REGIONE DEL VENETO

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Corso ECM

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER MICOLOGI

Il controllo ufficiale dei tartufi (funghi ipogei): idoneità al consumo e requisiti per la commercializzazione

25 - 26 febbraio 2025 e 1 – 2 dicembre 2025

Sala Orus IZSVe | Viale dell'Università 10 Legnaro (PD)

Responsabile Scientifico
Alessandra Amorena - Dirigente Veterinario - Direttore U.O. Sicurezza Alimentare Regione del Veneto

Il corso ha una durata di 4 giorni ed è rivolto in particolare ai micologi operanti nella Sanità Pubblica che svolgono il controllo ufficiale sulle imprese alimentari che importano, producono, lavorano e commercializzano tartufi. Tale controllo necessita di specifiche competenze in materia micologica, igienico-sanitaria e merceologica.

Il corso fornisce un approfondimento che va a completare, in questo specifico settore, la formazione di base che ha portato al conseguimento dell'Attestato di micologo e consente di acquisire una visione complessiva sul riconoscimento dei tartufi ammessi alla commercializzazione.

edizione ECM	
DESTINATARI	Numero partecipanti: 36 Il corso è destinato al personale in possesso dell'attestato di Micologo, operante presso le Autorità Competenti, le AULSS del Veneto o ASL/ATS di altre regioni che svolge il controllo ufficiale delle imprese alimentari che trattano tartufi. Potranno partecipare al corso anche personale di altri enti, operatori del settore alimentare, compresi i produttori primari, e personale che opera presso gli OSA nell'ambito dei tartufi. E' accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: • Medici veterinari • Medici chirurghi (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica) • Chimici • Biologi • Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
CREDITI	**36,2 ECM**
DURATA	**32 ore**
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=413
SCADENZA ISCRIZIONI	**9 febbraio 2025**

PROGRAMMA

MARTEDÌ 25 FEBBRAIO 2025 **dalle 09.00 alle 18.00**

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 8.45 alle h. 9.00

dalle h 9.00 alle h 11.00

- **Elementi di morfologia macroscopica degli ascomi e di morfologia sporale, ai fini della determinazione delle specie. L'aroma dei tartufi freschi come elemento diagnostico: importanza dello stadio di sviluppo e maturazione. Esempi pratici**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato e discussione di casi pratici guidata dall'esperto.

EDOARDO SURIANO, Micologo libero professionista

DALLE 11.00 ALLE 11.15 PAUSA

dalle h 11.15 alle h 13.15

- **Trattazione dei tartufi ammessi alla commercializzazione sul mercato italiano ai sensi della L. 752/1985:**
  - ***Tuber borchii* Vitt. e altre specie del gruppo dei "bianchetti"**
  - ***Tuber magnatum* Pico (a confronto con la specie precedente)**
- **Cenni ad alcune specie non commerciabili a peridio liscio**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato e discussione di casi pratici guidata dall'esperto.

EDOARDO SURIANO, Micologo libero professionista

Dalle 13.15 alle 14.00 pausa pranzo

dalle h 14.00 alle h 16.00

- **Esercitazione pratica: Riconoscimento della morfologia dei tartufi al controllo macroscopico e al microscopio ottico**

METODOLOGIA: Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e discussione di casi pratici guidata dagli esperti

EDOARDO SURIANO, Micologo libero professionista - NICOLA GIOVANNI SITTA, Micologo libero professionista e Dottore in Scienze Naturali

dalle h 16.00 alle h 18.00

- **Trattazione dei tartufi ammessi alla commercializzazione sul mercato italiano ai sensi della L. 752/1985:**
  - ***Tuber aestivum* Vitt. forma *uncinatum***
  - ***Tuber mesentericum* Vitt.**
  - **variabilità del cosiddetto "*Tuber aestivum-mesentericum complex*"**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato e discussione di casi pratici guidata dall'esperto.

EDOARDO SURIANO, Micologo libero professionista

MERCOLEDÌ 26 FEBBRAIO 2025 **dalle 09.00 alle 18.00**

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 8.45 alle h. 9.00

dalle h 9.00 alle h 11.00

- **Cenni di biologia dei funghi ipogei e in particolare dei tartufi (genere *Tuber*). Le indagini molecolari (analisi DNA) sui tartufi**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

ALFREDO VIZZINI, Professore associato di Botanica presso l'Università degli Studi di Torino, specialista in tassonomia dei funghi

DALLE 11.00 ALLE 11.15 PAUSA

dalle h 11.15 alle h 13.15

- **Trattazione dei tartufi ammessi alla commercializzazione sul mercato italiano ai sensi della L. 752/1985:**
  - ***Tuber melanosporum* Vitt.**
  - ***Tuber brumale* Vitt. e forma *moschatum***
  - ***Tuber indicum* e altre specie asiatiche non commerciabili in Italia potenzialmente presenti come estranee nelle partite di tartufi neri**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato e discussione di casi pratici guidata dall'esperto.

EDOARDO SURIANO, Micologo libero professionista

Dalle 13.15 alle 14.00 pausa pranzo

dalle h 14.00 alle h 18.00

- **Esercitazione pratica: Pratica di controllo ispettivo di partite di tartufi freschi, mediante riconoscimento a livello macroscopico e rilevamento di esemplari estranei, con particolare attenzione ai tartufi neri a peridio verrucoso. Riconoscimento delle specie al microscopio ottico in base alla morfologia sporale, su campioni freschi e conservati**

METODOLOGIA: Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e discussione di casi pratici guidata dagli esperti

EDOARDO SURIANO, Micologo libero professionista - NICOLA GIOVANNI SITTA, Micologo libero professionista e Dottore in Scienze Naturali

LUNEDÌ 1 DICEMBRE 2025 **dalle 09.00 alle 18.00**

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 8.45 alle h. 9.00

dalle h 9.00 alle h 11.00

- **Normativa italiana relativa alla commercializzazione dei tartufi; cenni alle normative di altri Paesi UE, con particolare riferimento alle denominazioni di vendita delle specie e dei prodotti. Sviluppo dell'import-export italiano di tartufi**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato e discussione di casi pratici guidata dall'esperto.

NICOLA GIOVANNI SITTA, Micologo libero professionista e Dottore in Scienze Naturali

DALLE 11.00 ALLE 11.15 PAUSA

dalle h 11.15 alle h 13.15

- **Trattazione dei tartufi ammessi alla commercializzazione sul mercato italiano ai sensi della L. 752/1985:**
  - ***Tuber magnatum* Pico**
  - ***Tuber macrosporum* Vitt.;**
- **Trattazione di funghi ipogei non commerciabili potenzialmente presenti come estranei nelle partite di tartufi, in particolare di *Tuber excavatum*/T. *fulgens*, *Tuber rufum*, *Balsamia vulgaris* e *Choiromyces meandriformis***

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato e discussione di casi pratici guidata dall'esperto.

EDOARDO SURIANO, Micologo libero professionista

Dalle 13.15 alle 14.00 pausa pranzo

dalle h 14.00 alle h 18.00

- **Esercitazione pratica: Ripasso generale dei caratteri morfologici macro e microscopici importanti per l'identificazione delle specie nel genere *Tuber*. Pratica di controllo ispettivo di partite di tartufi freschi, mediante riconoscimento a livello macroscopico e organolettico.**
- **Riconoscimento delle specie al microscopio ottico in base alla morfologia sporale, su campioni freschi e conservati**

METODOLOGIA: Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e discussione di casi pratici guidata dagli esperti

EDOARDO SURIANO, Micologo libero professionista - NICOLA GIOVANNI SITTA, Micologo libero professionista e Dottore in Scienze Naturali

MARTEDÌ 2 DICEMBRE 2025 **dalle 09.00 alle 18.00**

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 8.45 alle h. 9.00

dalle h 9.00 alle h 11.00

- **Il controllo del tritume di tartufi congelato, di altri prodotti destinati all'industria alimentare come ingredienti. Analisi dei tartufi conservati e di prodotti a base di tartufi. Caratteristiche per il riconoscimento macroscopico e al microscopio ottico della specie più utilizzata: *Tuber aestivum* Vitt., anche a confronto con *Tuber mesentericum* Vitt. e con eventuali altre specie del cosiddetto "*aestivum-mesentericum complex*"**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato e discussione di casi pratici guidata dall'esperto.

NICOLA GIOVANNI SITTA, Micologo libero professionista e Dottore in Scienze Naturali

DALLE 11.00 ALLE 11.15 PAUSA

dalle h 11.15 alle h 13.15

- **Confronto fra i "tartufi neri invernali" (*Tuber melanosporum* Vitt., *Tuber brumale* Vitt. s.l.) e le altre specie a peridio nero verrucoso:**
  - ***Tuber aestivum* Vitt. forma *uncinatum*, *Tuber mesentericum* Vitt. ed altre specie (anche solo da letteratura) facenti capo al cosiddetto "*Tuber aestivum-mesentericum complex*";**
  - **le specie asiatiche del gruppo di *Tuber indicum*, non commerciabili in Italia**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato e discussione di casi pratici guidata dall'esperto.

EDOARDO SURIANO, Micologo libero professionista

Dalle 13.15 alle 14.00 pausa pranzo

dalle h 14.00 alle h 18.00

- **Esercitazione pratica: Pratica di controllo ispettivo di partite di tartufi freschi, mediante riconoscimento a livello macroscopico e rilevamento di esemplari estranei, con particolare attenzione ai tartufi neri a peridio verrucoso. Riconoscimento delle specie al microscopio ottico in base alla morfologia sporale, su campioni freschi e conservati**

METODOLOGIA: Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e discussione di casi pratici guidata dagli esperti

EDOARDO SURIANO, Micologo libero professionista - NICOLA GIOVANNI SITTA, Micologo libero professionista e Dottore in Scienze Naturali

VERIFICA di APPRENDIMENTO: prova scritta

I partecipanti dovranno superare una prova pratica relativa al riconoscimento delle specie di tartufi, macro e microscopicamente.

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento online.

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: 23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

COMPETENZE

Tecnico-professionali: il corso intende far acquisire ai partecipanti conoscenze utili a:

- normativa in vigore, L. 752/1985;
- riconoscimento, ai fini dell'identificazione delle specie, i caratteri morfologici e microscopici dei tartufi, nelle varie tipologie in cui si possono presentare sul mercato;
- saper riconoscere le specie di tartufi presenti come estranee nelle partite di tartufi;
- saper riconoscere le spore delle principali specie di tartufi.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e discussione di casi pratici guidata dall'esperto.

ISCRIZIONI

Il corso, finanziato dalla Regione del Veneto e quindi gratuito per i discenti, è destinato preferibilmente al personale in possesso dell'attestato di Micologo, operante presso le Autorità Competenti, le AULSS del Veneto o ASL/ATS di altre regioni che svolge il controllo ufficiale delle imprese alimentari che trattano tartufi.

Per iscriversi è necessario essere registrati alla piattaforma e-learning https://learning.izsvenezie.it/:

- effettuare il login oppure, se ancora non si possiede un profilo-utente, crearne uno
- accedere a https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=413
- inserire la chiave di iscrizione ricevuta via email.

In caso di difficoltà tecniche è possibile contattare il n. 049 8084 341 – 145.

Nel caso le richieste di iscrizione superassero i posti disponibili, i partecipanti saranno ammessi in accordo con la Regione del Veneto.

NOTE

La sala in cui si terrà il corso è accessibile agli utenti con disabilità motorie. Locali e attrezzature sono in regola con le vigenti norme in tema di antinfortunistica, igiene, tutela ambientale, tutela della salute negli ambienti di lavoro e prevenzione incendi.

RILASCIO ATTESTATI

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire il 90% dell'attività didattica e superare la verifica dell'apprendimento.

PER INFORMAZIONI

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)
☎ +39 049 8084341 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ formazione@izsvenezie.it