

Azienda agrituristica Mirtilla
in collaborazione con
l'associazione BioBono

CORSO DI

MICOAGRICOLTURA

I funghi, organismi meravigliosi, sono un mondo sconosciuto
ma con un enorme potenziale
in agricoltura, nell' alimentazione, per la salute ..

19-20
OTTOBRE

Inizio sabato ore 9.00

Docente CARLO MARIN, micologo,
permacultore, esperto nella propagazione e
coltivazione di funghi edibili e medicinali,
nonché divulgatore e formatore in
ambito micologico.

c/o Azienda agricola Mirtilla
loc. Gaggio 17
Segonzano Trento

costo 95 €

gratuito per
bambini/ ragazzi

info: 3472500034 Mirta

Programma del corso

Primo giorno

- Tecniche di pastorizzazione e di compostaggio del substrato per la coltivazione dei funghi
- Coltivazione stagionale su tronchi
- Le strutture necessarie per una fungaia

In dotazione ai Miconauti

- 1 sacchetto di substrato pronto di *Pleurotus ostreatus*
- 1 sacchetto di micelio tra i funghi disponibili
- 1 siringa di coltura liquida di micelio a scelta
- 1 piastra petri di un fungo a scelta
- 1 dispensa del corso
- 2 videoregistrazioni sulla biologia dei funghi (inoltrate prima dell'inizio del corso)

Secondo giorno

- Le micopacciamature con funghi eduli
- Tecniche di sviluppo delle micorrize
- Le culture liquide fatte in casa
- La clonazione dei funghi e le tecniche di laboratorio
- La legislazione sulla coltivazione dei funghi



Funghi trattati durante il corso

Pleurotus ostreatus
Cardoncelli
Pioppino
Stropharia rugosa-annulata
Caprinus comatus
Funghi per la salute