

# occhio al fungo



GRUPPO MICOLOGICO AVIS  
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

Bollettino del Gruppo Micologico AVIS



## *Amanita verna* (Bull. : Fr.) Lamarck

Cappello dapprima emisferico o glandiforme, poi convesso, infine disteso, bianco puro o con vago riflesso crema al disco, sericeo, non striato, normalmente privo di residui di volva. Lamelle libere, bianche. Gambo terminante in un bulbo a forma di cipolla, bianco, fibrilloso-forforaceo in alto, con bande zigzaganti concolori nella metà inferiore. Anello molto alto, poco consistente, bianco. Volva a sacco, libera all'orlo, membranacea, bianca.

Non è ancora ben definita l'eventuale autonomia della variante con reazione costantemente gialla alle basi forti, denominata var. *decipiens*.



## *Entoloma sepium* (Noulet & Dassier) Richon & Roze

Discreto commestibile, si riconosce facilmente per il viraggio al giallo-arancione della carne allo sfregamento, per il cappello non igrofano, sempre molto chiaro e regolare. Può essere confuso con altre specie di *Entoloma* che condividono lo stesso habitat di crescita, per esempio, *E. niphoideis*, con cappello bianco puro o con le forme pallide di *E. clypeatum*, che però presentano un cappello sempre con sfumature grigiastre.

94

Giugno 2011

# Cosa è successo?

Paolo Cazzoli

Questo bollettino doveva uscire in aprile, ma per una decisione dell'AVIS l'uscita del notiziario al quale siamo strettamente collegati è stata ridotta da quattro a tre uscite annuali. Questa operazione consentirà di risparmiare più di 10.000 euro/anno, e in questo periodo di difficoltà faranno molto comodo.

Questa imprevista operazione ci ha arrecato dei problemi che abbiamo cercato di attenuare con la lettera inviata il 20 aprile a tutti i Soci.

Il giorno 14 febbraio si è tenuta l'annuale Assemblea Generale che ha visto la partecipazione di 55 Soci. Il verbale dell'Assemblea può essere scaricato dalla nostra pagina del sito dell'AVIS. Dopo le relazioni del Presidente e del Responsabile Scientifico è stato presentato il rendiconto economico dell'anno 2010.

Le previsioni non erano favorevoli, si era previsto un disavanzo abbastanza alto a causa dei costi del trasloco, dell'allestimento della nuova sede e della forte diminuzione delle donazioni liberali. Con grande sorpresa il rendiconto presentato dal Tesoriere era sostanzialmente in pareggio. Il notevole recupero economico è avvenuto nella seconda metà dell'anno perché sono aumentate le entrate grazie alle molte attività che abbiamo svolto. Il corso di autunno ha visto la presenza di cinquanta persone, ai pranzi hanno partecipato in media settanta tra soci e amici, diverse sono state le mostre richieste nell'ultimo periodo. Le uscite riferite al trasferimento nella nuova sede sono state ridotte di molto rispetto al preventivato grazie al contributo di tanti soci. I rimborsi richiesti in occasione delle diverse attività sono stati minimi. Questi minori costi hanno bilanciato il grande sforzo economico fatto per attrezzare al meglio la sala proiezioni e la sala studio.

L'ultima parte dell'Assemblea è stata riservata al programma delle attività per il 2011 e molte sono state le iniziative messe in calendario, alcune di queste sono state proposte per la prima volta. È il caso della "Cena con i funghi ... e non solo"; questa iniziativa, che proponeva un ricco menù con portate comprendenti funghi, erbe e frutti, non ha avuto il successo che ci aspettavamo e a causa delle scarse prenotazioni abbiamo dovuto annullarla.

La seconda novità è la "Settimana di ricerca e studio dei funghi" che si terrà dal 22 al 28 agosto a Predazzo in Val di Fiemme, una delle più belle valli Italiane. Alloggeremo all'Hotel Sass Maor posto a poca distanza dal centro della città.

Per finire con le novità, quest'anno la Grande Mostra si terrà il 14, 15 e 16 ottobre sotto il Voltone del Podestà e sarà accompagnata da diverse altre iniziative che si terranno nel centro cittadino. Attualmente sono programmati una mostra fotografica nella Manica Lunga di Palazzo d'Accursio e un percorso didattico per studenti bambini presso le sale di Start. Queste e altre attività le troverete elencate nel programma riportato a pag. 8. Per informazioni potete scrivere una mail al nostro indirizzo [gmavisbo@gmail.com](mailto:gmavisbo@gmail.com) o contattare la Segreteria del Gruppo.



**Sabato 15 e domenica 16 ottobre** – 34<sup>a</sup> Mostra dei Funghi e delle Erbe.  
Esposizione di piante e di funghi spontanei freschi e di altri aspetti della Natura.  
L'esposizione si terrà sotto il Voltone del Podestà.

**Dal 1 al 16 ottobre** – Mostra fotografica a tema naturalistico.  
L'esposizione si terrà presso la Manica Lunga di Palazzo d'Accursio.

**Dal 11 al 16 ottobre** – Settimana allo START – Laboratorio di Culture Creative, percorso didattico sui funghi e sull'ambiente.

*Il programma completo è in via di definizione. Per questo motivo alcune delle date sopra riportate potranno essere modificate. Per informazioni aggiornate si dovrà consultare il nostro sito: [www.avis.it/bologna](http://www.avis.it/bologna) alla pagina "Micologi".*

**occhio al fungo**  
BOLLETTINO DEL  
GRUPPO MICOLOGICO  
AVIS



Periodico trimestrale - Giugno 2011 N° 94  
Redazione: P. Cazzoli - G. Consiglio - W. Zuntini  
Sede: via dell'Ospedale, 20 - Bologna  
Tel. 335.62.85.923 - Fax 051.64.29.301  
E-mail: [gmavisbo@gmail.com](mailto:gmavisbo@gmail.com)  
[www.avis.it/bologna](http://www.avis.it/bologna)

**SOMMARIO**

- II Cosa è successo
- III A funghi in primavera, tra pillole di storia e attualità
- IV Le piante protette
- V Parliamo di erbe
- V Ricetta: Riso al Crespino
- VI La micologia: dalla passione alla scienza
- VII Nuova legge per la raccolta dei funghi in Toscana
- VII La salvia dei campi
- VIII Programma delle attività

In copertina: testi e fotografie di Giovanni Consiglio

# A funghi in primavera, tra pillole di storia e attualità

William Zuntini

Ogni stagione ha i suoi funghi. Secondo alcuni, con tutto il rispetto per i popolarissimi porcino e ovolo, i più prelibati sono quelli primaverili. In alcuni ristoranti della montagna sono talvolta in lista le tagliatelle ai prugnoli, funghi ricercatissimi e spesso difficili da trovare, al punto da raggiungere prezzi da quotazioni in borsa: 50-60 euro al chilogrammo.



*Calocybe gambosa*

Foto: P. Cazzoli

La colpa è dei “cercatori della domenica” che, contravvenendo alle vigenti leggi sulla raccolta dei funghi, strappano i funghi - delle dimensioni di un’unghia - assieme a erbe e detriti distruggendo così l’habitat che ne determina la formazione. Il prugnolo o fungo di San Giorgio [*Calocybe gambosa* (Fr.: Fr.) Donk] è di colore bianco sporco o crema sporco, con lamelle biancastre o crema chiare e gambo concolore con il cappello; cresce in ampi cerchi o semicerchi in mezzo all’erba nelle radure o nei boschi, in particolare vicino a *Rosaceae* delle nostre colline e dell’Appennino tosco-emiliano. Splendido sott’olio per la compattezza della sua carne, indimenticabile nei sughi per il suo profumo di farina leggermente fruttato.

Il prugnolo ha una storia antica nella tavola italiana. Per lungo tempo fu preferito all’illustrissimo cugino tartufo o per lo meno lo sostituiva quando questo veniva meno. Bartolomeo Scappi, destinato a diventare cuoco segreto del Papa Pio V, lo servì due volte (in crosta e in zuppa) nel grande pranzo allestito nell’aprile del 1536 in onore di Carlo V nel palazzo trasteverino del cardinal Campeggi. E arriva a consigliarlo, nel libro VI della sua *Opera*, fra i pasti per i convalescenti.

Che fosse considerato fungo di grande pregio anche nelle epoche successive lo dimostra, due secoli e mezzo dopo, il ricettario di Alberto Alvisi, cuoco del cardinale Chiaromonte a Imola, futuro Papa Pio VII. L’Alvisi, anticipando persino certi esperimenti della gastronomia del nostro tempo, preparava crostini di ostriche, prosciutto e prugnoli o tartufi.

Sulla stessa strada troviamo Francesco Leonardi, per molti anni cuoco di Caterina di tutte le Russie e il sublime Vincenzo Corrado, intellettuale e cuoco nella Napoli illuministica. Nel Trattato del “*Cibo pitagorico ovvero erbaceo*”, prima delle fantasiose proposte (persino le acciughe al dolce forte) egli premette che i funghi migliori «sono i prugnoli, le racelle, le monitole, le spugnole, le ovole, quei di pioppo, e quei di ferola... La stagione dei funghi è nella primavera, e nell’autunno, e se ne fa uso... non solo per vivanda... ma per condimento di ragù, di pasticci, di ripieni, e di qualunque cosa umida, tanto da grasso che da magro».

Dal punto di vista della sopravvivenza la situazione delle spugnole non è più allegra di quella dei prugnoli, non soltanto in Italia. Le spugnole (*Morchella*) nascono spesso ai margini dei frutteti o negli stessi frutteti. Nascevano più numerose nel passato quando alla frutta si aggiungeva il concime animale (i prelibatissimi funghi sono dei saprofiti). In Francia si integra la diminuita crescita spontanea con una produzione artificiale ottenuta da mele macerate nello sterco di cavallo.

In Italia si comincia a supplire alla mancanza delle morchelle con le parenti povere: verpe e mitrofore. Nascono nei prati, sulle rive dei fossi e dei canali, in luoghi umidi fra le foglie marcescenti del pioppo, del salice, dell’olmo, del nocciolo e della pseudoacacia, praticamente nello stesso habitat delle spugnole e, come queste ultime, possono trovare gloriosa fine nella zuppa, un classico della grande cucina di ogni tempo.



*Morchella vulgaris*

Foto: G. Consiglio

La regina dei funghi primaverili è la spugnola, nome volgare che include Generi appartenenti alla Classe degli ascomiceti (*Morchella*, *Verpa*, *Mitrophora* ecc.). La vera *Morchella*, nelle sue diverse specie, è un fungo inconfondibile per il cappello alveolato dal colore variabile, giallo-bruno o grigio-nero. Le parenti strette delle morchelle sono piuttosto comuni nel nostro Appennino. La *Verpa* si differenzia per il cappello alveolato-cerebriforme attaccato alla sommità del gambo;

nella *Mitrophora*, invece, il cappello è attaccato al gambo per metà della sua altezza. In tutte le spugnole il gambo è bianco o biancastro. Inoltre, il sapore nelle morchelle è più accentuato. Uguali o quasi, l'habitat e la stagione di crescita: aprile-maggio in pianura e in collina, maggio-giugno più in alto. Attenzione, questi funghi sono commestibili solo se ben cotti, tossici da crudi o poco cotti; si possono anche seccare, ma non sono conservabili sott'olio.

La *Gyromitra esculenta* (Persoon) Fries (falsa spugnola), velenosa, è facilmente distinguibile per la diversa conformazione, cerebriforme, del cappello.

Non ci stancheremo mai di ricordare che è molto peri-

coloso e infinitamente stupido raccogliere e consumare funghi senza essere assolutamente certi dell'identificazione botanica esatta (nell'incertezza basta rivolgersi agli Ispettori Micologi). In primavera nasce anche l'*Amanita verna* (Bull. : Fr.) Lamarck, completamente bianca, mortale come l'*Amanita phalloides*. Ne basta un esemplare per finire al Creatore. È rara, ma quando fruttifica non è impossibile per un principiante scambiare per l'ottimo prugnolo, anch'esso tutto bianco. Con un po' d'attenzione è facile distinguerli: l'odore è molto forte, definito di farina, nel prugnolo, praticamente nullo nell'*Amanita*, che presenta volva e anello, che sono assenti nel prugnolo.



*Gyromitra esculenta*

Foto: G. Bordoni



*Amanita verna*

Foto: M. Junek

## Le piante protette

**Lingua cervina** [*Phyllitis scolopendrium* (L.) Newman]

Felce con portamento erbaceo perenne lunga 40-80 cm, a rizoma fascicolato, breve e grosso, squamoso, portante numerose fronde a lamina coriacea lunghe da 10 a 35 cm, lanceolata, cuoriforme alla base e a margine pieghettato o leggermente ondulato.

Le spore sono prodotte in estate all'interno di sporangi riuniti in evidenti gruppi lineari nella pagina inferiore lungo le nervature della lamina obliqui rispetto alla nervatura mediana; sporifica in gennaio-dicembre.

Nella nostra Regione è presente nella fascia collinare e in montagna (da 0 a 1400 m di altitudine) è relativamente abbondante nelle Foreste casentinesi (FO) e nell'alta Valle del Silla (BO), in pianura colonizza con una certa frequenza i pozzi in mattoni e le chiuse idrauliche come risulta da un'indagine svolta nella pianura bolognese, predilige gli ambienti freschi, umidi e ombrosi, cresce alla base di rocce umide e in caverne. Si ibrida facilmente con alcune specie del Genere *Asplenium*. È coltivata anche come pianta ornamentale.

La legge protegge anche l'altra specie di questo genere: *Asplenium sagittatum* (DC.) Bange [= *Phyllitis hemionitis* (Lag.) O. Kuntze = *Scolopendrium hemionitis* Swartz], presente limitatamente alla Romagna, su rocce e muri umidi della pianura e del litorale.

In questa specie le fronde hanno una lamina grossolanamente oblungo-cuoriforme, lunga da 4 a 16 cm e portata da un picciolo sovente più lungo della lamina.



# Parliamo di erbe

Adriano Tomesani - Foto di Giuliano Campus

## Crespino (*Berberis vulgaris* L.)

Famiglia: **Berberidaceae**

Nome comune: Crespino

Si tratta di un arbusto deciduo che si sviluppa da uno a tre metri di altezza; è una pianta ramificata con rami spinosi leggermente incurvati al vertice e corteccia grigiastra e liscia.

Le **foglie** sono alterne, caduche, piccole, di 2-5 cm di lunghezza e 1-2 cm di larghezza, brevemente picciolate, oblunghe, ricurve all'apice, dentate e bordate di ciglia spinose, raggruppate in mazzette; di colore verde chiaro, in autunno virano a un verde-rossastro; le mazzette sono sostenute da una spina composta da tre-sette aculei molto pungenti.



I **fiore** ermafroditi, di odore sgradevole, sono gialli e sferici, disposti a grappoli pendenti: hanno sei sepali, sei petali e gli stami sensibili scattano verso l'interno al minimo contatto facilitando la fecondazione da parte degli insetti; fioriscono in primavera da aprile a giugno

I **frutti**, che maturano in settembre ottobre, sono bacche ovoidali e bislunghe rosso corallo, lunghe circa un cm, dal sapore acidulo, peduncolate, contengono da 2 a 5 semi, racchiusi in un involucro rigido marrone e opaco.

**Distribuzione:** Il Crespino, originario dell'America meridionale e dell'Africa settentrionale, è specie molto variabile, vive nell'Europa centro-meridionale e in Asia, vegeta nei pendii rocciosi, nei pascoli, al margine del bosco, negli arbusteti in ambiente arido e caldo, nelle siepi, nei boschi radi di pini, querce, carpini, su suoli argillosi o limosi, in genere profondi e ricchi di basi nutrienti, spesso calcarei, vegeta sino a 1900-2000 m.

Essendo ospite intermedio della "ruggine nera" (*Puccinia graminis*) del grano è stato da sempre estirpato in prossimità dei campi coltivati a cereali diventando quindi introvabile in questi ambienti.

**Proprietà farmaceutiche:** Amaro, tonico, astringente, colagogico, antibatterico, febbrifugo, depurativo, diuretico. Le bacche del *Berberis vulgaris* hanno un buon contenuto di vitamina C dovuto agli acidi citrico e malico. In cucina si usano per preparare piatti di riso, marmellate e sciroppi.

I frutti venivano usati dagli antichi egizi contro la febbre. In passato si usava la corteccia per tingere di giallo lane e cuoio.

In Iran, il paese maggior produttore, i frutti si trovano in vendita sulle bancarelle di frutta e ortaggi.

## Le nostre ricette

### Riso al Crespino

Ricetta originale iraniana

di Simin Moshfegh

*Ingredienti per 6 persone:*

1 kg di riso basmati

Poco olio / sale / pepe

2 bustine di zafferano

50 grammi di bacche di crespino

Lavare bene il riso, metterlo in una terrina coperto con acqua e lasciarlo riposare per 3 ore. In un tegame antiaderente mettere a bollire 2 litri d'acqua con sale e quando l'acqua bolle versarci il riso precedentemente scolato per 5/6 minuti e quindi scolare.

In un nuovo tegame mettere 200 cc d'acqua con 2 cucchiaini d'olio d'oliva, coprire il fondo con un lieve strato di pane grattugiato, quindi rovesciare il riso scolato e sullo strato fare 6/7 buchi con un manico tondo di un mestolo di legno. Coprire con un coperchio e cuocere per 4-5 minuti a fuoco alto, quando il vapore uscirà dai fori abbassare al minimo la fiamma coprire il tegame con un canovaccio pulito e sopra il coperchio e cuocere per 45 minuti.

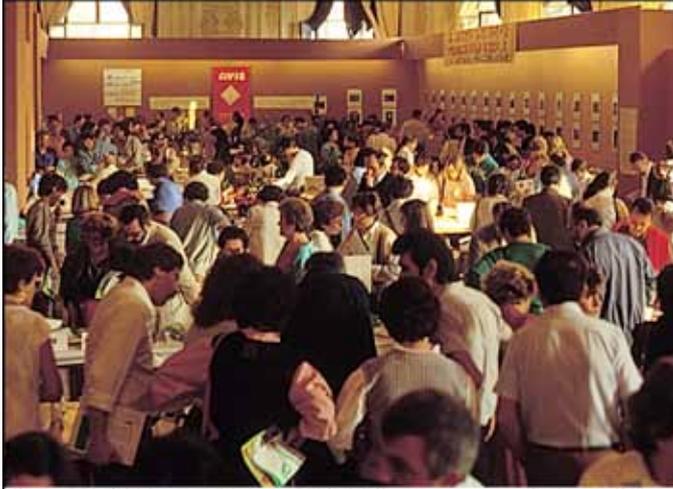
Lavare e scolare il Crespino metterlo in tegame antiaderente con olio unitamente allo zafferano sciolto a parte in tre cucchiaini di acqua bollente e un cucchiaino di zucchero e cuocere mescolando per 5 minuti a fuoco medio.

Stendere il riso su di un vassoio aiutandosi con una spatola da torta e con un movimento tipo setacciatura. La parte rimasta sul fondo (croccante) verrà usata come fetta biscottata; sul riso quindi stendere sopra il Crespino.

# La micologia: dalla passione alla scienza

Giovanni Consiglio

Sono entrato per la prima volta in contatto con il mondo dei funghi in occasione di una Mostra micologica tenuta a Bologna, nell'ormai lontano 1982, nel Salone del Podestà di Palazzo Re Enzo, in piazza Maggiore.



Palazzo Re Enzo - Salone del Podestà Foto: G.M.A.

La Mostra, che si snodava su una superficie di circa 600 mq, impegnando parecchie decine di tavoli con centinaia di specie fungine esposte, mi apparve come uno spettacolo meraviglioso, che documentava lo straordinario e variegato mondo della natura vivente, e mi procurò un'intensa emozione. Trovai naturale iscrivermi immediatamente al Gruppo micologico AVIS di Bologna, che aveva allestito la Mostra e del quale nel corso degli anni sarei diventato Vice Presidente, Presidente e Responsabile scientifico. Cominciai a frequentare il Gruppo, che si riuniva tutti i lunedì sera e, allacciate alcune amicizie, presi a frequentare i boschi della Provincia alla ricerca di funghi commestibili da portare a casa, a mia moglie e ai miei figli, come autentiche prede.

Erano occasioni di svago, di evasione dal lavoro. Erano giornate all'aria aperta vissute in una sorta di immersione totale nella natura. La fatica fisica era normalmente ricompensata dal "bottino" fatto.



*Amanita bicolor* Foto: G. Consiglio

Alcuni mesi dopo la mia iscrizione al Gruppo micologico mi fu affidato, inopinatamente, il compito di preparare una dispensa sul Genere Amanita. Non fu un'impresa facile. Dovetti consultare decine di articoli e di testi di micologia che trattavano l'argomento, ma alla fine il risultato mi sembrò dignitoso. Ecco, quella fu la prima occasione nella quale compresi che una cosa era andare a funghi da mangiare e un'altra fare della "vera micologia". Da allora cominciai a frequentare i boschi guardando i funghi "con un altro occhio". Mi interessarono sempre un po' di meno i funghi da mangiare e sempre un po' di più gli altri funghi, i "diversi", quelli che non venivano presi in considerazione dai raccoglitori abituali. Per di più avevo cominciato a fotografare tutti i funghi che mi capitavano a tiro e le due passioni, la micologia e la fotografia, rappresentarono per me un "cocktail" micidiale. Ogni raccolta fotografata doveva necessariamente ricevere un nome, come minimo di Genere e specie, ma possibilmente anche un inquadramento sistematico in linea con i tempi. Di qui, la necessità di approfondire lo studio della micologia "a 360 gradi", riservando una parte importante alla microscopia. Di qui, lo stimolo a pubblicare i risultati dei miei studi e delle mie ricerche.

Dopo i primi articoli pubblicati mi resi conto che non bastava conoscere la sistematica dei funghi superiori. Era indispensabile imparare a interpretare il Codice internazionale di nomenclatura botanica, approfondire lo studio delle strutture anatomiche e cellulari, padroneggiare le reazioni microchimiche.



*Crepidotus neotrichocystis* Foto: G. Consiglio

Di fatto, un'autentica passione era diventata una seria ricerca scientifica. Dopo molti anni di studio, mi ritrovo adesso con un centinaio di pubblicazioni sulle principali riviste micologiche nazionali e internazionali. Ho pubblicato cinque volumi di una collana sul Genere Cortinarius (il sesto è in preparazione), i tre volumi dell'Atlante fotografico dei Funghi d'Italia, una monografia sul Genere Crepidotus. Da dieci anni mi è stato affidato dall'Associazione Micologica, intitolata a Giacomo Bresadola, il prestigioso incarico di Direttore della "Rivista di Micologia".

Chi l'avrebbe mai detto ?!

## SETTIMANA MICOLOGICA IN TRENTINO - VAL DI FIEMME - PREDAZZO

SEI GIORNI DAL 22 AL 28 AGOSTO 2011

Soggiorno presso "HOTEL SASS MAOR"

Via Marconi n° 4, a soli 300 metri dal centro di Predazzo

Organizzazione Gruppo Micologico AVIS

Trattamento di mezza pensione con colazione a buffet, acqua e vino ai pasti, cena a tre scelte e buffet d'insalate. Verranno organizzate una serata di musica dal vivo e una cena di gala trentina.

Prezzo 330 € a persona in camera doppia.

Prezzo 390 € a persona in camera singola.

Quota di partecipazione 40 €, speciale per i soli Soci 30 €, comprensiva di assicurazione, escursioni guidate, assistenza alla determinazione e lezioni dal vivo. A richiesta saranno organizzate escursioni guidate e gite nei dintorni.

### Informazioni e adesioni:

gmavisbo@gmail.com - SMS al 377.16.94.210

tel. 333.38.39.528 / 339.40.34.487.



## Nuova legge per la raccolta dei funghi in Toscana

William Zuntini

La legge regionale n. 16 del 22.3.99 che ha disciplinato l'attività di raccolta dei funghi epigei spontanei è stata modificata in alcuni aspetti sostanziali dalla legge regionale n. 58 del 17.11.2010, entrata in vigore il 1° gennaio 2011.

Per la raccolta dei funghi sul territorio toscano occorre l'autorizzazione che viene rilasciata dalla Regione Toscana, e non più dal Comune di residenza del richiedente.

**L'autorizzazione è valida su tutto il territorio regionale;** per la ricerca all'interno dei parchi, nazionali o regionali, occorre prendere visione dei rispettivi regolamenti che possono prevedere ulteriori autorizzazioni e/o modalità di raccolta diverse da quelle fissate dalla legge regionale.

**L'attuale disciplina per i non residenti in Toscana prevede i seguenti adempimenti:**

I non residenti in Toscana devono utilizzare l'autorizzazione turistica. In questo caso il **versamento deve essere effettuato sul conto corrente postale n. 6750946 intestato a Regione Toscana.**

Gli **importi** sono pari a:

Euro 15,00 per l'autorizzazione turistica giornaliera;

Euro 40,00 per l'autorizzazione turistica valida per 7 giorni consecutivi. La data o l'indicazione della settimana devono essere obbligatoriamente aggiunte nella causale dopo la dicitura 'Raccolta funghi'.

Occorre inoltre ricordare che i dati della persona che effettuerà la raccolta devono essere riportati sul bollettino in tutte le parti che lo compongono; analogamente, nel caso di versamento effettuato da chi esercita la potestà genitoriale per conto di minori di anni diciotto, dovranno essere riportate le generalità del minore. La ricevuta del versamento va conservata e portata con sé al momento della raccolta dei funghi unitamente a un documento di riconoscimento.

### 3 kg il tetto giornaliero

Il limite di raccolta giornaliero per persona è di *tre chilogrammi a testa*, salvo il caso di un singolo esemplare o più esemplari concresciuti di peso superiore; il tetto giornaliero sale a dieci solo nel caso in cui i residenti nei territori

classificati montani della Toscana facciano la raccolta nel proprio comune di residenza.

### Divieti per alcune specie

È vietata la raccolta di esemplari delle seguenti specie, nel caso in cui la dimensione del cappello sia inferiore a:

- quattro centimetri per il Genere *Boletus* (sezione *Edules* (porcini);
- due centimetri per l'*Hygrophorus marzuolus* (dormiente) e per il *Lyophyllum gambosum* (prugnolo).

È vietata inoltre la raccolta dell'ovolo buono quando non sono visibili le lamelle.

### Condizioni per la raccolta

La raccolta dei funghi epigei è consentita nei boschi e terreni non coltivati nei quali è permesso l'accesso e non sia riservata la raccolta dei funghi stessi. Nei parchi nazionali e regionali e nelle altre aree protette la raccolta dei funghi può essere soggetta a norme diverse e subordinata al possesso di autorizzazioni rilasciate dai soggetti gestori, sulla base di specifici regolamenti.

La raccolta può essere esercitata da un'ora prima del sorgere del sole a un'ora dopo il tramonto. Nella raccolta non devono essere usati strumenti che rovinano il micelio, lo strato superficiale del terreno e gli apparati radicali della vegetazione (rastrelli).

I funghi devono essere riposti in contenitori rigidi e aerati, atti a diffondere le spore.

È vietato l'uso di sacchetti di plastica.

Province, Comunità Montane e Unioni di Comuni sono titolari delle procedure autorizzative per la costituzione di aree di raccolta riservata a fini economici e di raccolta a pagamento su terreni in concessione appartenenti al patrimonio agricolo forestale regionale.

Province, Comunità montane e Unioni di Comuni possono prevedere divieti di raccolta, per un massimo di due giorni a settimana, per motivi di tutela ambientale o per armonizzare lo svolgimento di attività diverse all'interno delle aree boscate.

# Programma da giugno a novembre

## TESSERAMENTO ANNO 2011

- Socio Sostenitore da	20 Euro in poi	- Socio Estero	25 Euro
- Socio Ordinario	15 Euro	(solo con Vaglia Internazionale)	
- Familiare	10 Euro	- Socio AMB*	26 Euro

\* Il Socio AMB (Associazione Micologica Bresadola) riceverà la tessera AMB e la prestigiosa "RIVISTA DI MICOLOGIA", il cui Direttore è il nostro Vice Presidente, Giovanni Consiglio. La quota indicata è comprensiva anche del tesseramento al nostro Gruppo.

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

## EVENTI CULTURALI E RICREATIVI

La nuova sede è allestita e attrezzata nei modi migliori per organizzare in modo funzionale i lunedì sera. Non saranno tutti uguali, ma saranno organizzati in funzione della presenza dei funghi o di eventuali conferenze.

Le attività programmate sono le seguenti (tutte le uscite si terranno con mezzi propri):

### Domenica 19 giugno

tradizionale grigliata a Ronchidoso. Nel pomeriggio saranno determinati i funghi trovati nella mattinata.

### Sabato 2 e domenica 3

Castel d'Aiano, Sagra del Porcino e Mostra dei Funghi in occasione della tradizionale Festa dei Funghi.

### Domenica 10 luglio

escursione nel Parco del Corno alle Scale alla ricerca di fiori e funghi. Mezzi propri e pranzo al sacco.

### Da lunedì 22 a domenica 28 agosto

settimana di ricerca e studio dei funghi in Val di Fiemme. La settimana sarà organizzata anche come villeggiatura per gli accompagnatori.

### Dal 14 al 29 settembre

Corso di avviamento alla Micologia in cinque lezioni, nei giorni di lunedì e di mercoledì. Domenica 2 ottobre uscita per la lezione nel bosco riservata ai partecipanti al corso.

### Sabato 1 e domenica 2 ottobre

Mostra Micologica Regionale delle Marche, San Sisto (PU) in occasione della Sagra del Porcino.

### Domenica 2 ottobre

Mostra dei Funghi all'Agriturismo Le Conchiglie, Sasso Marconi, località Lagune.

### Sabato 15 e domenica 16 ottobre

34<sup>a</sup> Mostra dei Funghi e delle Erbe - Esposizione di piante e di funghi spontanei freschi. Quest'anno la manifestazione si svolgerà sotto il voltone del Podestà e saranno avviate diverse manifestazioni collaterali.

### Sabato 22 ottobre

Festa d'Autunno a Sala Bolognese - Mostra dei Funghi e menù a base di funghi.

### Da venerdì 28 a domenica 30 ottobre

fine settimana in una località della costa toscana per ricerca e studio dei funghi autunnali.

**PRESSO LA NOSTRA SEDE SONO IN VENDITA I PERMESSI PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI NELLA PROVINCIA DI BOLOGNA**



## GRUPPO MICOLOGICO AVIS

Aderente all'Associazione Micologica Bresadola  
ONLUS prot. n° 235359/2006 - c.f. 92047830374 - ccp 76365519  
c/o AVIS Bolognese - via dell'Ospedale, 20 - 40133 Bologna  
Tel.: 377.16.94.210 - Fax: 051.642.93.01  
e-mail: gmavisbo@gmail.com - www.avis.it/bologna