

STRUTTURA DEL CORSO

- Il Corso si tiene alla **Casa della Riserva** e **inizia alle ore 17.00**. E' definito di "base" ed è aperto a tutti. Per i ragazzi fino a 13 anni il Corso è gratuito.
- Gli incontri sono due, il primo dedicato alla classificazione dei funghi, alle specie velenose più comuni e al riconoscimento delle tante specie differenti di porcini (genere *Boletus*). Il secondo è dedicato alle altre specie comuni nel nostro territorio che, spesso, non vengono prese in considerazione ai fini alimentari per scarsa conoscenza, consuetudine, timore.
- Ciascun incontro dura circa 1 ora e mezza
- Con un piccolo contributo aggiuntivo viene consegnato il cd/dvd relativo a tutto il Corso.

COME ISCRIVERSI:

- **Direttamente alla Casa della Riserva** nei seguenti orari:
Lunedì dalle ore 09.00 alle ore 12.00
Martedì dalle ore 09.00 alle ore 12.00
Mercoledì dalle ore 14.00 alle ore 16.00
Sabato dalle ore 09.00 alle ore 12.00
- **Attraverso la posta elettronica:**
riservalagopiano@cmlpilepontine.it
- **Telefonicamente** allo: 0344/74.961

CONDIZIONI E PREZZI:

- **Inizio Corso alle ore 17.00**
- **Numero max 30 partecipanti**
- **Iscrizione entro il 16 Giugno**
- **Quota totale di partecipazione**
€ 15,00

INFO: RISERVA NATURALE REGIONALE
Lago di Piano
Via Statale, 117 - Fraz. Piano Porlezza
22010 CARLAZZO (Como)
Tel. + Fax: 0344.74961
e-mail:
riservalagopiano@cmlpilepontine.it
VISITA IL NOSTRO SITO:
www.riservalagodipiano.it

RISERVA NATURALE REGIONALE
SITO DI IMPORTANZA COMUNITARIA
LAGO DI PIANO



NON SOLO PORCINI!

CORSO DI PRIMO RICONOSCIMENTO
DELLE SPECIE DI FUNGHI PIU' COMUNI
PRESENTI SUL NOSTRO TERRITORIO

18 e 25 Giugno 2011

Inizio del Corso alle ore 17.00



La maggior parte delle persone che raccolgono funghi, spesso si limita a raccoglierne solo pochissime specie. Ma nei nostri boschi vivono molte varietà facilmente riconoscibili: magari non tutte commestibili ma straordinarie nelle loro fattezze, strutture e colori.

**COMUNITA' MONTANA
VALLI DEL LARIO E DEL CERESIO**

PROGRAMMA

NON SOLO PORCINI!

CORSO DI PRIMO RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE DI FUNGHI PIU' COMUNI PRESENTI SUL NOSTRO TERRITORIO

Quella della raccolta dei funghi spontanei è una delle più antiche tradizioni del territorio lariano.

Favorita da un luogo particolarmente vocato, grazie alla presenza di monti, boschi, radure ed alle particolari caratteristiche ambientali e climatiche, ogni anno questa pratica, coinvolge tantissime persone del luogo ed altrettante provenienti da posti più o meno limitrofi.

Con questo Corso si intende divulgare la cultura del fungo, per la salvaguardia degli habitat in cui vive, conoscerne le varietà, imparare la distinzione tra quelli tossici e non, e trasmettere le buone regole da conoscere e osservare nella raccolta.

Inoltre il Corso vuole dare una conoscenza diffusa dei funghi, non limitandosi alle poche specie da tutti conosciute, come ad esempio i porcini.

I funghi sono una spettacolare realtà del patrimonio naturalistico del territorio: conoscerli, apprezzarli significa anche proteggerli e rispettarli!

Vi aspettiamo numerosi.

SABATO 18 GIUGNO

Ritrovo: Casa della Riserva > ore 17.00

Presentazione e conoscenza di tutti i partecipanti

1° INCONTRO

CLASSIFICAZIONE

I VELENOSI

LE VARIE SPECIE DI PORCINI



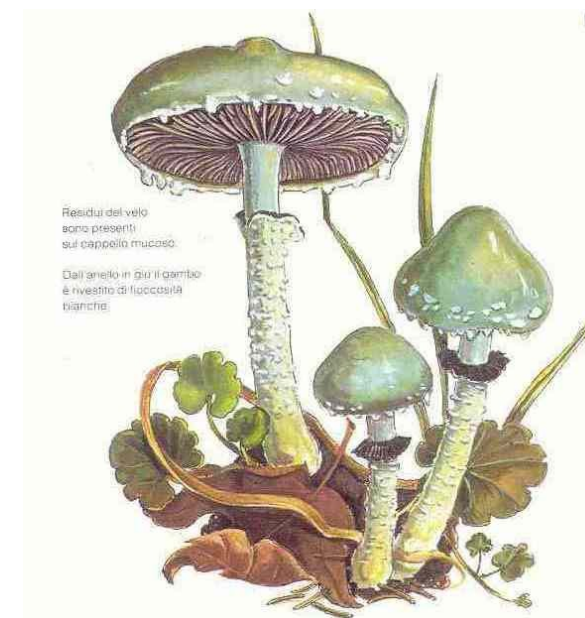
SABATO 25 GIUGNO

Ritrovo: Casa della Riserva > ore 17.00

2° INCONTRO

ALTRI GENERI COMMESTIBILI:

AMANITE, ARMILLARIE (CHIODINI),
CANTARELLI, MORCHELLE, RUSSULE,
E ALTRI



Il Corso è tenuto da: **Doriano Giannotta**