

Il corso di formazione, promosso da Ats, si svolgerà il 24 e 25 gennaio in Comunità montana

Dedicato principalmente ai micologi, l'appuntamento ha l'obiettivo di integrare la formazione di base relativa ai funghi ipogei

BARZIO - Si svolgerà il **24 e 25 gennaio** presso la Sala Pensa della Comunità Montana Valsassina-Valvarrone e Riviera in via Fornace Merlo 2 a Barzio **il corso di formazione specifico sul controllo ufficiale dei tartufi.**

Il corso è dedicato principalmente ai micologi, ma è aperto a tutti coloro che sono interessati al mondo dei funghi e dei tartufi. L'evento è accreditato ECM-CPD per tutte le Professioni Sanitarie.

I partecipanti dovranno inviare mail a formazione@ats-brianza.it con allegata la scheda di iscrizione, reperibile dal sito www.ats-brianza.it - news on line.

Il mercato dei tartufi ha registrato, negli ultimi anni, un notevole aumento dei quantitativi commercializzati, sia allo stato fresco, sia soprattutto come prodotti trasformati. Il notevole sviluppo del settore "tartufo" (che ha consentito la nascita e la crescita di un buon numero di aziende italiane medio-piccole) è dovuto per lo più all'incremento delle esportazioni, favorite dal nome e dalla fama di italianità che il tartufo bianco ha nel mondo. Sebbene poco intercettabili durante l'attività di controllo ufficiale, in quanto non commercializzate direttamente al consumatore finale, **tali materie prime sono tuttavia maggiormente a rischio di frodi**, sia per l'elevato valore economico, sia a causa della maggiore difficoltà delle analisi di verifica delle specie e dei parametri igienicosanitari.

Il corso si pone l'obiettivo di integrare la formazione di base del micologo, relativamente ai funghi ipogei, **al fine di ottemperare agli obblighi normativi in materia di efficacia e appropriatezza dei controlli ufficiali.** La formazione del personale che esegue i controlli ufficiali e altre attività ufficiali è prevista anche dal Reg. UE 2017-625, nell'allegato II, fra i "Temi per la formazione del personale che esegue i controlli ufficiali" dove al primo punto vi sono "Differenti metodi e tecniche di controllo, quali: ispezione, verifica, screening, screening mirato, campionamento, e analisi, prove e diagnosi di laboratorio".

L'attività proposta nel presente corso rientra pienamente in questa definizione e costituisce un necessario completamento della formazione di base di cui al D.M. 686/96, affinché i

micologi operanti presso le ATS possano svolgere l'attività di controllo ufficiale anche sui funghi ipogei.

I docenti che terranno il corso sono il dott. **Edoardo Suriano**, micologo libero professionista con esperienza specifica, micologica e tecnico-commerciale, nel settore dei tartufi, e il dott. **Nicola Giovanni Sitta**, micologo libero professionista e dottore in Scienze Naturali, docente presso numerosi corsi di formazione e aggiornamento per Micologi, autore di importanti pubblicazioni in materia di micologia pratica-ispettiva.

Il programma

24 gennaio

08.30: Registrazione partecipanti, saluti e apertura lavori.

09.00: 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 (Nicola Sitta)

11.15: Riconoscimento macroscopico e al microscopio ottico dei tartufi ammessi alla commercializzazione ai sensi della L. 752/1985 con attenzione particolare alle seguenti specie:

1. *Tuber aestivum* Vitt. forma *uncinatum*
2. *Tuber mesentericum* Vitt.
3. Eventuali altre specie del cosiddetto "aestivum-mesentericum complex" (Edoardo Suriano)

Pausa

14.00: Riconoscimento macroscopico e al microscopio ottico di tartufi "neri", con attenzione particolare alle seguenti specie:

1. *Tuber melanosporum* Vitt.
2. *Tuber brumale* Vitt.
3. Specie asiatiche del gruppo di *Tuber indicum* e *Tuber himalayense* (Edoardo Suriano)

25 gennaio

8.30: Trattazione dei tartufi ammessi alla commercializzazione sul mercato italiano ai sensi della L. 752/1985. Osservazione di campioni freschi ed essiccati, con osservazione macroscopica e studio al microscopio ottico, delle seguenti specie:

1. Tuber borchii Vitt. e altre specie del gruppo dei “bianchetti”

2. Tuber magnatum Pico (a confronto con la specie precedente)

Pratica di controllo ispettivo di partite di tartufi freschi, mediante riconoscimento a livello macroscopico e rilevamento di esemplari estranei. Modalità per il prelievo di campioni ai fini di successive indagini in microscopia ottica o analisi DNA (Edoardo Suriano e Nicola Sitta)

Pausa

13.30: Controllo di campioni di tritume di tartufi congelato ed eventuali altri prodotti destinati all'industria alimentare come ingredienti. Analisi di prodotti finiti a base di tartufi. Conclusioni circa le valutazioni necessarie ai fini dell'idoneità al consumo alimentare delle specie di tartufi, inclusi lo stato di conservazione e la presenza di artropodi. Discussione. (Edoardo Suriano e Nicola Sitta)

Test finale

Chiusura corso.