



Sabato 16 dicembre 2023 - ore 10,00
La Tavernola - c/da Tempe 3, Loc, 84029 Zuppino SA

Direzione Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali
U.O.D. "Catena del Valore in Agricoltura e Trasformazione nelle Aree Pianeggianti" Salerno

Seminario Formativo e Divulgativo
FUNGHI E TARTUFI
come riconoscerli e raccogliarli nel rispetto delle norme vigenti

SALUTI

Giuseppe Gorga: *dirigente*
Regione Campania UOD500726 - Salerno

RELATORI

Michele Caputo: *Micologo C.O.A.M. - Unisa*
Biologia e riconoscimento di funghi ipogei ed epigei le specie più comuni in Campania

Pasquale Santalucia:

Funzionario Regione Campania
La normativa di riferimento in materia di funghi e tartufi

Colonnello Mario Guariglia:

Comandante Reparto CC PNCVDA
Controlli e tutela ambientale

Noemi Iuorio:

Presidente AssoTartufai Campania
Il ruolo delle associazioni micologiche nella formazione, promozione e divulgazione

Dimostrazione di cerca con il cane

Light lunch a cura de La Tavernola

Agriturismo in Tenuta Mandia azienda agricola biologica

LA RISORSA DEL SOTTOBOSCO
Benessere, Cultura, Economia, Stile
a cura di #SistemaBellezzaManagement

presentazione della guida 2023-24
" I Italia del Tartufo" sentieri golosi

Enrica De Falco: *Docente Unisa - Corso di Agraria - Piante aromatiche e frutti minori*

Giovanni Caggiano: *Presidente Comunità Montana Tanagro Alto e Medio Sele*

Giovanni Guzzo: *Vice Presidente Provincia di Salerno*

Salvatore Loffreda: *Direttore Regionale Coldiretti della Campania*

Gregorio Romano: *Direttore Parco Nazionale del Cilento Alburni e Vallo di Diano.*

Mariangela Mandia: *Imprenditrice e Creative Manager #SistemaBellezza Management - consegnerà il testo ... Dare alla Luce. Poesia 4.0 al Direttore del Parco NCVA*

CONTATTI

C/da Tempe 3 loc Zuppino 84029 Sicignano degli Alburni (Sa) - info@latavernola.it 3393268292

Il seminario è rivolto anche a quanti vogliono sostenere l'esame di abilitazione per il tesserino autorizzativo alla raccolta, ai cercatori abilitati per un aggiornamento e ad amatori e appassionati della materia, e potrà essere seguito anche a distanza registrandosi sul sito **www.unisapori.it**.