

occhio al fungo

AVIS

Bollettino del Gruppo Micologico



Numero 75
Giugno 2006



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



Lactarius sanguifluus (Paulet) Fries

Sanguinello

Lattario con il cappello su toni arancio, latte rosso-vinoso, buon commestibile, cresce nei boschi di pino. Altri lattari di colore arancio e con latte rosso-carota tutti commestibili più o meno pregiati: *L. deliciosus* e *L. semisanguifluus* presso pini, *L. salmonicolor* presso abete bianco, *L. deterrimus* presso abete rosso.



Lactarius zonarioides Kühner & Romagnesi

Lattario dal latte bianco acre e non commestibile, cresce nei boschi di abete rosso. Altri lattari di colore arancio e con latte bianco, tutti non commestibili o velenosi: *L. acerrimus* presso querce, *L. zonarius* presso varie latifoglie, *L. porninsis* presso larici, *L. atlanticus* presso pini, *L. torminosus* presso betulle.

Editoriale

William Zuntini

Inizia l'estate micologica. Già dal mese di maggio, condizioni meteorologiche permettendo, sono comparsi i primi funghi. L'andamento stagionale, in particolare la temperatura, è ovviamente determinante.

Non solo, è molto importante anche l'altitudine. I primi funghi estivi compariranno in pianura, poi in collina e infine in montagna.

A proposito di quest'ultima, è bene precisare che in generale, e specialmente oltre i 1000-1500 m. di altitudine, la flora micologica di giugno è ancora tipicamente quella primaverile dei mesi precedenti, con prevalenza delle specie appartenenti agli *Ascomiceti*.

In giugno, nei boschi di castagno e dopo qualche giorno di pioggia, cominciano a fruttificare alcune *Russula* precoci, tra cui *R. vesca*, *R. cyanoxantha*, *R. risigallina*, e via via aumentano le *Amanita*, tra cui la mortale *Amanita verna*, la velenosa *A. pantherina* e la commestibile (dopo cottura) *A. rubescens*; le *Boletaceae* dei Generi *Xero-*

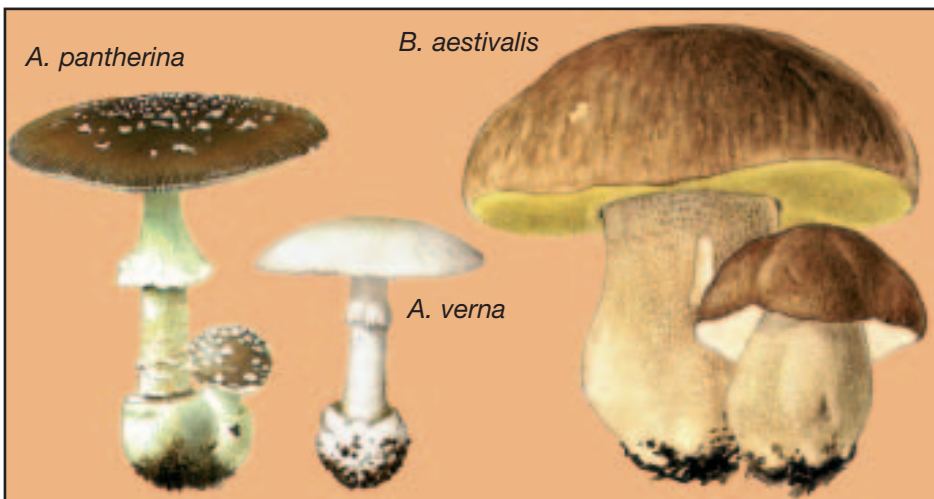
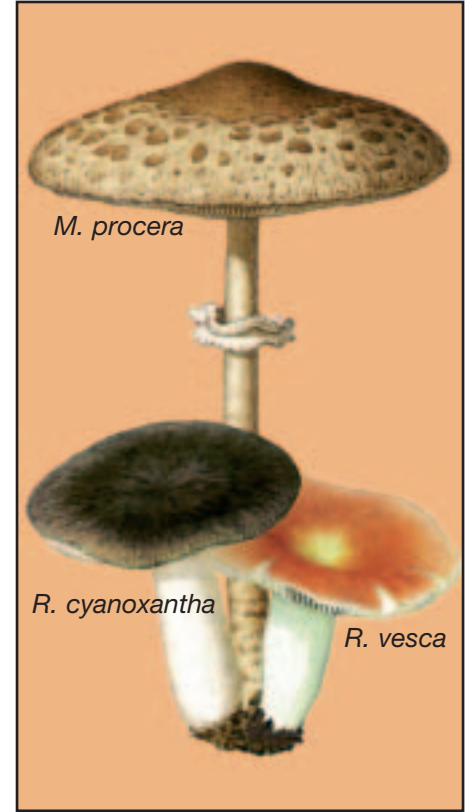
comus, *Boletus* e *Leccinum*; i primi *Cantharellus cibarius* (i ricercatissimi galletti) e le *Macrolepiota procera* (le note Mazze da tamburo).

Luglio e agosto sono i mesi più caldi e scarsi di precipitazioni. Se le piogge lo consentono, specialmente in montagna e in particolare nei boschi di faggio, ma anche di conifere (da 800-1000 metri in su), i ritrovamenti si fanno più interessanti per i "micofagi". Infatti, iniziano a fruttificare i porcini (*Boletus edulis* e *B. aestivalis*).

I funghi che compaiono a luglio sono sostanzialmente quelli del mese precedente, salvo alcune specie, prettamente estive, cioè che amano un clima più caldo e relativamente secco.

In settembre, nelle nostre zone di ricerca, le temperature degli ultimi anni prolungano l'estate e la siccità la fa da padrona portando un periodo di vuoto assoluto, pertanto, chi vuole continuare i ritrovamenti deve andare in Trentino.

In bocca al lupo, dunque!



SOMMARIO

- II - Editoriale
- III - I funghi tintori
- IV - Il Giaggiolo
- V - Osservare i funghi: la forma
- VI - Piante protette
- VII - Il Porcino del fiele
- VIII - Programma delle attività
- VIII - Tesseramento 2006

In copertina

L. sanguifluus e *L. zonarioides*:
foto e testi di Paolo Cazzoli

occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

PERIODICO TRIMESTRALE - LUGLIO 2006 N° 75

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

Sede: via Emilia Ponente, 56 (cortile interno)

Tel. 335.62.85.923 - e-mail: pcazzoli@libero.it

Adesione al Gruppo Micologico AVIS

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 Ordinario + Quota AMB	24,00 Euro

Il Socio può accedere alla fornitissima biblioteca e fare uso, a scopo di studio, dei microscopi, dei computer e delle altre attrezzature di cui il Gruppo dispone, può partecipare alle riunioni del lunedì sera, alle conferenze, ai corsi e a tutte le iniziative che saranno via via messe in cantiere.

Con la Quota AMB il socio sarà associato anche alla Associazione Micologica Bresadola e riceverà la prestigiosa "RIVISTA DI MICOLOGIA".

I funghi tintori

William Zuntini

Quando i funghi sono inoffensivi, ma immangiabili, i profani tendono a dire, con una smorfia di disprezzo: “Questo non serve a niente!”. I polipori, per esempio, sono oggetto di un supremo disprezzo.

Ma sapete che certe specie possono servire a tingere la lana? I “funghi tintori” offrono una grande varietà di colori, che saranno sempre più stabili e resistenti alla luce dei coloranti sintetici!

Le prime prove serie di tintura con l’ausilio di funghi sono state fatte in



Francia nel 1940. Abili artigiani avevano già ottenuto una lana di un bel violetto utilizzando un fungo, tanto comune, quanto discreto in natura, l’*Hapalopilus rutilans*.

Con la fine della guerra e il ritorno all’abbondanza, queste ricerche furono abbandonate. Ma più di 40 anni dopo, la loro eco ritorna... dall’America: la rivista francese “Fait Main”, stampata in Danimarca, ha pubblicato un’eccellente articolo firmato F. Rune, sulle ricerche dell’americana Miriam Rice, che ha riscoperto le virtù tintorie di certi funghi. In prove sistematiche di numerose specie, ha ottenuto un repertorio di ben 164 colori differenti, fra i quali il nero, il blu chiaro e il blu scuro (tonalità considerate difficili da ottenere con tinte vegetali), pubblicando due opere su questo soggetto. Ecco alcune specie le cui proprietà

sono state segnalate da Miriam Rice:



Hypholoma fasciculare: è uno dei funghi più comuni nei boschi di qualsiasi Paese e lo si trova praticamente tutto l’anno; contiene un potente colorante giallo vivo, ma la tintura ottenuta non è molto stabile e mal sopporta l’esposizione al sole.



Cortinarius semisanguineus: possiede, nella carne del cappello, un colorante molto efficace, isolato e conosciuto sotto il nome “atrakinou” e permette di ottenere tutte le tonalità più o meno rosse, dall’arancio vivo al bruno-rosso cangiante.



Paxillus atrotomentosus: contiene un colorante rosso ciliegia, “l’atrotomentina”, che invecchia con l’ossidazione. Accade quindi che le fibre immerse in questo bagno virano dal bruno-rosso

al verde nel corso dell’operazione.



Phaeolus schweinitzii: dà dei meravigliosi colori che vanno dal verde muschio al giallo vivo e al bruno (i vecchi carpofori, riconoscibili dal fatto che hanno il margine giallo, danno dei colori meno netti).



Hapalopilus rutilans: i cui cuscinetti fissati ai rami morti passano facilmente inosservati, sembra essere il più efficace e il più solido dei coloranti e fornisce un bel colore violetto. La sua piccola taglia e leggerezza è compensata da una grande ricchezza in materiale attivo (il suo contenuto in colorante è stimato al 20%): 4 grammi sono sufficienti per tingere 100 g di lana!

***Sarcodon* sp.**: alcuni di questi forniscono dei toni blu, rari e ricercati. Il test riportato da “Fait Main” non precisa la specie, ma si può supporre che *Sarcodon joeides* (Pass.) Pat., ragguardevole per la sua carne che diventa lilla al taglio prima di virare al violetto cupo, permetterà di ottenere delle tinte di queste tonalità. Sarà più difficile trovarlo, poiché è molto raro. Maas Geesteranus ha creato nel Genere **Sarcodon** una sezione **Violacei**, dove figura un’altra specie ugualmen-

te con delle tonalità violette, *Sarcodon fuligineoviolaceus* (Kalchbr. apud Fr.), che sembra legato alle conifere. Queste tinture vegetali sono diventate di moda in Germania, in Scandinavia e negli U.S.A. Daniel Thoen segnala che specialmente gli indiani d'America dipingevano i corpi dei combattenti con una tintura rossa presa dal fungo *Echinodontium tinctorium*, conosciuto sotto il nome "fungo che colora indiano": questa può essere l'origine dell'e-

spressione "Pellerossa". Gary H. Liucoff precisa che questo fungo è una Hydnacea e che è ancora utilizzato ai nostri giorni dagli hobbisti per tingere il cotone.

Thoen evoca anche l'uso del Poliporo del Gelso (*Polyporus mori*), per colorare le stoffe in Italia del Nord e di un parassita del pistacchio Terebinto (probabilmente *Polyporus tinctorius*), che fornisce una tintura gialla in Algeria, nella Regione di Laghouat.

Il poliporo sulfureo (*Laetiporus sulphureus*), molto comune anche da noi, era già conosciuto secoli fa dal botanico Clusius, per la tintura gialla che forniva.

Le straordinarie proprietà chimiche che presentano numerose altre specie di funghi permettono di pensare che questo sia un campo infinito di ricerca, per quelli che desiderano esplorare tutte le possibilità offerte dalla natura.

Il Giaggiolo

Mirella Vanni

Iris pallida, *Iris germanica*, *Iris florentina* - Famiglia Iridaceae

Il giaggiolo è una grossa e caratteristica pianta erbacea perenne con un grosso rizoma strisciante formato da diversi articoli e con numerose radici laterali. Le foglie, che partono dalla base, sono lisce, acuminate e molto lunghe, spadiformi, con nervature parallele evidenti.

Lo scapo fiorale, più alto delle foglie, può raggiungere il metro d'altezza.

I fiori sono in numero di 3-4 e variano di colore secondo la specie: *I. follide* ha fiori di colore azzurro-violetto chiaro, *I. germanica* è viola scuro, mentre *I. florentina* ha petali bianchi, soffusi di violetto. I fiori, che sbocciano verso maggio, sono sessili e inodori.

Il frutto è una capsula cilindrica contenente semi tondi e schiacciati.

Le varie specie d'Iris sono ampiamente coltivate sia a scopo ornamentale sia per la produzione di ciprie. Nella zona mediterranea il giaggiolo è spesso inselvaticato ed è facile trovarlo in luoghi aridi e sassosi, o presso muri e bordi di strade assolati.

Nonostante le sue modeste dimensioni è di una certa importanza nel contenimento di suoli franosi, grazie ai suoi robusti rizomi. È anche interessante pianta colonizzatrice di terreni aridi e sassosi. I rizomi costituiscono una risorsa alimentare per diversi animali selvatici, tra cui ricordiamo l'istrice.

I giaggioli erano usati dagli antichi Romani nelle cerimonie purificatrici ed erano sacri a Irade, la messaggera degli Dei e dell'alba, proprio a causa dei variegati colori dei fiori che ricordano quelli del cielo prima del sorgere del sole. Ogni anno si svolge a Firenze, in maggio, la Mostra dell'Iris, che raccoglie gli ibridi prodotti dai floricoltori di tutto il mondo.

È una pianta dotata d'azione diuretica e antisettica, ma usata anche nelle bronchiti, nell'asma, nella tosse, nel vomito e nella nausea. Dà sollievo nelle tossi ostinate e nell'asma. Per un uso esterno trova larga applicazione nella produzione di dentifrici. In polvere può essere asperso su irritazioni della pelle e come cosmetico. Il rizoma, decorticato, era dato da masticare ai bambini nel periodo della dentizione: grazie alla sua durezza e al sapore dolciastro si era sempre dimostrato l'ideale.

Non presenta nessuna controindicazione particolare; ricordiamo tuttavia che il rizoma fresco ha una forte azione purgante.

Il giaggiolo contiene un olio essenziale di complessa costituzione, amido, una resina detta canfora d'Iris, l'iridina (glucoside) e l'irone, sostanza chetonica che emana odore di violetta. Si usano solo i rizomi, che devono essere raccolti dopo la fioritura, prima della ripresa vegetativa, da agosto a settembre. I rizomi si essiccano al sole e si conservano in recipienti chiusi.

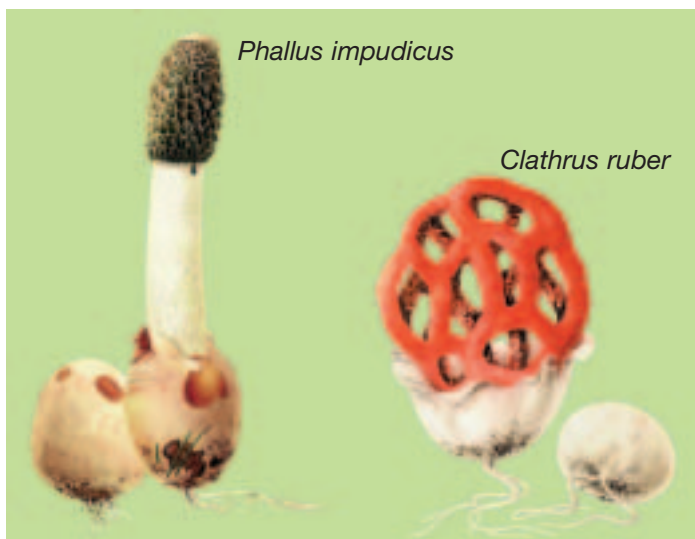


Osservare i funghi - la forma

Giovanni Consiglio

Per riconoscere e determinare un fungo, o almeno inquadrarlo in un gruppo d'individui omogenei, è necessario osservare con attenzione una serie di caratteristiche. Queste sono: forma; imenoforo; aspetto e colore del cappello e del gambo e loro ornamentazioni; portamento; ambiente di crescita; consistenza, colore, odore e sapore della carne; reazioni cromatiche delle superfici e/o della carne a particolari reagenti chimici; osservazione al microscopio dell'intima struttura cellulare.

In alcuni casi è sufficiente utilizzare solo alcune di queste caratteristiche, in altri è necessario utilizzarle tutte. Anche la sequenza logica delle osservazioni atte al riconoscimento della specie è molto differente per una "vescia" o per una "spugnola"; la più complessa e completa è sicuramente quella relativa ai funghi con cappello e gambo. Per giungere alla determinazione di una specie fungina si deve quindi procedere con metodi e osservazioni diversi da caso a caso.

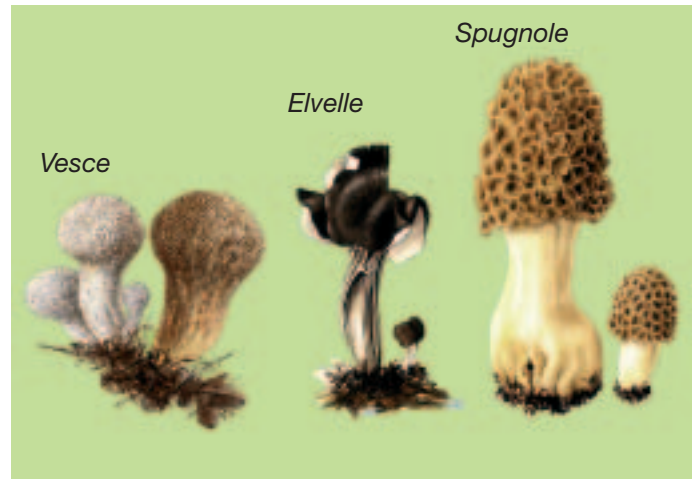


Le Varie Forme

La forma del carpoforo è la prima cosa che si nota quando si incontra un fungo e a volte questo carattere da solo è sufficiente per riconoscere la specie. È il caso del *Phallus impudicus* e del *Clathrus ruber* dalle caratteristiche e irripetibili forme e dall'odore nauseante.

Alcuni funghi sono facilmente collocabili nel gruppo di appartenenza (Genere o Famiglia) per il loro tipico e inconfondibile aspetto: spesso più difficile è riconoscere la Specie. Fra i tipi più comuni possiamo citare:

- Le manine con un aspetto ramificato che le fa assomigliare a dei magnifici coralli terrestri.



- Le vesce con forma di pallina o di pera. In queste l'imenio è racchiuso in un involucro che a maturità si rompe per fare fuoriuscire le spore.
- Le spugnole con una mitra (falso cappello) che assomiglia a una spugna.
- Le elvelle con mitra ondulata e irregolare, liscia o cerebriforme.
- Le pezize con la loro caratteristica forma di coppa.
- I polipori sono funghi lignicoli, spesso privi di gambo e di consistenza dura e legnosa; sono numerosi e di difficile determinazione. Alcuni di essi si presentano come croste coriacee su legnetti marcescenti. Spesso sono trascurati e forse nemmeno riconosciuti come funghi.
- Gli agarici sono i funghi più comuni e più conosciuti, hanno un cappello e un gambo ben distinti e un imenoforo di vario tipo posto sotto il cappello. Per il loro interesse generale questi funghi saranno trattati in modo particolare.



Piante protette

Nino Lontani

Pennacchi (*Eriophorum latifolium* Hoppe) – Famiglia *Cyperaceae*

Questa particolare pianta erbacea perenne è costituita da un fusto a sezione triangolare alto 400-600 mm.

Produce da 3 a 12 infiorescenze con peduncoli molto scabri e accompagnati da una brattea fogliacea.

I fiori sono poco vistosi e l'involucro florale è sostituito da corte setole che si allungano notevolmente dopo la fecondazione sino a formare i caratteristici pennacchi.

Fiorisce in giugno-agosto.

L'habitat è costituito da paludi torboscose e prati costantemente intrisi d'acqua, su suoli calcarei.

È presente nelle zone montane dal piacentino al bolognese, dove però alcune stazioni del porrettano non sono state confermate.

È stato scoperto recentemente anche nel forlivese, dove si presenta con sole due stazioni di crescita.

In pianura e nella fascia collinare del bolognese e del modenese è da considerare estinto.

E. angustifolium Honck, molto simile nell'aspetto, è caratterizzato da rizomi striscianti, fusto a sezione quasi cilindrica e peduncoli delle infiorescenze lisci. È una specie rara, meno frequente di *E. latifolium*. Nella nostra Regione è presente nelle zone umide montane dal piacentino al modenese, mentre si è estinta in pianura. Fiorisce in giugno-agosto.

E. scheuchzeri, presenta fusti cilindrici alti 100-300 mm, portanti ciascuno un fiocchetto globoso con setole lunghe fino a 30 mm. Specie rarissima con sole cinque stazioni di crescita nel piacentino, reggiano e modenese. L'habitat è costituito da paludi, torbiere, su terreno umoso blandamente acido. Fiorisce in luglio-agosto.

E. latifolium ed *E. angustifolium* compaiono nel piano delle cerrete e delle faggete, mentre *E. scheuchzeri* è presente soltanto al limite della vegetazione forestale (1600-1700 m di altitudine).



Le nostre ricette

Riso mari e monti

Ingredienti per 4 persone:

200 g di pisellini,
200 g di funghi a piacere,
300 g di riso,
200 g di gamberetti sgusciati,
50 g di burro,
2 uova,
2 seppioline,
una carotina, una costa di sedano,
brodo vegetale, prezzemolo, olio, sale.

Far rosolare il prezzemolo e l'aglio con le seppie pulite e tagliate a dadini; aggiungere tutte le verdure e i gamberetti tagliati piccolissimi. A questo punto unire al tutto il riso già fatto tostare in un tegame a parte con il burro, bagnare con il brodo vegetale, salare e ultimare la cottura lasciandolo al dente; incorporarvi 2 uova intere dopo aver tolto il tutto dal fuoco.

Vuotarlo tutto nello stampo ad anello precedentemente imbrattato e infornare a 200° per 30 minuti. È buono anche freddo.

Crema delicatezza

Ingredienti per 4 persone:

300 g di porcini,
50 g di burro,
2 cucchiaini di farina,
un litro di brodo, pane in cassetta,
mezzo bicchiere di panna, sale, pepe.
Pulite i funghi e tagliateli a pezzetti. Fate sciogliere il burro in un tegame. Unite i funghi e lasciateli cuocere per 20 minuti a fuoco dolce, rimessandoli di tanto in tanto; quindi toglieteli dal fuoco e passateli al setaccio, raccogliendoli in una casseruola.

Mettete il recipiente sul fuoco e aggiungete al passato di funghi la farina, setacciandola con un colino e rimescolando con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi. Diluite lentamente con la panna e con il brodo caldi, regolate di sale e pepe; proseguite la cottura per altri 10 minuti, mescolando spesso.

Nel frattempo fate tostare il pane nel forno. A cottura ultimata, distribuite la crema nelle fondine individuali e servitela calda accompagnandola con i crostini di pane.

Il Porcino del fiele

Paolo Cazzoli

Ero in Trentino e con degli amici siamo andati a funghi. A un tratto, nel silenzio del bosco, sento un urlo: l'ho trovato, l'ho trovato!

Un po' incuriosito, ma anche infastidito, mi avvicino e vedo Gianna con un giovane boleto in mano. Il colore vagamente giallognolo del margine del cappello, il gambo abbastanza scuro e il reticolo evidente mi mettono in allarme, e allora le dico "Prova ad assaggiarlo" e lei "Perché", "Tu prova" insisto.

Gianna dà un morso piccolo piccolo per non rovinare il suo tesoro e comincia a masticare lentamente. La sua mancanza di reazione mi fa pensare di essermi sbagliato.

Si avvicina Mario, suo marito: "Fammi



A sinistra *T. felleus*
A destra un Porcino

vedere, che bello! ma cosa c'è?" e anche lui dà un piccolo morso e subito sputa dicendo "Ma è amaro!". A questo punto anche Gianna realizza il sapore amaro dell'assaggio e sputa con una espressione di disgusto e dice "Non me ne ero accorta".

Insomma era talmente convinta che fosse un Porcino tanto da non percepire da subito il terribile sapore amaro del *Tylospilus felleus*.

Per soddisfare la loro curiosità e delusione ho dovuto spiegare le somiglianze e anche le differenze che consentono di distinguerli e ho consigliato loro di assaggiare sempre i porcini molto giovani per non incorrere nell'errore di mettere un piccolo *T. felleus* in mezzo ad altri e dovere poi buttare tutti i funghi cotti perché troppo amari e immangiabili.

Dopo un mese dal nostro ritorno ho in-

contrato quegli amici che mi hanno confessato di avere dovuto buttare un tegame di porcini perché amari: probabilmente avevano raccolto e cotto con gli altri anche uno o più *T. felleus*. Da allora so che assaggiano tutti i porcini giovani che raccolgono!

Potrei raccontare altri episodi ma tutti hanno lo stesso risultato: le vittime dell'errore hanno prima una espressione di incredulità poi di sorpresa e di delusione quando realizzano che non è un Porcino.

Il Porcino del fiele, questo è il nome volgare con cui è conosciuto il *T. felleus*, viene spesso scambiato con i boleti del gruppo del *B. edulis* e in particolar modo con il *B. aestivalis*. Questo errore è giustificato dalla grande rassomiglianza che hanno questi funghi almeno quando sono giovani.

Le dimensioni e il portamento sono molto simili, il cappello è da emisferico a convesso, dapprima chiuso sul gambo il quale è grosso, obeso e spesso ventricosco.

Il colore del cappello è su toni bruni e la cuticola è asciutta e subvellutata, a volte finemente screpolata o rotta in areole. Il colore del gambo è anch'esso su toni bruni ed è presente un evidente reticolo, chiaro in *B. aestivalis* più scuro in *T. felleus*.

I pori sono molto piccoli e chiusi, di colore bianco a volte con leggero riflesso incarnato.

La carne è bianca e immutabile e ha la medesima consistenza nelle due specie.

Entrambe le specie crescono in boschi di castagno e anche in boschi di abete rosso.

Le due specie sono molto simili e oltre a questo la rarità di *T. felleus* nei boschi dell'Appennino, quindi la scarsa conoscenza, crea una maggiore difficoltà. E allora come possiamo separarli?

Quando il fungo è sviluppato e maturo è facile distinguerlo e un errore è davvero improbabile: nel *B. aestivalis* i pori evolvono al giallo poi al verde, nel *T. felleus* evolvono al rosa a causa



Pori e sezione di *T. felleus*

del colore rosa delle spore.

Quando il fungo è giovane il carattere migliore è dato dalla mancanza di odore fungino e soprattutto dal sapore molto amaro, ma vi sono altre caratteristiche che con attenzione e spirito di osservazione possono aiutare a riconoscere il *T. felleus*:

sia sul gambo che sul cappello possono essere presenti sfumature giallastre o olivastre;

- il margine del cappello ha di norma una sfumatura giallina abbastanza evidente;
- il gambo è solitamente abbastanza scuro e spesso ha sfumature olivastre, il reticolo è grossolano e scuro;
- la crescita avviene quasi sempre sugli aghi dei pini o degli abeti o in vicinanza delle radici dei castagni, sovente su ceppaie putrescenti.



T. felleus maturo

Il *T. felleus* non è una specie velenosa ma solamente molto amara e quindi immangiabile e rende immangiabili anche i funghi che vengono cotti assieme a esso.

Programma luglio-agosto-settembre e mostre di ottobre

Sabato 1 e domenica 2 Luglio – Castel d’Aiano – 21^a Sagra del fungo e Mostra Micologica (prima parte)

Sabato 8 e domenica 9 Luglio – Castel d’Aiano – 21^a Sagra del fungo e Mostra Micologica (seconda parte)

Saranno esposti funghi ed erbe spontanee e tanti altri aspetti della natura. Nello stand gastronomico sarà possibile degustare funghi e altre specialità culinarie e, alla sera, balli in piazza e tante altre sorprese!

Sabato 2 e domenica 3 settembre (alle ore 16) – mostra di funghi nello spazio “ESAFORUM” della Festa dell’Unità – Parco Nord.

Giovedì 7 settembre (alle ore 21) – conferenza “I funghi della nostra Regione” (relatore Giovanni Consiglio), nello spazio “ESAFORUM” della Festa dell’Unità – Parco Nord.

Giovedì 14 settembre (alle ore 21) – conferenza “I funghi commestibili e velenosi a confronto” (relatore Paolo Cazzoli), nello spazio “ESAFORUM” della Festa dell’Unità – Parco Nord.

Sabato 23 settembre – dalle ore 11 alle ore 19 - Partecipazione, con proiezioni a mezzo computer, alla “Festa delle Associazioni di volontariato” della provincia di Bologna.

Sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre - S. Sisto “Mostra Regionale delle Marche.

Domenica 1 ottobre – Mostra di funghi presso l’Agriturismo Le Conchiglie, Via Lagune, 76/1, Sasso Marconi.

Domenica 22 ottobre – Mostra di funghi, Castel San Pietro Terme (Bologna).

Domenica 29 ottobre – Mostra di funghi in occasione della “Festa della castagna”, Mezzolara di Budrio.

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

Nel mese di agosto la sede chiude per ferie, gli incontri riprenderanno lunedì 4 settembre.

CORSO TEORICO-PRATICO PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

6 lezioni con i funghi e proiezioni di diapositive per imparare a raccogliere i funghi in sicurezza

Mercoledì 13 settembre: Cosa sono i funghi;

Lunedì 18 settembre: I funghi con i tuboli;

Mercoledì 20 settembre: I funghi eterogenei a lamelle;

Lunedì 25 settembre: I funghi omogenei a lamelle;

Mercoledì 27 settembre: Funghi commestibili e velenosi a confronto;

Le lezioni si tengono presso la Sede del Gruppo, con inizio ore 21,00.

Domenica 24 settembre: Uscita di gruppo per una lezione pratica nel bosco.

Per frequentare il corso e ottenere il permesso di raccolta in occasione dell’uscita di domenica 24, 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 allo 335.62.85.923.

Sabato 7 e domenica 8 ottobre

29^a Mostra dei Funghi e delle Erbe e il meraviglioso mondo della natura

Sabato ore 16-20 • Domenica 9-20

Centro Civico Lame, Via Marco Polo 53
Quartiere Navile - Bologna

FINE SETTIMANA IN VAL DI FIEPPE (Trentino) ALLA RICERCA DI FUNGHI

Venerdì 8 - Domenica 10 Settembre 2006

Alloggio a Predazzo per uno o due giorni a mezza pensione presso un hotel tre o quattro stelle.

Ai partecipanti verrà consegnato un permesso per raccolta scientifica che permetterà di raccogliere quattro esemplari per ogni specie fungina.

Chi vorrà raccogliere una quantità maggiore per uso alimentare dovrà, nella mattinata di venerdì o di sabato, acquistare il permesso di raccolta.

Per informazioni dettagliate o prenotazione rivolgersi il lunedì sera presso la sede del Gruppo.

Permessi di raccolta Funghi

Presso la nostra Sede, sono in vendita i permessi giornalieri e mensili per la raccolta funghi.

Ricordiamo del divieto di raccolta funghi nel periodo di raccolta castagne (dal 15 settembre al 31 ottobre 2006), nei castagneti da frutto in tutte le Comunità Montane.



GRUPPO MICOLOGICO AVIS

Aderente all’Associazione Micologica Bresadola

c/o AVIS - via Emilia Ponente, 56 (cortile interno) – 40133 Bologna

Il Gruppo si riunisce tutti i lunedì non festivi dalle ore 21 - Tel. 051.383.412

Segreteria dell’AVIS: Tel. 051.388.688 – Fax 051.642.93.01