

occhio al fungo

Bollettino del Gruppo Micologico **AVIS**



GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



***Russula aurea* Persoon**

È una delle russule più apprezzate perché ottimo commestibile. Quando si presenta con i colori tipici è facile da riconoscere: cappello rosso fuoco, arancione vivo con zone giallo zolfo; lamelle giallastre con filo giallo; gambo bianco con estese sfumature gialle. Carne e lamelle piuttosto fragili. Talvolta si può presentare anche del tutto gialla o con le lamelle senza il filo giallo: ciò rende più difficile il riconoscimento. Per i neofiti resta solo la prova empirica dell'assaggio. Cresce un po' dappertutto dall'estate al tardo autunno.



***Russula emetica* (Schaeff. : Fr.) Persoon**

Ha un cappello rosso vivo, con sfumature avorio-crema o biancastre; lamelle biancastre con riflessi crema paglierino e gambo bianco con tendenza a ingiallire; carne fragile e molle, bianca, appena ingiallente con l'età, odore leggero di frutta e sapore molto acre. Cresce sotto conifere ma anche sotto Betulle.



Ottobre 2010

La prima volta della nuova sede

Paolo Cazzoli

Finalmente siamo partiti!

Lunedì 6 settembre abbiamo inaugurato l'inizio delle attività del nostro Gruppo nella nuova sede.

Per l'occasione abbiamo organizzato una grande festa alla quale hanno partecipato oltre 100 soci e diversi dirigenti dell'AVIS e rappresentanti degli altri Gruppi, da noi invitati. Avevamo sistemato le 100 sedie che sono disponibili in sede, ma molti sono dovuti rimanere in piedi. Il colpo d'occhio di una sala così piena è stato veramente emozionante.

Per primo ha preso la parola il Presidente del Gruppo Micologico, che ha ringraziato la Cooperativa dei Donatori di Sangue, proprietaria dell'intera struttura della Casa dei Donatori di Sangue, rappresentata dal Presidente Marco Negretti, per avere messo a disposizione di tutti i donatori una struttura moderna e ambienti confortevoli; ringraziamenti sono stati rivolti anche all'AVIS comunale, rappresentata dal Presidente Mario Ronzani, per avere operato al fine di potere dotare i gruppi hobbistici, sportivi e culturali, di una sede così importante e accogliente come quella in cui si è tenuta la festa.

Successivamente sono intervenuti Marco Negretti e Mario Ronzani entrambi ponendo l'accento sulla loro soddisfazione nel vedere tante persone, osservando che una così grande partecipazione dimostra la bontà della scelta fatta nell'assegnare i locali ai gruppi, scelta a volte dolorosa ed economicamente importante, e ringraziando il Gruppo Micologico per l'attività svolta.

A questo punto è iniziata una proiezione di diapositive, realizzate da vari nostri soci. Le immagini rappresentavano funghi, fiori, uccelli e pesci delle barriere coralline, insomma vari aspetti della natura. Immagini variamente mescolate e accompagnate da un sottofondo musicale. Per la proiezione si è usato il nuovo impianto, di proprietà del Gruppo Micologico e del Gruppo Fotografico, che proietta le immagini su un grande schermo di 3,5 x 2 metri, con un effetto veramente molto bello. In seguito alcuni responsabili dell'AVIS hanno accompagnato i presenti, divisi in due gruppi, a visitare la Casa dei Donatori di Sangue e il centro raccolta.

Al loro ritorno è iniziato il rinfresco realizzato nella magnifica terrazza prospiciente la nostra sede. Per l'occasione avevamo allestito due gazebo sotto i quali abbiamo disposto tavoli con cibi dolci e salati come vuole la tradizione; su un tavolo a parte abbiamo predisposto le bevande. Sembra che il tutto sia stato molto gradito con grande nostra soddisfazione. La festa è continuata fino a quasi mezzanotte; poi ci siamo lasciati stanchi ma molto soddisfatti e con tanta voglia di rifare una festa come questa.



occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

Periodico trimestrale - Luglio 2010 N° 91
Redazione: P. Cazzoli - G. Consiglio - W. Zuntini
Sede: via dell'Ospedale, 20 - Bologna
Tel. 335.62.85.923 - Fax 051.64.29.301
E-mail: gmavisbo@gmail.com
www.avis.it/bologna

SOMMARIO

- II - La prima volta nella nuova sede
- III - Intensa attività nel periodo estivo
- V - Parliamo di erbe
- V - Ricetta: Zuppa di chiodini
- VI - Funghi di stagione
- VII - Funghi curiosi e strani
- VIII - Programma delle attività

In copertina: testi e fotografie
di Giovanni Consiglio

Intensa attività nel periodo estivo

Ermanno Scalambra

Nonostante l'inizio della calura estiva e l'assenza di molti Soci del gruppo impegnati in un meritato, quanto dovuto, periodo di riposo in amene località montane o marine, l'attività del gruppo non si è affatto affievolita durante il periodo estivo, anzi ha visto l'intensificarsi di iniziative e manifestazioni come non mai.

In parallelo alle attività di trasloco dalla vecchia alla nuova sede, iniziate il 2 giugno, ma proseguite per nei mesi di giugno, luglio e agosto per vederci pronti ad accogliere tutti i Soci e simpatizzanti per l'inaugurazione del 6 settembre e l'inizio del corso di avviamento alla micologia fissato per mercoledì 15 settembre, si sono infatti svolte con successo le altre impegnative attività di seguito riportate:

- **Venerdì 23 e sabato 24 luglio** - allestimento di un gazebo informativo in Piazza Maggiore in occasione del "Mercato della Terra" - con esposizione di diverse specie di funghi freschi.
- **Sabato 3 e domenica 4 luglio** - allestimento di un'importante mostra a Castel d'Aiano, in occasione della "Sagra del Fungo".
- **Mercoledì 28 luglio** - allestimento di un gazebo informativo in Piazza Re Enzo a Bologna con piccola mostra di funghi freschi.
- **Sabato 31 luglio e domenica 1° agosto** - partecipazione a Granaglione-località Biagioni alla "23ª Sagra del Tortellone e dei Funghi". Nell'ambito della Sagra, il Gruppo ha organizzato un corso propedeutico alla conoscenza dei funghi commestibili e velenosi più comuni e allestito una piccola mostra con i funghi trovati in loco.
- **Venerdì 10, sabato 11 e domenica 12 settembre** - fine settimana didattica in Val di Fassa.
- **Dal 26 agosto al 20 settembre** allestimento di un gazebo promozionale alla Festa dell'Unità con esposizione di funghi freschi tutte le sere per l'intera durata del Festival.
- **Da mercoledì 15 settembre a domenica 3 ottobre** - corso teorico-pratico in 6 lezioni.
"Per imparare a conoscere i funghi" con gita conclusiva il 3 ottobre per una lezione pratica nel bosco.

Per quanto riguarda i gazebo in Piazza Maggiore e in Piazza Re Enzo, dobbiamo orgogliosamente evidenziare che oltre alla illustrazione ai partecipanti delle iniziative e attività del gruppo, si è fatta un'intensa campagna di proselitismo per l'adesione al Gruppo Donatori Sangue AVIS. L'interesse per i funghi esposti è stato molto elevato ma il successo è stato quello di avere raccolto circa 20 domande di donazione all'AVIS, in particolare da parte dei giovani, il che dimostra quanto possano contribuire le sinergie in queste manifestazioni.

Alla Mostra di Castel d'Aiano siamo riusciti a esporre oltre 60 specie di funghi freschi trovati in loco in una bella sala concessa dall'Autosalone Marchignoli (a cui va il nostro ringraziamento) e allestita per l'occasione con il materiale



portato da Bologna e grazie all'impegno di un gruppo di Soci che per alcuni giorni si sono trasformati in carpentieri e allestitori.

Un ringraziamento particolare va rivolto ai Soci Enzo Franceschini e Giovanni Stanghellini curatori e animatori dell'iniziativa.

Tra le specie più interessanti esposte vanno ricordate quelle relative ad alcune *Boletaceae* quali *B. calopus*, *B. luridus*, *B. rhodopurpureus* e il raro *Phylloporus rhodoxantus*, con pseudolamelle anziché tuboli. Tra le russule l'ottima *R. aurea*, la precoce *R. vesca* e la *R. violeipes*, bella, ma non commestibile.



Presenti anche alcune interessanti specie di *Amanita* tra cui *A. magnivolvata*, *A. fulva* che cresce nei ceppi di castagno, *A. vaginata* e *A. gemmata*.

Oltre ai funghi, alla Mostra sono state anche esposte, limitandole per motivi di spazio, oltre 80 specie di piante sapientemente esposte dai Soci Nino Lontani, Oriano Garuti e Adriano Tomesani.

Sono state esposte piante rare come la *Belladonna* (*Atropa*

belladonna); la Campanula bolognese (*Campanula bononiensis*); l'Aglio testa tonda (*Allium sphaerocephalon*); il Giusquiamo (*Hyoscyamus niger*); la Cardo pallota (*Echinops sphaerocephalus*). Presenti pure alcune commensali del grano, un tempo molto comuni e abbondanti tanto da essere considerate infestanti, mentre ora alcune addirittura sono scomparse, fra le quali il Gittaione (*Agrestemma githago*); l'Erba cornetta (*Consolida regalis*) e la *Nigella damascena*.

La Mostra ha avuto un notevole successo di pubblico nonostante il violento temporale di domenica pomeriggio che ha disperso buona parte dei partecipanti alla Sagra. Alla gita in Val di Fassa hanno partecipato più di 20 Soci che confortati da un tempo splendido hanno avuto l'occasione di conoscere e apprezzare le bellezze della valle e i relativi boschi, cimentandosi, con l'ausilio di esperti micologi, nel riconoscimento e nella determinazione delle specie locali.

Molto apprezzate sono state le serate di studio dedicate alla determinazione dei funghi trovati durante le giornate, rese particolarmente interessanti dalle dotte delucidazioni del Prof. Giovanni Consiglio.

Per quanto riguarda la presenza alla Festa dell'Unità, che rappresenta un'importante occasione per la visibilità del gruppo grazie alla forte affluenza di pubblico, dobbiamo ringraziare vivamente Giuseppe Bordoni e Oriano Garuti che hanno presenziato tutte le serate.

Alla fine del trimestre comunque grande è stata la gratificazione per l'impegno profuso quando mercoledì 15 settembre, nella nuova bella sede, abbiamo dovuto

ancora prodigarci per smaltire velocemente la lunga fila di interessati che si è presentata per l'iscrizione al corso di micologia.

Anche in quel particolare momento una giovane ha chiesto prima di tutto di fare la domanda per donare il sangue!

Un bel successo per le nostre aspettative!



PARTECIPATE ALLA

33^a Mostra dei Funghi e delle Erbe

6 - 7 novembre 2010

Centro Civico Lame

Via Marco Polo, 51

Sabato 6 (ore 16-20) - Domenica 7 (ore 10 - 19)

Esposizione di Erbe e Funghi spontanei freschi

Funghi commestibili e velenosi a confronto

Parliamo di erbe

Mirella Vanni

Santoreggia (*Satureja montana* L.)

Famiglia *LABIATE*

Nomi volgari più usati: Erba acciuga, Saturella.



Suffrutice alto da 10 a 40 cm, fusto ascendente o eretto con ramificazioni rade. Le foglie (10-30 x 2-3 mm) sono coriacee, lucide, glabre, lanceolate e aguzze (un po' pungenti), rigide, ciliate ai margini, punteggiate di ghiandole (lente!).

I fiori sono rosa, bianchi o lilla e fioriscono da luglio a settembre; sono raccolti in spighe ricche di foglie, terminali, unilaterali, con calice tuboloso, a 5 denti quasi uguali; la corolla è sporgente e bilabiata, il labbro superiore è dritto e quello inferiore a 3 lobi, il mediano è più grande. Sono presenti 4 stami, mentre il frutto è un tetrachenio di colore nero. L'odore è aromatico, il sapore amaro.

Cresce nelle regioni collinari e submontane fino a circa 1500 m di quota. Predilige terreni aridi, pendii degradati, soprattutto calcarei, asciutti e assolati.

I suoi piccoli fiori sono frequentati da numerosi insetti bottinatori. Fu ritenuta per lungo tempo uno stimolante fisico e psichico e anche un afrodisiaco, dato che alcuni studiosi di etimologia facevano risalire il suo nome "Satureja" alla parola satiro. La santoreggia è stata a lungo usata come condimento, conservando questa pianta essiccata in mazzetti da sminuzzare sulle vivande, al momento dell'uso.

È una pianta che merita molta considerazione anche perché facilmente rinvenibile. Ha proprietà stomachiche, carminative e stimolanti. Viene impiegata per combattere la mancanza di appetito e le indigestioni, le flatulenze, l'asma, il catarro e le bronchiti. È anche indicata nella cura delle diarree e delle gastroenteriti, negli spasmi degli organi costituenti l'apparato digerente. Per uso esterno viene raccomandata nelle ulcere della bocca e della gola, nel mal di denti come analgesico, nelle angine e nelle tonsilliti così come nelle afte e nelle gengiviti. Ha anche dato ottimi risultati nella cura di ferite e scottature.

Le nostre ricette

Zuppa di chiodini

Ingredienti:

500 g di chiodini (*Armillaria mellea*),
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
un litro di brodo di carne (o di dado),
4 fette di pane toscano,
2 pomodori pelati,
4 cucchiaini d'olio d'oliva,
50 g di burro,
vino bianco secco,
una cipolla, una carota,
prezzemolo, aglio, sale.

Pulite e lavate i funghi, tritate i gambi degli esemplari non ancora aperti, scartando quelli più duri; fateli bollire assieme ai cappelli (lasciando interi quelli più piccoli e tagliando a pezzi gli altri) per qualche minuto in acqua salata, scolateli e asciugateli.

Fate rosolare la cipolla, la carota e il prezzemolo con l'olio e il burro, aggiungete i funghi, sale e pepe, mescolate il tutto e aggiungete i pomodori a pezzi, spruzzate con il vino, fate evaporare e a questo punto versate il brodo bollente facendo cuocere per 20 minuti a pentola chiusa. Colorate con del prezzemolo tritato e spegnete il fuoco.

Adesso sfregate con uno spicchio d'aglio 4 scodelline di coccio, disponete in ognuna di esse del pane tostato precedentemente, poi imburato e tagliato a dadini. Versatevi sopra il brodo di funghi che avete preparato prima e conservato caldo. Spolverate con il parmigiano e servite il tutto caldissimo.

Funghi di stagione

Paolo Cazzoli

Benvenuto autunno! Per gli amanti della ricerca dei funghi non c'è nessuna nostalgia per l'estate, ma la voglia di vivere a pieno le settimane che verranno per dar sfogo alla loro passione. Infatti, è il periodo che, di solito nella nostra Provincia, dà le maggiori soddisfazioni sia come numero di specie sia come quantità.

Ci sono funghi che pochi raccoglitori conoscono ma che possono, in certi momenti, salvare un'escursione poco fortunata: si tratta di alcune specie del Genere *Hygrophorus*, funghi con le lamelle decorrenti, tenaci, difficilmente staccabili dal cappello, distanziate e spesse. Queste caratteristiche sono importanti per distinguere le specie del Genere *Hygrophorus* da specie simili appartenenti a Generi vicini.

Questo Genere è composto da funghi simbiotici, quindi la conoscenza dell'ambiente boschivo è particolarmente importante per questa ricerca. Anche se alcune specie si

possono trovare in diversi tipi di bosco, la maggior parte predilige un ben preciso tipo di habitat. Molte specie sono addirittura legate a un determinato albero: con i faggi troviamo *Hygrophorus poetarum*, *leucophaeus*, *cosus* ecc.; con le querce troviamo *H. russula*, *penarius*, *arbusivus*, *persoonii* ecc.; con i pini troviamo *H. hypothejus*, *gliocyclus* ecc.; con gli abeti troviamo *H. piceae*, *erubescens*, *fragicolor* ecc. Alcuni crescono con varie latifoglie: *H. eburneus*, *leucophaeus*, *cosus*, *penarius*, *persoonii*; altri con varie conifere: *H. agathosmus*; altri ancora in boschi misti di faggi e abeti: *H. chrysodon*. Infine, per la ricerca non si possono trascurare le zone di delimitazione prato-bosco, habitat preferito da molte specie sia praticole che boschive.

Nel tardo autunno gli igrofori più comuni e sicuramente più ricercati per essere consumati sono i lardaioli: lardaiolo bianco (= *H. penarius*) e lardaiolo rosso (= *H. russula*)

***Hygrophorus penarius* Fr.**

Cappello 4-15 cm, carnoso, da convesso ad appianato, talvolta con umbone ottuso o leggermente depresso, cuticola asciutta, un po' vischiosa con tempo umido, liscia, bianca, bianco-crema, giallo-ocracea o alutacea al centro, margine sottile e ondulato, bianco. Lamelle subdecorrenti o decorrenti, poco distanziate, bianche o bianco avorio. Gambo robusto fino a 2 cm di spessore, cilindrico-attenuato alla base, ingrossato all'apice, talvolta sottile o a volte tozzo, fusiforme, superficie forforacea, biancastra con sfumature ocracee. Carne spessa e compatta, asciutta, bianca, con odore di latte bollito (caratteristica importante che lo fa distinguere con sicurezza da tutti gli altri igrofori) e sapore dolciastro. Molto comune, cresce a gruppi numerosi nei boschi di latifoglia (querchia, carpino). Ottimo commestibile, forse il migliore tra gli igrofori.



Hygrophorus penarius

Foto: P. Cazzoli

***Hygrophorus russula* (Schaeff. : Fr.) Quélet**

Cappello 4-10 cm, molto carnoso, prima convesso, quindi pulvinato, poi appianato, di rado tardivamente depresso, cuticola presto asciutta, un po' vischiosa con tempo umido, liscia, subito biancastra, presto macchiata da chiazze o vergature rosso vinoso, più fitte al disco, anche completamente colorato, margine a lungo involuto, bianco. Lamelle da adnate a più o meno decorrenti, fitte per il genere *Hygrophorus*, biancastre, a maturità più o meno finemente macchiate di rosso vinoso. Gambo asciutto, sodo e pieno, cilindrico, spesso attenuato alla base, fioccoso all'apice, bianco poi con macchie rosso-porpora, rosso vinoso. Carne spessa e compatta, asciutta, bianca, con odore non significativo e sapore da mite ad amarognolo. Specie comune, cresce gregario a gruppi numerosi nei boschi di latifoglia soprattutto presso querce, in autunno anche inoltrato. Buon commestibile.



Hygrophorus russula

Foto: G. Bordoni

Funghi curiosi e strani

William Zuntini

Battarraea phalloides (Dicks. ex Pers.) Pers.

Corpo fruttifero inizialmente di forma ovoidale di 3-4 cm di diametro, biancastro, poi aprentesi nella parte alta dalla cui spaccatura fuoriesce una struttura formata da un capitulo emisferico sorretto da un lungo gambo. Il capitulo (sommità portante elementi microscopici come cistidi, parafisi e spore) varia a seconda dello stadio di crescita in cui viene effettuata la raccolta. All'inizio è di forma tendenzialmente emisferica appiattita, con un diametro che, nelle forme lussureggianti, può superare anche i 7 cm. In questo stadio manifesta una colorazione biancastra dovuta alla presenza dell'endoperidio. Questo, infatti, a piena maturità mostra una tipica deiscenza per scissione circolare in corrispondenza del punto di massima circonferenza del capitulo; deiscenza che porta quindi all'inevitabile liberazione della parte superiore dell'endoperidio sotto forma



di una coppetta e alla conseguente esposizione all'aria della gleba matura. In quest'ultimo stadio il capitulo si presenterà quindi come una massa polverosa più o meno consistente sorretta dalla parte discoide inferiore dell'endoperidio rimasta attaccata alla zona apicale del gambo. Il gambo, lungo fino a 25 cm (e oltre in taluni casi), si presenta leggermente rastremato sia in alto che in basso, di colore bruno più o meno intenso e aspetto fibroso, legnoso, squamoso con squame filiformi arricciate; cavo all'interno. La gleba di forma conico-ovoidale rovesciata, è molto interrata; inizialmente biancastra, carnosa e internamente in parte gelatinosa, a maturità diventa di colore bruno ruggine e di consistenza polverosa.

Habitat: si tratta di un curioso e raro gastromicete, ma dove è presente, nasce con molta regolarità tutti gli anni e in grande abbondanza. È legato ai climi caldi e ai suoli sabbiosi, fruttifica dalla primavera all'autunno in associazione con Frassino, Tasso e Pino. Non è commestibile.

Astraeus hygrometricus (Pers.) Morg.

Corpo fruttifero di 1-5 cm di diametro, globoso, con involucre esterno da ocraceo-rossiccio a bruno scuro, che si lacera in 6-15 punte disposte a raggiera, che a maturità e con l'umidità si distendono, ma si chiudono e diventano dure e cuoiose con la siccità. Sacco sporifero di 1-3 cm di diametro, da color biancastro a grigiastro scuro, sottile e papiraceo, aprendosi per un poro irregolare con lacerazioni nel senso dell'altezza. Gleba inizialmente bianca, poi color bruno-nerastra a maturità. Spore bruno cannella in massa, globose e finemente verrucose, la pioggia è necessaria per il rilascio delle spore.



Habitat: è un fungo saprofita, cresce sulle dune e sulla terra sabbiosa, nelle radure e nelle aree aperte dei boschi; si sviluppa sotto la superficie del suolo e viene allo scoperto a maturità. Cresce a piccoli gruppi, in estate e in autunno, ma in condizioni favorevoli i basidiomi rimangono più o meno integri anche un anno e più. Non commestibile, dall'odore metallico.

È anche conosciuto come il fungo segnatepo o stella di terra, barometro. Come suggerito dal suo nome possiede qualità igroscopiche stupefacenti: diviene una palla se il clima è secco mentre allarga completamente i propri raggi se il clima diventa umido. È dunque un fungo sensibile alle variazioni di umidità relativa dell'aria e per questo l'osservazione del suo comportamento può essere utile nella previsione del tempo.

È improprio però assimilarlo ad un barometro (come suggerito da uno dei nomi comuni con il quale è conosciuto), come è bene tener sempre presente che un aumento dell'umidità relativa (associato all'apertura dei raggi) non necessariamente è un segno di un imminente guasto del tempo (e viceversa).

Le proprietà igroscopiche vengono conservate a lungo anche dopo la raccolta (distacco dal micelio); l'unico accorgimento da prendere è quello di conservare l'esemplare su un ripiano di legno in una stanza non riscaldata.

Programma Ottobre - Novembre - Dicembre

Nel mese di Gennaio gli incontri del lunedì sono sospesi. Riprenderanno martedì 8 Febbraio con la prima lezione del "Corso per imparare a riconoscere i funghi".

Tutti i lunedì dei mesi di Ottobre e Novembre riprenderanno le lezioni dal vivo con i funghi raccolti dai Soci.

TESSERAMENTO ANNO 2011

- Socio Sostenitore da	20 Euro in poi	- Socio Estero	25 Euro
- Socio Ordinario	15 Euro	(solo con <u>Vaglia Internazionale</u>)	
- Familiare	10 Euro	- Socio AMB*	26 Euro

* Il Socio AMB (Associazione Micologica Bresadola) riceverà la tessera AMB e la prestigiosa "RIVISTA DI MICOLOGIA", il cui Direttore è il nostro Vice Presidente, Giovanni Consiglio. La quota indicata è comprensiva anche del tesseramento al nostro Gruppo.

L'iscrizione e il rinnovo potranno essere formalizzati tutti i lunedì sera non festivi dalle 21 alle 22, presso la Sede del Gruppo, oppure con un versamento in ccp n° 76365519 specificando la causale.

LE FESTE E LE MOSTRE

Sabato 2 e domenica 3 ottobre: Nel borgo medioevale di San Sisto (Pesaro-Urbino), vicino a Carpegna dove si produce il famoso prosciutto, si terrà la Sagra del Porcino, con ristoranti e ambulanti che offriranno i prodotti tipici del luogo. In questa occasione allestiremo una grande Mostra Micologica.

Domenica 3 ottobre: Nel bellissimo "Agriturismo Le Conchiglie", Località Lagune, via Lagune 76/1, Sasso Marconi, si terrà la Festa delle Castagne e dei Funghi. Castagne arrosto per tutti e possibilità di visitare la nostra Mostra dei Funghi. La località vale una gita e dopo avere visitato la Mostra si potrà pranzare nel ristorante dell'Agriturismo anche con menù a base di funghi. Prenotazione consigliata.

Sabato 30 ottobre: Festa d'Autunno a Sala Bolognese - Mostra dei Funghi e menù a base di funghi. Via Bersaglieri, 7 - Osteria Nuova di Sala Bolognese. Proiezione di diapositive dalle ore 17.

Sabato 6, domenica 7 novembre - 33^a Mostra dei Funghi e delle Erbe - Esposizione di piante e di funghi spontanei freschi - Centro Civico Lame, Via Marco Polo 51 - Quartiere Navile - Bologna. Sabato 6 apertura dalle 16 alle 20. Domenica 7 apertura dalle 10 alle 19 - **Ingresso libero.**

Il programma dettagliato di ogni manifestazione è disponibile presso la nostra Segreteria.

Incontri di fine anno

In novembre, ristorante e data ancora da definire - Pranzo Sociale - Informazioni e prenotazioni presso la Segreteria del Gruppo.

Lunedì 13 dicembre, dalle ore 21 alle ore 22,30, ultima riunione dell'anno. Vi aspettiamo per un'allegria bicchierata e per scambiarsi gli auguri. Ai Soci che non potranno intervenire in questa occasione auguriamo *Buone Feste*.

PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

Corso di Primavera

9 lezioni con proiezioni di diapositive.

Da martedì 8 Febbraio 2011 - ore 20,30 presso la sede del Gruppo

Poi tutti i successivi martedì non festivi dalle ore 21

Per frequentare il corso è necessaria l'iscrizione, che potrà essere formalizzata il lunedì sera, dalle ore 21 alle ore 22, presso la Segreteria del Gruppo.

Per ulteriori informazioni telefonare al 335.62.85.923 o al 388.92.46.720.

PRESSO LA NOSTRA SEDE SONO IN VENDITA I PERMESSI PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI NELLA PROVINCIA DI BOLOGNA



GRUPPO MICOLOGICO AVIS

Aderente all'Associazione Micologica Bresadola

ONLUS prot. n° 235359/2006 - c.f. 92047830374 - ccp 76365519

c/o AVIS Bolognese - via dell'Ospedale, 20 - 40133 Bologna

Tel. 051.383.412 (lunedì non festivi dalle ore 21) - Cell. 388.92.46.720 - Fax 051.642.93.01

e-mail: gmavisbo@gmail.com - www.avis.it/bologna