

## **GIOVEDÌ 3 GIUGNO 2010**

**Dalle ore 9,00 alle ore 13,00** (partecipazione gratuita; preferibile prenotazione agli indirizzi e-mail [duzunov@libero.it](mailto:duzunov@libero.it) per la parte botanica e [michele.ferraiuolo@tin.it](mailto:michele.ferraiuolo@tin.it) per la parte micologica)

**Stage:** identificazione e campionamento delle specie primaverili di funghi e piante officinali a cura dell' Ente Parco Nazionale della Sila, Gruppo Micologico Naturalistico Silano, Società CHLORA, Museo di Storia Naturale ed Orto Botanico- UNICAL.

**Dalle ore 10,00 alle ore 13,00 e dalle ore 14,00 alle ore 18,00** (entrata libera) mostra di piante e funghi della Sila presso la sala esposizioni Centro Visite Cupone con allestimento, esposizione scientifica e archiviazione di dati botanici e micologici, a cura dell' Ente Parco Nazionale della Sila, Gruppo Micologico Naturalistico Silano, Società CHLORA, Museo di Storia Naturale ed Orto Botanico dell'UNICAL.

**Dalle ore 15,00 alle ore 18,00** (entrata libera, preferibile prenotazione all'indirizzo [linapecora@alice.it](mailto:linapecora@alice.it)) laboratorio di fitoterapia e cosmesi presso il "Centro Servizi" del Centro Visite Cupone a cura di Vagheggi SpA, Antonio Le Piane, e l'International Beauty Center di Gaetanina di Maio.

**Dalle ore 11,00 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 16,00** (entrata libera, preferibile prenotazione all'indirizzo [linapecora@alice.it](mailto:linapecora@alice.it)) laboratorio di analisi sensoriale presso il laboratorio del Centro Visite Cupone - "Viaggio nel mondo degli aromi" a cura di Vittorio Rogano, DKS Aromatics.

**Dalle 10,00 alle 11,00 e dalle ore 16,00 alle ore 17,00** (entrata libera) corso di micologia ed educazione ambientale presso la sala esposizioni Centro Visite Cupone a cura del Gruppo Micologico Naturalistico Silano e dell'Ente Parco Nazionale della Sila.

## **CONVEGNO VENERDÌ 4 GIUGNO 2010: ore 9,00**

modera **Michele Ferraiuolo V. Presidente Gruppo Micologico Naturalistico Silano**

sala convegni Centro Visite Cupone

**Ore 9,00** Registrazione dei partecipanti

**Ore 9,30** Saluti ed inizio lavori:

- **Sonia Ferrari**, Presidente Ente Parco Nazionale della Sila
- **Antonio Greco**, Presidente Gruppo Micologico Naturalistico Silano
- **Pietro Lecce**, Assessore al turismo della Provincia di Cosenza

## **Relazioni:**

**Ore 10.00 • Dimitar Ouzunov**, docente Unical: aspetti botanici della flora spontanea della Sila

**Ore 10.20 • Giancarlo Statti**, docente Unical: aspetti farmaceutici, cosmetologici e nutraceutici del patrimonio botanico della Sila

**Ore 10.40 • Francesco Tatti**, Gruppo Micologico Naturalistico Silano: il patrimonio micologico della Sila Grande e le modifiche alla normativa regionale sulla raccolta e commercializzazione dei funghi.

**Ore 11.00 • Maurizio Agostino**, ICEA (Ist. Cert. Etica ed Ambientale): Agricoltura biologica e produzioni tipiche della Sila: passato, presente e futuro

**Ore 11.20 • Michele Laudati**, Direttore Ente Parco Sila: "Le aree protette e la biodiversità nel Parco Nazionale della Sila"

**Ore 11.40 • Gianfranco Biondi**, Agronomo: "Le piante officinali tra magia e realtà"

## **Interventi Programmati:**

• **Pietro Brandmayr**, Direttore Orto botanico e museo di storia naturale, Unical

• **Giuseppe Cipparrone**, Presidente Comunità Montana Silana

• **Tiziano Gigli**, Sindaco di Spezzano Sila

• **Franco Mazzei**, CIA Cosenza

• **Wanda Lombardi**, Presidente Agriturist Cosenza

• **Gennarino Magnone**, Presidente Collegio Provinciale degli Agrotecnici di Cosenza

• **Francesco Menichini**, Direttore Dipartimento di Scienze farmaceutiche-Unical

• **Vincenzo Perrone**, Vice Questore Aggiunto del Corpo Forestale dello Stato

• **Lina Pecora**, Presidente Ordine Provinciale dei Dottori Agronomi e Forestali di Cosenza

• **Mario Reda**, Presidente Associazione dei Dottori in Scienze Agrarie e Forestali di Cosenza

• **Pietro Tarasi**, Presidente Coldiretti Cosenza

**Ore 12.45 Dibattito**

**Ore 13,30 Conclusioni**

• **Mario Oliverio**, Presidente della Provincia di Cosenza

**Ore 14,00** Light lunch "Sila officinalis" con "La Tavernetta" di Pietro Lecce.