



PROGRAMMA DI EDUCAZIONE MICOLOGICA- 18-25 -30 OTTOBRE 2019

(valido per richiedere il tesserino di raccolta ai sensi della D.G.R. n. 306/2002 della Regione Basilicata)

Venerdì 18 ottobre 2019 ore 17,30-21,30

Dott. For Lorenzo Salamone - durata intervento 1 ora 30'

Il mondo dei funghi : generalità, biologia, ruolo in natura

Concetti di ecosistemi e di catena alimentare

Equilibri biologici

Dott. For. Paolo Pesce durata intervento 1 ora 30'

Caratteristiche degli ambienti agro forestali in cui crescono i funghi

L'importanza dei funghi nell'economia umana. La pianificazione forestale come strumento di crescita.

Cenni di coltivazione

Dott. Domenico Cavaliere durata intervento 1 ora

Morfologia dei funghi

Classificazione dei funghi e ciclo riproduttivo.

Venerdì 25 ottobre 2019 ore 17,30-21,30

Docente: Dott. Domenico Cavaliere durata 4 ore

Le specie dei funghi commestibili e velenosi

Confronti tra specie commestibili e specie tossiche

Tossicità dei funghi: Sindromi tossiche da avvelenamento da funghi.

Avvelenamenti non gravi. -Avvelenamenti gravi e mortali.

Raccolta e commercializzazione

Iconografia sui principali funghi commestibili e tossici e discussione sui caratteri distintivi

Mercoledì 30 ottobre 2019 ore 17,30-21,30

La normativa sui funghi: Legge n. 97/94- L.R. n. 48/98, L.R. n. 43/01 (**durata 3 ore**)

Dott.ssa in Scienze dell'alimentazione Sara Cassino durata intervento 1 ora

Valore alimentare dei funghi

Passeggiata didattica finale alla ricerca dei funghi con l' Esperto micologo Dott. Domenico Cavaliere

Proloco Campus Moliterno

Piazza Vittorio Veneto – 85047 Moliterno (PZ)

Mail: prolococampusmoliterno@gmail.com – Cell. 339 5725077 – 348 3854314

C.F. 96047450760

