

occhio al fungo

Bollettino del Gruppo Micologico **AVIS**



GRUPPO MICOLOGICO AVIS
ADERENTE ALL'ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



***Tricholoma album* (Schaeffer : Fries) Kummer**

Cappello emisferico-convesso, poi piano, sericeo, liscio, bianco, subimmutabile, con il margine a lungo involuto, irregolarmente ondulato o lobato con l'età, a volte inciso. Lamelle adnate-smarginate, più o meno spaziate, sottili, irregolari, bianche. Gambo cilindrico, talvolta ricurvo, pieno, liscio, bianco. Carne sottile, molle nel cappello, fibrosa nel gambo, biancastra, con odore un po' farinoso al taglio, poi sgradevole, erbaceo-terroso, e sapore acre e amaro.



***Tricholoma pseudoalbum* Bon**

Cappello emisferico-convesso, poi piano, leggermente umbonato, sericeo, bianco puro, poi ocraceo o rossastro, con il margine normalmente costolato, si macchia di verde allo sfregamento. Lamelle smarginate, molto fitte, bianche, poi ocracee. Gambo cilindrico, talora ingrossato nella parte mediana, rastremato e un po' ricurvo alla base, pieno, liscio, bianco, poi concolore con il cappello. Carne soda, bianca, immutabile, con forte odore terroso o di muffa e sapore amaro o debolmente acre.

98

Novembre 2012

La settimana micologica

Ermanno Scalambra

Visto il successo dell'anno precedente, anche quest'anno si è ripetuta la settimana micologica del Gruppo, dal 20 al 26 di agosto. Occasione unica per approfondire la conoscenza tra i vari soci, fornire spunti di socializzazione e scambi di esperienze sia in materia micologica che umana con conseguente consolidamento di vecchie e nuove amicizie.



Quest'anno si è scelta la località dell'Alpe di Pampeago in Val di Fiemme, presso lo Sport Hotel di Pampeago. Scelta dettata dalla necessità di contenere i costi entro limiti accessibili alla maggioranza dei soci e dalla disponibilità di una struttura sufficientemente capiente, nel periodo prescelto, per ospitare i numerosi soci che avevano preannunciato la loro adesione più che dalle considerazioni di tipo logistico che avrebbero invece imposto la scelta di una struttura situata in uno dei centri turistici più frequentati della valle per offrire maggiori occasioni di svago anche ai familiari che si dedicavano con meno assiduità alle attività micologiche. La settimana si è comunque conclusa con la generale

soddisfazione dei partecipanti anche grazie alla clemenza del tempo che ci ha deliziato con splendide giornate di sole fino all'ultimo giorno.

Anche se non vi è stata particolare generosità di presenze di specie micologiche commestibili (in particolare porcini e galletti) i partecipanti sono stati comunque gratificati dalla grande varietà di specie raccolte (per la precisione ben 221), di cui alcune di particolare interesse micologico, che hanno fornito a tutti la possibilità di ampliare sensibilmente la propria conoscenza in campo micologico e naturalistico. Hanno infatti riscosso particolare successo le quotidiane lezioni dal vivo condotte con la consueta professionalità e simpatia dal ns. stimato prof. Giovanni Consiglio.



Altre occasioni di straordinaria adesione da parte dei partecipanti sono state le varie conferenze serali monotematiche su argomenti specifici quali: "I funghi della Val di Fiemme" (in due "puntate"), relatore Giovanni Consiglio;

Continua a pag. 3

PER IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI PER RACCOGLIERLI E CONSUMARLI IN SICUREZZA PARTECIPA AL CORSO DI PRIMAVERA

Sei lezioni con proiezione di immagini

Tutti i martedì dal 5 febbraio al 12 marzo 2013, alle ore 21

Cosa sono i funghi, le loro caratteristiche

I funghi con imenoforo particolare

I funghi con imenoforo a tuboli

I funghi con imenoforo a lamelle

Funghi commestibili e velenosi a confronto.

Il corso si terrà presso la sede del Gruppo Micologico AVIS

Via dell'Ospedale 20, Bologna (zona Ospedale Maggiore)

Il costo è di 55 euro e comprende la dispensa del corso, l'iscrizione al Gruppo Micologico AVIS per l'anno 2013 e il permesso di raccolta scientifica per la regione Toscana. Al termine del corso sarà consegnato l'Attestato di Frequenza.

Prezzo speciale di 50 euro per i donatori di sangue che presenteranno il tesserino AVIS.

Prezzo speciale di 50 euro per un familiare e 45 euro per eventuali altri familiari.

(OFFERTE NON CUMULABILI)

Le iscrizioni si ricevono il lunedì sera dalle 21 alle 22 presso la nostra sede

La partecipazione può essere prenotata con SMS al 377.16.94.210 o mediante mail, specificando nome e cognome dei partecipanti. L'iscrizione potrà essere formalizzata martedì 5 febbraio, alle ore 20,30, prima dell'inizio del Corso.

Per informazioni telefonare al 335.62.85.923 o scrivere a gmapisbo@gmail.com oppure consultare il nostro sito: www.gruppomicologicoavisbologna.org

occhio al fungo



BOLLETTINO DEL
GRUPPO MICOLOGICO
AVIS

Periodico trimestrale - Novembre 2012 N° 98

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: gmapisbo@gmail.com

www.avis.it/bologna

www.gruppomicologicoavisbologna.org

SOMMARIO

- III La cocomerata
- IV-V I Porcinelli
- VI La 35a Mostra dei Funghi e delle Erbe
- VI Ricetta: Porcinelli alla crema bruna
- VII In ricordo di Maurizio Cocchi
I fiori della sopravvivenza
- VIII Programma delle attività

In copertina: testi e fotografie
di Giovanni Consiglio

“Riconoscere le conifere” e “I funghi del genere Suillus”, relatore Paolo Cazzoli.

Grazie ai generosi permessi rilasciati dalla Magnifica Comunità della Val di Fiemme, a cui va un particolare ringraziamento da parte di tutti i partecipanti, abbiamo avuto la possibilità di procedere alla raccolta gratuita di tutte le specie possibili a scopo scientifico.

In particolare, dopo gli arrivi e le relative sistemazioni presso lo Sport Hotel, vi è stata una spontanea socializzazione dei partecipanti con i componenti del Gruppo micologico di Pesaro, presenti nello stesso albergo per la loro “settimana micologica”, con i quali si sono condivisi i momenti di studio, le lezioni micologiche dal vivo e le conferenze serali ai quali



il gruppo di Pesaro ha partecipato con evidente entusiasmo. Già dal primo giorno si sono organizzate le escursioni nei boschi della zona dividendo i partecipanti in diversi gruppi guidati da più esperti capogruppo che avevano maggiore conoscenza delle località più interessanti della valle. Di giorno in giorno, alternando i diversi gruppi di partecipanti, sono stati così visitati i vari boschi della valle ritenuti maggiormente interessanti per la raccolta. Le escursioni si sono concentrate in alcune zone del bosco di Bellamonte, nelle parti alte e basse dell’Alpe di Lusìa, dal passo Lavazè al passo Oclini e in Val Maggiore. Nel frattempo sono state organizzate escursioni turistiche nelle località limitrofe per soddisfare, almeno in parte, le esigenze dei partecipanti meno interessati agli aspetti micologici.

Visto il gradimento dimostrato dai partecipanti, sicuramente il Consiglio Direttivo si adopererà per organizzare per il prossimo anno una settimana ancor più interessante facendo tesoro delle prime due esperienze. Sicuramente si cercherà una struttura ubicata in uno dei maggiori centri turistici della zona prescelta per dare la possibilità di partecipare anche ai meno accaniti fungaioli offrendo loro valide alternative di svago e divertimento. Particolare attenzione sarà dedicata anche ai servizi della struttura prescelta che dovranno essere in grado di assicurare un piacevole soggiorno sia agli appassionati micologi che ai loro familiari e ai cercatori meno assidui.

La cocomerata

Franco Vezzani

Quest’anno la cocomerata si è tenuta lunedì 23 luglio, nella sala Zedde della nostra bella sede, in via dell’Ospedale 20. È stata richiesta da molti Soci dopo il successo della cocomerata dello scorso anno e la quota di partecipazione è rimasta invariata.



La partecipazione dei Soci è stata elevata e il buffet, preparato dal team di Dina, è stato ottimo e abbondante.

Sono stati serviti 3 tipi di focaccia a cui ha fatto seguito il cocomero che quest’anno è stato particolarmente dolce.

Alcuni Soci lo hanno gustato con il pane ferrarese, accostamento frequente nel passato e gradito da chi ha qualche anno in più (come me) per ricordare i tempi della gioventù.

Una gradita sorpresa l’ha realizzata il nostro socio Pompeo Gamberini, scultore di cocomeri. Si è presentato con una scultura già realizzata nel suo studio e a seguito di pressanti richieste dei presenti ha estratto i suoi attrezzi e scolpito un’anguria della Bigliana.

È stata poi realizzata una lotteria “promozionale” a costo zero a cui hanno partecipato tutti i presenti. I premi distribuiti sono stati 3. Al 1° fortunato estratto sono stati consegnati il gilet e il cappellino con il logo del nostro bel Gruppo oltre alla scultura del cocomero della Bigliana. Al 2° estratto, il cappellino e la seconda anguria scolpita, al 3° estratto è stato consegnato un cocomero della Bigliana.

Per chi lo desidera, il gilet e il cappellino sono in vendita presso la Segreteria del Gruppo.

Con l’occasione Elena ed Enrico, che si sono sposati il 23 giugno, hanno desiderato ringraziare il Gruppo Micologico AVIS per aver partecipato alla loro grande gioia. Hanno offerto a tutti i partecipanti i confetti e i dolcetti brindando con un ottimo albana dolce di Bertinoro imbottigliato dallo sposo.

I Porcinelli

Paolo Cazzoli

I funghi del Genere *Leccinum* S.F. Gray nel gergo popolare sono chiamati Porcinelli, perché assomigliano ai porcini ma presentano un portamento più snello con gambo lungo e cappello relativamente piccolo. Nella nostra zona sono più comunemente chiamati Alberelle o Albarelle perché crescono con notevole preferenza presso i pioppi, alberi con tronco sottile e slanciato, alberelli per l'appunto. Si riconoscono per il gambo slanciato e ricoperto da squamette, che in alcune specie sono poco evidenti, bianche, brune, rossastre, che tendono a diventare più scure fino a nerastre.

Il genere *Leccinum* può essere diviso in due Gruppi in funzione del grado di annerimento della carne al taglio e in alcuni Sottogruppi.

Gruppo con carne che non annerisce al taglio

Gruppo con carne ingrignante o annerente al taglio

Pori bianchicci, anche leggermente ocracei. Carne bianca, annerente. Cappello rosso, arancione.

Sottogruppo Porcinelli Rossi

Pori bianchicci, bianco-grigi o un po' crema-giallastri. Carne bianca, annerente o ingrignante. Cappello bruno, bruno-grigio.

Sottogruppo Porcinelli Brun

Pori gialli. Carne gialla, gialla chiara, da quasi immutabile ad annerente. Cappello giallo, ocra, bruno, asciutto o untuoso.

Sottogruppo Porcinelli Gialli

Porcinelli con carne non annerente

Leccinum scabrum (Bulliard : Fries) S.F. Gray



Cappello 5-20 cm, bruno-ocraceo, brunastro, bruno-grigio, anche decolorato. Cuticola liscia, leggermente vellutata, grassa o un po' vischiosa con tempo umido. Pori biancastri, poi grigio-bruno-rosati, infine brunastri. Gambo biancastro, ruvido-granuloso o con piccole squamette brune o nerastre poco evidenti, senza verde alla base. Carne immutabile al taglio, presto legnosa nel gambo e molliccia nel cappello. Nei betulletti alpini italiani è il Porcinello più comune. Commestibile discreto.

Le altre specie con carne non annerente segnalate in Italia sono poche, gli incontri sembrano saltuari e tutti sono avvenuti in boschi di betulle. Fra queste possiamo citare *Leccinum variicolor* Watling che si riconosce per la carne bianca che al taglio vira rapidamente al rosso nel cappello e specialmente all'inserzione tra gambo e cappello.

Porcinelli con carne annerente

Sottogruppo Porcinelli Rossi

Leccinum aurantiacum (Bulliard) S.F. Gray s. Pilát



Cappello 10-25 cm, rosso, rosso-arancione, arancione chiaro, giallo-ocraceo. Cuticola opaca, finemente vellutata o liscia. Pori biancastri, bianco-grigiastri, bruno-grigiastri poi più scuri. Gambo bianco con squame a lungo bianche, bruno-nerastre solo nell'adulto, rosso-brune con la manipolazione, a volte con macchie verdastre alla base. Carne presto molliccia nel cappello, fibrosa nel gambo, virante debolmente al grigio-lilla poi annerente.

Specie molto comune presso *Populus tremula*, più rara presso altri pioppi ma presente anche in alta montagna sempre in presenza di pioppi. Commestibile discreto, è consigliabile utilizzare solo esemplari giovani.

Leccinum quercinum Pilát ex Pilát



Cappello 10-25 cm, rosso, rosso scuro, rosso-bruno, a volte decolorato a chiazze. Pori biancastri, ocracei, grigio-brunastri. Gambo bianco, più o meno rossastro alla base dove presenta spesso macchie verde-azzurre, squame bianche ma nel giovane già rossastre alla base. Carne a

lungo soda, poco fibrosa nel gambo anche a maturazione, virante al grigio-lilla, a volte arrossante, infine annerente. Specie comune, cresce presso querce, castagni, faggi, spesso in vicinanza di pioppi e allora si mescola con *L. aurantiacum* da cui risulta difficoltosa la separazione, si distingue per il colore del gambo e per la consistenza della carne del gambo. Commestibile discreto.

Altri porcini con il cappello rosso presenti in Italia: *L. vulpinum* che cresce in alta montagna nei boschi di conifere ed è caratterizzato dalle squame del gambo nere già nei giovani esemplari e *L. versipelle* che cresce presso betulle, anche questo caratterizzato dal gambo con fitte squame nere. Tutti discreti commestibili quando il fungo è giovane.

Sottogruppo Porcinelli Brun

Leccinum duriusculum (Schulzer) Singer



Cappello 8-20 cm, grigio, grigio-bruno da giovane, poi più scuro, bruno, bruno-rossiccio. Cuticola opaca, finemente vellutata, spesso screpolata soprattutto al bordo con tempo secco, liscia e untuosa con tempo umido. Pori crema pallido poi crema-rosato, spesso con sfumature grigiastre. Gambo biancastro con squamette brunastre, che a volte formano un falso reticolo nella parte alta, spesso macchiato di verde nella parte bassa. Carne soda, solo tardivamente molliccia nel cappello e fibrosa nel gambo, biancastra vira al rosa-lilla poi volge al grigio.

Specie abbastanza comune presso *Populus tremula* e *Populus alba* in boschi puri o misti. Buon commestibile soprattutto se si impiegano esemplari giovani.

Leccinum carpini (Schulzer) Moser ex Reid



Cappello 5-12 cm, bruno, bruno-giallo, bruno-nero. Cuticola glabra, tipicamente rugosa e ammaccata, untuosa o vischiosa a tempo umido, a volte screpolata a maturità o col secco. Pori bianco-grigiastri, crema-giallastri, grigio-nerastri alla pressione. Gambo biancastro, poi più scuro, annerente in vecchiaia

e allo sfregamento, squame piccole e nerastre. Carne biancastra, al taglio vira rapidamente al rossastro poi al nerastro, presto molle nel cappello e fibrosa nel gambo.

Specie comune che cresce soprattutto presso carpino. Commestibile scadente.

Sottogruppo Porcinelli Gialli

Leccinum crociodium (Letellier) Watling



Cappello 6-15 cm, giallo, con l'età più scuro fino al giallo-bruno e al marrone. Cuticola leggermente feltrata, untuosa con tempo umido, screpolata-areolata con tempo secco, tassellata nel maturo. Pori gialli. Gambo giallo con piccole squame concolori e poco evidenti. Carne da giallina a gialla, vira al rosa poi al nerastro.

Specie molto comune dei boschi di quercia dove cresce abbondante dall'estate all'autunno. Commestibile discreto ma poco profumato, scartare il gambo se fibroso e i tuboli mollicci.

Leccinum lepidum (Bouchet) Quadraccia



Cappello 8-20 cm, giallastro pallido, giallo-bruno o più scuro. Cuticola glabra, bugnata e rugosa, untuosa, vischiosa o glutinosa con tempo umido. Pori gialli. Gambo giallo con piccole squame e granuli concolori più scuri nel maturo. Carne gialla, con debole viraggio al rosa poi al grigio, a volte quasi immutabile, rimane morbida sia nel cappello sia nel gambo fino alla vecchiaia.

Specie abbastanza tozza con portamento simile a quello dei veri Boleti, cresce nei boschi di leccio e nelle sugherete del litorale marino dove è molto comune. Commestibile discreto, in alcune zone è molto apprezzato.

Il *Leccinum corsicum* (Rolland) Singer è molto simile e del pari commestibile. È segnalato soprattutto in Corsica e in Sardegna dove cresce presso varie specie di cisto.

La 35^a Mostra dei Funghi e delle Erbe

Paolo Cazzoli

Quest'anno la Grande Mostra è stata allestita presso la nostra Sede. Abbiamo fatto questa scelta per vari motivi: dare un contributo alla diffusione della conoscenza della Casa dei Donatori di Sangue e alla donazione stessa, diminuire i costi di allestimento, cosa importante in questo momento di crisi che colpisce anche noi, e, soprattutto, verificare il risultato estetico e il gradimento del pubblico in questa scelta. A dire il vero vi era un altro motivo: dopo il grande sforzo organizzativo e finanziario fatto lo scorso anno per portare la Festa dei Funghi e della Natura in centro, abbiamo cercato di ridurre impegno e costi e nel contempo abbiamo rivolto le nostre risorse per rendere disponibili una maggiore quantità e qualità di servizi ai nostri Associati. Qualche cosa si è già fatto: grande impegno è stato profuso nell'organizzazione e conduzione della settimana micologica in Val di Fiemme a cui hanno partecipato 54 soci. È stato riorganizzato e in parte riscritto il corso di

avviamento alla micologia di settembre e sono state studiate parecchie novità per il prossimo anno.

Tornando alla Grande Mostra dobbiamo dire che quest'anno non è stata così grande, abbiamo esposto solo poco più di trecento specie di funghi, mentre gli anni scorsi superavamo le 500, ma non ce ne stavano di più nei 32 metri di tavoli disponibili. La Mostra delle erbe ha invece ottenuto un risultato del tutto simile a quello degli anni passati. Quello che è mancato maggiormente sono stati gli altri settori, francobolli, xiloteca, galle ecc., che negli anni scorsi abbellivano la Mostra e le davano il diritto di chiamarsi Festa dei Funghi e della Natura.

In ogni caso anche questa volta la Mostra ha avuto un buon gradimento: l'impatto visivo era eccellente, elegante, e le grandi vetrate del salone davano un senso di libertà che non abbiamo mai provato nel chiuso di altri ambienti: inoltre l'esposizione aveva quel tocco di ordine e professionalità che è caratteristica del nostro Gruppo.

Il pubblico è stato abbastanza numeroso anche se inferiore a quello di altri anni, ma il colpo d'occhio della sala piena è stato molto gradevole, i visitatori erano molto interessati e molte sono state le domande, domande precise ed esposte con proprietà di linguaggio.

Visto il successo abbiamo pensato di ripetere anche il prossimo anno la manifestazione presso la nostra Sede. Certo faremo di più, soprattutto utilizzeremo completamente la grande terrazza esterna sia per i settori di Mostra, quest'anno trascurati, sia per portare novità a cui già stiamo pensando, ma l'idea principale è quella di coinvolgere le scuole per guidare gli studenti in un grande incontro dal vivo con la natura: non solo funghi e piante ma tanto altro.



Le nostre ricette

Porcinelli alla crema bruna

Ingredienti:

800 g di porcinelli
150 g di farina bianca
1/2 litro di latte,
burro, sale

*I porcinelli cuocendo diventano neri
ma il sapore rimane tutto.*

*Se questo annerimento non piace si
può evitare tagliando i funghi a pezzetti
direttamente sopra una pentola di acqua
bollente e lasciarli 30÷60 secondi circa.
Scolarli e cuocerli normalmente.*

Per un buon risultato consigliamo di usare solo porcinelli giovani o meno giovani ma con la carne del cappello ancora soda.

Pulire i porcinelli con un panno umido o sotto il getto dell'acqua se troppo sporchi. Tagliare il gambo partendo dalla base fino a sentire la carne non fibrosa: negli esemplari un po' adulti vanno scartati i tuboli perché viscosi e spesso verminosi.

Mettere sul fuoco una padella con circa 50 grammi di burro, farlo fondere e aggiungere la farina. Tenere sul fuoco mescolando con continuità fino a quando la pasta non diventa color nocciola, badando bene che non bruci. Aggiungere il latte fino a quando non si ottiene una crema morbida, regolare il sale.

In una padella far cuocere i porcinelli affettati, con un po' di burro, poi senza toglierli dal fuoco coprirli con la crema bruna e finire la cottura a fuoco lento rimescolando spesso.

Servire caldo come contorno oppure spalmato sui crostini.

In ricordo di Maurizio Cocchi

Ci siamo conosciuti quasi venti anni fa ed è stata subito amicizia.

Maurizio aveva mille attività ma una parte del suo tempo libero lo dedicava a passeggiare nei boschi e a raccogliere funghi. Era un grande esperto dei boschi di Rio Ri, che amava moltissimo, ed è lì che lo abbiamo salutato.

Ci mancherai molto Maurizio, ci mancherai nelle Mostre dove eri fra i più attivi nei rapporti con i visitatori, nelle riunioni dove era prezioso il tuo contributo di idee, negli incontri del lunedì sera in cui era costante la tua presenza.

Da parte mia e dei Soci del Gruppo, che hanno conosciuto la sua grande umanità e simpatia, le più sincere condoglianze alla moglie Gabriella e al figlio Rudy.

Paolo Cazzoli

Presidente del Gruppo Micologico AVIS

Fiori della sopravvivenza

William Zuntini

Il tenace popolo vegetale si adatta e si trasforma conquistando gli angoli più inospitali delle città; mi riferisco a quegli scampoli di terra su cui non si è costruito o dove si è demolito e, in attesa di far risorgere chissà che, si ammassa di tutto, dalle macerie alle immondizie.



Squallore e rifiuti, un po' di polvere portata dal vento oppure, sotto i detriti, la vecchia buona terra che fu campo e orto e che la città sta inghiottendo: arriva un seme, un po' di pioggia, un raggio di sole ed ecco il miracolo.

Questa è una caccia ai "clandestini" in città e il saper osservare ... fa scoprire piccole meraviglie, davanti alle quali forse siamo passati tante volte senza soffermarci.

È il trionfo della vita vegetale, così forte, duttile, pronta a variare: ecco, all'angolo di un muro sbrecciato si espande una rosetta verde di foglie, si apre la stella gialla del tarassaco (*Taraxacum officinale* Web.). Questo è senz'altro l'incontro più facile: è una

pianta che si accontenta di tutto, le basta un po' di materia che chiamare terra è troppo, polvere, direi, e argilla di mattone disfatto, vecchio naturalmente di almeno un secolo - i laterizi moderni alla pianta non piacciono per le loro componenti chimiche appositamente studiate per evitare il degrado e soprattutto l'insidia delle minuscole radici sgretolanti - così i tetti, anche in campagna, sono rossi e brillanti e tali restano senza più muschi gialli, cinerei e verdini a fare di una distesa di coppi un quadro d'autore, non più sulle tegole le rosette grasse delle Crassulacee. In compenso, la durata è maggiore e la manutenzione è minima.



Tra le piante, le Ombrellifere possono essere annoverate fra quelle indistruttibili. È quasi un miracolo veder sorgere e fiorire rigogliosa una di esse, un'angelica (*Angelica sylvestris* L.), dopo che ha rischiato di morire soffocata sotto un ammasso di vecchi

copertoni, è riuscita a emergere con un fusto incurvato per poter vedere il sole; evidentemente non l'hanno danneggiata i veleni che la pioggia ha via via dilavato dai battistrada consumati, la poca luce filtrata nel nero ammasso ha guidato lo stelo a uscire, ed ecco lì pronta a passare dalle corolle minute agli innumerevoli semi, ognuno dei quali, con un po' di fortuna, ripeterà la magnifica avventura.

Per non scordare la parietaria (*Parietaria officinalis* L.), con la sua infiorescenza formata da tre tipi di fiori: quelli maschili con quattro stami, quelli femminili con un ovario e quelli completi di stami e ovario, che cresce e prospera anche nelle crepe delle vecchie case e senz'altro conosciuta a causa dei suoi pollini da chi soffre di allergia. Una curiosità: è conosciuta anche come erba vetriola perché una volta veniva comunemente usata per pulire l'interno delle bottiglie e dei fiaschi grazie all'appiccicosità delle sue foglie; un'altro utilizzo "empirico" è quello di lenire il prurito dovuto al contatto con l'ortica, strofinandola senza troppo vigore sulla parte lesa.



Che forza queste piante!

ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

L'Assemblea Ordinaria dei Soci è convocata per domenica 7 aprile 2013, alle ore 22, e in seconda convocazione per lunedì 15 aprile 2013, alle ore 21.

Ordine del giorno

- 1) Relazione del Presidente
- 2) Relazione del Responsabile Scientifico
- 3) votazione del Bilancio consuntivo 2012
- 4) Aumento della quota sociale
- 5) Proposte e iniziative per il 2013
- 6) Elezione del Consiglio Direttivo per il triennio 2013-2015
- 7) Varie ed eventuali

L'Assemblea Ordinaria è il momento in cui si decidono le strategie e le attività future dell'Associazione, si verifica il lavoro svolto dal Consiglio Direttivo e si vota sul bilancio consuntivo. L'Assemblea di quest'anno riveste maggiore importanza perché sarà eletto il nuovo Consiglio Direttivo. Data l'importanza dei temi trattati si sollecitano i Soci a essere presenti.

TESSERAMENTO ANNO 2013

- Socio Sostenitore da 20 Euro in poi	- Socio Estero	25 Euro	
- Socio Ordinario	15 Euro	(solo con Vaglia Internazionale)	
- Familiare	10 Euro	- Socio AMB*	28 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

Il prossimo bollettino uscirà nel mese di gennaio. Sarà in quella occasione che verrà pubblicato il programma del trimestre febbraio-aprile.

In questo numero di fine anno è importante segnalare la serata degli auguri che si svolgerà presso la nostra sede con inizio alle ore 21, lunedì 17 dicembre.

INTERVENITE NUMEROSI E ... PORTATE QUALCHE COSA DA BERE O DA MANGIARE
Per l'organizzazione contattare Dina, 051460777, o Enzo, 0516195346.

Per gli eventi di inizio febbraio vogliamo ricordare il Corso di avviamento alla Micologia, il cui annuncio è riportato a pagina 2 e la conferenza di inizio anno in programma per lunedì 4 febbraio, l'argomento della conferenza non è stato ancora definito ma al più presto sarà pubblicato sul nostro sito.

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.gruppomicologicoavisbologna.org

www.avis.it/bologna, pagina "Micologi"