

occhio al fungo

Bollettino del Gruppo Micologico **AVIS**



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



Pleurotus ostreatus (Jacq. Fr.) Kummer

Il *Pleurotus ostreatus* è un fungo che cresce nei periodi più freddi e umidi. Si trova da novembre a febbraio su legno vivo o morto di svariate latifoglie, in numerosi esemplari con cappelli sovrapposti, a forma di conchiglia o di grande orecchio e con gambo eccentrico; il colore del cappello varia dal grigio acciaio al grigio-bruno. Per il periodo di crescita e per la forma è conosciuto con i nomi volgari di "Gelone" o di "Orecchione".

Si tratta di una specie molto conosciuta che si presta bene alla coltivazione ed è venduta in quasi tutti i mercati nazionali.

Buon commestibile, è praticamente impossibile da confondere con specie tossiche.



Gennaio 2007

Editoriale

Paolo Cazzoli

Cari amici l'anno 2006 è finito! È stato un anno buonissimo per i porcini e anche per gli ovoli, meno buono per le altre specie.

La crescita dei porcini si è protratta, tra l'Emilia e la Toscana, per un periodo insolitamente lungo per la nostra zona con crescite che in certi momenti si possono definire infestanti. Erano quasi venti anni che questo non succedeva.

Se da un lato i porcini sono cresciuti "come i funghi", la crescita delle altre specie è stata inferiore alle aspettative e, soprattutto, in occasione della Grande Mostra del 7 e 8 ottobre la loro mancanza è stata evidente e abbiamo potuto esporre "solo" 460 specie, probabilmente il record negativo di questi ultimi anni.

La Mostra ha poi sofferto per altri problemi: la pubblicità è stata scarsa e l'organizzazione è stata affrettata e faticosa. Ma andiamo con ordine.

Il venerdì e il sabato prima della mostra vi è stato lo sciopero dei giornalisti e non è stato pubblicato l'annuncio sul Carlino: il nostro notiziario è uscito il 15 ottobre e anche l'articolo su La Piazza è uscito in ritardo. Per questa serie di avvenimenti la pubblicità è in parte mancata e molti dei nostri affezionati visitatori non hanno potuto vedere la Mostra. Il mese di settembre ci ha visto molto impegnati: la presenza alla Festa dell'Unità, tutti i giorni fino al 17, e il corso autunnale di micologia tenuto nelle ultime due settimane hanno impegnato tutto il mese. Organizzare la mostra in queste condizioni è stato problematico, ma tutto è andato per il meglio. Oltre i funghi quest'anno sono stati esposti gli insetti

e le farfalle della collezione privata di Guido Perdisa, le conchiglie marine della collezione privata di Mirella Vanni e poi le erbe spontanee, le galle, la xilotea, le fotografie naturalistiche, i nidi degli uccelli e tante altre curiosità.

Nonostante le difficoltà la Mostra ha avuto un grande successo e, come al solito, il merito va distribuito fra i tanti Soci che a vario titolo hanno lavorato per la riuscita della manifestazione.

Un particolare ringraziamento va agli amici delle Guardie Ecologiche Volontarie e alla famiglia Pratellini per il gentile aiuto.

Un doveroso ringraziamento va anche agli Sponsor, che con il loro contributo hanno permesso la realizzazione della Mostra: Banca Carisbo-San Paolo; Resto del Carlino quotidiano di Bologna; Gruppo AM concessionaria Fiat; I Regali di Liviana porcellane, cristallerie, argenterie, bomboniere; Assicurazioni Lenzi Paolo; Ottica Battaglia, occhiali, lenti a contatto; Azienda Agricola Bassi Luigi vini e spumanti; Mela Voglio, vendita e assistenza Apple Computer; Ristorante Nonno Rossi; F.M. di Marzi Franco & C. ingrosso salumi e formaggi; Fantoni Foto forniture fotocine, sviluppo e stampa; Porrettana Gomme revisioni auto; Radio Sanlucino; Az. Agrituristica Monte Capucio (Parma).

Le altre attività del trimestre sono state positive: le mostre a Le Conchiglie e a Castel San Pietro Terme sono state molto frequentate e molto gradite: il corso a Castiglione dei Pepoli ha avuto una buona partecipazione: il fine settimana in To-

scana, che ha visto parecchi partecipanti e molti funghi, è stato molto apprezzato. Anche il Pranzo Sociale ha avuto un buon successo di partecipanti e di qualità gastronomica: ottima anche l'idea di noleggiare un pullman per chi non può o gradisce poco viaggiare in macchina. L'apoteosi sono stati gli auguri che ci siamo fatti l'ultimo lunedì utile di dicembre. Fra un po' inizia il nuovo anno micologico e spero che ci troveremo in tanti all'Assemblea Ordinaria del 29 gennaio 2007.



Mostra di Bologna

SOMMARIO

- II - Editoriale
- III - Finalmente i veri funghi
- IV - Un fungo invernale
- IV - Una curiosità e una speranza
- V - Osservare i funghi: il cappello
- VI - Piante protette
- VI - La ricetta
- VII - I funghi cittadini
- VIII - Programma delle attività

In copertina: testo di Paolo Cazzoli; fotografie di Giovanni Consiglio.

occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

PERIODICO TRIMESTRALE - GENNAIO 2007 N° 77

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 intestato a Gruppo Micologico AVIS, ccp 76365519

— 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".

Finalmente i veri funghi!

Pietro Cargo e Vanni Brotza



E venne il giorno. Finalmente dopo tanti mesi passati a guardare foto su riviste e diapositive in quantità industriale, siamo pronti alla prima grande esperienza di cercatori.

Ma iniziamo dal principio: vado a letto e trascorro la notte in ansia (la gita, a me fa sempre quest'effetto), cioè mi causa un agitato dormiveglia che, di tanto in tanto, mi spinge a guardare la sveglia... l'una... le due... le tre-e-dieci... le tre-e-quarantacinque... Mi addormento della grossa. "Piero! ... Piero, svegliati! ... Sei sveglio? L'hai sentita la sveglia?" È mia moglie che, scocciata dal continuo infernale piii-piii-piii della sveglia, finalmente s'è decisa a darmi una scrollata.

Dobbiamo essere alle 8 e 30 a Roccastrada (ma chissà dove sarà?), provincia di Grosseto o giù di lì.

Ci vestiamo già pronti per il "combattimento", appuntamento con Vanni e famiglia alle 5.45.

Prima di salire sulla potente macchina di Vanni appello indumenti: bastoni, cestini, coltelli, bussola, PANINI. Sì, tutto ok! Ci siamo tutti.

PARTENZA.

Vanni è molto più eccitato del sottoscritto (che peraltro ha ancora un gran sonno); sembra lo Schumacher dei tempi migliori e, sprezzante degli autovelox, "vola" verso la meta: del resto non possiamo permetterci di far aspettare due "guru" del calibro di Paolo e Enzo!!!

Ore 8 e 31: Arrivo nel luogo preciso dell'appuntamento. Grande Vanni, un mito.

Chiaramente ci sono già tutti. Enzo come un grande condottiero divide lo squadrone in tre gruppi. Io, Paola (mia moglie), Vanni, Mara (sua moglie) e il piccolo-grande Alessandro (cercatore di dieci anni), novelli pivellini veniamo affidati alle "cure amorevoli" di Paolo ed Enzo.

Parte la sfida. Enzo afferma con tono minaccioso agli altri: "Ci vediamo stasera e vedremo!"

Primo luogo: attraversiamo una ferrovia e io penso "Pericoloso questo hobby", poi in bilico su un tronco d'albero si supera un ruscello e quindi un filo spinato: "Era meglio il Camel Trophy!!".



Prima che io possa accorgermi di dove siamo, Enzo ha già trovato di tutto, Paolo è ormai introvabile. Cerchiamo di stare vicino a Enzo ma lui sembra morso da una tarantola, è velocissimo, vede, raccoglie e scappa. **IMPRENDIBILE.**

Mentre al sottoscritto e al nostro gruppetto di pivelli sembra di trovarsi davanti a un mare di miracoli della natura (nell'unica uscita da soli avevamo visto solo tanta erba), echeggia una voce. Andiamo! Qui c'è poco. È Enzo che ci richiama all'ordine.

Siamo sbigottiti, ma da bravi soldatini obbediamo.

Come sempre ha ragione lui!

Secondo giro, primo regalo. Trovare il primo porcino è un'emozione incredibile! E il secondo ancora di più.

Nuovamente una voce. Andiamo! Qui c'è poco. Non ci credo! Enzo non è soddisfatto! Vorrei ribellarmi, ma come?



Terzo luogo e succede l'incredibile. Scendiamo dalla macchina, guardo davanti alla ruota e trovo un porcino! Penso: "ormai l'allievo supera il maestro" mentre mi gongolo arriva la moglie di Enzo con in mano due "bambini": due porcini così non li avevo mai sognati! Ritorno sulla terra: sono il solito pivello! Passano due minuti e Vanni, che si aggira allegramente con un panino in mano urla: **OVOLO! Ne trova sette!!! Che... fortuna!!!**

Stanchi ma felici andiamo verso l'Hotel; un luogo davvero carino immerso nel bosco, una doccia e a cena.

Il dopo cena è l'apoteosi; una tavola stipata di tante varietà di funghi in attesa della lezione di Paolo.

I superstiti al sonno e alla stanchezza non sono tanti ma la lezione è davvero interessante, non ricordo molto ma i profumi e i colori sono indimenticabili.

L'indomani, dopo una buona colazione, il gruppo si divide e si va a "caccia" da soli. Siamo ormai troppo bravi e quindi nessun problema, e infatti, tranne il grande Alessandro che da solo trova tre porcini e un ovolo, noi non "becchiamo" più nulla.

Per mimetizzare la disfatta dico a Vanni "sarebbe meglio tornare a Bologna, sai ci sono i funghi da preparare e domani si va a lavorare".

Lui ammicca e un po' tristi si torna a casa.

Aspettiamo la prossima uscita e grazie a tutti!

Un fungo invernale

William Zuntini

Quando l'inverno rende impraticabili i boschi, ai fungaioli non resta che riguardare gli appunti segnati, con estrema soddisfazione, sul calendario e che ricordano i tanti ritrovamenti fatti, soprattutto quest'anno. Un anno eccezionale, che ricorderemo per le straordinarie "bolate", soprattutto dei ricercatissimi porcini. Agli irriducibili della ricerca fungina non resta altro che rivolgersi alla pianura, che ancora può dare qualche soddisfazione, anche se pur minima.

La maggior parte dei funghi invernali crescono su legno, quindi, per trovarli, dobbiamo guardare, oltre che in basso, per cercare ceppi rimasti dall'eliminazione di un albero, anche in alto, sui rami... ed ecco, un fungo commestibile che lenirà almeno in parte la forzata astinenza: il "fungo dell'olmo" [*Flammulina velutipes* (Curt. : Fr.) P. Karst.].

È un fungo che cresce a cespi di diversi carpofori su ceppi o tronchi di latifoglie fin dal tardo autunno e per tutto l'inverno, anche durante le gelate. È un fungo commestibile ma un po' insipido; si utilizzano solo i cappelli, che conviene sbollentare per alcuni minuti per togliere il viscidume, poi, si possono cucinare trifolati o in umido. Si può raccogliere anche se

gelato, perché diversamente dalle altre specie, quando si scongela, non si riduce in poltiglia.

Il cappello che solitamente non supera i 4 centimetri di diametro, è piano e sottile, ricoperto da una pellicola gelatinosa e trasparente, di colore giallo zolfo, giallo-arancione, bruno-aranciato con il centro più scuro, il margine di un giallo chiaro. Il gambo affonda la sua base nel legno che lo nutre ed è di consistenza fibrosa e cavo, il colore, che inizialmente risulta di un giallo più chiaro del cappello, si copre, cominciando dalla base, di una fine peluria bruna scurissima, infine diventa tutto vellutato (caratteristica!). Le lamelle sono ventricose, rade, annesse al gambo, di colore da bianco a ocre, si macchiano di bruno-rossiccio in vecchiaia. La carne del cappello è elastica, giallina, quella del gambo fibrosa e brunastra.

La *F. velutipes* viene solitamente confusa con l'*Hypholoma fasciculare* (Huds.: Fr) P. Kumm. (tossi-

co), col cappello molto più carnoso, non così viscido, le lamelle giallo-verdognole e il gambo provvisto di anello e non vellutato. *Armillaria tabescens* (commestibile) può assomigliare, ma presenta un cappello non viscido e colori meno vivaci.



Flammulina velutipes (Foto G. Consiglio)

Una curiosità e una speranza

William Zuntini

Un gruppo di ricercatori ha dimostrato che su 7.000 colture di Basidiomiceti, cinquanta rappresentanti di venti Generi possiedono composti capaci di inibire alcune forme di sarcoma, di adenocarcinoma, di leucemia.

Sembra che *F. velutipes* contenga dei composti anticancerogeni (la flammulina). Tra le specie di funghi studiate troviamo anche il comune porcino (*Boletus edulis*), la *Poria corticola* (un fungo che causa il marciume del legno), l'*Omphalotus olearius*, il *Lampteromyces japonicus* (un fungo presente solo in Giappone), il *Ganoderma lucidum* e alcune specie del genere *Calvatia* [*C. utriformis* (Pers.) Jaap, *C. craniformis* (Schum.) Fr. e *C. cyathiformis* (Bosc.) Morg.]. Tra i composti a oggi isolati da questi funghi e strutturalmente riportabili a proteine ricordiamo la calvacina, la porticina e il lampterolo.

Malauguratamente si tratta di composti più o meno tossici, ma ciò non toglie importanza al loro ritrovamento giacché la possibilità che esistano composti ad analoga azione ma non tossici non è certo da escludere.

Osservare i funghi – il cappello

Giovanni Consiglio

Dimensioni

Le dimensioni di un fungo e in particolare del cappello sono molto variabili anche nella stessa specie, ma vi sono specie in cui il diametro del cappello supera raramente i 4 centimetri (specie piccole), in altre supera normalmente gli 8 centimetri (specie grandi), le specie medie stanno ovviamente nel mezzo.

Forma

La forma del cappello deve essere osservata nel fungo maturo ma non vecchio. Tutti i funghi nascono infatti con il cappello più o meno globoso e quando invecchiano tendono a rialzare il bordo assumendo l'aspetto di funghi con cappello depresso. È quindi nella piena maturità che le sagome di seguito riportate hanno un valore determinativo.



Superficie del cappello

La parte che ricopre il cappello prende il nome di cuticola. La cuticola può essere liscia o presentare delle ornamentazioni; queste possono essere innate, cioè non asportabili, o riportate, cioè asportabili. Indipendentemente dalle ornamentazioni la cuticola può essere glabra o più o meno vellutata fino a lanosa-squamosa, o pruinoso. La pruina che ricopre la cuticola è solitamente bianca e asportabile. Per finire, la cuticola può essere asciutta o viscida fino a glutinosa. Questa caratteristica deve essere valutata con tempo normale, cioè non piovoso e non secco.



Coprinus comatus
con cuticola squamosa



Russula nana
con cuticola separabile



Russula luteotacta di soliti di un bel rosso
presenta anche la forma completamente bianca



Confronto tra il grande *Lactarius zonarius* e il piccolo *Lactarius obscuratus*. Entrambi hanno il centro depresso e le lamelle decorrenti.

Non tutte le cuticole sono unite, alcune tendono a rompersi in squame, altre in areole, altre diventano tassellate con l'età. Un'attenzione particolare merita l'estrema periferia del cappello (orlo o bordo) che può essere liscio o striato. Le striature assumono un carattere specifico e sono da valutare in rapporto alla profondità e alla frequenza delle incisioni. Tutti gli aspetti esposti possono presentare delle variazioni causate dalle condizioni ambientali e dal grado di maturazione del carpoforo. Solo l'esperienza può guidare l'osservatore alla giusta interpretazione.

Colore

Il colore del cappello, o meglio della cuticola, è il primo carattere che si osserva incontrando un fungo.

Il colore è un carattere importante per l'identificazione di alcune specie. Tuttavia, spesso i colori sbiadiscono alla luce del sole, possono essere modificati dalla pioggia oppure cambiare con l'età dell'esemplare, perciò devono essere interpretati con cura.

Spesso il colore non è uniforme: il bordo può essere più chiaro, il centro può essere più scuro o più chiaro o di diverso colore, i colori possono essere disposti a macchia o creare dei cerchi concentrici più o meno evidenti.

I colori base dei funghi sono il giallo, il rosso, il verde, l'azzurro, il nero oltre, ovviamente, il bianco. Questi colori sono normalmente mescolati per produrre il colore del fungo. A volte in un fungo il cui colore è composto da più colori, uno o più di questi mancano e allora si parla di funghi decolorati.

Piante protette

Nino Lontani

Zafferano selvatico (*Crocus albiflorus* Kit.), Famiglia Iridaceae

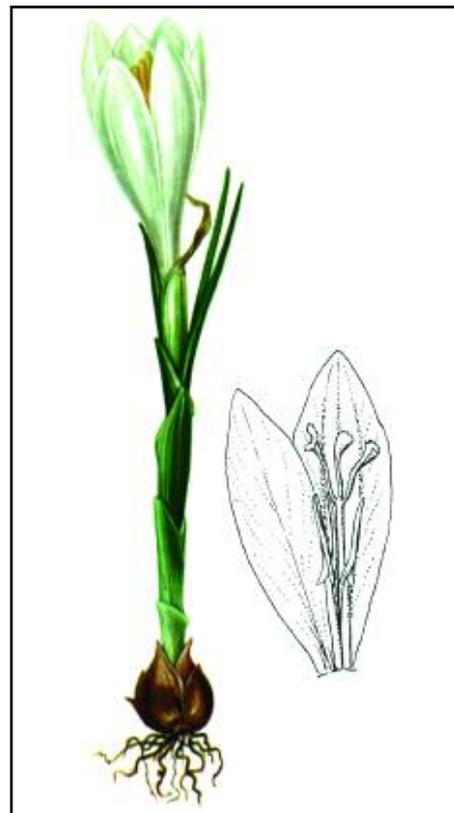
Il croco è senz'altro il più conosciuto e precoce annuncio della primavera, dato che fiorisce molto spesso prima della completa scomparsa della neve. È una specie vistosa, anche se di piccole dimensioni, bulbosa, alta da 80 a 150 mm, ogni bulbo produce un fiore isolato (più raramente una coppia di fiori), con il perigonio formato da sei tepali, bianchi o violacei, lunghi da 20 a 40 mm. I fiori, effimeri, sono accompagnati da poche foglie lineari provviste di una nervatura bianca, appena sporgenti durante la fioritura, e raggiungono poi la lunghezza di 150-200 mm. È distribuito nell'Europa centrale e meridionale, in Italia è diffuso sia nelle Alpi che negli Appennini. In Emilia-Romagna fiorisce da febbraio ad aprile nei prati, pascoli e siepi umidi, al limite della vegetazione forestale, la sua presenza è limitata alla fascia collinare e pianiziarica da 50 a 600 m di altitudine, manca in Romagna.

La selezione e l'ibridazione di questa specie con specie affini dell'Asia sudoccidentale ha originato le numerose razze di crochi a grandi fiori coltivate nei giardini.

Nelle praterie a livello delle faggete è molto diffuso nel nostro Appennino *Crocus neapolitanus* Mordano et Loisel. In questa specie i fiori sono sempre violacei e il perigonio è lungo 40-50 mm. Si tratta di un elemento a distribuzione più meridionale, presente in Italia dall'Appennino settentrionale alla Sicilia.

Il *Crocus etruscus* Parl. è una specie nuova per l'Emilia-Romagna, nota in precedenza solo per alcune località della Toscana, recentemente scoperta anche in Emilia, dove risulta rarissima con sole 3 stazioni di crescita accertate nel Reggiano e nel Parmense. Cresce ad aprile in macchie, boschi luminosi, castagneti.

Tutte le specie del genere *Crocus* sono protette dalla legge.



Le nostre ricette

Boleti alle uova strapazzate

Ingredienti per 6 persone:
500 g di boleti vari,
40 g di burro,
6 uova,
cipolla,
sale, pepe.

Pulite i boleti, affettateli, metteteli a cuocere lentamente con metà del burro, pepe e sale. Aggiungete, secondo il vostro gusto, l'aglio tritato o la cipolla o lo scalogno. Quando il sugo è completamente prosciugato, versate nella preparazione le uova col burro rimasto, come per la confezione delle uova strapazzate. Continuate la cottura a fuoco moderato continuando a mescolare fino alla consistenza di una crema. Versate in un piatto e servite immediatamente.



I funghi cittadini

Paolo Cazzoli



Boletus pulverulentus

(foto P. Cazzoli)



Collybia luxurians

(foto P. Cazzoli)

Non è indispensabile andare in campagna o nei boschi per fare della micologia sul terreno: i funghi "cittadini" sono legioni!

Possono essere dappertutto... dove ci siano alberi si possono vedere polipori o altre specie lignicole, i giardini pubblici o i grandi e piccoli parchi costituiscono una miniera di ritrovamenti talvolta originali.

Ai Giardini Margherita è stato trovato il *Cantharellus cibarius*. Nei parchi attorno all'Ospedale Maggiore crescono l'*Agaricus romagnesii* e diverse altre specie di prataioli. All'Ospedale Sant'Orsola in un'aiuola vicino all'edicola cresce la *Russula ochrospora*. Gli spazi erbosi e alberati sono tanti all'Ospedale Bellaria e tante sono le specie che vi si possono trovare.

Sugli alberi dei viali cittadini si possono osservare il *Pleurotus ostreatus*, la *Flammulina velutipes* (specialmente in pieno inverno), numerosi *Inonotus hispidus*. Sulle radici di un albero a porta San Felice cresce un *Polyporus* s.l. di cui si deve ancora determinare la specie.

Alcuni *Boletus pulverulentus* crescono nella cantina di villa Tampa (un'antica villa fuori porta Lama, sede delle Guardie Ecologiche Volontarie): ogni anno diversi carpofori sbucano fra i mattoni del muro. Nel parco di villa Tampa sono nati i velenosi *Agaricus xantodermus* e anche i pregiatissimi pioppini (*Agrocybe aegerita*). Nelle siepi che abbelliscono la via principale e la piazza di Calderara di Reno cresce la *Collybia luxurians*, un fungo abbastanza raro che può raggiungere

dimensioni molto grandi soprattutto se paragonate a quelle delle altre *Collybia*: questo autunno sono stati visti molti esemplari e alcuni superavano i 15 centimetri di diametro.

Nelle massicciate delle strade sono stati trovati vari esemplari di *Agaricus bitorquis*, venuti alla luce dopo aver divelto l'asfalto; anche alcuni *Leccinum duriusculum* sono spuntati rompendo l'asfalto nel cortile di un'azienda di Corticella.

Oltre i funghi appena citati, l'esperienza permette al micologo di reperire dei funghi che per la loro piccola taglia - talvolta 2 o 3 mm solamente - non hanno alcuna possibilità di attirare l'attenzione dei profani.

Basta sapersi guardare intorno per scoprire un mondo meraviglioso!



Leccinum duriusculum

(foto E. Franceschini)



Poliporus s.l.

(foto P. Cazzoli)

Programma gennaio-febbraio-marzo

Gli incontri del lunedì saranno sospesi in occasione delle festività di fine anno. L'anno 2007 inizierà ufficialmente il 29 gennaio con l'**ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI**.

Gli incontri del lunedì sera riprenderanno il primo lunedì di febbraio in concomitanza con il corso teorico per imparare a riconoscere i funghi. Il corso terminerà il 2 aprile, il lunedì prima di Pasqua.

Domenica 15 aprile è prevista un'escursione sul litorale romagnolo o toscano alla ricerca di funghi primaverili.

ASSEMBLEA ORDINARIA 2007

Prima convocazione domenica 28 gennaio, ore 22. Seconda convocazione lunedì 29 gennaio, ore 21

- 1) **Relazione sulle attività svolte nel 2006**
- 2) **Bilancio consultivo dell'anno 2006**
- 3) **Rinnovo delle cariche sociali**
- 4) **Proposte e iniziative da attuare nel 2007**
- 5) **Varie ed eventuali**

Dal mese di agosto siamo Organizzazione di Volontariato (ONLUS), è in vigore il nuovo Statuto, e le funzioni dell'Assemblea sono leggermente cambiate:

L'Assemblea è composta da tutti i soci. Ogni socio dispone di un solo voto. Ogni associato potrà farsi rappresentare da un altro associato con delega scritta. Ogni socio non può ricevere più di una delega.

L'Assemblea ordinaria indirizza tutta l'attività dell'Associazione e inoltre: approva il bilancio relativamente a ogni esercizio; nomina i componenti del Consiglio Direttivo; stabilisce l'entità della eventuale quota associativa annuale; delibera su tutti gli altri oggetti sottoposti al suo esame dal Consiglio Direttivo.

L'Assemblea ordinaria è validamente costituita in prima convocazione quando sia presente o rappresentata almeno la metà più uno dei soci. **In seconda convocazione, che non può aver luogo nello stesso giorno fissato per la prima, l'Assemblea è validamente costituita qualunque sia il numero dei soci intervenuti o rappresentati.**

CORSO TEORICO PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

*Corso di Primavera
Nove lezioni con
proiezione di diapositive*

**DA LUNEDÌ 6 FEBBRAIO 2007 ore 20,30
presso la Sede del Gruppo**

**Le altre lezioni avranno luogo nei successivi
lunedì non festivi con inizio alle ore 21
Entrata da Viale Sandro Pertini
(ex Asse Sud-Ovest)**

Le iscrizioni si ricevono 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 338.92.46.720

TESSERAMENTO ANNO 2007

L'iscrizione o il rinnovo potranno essere formalizzati il lunedì sera dalle 21 alle 22 presso la Sede del Gruppo o con un versamento in ccp n° 76365519 specificando la causale.

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

* Il Socio AMB (Associazione Micologica Bresadola) riceverà la tessera AMB e la prestigiosa, "RIVISTA DI MICOLOGIA".

La quota indicata è comprensiva anche del tesseramento al nostro Gruppo.

Permessi di raccolta Funghi

Dal mese di marzo, presso la nostra Sede saranno in vendita i permessi giornalieri e mensili per la raccolta funghi nella nostra Provincia.



GRUPPO MICOLOGICO AVIS

Aderente all'Associazione Micologica Bresadola

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

Gruppo Micologico AVIS - c/o AVIS Comunale - via Emilia Ponente, 56 - 40133 Bo-logna
Tel. 051.383.412 (lunedì non festivi dalle ore 21) - Cell. 338.92.46.720 - Fax 051.642.93.01
e-mail: pcazzoli@libero.it - www.avis.it/bologna