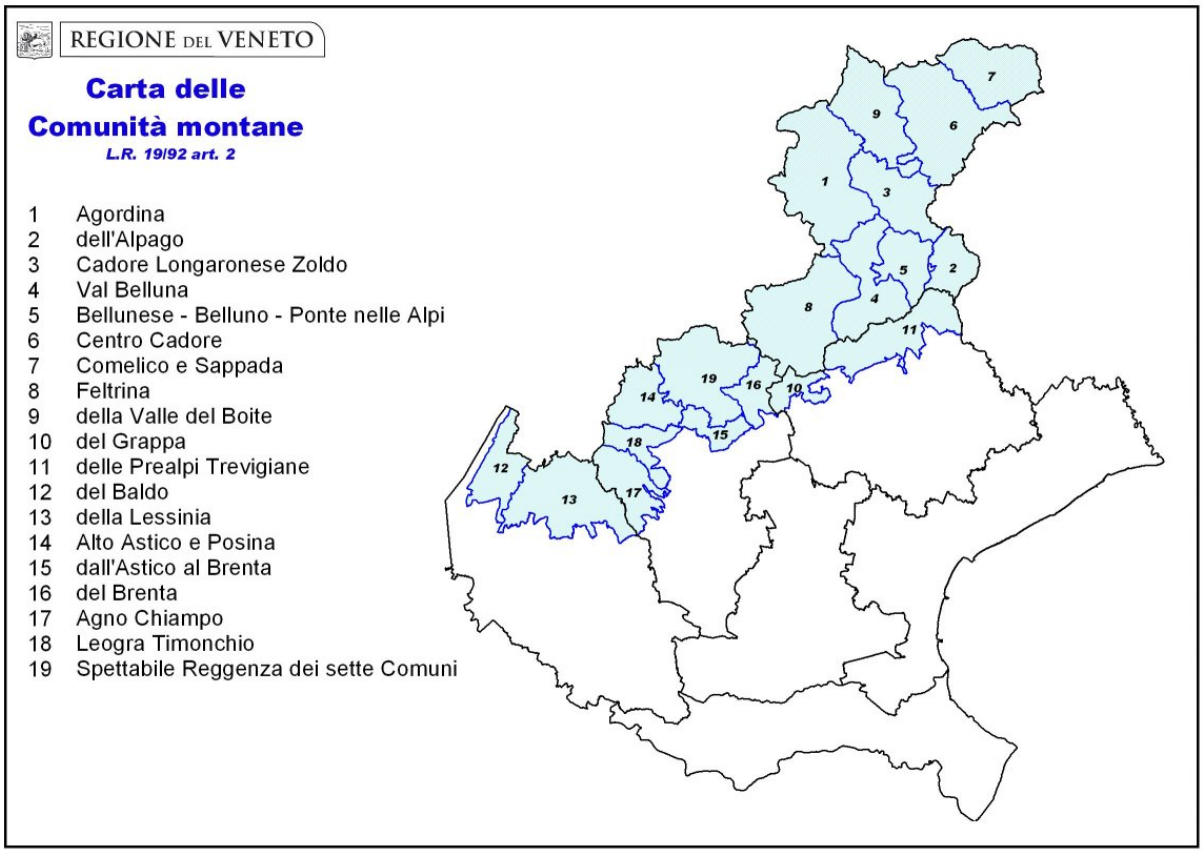
- da € 50,00 a € 208,00 per chi esercita la raccolta dei funghi senza il titolo per la raccolta
- da euro 78,00 a euro 156,00 per chi esercita la raccolta dei funghi al di fuori delle giornate nelle quali è consentita o in violazione delle limitazioni temporali disposte dalla Giunta regionale
- euro 78,00 moltiplicati per ogni kg, o frazione di esso, di funghi raccolti oltre la quantità consentita
- euro 20,00 moltiplicati per ogni kg, o frazione di esso, di funghi raccolti oltre la quantità consentita per la specie armillaria mellea
  da euro 52,00 a euro 104,00 per ciascuna violazione ai seguenti divieti o prescrizioni: la raccolta di funghi non commestibili è consentita solo per scopi didattici e scientifici nel limite giornaliero di tre esemplari per specie; per tutti i funghi è consentita la raccolta, solo quando sono manifeste tutte le caratteristiche morfologiche idonee a permettere la determinazione della specie di appartenenza; è vietata la raccolta dell'AMANITA CAESAREA allo stato di ovolo chiuso
- da euro 52,00 a euro 104,00 per ciascuna violazione ai divieti e prescrizioni sulle modalità di raccolta

Ogni violazione delle norme contenute nella L.R. 23/96, fermo restando l'obbligo della denuncia all'autorità giudiziaria per i reati previsti dal Codice penale ogni qualvolta ne ricorrono gli estremi, comporta altresì la confisca del prodotto che deve essere distrutto in loco, innanzi al trasgressore o consegnato, previo controllo micologico, ad enti o istituti di beneficenza.

Nella fattispecie di raccolta eccedente il consentito, la confisca riguarderà solo l'eccedente, in caso invece di violazione alle altre disposizioni la confisca sarà su tutto il raccolto.

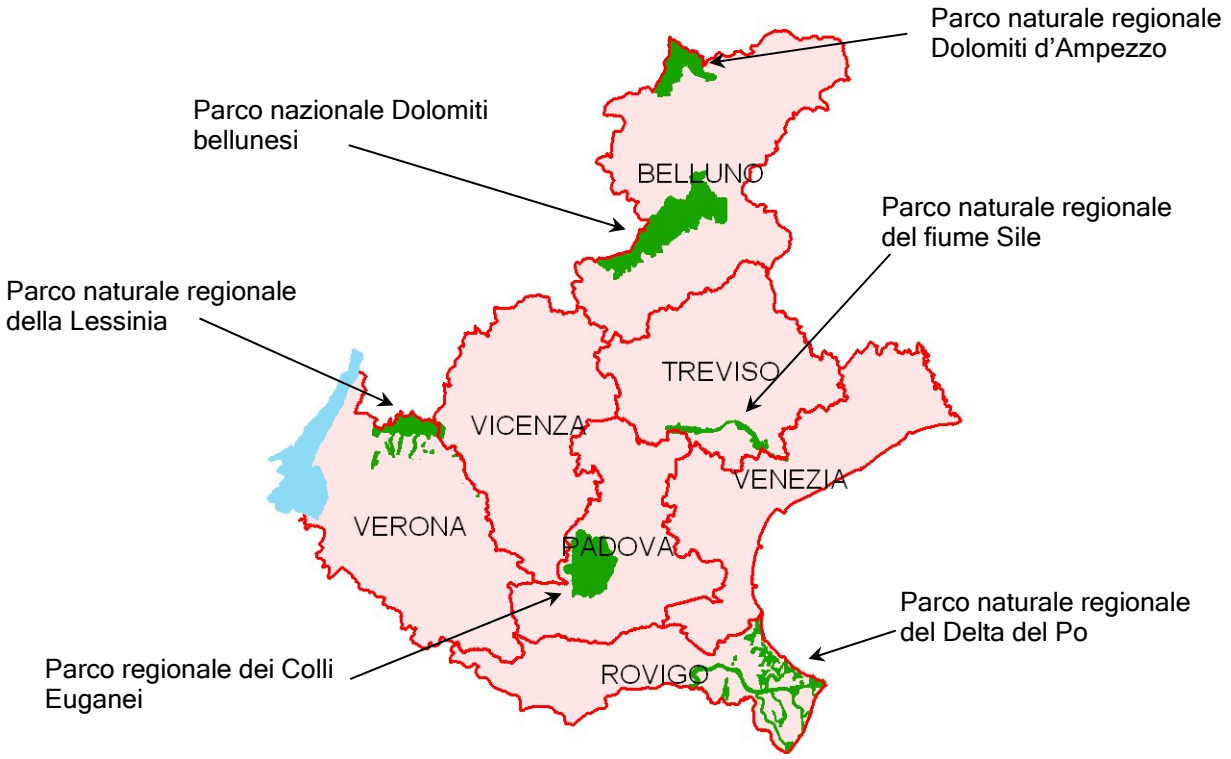
Le Comunità montane nel Veneto

	Comunità montana / Unione montana	Indirizzo	Telefono
1	AGORDINA	Via IV Novembre, 2 - AGORDO (BL)	Tel. 0437/454358
2	DELL'ALPAGO	Piazza Papa Luciani, 7 - PUOS D'ALPAGO (BL)	
3	CADORE-LONAGARONESE-ZOLDANO	Piazza 1° Novembre, 1 - LONGARONE (BL)	Tel. 0437/577711
4	VAL BELLUNA	Via dei Giaridni, 17 - SEDICO (BL)	Tel. 0437/852896
5	BELLUNESE, BELLUNO-PONTE NELLE ALPI	Via Feltre, 109 BELLUNO	Tel. 0437/940283
6	CENTRO CADORE	Via Cima Gogna, 2 AURONZO DI CADORE BL	Tel. 0435/9888
7	COMELICO E SAPPADA	Via Dante Alighieri, 3 - S. STEFANO DI CADORE (BL)	Tel. 0435/420117
8	FELTRINA	Viale C. Rizzarda, 21 FELTRE (BL)	Tel. 0439/302671
9	DELLA VALLE DEL BOITE	Via Frate Tomaso De Luca, 5 BORCA DI CADORE (BL)	Tel. 0435/482449
10	DEL GRAPPA	Via Molinetto 17 CRESPANO DEL GRAPPA (TV)	Tel. 0423/53036
11	DELLE PREALPI TREVIGIANE	Via Vittorio Emanuele II, 67 - VITTORIO VENETO (TV)	Tel. 0438/554788
12	BALDO GARDA	Località Platano, 6 CAPRINO VERONESE (VR)	Tel. 045/6230877
13	DELLA LESSINIA	Piazza Borgo, 52 BOSCO CHIESANUOVA (VR)	Tel. 045/6799211
14	ALTO ASTICO E POSINA	Via Eurpoa, 22 - ARSIERO (VI)	Tel. 0445/740529
15	DALL'ASTICO AL BRENTA	Piazza Mazzini, 18 BREGANZE (VI)	Tel. 0445/873607
16	VALBRENTA	Piazza IV Novembre, 15 CARPANE' DI S. NAZARIO VI	Tel. 0424/99905
17	AGNO-CHIAMPO	ViaFestari, 15 - VALDAGNO (VI)	Tel. 0445/423511
18	LEOGRA-TIMONCHIO	Largo Fusinelle, 1 SCHIO (VI)	Tel. 0445/530533
19	SPETTABILE REGGENZA DEI SETTE COMUNI	Piazza Stazione, 1 ASIAGO VI	Tel. 0424/63700



Le Provincie nel Veneto

Provincia	Recapito	Struttura competente
Provincia di Venezia	041 2501845 – 46 - 66	Settore Agricoltura e Alimentazione
Provincia di Treviso	0422 656628	Ufficio permesso raccolta funghi
Provincia di Padova	049 8201842	Autorizzazioni raccolta funghi epigei
Provincia di Rovigo	0425 386111	Servizio Vigilanza
Provincia di Vicenza	0444 908111	Caccia, Pesca, Funghi
Provincia di Verona	045 9288611	Settore Faunistico Ambientale



I Parchi nel Veneto

Parco	Recapito	Sito web
Parco nazionale Dolomiti Bellunesi	0439 3328	www.dolomitipark.it
Parco regionale Dolomiti d'Ampezzo	0436 2206	www.dolomitiparco.com
Parco regionale della Lessinia	045 6799211	www.parks.it/parco.lessinia
Parco regionale del fiume Sile	0422 321994	www.parks.it/parco.fiume.sile
Parco regionale dei Colli Euganei	0429 632911	www.parcocollieuganei.com
Parco regionale del Delta del Po	0426 372202	www.parcodeltapo.org

Demanio regionale

Il demanio forestale regionale è gestito dall'Agenzia "Veneto Agricoltura". Esso comprende nove foreste in ambito montano:

Cansiglio
Malgonera
Valmontina
Destra Piave
Sinistra Piave
Piangrande
Monte Baldo
Giazza
Val d'Adige

Veneto Agricoltura
Viale dell'Università,14
35020 Legnaro (Pd),
Tel 049 8293711- fax 049 8293815.
www.venetoagricoltura.org

Comuni del Veneto in cui sono presenti Regole

Comune	Regola
Auronzo di Cadore	Magnifica Regola di Villagrande
Auronzo di Cadore	Magnifica Regola di Villapiccola
Borca di Cadore	Regola di Borca di Cadore
Chies d'Alpago	Regola di Funes, Pedol e famiglie Munaro di Molini
Chies d'Alpago	Regola di Montanes
Colle Santa Lucia	Regola di Mezzo
Colle Santa Lucia	Regola di Posalz
Colle Santa Lucia	Regola Grande
Comelico Superiore	Regola di Candide
Comelico Superiore	Regola di Casamazzagno
Comelico Superiore	Regola di Dosoledo
Comelico Superiore	Regola di Padola
Cortina d'Ampezzo	Regola Alta di Ambrizola
Cortina d'Ampezzo	Regola Alta di Lareto
Cortina d'Ampezzo	Regola Bassa di Lareto
Cortina d'Ampezzo	Regola di Cadin
Cortina d'Ampezzo	Regola di Campo
Cortina d'Ampezzo	Regola di Chiave
Cortina d'Ampezzo	Regola di Fraina
Cortina d'Ampezzo	Regola di Mandres
Cortina d'Ampezzo	Regola di Pocol
Cortina d'Ampezzo	Regola di Rumerlo
Cortina d'Ampezzo	Regola di Zuel
Cortina d'Ampezzo	Regole d'Ampezzo

Comune	Regola
Danta di Cadore	Regola di Mezza Danta
Danta di Cadore	Regola di Tutta Danta
Pedemonte	Regola di Casotto
Pieve di Cadore	Regola di Nebbiù
Pieve di Cadore	Regola di Pozzale
Pieve di Cadore	Regola di Tai e Vissà
San Nicolò Comelico	Regola di Costa
San Nicolò Comelico	Regola di San Nicolò
San Pietro di Cadore	Regola di Costalta
San Pietro di Cadore	Regola di Presenaio
San Pietro di Cadore	Regola di San Pietro
San Pietro di Cadore	Regola di Valle
San Vito di Cadore	Regola di Chiapuzza e Costa
San Vito di Cadore	Regola di Vallesella, Resinego e Serdes
San Vito di Cadore	Regola Generale o Granda
Santo Stefano di Cadore	Regola di Campolongo
Santo Stefano di Cadore	Regola di Casada
Santo Stefano di Cadore	Regola di Costalissoio
Santo Stefano di Cadore	Regola di Santo Stefano
Selva di Cadore	Magnifica Regola di Selva e Pescul
Selva di Cadore	Regola delle Quattro Regole
Selva di Cadore	Regola di Pescul
Vigo di Cadore	Regola di Vigo, Laggio con Piniè e Pelos
Vodo di Cadore	Magnifica Regola Grande dei Monti di Vodo
Vodo di Cadore	Regola Staccata di Vodo

Gruppo di VICENZA

Conferenza permanente per la montagna

Università di Padova

FUNGHI VELENOSI

Il presente documento informativo si pone l'obiettivo di far meglio conoscere i funghi epigei più pericolosi, rinvenibili con maggiore frequenza nel territorio della Regione del Veneto.
La tossicità di questi funghi determina ogni anno numerosi ricoveri ospedalieri gravi e anche alcuni decessi. L'unica prevenzione che si può e si deve esercitare è quella che coniuga la conoscenza con la prudenza chiedendo sempre, nel dubbio, informazioni ai micologi del Servizio Sanitario Regionale (U.L.S.S.).

1 Amanita phalloides
(velenoso mortale)

Può essere scambiato con:
Tricholoma sejuctum
(non commestibile)

1 *Amanita phalloides* (Vaill.: Fr.) Link
Nome italiano: *Tignosa velenosa*.
Simbionte delle latifoglie (eccezionalmente in abeti), in particolare querce, noccioli, ma anche castagni, carpini, faggi, nei boschi di pianura e submontani. Estate-autunno. Odore nullo, ma maleodorante negli esemplari vecchi, sapore di nocciola fresca. VELENOSO MORTALE

2 Amanita verna
(velenoso mortale)

Può essere scambiato con:
Melanoleuca subalpina
(commestibile)

2 *Amanita verna* (Bull. : Fr.) Lamarck
Nome italiano: *Tignosa primaverile*
Fungo primaverile dei boschi di latifoglie di pianura e submontani, specialmente querce e castagni. Ha un cappello interamente bianco, talvolta con una sfumatura ocracea al disco e un anello collocato molto in alto. Odore e sapore insignificanti.
VELENOSO MORTALE

Ideazione e coordinamento a cura della Commissione regionale per il rilascio del tesserino per la raccolta dei tartufi ai sensi della L.R. n. 30/1988.
Consulenza micologica a cura del Comitato Scientifico dell'Associazione Micologica Bresadola Gruppo di Vicenza; foto di F. Serafin, C. Feltrin e F. Pobbe.
Sezione economia e sviluppo montano.
Legge regionale 19 agosto 1996, n. 23 "Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati"

3 Amanita virosa
(velenoso mortale)

Può essere scambiato con:
Agaricus silvicola
(commestibile)

3 *Amanita virosa* (Lamarck) Bertillon
Nei boschi montani di conifere o misti. Ha un cappello glandiforme, il margine lobato, l'anello fioccoso, il gambo bambagioso e un bulbo a forma di cipolla. Piuttosto rara, ma abbondante nei luoghi di crescita.
Da fine estate all'autunno. Odore viroso, sapore sgradevole.
VELENOSO MORTALE

4. Galerina marginata
(velenoso mortale)

Può essere scambiato con:
Kuehneromyces mutabilis
(commestibile)

4 *Galerina marginata* (Batsch) Kühner
Specie di piccola taglia, (2-5,5 cm), con il margine del cappello striato per trasparenza. Cresce su residui legnosi preferibilmente di conifere, soprattutto di abete rosso, a piccoli gruppi, ma mai cespitosi. Da metà estate ad autunno inoltrato. Odore di farina, molto più accentuato nel sapore.
VELENOSO MORTALE

5. Lepiota cristata
(velenoso)

Può essere scambiato con:
Marasmius oreades
(commestibile)

5 *Lepiota cristata* (Bolt. : Fr.) Kumm.
Specie minuta che ama crescere in luoghi erbosi, in prossimità di boschi, vicinanza di siepi, nei parchi e nei giardini
Fine estate, autunno. Si può riconoscere per il tipico umbone centrale che rimane bruno-rossastro e per la presenza di un anellino bianco. Odore sgradevole, acidopungente.
VELENOSO

6. Cortinarius orellanus
(velenoso mortale)

Può essere scambiato con:
Armillaria mellea
(commestibile)

6 *Cortinarius orellanus* Fries
Cresce isolato, o in pochi esemplari sparsi, esclusivamente sotto latifoglie, soprattutto querce, ma anche castagni, noccioli, faggi. Estate–fine autunno.Il colore della carne è gialla, sfumata di rossiccio.
Odore leggermente rafanoide, sapore acidulo.
VELENOSO MORTALE

7 Gyromitra gigas
(tossico-mortale)

Può essere scambiato con:
Morchella conica var.deliciosa
(commestibile)

7 Gyromitra gigas (Krombholz) Cooke
Cresce in ambienti umidi ai margini di ceppaie di conifere, singola o in pochi esemplari. La mitra (= cappello) è di aspetto cerebriforme e il gambo è molto corto. Primavera inoltrata. Odore e sapore leggeri, non specifici.
TOSSICO e perfino MORTALE da crudo

8 Clitocybe phyllophila
(tossico)

Può essere scambiato con:
Clitopilus prunulus
(commestibile)

8 Clitocybe phyllophila
(Pers.:Fr.)Kummer
E' una delle numerose Clitocybe bianche altamente pericolose, con habitat diversi e tra loro facilmente confuse. Cresce in boschi di latifoglia, in gruppetti numerosi e sparsi, in estate-autunno. La sporata è biancastra a differenza del Clitocybe prunulus che è rosa. Odore e sapore poco significativi.
TOSSICO

9 Amanita pantherina
(velenoso)

Può essere scambiato con:
Amanita rubescens
(commestibile)

9 Amanita pantherina (D.C.:Fr.) Krombh.
Cresce in collina e in montagna, in boschi di latifoglie e di conifere, in estate e in autunno. E' caratterizzata dalle immutabili verruche farinose bianchissime che decorano un cappello nelle varie tonalità di marrone e per la costante striatura al margine. Ha una volva a cercine o a spirale e un anello mediamente basso. Odore nullo, sapore dolciastro.
VELENOSO

10 Amanita muscaria
(tossico)

Può essere scambiato con:
Amanita caesarea
(commestibile)

10 Amanita muscaria (D.C.:Fr.) Krombh.
Nome italiano: Ovulo malefico, fungo delle fiabe, piglia-mosche. Cresce in boschi di latifoglie e conifere in zone montane, in terreni acidi, in estate e in autunno. E' un fungo inconfondibile che raggiunge taglie notevoli, di una bellezza incomparabile.
Odore e sapore insignificanti.
TOSSICO

11 Entoloma sinuatum
(tossico)

Può essere scambiato con:
Clitocybe nebularis
(commestibile)

11 *Entoloma sinuatum* (Bull.: Fr.) Kumm.
Nome italiano: Il perfido.
E' un fungo carnoso, di taglia media o grande. Cresce da fine estate al tardo autunno in boschi di latifoglie, in preferenza querce e faggi. Odore e sapore fortemente farinoso, diventa sgradevole e nauseabondo negli esemplari troppo maturi.
TOSSICO

12 Tricholoma pardinum
(tossico)

Può essere scambiato con:
Tricholoma atrosquamosus
(commestibile)

12 *Tricholoma pardinum* (Pers.) Quélet
Nome italiano: Agarico tigrino.
Fungo carnoso, massiccio, ricoperto da placche squamose grigio brunastre annerenti su uno sfondo più chiaro.
Cresce in estate, in gruppi di diversi individui, nei boschi montani di conifere e di latifoglie. Odore di farina, sapore dolce, farinoso.
TOSSICO

13 Lactarius torminosus
(tossico)

Può essere scambiato con:
Lactarius salmonicolors
(commestibile)

13 *Lactarius torminosus* (Sch. : Fr.) Gray
Nome italiano: Peveraccio delle coliche. E' un fungo dai colori rosacei e con il margine molto peloso. Cresce in simbiosi con le betulle, in estate, tardo autunno. Odore forte, fruttato, sapore acre, acre-bruciante, così pure il latice bianco.
TOSSICO

14 Russula emetica
(tossico)

Può essere scambiato con:
Russula aurea
(commestibile)

14 *Russula emetica* (Sch. : Fr.) Pers.
Nome italiano: Colombina rossa.
Si riconosce per il cappello di un bel rosso vivo, lucente, in netto contrasto con le lamelle e il gambo bianchissimi. Cresce a gruppi di pochi esemplari, in montagna, quasi esclusivamente in boschi umidi di conifere. Estate-autunno. Odore fruttato, sapore molto acre.
TOSSICO

15 Omphalotus olearius
(tossico)

Può essere scambiato con:
Cantharellus alborufescens
(commestibile)

15 *Omphalotus olearius* (D.C. : Fr.) Fay.
Nome italiano: Fungo dell'olivo
Cresce dall'estate all'autunno inoltrato, isolato o a gruppi cespitosi, sulle radici e alla base di diverse ceppaie: quercia, carpino, olivo, fico.
Carne aranciata. Odore debole, gradevole, sapore dolciastro.
TOSSICO

16 Hypholoma fasciculare
(tossico)

Può essere scambiato con:
Armillaria tabescens
(commestibile)

16 *Hypholoma fasciculare*
(Huds. : Fr.)K.
Nome italiano : Falso chiodino, zolfino.
E' un fungo lignicolo che cresce cespitoso su vecchi tronchi e ceppaie sia di latifoglia che di aghifoglia praticamente tutto l'anno se si escludono i mesi invernali.
Odore non significativo, sapore decisamente amaro.
TOSSICO

17 Agaricus xanthodermus
(tossico)

Può essere scambiato con:
Agaricus campestris
(commestibile)

17 Agaricus xanthodermus Genevier
Nome italiano: Prataiolo giallocromo. Cresce in autunno, in zone erbose, parchi, giardini, lungo i viottoli dei boschi. Specie abbastanza comune in pianura e località collina. Tipica la colorazione giallo-cromo intenso della base del gambo quando viene scalfita con l'unghia. Odore di fenolo o di inchiostro, sapore.
TOSSICO

18. Boletus satanas
(tossico)

Può essere scambiato con:
Boletus luridus
(commestibile)

18 Boletus satanas Lenz
Nome italiano: Boleto malefico
Grosso "porcino" dal cappello biancastro, dai pori rosso-aranciati e gambo ventricoso, obeso. Cresce nei boschi collinari caldi e asciutti, in terreno calcareo, sotto querce, castagni, carpini, mai in boschi di conifere. Estate–autunno. Odore debole, fetido nel maturo, sapore dolciastro.
TOSSICO