

Introduzione allo studio dei Funghi. Breve corso di formazione micologica

Ciclo di incontri per conoscere il mondo dei Funghi con il micologo *Stefano Balestrieri*



SPECIALE PERCHÉ

I Funghi sono organismi complessi ed importantissimi per l'ecologia dei diversi habitat, si nutrono di sostanze organiche già elaborate da altri esseri viventi. Grazie alla loro grande biodiversità, alla loro capacità di adattamento i funghi possono colonizzare un'infinita gamma di ambienti. Sono un vero e proprio tesoro rappresentato non solo dalle specie più appariscenti, ma anche da forme microscopiche, invisibili ed apparentemente "insignificanti". Tra le tante forme di vita che garantiscono la sopravvivenza del Pianeta, i funghi, sia quelli commestibili sia quelli velenosi per l'uomo, hanno un ruolo da veri protagonisti.

Il corso è finalizzato alla conoscenza di base della micologia, al fine di **evitare rischi di confusione tra specie fungine**.

Verranno forniti metodi semplici per la determinazione ed il riconoscimento di alcuni generi e buone norme comportamentali durante la raccolta e lo studio dei funghi. Incontri in aula con l'ausilio di funghi freschi raccolti anche dai partecipanti

PROGRAMMA

- **2 LEZIONI TEORICHE** in sede Four Seasons - Cuccagna, dalle 20.00 alle 22.00; mercoledì 24 ottobre e mercoledì 7 novembre.

- **2 USCITE PRATICHE (escursione e raccolta)**

sabato 27 ottobre e sabato 10 novembre.

Nota: le località dove verrà effettuata l'uscita saranno comunicate durante gli incontri teorici (selezionate a seconda del meteo e della reperibilità dei funghi). Si incentiverà il carpooling per il trasporto durante la giornata.

Four Seasons Natura e Cultura by Gaia900

SEDE DI MILANO: c/o Cascina Cuccagna, Via Cuccagna 2/4 – 20135 Milano

tel.: 324 8486608 – 02 70634800 – e-mail: segreteria.milano@fsnc.it

SEDE LEGALE: Via Guglielmo degli Ubertini 44, 00176 Roma - tel. 06 27800984 - fax 06 98376019 - infoviaggi@fsnc.it

www.viagginaturaecultura.it

TEMATICHE DEL CORSO:

- Introduzione allo studio dei funghi;
- Norme comportamentali;
- Caratteri macroscopici dei funghi.
- Caratteri macroscopici dei funghi;
- Principali sindromi da avvelenamento;
- Introduzione al riconoscimento di alcuni generi.
- individuazione, riconoscimento e raccolta sul campo.

MATERIALE NECESSARIO DA PORTARE DURANTE GLI INCONTRI

Se troviamo dei funghi nel nostro giardino o nel parco vicino a casa raccogliamoli e portiamoli con un cestino nelle serate degli incontri. Proveremo insieme a determinarli.

Testi consigliati:

Bollettino speciale del Gruppo micologico G.Bresadola Trento "Primi Passi in Micologia" – 18,00€

Stefano Balestrieri

Appassionato di natura da sempre, in particolare all'osservazione dell'ambiente e delle sue forme di vita. Svolge la funzione di Micologo al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione presso l'ATS di Monza e collabora con il Centro AntiVeleni di Milano Niguarda nei casi di avvelenamento da funghi. Autore di articoli sulla micologia collabora con associazioni e scuole durante escursioni e studi sul campo, visite guidate e nei corsi di micologia. E' coautore, con Assisi Francesca (Centro Antiveneni Milano) e Galli Roberto (Naturalista) del libro "Funghi Velenosi" ed. dalla Natura Milano 2008.

E' ideatore ed autore del blog AppuntidiMicologia.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

A persona: 70,00€ + tessera associativa Four Seasons

QUESTO CORSO E' STATO RICONOSCIUTO DA AIGAE COME ATTIVITA' AI FINI DELL'AGGIORNAMENTO DELLE GAE (4 CREDITI). VIENE RICONOSCIUTO UNO SCONTO DEL 10% - OVVERO 7,00€ - SULLA QUOTA DI PARTECIPAZIONE, ALLE GUIDE AMBIENTALI ESCURSIONISTICHE.



Codice corso: 0370-18

Four Seasons Natura e Cultura by Gaia900

SEDE DI MILANO: c/o Cascina Cuccagna, Via Cuccagna 2/4 – 20135 Milano

tel.: 324 8486608 – 02 70634800 – e-mail: segreteria.milano@fsnc.it

SEDE LEGALE: Via Guglielmo degli Ubertini 44, 00176 Roma - tel. 06 27800984 - fax 06 98376019 - infoviaggi@fsnc.it

www.viagginaturaecultura.it