

**SEI UN AMANTE DELLA NATURA
E TI INTERESSANO I FUNGHI?**

**IL GRUPPO MICOLOGICO CITTA' di
CARPI organizza il 11° corso teorico/pratico
sul mondo dei funghi**



INIZIO del corso LUNEDI' 13/03/2017

Le lezioni si terranno il lunedì con inizio ore 21.00 presso i locali della Casa del Volontariato in
via Peruzzi n° 22

Per informazioni ed iscrizioni telefonare o inviare SMS
3381297663(Stefano) oppure al 3470392660(Eber)
E-MAIL carpifunghi@libero.it

Il costo del corso è di euro 25 comprensivo dell'iscrizione al gruppo più
eventuale dispensa al costo di 10 euro

PROGRAMMA

- 1° lezione 13/03/2017 introduzione allo studio dei funghi
relatore— C. ORLANDINI
- 2° lezione 20/03/2017 funghi commestibili e velenosi a confronto, impariamo a distinguerli
relatore— C. ORLANDINI
- 3° lezione 27/03/2017 il genere *Russula* e *Lactarius*: bellissimi funghi ed una valida alternativa in cucina
relatore— M. COMUZZI
- 4° lezione 03/04/2017 funghi primaverili in Emilia: spugnole, prugnoli ed altro
relatore— L. SETTI
- 5° lezione 10/04/2017 il genere *Amanita*: un percorso tra splendidi funghi ed i piu' frequenti mortali
relatore— M. COMUZZI
- 6° lezione 18/04/2017 l'ordine delle *Boletaceae*: porcini, pinaroli, leccini e tante altre bellissime specie
relatore— L. SETTI
- 1° uscita pratica 23/04/17 Uscita didattica nei nostri boschi alla ricerca dei funghi primaverili
- 7° lezione 08/05/2017 il genere *Tricoloma*: le ottime morette e tanti altri autunnali...
relatore— C. ORLANDINI
- 8° lezione 15/05/2017 per non perdersi in montagna : nozioni di orientamento e cartografia
relatore— P. LOTTINI
- 9° lezione 22/05/2017 gli animali dei nostri boschi, impariamo a conoscerli e rispettarli
relatore— M. GIGANTE
- 2° lezione pratica 18/06/17 Uscita didattica nei nostri boschi alla ricerca dei primi funghi estivi
- 10° lezione 19/ 6/2017 dal cestino alla padella: una serata in cucina con il cuoca Eola che spiegherà la
preparazione e la lavorazione dei funghi eduli

Il presidente
Petrillo Gennaro