

CURRICULUM MICOLOGICO

Cognome e nome	Tassan Toffola Romano
Data di nascita	13-10-1934
Luogo di nascita	Aviano (PN)
Residenza	Via XX Settembre, 218. Roveredo In Piano (PN)
Recapito telefonico	0434-94372 Cell. 347-4724158
E-mail	r.tassan.t@alice.it
Cittadinanza	Italiana
Stato civile	Coniugato
Codice fiscale:	TSS RMN 34R13 A516S
FORMAZIONE E STUDI	
Attestato di micologo	rilasciato in data 02-Settembre 1997 dalla direzione Regionale F.V.G. ed iscritto all'album con il n. 4
Corsi frequentati	Corso per tecnico micologo "perfezionamento" c/o Istituto Regionale IRPOF (PN) della durata di 600 ore con 4 esami e votazione finale 10/10 nel 1990-1992
Partecipazioni	a Comitati Scientifici A.M.B. come delegato del Gruppo Micologico di S. Donà (VE) e, Società Veneziana di Micologia a convegni micologici in tutt' Italia.
Docente per i corsi	per l'ottenimento dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi, L.R. 12/2000. (per conto della Provincia di Pordenone).
Membro del Comitato per la commissione d'esami	per ottenere l'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei in F.V.G. per conto della Comunità del Friuli Occidentale e per conto della Provincia di Pordenone nel 2001-2002. Come sostituto dal 2003 ad oggi.
Membro Commissione Scientifica Regionale per la Micologia	In rappresentanza dei Gruppi Naturalisti del F.V.G.
Incarichi	Responsabile della realizzazione della Mostra Micologica. Regionale di Budoia
Socio onorario	dei gruppi Micologici di Codroipo (UD), S. Dona' (VE), Maniago (PN) e Centro Mic. Friulano (UD)
Consigliere	del G. Micologico di Sacile dal 2002 ad oggi, e della Società Zenari di Pordenone, (2006-2011).
Conferenze Micologiche	c/o Ersa di Udine, istituti culturali, Scuole elementari, medie, licei e scuole d'arte, (a Lanusei in Sardegna dal 1991 al 2002) , Università della terza età, gruppi micologici in Veneto, Friuli V. G., altri enti pubblici e non, I.A.L Scuola Alberghiera. Aviano etc.
Conferenze sui funghi	Titoli di alcune presentazioni. Sistematica dei funghi Funghi e ambiente Basidiomiceti e Ascomiceti

Funghi tossici e velenosi mortali
 Funghi a confronto velenosi ed eduli
 Quando i funghi commestibili possono diventare tossici
 Funghi primaverili
 Gli odori dei funghi
 Funghi simbiotici e loro partner
 Funghi commestibili e loro uso in cucina
 Parassiti, saprotrofi e simbiotici
 Funghi commestibili, a commestibilità condizionata
 Funghi sospetti
 Legge Regionale 34/81, e L.R. 2007 N. 9 funghi, flora e fauna.

Conferenze specifiche

Generi: Cortinarius, Inocybe, Amanita, ed altri generi.

**Pubblicazioni, articoli
 inerenti alla micologia**

su Gazzettino di Pordenone
 Messaggero di Pordenone
 Bollettino del Centro Mic. Friulano (UD)
 Bollettino della Società Naturalisti Silvia Zenari (PN)
 La Sorgente di Marsure
 Pagine di Micologia del Centro Studi A.M.B di Vicenza

Competenze tecniche

uso del microscopio ottico, computer, reazioni chimiche ecc..

Essiccate

preparazione e deposito di oltre 1800 specie fungine essiccate (a volte con scheda tecnica dei caratteri macro e microscopici), depositate presso il Museo Civico di Storia Naturale di Venezia MCVE.

ESPERIENZE LAVORATIVE

Dal 1951 al 1967

in qualità di Commis di sala, poi demi-schef, schef de rang infine Maitre, presso grandi alberghi: Grand Hotel Baglioni Palace (Firenze), Ristorante Savini, Rist. Biffi e Grand Hotel Majestic (Milano), Hotel Splendid Suisse, (Venezia) ed altri...

Dal 1965 al 1967

in qualità di impiegato presso la ditta Europair di Sesto S. Giovanni (Milano)

Dal 1967 al 1990

in qualità di impiegato 5° livello come responsabile Magazzini generali e capo reparto imballo presso la ditta Infa di Aviano consociata Zanussi di Pordenone, poi Electrolux Group.

Dal 1990 ad oggi

In quiescenza con impegno a tempo pieno a disposizione della famiglia e della micologia.

Romano Tassan Toffola



Li 24 Giugno 2013