

con il patrocinio di



Provincia di
Padova



Città di
Este



Gruppo Micologico Culturale Pavovano Sez. di Este - ETS



**C/o Campus delle Associazioni
Piazzale Cà Pesaro,1 35042 ESTE PD**

RE PORCINO

La passion spenze el piè
Anca par catargane do -tre
Par fare na teceta o on risotìn
Pur che sia on pioparelo on porcìn o on chiòdin
Quei invelenà el bravo fungaiolo
Na peà nol ghe dà
Parchè la natura xe na creatura che va rìspetà

"DINO GALLANA"

EL PIOPAREO

El Piopareo
Fongo casarecio,
fongo nostran,
de' i nostri piopì,
piopì venetì.
El pi bon ...
Quai porcini,
quali funferli,
cossa vuto farghene
dei cochì ...
El piopareo
xe el pi bon ...
el sa da bota vecia,
el fa pensare al grinton
El vien fora tuto e'ano,
sui nostri piopì.
Quando che t'eo cusinì
I to amissì
che passa pa' a strada
ì sente el profumo
e no ì xe bonì resistere
ì vien su da ti
co' ea speranza
de tastarlo
parchè el xe
el resta sempre el pi bon

"GASTONE CUSIN REGI"

**GRUPPO MICOLOGICO CULTURALE PAVOVANO
SEZ. DI ESTE - ETS**

Piazzale Cà Pesaro 1
35042 - ESTE (PD)
C.F. 91032990284

Email: gruppomicologicoculturale.este@gmail.com
Pec: gruppomicologicoculturale.este@pec.it

Consiglio di amministrazione:

PRESIDENTE

ONGARO FERNANDO

Cell. 328 2115822

VICE PRESIDENTE

DALLA MUTTA SILVANO

Cell. 335 6007556

**CONSIGLIERE DI
AMMINISTRAZIONE**

PAGANI LORIANO

Cell.393 8847993

Consiglieri

TOGNOLO GIAN MARCO
BORGHESAN FLAVIO
CAVESTRO UMBERTO
MATTIOLO FLAVIO



PROGRAMMA ATTIVITA' ANNO 2024

IL GRUPPO SI RIUNISCE OGNI LUNEDÌ SERA DALLE ORE 21.00

MARZO

04 ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

APRILE

08 Caratteri distintivi per riconoscere i funghi. *Relatore: Antonio Gallo*

15 Geologia dei Colli Euganei. *Relatore: Dott. Andrea Pegoraro*

22 Funghi Primaverili. *Relatore: Antonio Gallo*

29 Primi approcci di primo soccorso. *Con personale SOGIT*

MAGGIO

06 Piante ornamentali pericolose *Relatore: Antonio Gallo*

13 Incontri in sede

20 Orchidee spontanee *Relatore: Antonio Gallo*

27 I limiti dello sviluppo *Relatore: Dott. Francesco Montecchio*

GIUGNO

03 Erbe e fiori di campo commestibili *Relatore: Antonio Gallo*

10 Il global warming *Relatore: Dott. Francesco Montecchio*

17 L' Odore dei funghi *Relatore: Antonio Gallo*

24 Incontri in sede

LUGLIO

01 Incontri in sede

08 Incontri in sede

15 Incontri in sede

22 Incontri in sede

29 Incontri in sede

AGOSTO

PAUSA ESTIVA

SETTEMBRE

02 Incontri in sede

09 Incontri in sede

16 L' acqua: regolatore della materia vivente *Relatore: Antonio Gallo*

23 Incontri in sede

30 Incontri in sede

OTTOBRE

06 1° MOSTRA MICOLOGICA

07 Punto della situazione della mostra

14 Incontri in sede

21 Piante velenose *Relatore: Antonio Gallo*

28 Incontri in sede

NOVEMBRE

04 Incontri in sede

11 I tartufi funghi ipogei

Relatore: Antonio Gallo

18 Incontri in sede

24 FESTA DEL SOCIO: PRANZO SOCIALE

25 Incontri in sede

DICEMBRE

02 Incontri in sede

09 Incontri in sede

16 ASSEMBLEA ODINARIA DEI SOCI

E con l'occasione ci sarà lo scambio degli auguri per le feste

ESCURSIONI NATURALISTICHE

Da giugno fino alla fine di ottobre, si svolgeranno nel Triveneto, nei giorni di sabato /domenica le escursioni naturalistiche con la raccolta di erbe e funghi per scopi scientifici e didattici.

AMMINISTRARE

Il Consiglio Direttivo si riunisce ogni lunedì del mese con cadenza trimestrale

ANNOTAZIONI:

Incontri in sede: Serate con diapositive oppure Serate con funghi e erbe dal vero

LE 6 REGOLE DEL BUON FUNGAIOLO

✓ SAPER RICONOSCERE I FUNGHI:

quelli buoni, quelli non commestibili o di scarso valore alimentare e, soprattutto, quelli velenosi. I funghi sconosciuti vanno lasciati dove stanno o portati in un centro che effettui controlli micologici.

✓ AVER CURA DEL BOSCO,

rispettare i tempi e i modi senza danneggiare l'ambiente.

✓ CONOSCERE L' HABITAT DEI FUNGHI,

sapere quali sono le loro piante di riferimento.

✓ INDOSSARE L' ABBIGLIAMENTO ADEGUATO

e portare con sé gli strumenti giusti.

✓ UTILIZZARE UN CESTINO IN VIMINI

per raccogliere i funghi.

✓ PULIRE E SPAZZOLARE I FUNGHI NEL POSTO

per permettere alle spore di rifecondare il terreno.

ART. 5 Finalità e Attività (tratto dallo statuto del gruppo)

L'associazione esercita in via esclusiva o principale una o più attività di interesse generale per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale.

In particolare, l'associazione si propone di promuovere e stimolare studi e ricerche nel campo micologico, dal punto di vista botanico e medico-tossicologico; di migliorare la conoscenza ed il rispetto della natura; di diffondere le conoscenze pratiche e scientifiche sui funghi; di collaborare e partecipare, anche attivamente, alla salvaguardia del patrimonio naturale, soprattutto quello micologico. Per quest' ultimo scopo il Gruppo manterrà stretti contatti con gli organi ed enti nazionali e regionali preposti al controllo ed alla difesa del patrimonio naturale, compresi i boschi ed i funghi.

Le attività che si propone di svolgere sono:

- organizzazione e gestione di attività culturali, artistiche o ricreative di interesse sociale, incluse attività anche editoriali, di promozione e diffusione della cultura e della pratica del volontariato e delle attività di interesse generale previste dal Codice del Terzo Settore, ai sensi dell'art. 5, comma 1, lett. i, D. Lgs. 117/2017;
- attività culturali d'interesse sociale con finalità educativa, ai sensi dell'art. 5, comma 1, lettera d, D. Lgs. 117/2017;
- organizzazione e gestione di attività turistiche di interesse sociale e culturale, ai sensi dell'art. 5, comma 1, lettera k, D. Lgs. 117/2017.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo le azioni si concretizzeranno in:

- attività di studio e ricerca in ambito micologico e costituzione di gruppi di studio dedicati;
- attività divulgative riguardanti la tassonomia dei funghi e la loro commestibilità, modalità di raccolta e attività informative sulle sindromi tossiche legate alle varie specie rivolte ai cittadini o svolte nelle scuole
- promozione di visite d'istruzione naturalistica, anche presso gli istituti scolastici, con o senza raccolta di funghi, escursioni culturali e ricreative.

CORSO DI MICOLOGIA DI BASE PER NEOFITI

Il Gruppo vorrebbe organizzare un corso di micologia di base, con l'ausilio di Relatori esperti in materia.

Il corso è aperto al Pubblico: appassionati e non nel mondo magico dei funghi.

Per informazioni e adesioni rivolgersi alla segreteria del gruppo il Lunedì sera.

Il corso si svolgerà ogni lunedì sera alle ore 21.00 in sede dal 24 giugno 2024 al 29 luglio 2024.

Il corso si svolgerà **solamente** con un numero di partecipanti aderenti all'iniziativa.

LE SERATE

- ✓ 1° Serata - Viaggio nel Magico Mondo dei Funghi: cosa sono, come vivono, si nutrono, si riproducono e come arrivare a conoscere i funghi.
- ✓ 2° Serata – Simbiosi micorizica: l'importanza dei Funghi a sostegno della vita degli alberi.
- ✓ 3° Serata – Funghi a lamelle: il Genere Russula.
- ✓ 4° Serata – Funghi a pori e tuboli: le Boletaceae.
- ✓ 5° Serata – I Funghi Velenosi: come si arriva a conoscerli e a non usarli.
- ✓ 6° Serata – I migliori Funghi commestibili: come prepararli.

Il corso non sarebbe finito ora, ci sarebbe anche altre serate, che se si terrà opportuno si potranno organizzare in seguito:

- ✓ 7° Serata – I Funghi: il Genere Lactarius.
- ✓ 8° Serata – I Funghi: il Genere Amanita.
- ✓ 9° Serata – I Funghi: il Genere Lepiota.
- ✓ 10° Serata – I Funghi: il Genere Tricholoma.
- ✓ 11° Serata – I Funghi: il Genere Clitocybe.
- ✓ 12° Serata – I Funghi: il Genere Cortinarius.
- ✓ 13° Serata – I Funghi: Gli Ascomyceti.
- ✓ 14° Serata – I Funghi: il Genere Hydnaceae



UN RINGRAZIAMENTO IN PARTICOLARE A
2 EMME CLIMA SRL
CHE HA PERMESSO LA REALIZZAZIONE DELL'OPUSCOLO



2EMMECLIMA

Support your technology



**ASPEN
PUMPS
GROUP**

2 EMME CLIMA è un'azienda italiana fondata nel Febbraio 2008 specializzata nella produzione di staffe per il supporto di unità motocondensanti.

Grazie al notevole know-how cresce e si sviluppa in breve tempo diventando una delle maggiori realtà del settore sia nel mercato Italiano che in oltre 30 paesi nel mondo.



Dal 2021 2 Emme Clima è entrata a far parte del Gruppo Aspen Pumps leader mondiale nella produzione di componenti per il condizionamento e la refrigerazione.

Scoprite tutti i prodotti sul sito:
www.2emmeclima.com

TITAN[®]
SUPPORT SYSTEMS

DESIGN BOX
SAFE WITH STYLE

**B·RE
VOC**[™]
FOREVER NEW

Sintomi da intossicazione con funghi velenosi

Sindromi a breve latenza

Compaiono da 30 minuti a 6 ore dall'ingestione e, solitamente, si risolvono in circa 24 ore. Essi sono:

- **Sindrome gastrointestinale** che si manifesta con vomito, diarrea, dolori addominali a fine pasto o al massimo entro 3-4 ore dall'ingestione (se si consumano: *Entoloma lividum*, *Russula emetica*, *Boletus satanas*).
- **Sindrome panterinica** che si manifesta con vertigini, euforia, tremori e stato confusionale. Nelle forme più gravi possono comparire anche crisi convulsive e allucinazioni per via delle tossine ingerite (acido ibotenico, muscimolo e muscazone). E' tipica quando si mangiano *Amanita muscaria* e dall'*Amanita pantherina*.
- **Sindrome muscarinica** si manifesta con cefalea, dolori addominali, ipersalivazione, intensa sudorazione, lacrimazione, tremori e bradicardia che compaiono dai 15 ai 60 minuti successivi all'ingestione. E' dovuta all'ingestione di *Amanita muscaria*.
- **Sindrome psicodisleptica** si manifesta con disturbi visivi e distorsione della percezione dei colori o delle forme, disorientamento, agitazione ed aggressività. Sintomi simili all'LSD.
- **Sindrome Coprinica** si manifesta con vasodilatazione cutanea, ipotensione, tachicardia e cefalea. Conseguenza dell'ingestione di *Coprinus atramentarius*.

Sindromi a lunga latenza

Si manifestano in modo tardivo dalle 6-12 ore dopo l'ingestione. Rappresentano le forme più gravi che richiedono urgenza sanitaria e conseguente lavanda gastrica immediata. Esse sono:

- **Sindrome falloidea:** vomito e diarrea, gravi stati di disidratazione e squilibri elettrolitici, necrosi epatica. Molto pericolosa, si manifesta per la presenza di amatoxine anche assunto 20-30 grammi di funghi.
- **Sindrome orellanica:** dolori muscolari, cefalea, brividi, inappetenza, contrazione della diuresi che, nei casi particolarmente gravi può condurre ad insufficienza renali compromettendone la funzione. Si manifesta in caso di ingestione da funghi del genere *Cortinarius orellanus* e *speciosissimus*.



REGOLAMENTO PER LA DISCIPLINA DELLA RACCOLTA DEI FUNGHIEPIGEI COMMESTIBILI

ART. 1 - FINALITA'

Il presente regolamento disciplina nel territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei la raccolta e la commercializzazione dei funghi commestibili al fine di conservare l'equilibrio delle biocenosi vegetali e di assicurare la tutela, preservando tali risorse naturali da un eccessivo impatto antropico e salvaguardando nel contempo gli usi e le consuetudini degli abitanti residenti nell'area protetta.

ART.2 - REGOLAMENTAZIONE DELLA RACCOLTA

La raccolta dei funghi epigei è disciplinata dal presente regolamento e, per quanto in esso non previsto e per la commercializzazione degli stessi, dalla legge regionale 19.08.96 n.23, dalla L.R. n. 7 del 31/01/2012 e dalle "Disposizioni di attuazione" approvate con D.G.R. n. 739 del 02/05/2012, nel rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalla legge 23.08.93 n. 352.

La raccolta deve essere improntata alla tutela dell'ambiente e quindi deve essere fatta nel rispetto delle altre specie vegetali e della fauna.

ART. 3 - MODALITA' DI RACCOLTA PER I RESIDENTI

Ai cittadini residenti nei Comuni del Parco Regionale dei Colli Euganei è consentita la raccolta di funghi epigei soltanto per le specie commestibili e per una **quantità giornaliera non superiore a kg.3** di cui **non più di 1 Kg.** delle seguenti specie:

- a) *Agrocybe aegerita* : pioppini
- b) *Amanita caesarea* : ovoli
- c) *Boletus gruppo edulis*: porcini
- d) *Calocybe gambosa* : prugnolo, fungo di S.Giorgio;
- e) *Cantharellus cibarius* : finferlo, gallinaccio;
- f) *Cantharellus lutescens* : finferla
- g) *Clitopilus promulus* : prugnolo
- h) *Clitocybe geotropa*: cimballo, agarico geotrope,
- i) *Craterellus cornucopioides*: Trombetta dei morti
- j) *Macrolepiota procera*: Mazza da tamburo
- k) *Morchella*, tutte le specie, compresi i generi *Mitrophora* e *Verpa*: Spugnole, morchelle,
- l) *Polyporus poe caprae*: Piede di capra;
- m) *Tricholoma gruppo terreum*: Morette
- n) *Russula virescens*: Verdone

Per tutte le specie non elencate nel precedente comma è vietata la raccolta allo stadio di primordio.

I limiti di peso di cui al comma 1 possono essere superati se il raccolto è costituito da un unico esemplare o da un solo cespo di funghi concresciuti. E' vietata la raccolta nelle zone a riserva naturale integrale e la raccolta dell'*Amanita caesarea* allo stato di ovulo chiuso.

Al proprietario, all'affittuario, all'usufruttuario, al coltivatore, al conduttore del fondo e ai loro familiari, ai gestori dei boschi a qualsiasi titolo, è consentito di derogare dai limiti giornalieri fino ad un massimo del triplo della quantità prevista dal 1° comma dell'art. 3.

ART. 4 - RACCOLTA DEI FUNGHI PER I RESIDENTI NEI COMUNI DEL PARCO COLLI

1. Per poter raccogliere i funghi epigei commestibili, nelle quantità e nei luoghi stabiliti dal presente Regolamento, i cittadini residenti nei Comuni del Parco Regionale dei Colli Euganei debbono essere muniti solamente di un documento di riconoscimento valido secondo le leggi vigenti e non è richiesto alcun versamento.

2. Sono esentati altresì dal titolo per la raccolta dei funghi inoltre i proprietari dei terreni, gli usufruttuari, i conduttori e i loro familiari, i regolieri, i titolari di diritti su aree di proprietà collettiva, gli aventi diritto di uso civico, per la raccolta nei rispettivi fondi nonché, anche se non residenti, i soggetti portatori di handicap così come individuati dalla legge 5 febbraio 1992, n. 104 "Legge-quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate".

3. Al fine di consentire i controlli, i soggetti di cui al comma 2 devono essere in possesso di documento di identità in corso di validità e comprovare i titoli che consentono l'esenzione tramite la presentazione di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà di cui all'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n.445 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa".

ART. 5 - FACOLTA' DEL PROPRIETARIO DEL FONDO

Il proprietario, l'affittuario, l'usufruttuario, il coltivatore, il conduttore del fondo o il gestore del bosco a qualsiasi titolo, ha sempre la facoltà di vietare la raccolta dei funghi epigei sui terreni di cui ha la proprietà o la detenzione, mediante la collocazione di appositi cartelli posti nel rispetto della vigente normativa, previa autorizzazione dell'Ente Parco.

In particolare tali cartelli dovranno essere del tipo e delle dimensioni specificati nell'allegato "A" e dovranno essere esposti ad una altezza da terra non superiore a m. 2,50 ed a una distanza di circa 100 metri l'uno dall'altro e comunque in modo che i cartelli siano visibili da ogni punto di accesso e da ogni cartello siano visibili i due contigui.

E' fatto comunque divieto agli stessi di costituire riserve a pagamento.

ART. 6 - RACCOLTA DEI FUNGHI PER I NON RESIDENTI NEI COMUNI DEL PARCO COLLI

L'Ente Parco Colli Euganei, per il tramite dei Comuni il cui territorio è in tutto o in parte ricompreso nel Parco, può riconoscere apposito titolo alla raccolta dei funghi epigei commestibili alle persone non residenti nei Comuni del Parco Regionale dei Colli Euganei, per uso esclusivamente familiare, nel rispetto del presente regolamento e della normativa ivi richiamata.

La raccolta è consentita esclusivamente nelle zone a promozione agricola e a protezione agroforestale, mentre è vietata nelle zone di riserva naturale integrale e di riserva naturale orientata nonché nei terreni per i quali il proprietario ne ha fatto divieto.

ART.7 - PERMESSI INDIVIDUALI PER I NON RESIDENTI NEI COMUNI DEL PARCO REGIONALE

1. Per poter raccogliere i funghi epigei commestibili, nelle quantità e nei luoghi stabiliti dal presente Regolamento, icittadini NON residenti nei 15 Comuni del Parco Regionale dei Colli Euganei debbono essere muniti quale TITOLO per la raccolta dei funghi di una ricevuta di versamento di un contributo intestato a Parco Regionale dei Colli Euganei dell'importo di:

Euro 5,16 per il titolo alla raccolta giornaliera; **Euro 15,50** per il titolo alla raccolta settimanale; **Euro 51,65** per il titolo alla raccolta mensile.

Il pagamento del contributo potrà essere effettuato nelle seguenti forme:

- **Ricevuta di versamento su c/c postale n. 11908357 intestato a "Parco Regionale dei Colli Euganei via Rana Cà Mori 8 – 35042 Este (PD):**

Il titolo deve essere conservato per tutto il periodo di validità e presentato, unitamente ad un documento di identità in corso di validità, in caso di accertamento da parte del personale incaricato della vigilanza. La ricevuta di versamento deve garantire, ai fini dell'attività di vigilanza, la certezza del pagamento del previsto contributo. Deve pertanto riportare l'importo, i dati del titolare e il periodo di riferimento della validità del titolo.

2. Sono esentati dal titolo per la raccolta dei funghi i proprietari dei terreni, gli usufruttuari, i conduttori e i loro familiari, i regolieri, i titolari di diritti su aree di proprietà collettiva, gli aventi diritto di uso civico, per la raccolta nei rispettivi fondi nonché, anche se non residenti, i soggetti portatori di handicap così come individuati dalla legge

5 febbraio 1992, n. 104 "Legge-quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate".

3. Al fine di consentire i controlli, i soggetti di cui al comma 2 devono essere in possesso di documento di identità in corso di validità e comprovare i titoli che consentono l'esenzione tramite la presentazione di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà di cui all'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n.445 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa".

Non sono validi titoli alla raccolta cumulativi di gruppi, colonie o comunità in genere.

Il titolo per la raccolta può essere rilasciato solo ai soggetti con età maggiore di anni 14, fermo restando il limite massimo ammesso.

Il possesso del titolo alla raccolta dei funghi non esonera dal rispetto dei diritti di terzi e dalle limitazioni stabilite dalle vigenti norme in materia di proprietà privata.

Ogni Comune potrà beneficiare di un numero massimo di permessi titoli alla raccolta secondo la disponibilità giornaliera che verrà comunicata dal Presidente del Parco, tenuto conto della superficie a bosco inclusa nel Parco; è comunque consentito un numero minimo di 50 titoli alla raccolta per ciascun Comune.

ART.8 - AUTORIZZAZIONI A CARATTERE SPECIALE

E' riservata al Presidente dell'Ente Parco la facoltà di rilasciare un massimo di cinque (5) autorizzazioni, con modalità diverse dalla normativa di cui al presente Regolamento, per scopi scientifici e didattici di rilievo.

Il Presidente inoltre dispone di un pacchetto totale di n.10 autorizzazioni in deroga che, a fronte di richieste motivate, può discrezionalmente rilasciare anche oltre il tetto massimo previsto, con privilegio nei confronti delle associazioni operanti nei Comuni del Parco.

L'autorizzazione, avrà carattere personale, sarà gratuita e dovrà indicare la durata, le modalità e la quantità della raccolta.

ART. 9 - TEMPI PER LA RACCOLTA

La raccolta dei funghi, per i NON RESIDENTI nei Comuni del Parco muniti di titolo alla raccolta è consentita: il

Lunedì, Mercoledì e Venerdì nel periodo dal 15 Settembre al 15 Dicembre.

Per i RESIDENTI nei Comuni del Parco Regionale è consentita la raccolta **in tutti i giorni della settimana**

nell'arco dell'anno, con **esclusione del martedì**.

Nessun limite temporale è imposto ai proprietari, affittuari, usufruttuari, coltivatori, conduttori o gestori dei boschi qualsiasi titolo e loro familiari.

ART. 10 - MODALITA' DI RACCOLTA

Nella raccolta dei funghi epigei è vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino e l'apparato radicale della vegetazione. Il carpoforo deve conservare tutte le caratteristiche morfologiche atte a consentire la sicura determinazione della specie.

E' vietata la distruzione volontaria dei carpofori fungini di qualsiasi specie.

E' fatto obbligo ai cercatori di pulire sommariamente i funghi all'atto della raccolta e di riporli e trasportarli in contenitori rigidi ed aerati (tipo ceste di vimini o di paglia) atti a consentire la dispersione delle spore nel rispetto di quanto stabilito all'art.5. comma 4 della legge 23 agosto 1993 n. 352.

ART. 11 - VIGILANZA

La vigilanza sull'applicazione del presente Regolamento è demandata, con il Coordinamento dell'Ente Parco, al Personale del Corpo Forestale dello Stato, ai nuclei antisofisticazione dell'Arma dei Carabinieri, alle Guardie venatorie provinciali, agli Organi di Polizia urbana e rurale, agli operatori professionali di vigilanza ed ispezione delle U.S.L. aventi qualifica di vigile sanitario o equivalente, alle Guardie Giurate campestri, provinciali e degli enti parco, agli Agenti delle Aziende Speciali ed al personale indicato all'art. 16 della legge regionale 15 novembre 1974, n. 53 e dall'art. 4 della legge regionale 6 agosto 1987 n. 42.

ART. 12 - SANZIONI

Per le violazioni dei vincoli e dei divieti posti con il presente regolamento si applicano le sanzioni amministrative previste all'art. 13 della L.R. n. 7 del 31/01/2012.

ART. 13 - DESTINAZIONE DEI PROVENTI

Le somme riscosse, relative ai titoli alla raccolta dei funghi, devono essere utilizzate per una quota non inferiore al 70% a favore di interventi di tutela e valorizzazione dei territori oggetto di raccolta di funghi e per la restante parte a coprire i costi sostenuti dagli Enti per l'esercizio delle funzioni amministrative relative al presente regolamento. Le somme relative alle sanzioni amministrative saranno introitate dall'Ente Parco, salvo eventuali rimborsipettanti ai verbalizzanti (o per spese relative all'esercizio della delega).

ART. 14 - NORMA TRANSITORIA

I divieti relativi alle zone di riserva naturale orientata saranno validi solo ad avvenuta tabellazione delle zone.

Le autorizzazioni e i permessi in essere alla data di entrata in vigore della L.R. n. 7 del 31/01/2012 conservano validità fino alla data della rispettiva scadenza.

IL CODICE FISCALE DELLA NOSTRA ASSOCIAZIONE E':

91032990284

Il Gruppo Micologico Culturale Padovano Sez. di ESTE ETS

L'associazione esercita in via esclusiva o principale una o più attività di interesse generale per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale.

In particolare, l'associazione si propone di promuovere e stimolare studi e ricerche nel campo micologico, dal punto di vista botanico e medico-tossicologico; di migliorare la conoscenza ed il rispetto della natura; di diffondere le conoscenze pratiche e scientifiche sui funghi; di collaborare e partecipare, anche attivamente, alla salvaguardia del patrimonio naturale, soprattutto quello micologico. Per quest' ultimo scopo il Gruppo manterrà stretti contatti con gli organi ed enti nazionali e regionali preposti al controllo ed alla difesa del patrimonio naturale, compresi i boschi ed i funghi.

Le attività che si propone di svolgere sono:

- *organizzazione e gestione di attività culturali, artistiche o ricreative di interesse sociale, incluse attività anche editoriali, di promozione e diffusione della cultura e della pratica del volontariato e delle attività di interesse generale previste dal Codice del Terzo Settore, ai sensi dell'art. 5, comma 1, lett. i, D. Lgs. 117/2017;*
- *attività culturali d'interesse sociale con finalità educativa, ai sensi dell'art. 5, comma 1, lettera d, D. Lgs. 117/2017;*
- *organizzazione e gestione di attività turistiche di interesse sociale e culturale, ai sensi dell'art. 5, comma 1, lettera k, D. Lgs. 117/2017.*

A titolo esemplificativo ma non esaustivo le azioni si concretizzeranno in:

- *attività di studio e ricerca in ambito micologico e costituzione di gruppi di studio dedicati;*
- *attività divulgative riguardanti la tassonomia dei funghi e la loro commestibilità, modalità di raccolta e attività informative sulle sindromi tossiche legate alle varie specie rivolte ai cittadini o svolte nelle scuole*
- *promozione di visite d'istruzione naturalistica, anche presso gli istituti scolastici, con o senza raccolta di funghi, escursioni culturali e ricreative.*

(Tratto dal nostro Statuto Sociale all' ART. 5)



Gruppo Micologico Culturale Pavovano Sez. di Este - ETS



**C/o Campus delle Associazioni
Piazzale Cà Pesaro,1 35042 ESTE PD**