

Da "gianluigi.rana" <gianluigi.rana@pec.basilicatanet.it>
"Abriola " <comune.abriola@cert.ruparbasilicata.it>, "Accettura "
<comune.accettura@cert.ruparbasilicata.it>, "Acerenza " <protocollo@pec.comune.acerenza.pz.it>,
"Albano " <comune.albanodilucania@cert.ruparbasilicata.it>, "Aliano " <protocolloaliano@pec.it>,
A "Anzi " <comune.anzi@cert.ruparbasilicata.it>, "Area Programma Basento Bradano Camastra "
<altobasento@cert.ruparbasilicata.it>, "Area Programma Bradanica Medio Basento "
<c.m.mediobasento@cert.ruparbasilicata.it>, "Area Programma Lagonegrese Pollino "
<areaforestazione@altosinni.it>, "Area Programma Marmo Platano Melandro "
<comune.tito.pz@cert.ruparbasilicata.it>

Data sabato 7 ottobre 2017 - 10:37

3° Corso di Educazione Micologica



Sicuri di farVi cosa gradita inviamo il seguente comunicato che potrete rendere pubblico a beneficio dei Vostri concittadini.

"L'Associazione Micologica dei Sostenitori della Cultura Idnologica Lucana (in sigla AMSCIL), dopo il successo dei primi due corsi già svolti ed a grande richiesta, in ottemperanza alla normativa regionale in materia di funghi epigei (L. R. n. 48/98, L. R. n. 43/01 e D.G.R. n. 306/02), ha programmato di svolgere nei pomeriggi dei giorni **18, 19 e 20 ottobre 2017** (dalle ore 16.30 alle ore 20.30), presso la **Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali dell'Università della Basilicata, sede di Potenza, il Corso** in oggetto (vedi dettagli nell'allegato), utile per il conseguimento dell'attestato necessario per il rilascio del tesserino regionale di autorizzazione alla raccolta di funghi epigei.

Il contributo a sostegno dell'Associazione, per la frequenza del corso, è di **10,00 euro** o, in alternativa, di **20,00 euro** (inclusa la quota d'iscrizione per un anno all'AMSCIL) e potrà essere versato, pro manibus, il primo giorno di corso.

La seconda opzione sarebbe più utile a far crescere l'AMSCIL come numero di soci (attualmente circa 200). Ciò consentirebbe di raggiungere una massa critica di soci per interagire più incisivamente con gli interlocutori istituzionali, responsabili anche del settore funghi e tartufi, allo scopo di salvaguardare questi preziosi "frutti" della natura e tutelarne gli ambienti di crescita.

Il numero massimo di iscritti è di **30 unità**.

Ci si può prenotare scrivendo a profumodilucania.ascil@gmail.com e solo **eccezionalmente**, contattando il cellulare **3313689892** entro il **10 ottobre 2017**, indicando, tassativamente, **nome, cognome, data e luogo di nascita, indirizzo di residenza e recapiti telefoni o telematici**.

L'aula in cui si svolgerà il corso sarà comunicata per tempo a tutti gli iscritti."

Cordiali Saluti

Il Direttivo AMSCIL

Allegato(i)

locandina.pdf (373 Kb)



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.