

# occhio al fungo

**AVIS**

Bollettino del Gruppo Micologico

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

Sede

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

Tel. 051.382.412 (lunedì sera) - e-mail: pcazzoli@libero.it

85

Dicembre 2008



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS  
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



## *Pleurotus ostreatus* (Jacq. : Fr.) Kummer

Cappello grigio-bruno più o meno scuro o grigio-azzurro, gambo breve, eccentrico o laterale, lamelle biancastre, decorrenti. “Gelone od orecchietta”, questi i nomi volgari di questo ricercatissimo fungo dal caratteristico cappello a forma di conchiglia o di ventaglio, che si trova da settembre a marzo sulle ceppaie e su tronchi di latifoglie vivi. Viene anche largamente coltivato e posto in vendita in negozi e supermercati.



## *Trametes versicolor* (L. : Fr.) Pilát

Fungo di consistenza legnosa, inizialmente parassita, infine saprofito, che provoca necrosi nel legname tagliato, dannoso anche per staccionate, pali e travi di sostegno. Ha un corpo fruttifero a forma di mensola, generalmente con zone concentriche multicolori, biancastre, gialle, brune, grigie, verdastro-grigie, olivastre o nere (il colore verdastro è causato dalla presenza di alghe), margine ondulato, sottile e solitamente più chiaro. È molto comune tutto l'anno.



# 31<sup>a</sup> Mostra dei funghi e delle erbe Festa dei Funghi e della Natura

Il 18, 19 e 20 ottobre scorsi si è svolta la 31<sup>a</sup> Mostra dei funghi e delle erbe nell'ambito della "Festa dei Funghi e della Natura". Anche quest'anno è stata una grande e bella mostra e, nonostante la penuria di funghi nella nostra Regione, siamo riusciti ad esporre oltre 440 specie fungine e 180 specie di erbe spontanee. Quest'anno abbiamo potuto esporre lungo il percorso e vendere diverse specie di funghi coltivati. Il ricavato della vendita è stato versato all'AVIS Provinciale a favore della Casa del Donatore. Tutti i funghi sono stati donati dall'Azienda Agricola VALFUNGO. Il lunedì mattina, inoltre, abbiamo ospitato, per una visita guidata, i ragazzi di alcune classi della scuola Salvo D'Acquisto.

Un grazie alle Guardie Ecologiche Volontarie per il loro prezioso aiuto nell'allestimento della Mostra e agli amici dei Gruppi Micologici di altre Regioni che ci hanno aiutato nella raccolta.

I visitatori non sono stati numerosi, probabilmente anche a causa del mancato recapito, da parte delle poste, del Notiziario dell'AVIS (che è arrivato la settimana dopo),

dove il nostro Gruppo pubblicizza le sue attività. Pertanto, la pubblicizzazione della manifestazione è stata fatta solo mediante il volantinaggio da parte di Soci volenterosi e con una piccola inserzione sui quotidiani.

Come al solito è opportuno ringraziare gli Sponsor, che con il loro contributo hanno permesso la realizzazione della Mostra: Banca CARISBO; Ottica BATTAGLIA, Az. Agri-faunistica venatoria MONTE CAPUCCIO; Officine grafiche FUTURA PRESS; Ristorante NONNO ROSSI; Ingrosso Salumi e Formaggi F.M.; Az. Agr. BASSI LUIGI; Gruppo AM Concessionarie auto; Radio SanLuchino; PORRETTANA GOMME; LENZI PAOLO Broker di assicurazione e I REGALI DI LIVIANA.

La manifestazione è stata resa possibile anche dalla collaborazione della Provincia di Bologna, del Centro Civico Lame e dell'AVIS Comunale, che qui ringraziamo.

Le manifestazioni per la celebrazione del nostro trentennale sono iniziate con la conferenza, presso la nostra Sede, del noto etologo e studioso di zoologia Prof. Giorgio Celli, del Dott. Gianni Neto e con la proiezione di vignette su vari temi del Socio e amico Giorgio Serra, detto anche Matitaccia.



Se gli alberi potessero parlare direbbero:

noi purifichiamo l'aria, doniamo l'ombra fresca e ristoratrice, la bellezza dei fiori, la dolcezza dei frutti. Diamo i legni odorosi per le cose più sante della nostra vita: la fiamma dei focolari, i banchi di scuola, la carta, i mobili di casa, le culle, le bare e tante altre cose.

Fra i nostri rami, a primavera, gli uccellini costruiscono nidi tiepidi e morbidi.

Le nostre radici tengono unito il terreno in pendio, così impediscono le rovinose frane.

Riuniti a migliaia forniamo le foreste, mantello della terra.

Siamo esseri vivi, come siete voi. Per tutto questo vi domandiamo solo un poco di rispetto e di amore...



Vignetta di Giorgio Serra (Matitaccia)

## occhio al fungo



BOLLETTINO DEL  
GRUPPO MICOLOGICO  
AVIS

Periodico trimestrale - Dicembre 2008 N° 85  
Redazione: P. Cazzoli - G. Consiglio - W. Zuntini  
Sede: via Emilia Ponente, 56 (cortile interno)  
Tel. 335.62.85.923 - Fax 051.64.29.301  
E-mail: pcazzoli@libero.it - www.avis.it/bologna

### SOMMARIO

- II - 31<sup>a</sup> mostra dei funghi e delle erbe
- III - I funghi dei nostri giardini
- IV - Piante protette: Alaterno
- IV - La nostra ricetta
- V - Aspetti etnologici della Micologia
- VI - I verri
- VIII - Programma delle attività

In copertina: testi di William Zuntini,  
fotografie di Giovanni Consiglio

# I funghi nei nostri giardini (20ª parte)

William Zuntini

## *Xerocomus subtomentosus* (L. : Fr.) Quélet

Ci sono dei funghi che crescono dove meno te li aspetti: uno di questi è *Xerocomus subtomentosus* (L. : Fr.) Quélet. Questo boleto è cresciuto, dopo qualche giorno di pioggia, nel giardino della Basilica di San Francesco nel centro di Bologna. In questo piccolo appezzamento di terreno, anni fa, sono stati piantati dei lecci (*Quercus ilex*); a pochi centimetri di distanza avevo trovato un'altro fungo, descritto nel bollettino n. 65 del settembre 2003: la *Russula ochrospora* (Nicolaj) Quadraccia.



*X. subtomentosus*

*X. subtomentosus* è un fungo molto noto e comune, cresce solitario o in piccoli gruppi, sotto latifoglie e conifere in luoghi erbosi, dalla primavera all'autunno. Il ritrovamento è stato effettuato quest'anno, nel mese di giugno. Ha un cappello con diametro di 50-150 mm, inizialmente emisferico, poi convesso e infine guancialiforme-piano, con i margini dapprima ripiegati in dentro e poi distesi, talvolta un po' sinuosi; cuticola vellutata nel giovane, poi con l'età meno accentuata, col tempo secco tende a screpolarsi, soprattutto al centro e allora, attraverso le fessure si intravede la carne sottostante di color ocrabruno ruggine, mai decisamente rosa-rossa, cuticola aderente, difficilmente staccabile dalla polpa sottostante; con colori molto variabili, bruno-olivastro più o meno scuro o oliva-giallognolo o bruno-ocraceo, fino a bruno ruggine.

I tuboli sono di media lunghezza, adnati o arrotondati all'inserzione con il gambo o lievemente aderenti con un dentino, inizialmente giallo oro, poi giallo-olivastro.

Pori grandi, angolosi o dentellati, molto disuguali fra loro nelle dimensioni, di un bel giallo vivo, con l'età tendono semplicemente a sbiadire e in vecchiaia assumono toni verdognoli ma molto tenui, alla pressione volgono debolmente all'azzurro.



*X. chrysenteron*

Gambo lungo 50-130 mm, pieno, robusto, carnosocoriceo, a volte irregolarmente piegato a gomito in basso o un po' ritorto in tutta la sua estensione, la base di presenta attenuata, ha tendenza, con tempo secco a dividersi in squame superficiali che si sollevano; il colore di fondo è giallo-ocraceo, generalmente sfumato di bruno-ruggine o anche tutto rugginoso a causa di una finissima peluria di tale colorazione che lo ricopre; talvolta costolato longitudinalmente di bruno o anche con un falso reticolo in alto, costituito da vene grossolane intersecantisi, di colore più carico del fondo. Il micelio basale è di colore giallo zolfo. La carne inizialmente spessa e soda, col tempo diventa molle, con odore debole, fruttato, sapore gradevole, dapprima acidulo e poi più dolce; biancastra o giallognola con colore rabarbaro nella parte inferiore del gambo; al taglio vira, più o meno e quasi sempre solo a zone, a un azzurro non carico per poi ritornare, col tempo, alla tinta primitiva.

È un fungo commestibile ma non apprezzato per la carne che alla cottura diventa mucillagginosa.

*X. subtomentosus* fa parte di un gruppo di specie molto simili fra loro, talvolta di difficile determinazione. Si può confondere con *X. ferrugineus*, con carne bianco latte, che predilige terreni silicei e generalmente a quote più elevate; con *X. chrysenteron* con la carne del gambo giallognola, sfumata di rosso mattone alla base del gambo e di rosso più vivo sotto la cuticola del cappello, che al taglio vira un po' all'azzurro e poi al rosato; anche *X. rubellus* può confondersi col nostro fungo, ha comunque colori del cappello solitamente con colorazioni più rossastre, gambo color ruggine-bruno alla base e con colorazione netta sul rosso nella parte mediana e talvolta anche più in alto.



# Piante protette

Nino Lontani

**Alaterno** (*Rhamnus alaternus* L.), Famiglia *Rhamnaceae*  
Altri nomi volgari: Ranno lanterno, Legno puzzo, Linterno



Ecco una pianta che possiamo vedere nella fascia collinare a est del fiume Reno.

Questo *Rhamnus* che già i latini chiamavano *Alaternus* (nome di origine sconosciuta) accompagna spesso il Leccio, il Lentisco e le Filliree nella macchia mediterranea. È un arbusto sempreverde molto bello, talvolta alberello e anche albero di 5 metri, talvolta confuso con i suoi compagni sempreverdi Querce e Filliree.

Lo si riconosce senza fatica, malgrado la sua straordinaria variabilità, dalle sue foglie alterne, ma in parte quasi opposte, glabre, coriacee, debolmente dentate o intere, dalla nervatura particolare.

Si trovano tutte le forme intermedie dalle foglie rotonde a quelle strette e allungate, variazioni individuali, molto legate alle condizioni di luce.

I fiori, poco evidenti, sono verde-giallognoli, senza petali o con un petalo soltanto, compaiono da gennaio ad aprile; producono un frutto immangiabile, di 4-6 mm di diametro, quasi globoso, dapprima rosso e poi nero, con tre semi che maturano in ottobre-novembre.

È una specie a distribuzione mediterranea, si rinviene nella Regione in macchie e boscaglie nel Reggiano e nelle prime colline del Bolognese (le stazioni emiliane sono tra le più settentrionali in Italia), e della Romagna, in ambienti anche rupestri.

Il suo legno, uno dei migliori del genere, è molto pesante, di grana molto fine, da bruno chiaro a bruno scuro più o meno venato allo stato perfetto. È soggetto a ritirarsi e quando viene lavorato esala un odore fetido. Era usato per opere di tornitura, di falegnameria e anche di ebanisteria.



## Le nostre Ricette

### Torta di igrofori e patate

Tempo di preparazione: circa un'ora e mezza.

Ingredienti:

600 g di igrofori,  
400 g di patate bianche,  
un uovo,  
mezzo bicchiere di latte,  
prezzemolo,  
noce moscata,  
sale.

Pulire, lavare e tagliare a pezzi i funghi, buttarli in padella con una noce di burro, cuocerli a fuoco vivo mescolando e salando.

Cuocere le patate e passarle allo schiacciapatate ottenendone un purea. Sbattere l'uovo, aggiungere il latte, un ciuffo di prezzemolo tritato, un po' di noce moscata, il sale, e rimescolare fino a ottenere una buona omogeneità. Aggiungere questa crema alle patate fredde, rimescolando fino a ottenere una crema omogenea, a cui verranno aggiunti i funghi cotti in precedenza.

Si otterrà un impasto molto morbido che si colerà in una piccola tortiera abbondantemente unta di burro e infarinata.

Si cosparge la superficie di formaggio grattugiato e si passa al forno per circa 45 minuti a calore moderato.

# Aspetti etnologici della Micologia

Giovanni Consiglio - Disegni di Giorgio Serra detto "Matitaccia"

L'etnologia studia i rapporti che legano i popoli ai funghi, negli aspetti folcloristici, religiosi, artistici, domestici, medici.



## Nel soprannaturale

I funghi, esseri misteriosi dall'apparizione rapida e fugace, dalle forme strane e molteplici, hanno sempre esercitato l'immaginazione degli uomini. Numerose leggende sulla loro origine, il loro significato, i loro ipotetici poteri, testimoniano questa fertilità simbolica. I cerchi delle streghe, per esempio, hanno particolarmente eccitato l'immaginazione soprannaturale degli uomini prima di essere riconosciuti come una normale manifestazione della crescita centrifuga del micelio. In campo religioso, le specie allucinogene hanno formato l'oggetto di culture particolari, come intermediari privilegiati fra l'uomo e i suoi dei.



Scoperte nel 1658 in Siberia, queste pratiche sono antichissime e riguardano i popoli indoeuropei e americani (fino all'America meridionale; non dimentichiamo che i primi coloni del continente americano sono venuti a piedi per lo stretto di Behring, allora non aperto, portando con sé le loro credenze e le loro pratiche). All'inizio fu l'*Amanita muscaria* che venne utilizzata dagli sciamani ariani e siberiani, poi fu la volta di diverse specie tropicali più nettamente allucinogene, prese dalle civiltà neotropicali e andine. Ai nostri giorni ai funghi allucinogeni sono associate pratiche di ordine non religioso...

Anche in campo artistico, il ruolo dei funghi è importante. Essi vengono citati o rappresentano l'argomento principale in letteratura, pittura, scultura, strisce di fumetti, immaginazione popolare, cinema.



## Nel quotidiano

Nella vita di tutti i giorni, bisogna citare l'aspetto culinario ma anche altre implicazioni meno consuete. I rudimenti di comfort quotidiano di cui poteva disporre l'uomo preistorico sono sicuramente migliorati dalla scoperta del *Fomes fomentarius*, almeno seimila anni prima di Cristo. Questo poliporo dalla carne fibrosa ha permesso di acquisire la padronanza del fuoco, potendo fungere da esca. Alcune specie (cortinari, polipori ecc.) contengono pigmenti largamente utilizzati (specialmente in Scandinavia) per ottenere lane variamente colorate.

Specie particolarmente odoranti sono state utilizzate per la confezione di profumi, altre come protettori solari, come prodotti cosmetici ecc.

Alcuni Indiani dell'America del sud e alcune tribù africane utilizzano le rizomorfe dei marasmi e, forse, di altre specie, per tessere cinture, parure di abbigliamento ecc. È evidente che l'immaginazione degli uomini non si esercita solo sulle origini misteriose e sulle proprietà soprannaturali dei funghi.



# I verri

## Ovvero “i boletti a carne virante”

Paolo Cazzoli - Foto di Giovanni Consiglio



Disegno di Giorgio Serra (Matitaccia)

Nella mentalità popolare è consuetudine considerare tutti i funghi a carne virante velenosi e quindi pericolosi per l'uomo. Da qui nasce la nefasta abitudine di scalciarli, pestarli, distruggerli, quasi a esorcizzare un pericolo.

Ma cosa sono realmente questi funghi?

Perché cambiano colore quando sono toccati o tagliati, assumendo tonalità sordide?

Sono veramente molto pericolosi?

Perché qualcuno li mangia?

Queste e molte altre domande frullano nel capo di tanti raccoglitori a cui è stato insegnato di raccogliere solo il “PORCINO” e pochissime altre specie trascurando, quando va bene, tutti gli altri funghi. Con la diffusione sempre più massiccia di testi micologici di carattere divulgativo a molti sono sorti dubbi e curiosità che vedremo di soddisfare almeno in parte.

Ma andiamo con ordine.

Il viraggio di cui ci vogliamo interessare è quello all'azzurro-blu. I funghi che presentano questo viraggio sono dei boleti, hanno cioè la parte sotto il cappello (ime-nio) costituito da tanti tubicini appressati (tuboli) che terminano con un foro (poro), e come tali rassomigliano, per il portamento, la taglia e il colore del cappello ai boleti a carne immutabile, i “PORCINI”.

I boleti che cambiano di colore se toccati o premuti sono comunemente chiamati, almeno in molte zone della nostra provincia, “VERRI”, nome con netta sfumatura dispregiativa; è chiaro che in questo modo se ne fa un grande gruppo composto da tutte le specie caratterizzate solamente dal viraggio della carne e delle superfici, i “VERRI” sono messi in contrapposizione con gli ottimi “POR-

CINI” la cui carne è bianca e immutabile e questo raffronto li rende “sicuramente velenosi” e indegni di attenzione.

Il mutamento di colore non è indice di velenosità ma soltanto l'indicazione della presenza nel fungo di particolari sostanze che si ossidano all'aria; d'altra parte, se ci pensiamo bene anche la comunissima mela vira lentamente al bruno al contatto con l'aria.

Nonostante il loro aspetto i “VERRI” sono pochissimo velenosi, in generale si può affermare che tutti i verri sono tossici se ingeriti crudi o poco cotti, mentre alcune specie sono perfettamente eduli dopo prolungata cottura, e questo perché contengono un veleno termolabile che viene distrutto dal calore.

In ogni caso anche il più velenoso dei “VERRI” presenta un livello di tossicità non pericolosa, mai confrontabile, per citarne alcuni, con quello dei mortali *Cortinarius orellanus* e *Amanita phalloides* e del velenosissimo *Entoloma sinuatum* (= *E. lividum*).

Chi sa ben distinguere le varie specie può utilizzarle in cucina e con ottimi risultati. Attenzione però a non essere troppo superficiali e faciloni; un errore di determinazione o un'errata cottura possono produrre episodi sgradevoli anche se non pericolosi per la salute.

Questi funghi possono quindi risultare interessanti per il “MICOFAGO” ma lo sono sicuramente molto di più per il “MICOLOGO” che nello studio di queste specie trova terreno adatto per affinare le proprie capacità di osservazione e determinazione.



*B. luridus* Schaeffer

I “VERRI” sono veri boleti e appartengono alla sezione *Luridi*: presentano la carne virante all'azzurro o al blu e pori normalmente rossi o arancioni, in alcuni casi hanno pori gialli a volte fin dai primi stadi di vita; i pori gialli presenti in alcuni *Luridi* sono da qualche micologo imputati alla mancanza di pigmentazione rossa causata da particolari condizioni di crescita mentre altri parlano di forme xanthoidi. Forse hanno tutti ragione, ma è certo che in natura esistono forme stabili a pori sempre giallo vivo e forme sporadiche che si ritrovano solo in condizioni particolari di crescita.



*B. satanas* Lenz

Le prime possono essere accettate come specie valide o, almeno, come varietà; le seconde devono essere considerate ecotipi e il loro ritrovamento è saltuario e casuale.

L'intensità del viraggio è variabile e dipende dalla specie e dalle condizioni nelle quali il fenomeno avviene. Infatti nella stessa specie è possibile osservare viraggio più rapido e intenso in esemplari cresciuti con tempo umido, il contrario si può osservare con tempo secco. Inoltre, esso dipende dall'età del fungo ed è più tipico negli esemplari giovani e sani, dato che negli esemplari vecchi la carne si altera e non risponde più adeguatamente all'ossidazione.

Anche il tempo trascorso dalla raccolta incide sull'intensità del viraggio, intervenendo nel fungo processi di disidratazione.

Nonostante la difficoltà di apprezzare con esattezza la rapidità e l'intensità del viraggio questo è spesso assunto da molti micologi come un aspetto importante nella classificazione di questi funghi, con conseguenze facilmente immaginabili di confusione.

Di sicuro si possono distinguere due tipi di viraggio a cui dare valore sistematico:

**A-** un viraggio rapido al blu o all'azzurro scuro della carne, al taglio, cui corrisponde un viraggio da vivace a fortissimo sulla cuticola del cappello alla pressione o allo sfregamento;

**B-** un viraggio più o meno rapido all'azzurro, a volte anche carico, della carne, al taglio, a cui fa riscontro un viraggio nullo o debolissimo del cappello.

Altro elemento importante per la determinazione delle varie specie sono l'aspetto e il colore della cuticola.

In base a quanto detto e a quanto osservato in natura, è possibile fare i seguenti raggruppamenti delle forme stabili osservate nella nostra provincia:

- Cappello di aspetto laccato, lucido; colore rosso vivo; forte viraggio alla pressione e al taglio. Due specie: *B. dupainii*, con gambo privo di reticolo, *B. permagnificus*, gambo con grosso reticolo rosso.

- Cappello di aspetto pubescente, vellutato; colore da bruno a olivastro, a volte con sfumature rosa o rosse; forte viraggio alla pressione e al taglio. Gruppo *Luridus*.



*B. permagnificus* Poder



*B. rhodoxanthus* (Krombholz) Kallenbach

- Cappello da leggermente vellutato a liscio; colore da giallo a rosso anche con colori mescolati; forte o fortissimo viraggio della carne e delle superfici. Gruppo *Torosus*.

- Cappello vellutato o pruinoso, di rado liscio; colore biancastro o su toni chiari, spesso con zone rosa o rosse che possono essere proprie della cuticola o apparire dopo la detersione della pruina biancastra; viraggio della carne debole o medio all'azzurro, nullo o molto debole sul cappello. Gruppo *Purpureus-Satanas*.

All'interno di ogni raggruppamento in natura è possibile osservare forme con caratteristiche intermedie fra specie e specie; questo rende problematica e difficile l'esatta classificazione e fa nascere grandi dispute fra i vari micologi. Il gruppo del *Luridus* si evidenzia per la cuticola vellutata su toni bruni; in questo gruppo sono presenti anche forme con toni completamente gialli (forme xanthoidi?) che sono date come specie valide (non possiamo esprimere un parere non avendo mai osservato queste forme). A questo gruppo appartengono: *B. luridus*, *B. caucasicus*, *B. gabretae*, *B. erythropus*, *B. junquilleus* e *B. queletii*.

Il gruppo del *Torosus* è stato oggetto, e lo è ancora, di varie interpretazioni. Dopo lunghi anni di ricerche e di osservazioni sul campo, riteniamo di poter dare una risposta sufficientemente completa che illustra le specie presenti nella nostra provincia. Per una sicura determinazione è necessario disporre di esemplari poco manipolati in quanto i colori del cappello sono facilmente alterabili a causa del forte viraggio che, dopo un passaggio al blu, si stabilizza su toni rossastri. A questo gruppo appartengono: *B. torosus* (e sue varietà) e *B. rhodopurpureus*.



*B. rhodopurpureus* Smotlacha

Infine, il gruppo *Purpureus-Satanas* è caratterizzato da specie con cappello a toni biancastri almeno nei giovani esemplari e da pori e reticolo rossi; saltuariamente sono segnalati ritrovamenti con pori e reticolo più chiari, fino a gialli. Questo gruppo rappresenta quello più controverso e difficile da approfondire a causa anche dei ritrovamenti abbastanza sporadici; le uniche specie di sicura determinazione sono *B. lupinus* e *B. satanas*. Tutte le specie sono velenose o sospette. A quest'ultimo gruppo appartengono anche *B. purpureus*, *B. splendidus* e *B. rhodoxanthus*.





# Programma Gennaio - Febbraio - Marzo

La nostra Sede rimarrà chiusa per tutto il mese di gennaio. Gli incontri riprenderanno lunedì 2 febbraio con l'apertura del Corso di avviamento alla Micologia e con gli irriducibili che vanno a cercar funghi anche con il gelo e li portano in Sede.

## TESSERAMENTO ANNO 2008

Con il mese di ottobre si apre il tesseramento per l'anno 2009. La quota annuale rimane invariata.

- Socio Sostenitore da	16,00 Euro in poi	- Socio Estero	20,00 Euro
- Socio Ordinario	13,00 Euro	<b>(solo con Vaglia Internazionale)</b>	
- Familiare	8,00 Euro	- 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.

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

## PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

### *Corso di Primavera*

Nove lezioni con proiezione di diapositive

DA LUNEDÌ 2 FEBBRAIO 2009 - ore 20,30 - presso la Sede del Gruppo

Poi tutti i lunedì non festivi con inizio alle ore 21

- |                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>1ª lezione:</b>      | Cosa sono e come si osservano i funghi.                      |
| <b>2ª lezione:</b>      | I funghi con i tuboli.                                       |
| <b>3ª lezione:</b>      | I funghi eterogenei a lamelle.                               |
| <b>4ª lezione:</b>      | I funghi omogenei a lamelle.                                 |
| <b>5ª lezione:</b>      | I funghi con imenofori particolari.                          |
| <b>6ª lezione:</b>      | Gli alberi e i funghi.                                       |
| <b>7ª e 8ª lezione:</b> | Funghi commestibili e velenosi a confronto.                  |
| <b>9ª lezione:</b>      | Come raccogliere i funghi rispettando l'ambiente e le leggi. |

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.

## ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Lunedì 6 aprile 2009

i Soci saranno chiamati a discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

- 1) Relazione sulle attività svolte nel 2008
- 2) Rinnovo delle cariche sociali
- 3) Proposte e iniziative da attuare nel 2009
- 4) Varie ed eventuali



### 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. 388.92.46.720 - Fax 051.642.93.01

e-mail: pcazzoli@libero.it - www.avis.it/bologna