

# occhio al fungo

Bollettino del Gruppo Micologico **AVIS**

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](mailto:pcazzoli@libero.it)

89

Gennaio 2010



A.M.B.

GRUPPO MICOLOGICO AVIS  
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



## *Panus tigrinus* (Bull. : Fr.) Singer

È una specie commestibile solo da molto giovane, inconfondibile per il portamento imbutiforme a maturazione, le lamelle decorrenti, fittissime e per le squame nerastre che ricoprono sia il gambo che il cappello. La carne, biancastra, sottile, fragile nel fungo giovane ma coriacea ed elastica via via che si sviluppa e diventa indigesto, ha un odore leggero come di latte bollito. Cresce tutto l'anno, isolato o a gruppi su legno morto di latifoglie, in particolare pioppi e salici.



## *Xylaria hypoxylon* (Linné) Greville

Strano funghetto alto fino a 80 mm, molto comune, con il corpo fruttifero biforcuto o semplice, simile a corna, gli apici sono dapprima bianchi, ricoperti da una fine pruina, diventano neri, ruvidi e bitorzoluti con la maturazione, la parte basale nera. La carne è bianca, tenace e sugherosa. Il micelio di questo fungo è un po' luminescente. Cresce tutto l'anno per lo più in siti poco illuminati, su legno marcescente di latifoglie, rivolti verso la luce.

# Festa dei Funghi e della Natura e 32<sup>a</sup> Mostra dei funghi e delle erbe

Paolo Cazzoli

La Mostra, com'è ormai consuetudine di questi ultimi anni, si è tenuta nel salone del Centro Civico Lame e anche quest'anno ha avuto un alto gradimento testimoniato dalle dichiarazioni del pubblico intervenuto.

Grazie alla pioggia dell'ultima ora, alla nostra organizzazione e agli amici del nostro Gruppo siamo riusciti ad allestire una mostra con oltre 340 specie, alcune delle quali veramente interessanti e di notevoli dimensioni.

Anche il settore delle piante spontanee non è stato da meno: le capacità dei nostri botanici hanno permesso di ottenere buoni risultati e di esporre oltre 100 specie.

Come sempre grande successo hanno riscosso i settori "Funghi Commestibili e Velenosi a confronto" e "i Nomi Volgari dei Funghi", che consentono a molti visitatori di rivedere le specie che normalmente raccolgono e di confrontarle con i loro sosia velenosi. Gradito come al solito l'assaggio dell'ormai famoso "Elisir Amarantium", il nostro amaro alle sedici erbe.

Dunque nel complesso un discreto

successo, nonostante un calo di visitatori, dovuto probabilmente al fatto che nei boschi si trovavano solo porcini e pochissime altre specie e ciò ha fatto pensare di non trovare in esposizione molte specie

diverse. Il merito, come sempre, va ai Soci, che a vario titolo hanno lavorato per la riuscita della manifestazione e sempre, bisogna ricordarlo, gratuitamente.

Un doveroso ringraziamento va anche agli Sponsor, che con il loro contributo hanno permesso la realizzazione della Mostra:

Banca CARISBO; I REGALI DI VIVIANA porcellane, cristallerie, argenterie, bomboniere; Azienda Agri-Faunistica Venatoria MONTE CAPUCCIO (Parma); Azienda Agricola BASSI LUIGI vini e spumanti; Broker di Assi-



curazioni LENZI PAOLO; PORRETTANA GOMME revisioni auto; OTTICA BATTAGLIA occhiali, lenti a contatto; RADIO SANLUCHINO; Tipografia FUTURA PRESS.

Un grazie alle GUARDIE ECOLOGICHE VOLONTARIE per il loro prezioso aiuto nell'allestimento della mostra.

La manifestazione è stata resa possibile anche dalla collaborazione della PROVINCIA DI BOLOGNA, del CENTRO CIVICO LAME e del QUARTIERE NAVILE nella persona del Presidente CLAUDIO MAZZANTI e dell'AVIS COMUNALE, che qui ringraziamo.



**CURIOSITÀ:** Un cespo di *Coprinus atramentarius* che ha avuto la forza di divellere uno strato di asfalto per portare i corpi fruttiferi in condizione di disperdere le spore.

## occhio al fungo



BOLLETTINO DEL  
GRUPPO MICOLOGICO  
AVIS

Periodico trimestrale - Gennaio 2010 N° 89  
Redazione: P. Cazzoli - G. Consiglio - W. Zuntini  
Sede: via Emilia Ponente, 56 (cortile interno)  
Tel. 335.62.85.923 - Fax 051.64.29.301  
www.avis.it/bologna

### SOMMARIO

- II - Editoriale
- II - Curiosità - *Coprinus atramentarius*
- III - Una bella scoperta
- IV - Piante protette
- IV - Curiosità sui tartufi
- V - Il *Tricholoma terreum*
- VI - Il Topinambur
- VII - Ritrovamenti: *Armillaria gallica*
- VIII - Programma delle attività

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

# Una bella scoperta

Franco Vezzani

In famiglia, da tanti anni, quando andiamo in Alto Adige, raccogliamo finferli e porcini. Nel bosco vediamo tanti altri funghi e ci resta la curiosità di conoscerli.

Molti anni fa siamo andati nei boschi di latifoglie dell'Appennino bolognese senza alcuna soddisfazione perché le foglie secche sul terreno non ci permettevano di vedere i funghi (molto ben mimetizzati) e pertanto abbiamo desistito.

L'anno scorso, io e mia moglie siamo andati alla Festa dell'Unità di Bologna e abbiamo notato lo stand AVIS dove ci è stato fornito materiale sui corsi di micologia, che periodicamente sono organizzati presso la sede.

Incuriositi, siamo poi andati alla Mostra dei funghi al quartiere Navile. L'ambiente, la competenza, la scoperta di un gruppo affiatato e disponibile, l'ottimo amaro offerto all'ingresso ci hanno indotto a iscriverci al corso per principianti. Ne abbiamo parlato con nostro figlio che si è mostrato molto interessato a partecipare anche lui.

Così, tutta la famiglia, i lunedì sera, è andata ad ascoltare le lezioni. Ricordo che alla quarta lezione, un docente ci punzecchiò dicendo: "Adesso che conoscete tutto sui funghi ...", e io mi controllai molto per non fare una bella risata!

Ci venne spiegato l'habitat dove crescono i funghi e soprattutto fummo invitati, **costantemente**, a **riconoscere** ciò che si raccoglie e si mangia.

Quando ci vennero mostrate somiglianze e differenze tra funghi commestibili e altri tossici o mortali, fu a tutti molto chiaro quanto fosse importante saper riconoscere e determinare i funghi. Alla fine del corso ci sono state fornite informazioni circa le modalità per far controllare i funghi.

Alle lezioni, oltre un nutrito gruppo di principianti, partecipano molti iscritti di tutte le età con cui piano piano si comincia a socializzare, in particolare nelle escursioni in cui alla teoria si affianca anche la pratica.

Abbiamo partecipato con grande piacere a diverse escursioni.



Al Corno alle Scale, in una bella giornata di sole, Maurizio, eccellente conoscitore di quel territorio, ha organizzato con Fortunato un'indimenticabile gita durante la quale abbiamo cercato e trovato funghi, abbiamo visto le bellissime cascate del Dardagna e il verde paesaggio e abbiamo consumato il pranzo al sacco. Abbiamo assistito poi alla determinazione dei funghi tutti insieme attorno a un tavolo.

Presso il Santuario di Ronchidoso, in una giornata iniziata in mezzo alle nubi e finita con il sole, ci siamo trovati in un bel numero. Il programma prevedeva anche la tradizionale grigliata, oltre la raccolta e la determinazione dei funghi. Ogni anno si effettua questa bella gita e l'organizzazione è perfetta: si parte dalla disposizione

dei tavoli, alla cottura dei cibi sotto il vigile e competente controllo finale della signora Dina per arrivare all'abbondante degustazione delle specialità preparate.

La gita didattica a Montese, organizzata da Enzo, è stata molto bella e singolare.



Oltre a organizzare i gruppi di ricerca dei funghi, la riunione per la determinazione degli stessi, un bel pranzo (facoltativo) presso una trattoria locale, l'amico Enzo si era preoccupato di condurci nei siti dove abitualmente va a funghi! Questo fatto mi ha colpito positivamente perché ha evidenziato in Enzo uno spirito di gruppo e di condivisione. È stata la prima volta che un cercatore di funghi mi ha portato nei "suoi" posti.

Presso la sede AVIS, il lunedì sera ci si ritrova per determinare i funghi che i soci portano e a questo momento scientifico segue un momento di socializzazione e di buona compagnia (ottima alternativa ai programmi TV) insieme ad altri appassionati.

Le conoscenze, le competenze scientifiche, la buona formazione, le gite, la compagnia, le attività di ricerca, la disponibilità e lo spirito di gruppo hanno rappresentato per la nostra famiglia una gran bella scoperta! Certamente una opportunità da non perdere!



# Piante Protette

Nino Lontani

## **Genziana purpurea (*Gentiana purpurea* L)** **Famiglia *Gentianaceae***

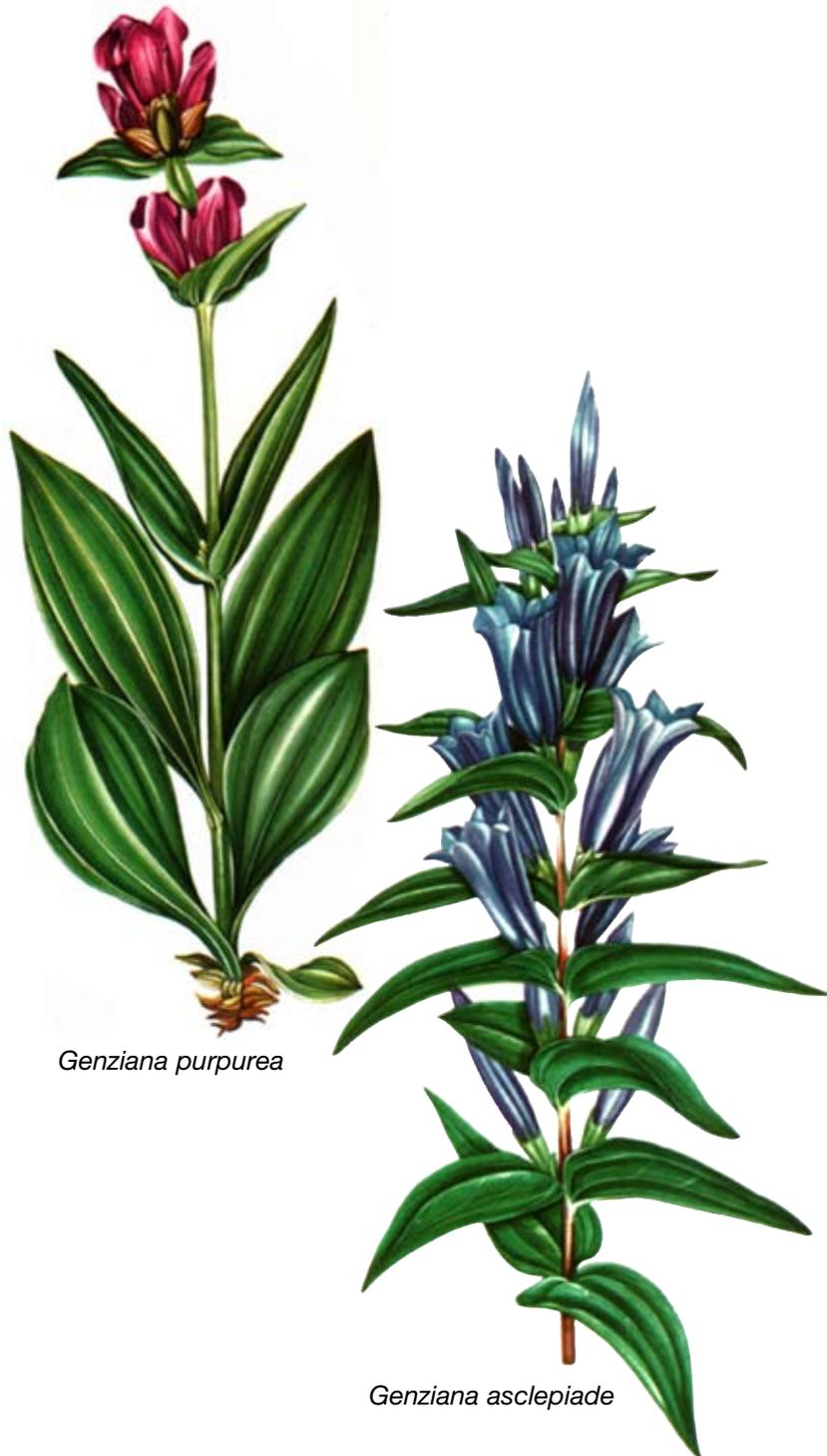
È una pianta erbacea perenne alta 22-60 cm, con foglie lunghe fino a 20 cm; i fiori, a corolla con forma di ampia campanula, hanno un colore porporino in alto, con punti più scuri internamente e giallognoli con venature violette in basso, sono distribuiti all'ascella delle foglie superiori (in numero di 1-2) e soprattutto all'apice del fusto, fioriscono da luglio a settembre.

È una specie di particolare bellezza e vistosità, nella nostra Regione è rara, dove la sua presenza è limitata ai massicci montuosi più elevati (1400-2100 m di altitudine), dal Parmense al Bolognese, dove le stazioni di crescita sono tra le più meridionali d'Italia. Cresce in radure, cespuglieti, vaccinieti e pascoli anche sassosi, generalmente oltre il limite degli alberi.

## **Genziana asclepiade (*Gentiana asclepiadea* L)** **Famiglia *Gentianaceae***

Pianta erbacea perenne a fusto semplice, di altezza variabile da 30 a 80 cm; con foglie opposte di forma lanceolata-acuminata, lunghe 4-8 cm e larghe 2-5 cm, con nervature; i fiori in gruppi di 1-3, alle ascelle delle foglie da entrambi i lati del fusto, talvolta rivolti verso la stessa direzione quando il fusto cresce obliquamente od orizzontalmente su terreni in pendenza (così pure i fiori); calice tubolare, con 5 denti corti e stretti; corolla strettamente campanulata, lunga 3-5 cm, di colore blu scuro, verdognola alla base e viola-rossastra internamente. Fiorisce in luglio-ottobre.

È una specie vistosa, diffusa dal bolognese al piacentino in tutta la fascia montana e localmente anche oltre il limite degli alberi, dove la pianta si presenta con portamento eretto e fusti fiorali più brevi (600-1800 m di altitudine); Rara in Romagna, dove è presente solo nelle foreste casentinesi. Cresce in pascoli di brughiera, boschi umidi di montagna (soprattutto faggete e castagneti, praterie anche aperte e sassose).



*Genziana purpurea*

*Genziana asclepiade*

## Curiosità

### Un curioso episodio sui tartufi

Plinio il vecchio (23-79 d.C.) ci tramanda un'interessante a proposito dei tartufi di cui è ricca l'Africa Settentrionale: a Cartagine capitò nel piatto del pretore Larzio Licinio, colà in missione, un tartufo, dentro cui si trovava racchiusa una moneta, mordendo inavvertitamente la quale il povero funzionario ci rimise i denti incisivi.

Il *Tuber* in questione era con molta probabilità una *Terfezia leonis*, commestibile conosciuto e apprezzatissimo fin da tempi antichi, sotto il nome di *terfez*, dalle popolazioni mediterranee nord-africane. E non stupisce la presenza della moneta all'interno del fungo: si trattava di una moneta sepolta nella sabbia, che il fungo durante il suo accrescimento doveva aver inglobato nella propria sostanza, come sovente accade con certi funghi durante il loro sviluppo.

# Funghi di stagione

William Zuntini

## La moretta [*Tricholoma terreum* (Schaeff. : Fr.) Kummer]

I *Tricholoma* con tonalità grigie sono tanti e non tutti, purtroppo, sono commestibili, anzi alcuni sono proprio velenosi. I modenesi usano dire «fare a modo» che si adatta a diverse situazioni. Nel nostro caso vuol dire fare attenzione, usare la testa, non essere faciloni, ecc. ecc. Lo scambio tra i funghi crea tutti gli anni dei grossi problemi ai numerosi cercatori di “morette”.

La moretta ha un cappello che arriva fino a 9 cm, campanulato, conico, infine appianato, sovente irregolare, la cuticola opaca, inizialmente quasi liscia o un po' lanoso-feltrata, poi con fini e fitte fibrille, quasi uniformi, di colore grigio fumo, bruno scuro o quasi nere, il margine involuto o incurvato per lungo tempo, spesso con orlo debordante. Le lamelle sono poco fitte, biancastre o un po' grigiastro chiaro con il filo leggermente crenulato con l'età. Il gambo è cilindrico, tozzo, pieno e fibroso, fragile, poi diventa cavo con l'età, la superficie è liscia, sericea, bianca, talvolta con fibrille grigiastro chiare che con l'età scuriscono leggermente. La carne è fibrosa, fragile, bianca, ma grigiasta sotto la cuticola, l'odore è nullo o leggermente fungino, il sapore erbaceo o leggero di farina.

Cresce in boschi di conifere (pino o abete), generalmente in gruppi di numerosi esemplari dalla fine dell'estate fino alle prime gelate invernali.



Prendiamo in esame le caratteristiche delle specie con cui si potrebbe, a grosse linee, confondere se non si effettua un'attenta osservazione:

- *T. triste*, cappello con cuticola fibrilloso-squamulosa di colore grigio fuliginosa; gambo fistoloso, bianco nella parte superiore, fibrilloso con sfumature bruno-nerastre altrove; lamelle inizialmente bianche, poi grigio cenere con filo più scuro; carne senza odore. Commestibile

- *T. myomyces*, un po' più piccolo ed esile del *T. terreum*, cappello con cuticola fibrilloso-lanuginosa, di colore grigio abbastanza chiaro o grigio argenteo; resti di velo argenteo anche



alla sommità del gambo; lamelle fitte, bianche, poi a maturità sfumature cerulee o crema; carne con odore debole erbaceo-fungino o talvolta leggermente farinoso. Commestibile

- *T. josserandii* (= *T. groanense*), cappello con cuticola fibrilloso-feltrata (le fibrille argentee spariscono con l'età), non squamosa, di colore grigio, più scuro al disco centrale; lamelle grigio-biancastro, con filo punteggiato di nero; carne con odore sgradevole farinoso-cimicino e sapore simile; cresce in boschi di latifoglie misti con conifere. VELENOSO.

- *T. portentosum*, di medie o grandi dimensioni, con cappello fibrilloso e vischioso a tempo umido; lamelle bianche con sfumature gialline, la stessa sfumatura gialla sotto la cuticola del cappello. Ottimo commestibile.

- *T. caligatum*, di medie o grandi dimensioni, con cappello decorato da grosse squame aderenti e fibrose di colore bruno-rossastro o grigio-brunastro; lamelle bianche poi crema-carnicino; carne bianca con odore caratteristico lieve di pera o di fiori di bergamotto e sapore incostante amaro; gambo bianco in alto, altrove inguainato da un'armilla squamosa o zebra di dello stesso colore del cappello, che forma un anello membranoso e bianco. Commestibile.





- *T. squarrulosum*, di medie dimensioni; cappello con cuticola presto dissociata in squamule più o meno erette grigio-nerastre su fondo biancastro, più appressate al centro; carne con odore farinoso; gambo fibroso decorato da minute scagliette nerastre; lamelle bianche, poi sfumate di grigio, talvolta con filo punteggiato di nero; cresce a gruppi di pochi esemplari sotto querce anche miste con pini. Commestibile.

- *T. scalpuratum*, cappello decorato da piccole squamule concentriche, radiali, beige-grigio chiaro, grigio-rossastre su fondo beige; carne con odore forte di farina fresca; lamelle fitte, con riflessi grigiastri, con tendenza al giallo, giallo-verdastro con l'età; gambo con cortina. Commestibile.

- *T. atrosquamosum*, lamelle fitte, sottili, picchiettate di nero e il filo imbrunente o annerente con l'età; gambo pieno, bianco con fiocchi o placche grigiastre o nerastre

di cortina; carne con odore, al taglio, farinoso-fruttato o aromatico di pepe, sapore gradevole. Commestibile

- *T. bresadolatum*, cappello con squamette nerastre disposte concentricamente, radialmente fibrilloso, di colore grigio fuliginoso; gambo grigio chiaro decorato da squame fitte e nere; carne soda, con odore erbaceo o terroso, sapore prima amaro, poi acre-piccante; cresce presso latifoglie, principalmente querce. Non commestibile.

- *T. pardinum* (= *T. tigrinum*), di medie-grandi dimensioni, cappello squamoso; gambo robusto, liscio e biancastro; lamelle bianche con riflessi azzurrini, poi giallastre con riflessi verde chiaro; carne soda, con odore di farina, sapore dolce, farinoso; cresce in boschi di faggio e di abete bianco o talvolta anche di castagno. VELENOSO.



## Il topinambur e un po' di storia

Mirella Vanni

Come dice il suo nome scientifico *Helianthus tuberosus*, proprio di un girasole si tratta, anche se ha i fiori più piccoli del girasole comune. Quelli del topinambur assomigliano a grandi margherite gialle ed è facile vederli ondeggiare in mazzi luminosi sulle sponde dei fossi e ai margini delle strade. Si propaga rapidamente per l'estendersi nel terreno dei suoi tuberi, simili a lunghe patate nocchiate, che si vedono talvolta dai fruttivendoli, per qualche raro amatore.

Si racconta che i coloni francesi giunti in Canada nei primi anni del secolo XVII rischiarono di non superare il primo inverno nella nuova terra. Si erano stabiliti intorno al grande lago Champlain e non erano riusciti ad ammassare provviste sufficienti a superare la stagione fredda. Li salvarono gli indiani Algonchini rifornendoli delle radici commestibili di una pianta che cresceva spontanea e si moltiplicava con rapidità prodigiosa. I francesi ne inviarono alcuni esemplari in patria, dove crebbero e prosperarono tanto che una relazione del 1618 riferisce che "di queste radici, eccellenti da mangiare" si erano riempiti i giardini in Francia e in Inghilterra. Arrivarono anche in Toscana, dove vennero ribattezzati «carciofi di Gerusalemme» per il loro sapore che ricordava anche il carciofo e per l'origine esotica. I topinambur algonchini ebbero successo: ma non come i fagioli, ricchi di proteine vegetali, che venivano dal Messico, non come le patate, gonfie di carboidrati, che stavano scendendo dalle Ande peruviane alle mense europee. Restarono un po' dimenticati, qua e là, buoni per le bestie quando ci si ricordava di zapparli perché non invadessero troppo, buoni anche per la tavola ma solo in tempi difficili di carestia. Tornarono sui giornali con le "ricette di guerra", poi... l'oblio.



# Ritrovamenti interessanti

## Superbo esemplare di *Armillaria gallica* trovato nei pressi del Parco Nord

Ermanno Scalambra

Sia i micologi che i micofagi (mangiatori di funghi), quando si apprestano a una battuta di raccolta, nutrono sempre la speranza di qualche ritrovamento particolare o eccezionale, vuoi per la rarità del fungo trovato, vuoi per la bellezza o dimensione degli esemplari reperiti.

Nel caso che mi accingo a raccontarvi le aspettative sono state ben appagate.

Avevo programmato di andare a cercare pioppini (*Agrocybe aegerita*) sulle ceppaie di alcuni vecchi pioppi individuati nei pressi del Parco Nord di Bologna e così, in un uggioso pomeriggio di metà novembre ho iniziato pazientemente la mia ricerca che per un po' è proseguita senza particolari emozioni con il modesto ritrovamento di qualche esemplare di pioppino.

A un certo punto però, intravedo un superbo esemplare di *Armillaria* su un ceppo, rivelatosi poi di robinia, quasi completamente interrato e coperto dagli arbusti di vegetazione. L'esemplare sveltava superbamente in mezzo ad altri consimili di più modeste dimensioni.

Nell'accingermi alla raccolta e dopo averlo opportunamente fotografato in habitat, notavo che i toni predominanti di giallo sia sul cappello che sull'anello gli conferivano un aspetto un po' diverso rispetto alla conosciuta *Armillaria mellea* e quindi mi proponevo di approfondirne la corretta determinazione insieme agli amici del Gruppo Micologico Avis di Bologna



durante il consueto incontro del lunedì sera presso la sede. Nell'incontro veniva determinato come *Armillaria gallica* Maxmüller & Romagnesi, riscontrandone tutte le caratteristiche peculiari e cioè:

**CAPPELLO:** convesso-appianato, di colore bruno-ocraceo ricoperto da piccole squame giallo-brune con il margine debolmente striato, un po' fioccoso. Può raggiungere considerevoli dimensioni (nel nostro caso, il suo diametro era di oltre i 150 mm).

**LAMELLE:** subdecorrenti, abbastanza fitte, bianche con toni giallognoli e leggermente macchiate di brunastro con l'età.

**GAMBO:** anche questo di considerevoli dimensioni (nel nostro caso ben 200 x 60 mm). Anello di colore grigio-giallo vivace, presto lacerato e tendenzialmente fugace. **CARNE:** sottile, biancastra nel cappello e brunastro alla base del gambo, odore e sapore fungini, caratteristici del genere *Armillaria*.

Anche l'habitat, descritto in bibliografia, corrisponde pienamente al luogo di ritrovamento.

Dal momento che la ricerca era iniziata per i pioppini, anche questi non hanno voluto sfigurare e poco dopo ho rinvenuto un bell'esemplare di *Agrocybe aegerita* (che ci riserviamo di trattare nei prossimi bollettini) di dimensioni ragguardevoli (altezza 200 mm per un diametro di 200 mm).

Con l'occasione vi voglio proporre una gustosa ricetta per cucinare i chiodini, che spesso si trovano in abbondanti quantità.

## Polenta pasticciata ai chiodini

Ingredienti per 4 persone:  
500 g di funghi chiodini,  
200 g di pomodori pelati,  
un bicchiere d'olio,  
40 g di burro,  
sale e pepe,  
polenta per 4 persone,  
alcune manciate di formaggio  
grana grattugiato.

Pulire i funghi e tagliarli a pezzetti (utilizzare solo i cappelli) e farli passare per 5 o 6 minuti in mezzo bicchiere di olio bollente e scolarli.

A parte far sciogliere il burro in un tegame, aggiungervi un mezzo bicchiere di olio e mettervi a rosolare la cipolla tritata, aggiungendovi poi i pomodori anch'essi tritati grossolanamente. Salare, pepare e lasciare cuocere per circa mezz'ora. Nel frattempo preparare una polenta per 4 persone (si ottengono buoni risultati anche con le farine per preparazione istantanea) e stendere un primo strato su una teglia di adeguate dimensioni. Coprire poi con uno strato di funghi precedentemente cucinati e spolverare con abbondante parmigiano reggiano grattugiato. Procedere alternativamente con uno strato di polenta e uno di funghi fino a esaurimento degli ingredienti, cercando di terminare con un ultimo strato di polenta spolverata con abbondante parmigiano.

Infornare poi in forno a 180° per circa 15 minuti e servire ben caldo.

# Programma gennaio-febbraio-marzo

La nostra Sede rimarrà chiusa per tutto il mese di gennaio. Gli incontri riprenderanno lunedì 1 febbraio con il Corso di Avviamento alla Micologia e con gli irriducibili che vanno a cercar funghi anche con il gelo e li portano in Sede.

## ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

**LUNEDÌ 12 APRILE 2010**

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

- 1) Relazione sulle attività svolte nel 2009**
- 2) Rinnovo delle cariche sociali**
- 3) Proposte e iniziative da attuare nel 2010**
- 4) Modifiche dello Statuto**
- 5) Varie ed eventuali**

## PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI

### *Corso di Primavera*

**Novembre lezioni con proiezioni di diapositive**  
**DA LUNEDÌ 1 FEBBRAIO 2010 - ore 20,30 presso la Sede del Gruppo**  
**Poi tutti i lunedì non festivi con inizio alle ore 21,00**

- |  |  |
|--|--|
| 1 <sup>a</sup> lezione:                  | Cosa sono e come si osservano i funghi.                      |
| 2 <sup>a</sup> lezione:                  | I funghi con i tuboli.                                       |
| 3 <sup>a</sup> lezione:                  | I funghi eterogenei a lamelle.                               |
| 4 <sup>a</sup> lezione:                  | I funghi omogenei a lamelle.                                 |
| 5 <sup>a</sup> lezione:                  | I funghi con imenofori particolari                           |
| 6 <sup>a</sup> lezione:                  | Gli alberi e i funghi.                                       |
| 7 <sup>a</sup> e 8 <sup>a</sup> lezione: | Funghi commestibili e velenosi a confronto.                  |
| 9 <sup>a</sup> lezione:                  | 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 21,00 alle ore 22,00, presso la Segreteria del Gruppo.

**Per ulteriori informazioni telefonare al 335.62.85.923**

## TESSERAMENTO 2010

### GRUPPO MICOLOGICO AVIS

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

Aderente all'Associazione Micologica Bresadola (AMB)

Via Emilia Ponente, 56 (cortile interno) - 40133 Bologna  
Tel. 051.383.412 (lunedì sera non festivi dalle ore 21,00)  
Cell. 388.92.46.720 - 335.62.85.923 - Fax 051.64.29.301  
Sito Internet: [www.avis.it/bologna](http://www.avis.it/bologna)

### 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 (AMB) e riceverà la prestigiosa "RIVISTA DI MICOLOGIA".