

Saluti dell'Amministrazione

L'amministrazione comunale di Morro D'oro e l'Associazione "L'Allegra Comitiva", grazie alla collaborazione della Provincia di Teramo ha voluto organizzare un corso sui funghi caratteristici del territorio provinciale. I funghi epigei che stimolano tanta curiosità e attenzione. I funghi nascono nella quasi totalità del nostro territorio provinciale, commestibili e non. L'intento dell'Amministrazione è quello di dare delle risposte a tutte quelle domande che ognuno di noi si pone quando occasionalmente o no, durante una camminata in campagna, in montagna o semplicemente passando sotto un albero si imbatte con un fungo o famiglia di funghi: Sarà commestibile? A quale specie apparterrà? Come mai è nato proprio qui? ecc....
Si reputa fondamentale divulgare la cultura del fungo per la salvaguardia degli habitat in cui vive, per la conoscenza delle varietà, imparare la distinzione tra quelli tossici e non, visto che molti sono i casi da avvelenamento da funghi, indurre le normative che regolano il mondo dei funghi per creare un cercatore preparato e informato su tutto quello che è il mondo dei funghi epigei della Provincia di Teramo. E per questo che l'Amministrazione tutta è lieta di invitarvi a partecipare al corso completamente gratuito.

Assessore alla cultura
Simone Fasciocco

Sindaco
Dott. De Sanctis Mario



La Provincia di Teramo sensibile alla salvaguardia degli ambienti naturali ha voluto da subito appoggiare il progetto dell'Amministrazione comunale di Morro d'Oro e dell'Associazione "L'Allegra Comitiva", valutando il corso corrispondente totalmente con le idee di questo Assessorato.

Si ritiene fondamentale la divulgazione della cultura micologica di notevole interesse ai fini della tutela umana e ambientale e come informativa sulle leggi esistenti in merito.

Assessore provinciale
Dott. Giuseppe Di Michele

Programma del Corso

Le lezioni si svolgeranno presso la Sala polifunzionale del Comune di Morro D'Oro frazione Pagliare, orario 20:30-22:30.

I lezione: Martedì 16 Marzo **"IL MONDO DEI FUNGHI"**

La Biologia: cosa sono e come vivono i funghi.

Dott. Giovanni Castiglione (Agronomo-Funziionario Provincia di Teramo)

II lezione: Venerdì 19 Marzo Giugno **"NORME E REGOLAMENTI"**

La normativa per la raccolta e la commercializzazione dei funghi in Abruzzo.

Avv.to Annalisa Papirri (Associazione Micobotanica Teatina)

III lezione: Martedì 23 Marzo **"COME RICONOSCERE I FUNGHI"**

Elementi di Morfologia e Sistematica, caratteri di riconoscimento, tassonomia, ecc.

Dott. Roberto Zilli (Ispettore Micologo)

IV lezione: Venerdì 26 Marzo **"IL MONDO DEI FUNGHI"**

Principi di Ecologia dei funghi

Dott. Mirko Pierabella (Biologo)

Gli ambienti in cui cercare i funghi: praterie, boschi, ecc.

Dott. Giovanni Castiglione (Agronomo-Funziionario Provincia di Teramo)

V lezione: Martedì 30 Marzo **"COME RICONOSCERE I FUNGHI I"**

Gen. *Hygrophorus*, Fam. *Pleurotaceae*, Classi *Gasteromycetes* e *Ascomycetes*, Gen. *Clitocybe*, *Tricholoma*, *Lyophyllum*.

Dott. Angelo Tarquinio (Ispettore Micologo)

VI lezione: Venerdì 9 Aprile **"COME RICONOSCERE I FUNGHI II"**

Gen. *Lactarius*, *Russula*, *Agaricus*, *Lepiota*, *Amanita*, Fam. *Cortinariaceae* e *Boletaceae*.

Dott. Lucio Marchetti (Ispettore Micologo ufficiale AUSL SIAN Pescara)

VII lezione: Sabato 10 Aprile **"I FUNGHI IN CUCINA"**

Valore gastronomico, metodi di conservazione, ecc.

Prof.ssa Maria Rosaria Fierli (Ispettore Micologo)

Delle Feste Luca (CHEF ristorante Thomas)

A seguire "CONSEGNA ATTESTATI DI IDONEITA"
buffet di fine corso