



REGIONE DEL VENETO

# RACCOLTA DEI FUNGHI NEL VENETO

**Normativa**  
**Enti competenti**  
**Disposizioni attuative**



Edizione curata dalla

**DIREZIONE ENTI LOCALI E SERVIZI ELETTORALI**  
**UO Politiche per lo sviluppo turistico della montagna**  
Via Torino 110  
30174 - Mestre (VE)  
tel. 041/2795464

[entilocalieservizielettorali@regione.veneto.it](mailto:entilocalieservizielettorali@regione.veneto.it)  
[sviluppomontano@regione.veneto.it](mailto:sviluppomontano@regione.veneto.it)

[http://www.regione.veneto.it/web/economia-e-sviluppo-montano/  
economia-e-sviluppo-montano](http://www.regione.veneto.it/web/economia-e-sviluppo-montano/economia-e-sviluppo-montano)

*Versione agosto 2019*

# SOMMARIO

## DISCIPLINA DELLA RACCOLTA DEI FUNGHI

- Cosa serve per andare a funghi 1
- Chi rilascia il titolo per la raccolta 1
- 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 3
- Modalità di raccolta 3
- Giornate di raccolta 4
- Divieti di raccolta 4
- Sanzioni amministrative 5

## COMMERCIALIZZAZIONE

- Idoneità al riconoscimento dei funghi 7
- Modalità di accesso all'esame 7

## ENTI COMPETENTI

- Unioni montane/Comunità montane (elenco) 9
- Unioni montane/Comunità montane (cartografia) 10
- Provincie 11
- Parchi 11
- Veneto Agricoltura (demanio regionale) 11
- Regole 11

## NORMATIVA E DOCUMENTAZIONE

- L.R. 19 agosto 1996, n. 23 14
- D.G.R. 2 maggio 2012, n. 739 23
- Funghi velenosi o tossici 29



# **DISCIPLINA DELLA RACCOLTA DEI FUNGHI**

## 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 RILASCIAM IL TITOLO PER LA RACCOLTA

Le **Unioni montane/Comunità 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
- annuale.

Ha validità nel solo ambito territoriale di competenza dell'Ente che lo ha rilasciato (Unioni montane/Comunità montane, Province, Enti Parco, Veneto Agricoltura, Regole).

Il suo ammontare può variare da € 5,00 a € 75,00.

## **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 poe 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 € 78,00 a € 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
- € 78,00 moltiplicati per ogni kg, o frazione di esso, di funghi raccolti oltre la quantità consentita
- € 20,00 moltiplicati per ogni kg, o frazione di esso, di funghi raccolti oltre la quantità consentita per la specie *Armillaria mellea*
- da € 52,00 a € 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 € 52,00 a € 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.

# COMMERCIALIZAZIONE

## IDONEITÀ AL RICONOSCIMENTO DEI FUNGHI

La vendita dei funghi freschi spontanei e la vendita dei funghi porcini secchi sfusi è rilasciata a **soggetti riconosciuti idonei** alla identificazione delle specie fungine commercializzate.

Per ottenere l'autorizzazione comunale (oggi sostituita da una Segnalazione Certificata di Inizio Attività - SCIA) i commercianti (titolari o preposti alla vendita) che desiderino vendere al dettaglio i funghi freschi spontanei e i porcini secchi sfusi sono soggetti all'obbligo di sostenere un esame di idoneità al loro riconoscimento (ai sensi del D.P.R. 376/95).

## MODALITÀ DI ACCESSO ALL'ESAME

Per accedere all'esame è necessario presentare la domanda di ammissione all'**Unione Regionale delle Camere di Commercio del Veneto - Unioncamere del Veneto** (Via delle Industrie 19/d - Edificio Lybra - 30175 Venezia Marghera, tel. 0410999311, fax 0410999303, e-mail: [unione@ven.camcom.it](mailto:unione@ven.camcom.it)) su apposito modulo in carta semplice che potete scaricare dal sito web di Unioncamere o trovare presso gli uffici camerali.

Per maggiori informazioni consultare i seguenti siti

- [per scaricare il modello di domanda](#) [Unioncamere]
- [per informazioni in merito all'esame di idoneità](#) [Veneto Agricoltura]
- [per scaricare la pubblicazione utile per la preparazione dell'esame](#) [Veneto Agricoltura]



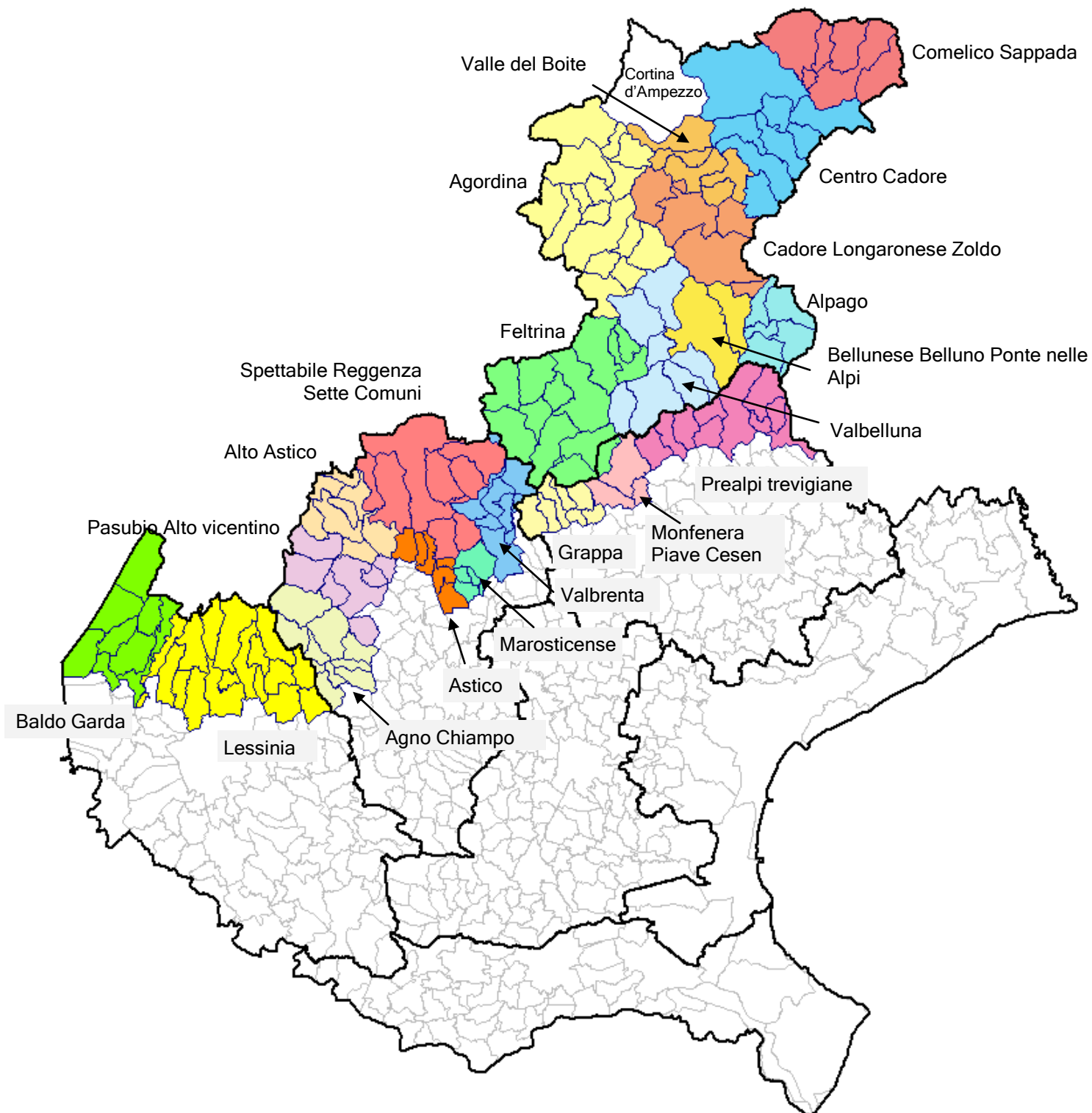
# ENTI COMPETENTI

# LE UNIONI MONTANE/COMUNITÀ MONTANE NEL VENETO

	<b>Unione montana (UM)/Comunità montana (CM)</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Telefono</b>
1	UM AGORDINA	Via IV Novembre, 2 - AGORDO (BL)	Tel. 0437/62390
2	UM ALPAGO	Piazza Papa Luciani, 7 - PUOS D'ALPAGO (BL)	Tel. 0437/454358
3	UM CADORE-LONAGARONESE-ZOLDO	Piazza 1° Novembre, 1 - LONGARONE (BL)	Tel. 0437/577711
4	UM VAL BELLUNA	Via dei Giaridni, 17 - SEDICO (BL)	Tel. 0437/852896
5	UM BELLUNESE BELLUNO-PONTE NELLE ALPI	Via Psaro, 21 BELLUNO	Tel. 0437/940283
6	UM CENTRO CADORE	Via Cima Gogna, 2 AURONZO DI CADORE BL	Tel. 0435/9888
7	UM COMELICO	Via Dante Alighieri, 3 - S. STEFANO DI CADORE (BL)	Tel. 0435/420117
8	UM FELTRINA	Viale C. Rizzarda, 21 FELTRE (BL)	Tel. 0439/302671
9	UM DELLA VALLE DEL BOITE	Via Frate Tomaso De Luca, 5 BORCA DI CADORE (BL)	Tel. 0435/482449
10	UM DEL GRAPPA	Via IV Novembre 31 CRESPANO DEL GRAPPA (TV)	Tel. 0423/53036
11	UM MONFENERA PIAVE CESEN	c/o Comune di Vidor	
12	UM DELLE PREALPI TREVIGIANE	Via Vittorio Emanuele II, 67 - VITTORIO VENETO (TV)	Tel. 0438/554788
13	UM BALDO GARDA	Località Platano, 6 CAPRINO VERONESE (VR)	Tel. 045/6230877
14	CM DELLA LESSINIA	Piazza Borgo, 52 BOSCO CHIESANUOVA (VR)	Tel. 045/6799211
15	UM ALTO ASTICO	Via Europa, 22 - ARSIERO (VI)	Tel. 0445/740529
16	UM ASTICO	Piazza Mazzini, 18 BREGANZE (VI)	Tel. 0445/873607
17	UM MAROSTICENSE	c/o Comune di Marostica	
18	UM VALBRENTA	Piazza IV Novembre, 15 CARPANE' DI S. NAZARIO VI	Tel. 0424/99905
19	CM AGNO-CHIAMPO	Via Festari, 15 - VALDAGNO (VI)	Tel. 0445/423511
20	UM PASUBIO ALTO VICENTINO	Largo Fusinelle, 1 SCHIO (VI)	Tel. 0445/530533
21	UM SPETTABILE REGGENZA DEI SETTE COMUNI	Piazza Stazione, 1 ASIAGO VI	Tel. 0424/63700

# LE UNIONI MONTANE/COMUNITÀ MONTANE NEL VENETO

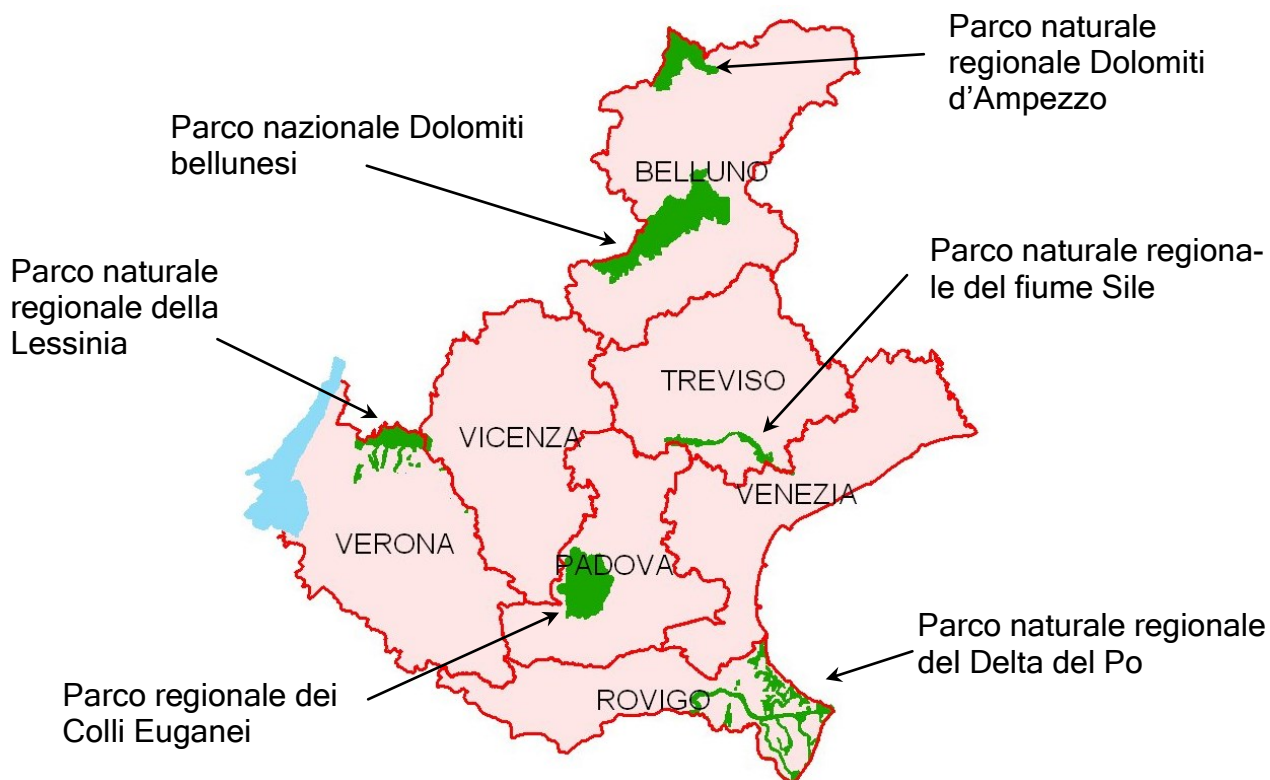
*Cartografia*





## LE PROVINCE NEL VENETO

Provincia	Recapito	Struttura competente
<a href="#">Città metropolitana di Venezia</a>	041 2501845	Settore Agricoltura e Alimentazione
<a href="#">Provincia di Treviso</a>	0422 656626	Settore Protezione civile, Caccia, Pesca, Agricoltura
<a href="#">La Nuova Provincia di Padova</a>	049 8201872	Settore Agricoltura
<a href="#">Provincia di Rovigo</a>	0425 386111	Servizio Vigilanza
<a href="#">Provincia di Vicenza</a>	0444 908369	Servizio Pesca
<a href="#">Provincia di Verona</a>	045 9288410	Settore Tutela Faunistico Ambientale



## I PARCHI NEL VENETO

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

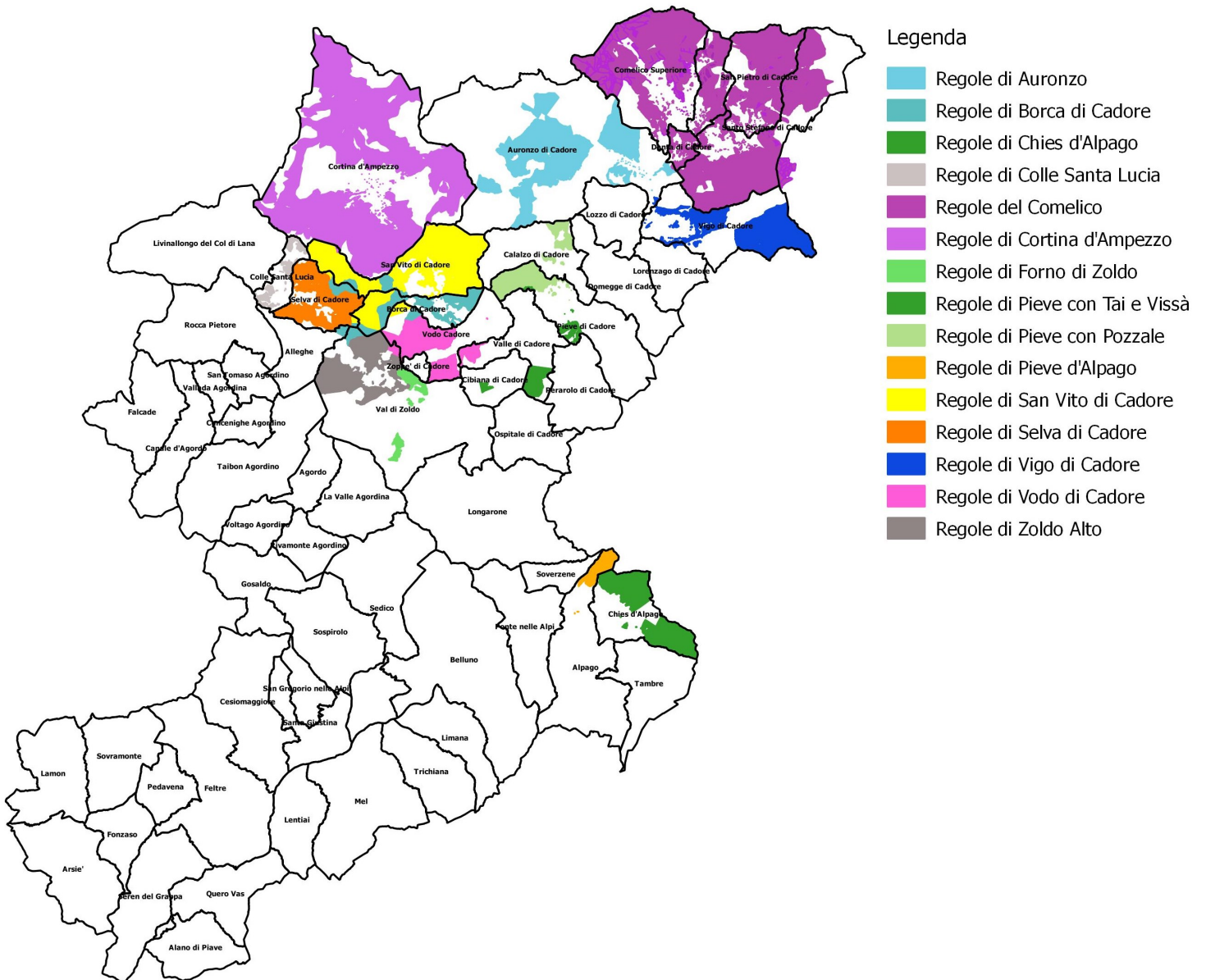
## DEMANIO REGIONALE

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

[Cansiglio](#)      [Piangrande](#)  
[Malgonera](#)    [Monte Baldo](#)  
[Valmontina](#)    [Giazza](#)  
[Destra Piave](#)   [Val d'Adige](#)  
[Sinistra Piave](#)

**Veneto Agricoltura**  
 Viale dell'Università, 14  
 35020 Legnaro (Pd),  
 Tel 049 8293711  
[www.venetoagricoltura.org](http://www.venetoagricoltura.org)

# DISTRIBUZIONE DELLE REGOLE NELLA REGIONE DEL VENETO



# **NORMATIVA E DOCUMENTAZIONE**



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 sejunctum*  
(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.

Direzione Enti Locali e Servizi Elettorali – UO Politiche per lo sviluppo turistico della montagna

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 bambaginoso 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 cerebri-forme 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 latifolia, 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 atosquamosus*  
(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 lattice 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 oleariu***  
(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*** Geneviev

Nome italiano: Prataiolo giallo-cromo. 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: Boletto 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**



