



Gruppo Micologico Torinese

c/o Circolo Ricreativo Dipendenti Comunali – sez. micologia
C.so Sicilia 12 -10133 Torino

www.gruppomicologicotorinese.it

Programma 2° semestre 2019

ritrovo: lunedì ore 21,00 - sala Martocchia

luglio-agosto	Chiusura estiva
31 ago-1 sett	Mostra di Bardonecchia
9 settembre	ore 21: Determinazione dei funghi portati dai soci
16 settembre	ore 21: Determinazione dei funghi portati dai soci
23 settembre	Ore 21.30: Determinazione dei funghi portati dai soci
30 settembre	Ore 21.30: Determinazione dei funghi portati dai soci
6 ottobre	1^ uscita didattica per corsisti e soci*
7 ottobre	Ore 21.30: Determinazione dei funghi portati dai soci
12-13 ottobre	FLOR autunno 2019
14 ottobre	Ore 21.30: Determinazione dei funghi portati dai soci
21 ottobre	Ore 21.30: Determinazione dei funghi portati dai soci
26 - 28 (29) ottobre	"Alla scoperta dei funghi 2019" Mostra micologica didattica - Borgo Medievale del Valentino - TO
4 novembre	Ore 21.30: Determinazione dei funghi portati dai soci
9 novembre	2^ uscita didattica per corsisti e soci*
11 novembre	Ore 21.30: Determinazione dei funghi portati dai soci
18 novembre	Ore 21.30: Determinazione dei funghi portati dai soci
25 novembre	ore 21: Proiezione ritrovamenti funghi rari 2019- P.Apicella
17 dicembre	Cena di fine anno

Corso di introduzione alla micologia

Il corso di introduzione alla micologia, suddiviso in due moduli, si terrà presso il CRDC, C.so Sicilia 12 – Torino.

Modulo autunno 2019: sono previste otto lezioni il lunedì sera

Modulo primavera 2020: sono previste cinque lezioni il lunedì sera

23-30 settembre; 7-14-21 ottobre; 4-11-18 novembre 2019

4-11-18-25 maggio; 8 giugno 2020

Per maggiori informazioni:

e-mail: info@gruppomicologicotorinese.it

sito: www.gruppomicologicotorinese.it



Gruppo Micologico Torinese

“Alla scoperta dei funghi 2019”

mostra micologica didattica c/o Borgo Medievale del Valentino - Torino

dal 26 al 28 (29) ottobre 2019

*Le date delle uscite (in località da stabilire) potranno subire delle variazioni in base alle condizioni meteo ed alla produzione di funghi

~°°~°°~