



Corso di educazione micologica¹

Relatori: *Prof. Gian Luigi Rana, Dottor Antonio Romaniello e Dr. Antonio Pagano*

Programma

6 settembre 2018

Ore 16.00 – 17.00: Generalità sui funghi (*rel. Prof. Gian Luigi Rana*);

Ore 17.00 – 18.00: Nozioni di biologia dei funghi (*rel. Prof. Gian Luigi Rana*);

Ore 18.00 – 19.00: Ruolo dei funghi in natura e concetti di ecosistema e di catena alimentare (*rel. Prof. Gian Luigi Rana*);

Ore 19.00 – 20.00: Equilibri biologici ed importanza dei funghi nell'economia umana (*rel. Prof. Gian Luigi Rana*);



7 settembre 2018

Ore 16.00 – 17.00: Morfologia dei funghi: corpo fruttifero, cappello, gambo, velo, lamelle, tubuli, aculei, pori, carne e spore (*rel. Prof. Gian Luigi Rana*);

Ore 17.00 – 18.00: Classificazione dei funghi (*rel. Prof. Gian Luigi Rana*);

Ore 18.00 – 19.00: Cenni sulla coltivazione dei funghi (*rel. Prof. Gian Luigi Rana*);

Ore 19.00 – 20.00: Il tartufo: classificazione tassonomica, struttura, ciclo biologico e principali specie (*rel. Prof. Gian Luigi Rana*);



8 settembre 2018

Ore 16.00 – 17.00: Valore alimentare dei funghi (*rel. Dottor Antonio Romaniello*);

Ore 17.00 – 18.00: Le specie di funghi velenosi (*rel. Dottor Antonio Romaniello*);

Ore 18.00 – 19.00: Confronti e possibili confusioni tra specie commestibili e specie tossiche (*rel. Dottor Antonio Romaniello*);

Ore 19.00 – 20.00: Legge n. 97/94 - Legge Regionale n. 48/98 e Legge Regionale n. 43/01 (*rel. Dr. Antonio Pagano*).



¹ La L. R. n. 48/98, aggiornata dalla L. R. 43/01, prevede un corso formativo della durata minima di 12 ore per il conseguimento del tesserino per la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili.