

Programma del corso di preparazione all'esame di
“Idoneità alla commercializzazione dei funghi spontanei freschi e dei porcini secchi sfusi”

Lunedì 12 settembre 2022 ore 15.00-17.00 modalità online

Prima ora : Introduzione allo studio dei funghi, biologia, ecologia, sistemi nutrizionali. Come è fatto un fungo, cosa osservare, morfologia.

Seconda ora : Presentazione e studio dei funghi dell'allegato A (allegato I del D.P.R.376/95)

Relatori : Dr. Scarpa Antonio e Lorenzon Livio

Mercoledì 14 settembre 2022 ore 15.00-17.00 modalità online

Presentazione e studio dei funghi previsti per la fascia B (allegato I del D.P.R.376/95)

Relatore : Cingarlini Claudio.

Venerdì 16 settembre 2022 ore 15.00-17.00 modalità on line

La legislazione vigente in materia di commercializzazione dei funghi (Testo della L.R. 19/08/96 n°23 del Veneto, Testo della legge quadro 23/08/93 n°352 e Delibera della Giunta Regionale del Veneto n°3468 del 17/11/2009.

Relatore : Clementel Alberto

Lunedì 19 settembre 2022 ore 15.00-17.00 modalità on line

I funghi velenosi e le specie mortali, descrizione e studio. I principali sintomi degli avvelenamenti fungini e le relative sindromi.

Relatore Dr. Scarpa Antonio

Giovedì 22 settembre 2022 ore 15.00-17.00 in Presenza presso Veneto Agricoltura Padova

Svolgimento e correzione dei quiz previsti per l'esame, spazio per i chiarimenti e problematiche emerse.

In relazione alla disponibilità di materiale fungino fresco, verrà utilizzato per poter analizzare alcune specie dal vero.

Relatori : Cingarlini Claudio e Lorenzon Livio.