

occhio al fungo

AVIS

Bollettino del Gruppo Micologico



Luglio 2007



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



Agrocybe aegerita (Briganti) Fayod

Fungo inconfondibile, comune in pianura, molto ricercato e di sicura commestibilità. Si presta molto bene alla coltivazione su apposito substrato, normalmente in commercio.

Porta rapidamente alla morte la pianta che lo ospita e continua per parecchi anni a fruttificare sull'albero morto.

Porpoloma macrocephalum (Schulzer) Bon

Questa grossa specie è di facile determinazione per il portamento massiccio, la crescita cespitosa, la carnosità e l'odore penetrante, molto caratteristico e complesso, di terra ammuffita, sapone, polvere ecc.



Editoriale

Paolo Cazzoli

Il "Corso di avviamento alla micologia" di primavera, terminato ai primi di aprile, ha visto la partecipazione di 44 persone che hanno seguito con attenzione e assiduità le lezioni. Con questo corso, che è articolato in ben nove lezioni, oltre che istruire le persone vogliamo coinvolgere nuovi soci nelle attività organizzative e scientifiche anche ai fini di un rinnovamento degli organi direttivi. Da quest'anno, visti i numerosi casi di avvelenamento e i comportamenti non conformi all'ecologia del bosco e dell'ambiente agreste, abbiamo progettato un'attività che si propone di portare nei comuni della provincia le corrette informazioni per la ricerca, la raccolta e il consumo dei funghi. Abbiamo cominciato a fine aprile con il corso svolto a Castel San Pietro Terme (di questo corso manca ancora la lezione pratica nel bosco che faremo quando i funghi saranno presenti). Abbiamo proseguito con un corso a Monzuno svolto in collaborazione con la Comunità Montana Cinque Valli e termineremo questo primo ciclo con la mostra dei funghi a Castel d'Aiano il 6/7 luglio in occasione della Sagra del Fungo a cui seguirà il corso "Conoscere e raccogliere i funghi". Ma le nostre attività divulgative non sono solo queste: il 10 giugno, in occasione di "AVIS IN FESTA" abbiamo allestito una mostra micologica. Per presentare un numero sufficiente e interessante di specie sono state affrontate grandi difficoltà, ma abbiamo contribuito alla propaganda per la donazione del sangue.

In questo periodo non abbiamo pensato solo a istruire e consigliare la gente, ma anche alla vita sociale del Gruppo. Così il primo maggio, come è ormai tradizione, con molti partecipanti si è fatta una escursione micologica, che a causa dell'assenza dei nostri amici funghi, si è trasformata in una passeggiata nei boschi e prati attorno a Zocca. A mezzogiorno grande abbuffata di crescentine e tigelle. Il 17 giugno siamo stati presenti in quasi sessanta alla grande e tradizionale grigliata a Ronchidoso iniziata con aperitivo, poi antipasto con tigelle e piadine condite con vari e ottimi affettati, poi ancora grande grigliata di carne con contorni di verdure cotte (patate sotto la cenere, pomodori al gratin, verdure grigliate ecc.) e crude in insalata (di tutti i tipi: radicchi, carote, cipolle, zucchine ecc. e anche il classico tonno, fagioli e cipolle), vari tipi di formaggi, buon vino, frutta, un mare di dolci fatti dalle nostre socie, e, per finire, amaro, liquori e caffè. Nel pomeriggio abbiamo esaminato i funghi trovati nella mattinata e a seguire ... un sostanzioso giro di chiacchiere. Per il futuro si prevedono tanti altri impegni. Si comincerà il 24 agosto alla Festa Nazionale dell'Unità dove saremo presenti con un nostro stand nella zona riservata alle associazioni, zona nota come ESAFORUM. Il 12 settembre inizierà il corso autunnale per imparare a riconoscere i funghi. A seguire, varie mostre e corsi in alcuni comuni della provincia. Il 23 settembre ai Giardini Margherita

parteciperemo a VOLONTASSOCIATE, festa delle Associazioni bolognesi, e nel pomeriggio offriremo un assaggio di polenta con sugo di carne. In ottobre, gran parte del nostro impegno sarà rivolto alla prima "Festa dei Funghi e della Natura" che abbiamo fortemente voluto perché crediamo di potere offrire ai bolognesi una manifestazione originale e coinvolgente. Il programma orientativo della festa è riportato a pagina VIII.



Grigliata di Ronchidoso

SOMMARIO

- II - Editoriale
- III - La Russula vesca
- IV - L'antica amicizia fra piante e animali
- IV - Ecco la pianta mangiazanzare
- V - Osservare i funghi: La carne
- VI - Piante protette
- VI - La ricetta
- VII - Attenti ai praticoni
- VIII - Programma delle attività

In copertina: *testo e fotografie di Giovanni Consiglio.*

occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

PERIODICO TRIMESTRALE - LUGLIO 2007 N° 79
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".

La *Russula vesca*

William Zuntini

Giugno, inizia l'estate micologica. I primi funghi che compaiono, assieme ai ricercatissimi porcini, sono le russule e, in particolare la *Russula vesca*, che può apparire già fin dal mese di maggio.

L'andamento stagionale e, in particolare, la temperatura e l'altitudine sono determinanti. I primi funghi compariranno in pianura, poi in collina e, via via che la temperatura cresce, in montagna.

La *Russula vesca* è una specie di medie dimensioni che cresce a gruppi di numerosi esemplari nei boschi di latifoglie (inizialmente sotto querce e castagni), poi un po' più tardi nella stagione nei boschi di faggio e in quelli di conifere (pini e abeti).

Il suo cappello può raggiungere i 15

cm di diametro, è carnoso e sodo, presenta un margine non striato, una cuticola che talvolta tende a ritirarsi lungo il bordo mettendo a nudo la carne sottostante, solitamente di un bel colore rosa pesca, ma spesso di color vinoso più o meno scuro o color camoscio, talvolta sfumato di olivastro o di verdastro.

Lamelle piuttosto ravvicinate, strette, bianche che rimangono biancastre o leggermente crema molto chiare anche a maturità per via delle sporata bianca, tendono a macchiarsi di ruggine e ingialliscono al deterioramento. Carne compatta, bianca, ingiallente o imbrunente al taglio o allo sfregamento, sapore dolce di nocciole, reagisce al rosso-arancio con Solfato ferroso.

Gambo bianco che tende a macchiarsi di giallo o brunastro.

Concludendo, si differenzia da altre russule per le colorazioni di base lillacarnicino o bruno- vinoso, la tendenza a macchiarsi di giallo-bruno nelle zone deteriorate, il sapore interamente dolce, la sporata bianca e la reazione anzidetta al Solfato ferroso. La tendenza al ritiro della cuticola dal margine del cappello è un carattere troppo incostante per tenerlo in considerazione ma può essere un aiuto per indirizzare successive osservazioni.

R. vesca è un ottimo commestibile che si presta a tante utilizzazioni gastronomiche, anche cruda in insalata, sul carpaccio o mista ad altre verdure, fritta, impanata o ripiena al forno.



Russula vesca (Foto G. Bordoni)

ghi del genere *Russula* non si ha assolutamente emissione di lattice (questa semplice osservazione è sufficiente a differenziare i due generi).

Per quanto riguarda la commestibilità, è abitudine distinguere le *Russula* in base al sapore: le specie a sapore mite sono commestibili, le specie a sapore acre non sono commestibili. A questa regola fa eccezione la *R. olivacea* che è di sapore mite ma se viene mangiata poco cotta (ad esempio cotta alla griglia o fritta) o cruda provoca vomito e diarrea che a volte causano il ricovero in ospedale.

La mancanza di volva e anello e il tipo di frattura della carne consentono di distinguere le russule verdi, molto note e apprezzate commestibili che vanno sotto il nome di Verdone, dalla verde *Amanita phalloides*. Anche se la distinzione sembra facile molte persone hanno perso la vita per questo tragico errore.

Le russule fanno parte dell'ordine *Russulales*, famiglia *Russulaceae* a cui appartengono funghi con imenio a lamelle, privi di anello e di volva, caratterizzati dal tipo di frattura della carne, frattura che avviene in modo netto e non "a lacerazione fibrosa" come nella totalità dei funghi appartenenti alle altre famiglie. Il modo di rompersi e la sezione alla frattura sono simili a quelli del gesso o del polistirolo; ciò è causato dalla particolare struttura della carne costituita da cellule sferiche (sferocisti) a differenza degli altri funghi che sono caratterizzati da cellule allungate che producono una struttura fibrosa.

Alla famiglia delle *Russulaceae* appartengono due soli generi, facilmente distinguibili; le specie del genere *Lactarius* secernono un liquido di colore e consistenza variabili; nei fun-

L'antica amicizia fra piante e animali

Mirella Vanni

Quest'anno la stagione estiva è iniziata molto in anticipo: i colori intensi e la luce brillante delle giornate vi avranno già spinto a fare escursioni in campagna in compagnia del vostro cane, per lasciarlo finalmente correre in libertà. E voi, passeggiando nel verde, avrete magari notato nei prati la presenza di alcune erbe particolari e vi sarete chiesti se la «farmacia della natura», oltre che all'uomo, non possa giovare anche agli animali.

Naturalmente sì, sostanze estratte da erbe sono impiegate nella preparazione di medicine per l'uomo e tutti i farmaci odierni si rifanno a catene chimiche naturali. La natura, insomma, da sempre offre e gli animali (che ne sono parte integrante) da sempre se ne servono. Non solo gli erbivori, ma anche gli uccelli o i carnivori, allo stato brado, sanno distinguere l'erba buona da quella velenosa, il frutto commestibile da quello che non lo è, e in alcuni casi, dosare la quantità in modo da rendere medicinale, curativa, un'erba tossica. La «farmacopea» dell'animale è scritta nel suo patrimo-

nio genetico e da questo esso ricava un'utilissima conoscenza.

È accertato che gli animali sanno trarre dalle erbe o dai frutti gli elementi necessari a curare molti loro disturbi: ne sono un esempio l'assunzione di rabarbaro (*Rumex* sp.), come digestivo, da parte di alcuni ruminanti, di erbe aguzzate, come emetico (medicamento che ha la proprietà di far vomitare, quindi adatto a liberare lo stomaco da peli o alimenti indigeribili, da parte di cani e gatti; di semi di lino (*Linum usitatissimum* L.), regolatori del ricambio, da parte degli uccelli.

Ma questa conoscenza a volte sfocia addirittura in una scelta e in una decisione che sembrano essere consapevoli, come nel caso dei cardellini: se i neonati vengono catturati e poi messi in una gabbia all'aperto, mamma cardellina corre a nutrirli fino allo sviluppo. Quando i cardellini sono pronti per il volo, una volta accertato che sono invece imprigionati per sempre, la mamma somministra loro dei semi tossici (cicuta o altro). Così,

i piccoli muoiono in breve tempo. Per inciso, da ciò si dovrebbe trarre motivo di riflessione.

Gli animali liberi, nati in libertà, dicevamo che sanno riconoscere le proprietà alimentari di uno stelo verde, quelle terapeutiche dello stesso stelo secco, e le sostanze tossiche magari racchiuse in un frutto acerbo o in una bacca: in pratica gli animali fanno i «farmacisti» di se stessi. Ma quando sono addomesticati, allora vanno aiutati a ritrovare le loro terapie naturali. Non si può ovviamente pretendere di curare tutto con le erbe ma, per esempio, una camomilla può essere somministrata come buon sedativo a un cucciolo inquieto; oppure, un decotto di malva può portare beneficio in caso di cistite da freddo nel cane o nel gatto; un decotto alle foglie di uva ursina è ottimo per prevenire calcolosi di cani e gatti; l'olio di mandorle unito in giusta proporzione all'olio di ricino è un buon lassativo; con le erbe si possono lenire i dolori procurati da fratture ... e l'elenco potrebbe continuare.

Ecco la pianta mangiazanzare

Dal settimanale «Oggi» leggiamo una notizia che farà felice tutti coloro che sono oggetto di particolari attenzioni da parte delle zanzare, e non solo loro.

Tutto ha inizio quasi per caso: un vivaista di Leno, provincia di Brescia, si accorge che in un breve tratto del Po vicino a Cremona sono assenti zanzare e mosche, mentre a poche decine di metri sono numerose e fastidiose. Pensando che il problema sia dovuto a qualche pianta presente in zona, Giovanni, è il nome del vivaista, raccoglie circa sessanta specie di piante e le manda ad analizzare.

Gli esami evidenziano che solo una di queste piante contiene catalpolo, una sostanza repellente che agisce in modo selettivo contro gli insetti volanti a sei zampe. Avuta quella informazione, Giovanni comincia a lavorare su quella pianta e dopo vari tentativi e tipi di innesto, seleziona un esemplare che contiene catalpolo in quantità quattro volte maggiore. Il procedimento che permette di ottenere questa variante viene registrato come pure il nome, Catambra.

Ma funziona davvero la catambra? Chi ha sperimentato la pianta giura che è infallibile e che ne basta una in giardino per proteggere dalle zanzare nel raggio di 4-5 metri ed è efficace anche contro la temibile variante tigre.

Se le promesse saranno mantenute, le zanzare verranno tenute a distanza in modo naturale con piante che abbelliscono giardini, balconi e terrazze.



Osservare i funghi – La carne

Giovanni Consiglio

I caratteri della carne

Della carne si devono valutare lo spessore, la consistenza e il tipo di frattura. Lo spessore può essere spesso, medio o sottile; la consistenza può essere tenace, elastica o fragile; la frattura può essere fibrosa o gessosa. La frattura gessosa (simile a quella del polistirolo) è esclusiva delle specie appartenenti ai generi *Russula* e *Lactarius* e da sola consente di separare questi Generi dagli altri.



Agaricus sylvicola: viraggio al giallo delle superfici per invecchiamento o sfregamento.

I lattari al taglio emettono un siero, chiamato lattice, che può essere bianco, simile al latte, rosso, giallo o acquoso; può essere immutabile o virante, acre o mite. A lato: *L. vinosus* (uno dei Sanguinelli) a carne bianca e lattice amarognolo, rosso e immutabile.

Altro elemento diagnostico di una certa importanza è il colore della carne che può essere osservato nella sezione longitudinale dello sporoforo. La carne può essere bianca e immutabile tanto nel cappello quanto nel gambo, può essere colorata (in modo omogeneo o non omogeneo), può essere virante quando viene a contatto con l'aria.

L'igrofanìa è la proprietà della carne di trattenere l'umidità cambiando di aspetto e di colore. La reviviscenza consiste nella normale ripresa vitale dello sporoforo dopo un temporaneo arresto delle sue funzioni vegetative, determinato da condizioni climatiche avverse.

L'odore e il sapore

Accanto a un gran numero di specie dotate di odore banale (quello che si definisce "fungino"), inodori o pressoché



tali, esiste una cospicua quantità di funghi che possiedono odori tipici, del tutto diversi dal ben più comune odore fungino. Fra i più comuni si possono citare gli odori di farina, di rapa, di mandorle amare, di sapone, di pesce, di liquirizia, di cimice, di pelargonio, di cavolo marcio, di aglio, di frutta, di anice.

Il sapore, come l'odore, può essere un carattere di primaria importanza per la determinazione della specie. Talora, infatti, funghi assai simili tra loro possono essere distinti e determinati grazie a sapori differenti.

Addirittura, nel genere *Russula*, il sapore permette di separare le specie commestibili (a sapore mite) da quelle non commestibili o tossiche (a sapore acre).



Assaggiare un piccolo pezzetto masticandolo fra lingua e denti anteriori fino ad apprezzarne il sapore, poi sputare il tutto senza deglutire. In questo modo si possono assaggiare anche i funghi più pericolosi (mortalì) senza alcun pericolo.

I caratteri chimici

Per identificare una specie fungina è possibile trarre qualche aiuto anche dalla chimica. Infatti, talune sostanze contenute in alcuni funghi, reagiscono in modo piuttosto appariscente, mutando di colore, quando sono poste a contatto di opportuni reagenti.

I reagenti chimici che producono queste "macroreazioni" vanno dal reagente di Melzer, a base di iodio, alla tintura di Guaiaco, al fenolo, al solfato ferroso, al TL4, alle basi forti (idrato di potassio) o deboli (ammoniaca) in soluzione acquosa. Altri reagenti sono di uso più settoriale.



A lato test chimico su *Cortinarius nemorensis*. Reagenti usati (dall'alto): ammoniaca, guaiaco, idrossido di potassio e fenolanilina.

Piante protette

Nino Lontani

Giglio rosso (*Lilium bulbiferum* L. subsp. *croceum* (Chaix) Baker), Famiglia Liliaceae

Specie erbacea perenne a fusto eretto di notevole bellezza e vistosità, alta 30-80 cm; con foglie alterne ellittico-acute, lineari lanceolate piuttosto lunghe, larghe da 2 a 10 mm.

I fiori, da 1 a 5, sono eretti e inodori. L'involucro florale è un perigonio formato da sei tepali scabri all'interno: la forma più frequente presenta tepali ricurvi e leggermente lanosi verso l'apice, di colore giallo-aranciato cosparsi di punti porporini, meno frequente la forma qui riprodotta, a tepali aranciati con macchia basilare gialla, antere appariscenti rosso vivo.

Questo giglio, che fiorisce in maggio-luglio, nella nostra Regione è diffuso in diversi ambienti in tutte le province a sud della Via Emilia, in boschi e prati dal piano dei querceti misti (100-400 m) sino alle praterie oltre il limite della vegetazione forestale (fino a 1800 m).

Il Giglio martagone (*Lilium martagon* L.) è solitamente più alto (fino a 100-150 cm), il bulbo, a squame gialle, ha un diametro di 4-5 cm e le foglie inferiori, di forma largamente lanceolata, riunite in gruppi (verticilli) di 4-8.

I fiori, che compaiono in giugno-agosto, sono molto vistosi e di colore roseo-vinoso, con i tepali "arricciati" all'infuori, odorosi e riuniti in infiorescenze di 3-15 elementi. Nella nostra Regione è presente nei boschi e nei prati più freschi da circa 800 m sino al limite della vegetazione forestale. È raro solo nel ravennate.

Un grave fattore di minaccia per i gigli, oltre alla raccolta illegale degli scapi, che si verifica frequentemente, è la distruzione dei bulbi da parte dei cinghiali.

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



Le nostre ricette

Minestra di russule

Tempo necessario: circa un'ora e un quarto.

Ingredienti per 4 persone:

g 350 di *Russula vesca*,
4 cucchiainate di crema di riso,
2 tuorli,
mezzo litro di latte,
mezzo litro di brodo,
sale, pepe.

Mettere il brodo in una casseruola e portarlo all'ebollizione. Intanto pulire i funghi, lavarli, asciugarli e affettarli. Metterli nel brodo, far bollire per una ventina di minuti e passare il tutto al setaccio. Rimettere il passato nella casseruola, unire il latte e, appena riprende l'ebollizione, aggiungere la crema di riso. Far cuocere per un quarto d'ora, aggiustare di sale e pepare. Battere i tuorli in un piattino, versarli, fuori dal fuoco, nella minestra, mescolare bene e servire. Se poi volete strafare, affettate finemente due cappelli di *Russula vesca* crudi sui piatti da portata come fareste con i tartufi.

Le migliori specie del Genere *Russula* da usare per questa ricetta sono: *R. virescens* (verdone), *R. cyanoxantha* (morella), *R. vesca*, *R. heterophylla*, *R. aurea*.



Attenti ai praticoni

Paolo Cazzoli & Andrea Guidi



Il chiodo arrugginito o lo straccio fradicio, che contaminano il fungo rendendo venefiche anche le specie commestibili, sono convinzioni generalmente superate. Ma il morso della vipera, la presenza o meno dell'anello sul gambo e il mutamento di colore della carne al taglio (viraggio) sono ancora d'attualità come possibili cause o indizi di tossicità.

Nella casistica dei procedimenti empirici sono citati il latte che caglia, il prezzemolo che ingiallisce, la cipolla, l'albume d'uovo, la mollica di pane e l'argento che anneriscono a contatto con i funghi velenosi durante la cottura. Questo è dovuto a sostanze solforose liberate dai funghi quando sia in atto un processo di incipiente decomposizione.

Ricordate che solo la perfetta conoscenza scientifica di una materia così difficile e affascinante come la micologia, garantisce una completa sicurezza.

Evitiamo, quindi, "praticoni" e facilonerie varie di altri tempi, consultando all'occorrenza un esperto micologo o esperti presso gli Ispettorati Micologici delle ASL per fare esaminare **tutti** ma proprio tutti i funghi raccolti. Un controllo a campione non sarà fatto e nemmeno darà garanzie perché alcune specie commestibili sono quasi uguali a specie velenose. Il servizio è completamente gratuito.

Dove fare controllare i funghi

- **AUSL di Bologna** – Via P. Canali n. 1 – presso il CAAB (Centro Agro Alimentare) – tel. 051/28.63.131. Il controllo è effettuato nei giorni di lunedì-mercoledì-venerdì, dalle ore 8,30 alle ore 10,00, da luglio a fine ottobre.
- **DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA di Bologna** (ex Ospedale Traumatologico), - Via Gramsci 12 - 1° piano - Ispettori Micologi:
 - GUIDI tel. 051/60.79.836
 - LORENZI tel. 051/60.79.876
 - DAOLIO tel. 60.79.862
 - ZUFFA tel. 60.79.830.
- **ASL di CASALECCHIO DI RENO** – Via Cimarosa n. 5 – dal lunedì al sabato mattina – tel. 051/59.66.11 (centralino).
- **ASL di PORRETTA TERME** – Via Pier Capponi n. 4 – previo appuntamento – tel 0534/20711 (centralino) – tel. 0534/20817 (diretto dell'Ispettore Micologo Silvia Presi).
- **ASL di S. LAZZARO DI SAVENA** – Via Seminario n. 1, fraz. Mura San Carlo, previo appuntamento – tel. 051/6224111 (centralino), tel. 051/6224336 (diretto dall'Ispettore Micologo Arbizzani).

Le prestazioni erogate dall'Ispettorato Micologico relative al controllo dei funghi freschi spontanei per il consumo diretto sono gratuite.

I funghi devono essere presentati alla visita in contenitori rigidi e forati (cestini o analoghi contenitori).

Si consiglia di separare opportunamente le diverse specie fungine al momento della raccolta.

I funghi sottoposti a visita devono essere:

1. freschi (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
2. interi (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento);
3. sani e in buono stato di conservazione (non eccessivamente tarlati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
4. puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei.



Programma luglio-agosto-settembre

Andiamo in ferie e gli incontri del lunedì saranno sospesi nel mese di agosto. Riprenderanno lunedì 3 settembre.

Partecipazione alla Festa Nazionale dell'Unità

Da venerdì 24 agosto a lunedì 17 settembre saremo presenti con un nostro stand nella zona ESAFORUM per presentare le specie di funghi che troveremo in quel periodo e per illustrare la nostra attività, per insegnare a riconoscere i funghi più pericolosi e a comportarsi correttamente nel bosco.

Il nostro stand sarà vicino a quello dell'AVIS e anche noi cercheremo di incentivare la donazione del sangue.

Sabato 1 e domenica 2 settembre allestiremo una grande mostra di funghi

CORSO TEORICO PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

Corso di Autunno

6 lezioni con funghi freschi e proiezioni di diapositive

Le lezioni si terranno nel mese di settembre per prepararci a raccogliere i funghi in sicurezza.

Presso la Sede del Gruppo, con inizio ore 21,00.

Mercoledì 12, Lunedì 17, Mercoledì 19,

Lunedì 24 e Mercoledì 26.

Domenica 23 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 23, è necessaria l'iscrizione, che potrà essere formalizzata il lunedì sera, dalle ore 21 alle ore 22, presso la Segreteria del Gruppo.

Per ulteriori informazioni telefonare al 335.62.85.923 o al 338.92.46.720.

SABATO 20, DOMENICA 21 E LUNEDÌ 22 OTTOBRE

Presso il Centro Civico Lame, Via Marco Polo 53 si terrà

La Festa dei Funghi e della Natura

Sarà organizzato un piccolo mercatino per la vendita di funghi freschi ed essiccati, frutti ed erbe spontanee e medicinali, prodotti di erboristeria e prodotti naturali.

In questa occasione si svolgerà la

30^a Mostra dei Funghi e delle Erbe

Saranno esposte oltre 500 specie di funghi in ordine sistematico e 200 specie di fiori e piante spontanee.

Si potranno osservare i funghi commestibili e velenosi a confronto e tante meraviglie della natura.

Lunedì mattina la visita è riservata alle scolaresche.

Permessi di raccolta Funghi

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

TESSERAMENTO ANNO 2007

L'iscrizione e il rinnovo potranno essere formalizzati il lunedì sera dalle ore 21 alle 22 presso la Sede del Gruppo oppure con un versamento sul 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.



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 Bologna
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