

occhio al fungo

Notiziario del Gruppo Micologico **AVIS**

Redazione: P. Cazzoli - G. Consiglio - W. Zuntini

Seu:

Via Emilia Ponente, 56 (cortile interno) - 40133 - Bologna

Tel. 051.383.412 (lunedì sera) - e-mail: pcazzoli@libero.it

Numero 74
Marzo 2006



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



Boletus edulis Bull. : Fr.

Porcino

Fra i funghi il più amato e ricercato è il porcino. Per molte persone esso rappresenta il "Fungo" per eccellenza e quando si parla di andare a funghi, di crescita legata alle fasi lunari, di mangiare funghi o di quant'altro inerente all'argomento, il gergo popolare fa riferimento quasi unicamente ai porcini (si salvano da questa discriminazione l'ovolo, il galletto, il prugnolo e pochi altri); i restanti funghi sono considerati "funghi matti" o non sono considerati affatto.

I porcini appartengono tutti ad un'unica entità tassonomica oppure possono riferirsi a diverse specie collegate fra loro da stretti vincoli di affinità morfologiche?

A questo riguardo si trova nella dottrina micologica una grande disparità di giudizi. Vi è chi riconduce i porcini ad un'unica specie - *B. edulis* - anche se composta da diverse forme e varietà (sino a 18 per Vasilkov); altri distinguono da questa il *B. aereus* riconoscendogli sufficiente diversità stabile indispensabile per creare un taxum a livello di specie. Vi è chi, al contrario, giunge ad una moltiplicazione delle specie (fino a 12 secondo Blum) assumendo come concetto il termine di "piccola specie" o "microspecie" col rischio di assegnare valore tassonomico ad ogni forma ecologica. Vi è chi, e sono la maggioranza, distingue i porcino in quattro specie principali più alcune specie meno comuni e diverse varietà. Le quattro specie principali sono: *B. edulis* (Porcino), *B. pinophilus* (Porcino rosso), *B. aestivalis* (Porcino d'estate), *B. aereus* (Porcino nero).

Bollettino ... si cambia veste!

Cari lettori, siamo orgogliosi di presentarvi il nostro Bollettino nella sua nuova veste.

Questa pubblicazione era nata come veicolo d'informazione per i nostri Soci, divenendo via via sempre più completa e, nonostante le previsioni contrarie dei pessimisti, siamo arrivati, dopo quasi vent'anni, al numero 74.

I primi numeri erano ciclostilati, poi, fino all'ultimo numero dello scorso anno, li abbiamo fotocopiati. Da questo numero di Marzo 2006 il Bollettino verrà stampato in tipografia all'interno del periodico dell'Associazione. Per questo e per l'ospitalità in una Sede prestigiosa con tutti i servizi gratuiti, dobbiamo un doveroso grazie all'AVIS, che ci permette così di svolgere la nostra attività senza problemi. Da parte nostra, contribuiamo, con le nostre manifestazioni, a divulgare e pubblicizzare la donazione del sangue.

Una rubrica che avevamo introdotto era "Lettere dai Soci", che doveva in-

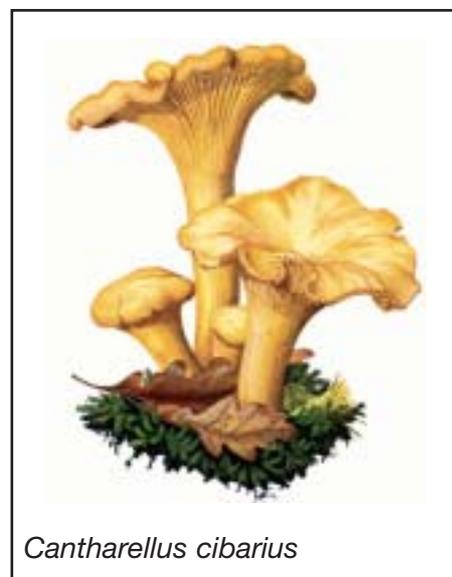
staurare, attraverso un apposito spazio, un rapporto "di lavoro" più stretto e più proficuo con i tanti appassionati iscritti al nostro Gruppo. Dare, quindi, la possibilità ai Soci, di proporre iniziative, dare consigli, fare domande e, perché no, anche criticare le varie attività svolte. Ebbene, questa rubrica è rimasta finora inattiva per mancanza di corrispondenza: d'altronde, l'uso della penna è divenuto ormai arcaico... Per questo motivo e per stimolare anche i più pigri, mettiamo a vostra disposizione anche un indirizzo di posta elettronica.

Scriveteci! Tutte le voci saranno ascoltate, le proposte e le critiche più interessanti, pubblicate. Per essere ospitati e ricevere risposta in questo spazio, potete comunicare con noi a mezzo:

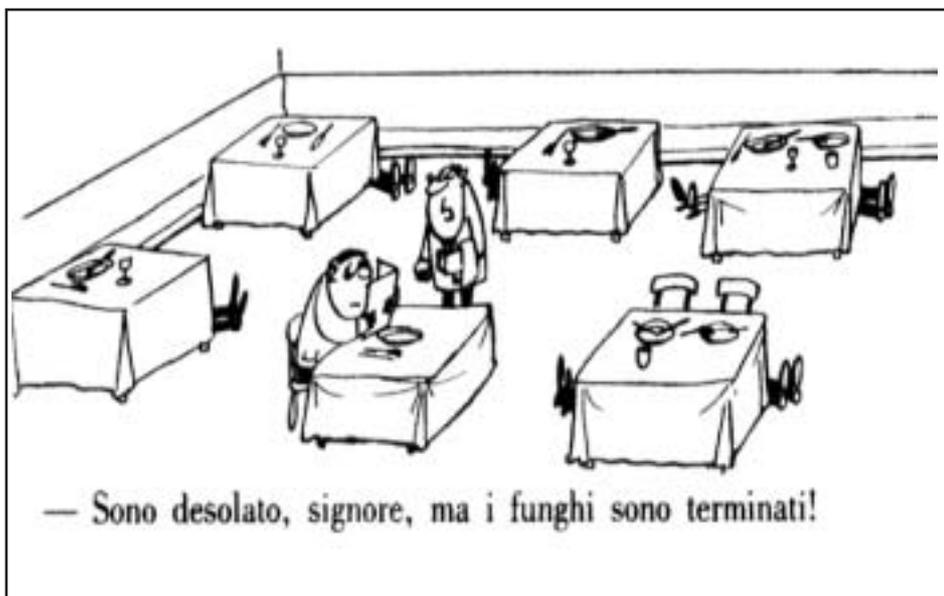
- **posta tradizionale:**
Gruppo Micologico AVIS, Via Emilia Ponente 56, 40133 Bologna;
- **posta elettronica:**
pcazzoli@libero.it).



Morchella Vulgaris



Cantharellus cibarius



— Sono desolato, signore, ma i funghi sono terminati!

SOMMARIO

- II - Bollettino... si cambia veste
- III - Assemblea generale
- IV - Ricetta: Torta al forno con le russule
- V - La riproduzione
- VI - Piante protette: il Cisto rosso
- VII - Ovolo buono e Ovoli mortali
- VIII - Programma delle attività
- VIII - Tesseramento 2006

ATTIVITÀ IN CORSO

I primi giorni di febbraio è iniziato il Corso di Avviamento alla Micologia. Gli iscritti sono numerosi, ben 44. In contemporanea, nell'altra sala, si tengono delle conferenze con proiezioni di diapositive su argomenti vari di botanica e micologia.

ASSEMBLEA GENERALE

LUNEDI' 30 GENNAIO 2006



Disegno di Giorgio Serra

RELAZIONE DEL PRESIDENTE

Se devo valutare i risultati dell'anno passato devo dire che le cose sono andate bene, merito del Consiglio Direttivo e dei Responsabili di Settore che devo ringraziare per il lavoro svolto.

Come sempre sono state fatte molte Mostre a Bologna, in Provincia e anche fuori Regione, abbiamo tenuto corsi di micologia e di botanica in sede e fuori sede, abbiamo completato diversi lavori (Dispensa del Corso di Micologia, CD didattici ecc.) e abbiamo goduto di momenti conviviali con gite e pranzi. Abbiamo comperato nuove attrezzature o rinnovato alcune di quelle vecchie e acquistato nuovi libri per la biblioteca. Un impegno gravoso è stato ottenere i permessi di raccolta per uso didattico, lo scorso anno, a differenza degli anni precedenti (li rilasciava la Regione), nel 2005 ogni Provincia rilasciava il permesso per il proprio territorio e questa novità ha creato parecchi problemi.

Per l'anno in corso abbiamo già rinnovato il permesso con la regione Toscana e stiamo discutendo il rinnovo con la provincia di Bologna e le altre province.

A questo punto debbo parlare del trasferimento della grande Mostra presso il Centro Civico del Quartiere Navile.

Questa è stata una necessità causata del sempre minore numero di presenze nella ormai storica sede di San Vitale.

Nella nuova sede il risultato è stato discreto: vi è stato un aumento del 20% nelle presenze e una maggiore facilità d'accesso sia per i visitatori sia per noi. La manifestazione è stata molto gradita anche ai Consiglieri del Quartiere e per quest'anno stiamo organizzando una grande festa dell'ambiente e della natura.

La presenza alle varie mostre che abbiamo effettuato in provincia è stata

buona e ci siamo divisi abbastanza bene i compiti. Chi vive e lavora nel nostro Gruppo ben conosce chi sostiene il maggiore impegno, ma qui vorrei citare Letizia e Paolo Ferri sempre disponibili per la raccolta dei funghi e che ci permettono di fare bella figura anche in periodi di scarsa crescita.

In negativo devo segnalare le poche presenze dei soci il lunedì sera. Il numero dei soci iscritti al Gruppo è rimasto praticamente stabile, sempre circa 200 e i funghi erano sicuramente abbondanti. Il motivo di questa scarsa presenza deve essere discussa per provare a capire e prendere opportuni provvedimenti.

RELAZIONE SULLE ATTIVITÀ SVOLTE NEL 2005

Giovanni Consiglio passa in rassegna le numerose attività svolte nel corso del 2005, mettendo in evidenza le ini-

ziative più qualificanti, come il “Corso di Avviamento alla Micologia”, l’allestimento di numerose Mostre micologiche nella Provincia di Bologna e in numerose altre sedi, anche fuori della nostra Regione, la partecipazione a vari Congressi e Comitati Scientifici. L’elenco delle manifestazioni, delle lezioni e delle numerose conferenze su svariati temi micologici, svolte in sede e fuori sede, è a disposizione dei Soci che ne facciano domanda (in Segreteria).

RINNOVO CARICHE SOCIALI

L’Assemblea riconferma il Consiglio Direttivo uscente e i Responsabili di Settore. Purtroppo non si fanno avanti nuovi attivisti che alleggerirebbero il lavoro dei settori più impegnati.

Riassumendo, le cariche sociali per il 2006 risultano così distribuite:

Presidente: Paolo Cazzoli.

Vicepresidenti: Giovanni Consiglio e William Zuntini.

Segretario-Tesoriere: Sergio Marani.

Consiglio Direttivo: Giuseppe Bordoni, Nino Calzolari, Paolo Cazzoli, Maurizio Cocchi, Giovanni Consiglio, Enzo Franceschini, Marco Goldoni, Mirko Illice, Sergio Marani, Guido

Perdisa, Sandro Rossi, Giovanni Stanghellini, Gastone Spisni e William Zuntini.

Le riunioni del Consiglio Direttivo hanno luogo ogni primo mercoledì sera non festivo di ogni mese e sono aperte a chiunque voglia assistere e collaborare portando idee nuove. A questi incontri partecipano anche i vari responsabili di settore.

RESPONSABILI DI SETTORE

Attività culturali di base: Gastone Spisni (Botanica), Giuseppe Bordoni (Micologia)

Attività ricreative: Nino Calzolari

Audiovisivi: Beppe Bordoni

Biblioteca: Giuseppe Bergonzoni e Sandro Rossi

Bollettino e Opuscolo: William Zuntini

Diateca: Enzo Franceschini

Erbario: Enzo Franceschini

Esposizione funghi alle mostre: Diana Bertoncelli e Sergio Marani

Esposizione erbe alle mostre: Nino Lontani e Adriano Tomesani

Filatelia: Gianni Forcina

Pubbliche relazioni e rapporti con i media: Marco Goldoni

Rapporti con l’AVIS: William Zuntini

I funghi sono ancora lontani, li vedo... stanno arrivando!!!



RICETTA

Torta al forno con le russule

Tempo di preparazione: circa un’ora.

Ingredienti per 4 persone:

8 uova,
15 russule,
40 g di grana grattugiato,
olio,
burro,
aglio,
farina,
2 cucchiaini di passata di pomodoro,
1 scalogno,
timo,
sale, pepe.

Pulite i funghi, tagliate a pezzetti quelli più grossi e fateli rosolare per 15 minuti in una padella con 3 cucchiaini d’aglio tritato con scalogno e pomodoro. Spegnete e lasciate intiepidire.

Sgusciate le uova in una terrina mettendo da parte 2 albumi. Sbatteteli con una frusta a mano incorporando poco alla volta un cucchiaino di farina setacciata, un pizzico di timo, sale, pepe e il grana. Quando avrete un composto omogeneo unitevi i funghi con il loro fondo di cottura, amalgamate bene, infine incorporate delicatamente gli albumi rimasti montati a neve fermissima.

Imburrate bene il fondo e le pareti di una pirofila rotonda tipo pirex, versatevi il composto preparato e mettete il recipiente in forno già caldo a 200° fino a quando il tortino risulterà gonfio, dorato e ben asciutto anche all’interno (occorreranno circa 25 minuti, non aprite mai il forno). Servite il tortino caldo o tiepido tagliato a spicchi.

LA RIPRODUZIONE

Come si propagano le spore

(a cura di Giovanni Consiglio)

La produzione delle spore

Le spore vengono prodotte in quantità enorme: esse si trovano, di fatto, a dover superare notevoli difficoltà e avversità ambientali, tra cui la carenza di sostanze nutritive e la presenza di antagonisti. Quindi la probabilità che esse trovino substrati e condizioni favorevoli (temperatura, umidità, natura del substrato etc.) alla loro germinazione è assai ridotta. Ma come sempre in questi casi, madre natura rimedia con... la quantità! Si calcola, infatti, che un cappello di prataiolo (Genere *Agaricus*) del diametro di appena 8 cm possa produrre oltre un miliardo e ottocento milioni di spore!

I più attenti avranno intuito che la foggia dell'imenoforo non è che un sistema escogitato dalla natura per aumentare la superficie utile alla produzione delle spore. Si potrebbe ora aprire una parentesi riguardo agli straordinari meccanismi di cui la natura si serve per assicurare la diffu-

sione delle spore anche di quei funghi il cui imenoforo è liscio (p. es. generi *Auricularia*, *Tremiscus*, *Clavariadelphus* etc.) oppure racchiuso in una specie di corazza detta peridio (p. es., generi *Lycoperdon*, *Scleroderma*, *Cyathus* etc.).

Una volta prodotte, le spore vengono poi disperse nell'ambiente perché la loro caratteristica di cellule durevoli e resistenti le rende tipicamente capaci di conservazione autonoma. Infatti, possono sopravvivere, a seconda dei casi e delle specie, da qualche settimana fino a parecchi anni.

La dispersione delle spore

Tra i meccanismi di dispersione possiamo ricordare il "lancio", in rapida successione, delle spore dei Basidiomiceti dagli sterigmi del basidio a cui esse, generalmente in numero di quattro, sono attaccate.

Tale lancio è poi, ovviamente, seguito da una "caduta" che risulta favorita dalla posizione verticale dell'imenoforo.

Possiamo anche ricordare la "espulsione" delle spore degli Ascomiceti dall'asco che le contiene (generalmente in numero di otto) con fuoriuscita, a seconda delle specie, attraverso un opercolo sommitale.

Altri funghi, però, tra cui molti Gastromiceti, cioè Basidiomiceti a imenoforo interno, non risultano in grado di attuare meccanismi di dispersione attiva, ma bensì "passiva", cioè tramite altri organismi o forze esterne.

Comunque sia, le spore vengono trasportate più o meno lontano dal luogo d'origine a causa. Soprattutto, del vento che agisce appena le spore vengono "liberate" dai siti di produzione.

Data l'estrema leggerezza delle spore, esse possono anche venire trascinate a notevoli altezze dalle correnti ascensionali, tanto che si può affermare che non esiste metro cubo di aria dell'atmosfera terrestre che non contenga qualche spora o granulo pollinico.

Dispersione attiva delle spore



Uno dei più comuni meccanismi di dispersione è quello "attivo", biologicamente provocato dal fungo stesso, senza intervento di forze od organismi esterni. Successivamente interviene una forma di dispersione "passiva" che utilizza agenti "esterni" al fungo (principalmente il vento, poi la pioggia, ma anche animali, in particolar modo insetti) che possono trasportare le spore anche lontanissimo dal luogo d'origine.

Dispersione passiva delle spore



Nelle Phallaceae l'odore sgradevole attira le mosche che, imbrattandosi le zampe di spore, le trasportano lontano.



Nelle Nidulariaceae i peridioli, contenenti le spore, vengono fatti schizzare all'esterno dalle gocce d'acqua che li colpiscono.

Nelle Lycoperdaceae, a maturità si apre un orificio da cui fuoriescono "sbuffi" di polvere sporale causati del vento, dalla pioggia o da altri eventi esterni.

Piante protette

(a cura di Nino Lontani)

Cisto rosso (*Cistus incanus* L.) - Famiglia Cistaceae.

I Cisti (comprendente circa 25 specie della regione mediterranea) sono arbusti con foglie opposte, sessili o picciolate, intere o distintamente crenulate, talvolta ondate-increspate sui margini, più o meno persistenti durante l'inverno. Fiori grandi o molto grandi, bianchi, rosa o rossi, con 3 o 5 sepali, 5 petali separati che cadono molto facilmente, numerosi stami, uno stilo. Frutti secchi (capsule) con 5 o 10 logge che si aprono in 5 o 10 valve che liberano numerosi semi. Le diverse specie si ibridano tutte fra loro e tanto più frequentemente quanto più crescono mescolate su vaste estensioni. Gli stessi ibridi possono ibridarsi con altri ibridi o con delle specie tipiche e si trovano talvolta dei soggetti che derivano da 3 o 4 specie differenti.

Il Cisto rosso è un piccolo arbusto sempreverde alto fino a un metro che si presenta inizialmente eretto, poi decumbente, bianco tomentoso-peloso soprattutto in alto, sui giovani rami. Le foglie, opposte e picciolate, si presentano piane e rugose, a forma ovato-lanceolata, a margine intero o denticolato, la pagina superiore è verde e con radi peli, quella inferiore è tomentosa.

I fiori hanno un caratteristico aspetto "spiegazzato", comune a tutte le specie del genere *Cistus*, con una corolla roseo-porporina, grande fino a cinque centimetri di diametro, con 5 petali



obovato-cuneati; i sepali sono cordato-ovati e pelosi, i tre esterni sono più larghi dei due interni, caduchi alla maturità del frutto. Fioriscono da aprile a giugno. I peduncoli fioriferi sono lunghi, solitari e canescenti, laterali e portano 1-3 fiori. Sono quasi senza profumo.

Il frutto è una capsula subsferica pentagonale, più breve del calice, a cinque loculi, che si apre in altrettante

valve, con semi piccoli e numerosissimi.

L'habitat di questa specie è costituito da macchie, in luoghi assolati, aridi e rocce. Tipica della regione mediterranea, diventa rara procedendo dall'Italia meridionale verso l'Italia settentrionale, dove è presente soltanto su alcuni litorali.

È una specie vistosa e molto rara: nella nostra Regione sono state localizzate solo una decina di stazioni lungo la costa nelle province di Ferrara e Ravenna e nella collina faentina (RA) e forlivese. Le stazioni di crescita lungo la costa sono fortemente minacciate dall'espansione edilizia e dall'alterazione degli habitat.

C. salvifolius L. si distingue per le foglie più larghe (di forma ovata o ellittica) e i fiori bianchi con macchia gialla alla base.

I Cisti sono arbusti molto decorativi per i fiori vistosi e vengono impiegati in giardini situati in zona litorale o in stazioni calde. Oltre alle specie citate possiamo trovare: *C. creticus* var. *albus* (L.) Heywood, con fiori bianchi; *C. albidus* L., con fiori rosa pallido, foglie molto vellutate, verde-biancastro pallido sulle due facce e *C. ladanifer* L., con fiori bianchi, petali arricciati con unghia color bruno, con fiori bianco puro nella var. *albiflorus*. Quest'ultima è una pianta aromatica, raramente coltivata nei parchi.

Un fungo vecchissimo

Smith & altri hanno utilizzato tecniche di biologia molecolare dei geni per caratterizzare, a partire da carpofori raccolti in una foresta del Montana (USA), gli individui differenti di una medesima specie: l'*Armillaria bulbosa*.

Essi concludono che un medesimo individuo, un clone di *A. bulbosa*, ricopre una superficie di quasi 10 ettari con un peso stimato di più di 10 tonnellate. Misurando la velocità di propagazione del micelio, essi propongono un'età, probabilmente sottostimata, di 1.500 anni per questo individuo (il clone). Sapendo che si trovano in media 10 carpofori di *A. bulbosa* per 5 m² e che un carpoforo libera 1 milione di spore all'ora per più giorni, si arriva a un enorme potenziale di riproduzione di un'individuo; ma l'essenziale della propagazione di *A. bulbosa* si effettua in maniera non sessuata, vegetativa.

OVOLO BUONO E OVOLI MORTALI

(a cura di Paolo Gazzoli)

Al genere *Amanita* appartengono funghi con cappello e gambo, l'imenoforo e la sporata è bianca. nei primi stadi di crescita questi funghi sono protetti da un velo generale, chiamato volva, solitamente bianco che fa apparire il fungo molto simile ad un uovo. Quando il fungo si sviluppa questo velo si lacera rimanendo in alcuni casi alla base del gambo sotto forma di una specie di sacco, volva membranosa, e allora il cappello è nudo o presenta alcuni lembi di volva più o meno grandi, in altri casi il velo generale si frantuma completamente, volva friabile, e rimangono solo residui sul cappello sotto forma di verruche.



Amanita caesarea



Amanita phalloides

Quasi tutti questi funghi presentano anche un velo parziale che nel fungo giovane ha la funzione di proteggere, coprendo le lamelle, la parte fertile del carpoforo e che nel fungo adulto si stacca dal margine del cappello e ricade sul gambo formando il tipico anello. Un piccolo gruppo, però, non presenta l'anello

I funghi del genere *Amanita* sono facili da identificare, sono gli unici che hanno la volva e le lamelle bianche. Più difficile è identificare, o meglio de-

terminare, ogni singola specie.

Si tratta di un problema importante perchè il Genere *Amanita* comprende sia funghi commestibili come l'*Amanita caesarea*, il ricercato e prelibato "ovolo buono", sia funghi velenosi e mortali, come l'*Amanita phalloides*, l'ovolo mortale.

L'*Amanita caesarea*, il bellissimo fungo oggetto di una caccia spietata da parte dei raccoglitori, è per molti aspetti un fungo inconfondibile: esso si presenta con un cappello rosso-arancione e il margine striato, le lamelle, il gambo e l'anello sono gialli, l'ampia volva membranosa è bianca. Una tale combinazione di elementi morfologici e di colori non esiste in nessun altro fungo e, soprattutto, le lamelle il gambo e l'anello sono gialli solo in questa *Amanita*.

L'*Amanita phalloides*, il velenoso fungo mortale, ha il cappello che può assumere tutta la gamma di colori che vanno dal giallognolo, al verde, al bruno-oliva, il margine è liscio, le lamelle sono bianche o tutt'al più presentano riflessi verdolini, il gambo è biancastro, spesso tipicamente screziato da zebraure verdoline, l'anello e l'ampia volva membranosa sono bianchi.

L'*Amanita phalloides* varietà *alba*, l'*Amanita verna* e l'*Amanita virosa*, sono completamente bianche e, assieme alla *A. phalloides*, detengono il triste primato, con il 60-80% dei casi, della più alta percentuale di avvelenamenti con esito letale.

Ciò dipende non solo dal grado di tossicità delle sostanze contenute nelle *Amanita* di questo gruppo, ma anche dal lungo periodo di latenza o incubazione (8-14 ore, più raramente 48 ore) che segue l'ingestione dei funghi e dopo il quale comincia a manifestarsi la relativa sintomatologia. Il decesso per coma epatico (o uremico) avviene di solito entro i primi 8-10 giorni dall'ingestione dei funghi.

Per quanto detto finora, neanche il raccoglitore più sprovveduto può scambiare l'*Amanita caesarea* con le *Amanita* mortali, se ci riferiamo ai funghi adulti.

Un problema tremendamente più se-

rio è quello di distinguere tali funghi allo stato di ovuli.



Ovuli di *A. caesarea*

L'*Amanita caesarea* può essere riconoscibile, dato che normalmente aderisce al terreno con il "polo" più appuntito a differenza delle *Amanita* mortali che presentano aderente al terreno la parte arrotondata e più grossa, così da apparire "capovolte" rispetto all'ovolo buono. Tuttavia, questo aspetto non è costante in assoluto. Ciò che, invece, rende certa la determinazione dell'*Amanita caesarea*, allo stato di ovulo, è l'asportazione di un frammento del velo generale che ingloba il fungo, nella parte in cui si presume possa celarsi il cappello. In questo modo, infatti, si può mettere allo scoperto la cuticola rosso-arancione del fungo "buono", evidente già nel primissimo "abbozzo" del fungo. Ma quasi tutti gli anni, si hanno casi di avvelenamento da *Amanita* del gruppo *phalloides*, quasi sempre con esito mortale.

Come sempre, le testimonianze parlano, con riferimento agli avvelenati, di persone abituate "da una vita" a raccogliere funghi "di quel tipo", "sempre nello stesso posto" e alle quali, prima di quel dato episodio, "non era mai successo niente".

In realtà, quegli sfortunati raccoglitori avevano scambiato ovuli di *Amanita* mortali per ovuli di *Amanita caesarea* e non vi è "abitudine" o "consuetudine" che tenga di fronte alla necessità di evitare anche il più piccolo errore di determinazione di una specie "critica".

Programma aprile-maggio-giugno

Con il mese d'Aprile termina il Corso d'Avviamento alla Micologia, ai partecipanti ricordiamo di prenotare l'attestato di frequenza presso la Segreteria.

✓ **Domenica 9 Aprile – FORESTA DELLA PANFILIA (Sant'Agostino - FERRARA)** – Gita didattica guidata, con mezzi propri, alla ricerca di funghi primaverili. Venite attrezzati, faremo un'allegria colazione al sacco.

✓ **Lunedì 1 Maggio – BRISIGHELLA** – Gita didattica guidata, con mezzi propri, alla ricerca di funghi primaverili

✓ **Domenica 14 oppure domenica 21 Maggio – VALLOMBROSA** – Gita didattica guidata, con mezzi propri. La data precisa verrà decisa in base alle notizie di ritrovamenti più sicure da parte degli amici del posto.

✓ **Venerdì 9, sabato 10 e domenica 11 Giugno – PARCO DELLE FESTE BIANCOLELLI (BORGO PANIGALE)** – Mostra di funghi in occasione della "FESTA DEL DONATORE". » particolarmente gradito l'aiuto degli amici, simpatizzanti e di tutti i "fungaioli" che vorranno portarci delle specie fungine da esporre (non porcini!!!).

✓ **Domenica 18 Giugno – Tradizionale grigliata a RONCHIDOSO (GAGGIO MONTANO)** - Dopo un'escursione alla ricerca di funghi, parteciperemo ad una grande abbuffata di carne alla griglia, verdure varie e dolci. Aspettatevi anche delle piacevoli sorprese (sempre che tutti diano una mano).

✓ **Sabato 1 e domenica 2 Luglio – CASTEL D'AIANO – 21^a Sagra del fungo e Mostra Micologica.** Nell'ambito della mostra, oltre i funghi, saranno esposti fiori e piante che crescono spontanei nella zona. La manifestazione sarà arricchita da uno stand gastronomico e, alla sera, balli in piazza e ... tante altre sorprese!

Gli interessati a tutte queste iniziative potranno avere informazioni più dettagliate presso la Segreteria del Gruppo, tutti i lunedì non festivi dopo le ore 21,00.



Tesseramento anno 2006

L'iscrizione o il rinnovo possono essere formalizzati il lunedì sera presso la Sede del Gruppo, o mediante bollettino postale n° 24030405 intestato a AVIS Bologna Sezione Comunale

— Socio Sostenitore da	16,00 Euro in poi
— Socio Ordinario	13,00 Euro
— Familiare	8,00 Euro
— Socio Estero	20,00 Euro (solo con versamento a mezzo Vaglia Internazionale)
— Socio AMB*	24,00 Euro

Tutti i Soci potranno partecipare, previa iscrizione, al "Corso di Avviamento alla Micologia", al "Corso di Micologia di 2° livello", al "Corso di Microscopia", al "Corso di Botanica" e a tutte le iniziative che saranno via via messe in cantiere.

Il Socio avrà, inoltre, la possibilità di accedere alla fornitissima biblioteca e, se interessato, potrà fare uso, a scopo di studio, dei microscopi, dei computer e delle altre attrezzature di cui il Gruppo dispone.

Il Socio AMB riceverà la tessera AMB (Associazione Micologica Bresadola), la più grande associazione italiana, e la prestigiosa, "RIVISTA DI MICOLOGIA", rivista trimestrale il cui Direttore è il nostro Vicepresidente Giovanni Consiglio. La quota indicata è comprensiva anche del tesseramento al nostro Gruppo.

Per i Soci sono a disposizione a prezzi agevolati i seguenti CD
"FUNGHI D'ITALIA" e "CORSO DI MICOLOGIA"

Auguri di Buona Pasqua