

	PIANO DELLA QUALITA'	Documento: M-FOR01-01 Revisione: 3 Data 20/12/2019
---	-----------------------------	--

PROVIDER ECM: ASSOCIAZIONE RICERCA E FORMAZIONE (Ri.Forma) N.736

Titolo evento

Guida alla determinazione dei funghi:

focus sull'impatto del cambiamento climatico e ambientale

Corso di formazione residenziale

evento n.736 - ... ed.1/2026 n.... Crediti ECM

Responsabile scientifico: Dr.Nicola Giovanni Sitta

Destinatari: Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Tecnico sanitario laboratorio biomedico, Medico Chirurgo (Farmacologia e tossicologia clinica, Igiene degli alimenti e della nutrizione, Epidemiologia e sanità pubblica) Farmacista, Veterinario, Biologo, Chimico, in possesso dell'attestato di Micologo

16-20 Nov.2026

presso

AGRIS – Agenzia Regionale per la Ricerca in Agricoltura - Via Limbara, 9 - 07029 Tempio Pausania (SS)

Hotel Pausania Inn – Strada Statale 133 di Palau - 07029 Tempio Pausania (SS))

a) Razionale

La competenza di base del micologo formato ai sensi del D.M. 686/96 è relativa alla determinazione dei funghi epigei spontanei al livello minimo necessario ai fini del riconoscimento dei taxa in funzione della commestibilità e della tossicità.

Le specie fungine maggiormente presenti (commestibili e tossiche, oltre che attribuibili ad altri status di commestibilità) variano in funzione degli habitat naturali di crescita; la regione mediterranea, rappresentata in modo eccellente dal territorio sardo, è molto ricca e diversificata anche se probabilmente meno conosciuta dal punto di vista micologico rispetto

all'arco alpino. Il territorio scelto per realizzare il corso consente di svolgere escursioni in ambienti molto diversificati e di reperire materiale idoneo per lo svolgimento di esercitazioni pratiche di determinazione pratica macroscopica.

Le crescite fungine, negli ultimi 20 anni, stanno subendo le conseguenze del cambiamento climatico e di varie mutazioni ambientali in parte ad esso conseguenti. Nel corso viene svolta un'analisi del fenomeno, dal punto di vista ecologico ma anche produttivo e commerciale, per quanto riguarda i funghi commestibili, con conseguenze anche nel settore dei controlli.

Contenuti formativi

Le lezioni teoriche e le attività pratiche del corso vertono in particolare sui seguenti argomenti:

1. sistematica, tassonomia e nomenclatura dei macromiceti, in prevalenza su base morfologica;
2. determinazione dei principali generi dei funghi epigei;
3. pratica di determinazione della commestibilità dei funghi epigei con materiale fresco;
4. ecologia dei funghi, rapporti con gli ecosistemi forestali (e più in genere con gli ambienti di crescita), riconoscimento delle principali specie arboree durante le escursioni sul territorio;
5. approfondimenti sul tema dell'impatto del cambiamento climatico sulle produzioni fungine, dal punto di vista ecologico, produttivo-commerciale e ispettivo.

Sviluppo e struttura del corso

Il corso consta di 34 ore di attività didattica, ed è strutturato in un modulo teorico-pratico di cinque giornate, che si svolge dall'16 al 20 novembre 2026.

Il corso prevede lezioni frontali teoriche e parti pratiche costituite da escursioni ed esercitazioni per la determinazione macroscopica dei funghi e l'attribuzione delle caratteristiche di commestibilità o tossicità.

La tematica principale sui cui verte l'attività formativa è la determinazione dei funghi, al

quale verranno dedicate le escursioni sul territorio e l'attività pratica ai tavoli.

Argomento teorico di maggiore rilievo è quello relativo al cambiamento climatico e all'impatto sulle produzioni fungine, dal punto di vista ecologico, produttivo-commerciale e ispettivo.

Le attività pratiche di determinazione dei funghi ai tavoli saranno svolte nelle stesse località ove si svolgono le escursioni, mentre in caso di maltempo sarà possibile utilizzare le aule presso la sede di AGRIS.

b) Obiettivo formativo ecm n.23

23 - Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Acquisizione competenze tecnico- professionali;

Acquisire approfondimenti su sistematica, tassonomia e nomenclatura dei macromiceti, in prevalenza su base morfologica; determinazione dei principali generi dei funghi epigei; acquisire la pratica di utilizzo del microscopio ottico in campo chiaro e approfondimento della determinazione dei funghi. Ecologia dei funghi, rapporti con gli ecosistemi forestali; riconoscimento delle principali specie arboree; impatto del cambiamento climatico sulle produzioni fungine, dal punto di vista ecologico, produttivo-commerciale e ispettivo.

Acquisizione competenze di processo;

Acquisire la pratica di determinazione della commestibilità dei funghi epigei con materiale fresco.

Acquisizione competenze di sistema;

Acquisire le norme di sicurezza/commestibilità alimentare sul tema specifico.

c) Data e sede;

16-20 Nov.2026

presso

AGRIS – Agenzia Regionale per la Ricerca in Agricoltura - Via Limbara, 9 - 07029 Tempio Pausania (SS)

Hotel Pausania Inn – Strada Statale 133 di Palau - 07029 Tempio Pausania (SS))

	PIANO DELLA QUALITA'	Documento: M-FOR01-01 Revisione: 3 Data 20/12/2019
--	-----------------------------	--

d) Destinatari: Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Tecnico sanitario laboratorio biomedico, Medico Chirurgo (*Farmacologia e tossicologia clinica, Igiene degli alimenti e della nutrizione, Epidemiologia e sanità pubblica*) **Farmacista, Veterinario, Biologo, Chimico, in possesso dell'attestato di Micologo**

e) Responsabile scientifico: Dr.Nicola Giovanni Sitta

f) Programma per esteso

Docenti del corso:

Renato Brotzu, Micologo libero professionista (Registro Naz. n° 618) con esperienza specifica sui funghi delle aree mediterranee ed in particolare della Sardegna, autore di numerose pubblicazioni di micologia e botanica; docente dei corsi di formazione per micologi della regione Sardegna.

Alberto Ferretti, Tecnico della Prevenzione, Micologo (Registro Naz. n° 655), Ispettorato micologico APSS Trento, docente in corsi di formazione e aggiornamento per micologi e nei corsi di laurea TPALL a Verona; Gruppo Micologico Bresadola Trento.

Pietro Murgia, Tecnico della Prevenzione e Micologo (Registro Naz. n° 2237), responsabile dell'Ispettorato micologico di ASL Sassari, docente dei corsi di formazione per micologi della regione Sardegna.

Nicola Giovanni Sitta, Micologo libero professionista (Registro Naz. n° 200, Ruolo Periti ed Esperti CCIAA BO n° 788) e Dottore in Scienze Naturali. Docente presso numerosi corsi di formazione e aggiornamento per Micologi (D.M. 686/1996), autore di importanti pubblicazioni in materia di micologia pratica-ispettiva ed etnomicologia.

Interventi di:

dott. **Salvatore Seddaiu**, micologo presso AGRIS

dott. **Marco Petrucci**, titolare di BOSCOMAR SPA

prof. **Andrea Rinaldi**, Università di Cagliari

Tutor:

Virginia Marcacci Serantoni, Micologa (Registro Naz. n° 2956), operante nel settore del controllo dei funghi secchi, congelati e conservati.

	PIANO DELLA QUALITA'	Documento: M-FOR01-01 Revisione: 3 Data 20/12/2019
--	-----------------------------	--

Programma dettagliato

Primo giorno - 16 novembre 2026

Ore 8,30 Registrazione partecipanti - presentazione dell'evento formativo – suddivisione in gruppi per le parti pratiche.

Ore 9-11: Funghi e ambienti mediterranei in Sardegna
(2 ore – Renato Brotzu, lezione frontale presso AGRIS)

Ore 11-13: escursione al bosco Le Grazie - Calangianus
(2 ore – Brotzu, Ferretti, Murgia, Sitta – esercitazione pratica)

PAUSA

Ore 14-17,30: escursione al bosco Le Grazie – Calangianus: esame del materiale fungino raccolto e pratica di determinazione, su tavoli all'aperto o presso AGRIS.
(3,5 ore – Brotzu, Ferretti, Murgia, Sitta – esercitazione pratica)

Secondo giorno - 17 novembre 2026

Ore 8.30-12,30: escursione al monte Limbara in ambienti di conifere e latifoglie miste.
(4 ore – Brotzu, Ferretti, Murgia, Sitta – esercitazione pratica)

PAUSA

Ore 14-17,30: escursione al monte Limbara: esame del materiale fungino raccolto e pratica di determinazione, su tavoli all'aperto o presso AGRIS.
(3,5 ore – Brotzu, Ferretti, Murgia, Sitta – esercitazione pratica)

Terzo giorno - 18 novembre 2026

Ore 8.30-12,30: interventi sulla tematica di approfondimento (lezioni frontali presso AGRIS)

L'impatto del cambiamento climatico e ambientale sulla vita e sulla crescita dei funghi.

dott. Salvatore Seddaiu: “L'impatto del cambiamento climatico su leccete e sugherete della Sardegna” (1 ora)

	PIANO DELLA QUALITA'	Documento: M-FOR01-01 Revisione: 3 Data 20/12/2019
--	-----------------------------	--

prof. Andrea Rinaldi: “Come il cambiamento climatico influisce sulla vita e sulla crescita dei funghi: situazione attuale e prospettive” (1 ora)

dott. Marco Petrucci “Andamento della disponibilità di materie prime per il mercato dei porcini freschi, secchi e conservati su scala mondiale” (1 ora)

dott. Nicola Sitta “Le specie fungine alloctone invasive” (1 ora)

PAUSA

Ore 14-17,30 escursione nelle vicinanze della sede AGRIS.

Presso AGRIS esame del materiale fungino raccolto.

(3,5 ore – Brotzu, Ferretti, Murgia, Sitta – esercitazione pratica)

Quarto giorno - 19 novembre 2026

Ore 8.30-10,30: approfondimento sul genere *Agaricus*: ecologia, tassonomia, importanza alimentare e aspetti micotossicologici.

(2 ore – Pietro Murgia, lezione frontale)

Ore 11-13: escursione in sughereta e ambienti misti in area di riserva AGRIS “Cusseddu” – Nuchis o in alternativa in sughereta e macchia mediterranea, località Aggius – Abba Fritta.

(2 ore – Brotzu, Ferretti, Murgia, Sitta – esercitazione pratica)

PAUSA

Ore 14-17,30: esame del materiale fungino raccolto e pratica di determinazione, su tavoli all’aperto (nella località dell’escursione) oppure presso AGRIS.

(3,5 ore – Brotzu, Ferretti, Murgia, Sitta – esercitazione pratica)

Quinto giorno - 20 novembre 2026

Ore 8.30-10,30: cernita ispettiva su materiale fungino raccolto nei giorni precedenti, presso AGRIS.

(2 ore – Brotzu, Ferretti, Murgia, Sitta – esercitazione pratica)

Ore 11-13: prove pratiche (test finale).

(2 ore – Brotzu, Ferretti, Murgia, Sitta – esercitazione pratica)

CHIUSURA DEL CORSO

	PIANO DELLA QUALITA'	Documento: M-FOR01-01 Revisione: 3 Data 20/12/2019
--	-----------------------------	--

g) Bibliografia

BROTZU R. (1998) – Guida ai funghi della Sardegna. Editrice Archivio Fotografico Sardo, Nuoro.

BROTZU R. (2019) – Funghi della Sardegna. Quaderni di Natura, Il Maestrale, Nuoro.

MORERA A., LEBLANC H., MARTÍNEZ DE ARAGON J., BONET J.A. & DE-MIGUEL S. (2024) – Analysis of climate change impacts on the biogeographical patterns of species-specific productivity of socioeconomically important edible fungi in mediterranean forest ecosystems. *Ecological Informations* 81:102557. <https://doi.org/10.1016/j.ecoinf.2024.102557>

SALERNI E., PAOLI L. & PERINI C. (2023) – Combined impact of forest management and climate change on *Boletus edulis* productivity: may mycosilviculture mitigate the effects of climate extremes? *Italian Journal of Mycology* 52 (2023): 76-88. <https://doi.org/10.6092/issn.2531-7342/16464>

SITTA N., DAVOLI P., FERRETTI M. & SURIANO E. (2021) – Guida ragionata alla commestibilità dei funghi. Revisione critica della letteratura micotossicologica e biochimica – Analisi del consumo tradizionale e della casistica di intossicazioni in ambito italiano ed europeo – Valutazione degli aspetti di sicurezza alimentare. ISBN 979-12-200-9297-5. Prima edizione, 1 settembre 2021. Regione Piemonte.

VOGT-SCHILB H., RICHARD F. MALAVAL J.-C., RAPIOR S., FONS F., BOURGADE V., SCHATZ B., BUENTGEN U. & MOREAU P.-A. (2022) - Climate-induced long-term changes in the phenology

Segreteria Provider ECM Associazione Ricerca e Formazione (Ri.Forma) Piattaforma web: www.eventiassriforma.it/ Telefoni: 377.0949960 – 328.8159934 e-mail: assriforma@gmail.com	Referente Segreteria Organizzativa VIRGINIA MARCACCI SERANTONI virgi.marcacci@gmail.com Cellulare 3407382675
--	--