



Corso di educazione micologica¹

Relatori: docenti dell' *Associazione Micologica Sostenitori della Cultura Idnologica Lucana*
(Iscritta Reg. Reg. A.P.S. Bas. con D.D. n. 13AU.2016/D.00255 del 23.06.2016 e Naz. con aff. C.S.E.N. n. 55216 del 9.0.2017)

Programma

I ora: Generalità sui funghi;

II ora: Nozioni di biologia dei funghi;

III ora: Ruolo dei funghi in natura e concetti di ecosistema e di catena alimentare;

IV ora: Equilibri biologici ed importanza dei funghi nell'economia umana;

V ora: Morfologia dei funghi: corpo fruttifero, cappello, gambo, velo, lamelle, tubuli, aculei, pori, carne e spore;

VI ora: Classificazione dei funghi;

VII ora: Cenni sulla coltivazione dei funghi;

VIII ora: Legge n. 97/94 - Legge Regionale n. 48/98 e Legge Regionale n. 43/01;

IX ora: Valore alimentare dei funghi;

X ora: Le specie di funghi velenosi;

XI ora: Confronti e possibili confusioni tra specie commestibili e specie tossiche;

XII ora: Raccolta e commercializzazione dei funghi.



¹ Previsto dalla normativa regionale (L. R. n. 306/02) e necessario per il conseguimento del tesserino per la raccolta dei funghi epigei spontanei.