

occhio al fungo

AVIS

Bollettino del Gruppo Micologico



Ottobre 2006



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



Amanita phalloides (Fr.) Link - fungo mortale per eccellenza.

A. phalloides presenta una volva membranosa inguainante e un ampio anello. Nella forma tipica il cappello è giallognolo, bruno oliva, verde oliva o verde più o meno puro, il gambo è screziato da una zebratura verdina.

Esiste anche la forma completamente bianca (var. *alba*) facilmente confondibile con i prataioli bianchi commestibili, ma questi si distinguono per la mancanza di volva e per le lamelle colorate.

Anche *A. verna*, fungo primaverile di colore bianco con il centro del cappello un po' ocraceo-incarnato, e *A. virosa*, fungo completamente bianco, che cresce presso conifere e betulle, sono specie mortali.

Queste *Amanita* hanno un sapore gradevole e un odore debole e non sgradevole, tranne quando sono vecchie e iniziano fenomeni di decomposizione. Con questi funghi l'argento non annerisce durante la cottura e neppure cambiano di colore l'aglio e il prezzemolo. Credere in questi metodi empirici tramandati dalla tradizione è pericoloso. Solo la conoscenza botanica della specie garantisce la sicurezza nel consumo di funghi spontanei.



Amanita phalloides var. *alba* Costantin & Dufour

Editoriale

Paolo Cazzoli

In questi ultimi tre mesi sono avvenute molte cose.

In primo luogo, in considerazione del nostro pluriennale sforzo per cercare di divulgare la conoscenza micologica al fine di ridurre gli avvelenamenti da funghi, dal mese di agosto siamo stati riconosciuti come Organizzazione di Volontariato e quindi, a tutti gli effetti, come Associazione ONLUS (senza scopo di lucro).

Inoltre, vi sono state le tre settimane di presenza nello stand della Festa dell'Unità, in uno spazio che ci è stato offerto e del quale ringraziamo l'organizzazione. Tutte le sere abbiamo esposto i funghi freschi raccolti nella giornata. Lo sforzo fatto da chi ha raccolto i funghi e da chi ha li esposti ed è stato presente, è stato premiato dalle tante persone che si sono avvicinate meravigliate e hanno chiesto spiegazioni. Il 2 e 3 settembre, con alcuni tavoli disposti nella piazzetta antistante, abbiamo allestito una vera mostra che ha avuto un grande successo di pubblico.

Infine a metà settembre si è tenuto il corso autunnale di micologia con una buona e interessata presenza di partecipanti.

Unica pecca è stato l'annullamento della fine settimana in Val di Fiemme dovuto a una scarsa adesione all'iniziativa. Crediamo che sia stata organizzata troppo vicino alle ferie e allora proponiamo un'altra fine settimana per il mese di ottobre in Maremma (vedere a pagina 8).

Se molto è stato fatto in settembre ancora di più faremo in ottobre con le tante mostre e iniziative in programma, ma fra tutte la manifestazione che impegna maggiormente i Soci è la grande mostra che ogni anno organizziamo a Bologna. Quest'anno, come l'anno passato, si svolgerà presso il Centro Civico Lame, Quartiere Navile, Via Marco Polo, 53. Il servizio autobus offre le linee 11a, 17, 34 o nelle vicinanze 18, 92, 84.

29ª MOSTRA DEI FUNGHI E DELLE ERBE

e

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLA NATURA

**Sabato 7 ottobre
dalle ore 16 alle ore 20
domenica 8 Ottobre
dalle ore 9 alle ore 20.**

Se questo notiziario vi arriva a mostra già avvenuta, non dipende dalla nostra volontà ma ce ne scusiamo. In ogni caso siamo stati previdenti e l'annuncio della mostra è stato già dato nel precedente bollettino.

Come ben sapete continuano le riunioni del lunedì per determinare, esporre e spiegare i funghi portati dai Soci. Questa è una grande occasione per imparare i funghi, socializzare con altri soci e organizzare uscite di gruppo

Spero di vedervi numerosi e pieni di interesse: la stagione micologica si preannuncia favorevole!



Mostra Festa dell'Unità 2006



Corso, autunno 2006

SOMMARIO

- II - Editoriale
- III - Una storia di funghi tutta bolognese
- IV - Amanita muscaria, un fungo... commestibile
- IV - Il superfungo
- V - Osservare i funghi: l'imenoforo
- VI - Piante protette
- VI - La ricetta
- VII - Il Nebbiolo
- VIII - Programma delle attività

In copertina: *testo di Paolo Cazzoli e fotografie di Giuseppe Bordoni*

occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

PERIODICO TRIMESTRALE - OTTOBRE 2006 N° 76

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".

Una storia di funghi tutta bolognese

William Zuntini

Sconsigliati e guardati con sospetto da medici e dietologi dei secoli passati, questi preziosi frutti della terra erano presenti in quantità sulle sfarzose mense dei più ricchi, alla ricerca di sempre nuove leccornie e sulle misere tavole degli abitanti delle montagne dove prendevano il posto di un cibo tipicamente invernale come le castagne.

Di essi il medico bolognese Baldassarre Pisanelli, autore nel '500 del celebre "Trattato dei cibi e del bere" (un autentico vangelo nel campo della dietologia e della scienza dell'alimentazione di quei tempi), offre un ritratto a dir poco terrificante: «I funghi non sono mai buoni in nessun tempo, a nessuna età e per nessuna complessione perché fanno più danno che utile. Causano lo stupore e l'apoplezia e generano la pietra (ossia i calcoli): molti sono morti per il loro veleno e altri sono rimasti soffocati per averne mangiato troppi di quelli buoni». Ma poi deve rettificare il tiro e ammettere che sono «molto ricercati nelle mense perché fanno venire appetito e ricevono tutti i sapori che loro si danno». Per renderli più tollerabili, il Pisanelli suggerisce di cuocerli assieme a pere acerbe, basilico, pane, aglio e calaminta o erba bona [nepetella (*Calamintha sylvatica* Bromf.)], condendoli poi con olio, pepe e sale. Comunque il consiglio del medico bolognese è di evitare di cibarsene, specie di quelli cresciuti sotto gli olivi o vicino a erbe velenose e infettati da animali velenosi, oppure di mangiarne con parsimonia. Al primo sintomo di soffocamento bisognava bere un bicchiere di buon vino accompagnato da sterco di gallina polverizzato e sperare in Dio.

Nonostante tutti questi rischi, i funghi, nei secoli passati, vennero consumati abbondantemente a Bologna. Ha ragione il gastronomo e agronomo bolognese Vincenzo Tanara quando nella sua famosa opera "L'economia del cittadino in villa", edita nel 1644, scrive che i funghi «non sono né carne né pesce eppure si mangiano nei giorni destinati al pesce e ad alcuni paiono carne e col cuocerli trasmettono un tal sugo gustoso che o da soli o con altre vivande si rendono tanto desiderabili sebbene siano conosciuti di cattivo nutrimento e mortali: essi sono come le meretrici, da tutti biasimate e da tutti seguite».

Fra i funghi più usati in passato dai bolognesi figurano i prugnoli, i prataioli, le spugnole, i porcini e soprattutto i «boledri», ossia gli squisiti ovoli. Essi venivano ammanniti nei modi più disparati come testimoniano i menù dei fastosi banchetti tenuti a Bologna durante il Rinascimento e in epoca barocca: fritti con cipolla, porro e spezie o serviti in intingoli da soli o con altri ingredienti, oppure preparati in pasticcio o con sugo di carne o in zuppa assieme ai tartufi.

Il consumo raggiungeva notevoli livelli anche perché i funghi costavano relativamente poco. In genere venivano portati in città dai contadini, specialmente da quelli di

montagna, che si accontentavano di qualche soldo e spesso li cedevano ai rivenditori di piazza che speculavano sulle loro fatiche. Lo conferma il già ricordato Tanara che riferisce di avere mangiato funghi con la sua famiglia in estate durante tutti i giorni di vigilia, con un considerevole risparmio perché «i villani, a cui rincresce il condarli, per un tocco di pane te ne portano a casa un canestro. E se vorrai spendere qualche poco ne potrai salare gran quantità per la quaresima perché starà a te fare il prezzo poiché quei poveri uomini si contenteranno di ogni modica tua cortesia».

Quelli che portavano i funghi a Bologna non avevano però sempre vita facile. Talvolta erano le autorità a mettere i bastoni fra le ruote per motivi di pubblica sanità. Lo dimostra un bando del 24 maggio 1640 a causa del quale, almeno per quell'anno, i bolognesi dovettero rinunciare ai gustosi prataioli.

BANDO SOPRA I FUNGHI

Publicato in Bologna il dì 24. Maggio 1640.



Onsiderando l'Eminentissimo, e Reuerendissimo Sig. Cardinale Legato il pregiudicio, che può apportare alla sanità del Corpo il Fungo Predarolo, che in tanta copia s'introduce nella Città, per essere cibo nocuo, massime in questa stagione di caldo; E volendo Sua Eminenza prouedere al danno, che ne può seguire, col consenso de' Signori Antiani, Consoli, e Consaloniero di Giustitia, de' Signori Tribuni della Plebe, e Massari dell'Arti, e de' Illustri Signori del Reggimento, col presente publico Bando ordina, comanda, e proibisce a qual si voglia persona l'introdurre, e vendere pubblicamente, ò priuamente in questa Città, e Contado tali Fonghi per tutto il mese d'Agosto prossimo, sotto pena di Scudi venticinque d'oro, e della perdita de' Fonghi, e d'altre pene etiam corporali ad arbitrio di Sua Eminenza; Dichiarando nulla qual si voglia licenza sin'hora ottenuta, e che per l'auenire si otterrà, qual'adesso per allhora dichiara essorta, e da non douerli attendere. In quorum fidem, &c.

Dat. Bononiz die 23. Maij 1640.

G. Card. Leg.

Octau Zambeccar. Vex. Iust.

Carolus Ludouicus Scappius Prior DD. Trib. Pleb.

Gabriel Capraria Correct. & pro D. Priore DD. Massar. &c.

In Bologna, per l'Herede del Benacci Stampatore Camerale.

Amanita muscaria, un fungo... commestibile

Paolo Cazzoli

L'*Amanita muscaria* è notoriamente un fungo velenoso ma non è così terribile come qualcuno crede. Essa contiene una quantità di muscarina variabile da zona a zona e comunque mai tanto elevata e tale da causare danni seri.

Ben più elevata è la muscarina che si trova nelle *Clitocybe* bianche, in alcune *Lepiota* di piccola taglia e in varie *Inocybe*, per questo tutte molto velenose e alcune mortali. L'*Amanita muscaria* contiene anche sostanze psicotropiche e per questo motivo è stata usata dagli Sciamani di civiltà passate per i riti sacri.

Da una ricerca risulta che oggi l'*A. muscaria* è consumata, dopo opportuno trattamento, in diverse zone del mondo: dalla Siberia alla California, al Giappone e anche in alcune zone d'Italia.

Nella regione di Nagano in Giappone i porcini non sono considerati mentre sono molto apprezzati altri funghi come relaziona David Arora:

«nella regione di Nagano i porcini so-

no molto abbondanti ma nessuno li mangia! I negozi di frutta e verdura della città di Ueda vendono molte altre specie: *Rozites caperatus*, *Hygrophorus russula*, *Entoloma crassipes*, *Tricholoma equestre*, il costosissimo *Tricholoma matsutake*, *Lyophyllum shimeji*, *Pholiota nameko*, *Pleurotus eryngii* (coltivato) e anche *Suillus bovinus* e *Suillus luteus*. Ma non un solo porcino! E in effetti, mentre cercavo funghi nei boschi sopra Ueda, i porcini (*Boletus edulis*) erano dappertutto, associati alla betulla, solitamente crescenti in luoghi aperti, bene in vista. Alcuni erano anche stati calpestati o fatti a pezzi. Pensavo che fosse stato il bestiame a calpestarli, finché non incontrai una coppia di anziani che scendeva dalla montagna con tre sacchi di *Amanita muscaria*. Quando mi videro con il cesto pieno di porcini cominciarono a ridere, come per dire, "Poveraccio! Non hai trovato delle amanite da mangiare?" Mi dissero che loro non mangiano mai i porcini e che, talvolta, ce ne so-

no così tanti che li prendono a calci perché "stanno tra i piedi". Mentre gli spiegavo che nel mio stato, la California, ci sono molti immigrati italiani che raccolgono solo i porcini e prendono a calci l'*Amanita muscaria*, i due giapponesi scuotevano le teste stupiti e l'uomo disse: "Quei matti italiani – mangerebbero qualsiasi cosa!".

In altre zone del Giappone l'*A. muscaria* non viene mangiata e quindi è un'abitudine locale di questa zona dove gli abitanti l'hanno consumata fin da bambini».

Il particolare trattamento a cui viene sottoposto questo fungo per renderlo commestibile è diverso da zona a zona. Pensiamo che sia una cosa poco saggia dovere eseguire trattamenti particolari per usare funghi potenzialmente velenosi quando vi sono tanti altri funghi ottimi commestibili che attendono solo di essere conosciuti e raccolti.

La prudenza in ogni caso non è mai troppa.

Il superfungo

William Zuntini

Quando leggiamo sul quotidiano locale che è stato trovato un fungo enorme, addirittura con un diametro di oltre un metro e un peso talvolta superiore ai 20 chili, è assai probabile che si tratti di una vescia gigante (*Langermannia gigantea* (Batsch : Pers.) Rostkovius, che sui testi divulgativi in commercio è anche citata con i sinonimi *Lycoperdon maximum* o *Calvatia gigantea*).

I funghi chiamati comunemente "vesce" sono *Gastromiceti* a forma di palla più o meno regolare, talvolta allungati a mo' di sacco rigonfio o di pera. Hanno una polpa (detta "gleba") bianca candida negli esemplari giovani, che poi tende a inumidirsi e diventare da giallina a verde e infine, a ridursi a una polvere sporale bruna. A questo punto la buccia, tecnicamente chiamata "peridio", si perfora o si spacca in frammenti irregolari per permettere la fuoriuscita delle spore. A causa di questo processo il fungo portava il nome greco di *Lycoperdon*, che equivale all'attuale nome dialettale emiliano "pet ev lov", ossia "peto di lupo".

Esistono vesce grosse e piccole, quasi tutte commestibili purché la gleba sia ancora perfettamente bianca; si distinguono tra loro a seconda del numero di strati che compongono il peridio, della presenza o meno di parte sterile alla base della gleba, della superficie più o meno liscia. La vescia migliore, perché più soda e profumata, è proprio *Langermannia gigantea*, con peridio in unico strato, liscio, inizialmente bianco e vellutato, poi giallastro-crema che si frantuma in squame irregolari, forma tondeggiante, gleba priva di base sterile e radiceforme.

Cresce da fine estate a tutto l'autunno nei giardini, nei prati, nelle radure ed è ottima tagliata a fette alte un dito, impanate e fritte.



Osservare i funghi – l'imenoforo

Giovanni Consiglio

Superficie Fertile

La parte del fungo che porta i basidi o gli aschi, cioè le cellule dove si formano le spore, prende il nome di imenoforo. Esso può essere considerato come la parte più importante del fungo sia sotto il profilo della determinazione, sia sotto quello della perpetuazione della specie.

La superficie fertile è liscia ed esposta all'esterno del carpoforo in quasi tutti gli ascomiceti (morchelle, elvelle, pezize) e in alcuni basidiomiceti (manine); è localizzata all'interno del fungo negli ascomiceti ipogei (tartufi) e in alcuni basidiomiceti (vesce e, almeno nei primi stadi di vita, nei *Clathrus* e nei *Phallus*). Ma è nei funghi con cappello e gambo che l'imenoforo assume le forme più diverse.



L'imenoforo ad aculei, formato da tanti piccoli aghi, è caratteristico delle *Hydnaceae* e si riscontra in alcune *Thelephoraceae*.

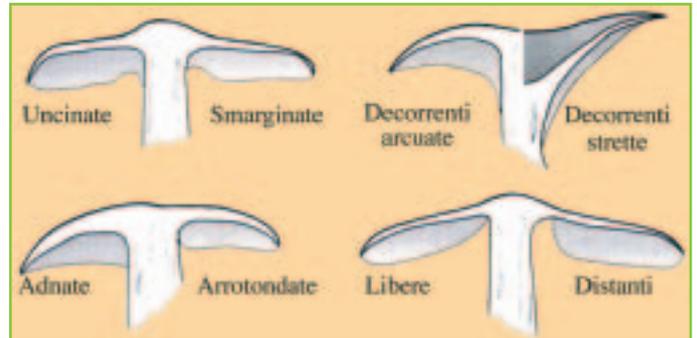
L'imenoforo a pori, costituito da numerosi tubicini stretti vicini uno all'altro, si osserva, con imenoforo facilmente staccabile dalla carne del cappello, nelle *Boletaceae* e, con imenoforo non separabile, nelle *Polyporaceae*.

L'imenoforo a vene, formato da grossolane pieghe più o meno rilevate che, in alcuni casi, ricordano le lamelle, è caratteristico delle *Cantharellaceae*.

L'imenoforo a lamelle, formato da numerose e sottili lamine, è proprio di un grande numero di famiglie e di generi e necessita perciò di una trattazione ampia e particolareggiata sul modo di osservarne e analizzarne le caratteristiche morfologiche.

Inserzione dell'imenoforo al gambo

Il modo in cui l'imenoforo si inserisce sul gambo è il carattere più rilevante per la separazione dei generi. Valido per tutti i funghi con cappello e gambo, riveste maggiore importanza nei funghi a lamelle.



Colore della Sporata

Il colore delle spore in massa è un dato fondamentale per la classificazione e la determinazione dei funghi agaricoidi. Questa caratteristica è impiegata per suddividere i funghi a lamelle secondo il seguente schema:

Leucosporei - funghi con sporata bianca o biancastra

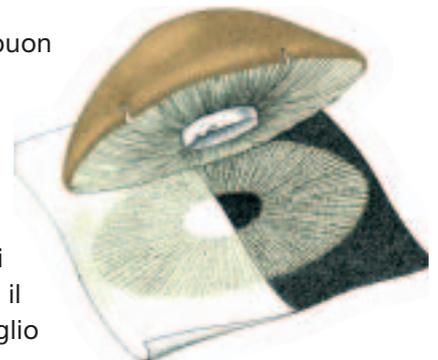
Rodosporei - funghi con sporata rosa

Ocropsorei - funghi con sporata bruno ruggine

Iantinosporei - funghi con sporata viola o porpora

Melanosporei - funghi con sporata nera

Per ottenere un buon deposito di spore occorre procedere su un fungo maturo, raccolto da poco e ancora dotato di un sufficiente grado di umidità. Rovesciato il cappello su un foglio bianco e nero (le spore chiare saranno più visibili sul fondo scuro) si devono attendere circa 12 ore per la completa sporificazione.



Colore delle lamelle

Non sempre il colore delle lamelle nel fungo maturo corrisponde al colore delle spore in massa a causa del colore originale delle lamelle stesse.

Piante protette

Nino Lontani

Scilla bifolia L. (Scilla silvestre) Famiglia *Liliaceae*

La scilla è una pianta erbacea perenne, vistosa anche se di piccole dimensioni, con bulbo globoso a tunica rossastra, alta da 100 a 200 mm, caratterizzata dalle due foglie accoppiate, lineari lanceolate, lucenti, solcate. Si presentano ricurve in fuori, abbracciano lungamente il fusto alla base e sembrano sorgere a metà del fusto fiorifero.

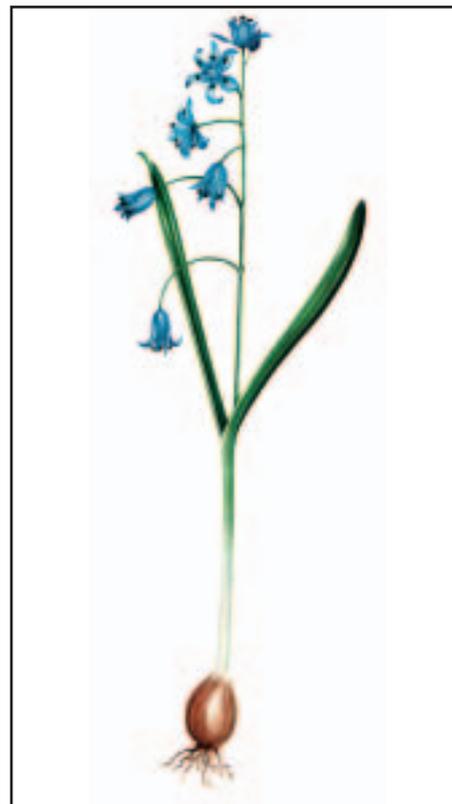
I fiori, in numero da 3 a 8, sono di solito azzurro carico (raramente possono essere anche rosa o bianchi), lunghi circa 10 mm, sono vistosi e portati in infiorescenza di 3-12 elementi, ramosa senza foglie. Fiorisce da marzo ad agosto.

È distribuita nell'Europa centro-meridionale e nell'Asia occidentale: nella nostra regione è presente nei boschi freschi di latifoglie, faggete e praterie d'altitudine, da 100 fino a 1900 m. Non è rara, talvolta è presente con

popolazioni molto numerose. Nella nostra regione sono state segnalate 147 stazioni di crescita.

Scilla peruviana (Scilla del Perù, Giacinto del Perù), ha cupole emisferiche di piccoli fiori blu-viola, inconfondibili; infiorescenze generalmente a stelo breve e portate da un fusto robusto poco al di sopra delle foglie; foglie larghe (4-6 cm), lucide e nastriformi, che si allargano verso l'esterno sul suolo. Fiorisce in Marzo-Maggio.

Scilla autumnalis, (Scilla d'autunno), ha infiorescenze appiattite che col tempo si allungano, senza brattee o foglie, i fiori di un colore lilla smorto, con petali di 4-6 mm; le foglie sono strette, leggermente solcate e appaiono dopo la fioritura. Fiorisce in Agosto-Ottobre.



Le nostre ricette

Spaghetti alla vinosa

Ingredienti:

500 g di spaghetti,
500 g di *Amanita vinosa* (*Amanita rubescens*),
un cucchiaio di farina,
50 g di speck grasso o bacon,
50 g di salsiccia,
una cipolla,
un bicchierino di grappa,
mezzo bicchiere d'olio d'oliva,
un dado da brodo,
sale, pepe.



Porre a fuoco in un tegame i funghi, accuratamente lavati, con il sale e portarli ad ebollizione; in un altro recipiente far soffriggere la cipolla tritata insieme allo speck (o bacon), aggiungere la salsiccia macinata ed i funghi sgrondati dall'acqua; aggiungere man mano la loro acqua; in altro recipiente fare tostare la farina e, in seguito, amalgamarla con la grappa e versarla nei funghi; aggiungere il dado sciolto in poca acqua calda.

Continuare a cuocere per circa mezz'ora, aggiungendo eventualmente qualche goccia d'acqua. Il sugo così preparato potrà essere utilizzato per condire gli spaghetti (meglio se questi, lasciati un po' al dente, verranno fatti saltare sul fuoco col sugo).

Il nebbiolo

Paolo Cazzoli

Il Nebbiolo, nome scientifico *Clitocybe nebularis*, è uno dei funghi più consumati, fresco o sott'olio, vuoi per l'abbondanza di crescita, vuoi per il sapore forte e deciso e per il forte odore, gradevole per alcuni ma per altri nauseante. Si consuma di solito cotto a lungo, sono sconsigliate cotture brevi come la frittura o alla griglia, ed è ovviamente escluso il consumo del fungo crudo. Molti consigliano la prebollitura, buttando l'acqua di cottura, seguita da una normale cottura in umido o trifolati, in tal modo si riduce il sapore e l'odore veramente forti. Per i palati più robusti è gradita la cottura diretta in umido o trifolati.

Nonostante il largo uso che se ne fa in cucina, questo fungo è responsabile di diverse intossicazioni, per fortuna di lieve entità: ciò ha indotto a considerarlo perlomeno sospetto anche perché non si conosce il principio tossico

e il meccanismo che induce gli avvelenamenti è ancora ignoto. La prebollitura rende sicuramente più digeribili questi funghi e alcuni sostengono che elimini anche la tossicità.

A complicare le cose esiste un fungo, *Entoloma sinuatum* (in alcuni testi, *E. lividum*), molto velenoso che reca notevoli danni al fegato e che assomiglia moltissimo alla *C. nebularis*. La confusione fra le due specie è abbastanza comune nella penombra del bosco perché le due specie a volte sono simili di colore e di portamento e nascono nello stesso periodo e negli stessi luoghi, ma la distinzione comunque è facile, basta un minimo di attenzione:

- l'odore è fresco e buono, come di farina, in *E. sinuatum*, mentre in *C. nebularis* è caratteristico, molto forte e aromatico e, per alcuni, nauseante;
- in *E. sinuatum* le lamelle sono adnate, abbastanza spaziate e variano da

un giallo pallido nel fungo giovane fino a un salmone deciso (per la sporata rosa che si sovrappone al giallo). In *C. nebularis* le lamelle sono più o meno decorrenti, fitte, bianche o leggermente crema.

In ogni caso il solo odore è sufficiente per separare le due specie. A un nostro socio è capitato di trovare nelle vicinanze di alcune *C. nebularis* dei gambi da poco tagliati e ha appurato che si trattava di gambi di *C. nebularis* mescolati con gambi di *E. sinuatum*, e questo è stato possibile constatarlo con sicurezza solamente dall'odore dei residui rimasti. A parte la cattiva abitudine di tagliare i gambi e lasciare nel terreno una parte importante per la determinazione, questa raccolta avrà causato un'intossicazione abbastanza violenta nei malcapitati che mangiarono i funghi e la colpa fu certamente data all'innocente *Nebbiolo*.



Clitocybe nebularis

(foto J.H. Petersen)



Entoloma sinuatum

(foto G. Consiglio)



Clitocybe nebularis

(foto G. Consiglio)



Entoloma sinuatum

(foto G. Consiglio)

Programma ottobre-novembre-dicembre

Con il primo lunedì di settembre sono ripresi gli incontri del lunedì sera dedicati alle lezioni dal vivo e con la determinazione dei funghi e delle piante portati dai Soci. Questi incontri sono anche una occasione per salutarci e socializzare. Per ora i funghi sono stati abbondanti e speriamo che continuino.

Sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre – Mostra Regionale delle Marche - S. Sisto (Pesaro-Urbino)

Domenica 1 ottobre - Mostra dei Funghi all'Agriturismo Le Conchiglie, Via Lagune, 76/1 - Sasso Marconi.

Sabato 7 e domenica 8 ottobre - 29^a Mostra dei Funghi e delle Erbe e il meraviglioso mondo della natura - Centro Civico Lame, Via Marco Polo 53 - Quartiere Navile - Bologna.

Sabato 14 e domenica 15 – Fine settimana micologica in Maremma. Pernottamento presso l'hotel Sant'Uberto – località Piloni - Roccastrada (Grosseto)

Domenica 22 ottobre – Mostra dei funghi a Castel San Pietro Terme (Bologna).

Domenica 29 ottobre – Mostra dei funghi in occasione della "Festa della Castagna", a Mezzolara di Budrio

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

La Giornata Nazionale della Micologia, ricorrenza ormai consueta, sarà celebrata domenica 8 ottobre in occasione della grande Mostra di Bologna.

Incontri di fine anno

Domenica 26 novembre ci sarà il Pranzo Sociale presso il Ristorante Bonfiglioli di Ciano di Zocca. Sarà organizzato un pullman per chi non desidera recarsi con la propria autovettura. Informazioni e prenotazioni presso la Segreteria del Gruppo.

Lunedì 18 dicembre, dalle ore 21 alle ore 22,30, ultima riunione dell'anno, vi aspettiamo per una allegra bicchierata e per scambiarci gli auguri. Ai Soci che non potranno intervenire in questa occasione auguriamo Buone Feste.

CORSO TEORICO PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

Corso di Primavera

**Nove lezioni con proiezione di diapositive
DA LUNEDÌ 5 FEBBRAIO 2007**

ore 20,30 - presso la Sede del Gruppo

Le lezioni successive i lunedì non festivi con inizio ore 21

- 1^a lezione:** I funghi più comuni.
- 2^a lezione:** Cosa sono i funghi.
- 3^a lezione:** I funghi con i tuboli.
- 4^a lezione:** I funghi eterogenei a lamelle.
- 5^a lezione:** I funghi omogenei a lamelle.
- 6^a lezione:** I funghi con imenofori particolari.
- 7^a lezione:** Gli alberi e i funghi.
- 8^a e 9^a lezione:** Funghi commestibili e velenosi a confronto.

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.

FINE SETTIMANA IN MAREMMA

Sabato 14 e Domenica 15 Ottobre 2006

Trattamento di mezza pensione presso l'hotel Sant'Uberto, un bel Residence dove gli accompagnatori potranno godere di due giornate di relax.

Sabato mattina, ora da decidere, incontro a Roccastrada con le guide, pranzo libero, cena in albergo. Tutta la giornata a funghi. Dopo cena incontro per determinare e discutere i funghi trovati. Domenica mattina di nuovo a funghi e ritorno libero.

Il costo previsto è di 45 € per cena, pernottamento, colazione e assicurazione.

Per informazioni sul permesso di raccolta o per chiarimenti e prenotazioni rivolgersi il lunedì sera presso la sede del Gruppo o telefonare al 335.62.85.923.

Posti limitati.

Permessi di raccolta Funghi

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

**Ricordiamo ai Soci il 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