



Assessorato all'Agricoltura

COMUNICATO STAMPA

“Dobbiamo ringraziare il Servizio di Igiene Alimentare e Nutrizione di Conversano e il funzionario Liliana Palmisano del Comune di Locorotondo” commenta l'assessore all'Agricoltura Angelo Palmisano, “per la disponibilità e la competenza dimostrata e per l'ottima riuscita. Siamo stati orgogliosi di aver organizzato questo corso, formato da iscritti veramente motivati e competenti per alcuni aspetti, che hanno saputo sfruttare al meglio le conoscenze e le informazioni che gli esperti hanno enunciato durante le lezioni. La disponibilità di funghi veri portati dal micologo e dai corsisti ha consentito di fare pratica e di misurarsi direttamente con il prodotto fresco. Un ringraziamento va inoltre espresso nei confronti dell'Ufficio Attività Produttive del Comune di Locorotondo che si è prodigato affinché questo corso si organizzasse nuovamente e riuscisse a coinvolgere quante più persone possibili. La strada ormai è tracciata, continueremo in questa direzione”.

Al VI corso di formazione micologica, organizzato dal Comune di Locorotondo-Assessorato all'Agricoltura, per l'11-13-14 novembre 2013 presso la sala convegni “don Lino Palmisano” in via Almirante, hanno partecipato 60 iscritti, tra cui uomini e donne, medici e personale sanitario, nonché alcuni provenienti da fuori: Martina Franca, Fasano, Ostuni, Conversano e Monopoli: sono questi i dati significativi del.

Il corso era finalizzato al rilascio/rinnovo (se scaduto) dell'attestato di idoneità alla identificazione di specie fungine, necessario per acquisire il permesso alla raccolta.

Molto partecipate le tre giornate che hanno registrato una presenza pari al 99%.

Molto seguiti ed apprezzati anche gli esperti che si sono avvicendati nel corso dei tre giorni.

Il programma ha previsto per l'11 novembre il Micologo Chiarella, che ha trattato: la biologia generale; cenni di ecologia e morfologia; principali funghi velenosi; cenni di sistematica dei funghi.

Il 13 novembre è stata la volta del micologo Palmisano che ha parlato di: approccio alla determinazione; principali generi e specie; funghi a confronto e test di riconoscimento.

L'aspetto più interessante del corso è stato quello di toccare con mano le specie dei funghi, sia quelle non commestibili che quelle adatte al consumo alimentare. Infatti, alla fine di ognuna delle prime due giornate si è svolta una prova pratica.

Nell'ultimo incontro del 14 novembre, nel corso del quale sono stati distribuiti gli attestati di partecipazione e consegnati o rinnovati i patentini, il dott. Albergo, direttore SIAN, ha trattato i seguenti argomenti: tossicologia e legislazione; funghi nell'alimentazione.

Ufficio Stampa – dott.ssa Miriam Palmisano – comunedilocorotondo.ba@gmail.com - 080/4356237